

**Машина для нанесения глазури GLASSATRICE
фирмы Ravoni (Италия)**



Инструкция по эксплуатации

Машина для глазирования

Машину для глазирования “Pavoni” можно использовать как с шоколадом, так и с расплавленным сахаром. Машина удобна в эксплуатации. Нагрейте продукт до нужной температуры в устройстве подачи, предварительно нагретом электрическим вентилятором, который можно включить за 10 минут до эксплуатации устройства. Расположите решётку с продуктами, которые нужно глазировать, в надлежащем положении, поверните рычаг устройства подачи, чтобы наклонить его над решёткой. Продукты покроются тонким слоем глазури. Под нижним устройством подачи нужно поместить контейнер, чтобы избытки глазури стекали туда. Все детали устройства можно мыть в посудомоечной машине.

Технические данные

Вес: 50 кг

Размеры: 1100x1000x600 мм

Двигатель: 22 Вольт 1500 Ватт

Особенности: устройство используется для глазирования конфет различной высоты благодаря подвижности устройства подачи, которое можно приспособить к двум различным высотам.

Руководство по эксплуатации

1. Поверните основной переключатель (красная лампа)
2. Поверните переключатель температуры

Позиция 1: 30°C для шоколада

Позиция 2: 40°C для расплавленного сахара

Рекомендуемая дозировка

Расплавленный сахар для глазирования кондитерских изделий малого размера

1000 г расплавленного сахара

Нагрейте сахар до температуры 80°C. Его можно разбавить на 15% водой или сиропом (150 г.). Поместите сахар в предварительно нагретое устройство подачи и покрывайте глазурью кондитерские изделия. Если глазурь слишком

жидкая, остудите его и уменьшите количество воды. Важно регулировать температуру в зависимости от вида сахара и количества воды и сиропа.

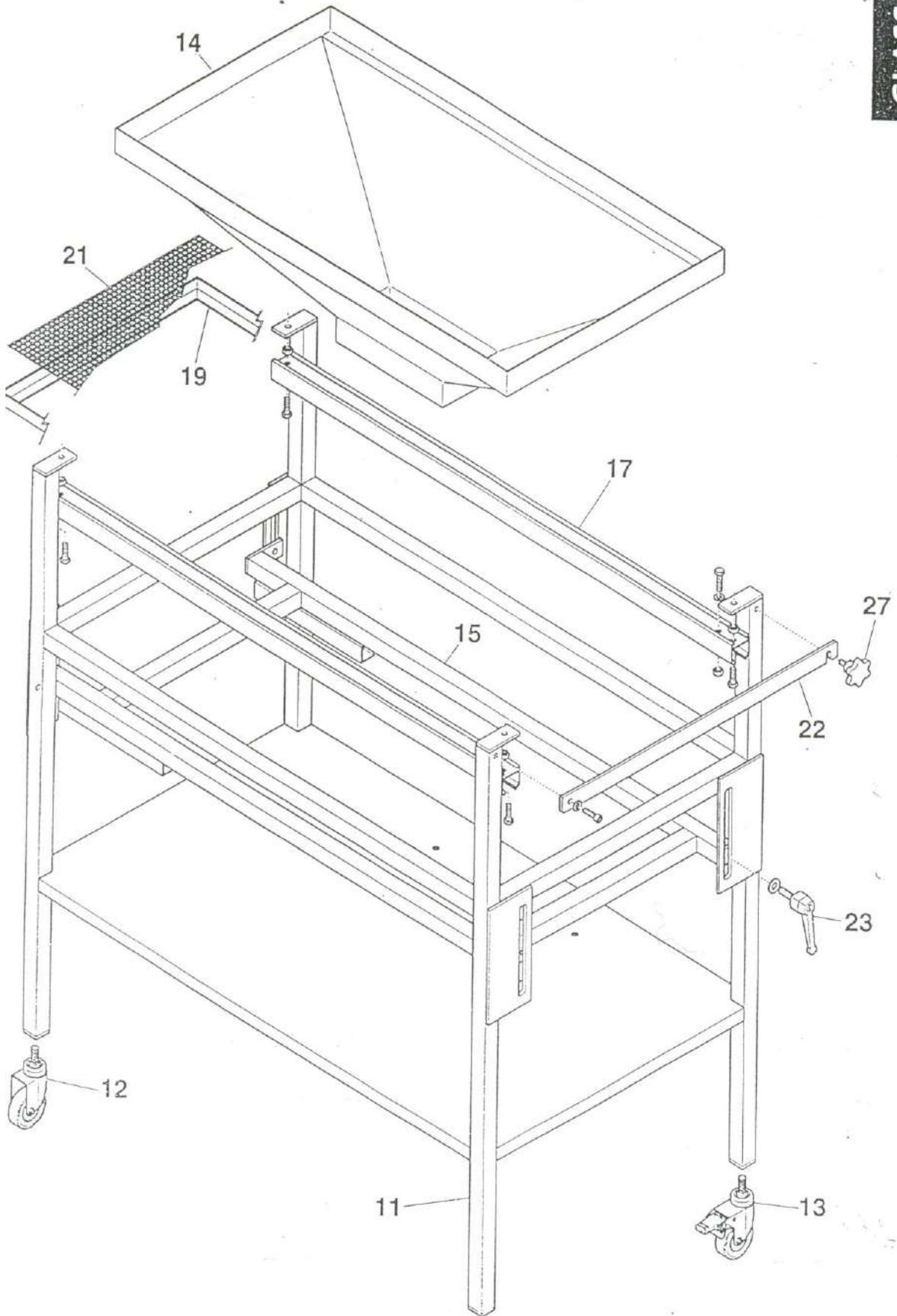
Шоколадная глазурь

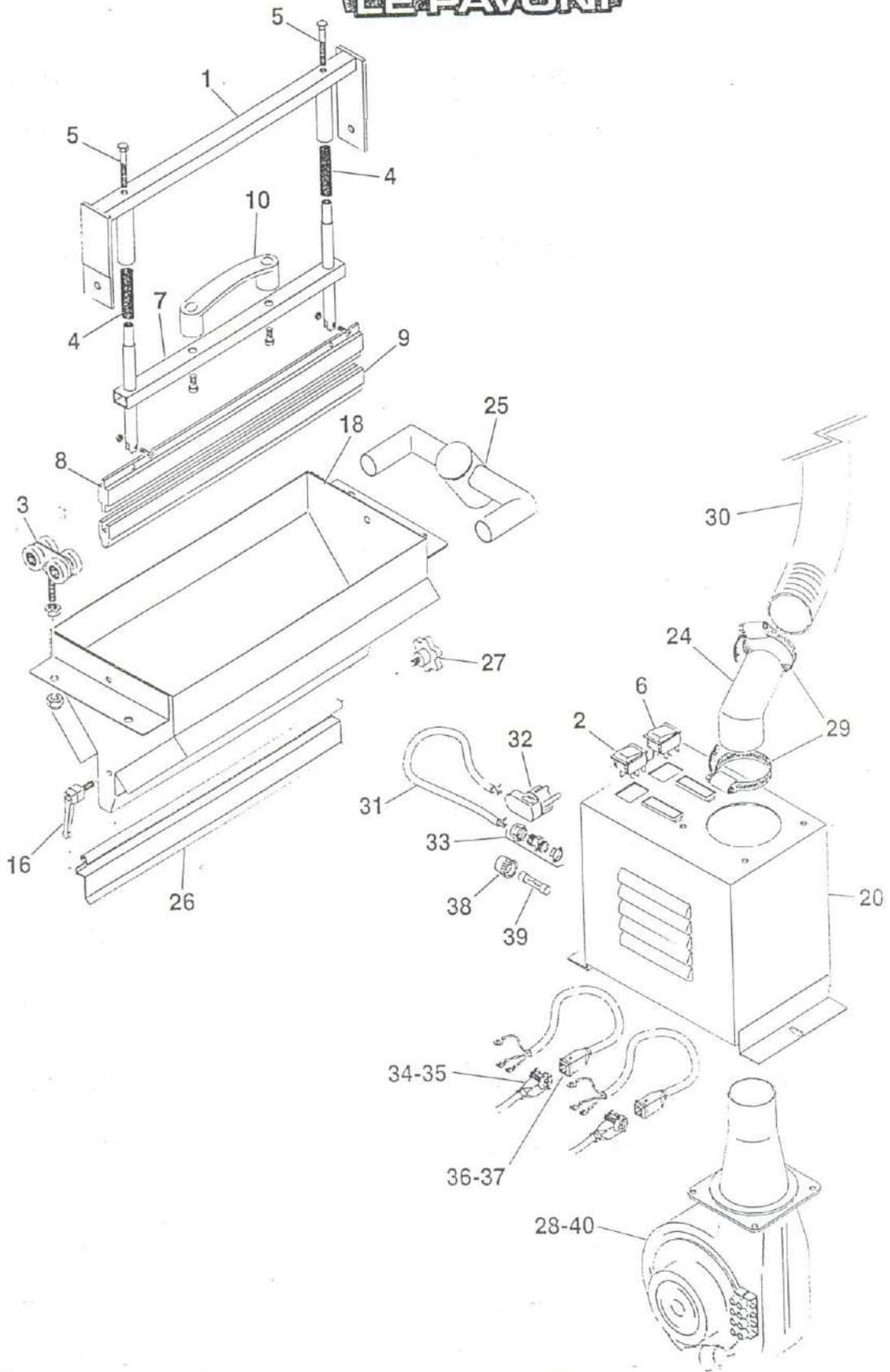
1000 г шоколада разбавить какао-маслом (100-150 г), 1000 г суррогатного шоколада, 100/150 г гидрированного какао.

Смешайте ингредиенты, нагрейте устройство подачи и покрывайте глазурью сладости.



GLASSATRICE





Список запасных частей

№	Код	Описание
1	16010337	Основная поперечина
2	160101015	Основной прерыватель
3	160101367	Тележка с осью
4	160101361	Пружина
5	010101041	Винт
6	160101849	Прерыватель нагревания (2 позиции)
7	160101392	Скользящая поперечина
8	160102067	Плата
9	160101392	Мойщик
10	160101084	Рукоятка
11	160100354	Тележка для глазированных изделий
12	160101026	Колесо
13	160101025	Колесо с тормозом
14	160100287	Малый бункер
15	160100339	Малый бункер опорной рамы
16	160101362	Поворот рукоятки
17	160101754	Профиль направляющей
18	160100288	Основной движущийся бункер
19	160100341	Рама для решётки
20	160100289	Вентилятор/нагреватель
21	JG06040D20P0GG	Решётка
22	160100342	Тормоз для бункера
23	160101363	Поворот рукоятки
24	160100290	Второстепенное крепление
25	160100343	Главное крепление
26	160100344	Плата для регулировки
27	160101364	Колесо с ручным тормозом
28	160101850	Вентилятор/нагреватель
29	160101365	Малая лента 44-56
30	160100253	Гибкая трубка длиной 700 мм
31	160100345	Пищевой провод длиной 1500 мм
32	160101071	Стержень 16 А 250 В
33	160101992	Пресс для кабеля
34	160101851	Вилка разъёма
35	160101109	Защитная вилка разъёма
36	160101852	Розетка разъёма
37	160101103	Защитная розетка разъёма
38	160101896	Рукоятка плавкого предохранителя
39	160101853	Плавкий предохранитель
40	160101A27	Вентилятор/нагреватель

