
NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ



Ruční dělička těsta
HLM - 22036

Obsah

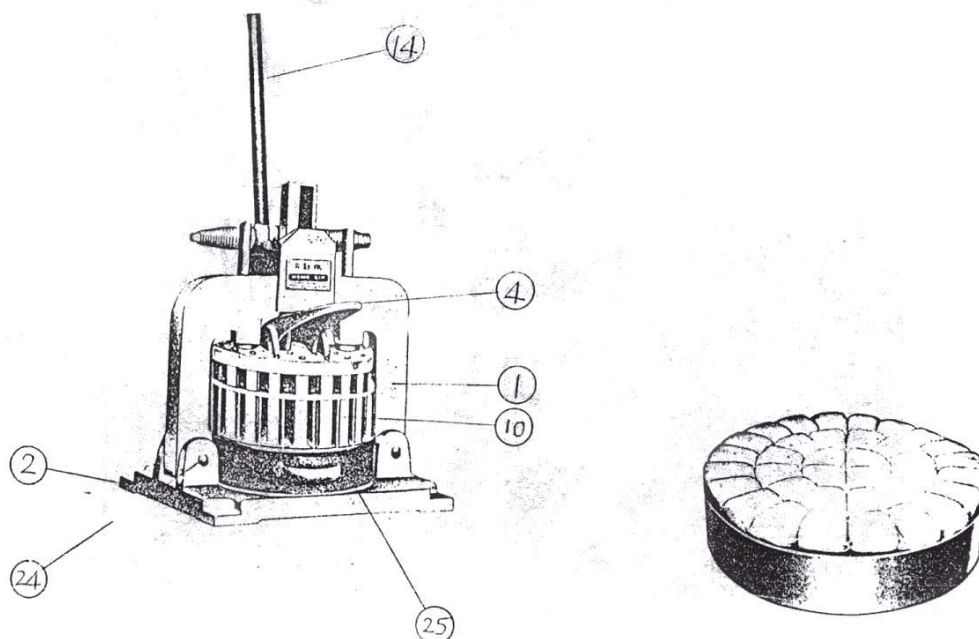
- A. Účel použití
- B. Popis
- C. Obsluha
- D. Údržba

A. Účel použití

Dělička je hospodárná, rychlá a snadno se obsluhuje. Je ideálním zařízením pro pekařství, restaurace, jídelny, pizzerie a podobná zařízení. Propracovaná konstrukce stroje umožňuje jeho jednoduché použití kdekoliv i v malých prostorách 1 × 1 metr. Dělička umožňuje zkrátit čas potřebný k vážení těsta. Výsledkem práce děličky je vždy 36 téměř shodných kousků těsta. To zajišťuje zvýšení produktivity a zisků uživatele.

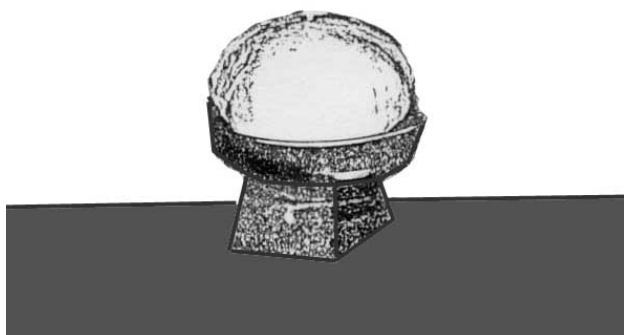
B. Popis

Typ	Počet dílů těsta	Rozsah dělení	Kapacita/hod	Disk	Rozměry stroje (v cm)	Hmotnost stroje
HL-22036	36	25-100 g	4000-5000	1 ks	47×38×58	61 kg

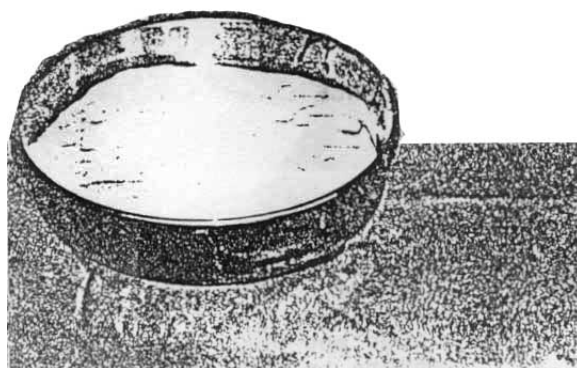


Sériové číslo	Název dílu
14	Tyč lisu
4	Bezpečnostní páka
1	Nosník
10	Matrice
2	Držák
24	Spojovací kolík
25	Nádoba dělicí

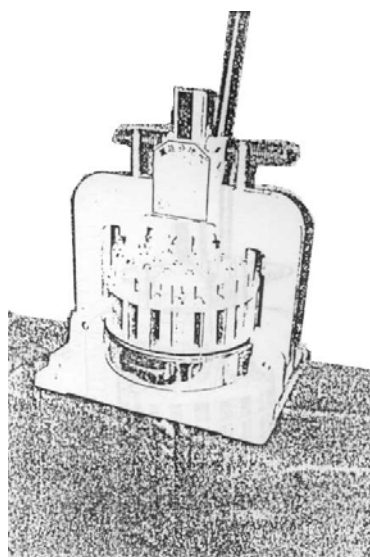
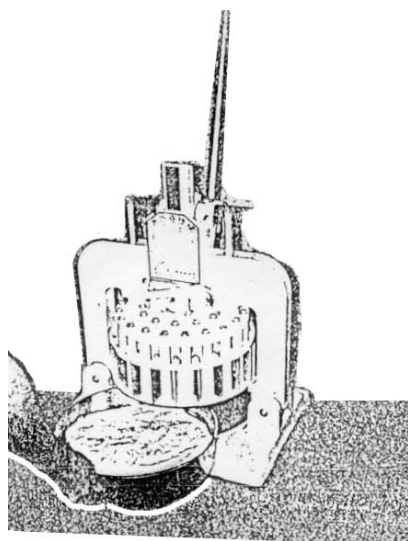
C. Obsluha



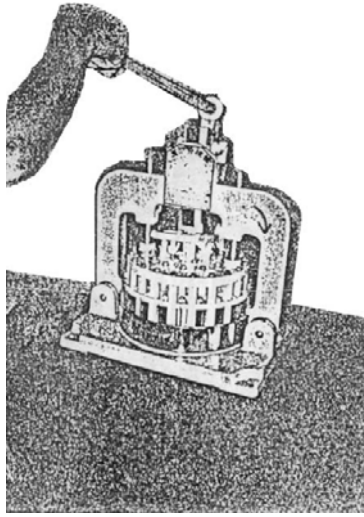
- a) Odvažte potřebný kus těsta (36 × požadovaná hmotnost 1 kousku děleného těsta).



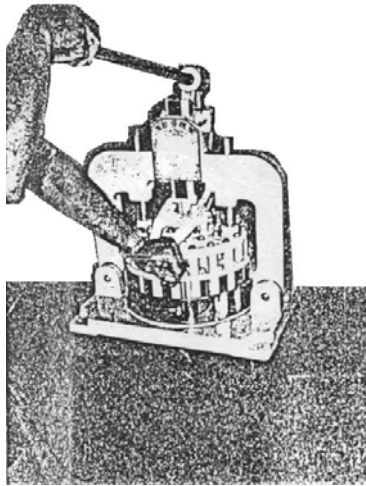
- b) Dělicí nádobu (25) vyjměte ze stroje. Těsto vložte do dělicí nádoby a rukou je stlačte tak, aby mělo rovný a hladký povrch.



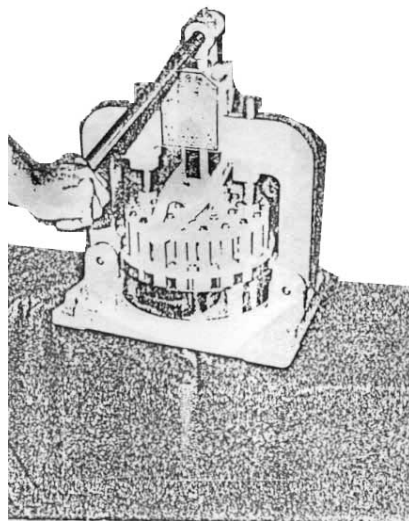
- c) Vložte dělicí nádobu (25) zpět do stroje.



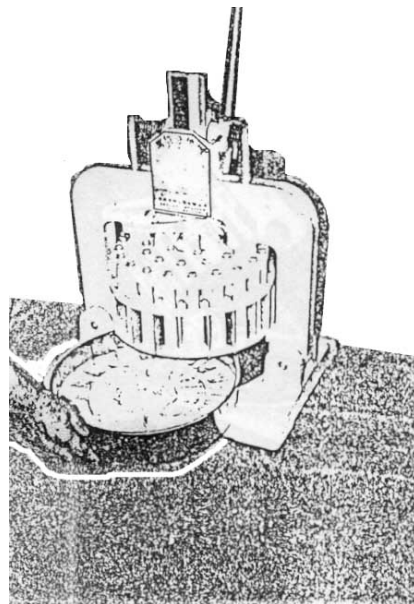
d) Dělení: Jednou rukou uchopte tyč lisu a stiskněte ji ve směru šipky. Tyč stlačujte až do okamžiku, kdy cítíte, že jste se dotkli těsta. V tomto okamžiku pohyb na chvíli zastavte.



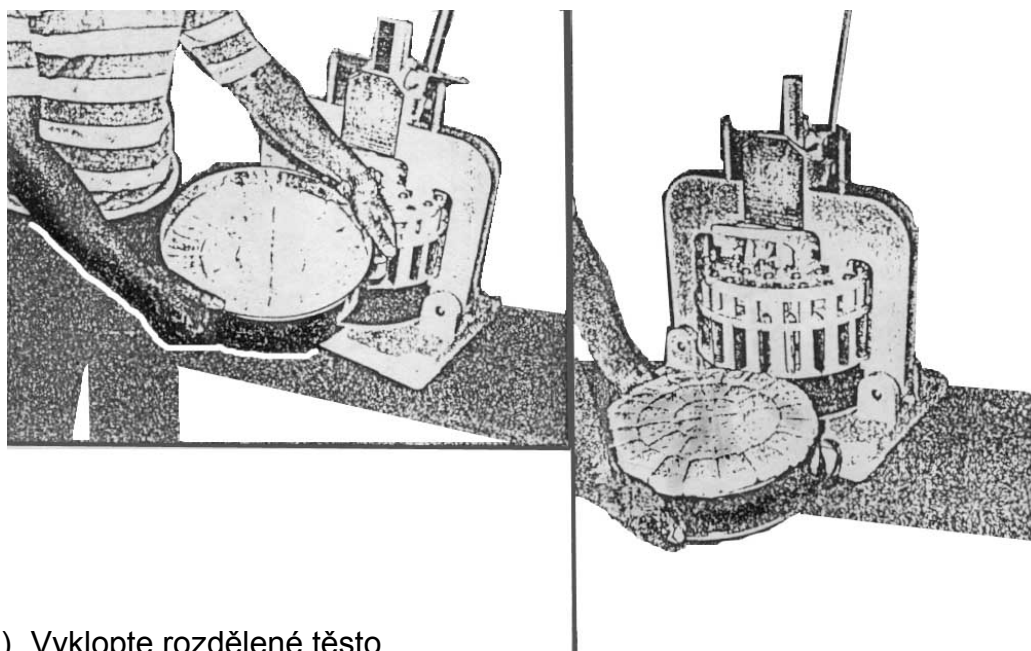
e) Druhou rukou stiskněte bezpečnostní páku (4).



f) Postupně stlačujte tyč lisu (14) až do spodní polohy, kdy je dělení ukončeno.

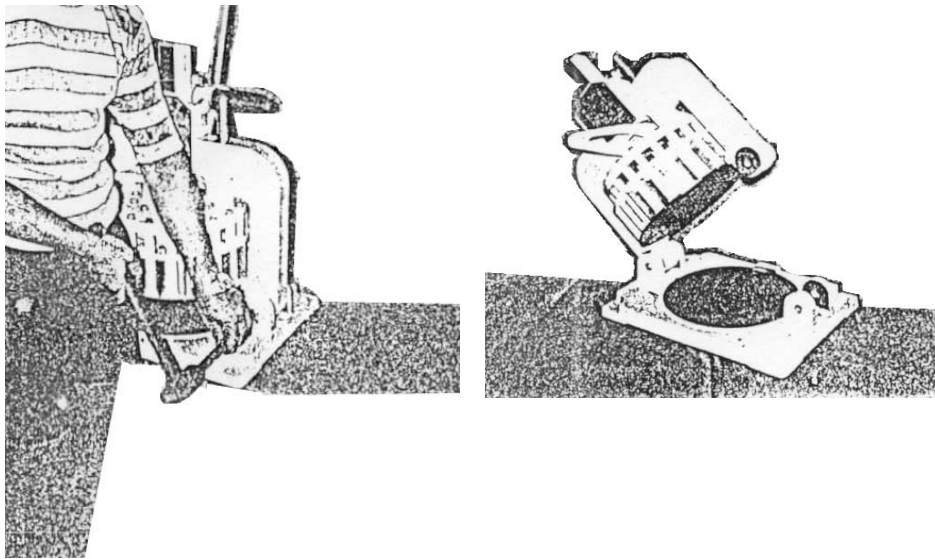


g) Vyměňte dělicí nádobu (25) ze stroje.

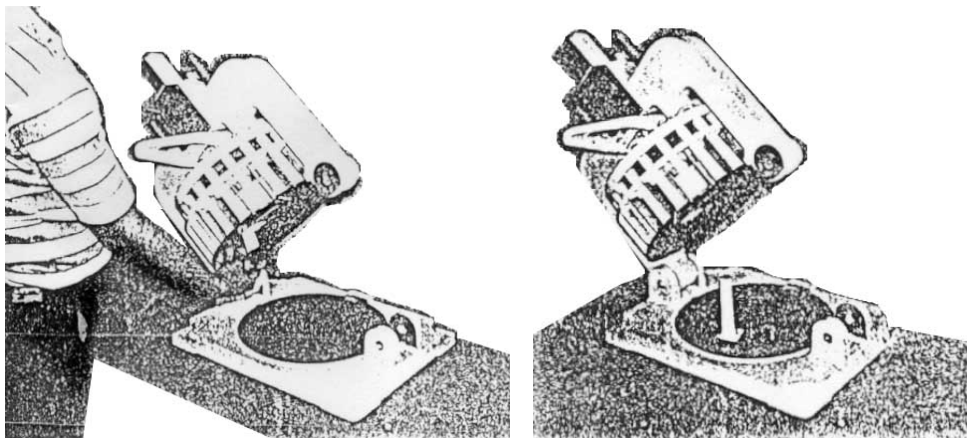


h) Vyklopte rozdělené těsto.

D. Údržba



a) Na jedné straně uvolněte spojovací kolík (24).



b) Při demontáži matric (10 atd.) nejprve uvolněte šrouby pro uchycení matrice (7).
Poté díly vyčistěte.

Vnější plochy stroje důkladně očistěte horkou vodou s mírně působícím čistícím prostředkem. Nepoužívejte žádné brusné prostředky k drhnutí, zejména ne takové, po jejichž použití by se nálepky nebo štítky s výstražnými pokyny mohly stát nečitelnými.

K čištění veškerých dílů stroje nikdy nepoužívejte proud tryskající vody nebo vysokotlaký čistič.

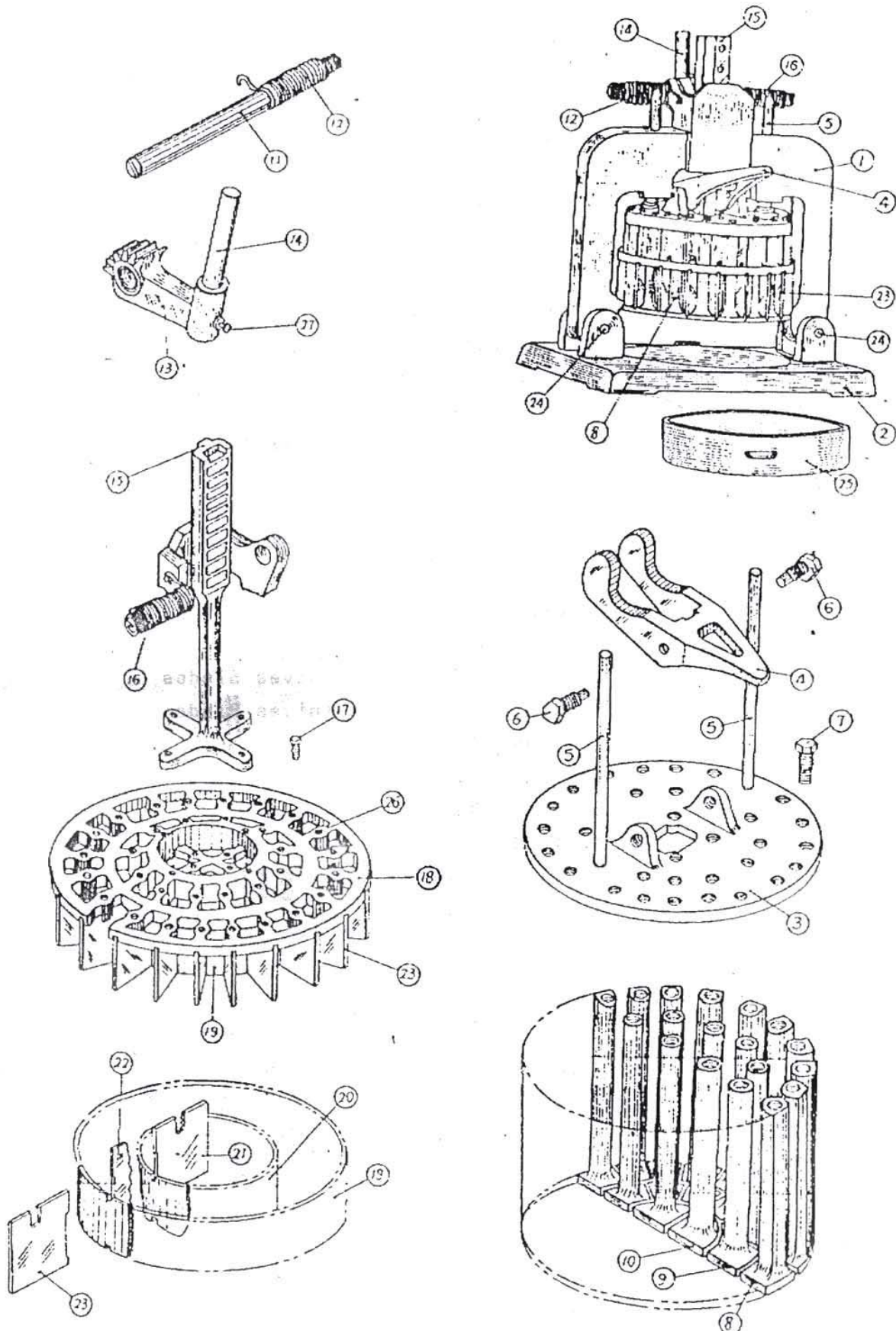
1. Provádějte pravidelnou údržbu stroje – ošetřete výsuvný píst vhodným mazacím tukem.
2. Denní údržba – při čištění stroje dbejte opatrnosti . Očistěte přítlačnou plochu

dělicí hlavy a všechny vnější části stroje. Pracovní deska musí být stále udržovaná tak, by na ní nezůstalo zaschlé těsto. Nemanipulujte s pákou, pokud není vložena pod dělicí hlavu miska na těsto.

3. Provádějte pravidelnou denní údržbu – naplňte nádobu mycím roztokem a zatlačte páku, aby se dělicí nože vysunuli do nádoby s mycím roztokem a nechte je odmočit. Poté uvolněte páku a pracovní plochy osušte.

Dělička těsta HLM-22036

Rozkřeš zařízení



Dělička těsta HLM-22036

Seznam dílů

Sériové číslo	Název dílu
1	Nosník
2	Držák
3	Nosná deska lisu
4	Bezpečnostní páka
5	Pevné zvedací tyče
6	Zajišťovací šrouby
7	Šroub pro uchycení matrice
8	Externí matrice
9	Interní matrice
10	Středová matrice
11	Pohyblivá osa
12	Pravá zvedací pružina
13	Zpětné rameno lisu
14	Tyč lisu
15	Zvedací tyč
16	Levá zvedací pružina
17	Šrouby
18	Nosná deska nožů
19	Externí kruhový nůž
20	Interní kruhový nůž
21	Interní řada nožů
22	Středová řada nožů
23	Externí řada nožů
24	Spojovací kolík
25	Nádoba dělicí
26	Šroub pro uchycení nožů
27	Šroub pro uchycení tyče lisu