

1. Характеристика формуемых изделий

Автоматические пельменные аппараты серии JGT и JGL используются в составе технологической линии для производства замороженных мясных полуфабрикатов.

1.1 Пельмени, вареники.

1.2 Вес и размеры получаемых изделий зависят от параметров формующей головы и форсунок, установленных на аппарате. Значения веса и размера изделий также могут незначительно меняться в зависимости от подобранной рецептуры теста и фарша, плотности начинки, соотношения теста и начинки, качества замеса теста.

2. Характеристика используемых теста и начинки

2.1 **Тесто:** пельменное, бездрожжевое, с содержанием влаги не менее 37% и не более 40%. Для бесперебойной работы экструзионного узла подачи теста необходимо использование предварительно просеянной муки твердых сортов пшеницы без примесей.

Примечание: Состав и консистенцию фарша и теста, необходимо изменять и подбирать в соответствии с возможностями пельменных аппаратов, при соблюдении % соотношения жидких веществ к общей массе замеса.

Эластичность теста зависит от:

- рецепта и составляющих ингредиентов
- качества муки, ИДК муки
- жесткости воды

2.2 **Начинка для пельменей и вареников** – фарши мясные, вареничные начинки. Начинки из мясных фаршей не должны содержать жилы длиной более 15 мм. Мясные начинки должны содержать размягчители. По своей жирности и консистенции начинки не должны быть текучими, должны обеспечивать стабильную подачу из бункера в фаршевый насос. Начинки должны быть связанные. Соотношение начинки и включений, подбираются индивидуально в процессе пуско-наладочных работ.

2.3 **Соотношение начинки и теста.** Фактическое соотношение начинки и теста зависит от веса изделия, рецептуры теста и плотности начинки, определяется методом подбора, в процессе пуско-наладочных работ.

3. Технические характеристики автоматического пельменного аппарата.

Расчетная кинематическая производительность – 3000-12000 штук в час.

Фактическая производительность зависит от модели автоматического пельменного аппарата, веса изделия, рецептуры теста и плотности начинки, соотношения начинки и теста и определяется в процессе пуско-наладочных работ.

Окончательная производительность уточняется после проведения пуско-наладочных работ.

4. Минимальный перечень сопутствующего оборудования для обеспечения технологического цикла при эксплуатации автоматического пельменного аппарата, не входящего в комплект поставки.

4.1 Мукопросеиватель, оснащенный системой обнаружения металлических примесей в муке.

4.2 Тестомес для крутого теста с соответствующим месильным органом, с разовой загрузкой не менее 15 кг. (рекомендуем приобретать в комплекте тестомесы для крутого теста HWJ-15, HWJ-25 или HWJ-50)

4.3 Промышленная мясорубка общей производительностью не менее 300 кг/час (с минимальным сечением решетки от 3 мм). Мясорубка может быть заменена на куттер той же производительности или выше.

4.4 Фаршемес с разовой загрузкой не менее 40 кг.

4.5 Оборудование для заморозки готовой продукции, в соответствии с требуемой производительностью.

Примечание: оборудование, необходимое для предварительной подготовки ингредиентов начинок в данном списке не приведено.

5. Особые условия

Пельменные аппараты JGT и JGL регулируются механическими настройками. Не подготовленный персонал, может испытывать затруднения в связи со сложностью первичной настройки и эксплуатации данных устройств. В связи с этим, для защиты интересов наших покупателей, при отсутствии опыта эксплуатации данного оборудования, пельменные аппараты рекомендуется поставлять только при проведении пуско-наладочных работ нашими специалистами.

Специалист, проводящий пуско-наладочные работы проведёт обучение персонала, по работе с пельменным аппаратом, при этом, оператор-наладчик, в дальнейшем работающий на оборудовании, должен быть достаточно подготовлен, чтобы запомнить всю последовательность шагов по сбору, подготовке к работе, запуску и настройке пельменного аппарата.

Пельменный аппарат JGT-60 не имеет системы охлаждения (в отличие от моделей JGL-120-5B, JGL-135-5B и JGL-135-6A, JGL 200TR), в связи с этим, рекомендованный режим работы: 20 минут работы, 20 минут отдыха.

Пельменный аппарат JGT-60 подключается в сеть, с напряжением 220В, а JGL-120-5B, JGL-135-5B и JGL-135-6A, JGL 200TR работают от сети с напряжением 380В.

Вилка для подключения автоматического пельменного аппарата в комплектацию не входит.

Гарантия на автоматические пельменные аппараты распространяется в течение 12 месяцев, при условии эксплуатации оборудования не более 8 часов в сутки с регламентированными техническими перерывами. Все основные технологические узлы автоматических пельменных аппаратов необходимо обслуживать (чистить и промывать) минимум два раза в течение 8-ми часовой рабочей смены. После очередной сборки аппарата требуется его регулировка. Персонал, работающий на аппарате должен уметь производить данные регулировки.