



МАШИНА ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ТОРТОВ DM1

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ



Машина для декорирования тортов

Описание оборудования

Полуавтоматическая машина для декорирования тортов - это машина собственной разработки. Поворотный стол имеет диаметр 36 сантиметров, и его можно использовать для заготовок размером как на 6 дюймов, так и на 14 дюймов.

Технические характеристики

Модель	Напряжение	Частота	Мощность	Класс защиты	Вес нетто (кг)	Размеры, мм
DM-1	~220 В	50 Гц	0.2 кВт	PX1	25	500*350*570



Область применения

Подходит для всех видов кремов, в том числе сливок животного происхождения.

Характеристики и преимущества оборудования

Низкий уровень шума, отсутствие загрязнения, оборудование удобно и практично в использовании, высокая скорость производительности.

Преимущества полуавтоматической машины для обмазки тортов заключаются в простоте и удобстве в эксплуатации, экономии рабочей силы и быстром удалении основы, освобождении рук художника-оформителя, придании поверхности заготовки более гладкой и ровной формы, придании торту большей объемности, большей красоты.

Управление и примечания

1. Выложите заготовку для торта на поворотный стол, соответствующий размеру заготовки.
2. Отрегулируйте зазор между горизонтальным и вертикальным ножом и заготовкой.
3. Расфасуйте крем в кондитерский мешок, отсадите в центр, по бокам сверху вниз равномерно, рекомендуемая скорость между 75-85.
4. Соскребите излишки крема с ножа, аккуратно поверните нож и придавите полукругом, чтобы получился прямой угол (не слишком сильно), и продолжайте двигать ножом.

Техническое обслуживание

1. После использования очистите машину, чтобы избежать размножения бактерий.