

GK-70 Mini kadayıf makinesi kullanım klavuzu



GK-70 Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Bölüm: Kadayıf makinesi hakkında bilgiler
2. Bölüm: Mekanik aksam ve parçaları
3. Bölüm: Elektrik şeması ve parçaları
4. Bölüm: Makinenin taşınması ve monte edilmesi
5. Bölüm: Kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları
6. Bölüm: Makineyi devreye alma ve ayarlar
7. Bölüm: Pratik ve yararlı bilgiler
8. Bölüm: Üretici firma, teknik servis bilgileri ve yedek parça
9. Bölüm: Kadayıf imalatı hakkında temel yararlı bilgiler
10. Bölüm : İkaz ve uyarı işaretleri
11. Bölüm: Temizlik ve bakım
12. Bölüm: Makine hakkında teknik bilgiler

1. Bölüm

GK -70 Kadayıf Makinesi Hakkında

Yeni Çalışma Arkadaşınız ! Artık üretiminizi özelleştirin kaliteyi siz belirleyin kendi küçük kapasitesi büyük makine. Tamamen elektrikli kontrol edilebilir kararlı ve sürekli masaüstü mini kadayıf makinesi. İster burma kadayıf yapın isterseniz künefe veya diğer çeşitler. Makine 220 Volt elektrikle çalışır istediğiniz yere taşır ve hemen kurarsınız.



Kısaca Açıklama: Masaüstü Otomatik kadayıf makinesi kendi imalatına özgün tatlı üretimi yapan firmalar için başlangıç makinesi olarak geliştirmiştir.

Günlük üretiminde 10-20 kg kadayıf kullanan firmalar için idealdir ,yani günlük ortalama ağırlığı 5 kg olan tepsilerden 6-12 tepsili kadayıf üretimi ve satışı yapan firmalara uygundur.



Bu makine ileri teknoloji ile donatılmış ve tamamen elektrikle çalışan kullanımı kolay ve esnek makinedir. Makine programlanabilir ve dokunmatik renkli paneli sayesinde rahatlıkla kumanda edilir. Her yöreye ve damak zevkine uygun kadayıf üretebilir. Hemen her undan kadayıf üretir, Kalifiye eleman gereksinimi duymadan çok rahatlıkla üretim yapılabilir. Makinenin ergonomik yapısı sayesinde işçi makine uyumu çok kısa sürede sağlanır. Gürültü ve görüntü kirliliği oluşturmaz.

Kadayıf makinesi firmamızın özgün tasarımı ve üretimidir. Makinenin kasası ve bütün sistemleri uzun süren araştırmalar neticesinde firmamız tarafından geliştirilmiştir. Kadayıf makinesinin kullanımı kolay, işletme maliyeti düşüktür. Bir günlük operatör eğitimi neticesinde makine rahatlıkla kullanılmaktadır.



YENİ Teknolojisi ve boyutu ile dünyada ilk



EKONOMİ Makine fiyat olarak ve üretim maliyeti açısından ekonomiktir.



TEKNOLOJİ En son teknoloji ile donatılmıştır otomatik ısı ayarlıdır.



PRATİK Kullanımı kolay ve pratiktir kısa sürede üretim yapılır.



HİJYENİK Makine tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir temizliği kolaydır



ERGONOMİ Makine insan uyumu çok kolaydır kullanıcıyı yormaz

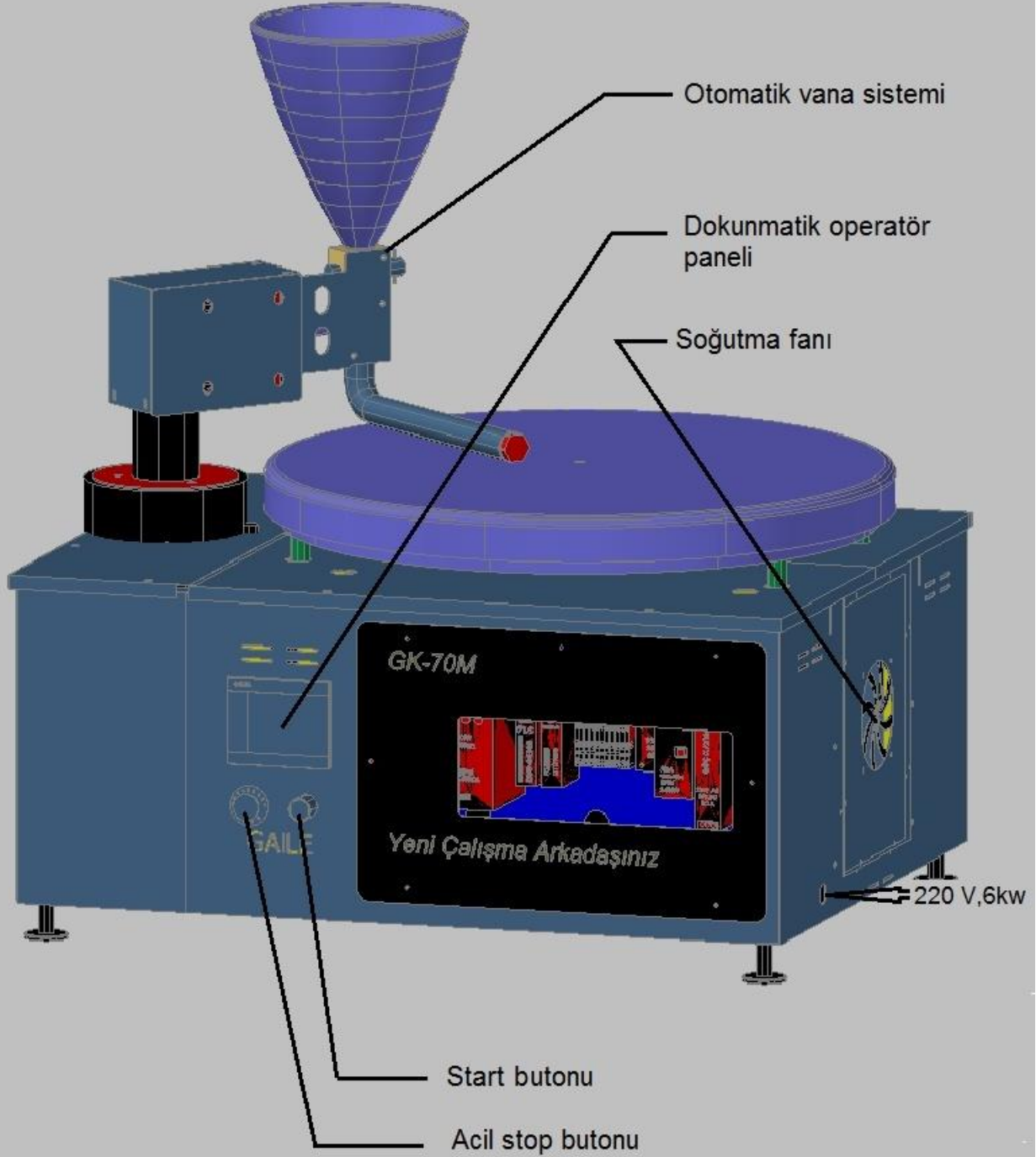


EKOLOJİ Makine çevre dostudur elektrikli olmasından dolayı sera gazı oluşturmaz ses ve görüntü kirliliği yapmaz

2 .Bölüm :

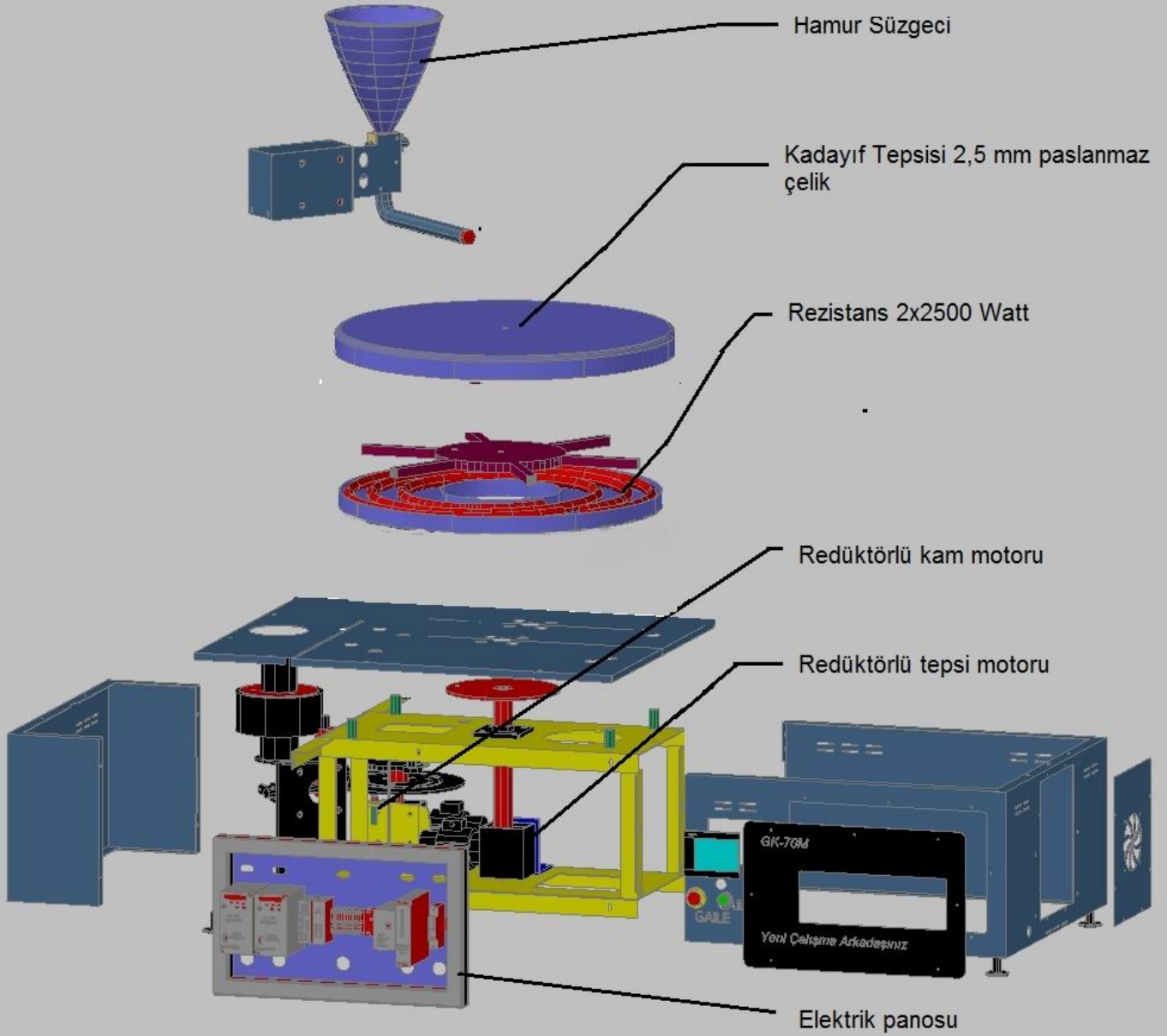
Mekanik aksam ve parçaları

Mini kadayıf makinesi montajlanmış katı model resmi



Not: Start ve stop butonu makineye enerji vermek ve kesmek içindir.Makineyi çalıştırmak için dokunmatik ekran üzerinde start ve stop butonu vardır.

GK-70 Mini kadayıf makinesinde montaj ve sökme işlemi yukarıda aşağı ve sağdan sola resimde görüldüğü gibidir



Makinede değişmesi ihtimali yüksek parça rezistanstır. Rezistansı sökmek için önce tepsiyi sökmelisiniz, sonra fan sacını ve pliksi pano kapağını sökünüz.

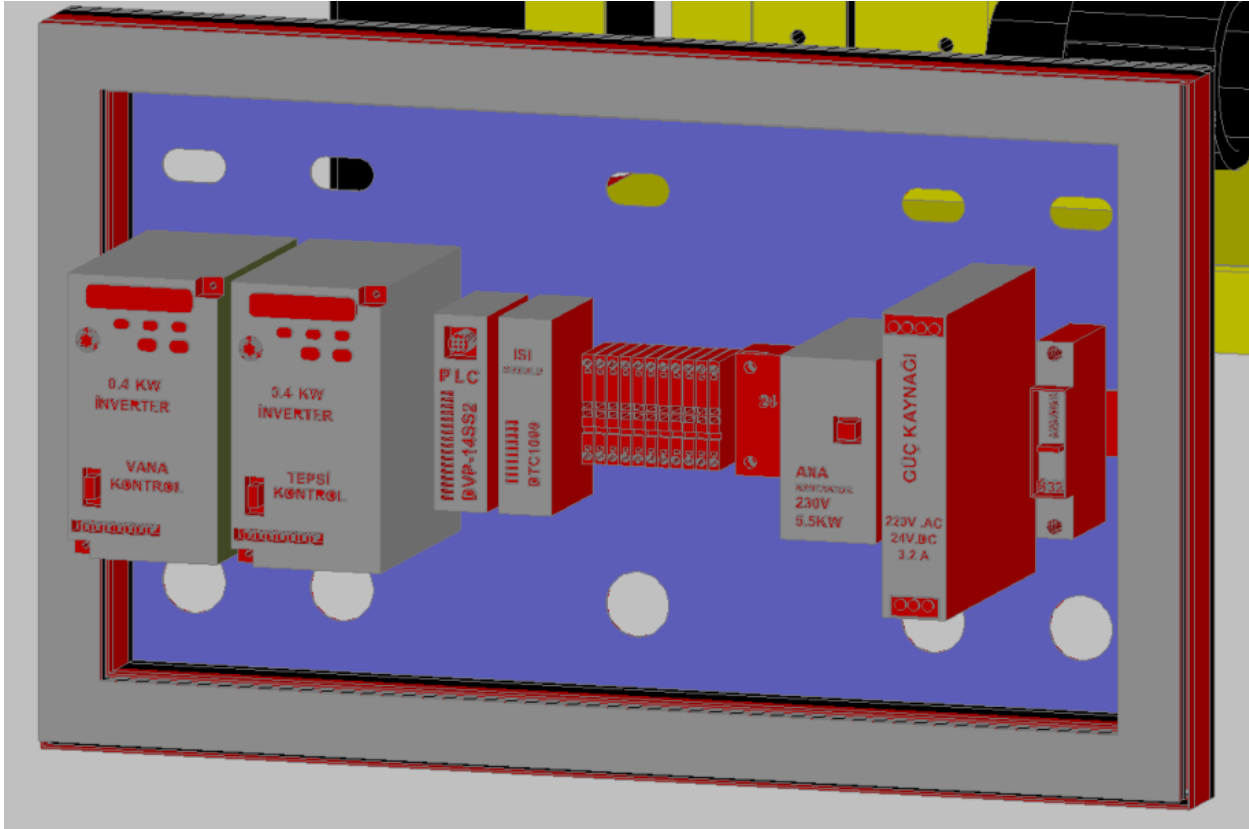
Not. Makineyi kesinlikle yıkamayınız ıslak bez ile siliniz. Kadayıf dökülen tepsiyi ise kesinlikle ıslak bezle silmeyiniz ve yıkamayınız sadece kuru ve temiz bez ile siliniz.

Mekanik Parça Listesi

Kodu	Açıklaması	Adedi
GHT01	Paslanmaz çelik hamur süzgeci huni 5lt	1
GHOTM	Otomatik vana	1
GK70T	Kadayıf tepsi 2,5 mm x7000mm 430 kalite paslanmaz çelik veya 1,5 mm bakır	1
R1	Helezonik rezistans 220 Volt 700 watt	6
TM01	Tepsi ana mili	1
UCF205	Tepsi rulmanlı yatağı	1
NMVR40 İ30	Sonsuz vidalı redüktörlü tepsi motoru 0,37 KW 47 d/dak	1
UCP 204	Eksantrik kolu rulmanlı yatağı	2
UCP 204	Vana açma kapama tertibatı mil rulman yatakları	4
PHS8 R/L	Mafsallı kafa M6 x1mm	2
6204	Açma kamı izleyici rulmanı	1
E204	Açma kamı rulman mili	1
NMVR40 İ100	Sonsuz vidalı redüktörlü Kam motoru 0,37 KW 14 d/dak	1
6003	İlerletme kamı rulmanı	1
E03	İlerletme kamı rulman mili	1
Fan	120x120 kare soğutma fanı 220 V AC	1
Ayak	M12 x 50 mm mafsallı sehpa ayağı	4

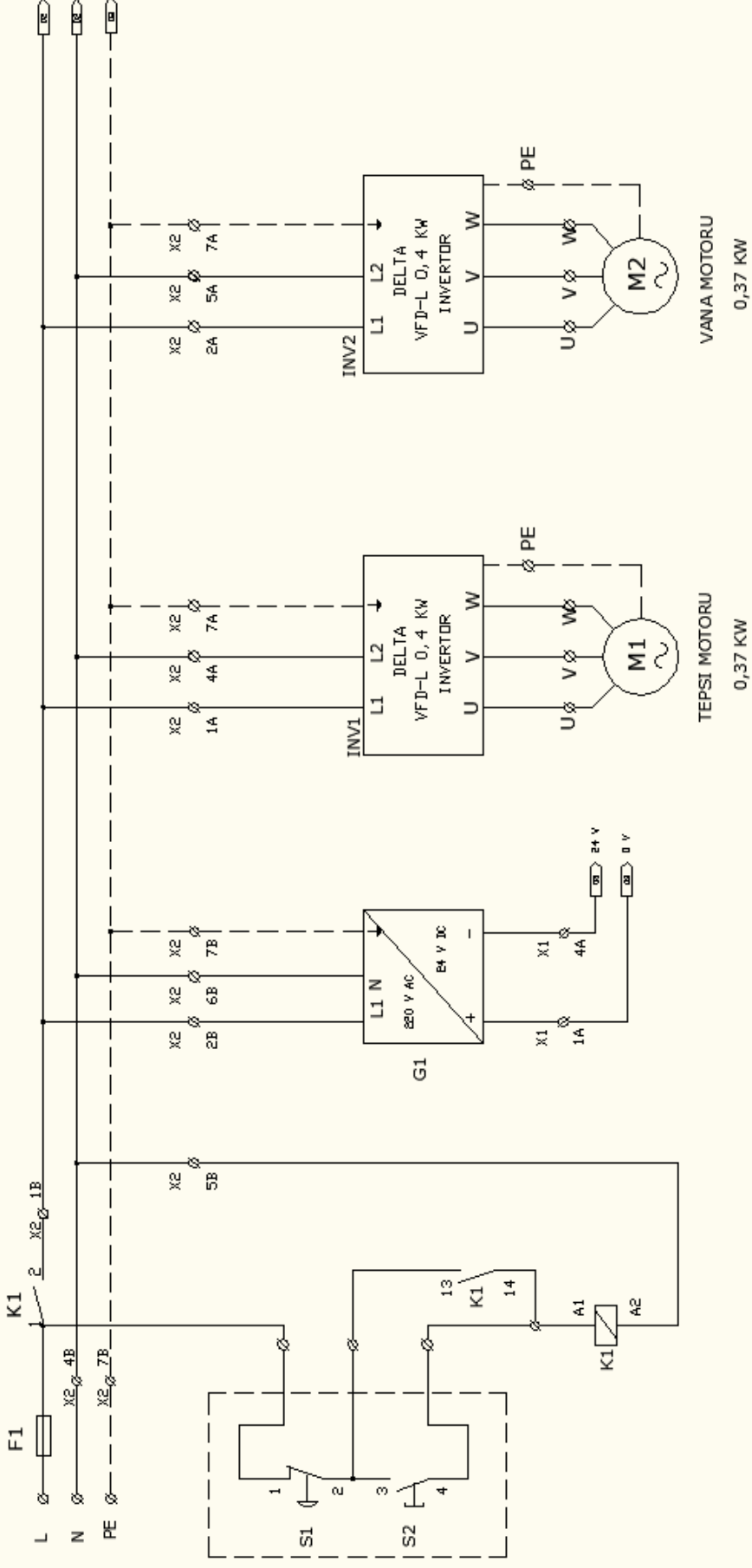
3.Bölüm :

Elektrik şeması ve parça listesi



Elektrik tesisatı yerleşim şeması

GÜÇ DEVRE ŞEMASI



PROJENİN ADI GK-70M KAD AYIYF MAKİNASI

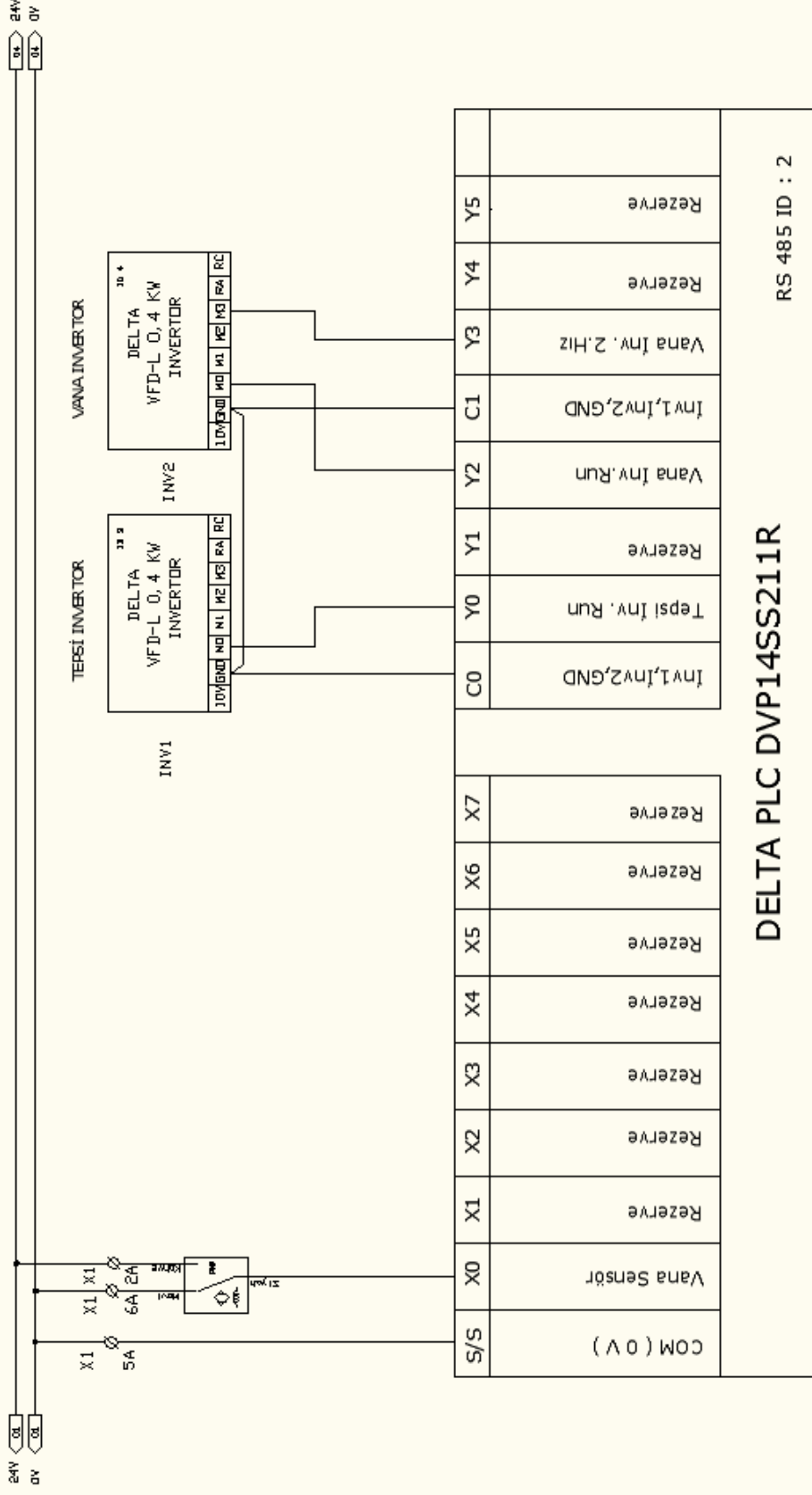
PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 5 / 10 / 2016

Sayfa No 1 / 7

GAİLE
Hayatın Akademi Kuruluşları

PLC GİRİŞ ÇIKIŞ BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Buyer: Marka ve T. İnceleme

PROJENİN ADI

GK-70M KADAYIF MAKİNASI

PROJE AÇIKLAMASI

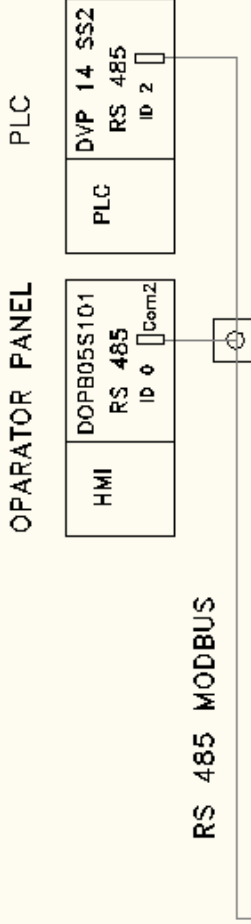
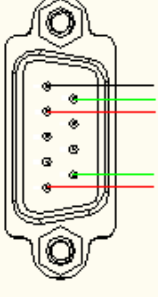
Tarih
5 / 10 / 2016

Sayfa No
2 / 7

RS 485 HABERLEŞME BAĞLANTI ŞEMASI

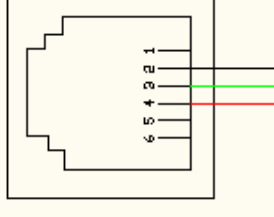
DOP B03S211 PANEL
COM1(485)-COM2(485)

COM1
1 D +
6 D -
COM2
4 D +
9 D -
5 GND



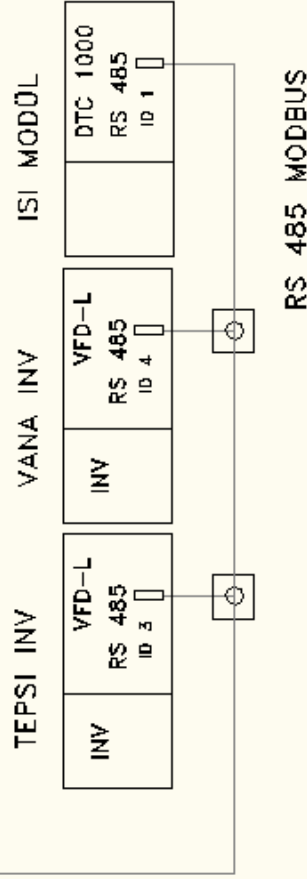
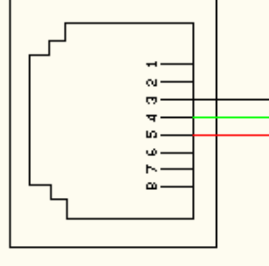
VFD-L
RJ-11

2 GND
3 SG -
4 SG +



VFD-EL
RJ-45

3 GND
4 SG -
5 SG +



PROJENİN ADI

GK-70M KADAYIF MAKİNASI

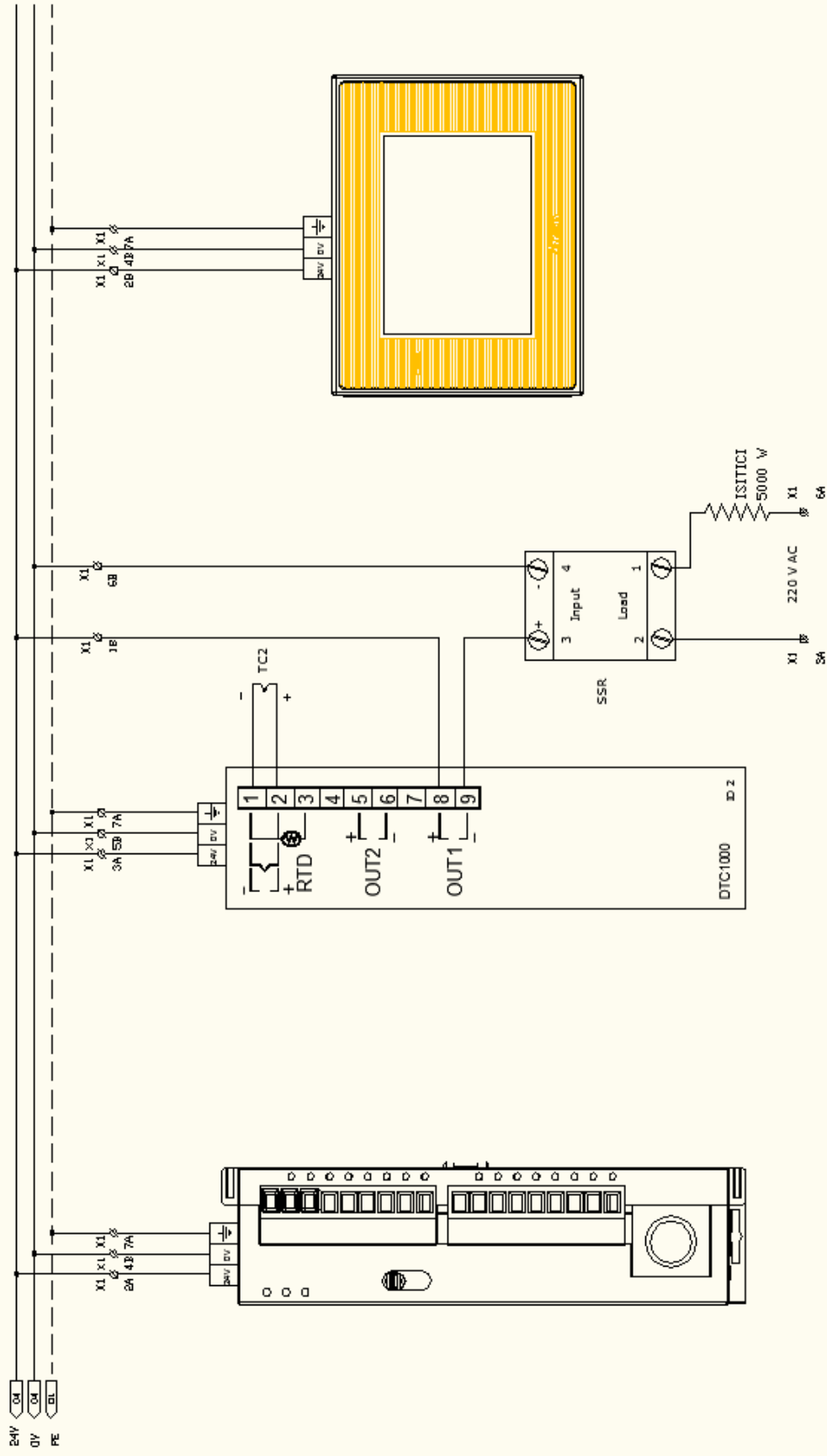
PROJE AÇIKLAMASI

Tarih
5 / 10 / 2016

Sayfa No
3 / 7

GAİLE
Inşaat, Makine ve Enerji

PLC, DTC, OPARATÖR PANEL BESLEME BAĞLANTI ŞEMASI



GK-70M KADAYIF MAKİNASI

PROJENİN ADI

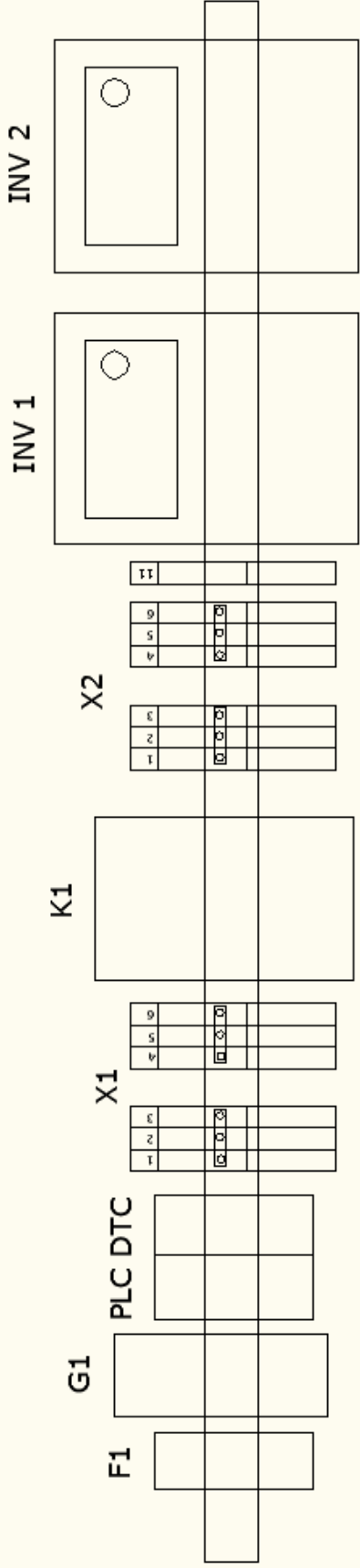
GAİLE
Hayatın Akademi - Teknoloji - 3y

Tarih 5 / 10 / 2016

PROJE AÇIKLAMASI

Sayfa No 4 / 7

PANO YERLEŞİM ŞEMASI



X1

24 V	24 V	24 V	24 V	24 V
1	2	3	4	5
A				
0 V	0 V	0 V	0 V	0 V
4	5	6		
B				

X2

L1	L1	L1	L1	L1	L1	L1
1	2	3	4	5	6	7
A						
0 V	0 V	0 V	0 V	0 V	0 V	0 V
1	2	3	4	5	6	7
B						

İNVERTOR PARAMETRE AYARLARI

DELTA VFD-L İNVERTOR PARAMETRE LİSTESİ

PARAMETRE	PARAMETRE AÇIKLAMASI	TEPSİ INV.<INV 1> PARAMETRE DEĞERİ VFD-L	VANA INV.<INV 2> PARAMETRE DEĞERİ VFD-L
01.00	Max. Çikis Frekansı	50 Hz	50 Hz
01.09	Hızlanma Zamanı	1 Saniye	1 Saniye
01.10	Yavaşlama Zamanı	1 Saniye	1 Saniye
02.00	Ana Frekans Kaynağı	4 (RS 485)	4 (RS 485)
02.01	Çalışma Komut Kaynağı	1 (Harici Terminal)	1 (Harici Terminal)
09.00	Haberleşme Adresi	3	4
09.01	Haberleşme Hızı	1 (9600 bps)	1 (9600 bps)
09.04	Haberleşme Protokolü	1 (7,E,1 Modbus, ASCII)	1 (7,E,1 Modbus, ASCII)

GAİLE
Makine Mühendislik İnşaatçılık

PROJENİN ADI

GK-70M KADAYIF MAKİNASI

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 5 / 10 / 2016

Sayfa No 7 / 7

MALZEME LİSTESİ

KODU	MALZEME ADI	ADET	ÖZELLİĞİ
PLC	PLC	1	DELTA PLC DVP14SS211R
DTC	ISIMDULU	1	DELTA DTC1000
OP	OPARATÖR PANEL	1	DELTA B03S211
TC1	TERMOKUPL	1	J TİPİ
F1	1 FAZLI OTOMATİK SİGORTA	1	B 32 A
SEN1	INDUKTİF SENSÖR	1	4 MM 24 V DC PNP İNDUKTİF SENSÖR
S1	ACIL STOP BUTONU	1	MANTAR TİPİ
S2	START BUTONU	1	22 MM YEŞİL RENK
K1	KONTAKTÖR	1	SIEMENS 3TF43
SSR	SOLID STATE RELAY	1	INPUT 24 V DC OUTPUT 40 A AC
INV1	İNVERTOR	1	TEPSİ İNV. DELTA VFD-L 0,4 KW
INV2	İNVERTOR	1	VANA İNV. DELTA VFD-L 0,4 KW
G1	DC GUC KAYNAGI	1	MEAN WELL EDR75-24V 3,2 A
M1	3 FAZLI ASENKRON MÖTOR	1	TEPSİ MÖTORU 0,37 KW
M2	3 FAZLI ASENKRON MÖTOR	1	VANA MÖTORU 0,37 KW
X1	RAY KLEMENS	6	1,5 MM
X2	RAY KLEMENS	7	2,5 MM


GAİLE
Uygun Makine Teknoloji

PROJENİN ADI

GK-70M KADAYIF MAKİNASI

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih

5 / 10 / 2016

Sayfa No

8 / 8

4.Bölüm

Makinenin taşınması ve monta edilmesi



Taşıma

- *Makine taşınırken çarpmalara ve darbeye karşı azami derecede dikkat edilmelidir.
- *Nakliye esnasında makine dik konumda taşınmalı,üzerine yük konulmamalıdır.
- *Firmamız makineyi fabrikada veya sözleşmede belirtilen yere kadar teslim garantisi verir.
- *Müşteri isterse makine sigorta yaptırabilir.

Monte edilmesi

- *Makine montajlanmış olarak nakledilir ,ayrıca kurulum ihtiyacı olmaz.
- *Makine yere paralel ve düzgün olarak kurulmalıdır. Makinenin ayakları yere eşit şekilde basmalıdır. Makineyi köşelerinden sallayarak kontrol ediniz.gerekirse su terazisi ile kontrol ediniz.
- *Makinenin her tarafında en az bir personel geçecek şekilde 50cm boşluk bırakılmalıdır.

5.Bölüm

Kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

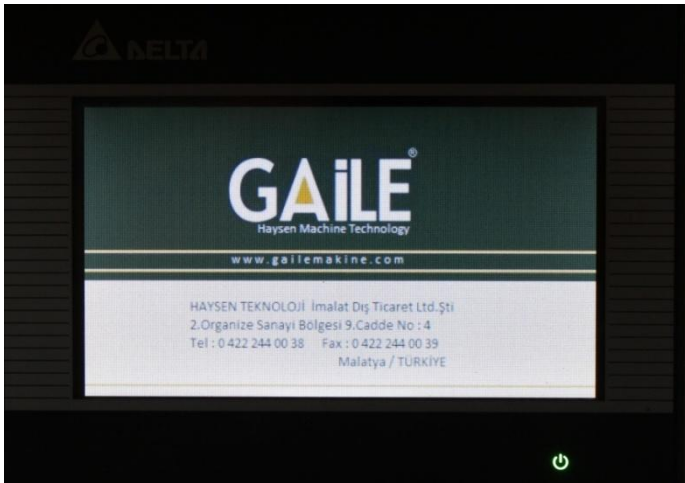
- Eğer Teknik servis istiyorsanız servis elemanı gelmeden makineye müdahale etmeyiniz ve çalıştırmayınız
- Kendiniz monte edecekseniz makineyi topraklı prize takınız ve 32 amper sigorta ile sigortalayınız
- Makinenin dönme yönü çok önemlidir makine saat ibresi yönünde dönmelidir makineler fabrikada dönme yönü sabit olarak gönderilmektedir eğer motorların kutup uçları değiştirilmezse yönü değişmez. Ters istikamette dönüyor ise hemen kapatılmalı ve yönü değiştirilmelidir
- Elektrikli ısıtma sistemi olan bu makinelerde elektrik bağlantısının mutlaka uzaman kişiler yaptırılması gerekir.Özellikle toprak hattı çok önemlidir muhakkak torak hattını ölçtürünüz. Makinenin aşırı akım çekmesi hesaba katılmalıdır.
- Makine rezistansla ısındığı için aşırı akım çekmektedir (20 Amper) bu sebepten makinenin takılacağı prizden kablosu kalın olmalıdır mümkünse yeni kablo çekilmelidir.

6.Bölüm

Makineyi Devreye alma : Bu bölümü dikkatlice okuyunuz işlem sırasını dikkatlice takip ederseniz makineyi çok kısa sürede devreye alırsınız.Göreceksiniz istediğiniz üretimi en kısa sürede gerçekleştireceksiniz

İşlem sırası

1 -Acil stop butonunu saat ibresi yönünde çok çeviriniz ,sonra start butonuna basarak sistemi açınız.Firma tanıtım sayfası karşınıza gelince sayfanın herhangi bir yerine tıklayınız.



Şekil-1

2- Karşınıza makine çalıştırma ekranı gelecektir



Şekil -2

Tepsiyi ısıtmaya başla butonuna basınız tepsi ısınmaya başlayacak ara sıra dönerek ısıyı yayacaktır.Tepsi ısı değeri 150 Dereceye gelinceye kadar bekleyiniz. Yeni tepsinin alışmadan üretime başla düğmesine basmayınız.Makineyi boшта yaklaşık yarım saat çalıştırınız fazla olmamak şartıyla sürekli yağlayınız .Fazla yağ sürülünce tepside yağ tabakası oluşacak zamanla tepsinin ısınmasını önleyecektir, eğer yağ fazla dökülürse derhal bez ile ovalayınız tepside kalıntı bırakmayınız.Hamurun yapışması önleninceye kadar yağlı bez ile tepsiyi ovalayınız hamur tepsiye yapışmayınca kadar bu işlemi devam ettiriniz.Kaşıkla bir parça hamur alıp tepsiye dökünüz eğer hamur birkaç saniye içinde tepside kalkıyorsa artık makine hazırdır. Bu işlem bir defaya mahsus yapılacaktır bundan sonraki kadayıf imalatlarınızda makineyi açıp yaklaşık 200 °C ısınınca imalata başlanacaktır.Makine ısınmaya devam edecektir.

3- Süzgeci resimde görüldüğü gibi takınız ,Sabitleme kelebek somununu aşırı sıkmayınız.Makinenin sorunsuz çalışması için ince kalın ayar vanası ve makineye sabitlenen vanayı kontrol ediniz vanaların çok rahat çalışması gerekir.

Tel Kadayıf Unu Genel Özellikleri;

- Hamur açılımının kolay olması
- Renginin beyaz olması
- Sitilden (kovadan) rahat bir şekilde akması
- Glutenin düşük olması
- Hamur akışkanlığının yüksek olması ve ince tel vermesi
- Siniye (tepsi) yapışmaması
- Kadayıfda kuruma yapmaması
- Pişmiş üründe kızarma oranının yüksek olması

Reolojik Özellikler

- Protein : min %7 - 10
- Kül max: % 0.55 - 0,75
- Rutubet : max % 14,5

4-Kadayıf hamurunun hazırlanması:

Kadayıf üretiminde kadayıf hamurunun hazırlanması çok önemlidir. İyi bir hamur hazırlamak için aşağıda sıralanan işlem sırasına muhakkak uyunuz.

- 10 litrelik hamur için (ideal kadayıflık un ile)
- 6.250g. suyu hamur kazanına koyunuz.
- Mikseri çalıştırınız.
- 5000 g un'u yavaş yavaş suya ilave ediniz, işlem sonlarına doğru iyice yavaşlayınız unun su çekmesine zaman tanıyınız. İsterseniz hamura bir miktar tuz ve sıvı yağ ilave edebilirsiniz.
- Un katma işlemi bittikten sonra mikseri 10 dakika süre ile çalıştırıp kapatınız.
- Mikseri kapattıktan sonra kesinlikle bir daha açmayınız, hamur bozulur.
- Hamurun ayarını kaçırmazsanız tekrar su ilave ederek inceltiniz sonra unu çok yavaş bir şekilde katarak koyulaştırınız.

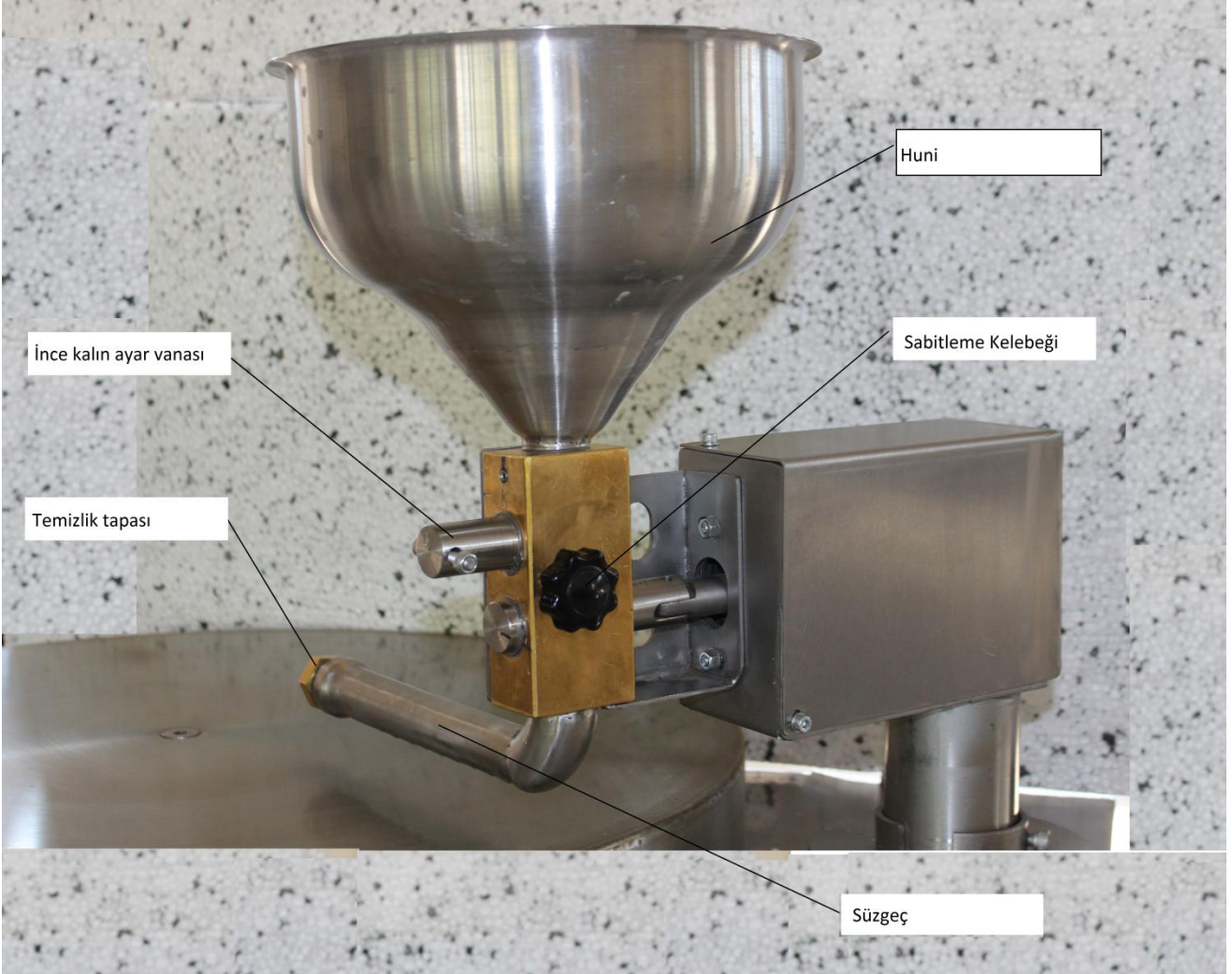


Ancak: Firmamızda mikser almamış iseniz bu işlemi firmamızın mikserine benzer aletlerle yapabilirsiniz.

Hamur Mikseri'nin hızı: Değişik un randımanlarına göre ayar yapılır. İşlem bittikten sonra mikserin hızı bir miktar düşürülerek hamur kıvama sokulur ve çok homojen bir karışım yapılmış olunur.

Hamur yapma işlemi devam ederken mikser açılıp kapanmamalıdır aksi halde hamuru bozabilir.

Not: Her çalışma sonunda süzgeci ve vanaları çok temiz yıkayınız sonra vanaların üzerine bir miktar yemeklik yağ damlatarak rahat çalışmasını sağlayınız aksi halde makine vanayı çeviremeyecektir.



Şekil-3

Artık Makine Hazır Aşağıdaki işlem sırasını takip ediniz

Hazırlamış olduğunuz hamuru hazneye doldurunuz.Hamuru muhakkak süzgeçte süzmelisiniz.

Sıcaklık değeri yaklaşık 220 santigrat dereceye gelince aşağıda işlemlere devam ediniz

A-Şekil -2 deki ekran görüntüsünde gördüğünüz üretime başla butonuna tıklayınız.

B-İnce kalın ayar vanasını açınız ve hamurun akışını gözlemleyiniz

C-İkinci dökme işleminden sonra kadayıfın kalınlığını bu vanayı yavaşça çevirerek ayarlayınız.

Ayarlar;

Not: Makinenin ayar elemanları ile sık oynamayınız ayarladığınız parametreyi kaydediniz ve standart yakalamaya çalışınız. Eğer makinenin parametrelerini bozarsanız şekilde görüldüğü gibi fabrika ayarlarına geri dön butonuna basarak parametreleri eski durumuna getirebilirsiniz.



Şekil-4

Standart yakalayınca hem makineyle çok uğraşmaktan dolayı makineniz arızalanmayacak hem de kalifiye elemana ihtiyacınız olmayacaktır. Her zaman aynı kalitede ürün çıkarmış olacaksınız. Yaptığınız hamur ve su karışımını mutlaka tartarak yapınız ve aldığınız unun nem oranına dikkat ediniz.

1-İnce kalın ayarı:

A- Hamur süzülen teknenin altında bulunan Manüel ayar vanasının kısarak kadayıfa ince kalın ayarı yapabilirsiniz.

B- Ayrıca tepsi motorunun hızını ayarlayarak ince kalın ayarı yapabilirsiniz. Şekil-5 de gösterilen Tepsi Dökme hızını artırarak veya azaltarak kadayıf ince kalın ayarı yapabilirsiniz



Şekil -5

Kadayıfın istenilen seviyede inceltilmesi kadayıf hamurunun çok iyi yoğrulması ile elde edilir.Kadayıfta kullanılan un kadayıf kalitesinde ikinci etkindir kadayıfın çok ince olmasını nispeten etkiler.Eğer tepsi soğuk olursa kadayıf sert ve kalın çıkar ,aşırı sıcak olursa hamur yanar ve tepsiye damlalar halinde düşer

2-Kapasite Ayarı: Makinenin kapasitesi şekil -5 te gördüğünüz Vana2.Hızı ayarlanarak artırılabilir.Maksimum hız 50 dir.Aşağıdaki işlem sırasını takip ederek Makinenin her turda döküleceği kadayıf miktarını ve pişme süresini ayarlayabilirsiniz Makinenizde en yüksek verimi alabilmek için parametreleri çok iyi ayarlamanız gerekmektedir.Bu makineler yüksek teknolojiler ile donatılmıştır iyi ayarlar ile kesinlikle istediğiniz sonucu alırsınız.

A- Pişme süresi Ayarı: Bu işlem kadayıfın pişme süresi ve ikinci dökme için tepsinin bir miktar ısınmasını sağlar.Şekil-2 de gördüğünüz ekrandaki pişme süresi butonuna basarak bu süreyi ayarlayabilirsiniz İdeal süre 25 sn dir.

B-Pişirme ısısı Ayarı: Tepsi ısınmadan üretime başlanmamalıdır .Tepsi soğukken hamur dökülür ise yapışır ve problem çıkartır.

Ayarlanan sıcaklık yaklaşık 330 Santigrat dereceye gelene kadar üretime başla butonun açmayınız



Şekil-6

Şekil -6 deki ekran görüntüsünde olduğu gibi makinenin anlık ısı değeri ekranda görünecektir .Anlık ısı değeri ayarlamış olduğunuz tepsi ilk değerine ulaşıncaya çalışmaya başlayınız.Makine ısınmaya devam edecek tepsi dökme ısı değerine ulaşacaktır.Bu işlem tepsinin boşta çalışarak aşırı ısınmasını engellemek içindir.

7.Bölüm

Pratik ve yararlı Bilgiler

Makine Hakkında

Problem 1- Makine düşük devirden yüksek devire geçmiyorsa

Makine yüksek devire geçmez veya gecikirse kadayıf kalın ve az çıkar böylece zaman kaybı oluşur ve kalite düşer.

1-Tepsi motoru redüktörü kaması düşmüş veya aşınmıştır.

2-Tepsi motoru inverteri arızalanmıştır

3- Kam üzerinde bulunan Endüfif sensörü arızalanmış veya gevşemiştir

4-Şekil-5 ekrandaki tepsi dökme hızı ayarı çok düşüktür.,tepsi hızını optimum ayara getiriniz.

Problem 2 -Makine hamuru kesmiyor veya açmıyorsa: Şekil 8 de gördüğünüz sarı malzemeden yapılmış otomatik vana yıkandıktan sonra eğer içinde hamur kurumuşsa makine vanayı açamaz.Hamur teknesini tekrar sökünüz vanayı elinizle çeviriniz eğer dönmüyorsa bir miktar sıcak su dökerek açılmasını sağlayınız. Tekneyi yıkadıktan bir miktar yemeklik sıvı yağ vanaya damlatırsanız bu tür sorunlarla karşılaşmazsınız ayrıca bu vananın ömrü daha uzun olur

Kadayıf hakkında pratik Bilgiler:

Makineye ayar verirken sadece bir parametre ayarlayınız, birçok parametreyi aynı anda ayarlarsanız arızayı bulmak zor olur. Her bir ayarı yavaşça yaparak ideal ayarlar bulunuz sonra bu ayarları kaydederek sürekli ayarları değiştirmeyiniz.

Tam kıvamında bir hamur yaparsanız

1-Yakıt tüketimi düşer

2-Tepsi daha az yağlanır (tepsi az yağlanırsa kadayıfın saklama süresi ve kalite artar.).

3- Kadayıf yumuşak çıkar fırına verilince daha iyi kızarır.

4-İmalat problemleri ve işçilik azalır.

5-Tepsi aşırı derecede ısıtılmadığından dolayı deformasyona uğramaz.

Problemler ,muhtemel sebepleri ve çözüm önerileri

1-Problem :Tepsi ısınmıyor veya çabuk soğuyor

Çözümler :

- 1-Kadayıf hamuru çok suludur,hamuru daha koyu yoğurmak gerekir.
- 2-Makinenin hızı yüksektir. Makinenin hızını pişirme süresini uzatarak düşürünüz.
- 3-Isıtıcı rezistans arızalanmıştır. makine'nin elektrik panosu içindeki sigortasını kontrol ediniz.

2-Problem :Kadayıf tepsiye yapışıyor

Çözümler :

- 1-Tepsi soğuktur veya yağsızdır.tepsinin ısınmasını bekleyip,yağlamaya devam edeceğiz.
- 2-Hamur çok suludur ,daha koyu hamur yoğurmak gerekir.
- 3-Makinenin hızı yüksektir, pişirme süresini uzatınız.

C- Problem : Kadayıf kırık çıkıyor

Çözümler :

- 1-Hamur çok koyudur ,biraz su ile ilave ederek hamuru çıvıtınız.
- 2-Isıtıcı rezistans arızalanmıştır,makine'nin elektrik panosu içindeki sigortasını kontrol ediniz. Makine tepsisini yerinden çıkartınız ve rezistansın elektririk bağlantılarını kontrol ediniz.
- 3-Tepsi motoru çok hızlıdır, tepsi dökme hızını düşürünüz.

D- Problem : Kadayıf tepsinin üzerinde dağılıyor ve kırılıyor

Çözümler :

- 1-Tepsi aşırı ısınmıştır,hamur dökme hızını artırıp sık,sık dökme ile tepsiyi soğutabiliriz.Pişirme süresini kısaltınız.
- 2-Tepsi yağsızdır, hamur dökme hızını durdurup tepsiyi yağlayınız .(makinede kadayıf toplama işleminden hamur dökülmeden bir ara boşluk bırakılmıştır bu boşluk sırasında tepsiyi yağlamanız daha uygun olacaktır böylece makine daha rejimde çalışacaktır.)

8.Bölüm:

Üretici firma ,teknik servis ve yedek parça

Makine özel sanayi makinesi ve sınırlı sayıda üretilmesine karşın Bütün parçaların yedeği mevcuttur.Firmamızın ürettiği kadayıf makinesi nispeten standartlaştırılmış ve seri üretilmektedir, haliyle yedek parça temini çok kolaydır. Makinede kullanılan bütün parçalar CE standartlarına uygun olup bir kısmı piyasada temin edilebilir.Yedek parça isim veya kodu ile mekanik ve elektrik olarak ayrılmış ve listelenmiştir .Bu listeye bakarak rahatlıkla yeni parça isteyebilirsiniz. Yedek parça konusunda firma ile irtibata geçiniz.

Haysen Teknoloji İmalat Dış Tic. Ltd. Şti

Adres: 2.Organize Sanayi Bölgesi

9. Cad no:4

Malatya /Türkiye

Tel: 00 90 422 2440038- 2440500

Fax: 00 90 422 2440039

e.mail: gailemakine@hotmail.com

www.kadayifmakinesi.com

Teknik servis tel : 90 422 2440038

Mekanik : 2440038-15 M.Ali Sevim

Elektrik : 2440038- 16 Numan Karaman

Teknik servis internet sitesi iletişim paneli üzerinden ve gailemakine@hotmail.com mail adresinden de ulaşılabilir.

9.Bölüm:

Kadayıf imalatı hakkında temel bilgiler

Kadayıfçılık çok eski ve oryantal bir doğu tatlısıdır. Bu sektörde çalışan çok sayıda insan vardır özellikle künefe ve burma kadayıf çok meşhurdur. Türkiye’de özellikle kadayıfçılar Malatya,Hatay, Şanlıurfa, Diyarbakır,Gaziantep,İskenderun,Adana ve İstanbul bölgesinde yoğunlaşmaktadır .Kadayıf üreticileri son yıllarda yurt dışında oldukça artmıştır başta gurbetçi Türkler olmak üzere,Suriye ,Libya Cezayir,Lübnan,Arnavutluk,İran,Bosna Hersek,Almanya,Amerika,Rusya,Romanya gibi ülke vatandaşları da kadayıf üretme işine girmektedir.İşletme sayısı yaklaşık 3600 adettir. Sektörde çalışan sayısı ise 10.000–15.000 kişi olarak tahmin edilmektedir. Kadayıf tüketimi bazı bölgelerde hızlı bir artış göstermektedir. Nispeten seri üretildiği için İşletme maliyeti baklava gibi tatlılara göre daha düşüktür. İhmal edilmiş ciddi bir sektördür firmamız kadayıf makineleri üzerine uzun süredir ar-ge yapmakta ve sektöre yeni makineler ve standartlar kazandırmaktadır. Firmamız sektöre makine ürettikten sonra makineyi kullanan yeni sektörler çıkarmıştır. Örneğin fırıncılar, süpermarketler, oteller, pastaneciler ve lokantacılar.

10.Bölüm:

İkaz ve uyarı işaretleri ne dikkat ediniz.Makinede çalışırken kendi güvenliğiniz ve sağlığınız için gereken tüm tedbirleri almalısınız.Acil durumda ilk önce makineyi acil stop düğmesinde kapatınız.

Dönen aksamlara ve sıcak tepsiye dikkat ediniz makine çalışırken temizlik yapmayınız.



**ELEKTRİK
TEHLİKESİ**



11.Bölüm:

Temizlik ve Bakım;

Makine de üretim bittikten sonra huni,süzgeç,hamur mikseri bol su ile temizlenmelidir.Aksi takdirde açma-kapama sistemi ile çalışan vana sistemleri zor çalışır ,çalışmaya engel olur.Her iş bitiminde vana sistemleri bitkisel sıvı yağ ile yağlanmalı,makine içerisindeki yataklar rulmanlar 6 ayda bir gres yağı ile yağlanmalıdır.

- Makinenize hamur dökülmesi durumunda hemen temizleyiniz
- Makine operatörü dışında kişilerin makineye müdahale etmesini engelleyiniz.
- Makinenin üzerine ıslak bez parçası ve su koymayınız. Aksi halde sürekli bu bölgeye hamur yapışacaktır.
- Sert temizleme maddeleri ile temizlik yapmayınız aksi halde geri dönüşü çok zor tahribatlar ve çizikler oluşur.
- Krom tepsiyi çizmeyiniz ve aşırı yağlamayınız tepsinin üzerine herhangi bir şey koymayınız ve soğuk haldeyken hamur kesinlikle dökmeyiniz.

12.Bölüm

Makine Hakkında Teknik Bilgiler;

GK-70 Mini otomatik kadayıf makinesi ölçüleri



Makine İşgal sahası 90X70 cm

GENEL ÖZELLİKLERİ

Makine Rengi Metalik Gümüş (paslanmaz çelik orijinal rengi)

Gövde Yapısı 430 kalite 1,5 mm CR-Nİ Paslanmaz Çelik

Tepsi Yapısı 2,5,mm Paslanmaz Çelik

Enerji İhtiyacı 220 V AC -50 Hz / 6, 75Kw

Üretim Kapasitesi 5-6 kg /saat

Tepsi Çapı 70 cm

Tepsi Isıtma Sistemi Elektrik rezistans 6KW

Toplam enerji sarfiyatı: 6.75 KW/saat

İştilgal Sahası En 80 cm, Boy 90- cm

Makine Ağırlığı 150 kg

Makine Ebatları 80 cm X90 cm X 90cm (uzunluk-genişlik-yükseklik)

Makine Ambalaj Ölçüleri 84cm x 100cm x 98 cm

Brüt Ağırlık 198 kg

Gerekli Personel Sayısı 1 kişi

Tepsi Motoru 0,37 Kw -Hız kontrollü Asenkron motor

Kam Motoru 0,37 Kw-Hız kontrollü Asenkron Motor

Mikser Motoru 0,37 Kw-Hız kontrollü Asenkron Motor

GÜVENLİK

Acil Stop Butonu 1 adet

Elektriksel Koruma Sigorta

Aşırı Akım,sıkışma ve aşırı yük Koruması İnverter ile

GAİLE

Gaile markası Haysen Teknoloji Ltd.Şti. şirketinin tescilli markasıdır.

Katalog hazırlama tarihi 12-ekim 2016 tüm hakları Haysen teknoloji ltd.Şti'ne aittir, izinsiz kopyalamayınız