

МИНИ СЫРОВАРНЯ – ПАСТЕРИЗАТОР 40ЛИТРОВ

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации мини сыроварни – пастеризатора Mr.GRADUS

Подготовка к эксплуатации

1. Установите на корпус сыроварни кран шаровый 1” для слива сыворотки используя фторопластовую прокладку, на кран установите шланг 1” пищевой армированный, также используя прокладку.
2. Установите на корпус сыроварни слева от крана для слива сыворотки кран 1/2” для наполнения водяного контура используя резиновое уплотнение.
3. Левее и выше на 5 см от крана 1/2” для наполнения водяного контура установите кран 1/2” для наполнения контура на 70% (для увеличения скорости нагрева сыворотки при изготовлении рикотты) используя резиновое уплотнение.
4. Переведите все установленные краны в закрытое положение
5. Над краном 1/2” в верхней части корпуса сыроварни установите штуцер 1/2” и наденьте на него силиконовый шланг.
Если в процессе эксплуатации на резьбовых соединениях появится течь, используйте гаечный ключ соответствующего размера для более сильной затяжки соединения
6. Перед каждым использованием промойте рабочую емкость сыроварни горячей водой с использованием моющего средства, кран для слива сыворотки и сливной патрубков отдельно промойте с двух сторон, используя ершик.
7. Подключите сыроварню к сети водоснабжения через кран шаровый 1/2”
8. Откройте кран шаровый 1/2” и наполните водяную рубашку до момента перелива воды через верхний штуцер
9. После наполнения водяного контура закройте кран и опустите силиконовый шланг в раковину или емкость, т.к. в процессе нагревания жидкость в «водяной рубашке» будет расширяться и её излишки будут сливаться через верхний штуцер.

ЗАПРЕЩЕНО подключение сыроварни к электрической сети без предварительного заполнения водой водяного контура.

ЗАПРЕЩЕНО подключение сыроварни к электрической сети через удлинители и электрические розетки с номинальным током менее 16А.

ЗАПРЕЩЕНО перекрывать верхний штуцер 1/2” сыроварни и блокировать выход воды из силиконового шланга, т.к. возможно повреждение корпуса сыроварни избыточным давлением. В процессе эксплуатации прибора верхний штуцер должен быть открыт.



Включение и настройка прибора

1. Подключите сыроварню к электрической сети


Возможны следующие рабочие состояния прибора:

- Состояние “Включен” (прибор подключен к электропитанию и включен:нагревательный элемент включен);
- Состояние “Ожидание” (прибор подключен к электропитанию, но выключен спомощью программного обеспечения: нагреватель выключен);
- Состояние “Выключен” (прибор к электропитанию не подключен; нагревательвыключен).

2. Включение/выключение прибора

Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и никакая процедура не выполняется. Нажмите кнопку  , удерживайте ее в течение 4 сек.(индикатор  будет мигать), после чего устройство будет включено/выключено.

3. Дисплей

При нормальной работе включенного прибора дисплей отобразит значение температуры водяной рубашки. Если прибор в режиме ожидания, дисплей также будет выключен; индикатор будет гореть  .

Если прибор находится в режиме низкого энергопотребления, то дисплей будет

выключен и будет гореть индикатор  .

4. Блокировка/разблокировка клавиатуры





Чтобы заблокировать клавиатуру:



- убедитесь, что никакая процедура не выполняется;
- не производите действий в течение 30 сек.: дисплей покажет код “Loc” в течение 1 сек, и клавиатура будет автоматически заблокирована.

Чтобы разблокировать клавиатуру:

- нажмите любую кнопку, удерживая в течение 4 сек.: дисплей покажет код “UnL” в течение 4 сек.

5. Задание температуры сыроварни

Убедитесь, что клавиатура не заблокирована и никакая процедура невыполняется. Кратковременно нажмите кнопку  (индикатор  начнет мигать) с помощью кнопки  или  выберите необходимую температуру водяного контура, действие возможно в течение 15 сек.

Кратковременно нажмите кнопку  или не производите действий в течение 15 сек.(мигание индикатора  прекратится), после чего прибор завершит процедуру.

ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА ПРИЛАГАЕТСЯ.

В случае появления неисправностей в работе терморегулятора Вы можете позвонить нам по телефону +7 (4852) 421-555 в рабочее время, либо изложить проблему письменно и отправить нам по адресу info@mrgradus.ru . Мы с удовольствием в кратчайшие сроки проконсультируем Вас и поможем настроить оборудование.

6. Примеры использования мини сыроварни MrGRADUS

Пастеризация молока (63 °C)

Наполните рабочую чашу молоком и установите на терморегуляторе 73-75 °C (63+10). Если установить на терморегуляторе 63 °C, то процесс нагрева будет долгим, т.к. терморегулятор берет информацию с датчика в водяном контуре. Для ускорения процесса мы устанавливаем температуру выше на 10 градусов. Во время процесса нагрева требуется периодическое помешивание молока, чтобы разрыв между температурой молока и воды не был больше 20 градусов. Если сыроварня укомплектована вымешивающим устройством, то при его включении отпадает необходимость постоянного помешивания и разница температур между водой в контуре и молоком не будет превышать 15-17 градусов.

На пастеризацию 25 литров молока уйдет примерно 65-75 минут. (при исходной температуре молока 10°C и мощности устройства 2 кВт)

По достижении заданной температуры продукта (контролируем по электронному термометру, опущенному в рабочую чашу) выключаем терморегулятор и подаем холодную воду в водяной контур и при помешивании или включенном вымешивающем устройстве охлаждаем молоко до необходимой температуры. Затем перекрываем подачу воды.

Режим внесения закваски и фермента

Закваска и фермент вносятся в молоко после пастеризации либо без пастеризации при температуре 32-38 °С (согласно рецепта). Если молоко прошло пастеризацию, то его необходимо охладить до температуры внесения закваски, для этого в водяной контур подается вода до момента достижения молоком необходимой температуры. После этого на терморегуляторе нашей сыроварни необходимо выставить температуру, при которой вносится закваска. В таком режиме сыроварня будет необходимое время поддерживать выставленную температуру для соблюдения технологии изготовления сыра.

Если мы готовим сыр без пастеризации, то необходимо выставить температуру, прибавив к требуемому показателю 10 °С (по принципу, описанному выше при пастеризации молока). Регулярно помешивая доводим молоко до требуемой температуры и выставляем на терморегуляторе требуемое значение (температуру внесения закваски и фермента), открыв кран подачи воды заменяем примерно половину объема водяной рубашки, чтобы не перегреть молоко. Сыроварня быстро догреет воду в водяном контуре и будет постоянно поддерживать заданную температуру.

Если сыроварня укомплектована вымешивающим устройством, то при его включении отпадает необходимость постоянного помешивания.

Температурные режимы при наборе кислотности

Технология изготовления некоторых сортов сыра предусматривает выдерживание сырного зерна при определенных температурах длительное время (например, Качетта 1,5 часа при 50°C).

Для этого освобождаем рабочий объем от сыворотки, моем, оставляем кран для слива сыворотки открытым. На дно устанавливаем решетку, выставляем на нее формы с сыром, закрываем крышкой.

На терморегуляторе устанавливаем необходимую температуру. Сыроварня, доведя температуру контура до заданной, будет поддерживать тепло в рабочей чаше необходимое время.

Изготовление Рикотты

Оставшаяся от изготовления сыра сыворотка – ценный продукт. Из нее можно приготовить итальянский сыр Рикотта. Для этого сыворотку нагреваем до 90 °С, выставив на терморегуляторе 95-97°C. Для ускорения процесса нагрева необходимо уменьшить объем водяной рубашки посредством открытия верхнего крана 1/2". По достижении заданной температуры вносим в сыворотку столовый уксус из расчета 10литров сыворотки – 100 гр.уксуса. постоянно помешивая. После образования хлопьев сливаем сыворотку в раковину подставив под струю сырную форму, предварительно выложенную марлей. Подвешиваем марлю с сыром на «гвоздь» на ночь. На утро сыр готов.

Комплектация40:

10. Мини сыроварня 40литров с блоком управления — 1шт.
11. Крышка нержавеющая 450мм. — 1шт.
12. Кран шаровый 1" — 1шт.
13. Кран шаровый 1/2" — 2 шт.
14. Штуцер 1/2" — 1 шт.
15. Шланг пищевой армированный 1" — 0,5м.
16. Трубка силиконовая 10мм — 1м.
17. Термометр электронный — 1шт.
18. Устройство для установки термометра — 1шт.
19. Ножки пластиковые — 4 шт.

Технические характеристики:

- Рабочий объем — 40 литров
- Общий объем — 46 литров
- Объем водяной рубашки — 20 литров
- Размеры (без крышки и ножек) — 540*640*380 мм
- Номинальная мощность — 3 кВт
- Номинальное напряжение/частота — 220В/50Гц
- Максимальная температура нагрева, — 99 °С
- Точность установки температуры — 0,1 °С
- Корпус: Сталь AISI304
- Корпус блока управления: негорючая пластмасса серого цвета
- Рабочая температура эксплуатации сыроварни: от 0 до 55 °С

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ НАШЕЙ МИНИ СЫРОВАРНИ.

Ждем от Вас комментариев по работе сыроварни, пожеланий по изменению ее конструкции и функционалу.

С Уважением, коллектив ООО «Мистер Градус»

info@mrgradus.ru