

GK -140F Otomatik kadayıf makinesi 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

Önsöz

Öncelikle bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Uzun soluklu çalışmalar ve 26 yıllık tecrübe sonucunda üretilen yüksek teknoloji ürünü bir makine aldınız, güzel günlerde kullanmanızı dileriz.

Bu kullanım kılavuzunu lütfen dikkatli okuyunuz .Gaile kadayıf makinesi ile istediğiniz her türlü kadayıfı üreteceksiniz. Kadayıf makinesi çok esnek ve kullanıcıya özgün üretim yapmak için tasarlanmıştır. Sabırla makineyi tanımayla çalışınız, sonunda istediğiniz ürünü alacaksınız.



1.Bölüm

GK -140 Kadayıf Makinesi Hakkında Bilgiler



Kadayıf Makinesi hakkında

Kısaca Açıklama: Otomatik kadayıf makinesi kadayıf imalatının bütün safhalarını el değmeden otomatik olarak yürüten makinelerdir. Böylece düzenli bir otomasyon ile üretilen kadayıfın maliyeti düşmekte ve kalitesi artmaktadır. Kadayıfın özelliğini bozmamak için kadayıf üretim tekniği değiştirilmemiştir. Firmamızın uzun süren çalışmaları sayesinde geleneksel kadayıf tatlısı dünyada ilk defa 1993 yılında belli bir üretim şekline ve standarda kavuşturulmuştur. Otomatik kadayıf makinesi olan müşterilerimizin üretimi ve satışları artmıştır. Kadayıf makinesi firmamızın özgün tasarımı ve üretimidir. Makinenin kasası ve bütün sistemleri uzun süren araştırmalar neticesinde firmamız tarafından geliştirilmiştir. Kadayıf makinesinin kullanımı kolay ve işletme maliyeti düşüktür. Bir günlük operatör eğitimi neticesinde makine rahatlıkla kullanılmaktadır. Yedek parça sorunu yok denecek kadar azdır. Makine görüntü ve gürültü kirliliği yapmaz.



YENİ Teknolojisi ve boyutu ile dünyada ilk, yapılan ölçüler ile makine'nin uluslararası taşımacılıkta da yapılan ambalaj ölçüleri ile kolay istiflenebilir ve taşınabilir bir kolaylık sağlamıştır.



EKONOMİ Makine fiyat olarak ve üretim maliyeti açısından ekonomiktir. Enerjiyi israf etmeden kullanmak için yapmış olduğumuz yenilikler ile özellikle makinede yapılan izolasyon ısı kaybını en az seviyeye indirerek büyük bir tasarruf sağlanmıştır.



TEKNOLOJİ En son teknoloji ile donatılmıştır otomatik ısı ayarlıdır. makine'de yapılan ocak sistemi ve tepsinin ısınıp ıncıerek daha kolay bir çalışma sağlanmaktadır.



PRATİK Kullanımı kolay ve pratiktir kısa sürede üretim yapılır. makine'de yapılan yeni yazılım ve otomasyon sayesinde kullanımı kolay ekran sayfalarının insanların rahat görebileceği, dokunabileceği ve kullanabileceği bir şekilde tasarlanmıştır. bütün sistemler bir biri ile uyumlu şekilde aradaki zaman kaybını en az seviyeye indirerek çalışmaktadır.



HİJYENİK Makine tamamen paslanmaz çelikten üretilmiştir temizliği kolaydır.



ERGONOMİ Makine’de insan uyumu çok kolaydır kullanıcıyı yormaz dokunmatik ekran kullanımı çok kolaydır ana ekran sayfasında bütün sistemlerin çalıştırmak mümkündür,sistemler bir birileri ile stabil ve sorunsuz çalıştığı için kullanıcıyı yormaz.

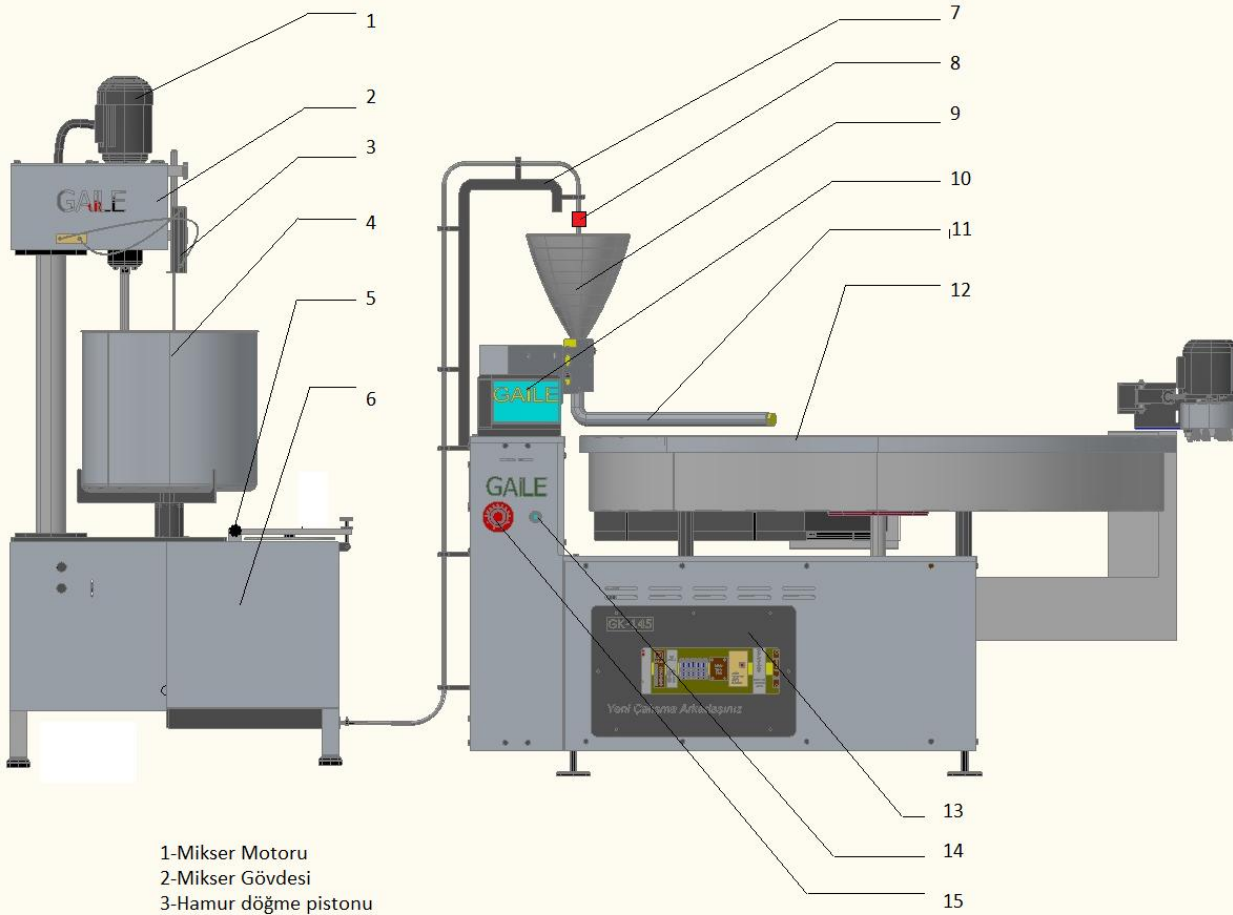


EKOLOJİ Makine çevre dostudur ,gaz sisteminin yanı sıra kullanmış olduğumuz temiz hava üfleme sistemi ile gazın daha rahat yanmasını ve atık gazı en az seviye’ye indirerek ses,görüntü ve çevre kirliliği yapmaz.

2.Bölüm

Mekanik aksam ve parçaları

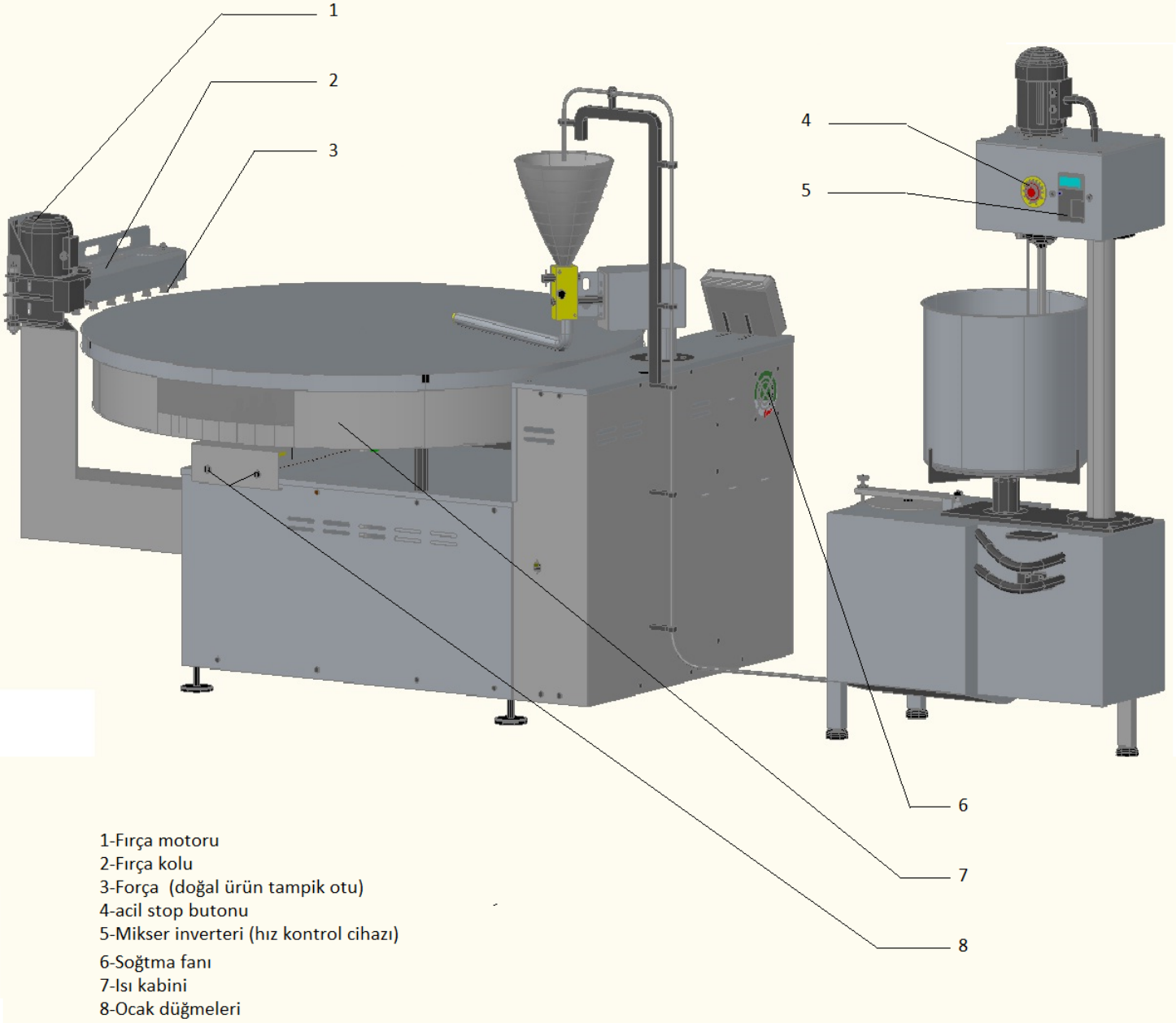
GK-140 Kadayıf Makinesi katı model detay resimleri



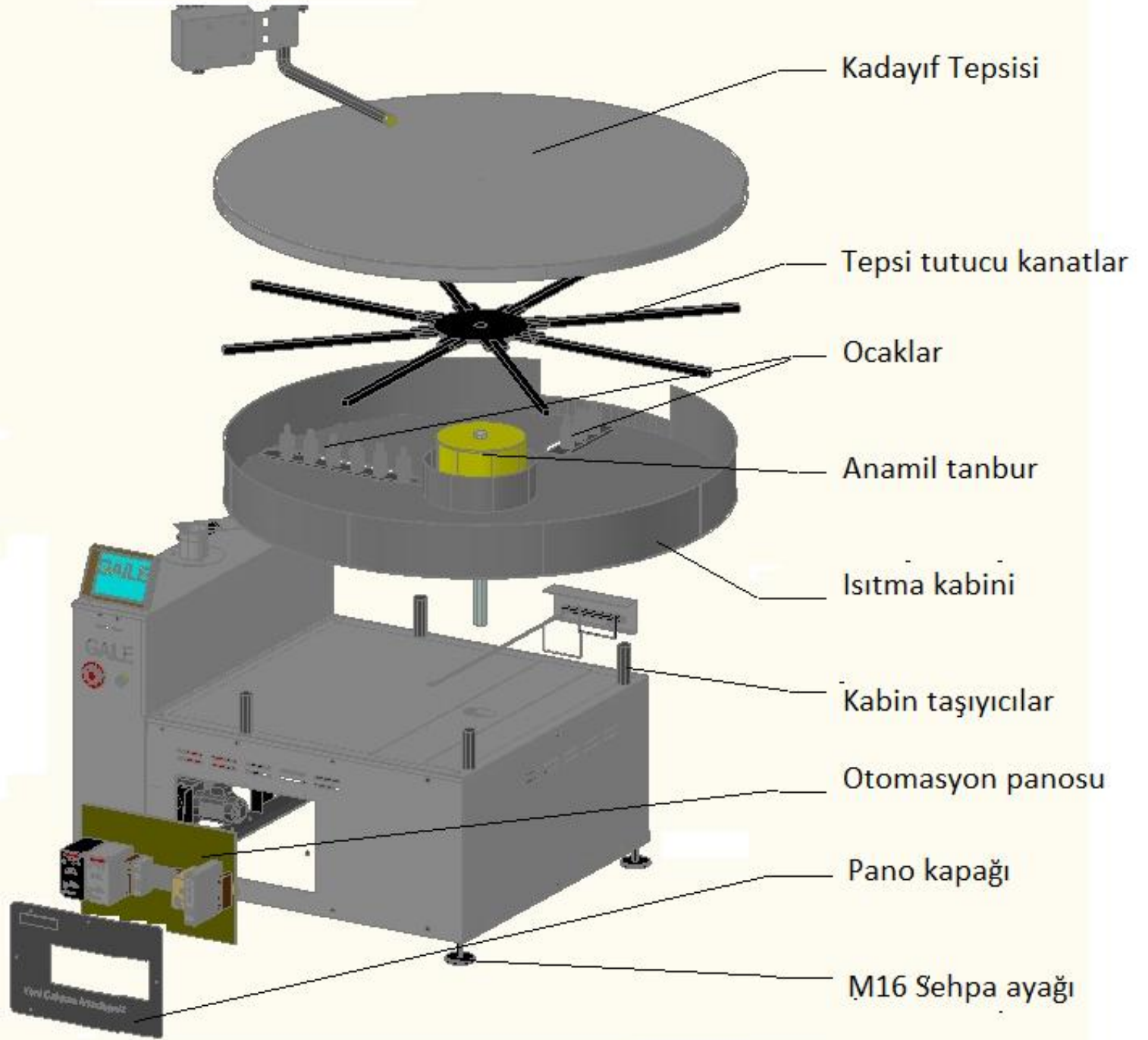
- 1-Mikser Motoru
- 2-Mikser Gövdesi
- 3-Hamur döğme pistonu
- 4-Mikser Kazanı
- 5-Hamur haznesi kapağı açma kapama kelebeği
- 6-Hamur transfer haznesi
- 7-Hamur transfer borusu
- 8-Kapasitif sensör (hamur seviye sensörü)
- 9-Hamur teknesi (huni)
- 10-Operatör paneli
- 11-Hamur süzgeci (kılıf)
- 12-Kadayıf tepsisi (Paslnaz çelik veya bakır)

- 13-Elektrik panosu
- 14-Start butonu
- 15-Acil stop butonu

GK-140 arkadan Görünüş



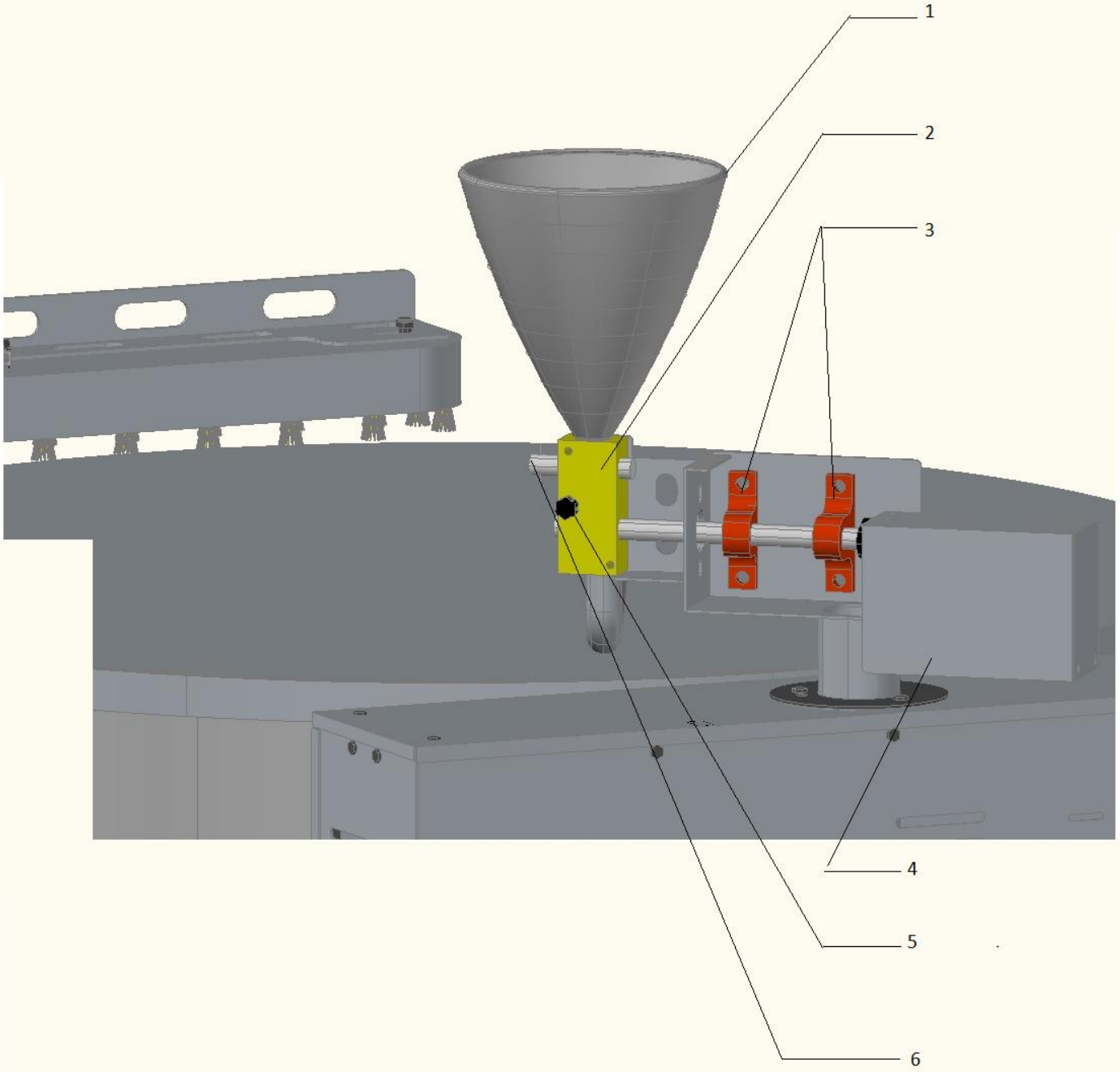
Isıtma Kabini mekanizması



A 3D CAD model of a mechanical assembly, likely a robotic arm or a precision positioning system. The model is shown in a perspective view, highlighting the internal components. A green plate (callout 5) is mounted on a vertical shaft and is connected to a motor. A yellow plate (callout 8) is mounted on the same shaft and is connected to a black rectangular block. The assembly is supported by a grey frame and a base. The callouts 5 and 8 point to the green and yellow plates, respectively.

- 1-İlerletme kamı izleyici kolu ve rulmanı
- 2-Mekanizma taşıma üst yatağı
- 3-Mekanizma borusu 90 lık
- 4-elektrik panosu sacı
- 5-İlerletme kamı
- 6-Açma kapama kamı
- 7-Kam motoru (1100 ,0,37 KW Ac Redüktörlü motor)
- 8-Açma kapama mekanizması izleyici mili
- 9-İzleyici mili yatakları
- 10- İzleyici rulmanı
- 11-Mekanizma taşıma alt yatağı

Hamur Teknesi (Huni) mekanizması

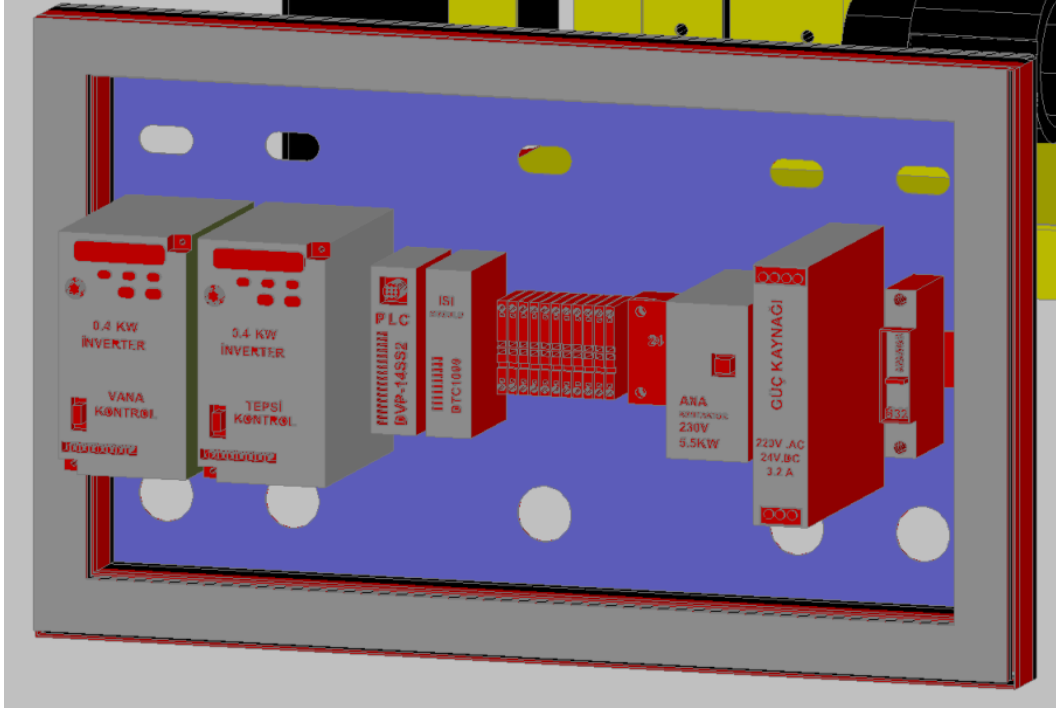


- 1-Paslanmaz çelik hamur teknesi
- 2-Otomatik hamur açma kapama vanası
- 3-Vana tertibatı otomat mili
- 4-Mekanizma muhafaza kapağı
- 5-Vana tesbitleme keleşbeği (bu keleşbeğini geşeterk vana tertibatını söküp takabilirsiniz.)
- 6-Hamur debisi ayar elemanı (Bu parça kadayırı ince kalın ayarı yapmak için hamurun debisini ayarlar)

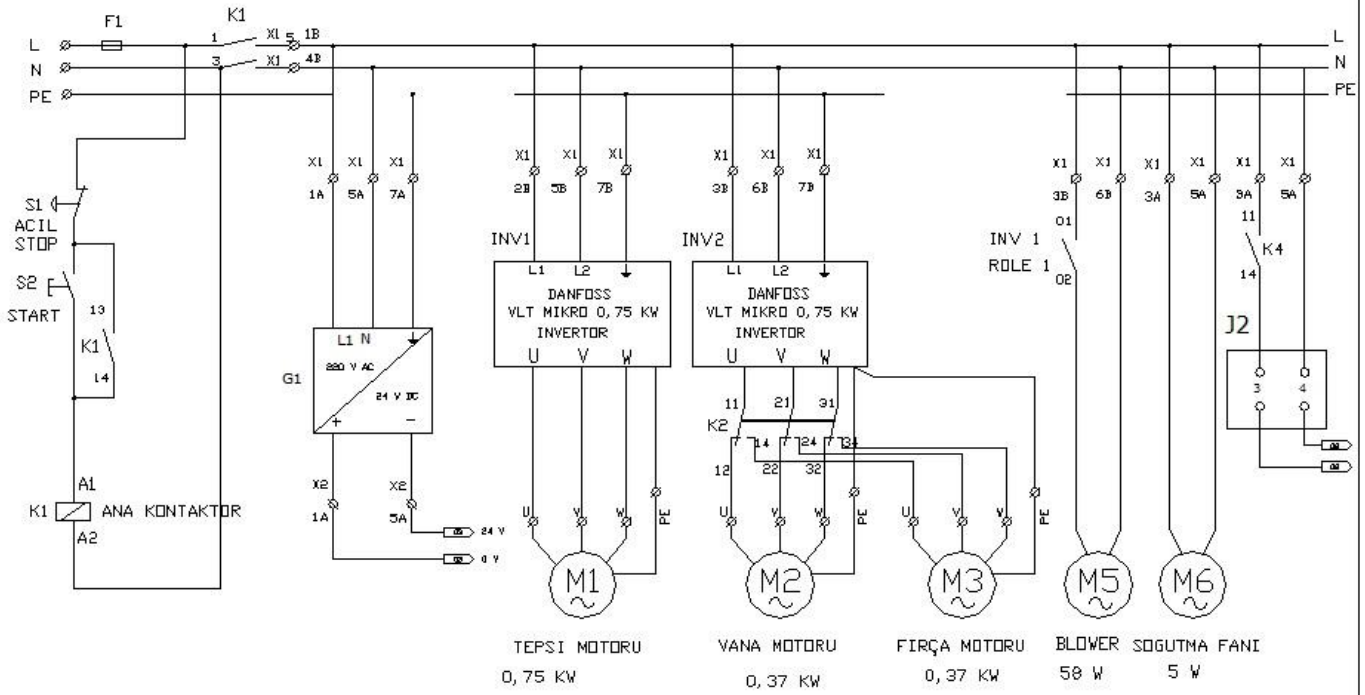
Mekanik Parça Listesi

Kodu	Açıklaması	Adedi
Süzgeç	Paslanmaz çelik hamur süzgeci huni boru 21 delikli	1
GK-140 tepsi	Makine tepsisi 3 mm 430 kalite paslanmaz çelik veya 3 mm bakır	1
Brülör	Özel imalat doğalgaz brülörü 80mbar,18 KW	2
1" Küresel vana	Mikser ,pompa ve süzgeç için	3
Kazan	50x50 hamur mikseri kazanı	1
Tepsi	Tepsi ana mili 45'lik çelik	1
Tepsi	Tepsi göbeği 60 mm çelik boru	1
Tepsi UCF 205	Tepsi ana mil rulmanı yatağı üst	1
Tepsi UCF 207	Tepsi ana mil rulmanı yatağı alt	1
Mikser Motoru	0.75 kw 1400 d/dak. 3 faz asenkron motor	1
Vana Motoru	0.37 kw 1400 d/dak. sonsuz vidalı redüktörlü motor	4
Fırça Motoru	0,37 kw 1400 d/dak. 3 faz asenkron motor	2
Tepsi Motoru	0.75kw-12 d/dak.helisel dişli redüktörlü motor	1
6205	Hamur mikseri üst yatak rulmanı	2
30205	Hamur mikseri alt yatak rulmanı	1
13*100*2 kasnak	Tepsi motoru kasnağı	2
13*1025 V Kayış	Tepsi mili kayışı	2
Vana dişli 1	1/2 " 53 diş tek sıra zincir dişli	1
Vana dişli 2	1/2 " 14 diş tek sıra zincir dişli	1
Vana zincir	1/2 " tek sıra zincir	1 metre
Vana kilit	1/2 " tek sıra kilit	2
Fan	120x120 kare soğutma fanı 220 V AC	2
Ayak	M16 x 80 mm mafsallı sehpa ayağı	4
DK 28 Kaplin	Hamur mikseri için	1

3.Bölüm : Elektrik şeması ve parça listesi ve şeması



GK-140 KADAYIF MAKİNESİ KUMANDA VE GÜÇ DEVRE ŞEMASI



GAİLE

Elektrik Mühendisliği

PROJENİN ADI

GK140 KADAYIF MAKİNESİ

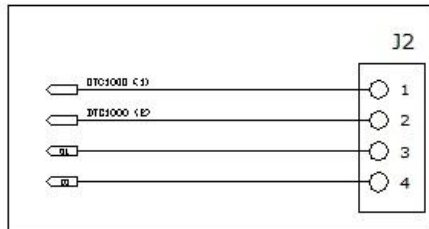
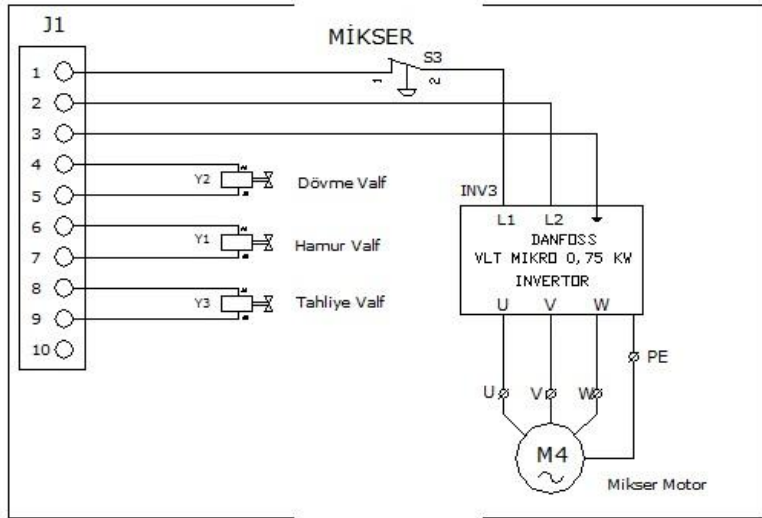
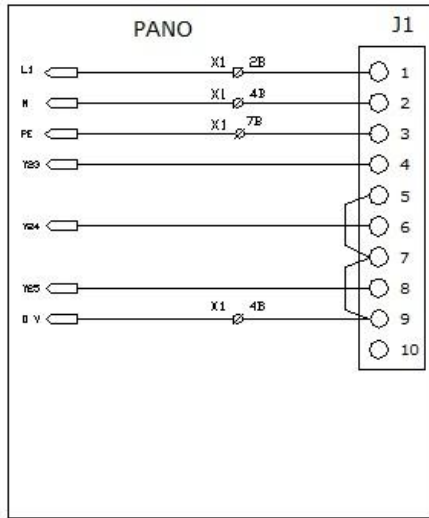
PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No

1 / 10

KONNEKTÖR BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE

Elektrik Mühendisliği

PROJENİN ADI

GK140 KADAYIF MAKİNESİ

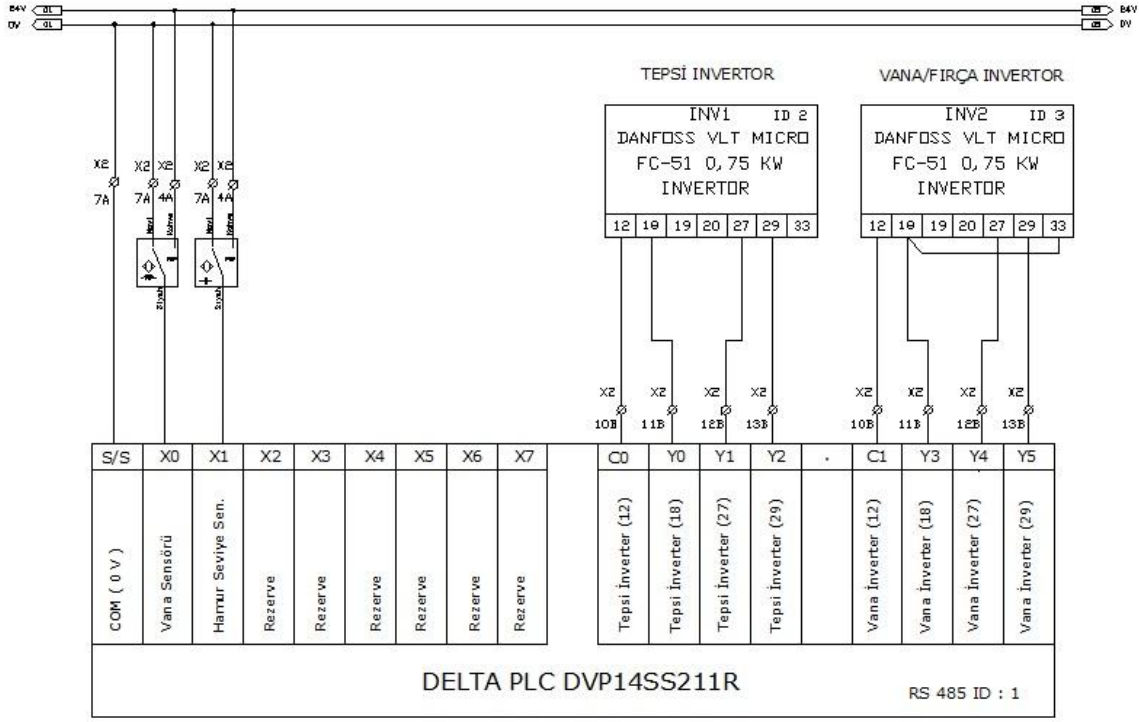
PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No

2 / 10

PLC GİRİŞ ÇIKIŞ BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Üniversite Makine ve Teknoloji

PROJENİN ADI

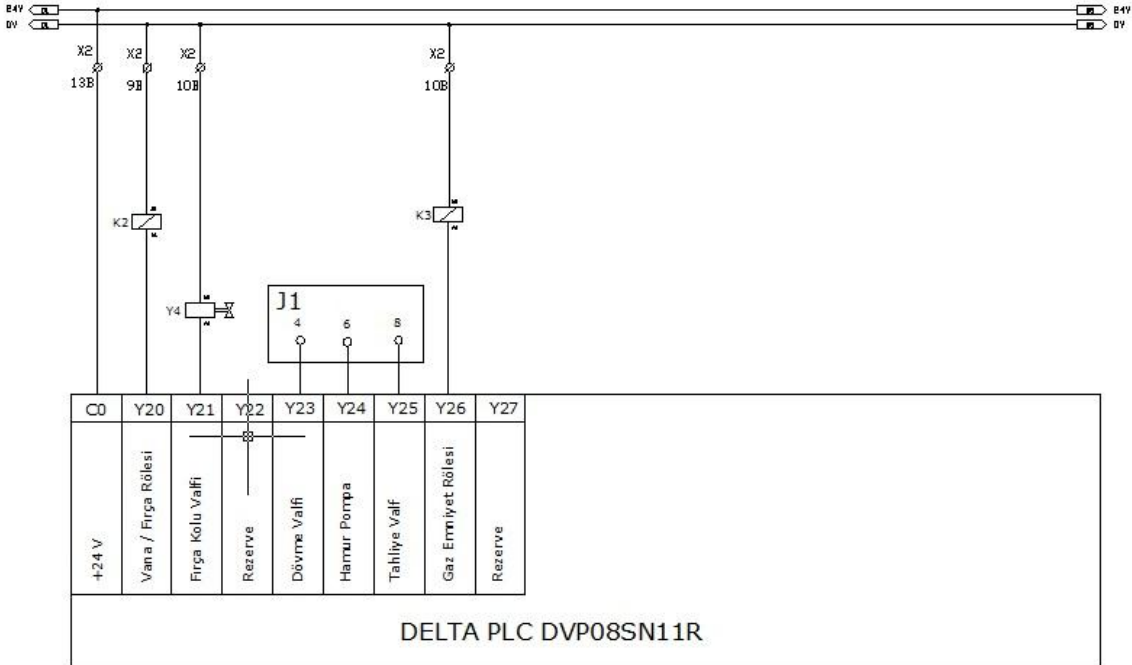
GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No 3 / 10

PLC ÇIKIŞ BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Üniversite Makine ve Teknoloji

PROJENİN ADI

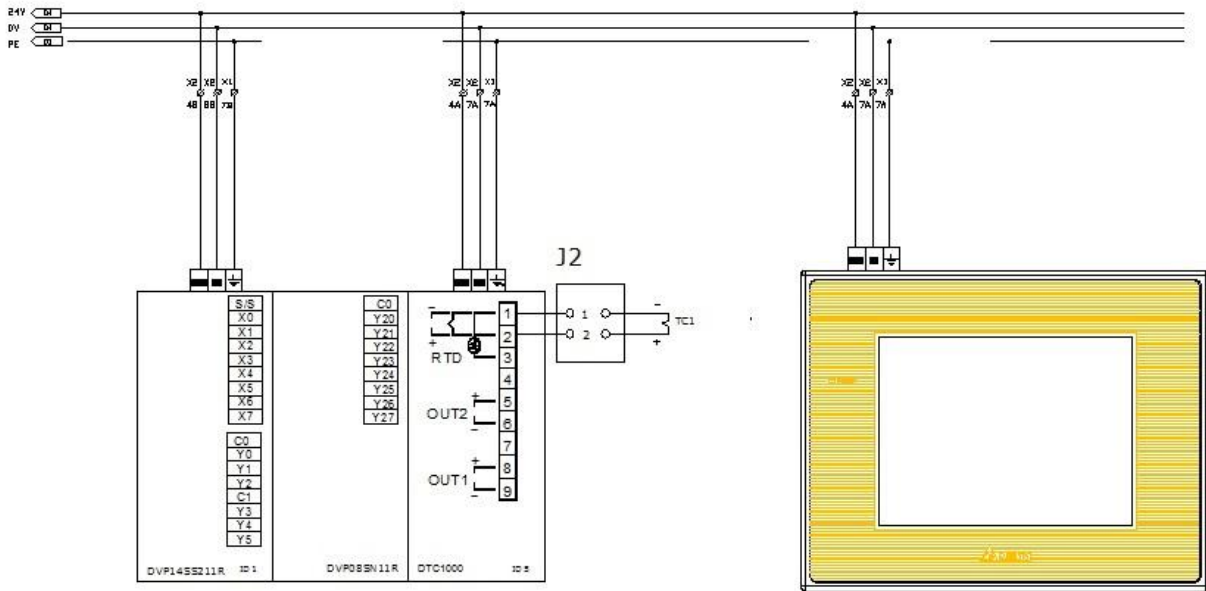
GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No 4 / 10

PLC,TC, DTC VE OPARATÖR PANEL BESLEME BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Tic. Sic. No: 274444 - İstanbul

PROJENİN ADI

GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

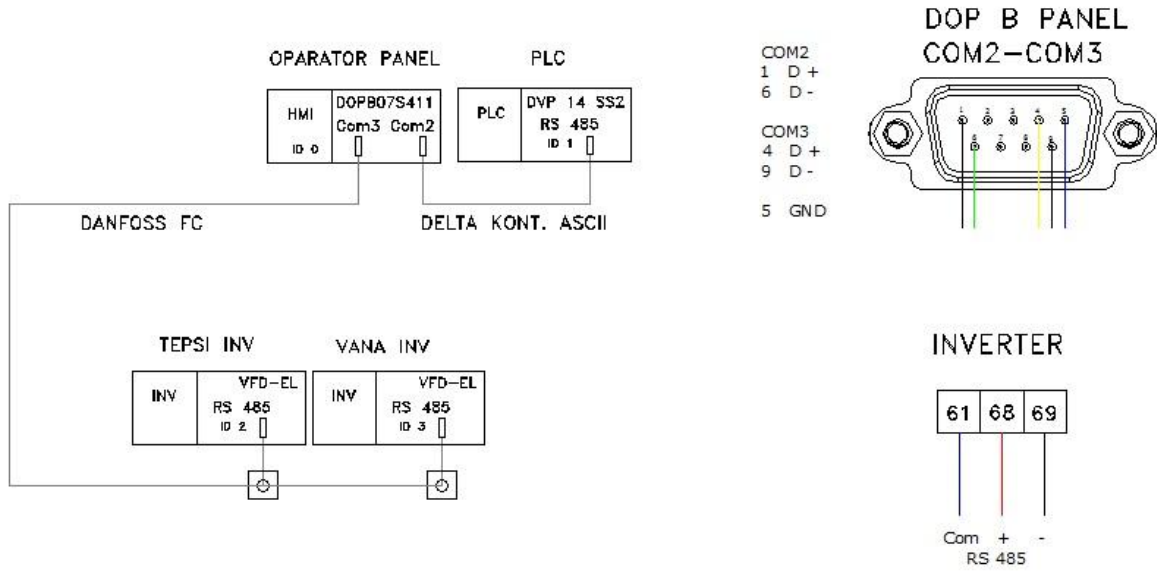
Tarih

01 / 03 / 2017

Sayfa No

5 / 10

HABERLEŞME BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Tic. Sic. No: 274444 - İstanbul

PROJENİN ADI

GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

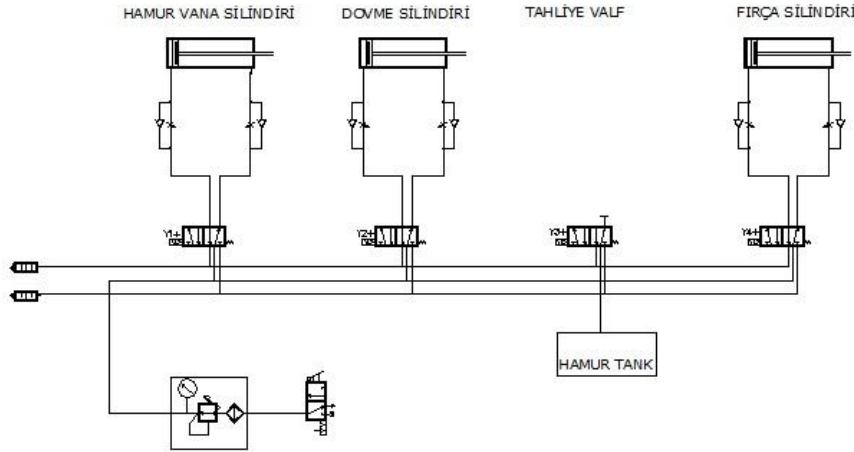
Tarih

01 / 03 / 2017

Sayfa No

6 / 10

ELEKTROPNOMATİK BAĞLANTI ŞEMASI



GAİLE
Makine, Makina ve Otomasyon

PROJENİN ADI

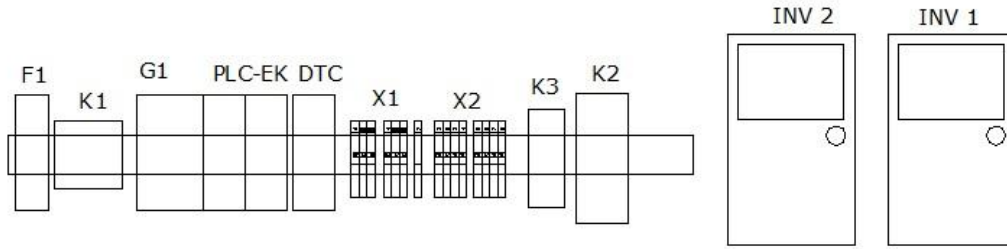
GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No 7 / 10

ELEKTRİK PANO YERLEŞİM ŞEMASI



GAİLE
Makine, Makina ve Otomasyon

PROJENİN ADI

GK140 KADAYIF MAKİNESİ

PROJE AÇIKLAMASI

Tarih 01 / 03 / 2017

Sayfa No 8 / 10

GK 140 MALZEME LİSTESİ

KODU	MALZEME ADI	ADET	OZELLIGE
PLC	PLC	1	DELTA PLC DVP14SS21R
PLC-EK G1	PLCDIJITAL ÇIKIS MODUL DC GUC KAYNAGI	1	DELTA PLC DVP08SN1R
		1	DELTA 220 /24 V 2A
DTC	ISI MODUL	1	DELTA DTC-1000
SEN1	INDUKTIF SENSOR	1	PNP INDSENSOR (VANA SENSORU)
I13	TEMMUKUPL	1	J TIPI TEMMUKUPL
OP	OPARATÖR PANEL	1	DELTA B07S411
F1	1 FAZLI DTÖ. SIGORTA	1	B 10 A
S1	ACIL STOP BUTONU	1	MANTAR TIP
S2	START BUTONU	1	22 MM YEŞİL RENK
S3	ACIL STOP BUTONU(MKS.)	1	MANTAR TIP
K1	KONTAKTÖR (ANA)	1	SIEMENS 3TG1010-0AL2
K2	ROLE(VANA FIRÇA)	2	SIEMENS 3TG1010-0BB4
K3	ROLE(GAZ)	1	SCHRACK RT42470
Y1	5/2 SELENOID VALF	1	24 V , YAY GERİ DONUSLU
Y2	5/2 SELENOID VALF	1	24 V , YAY GERİ DONUSLU
Y3	5/2 SELENOID VALF	1	24 V , YAY GERİ DONUSLU
Y4	5/2 SELENOID VALF	1	24 V , YAY GERİ DONUSLU
Y5	GAZ VALF	4	220 V NANIIFI ΔÇMAIT G&T VALF
INV1	INVERTOR	1	TEPSİ INV. DANFOSS 1,75 KW
INV2	INVERTOR	1	VANA/FIRÇA INV. DANFOSS 0,75 KW
INV3	INVERTOR	1	MIKSER INV. DANFOSS 1,75 KW
M1	3 FAZLI ASENKRON MOTOR	1	TEPSİ MOTORU 0,75 KW
M2	3 FAZLI ASENKRON MOTOR	1	VANA MOTORU 0,37 KW
M3	3 FAZLI ASENKRON MOTOR	1	FIRÇA MOTORU 0,37 Kw
M4	3 FAZLI ASENKRON MOTOR	1	MIKSER MOTORU 0,75 KW
M5	1 FAZLI MOTOR	1	BLOWER MOTOR 220 V 58 W
M6	1 FAZLI MOTOR	1	SÖNÜTMA FAN MOTOR 220 V
X	RAY KLEMENS	11	25 MM
J1	10 PIN KONNEKTÖR	1	
J2	4 PIN KONNEKTÖR	1	

GAİLE Gözetim ve Kontrol	PROJENİN ADI	GK140 KADAYIF MAKİNESİ	
	PROJE AÇIKLAMASI	Tarih	01 / 03 / 2017
		Sayfa No	9 / 10

GK 140 INVERTOR PARAMETRE AYARLARI

[illegible]

	PROJENİN ADI	GK140 KADAYIF MAKİNESİ	
	PROJE AÇIKLAMASI	Tarih	01 / 03 / 2017
		Sayfa No	10 / 10

4.Bölüm

Makinenin taşınması ve monta edilmesi

GK-140 M,F ve Hamarat modelleri işgal sahası 145 x185 cm dir



Hamur mikseri işgal sahası 97 X63 cm dir. Pompalı modellerde mikser yüksekliği 136 cm olup ,pompasız mikserlerde 102 cm dir.



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. Elektrikli makinelerde sigorta değeri yüksek olabilir.
- 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 bu sebepten makinenin takılacağı priz in kablosu kalın olmalıdır mümkünse yeni kablo çekilmelidir.

6.Bölüm

Makineyi Devreye alma (Üretime başlama)

Aşağıdaki işlem sırası denenmiş ve tecrübe edinmiş çalıştırma prensibidir. Bu işlem sırası takip edilirse makine en uygun şekilde devreye alınır.Lütfen sabırla ve anlayarak kadayıf makinesini çalıştırınız,sonra işletmenize ve üretim tekniklerinize göre sistemi özelleştirebilirsiniz.

- Makineyi her taraftan rahat geçilecek şekilde düz bir zemine yerleştiriniz ve ayaklardan ayar yaparak terazileyiniz.
- Ocaklara gaz bağlantısını ehliyetli kişilere yaptırınız
- Gaz girişi 1/2 “ en az 300 Mbar doğalgaz veya LPG olmalıdır
- Makinenin fişini takmadan önce voltajı ölçünüz.

Artık Makine Hazır Aşağıdaki işlem sırasını takip ediniz...

1—Start butonuna basarak makineye enerji veriniz. Sonra Ana açılış ekranı karşınıza gelecektir ekranın her hangi bir yerine dokununuz.Daha sonra ana kumanda ekranı açılacaktır bu ekranda  başla butonuna basınız.Tepsi motoru düşük devirde çalışacaktır.



Şekil 6.1 Ana açılış ekranı

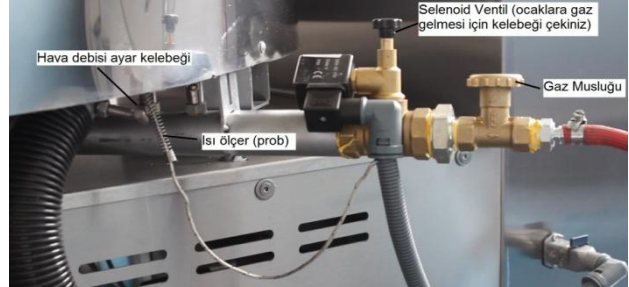


Şekil 6.2 Ana kumanda ekranı

2—Ocaklar yakılmalı ve alevin rengi gözlemlenmelidir, ocak vanasının yanında bulunan burç şeklindeki parça hava ayarı yapmaktadır, burcu oynatarak hava ayarı yapabilirsiniz.



Şekil 6.3 Ocaklar Mavi alev çıkarmalıdır

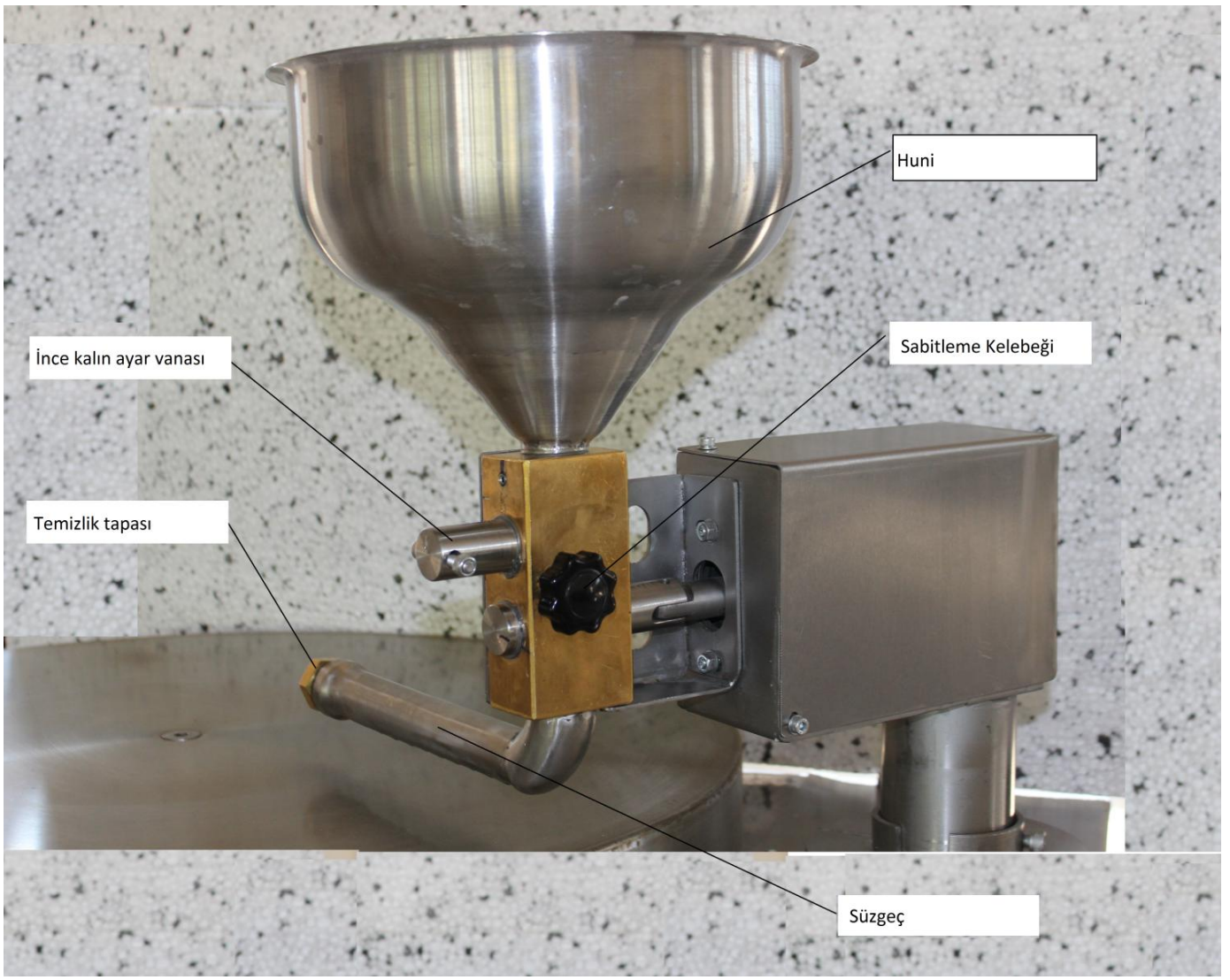


Şekil 6.4 Gaz miktarı ayarı vanası

3 —Yeni tepsinin alışması için normal ayarda ısıtarak makineyi boşta yaklaşık 45- 60 dakika 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 yapışmayıncaya 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 on dakika ısıtınca imalata başlanacaktır.

4—Hazırlamış olduğunuz hamuru hazneye doldurunuz.Hamarat modellerde dolum işlemi otomatiktir.

5—Vana kapalı butonuna basınız  Bir müddet sonra tepsi motoru otomatik olarak hızlanacaktır, bu esnada vanayı çevirerek kadayıfın süzülmesini ayarlayınız. Bu işlem aynı zamanda ince kalın ayar'da yapmaktadır.



Şekil 6-5

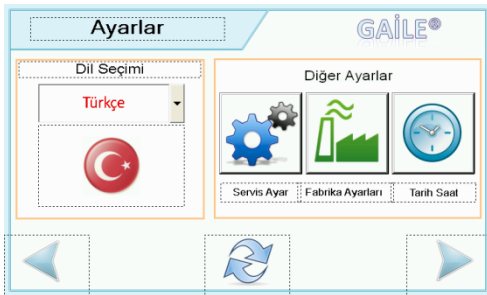
6—Artık kadayıf yapma işlemi tamamlanmıştır manüel makinelerde elle toplama yapılıyorsa kadayıfın toplama süresi, kadayıf dökme işleminin bitmesinden yaklaşık 10-15 sn. sonradır. Bu süre gözlemlenerek yapılır.

7—Tepsi ara ,ara silinmeli ve yağlanmalı üzerinde kırık kadayıf teli bırakılmamalıdır.

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.



Ayrıca makinede kullanım dilini seçebilirsiniz

Şekil 6-6

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 veya açarak kadayıfa (Şekil 6-5) ince kalın ayarı yapabilirsiniz.

B-Ayrıca tepsi motorunun hızını ayarlayarak ince kalın ayarı yapabilirsiniz. Şekil 6-7 de gösterilen Tepsi Dökme hızını artırarak veya azaltarak kadayıf ince kalın ayarı yapabilirsiniz



Şekil 6-7



Şekil 6-8

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.Tepsi ısısını çok iyi ayarlamak gerekir bu ısı değişkendir hamura katılan suyun miktarı,ortam sıcaklığı ve nem en büyük etkindir.

2-Isı ve kapasite ayarı

Makinenin ısı ayarı aynı zamanda kapasite ayarıdır.Eğer istenilen kıvamda hamur yapılırsa yakıt giderleri düşecek zamandan tasarruf edilecek ve istenen kalitede kadayıf üretilebilecektir.

A- Pişme süresi Ayarı:



Bu işlem kadayıfın tepside pişme süresi sağlar,bu süreyi çok iyi ayarlamak gerekir eğer makine fırçalı ise fırçanı en ideal topladığı an en iyi pişme süresidir bu süre yaklaşık olarak 6-12 sn dir. Şekil 6-7 de gördüğünüz ekrandaki pişme süresi butonuna basarak bu süreyi ayarlayabilirsiniz .

B-Pişirme ısısı Ayarı:

A- Gazlı Makinelerde :

Tepsi ısınmadan üretime başlanmamalıdır .Tepsi soğukken hamur dökülür ise yapışır ve problem çıkartır. Ayarlanan sıcaklık tepsi üst ısısı yaklaşık 165 kabin sıcaklığı 380 Santigrat dereceye gelene kadar vana açma butonunu açmayınız.

A- Elektrikli Makinelerde : Elektrikle ısıtmalı makinelerde ana kumanda sayfasında ısıtıcı butonunu açınız. Sonra



ısıtıcı göstergesini takip ediniz ayarladığınız sıcaklığa gelince



vana açma düğmesine dokunarak kadayıf imalatına başlayınız. Elektrikli makinelerde sıcaklık tepsi üst ısısı yaklaşık 165 kabin sıcaklığı 380 Santigrat dereceye gelene kadar vana açma butonunu açmayınız.

deki ekran görüntüsünde olduğu gibi makinenin anlık ısı değeri ekranda görünecektir .Anlık ısı değeri ayarlanmış olduğunuz tepsi ilk değerine ulaşınca çalışmaya başlarsınız.Makine ısınmaya devam edecek tepsi dökme ısı değerine ulaşacaktır.Bu işlem tepsinin boşta çalışarak aşırı ısınmasını engellemek içindir

C- Tepsi Pişirme hızı Ayarı:

Tepsi Pişirme Hızı 3.50 Hz

Kadayıf tepsi üzerinde beklerken yani pişerken tepsinin dönme hızıdır.Bu hız 3,5 Hz sabitlenmiştir bu hızlı fazla düşürmek ana motoru çok ısıtır ve motorun ömrünü kısaltır.Hız artırılınca tepsi zor ısınır yani hızlı döndüğünden tepsiyi soğutur.

D- Tepsi Dökme hızı Ayarı:

Tepsi Dökme Hızı 33.00 Hz

Bu parametre çok önemlidir tepsi hızı kadayıfın ince ve kalın ayarındır.Tepsi hızlı döndürülürse kadayıf ince çıkar,hamurun durumuna göre çok hassas ayar gerektirir.Bu hız yaklaşık olarak 35-45 arasında olmalıdır.

E- Bekleme Süresi Ayarı:

Bekleme Süresi 6.0 Sn

Pişen kadayıf tepside alandıktan sonra ikinci döküme geçmeden önceki süredir.Bu süre çok önemlidir tepsinin ısınmasına süre tanır,hamurun durumu ne olursa olsun bu süre ayarlanarak kadayıf üretilebilir.Tepsi istenen ısıya ulaşınca kadayıf çok kaliteli çıkar ayrıca tepsiye yapışmaz.

F- Tepsi Fırça hızı Ayarı:

Tepsi Fırça Hızı 15.00 Hz

Kadayıfı karşı tarafa atmamak ve tepsiyi iyi silmesi önemlidir optimum hız 10-15 Hz.dir

F- Vana dökme hızı Ayarı:

Vana Dökme Hızı 1.50 Hz

Bu hız artırılırsa kadayıf telleri arası açılır ,düşürülürse kadayıf telleri yakınlaşır.Ayrıca kapasite için çok önemlidir eğer teller arası açık ise makinenin kapasitesi düşer. optimum hız 1,5-2 Hz.dir



Vana dökme hızı ayarı

Tel Kadayıf Unu Genel Özellikleri;

Tel kadayıf birçok unda üretilir .Kadayıflık unun çok kaba olmaması gerekir eğer un iri öğütülmüş ise ince elekten elenir ve bir miktar içine buğday nişastası katılabilir.Mısır nişastası katmak pek önerilmez çünkü kadayıfı sertleştirir ve modifiye nişasta olması hesabıyla sağlık için uygun değildir.

Hamur açılımının kolay olması
Süzgeç den (kılıftan) rahat bir şekilde akması
Glutenin oranının düşük olması
Hamur akışkanlığının yüksek olması ve ince tel vermesi
Siniye (tepsi) yapışmaması
Kadayıfta 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.

47 kg hamur için 25 kg su 22 kg un kullanılacaktır

(Kadayıflık un ile)

—25 kg. suyu hamur kazanına koyunuz.

—Mikseri çalıştırınız.

—22 kg 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 15 dakika süre ile çalıştırıp kapatınız.

—Mikseri kapattıktan sonra kesinlikle bir daha açmayınız, hamur bozulur.

—Hamurun ayarını kaçırır bozarsanız tekrar su ilave ederek inceltiniz sonra unu çok yavaş bir şekilde katarak koyulaştırınız.

—Hamur istediğiniz kıvama bir türlü gelmiyorsa ,dövme sistemini çalıştırınız yaklaşık 15 dakika sonra hamuru açabilir.



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

7.Bölüm

Soru cevap şeklinde 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.

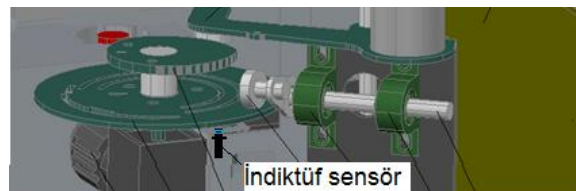
2-Tepsi motoru inverteri arızalanmıştır

3- Kam üzerinde bulunan Endütf sensörü arızalanmış veya gevşemiştir

4- Dökme hızı ayarı

Tepsi Dökme Hızı 33.00 Hz

çok düşüktür.,tepsi hızını optimum ayara getiriniz.



Problem 2 -Makine hamuru kesmiyor veya açmıyorsa:

Şekil 6-5 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 sorunu 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 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,biraz un katarak hamur koyulaştırmak gerekmektedir.

2-Makinenin bekleme süresi kısadır.

Bekleme Süresi	6.0	Sn
----------------	-----	----

 bu süreyi uzatınız. Pişen kadayıf tepside alandıktan sonra ikinci döküme geçmeden önceki süredir.Bu süre çok önemlidir tepsinin ısınmasına süre tanır,hamurun durumu ne olursa olsun bu süre ayarlanarak kadayıf üretilebilir.Tepsi istenen ısıya ulaşınca kadayıf çok kaliteli çıkar ayrıca tepsiye yapışmaz.

3-Isıtıcı rezistans arızalanmıştır. makine'nin elektrik panosu içindeki sigortasını kontrol ediniz.Eğer makine gazlı ise ocakları biraz açınız,Blover fanını kontrol ediniz Not: fan arıza yaparsa ocaklar yeterli havayı alamaz söner veya aşırı derecede baca gazı üretir.

2-Problem :Kadayıf tepsiye yapışıyor

Çözümler :

Tepsi soğuktur veya yağsızdır.tepsinin ısınmasını bekleyip,yağlamaya devam edeceğiz.

C- Problem : Kadayıf kırık çıkıyor

Çözümler :

1-Hamur çok koyudur ,biraz su ile ilave ederek hamuru civıttınız.

2-Isıtma yeterli değildir

3-Tepsi motoru çok hızlıdır,

Tepsi Dökme Hızı	33.00	Hz
------------------	-------	----

 bu hızı düşürünüz.

D- Problem : Kadayıf tepsinin üzerinde dağılıyor ve kırılıyor

Çözümler :

Bekleme Süresi

6.0

Sn

1-Tepsi aşırı ısınmıştır, bekleme süresini azaltarak sık,sık dökme ile tepsiyi soğutabiliriz.

2-Tepsi yağsızdır,Pamuk veya keten bez ile tepsiyi ovalayarak yağlayınız.

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 Kahraman

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 güvenliğinizi ve sağlığınızı için gereken tüm tedbirleri almalısınız. Acil durumda ilk önce makineyi acil stop düğmesinde kapatınız.

Tepsiyi çalıştırmadan veya arıza nedeniyle tepsi dönmüyor ise ocakları yakmayınız aksi halde tepsi eğilir ve kullanılmaz hale gelir.

**DİKKAT
TEPSİ ÇALIŞTIRILMADAN
OCAĞI YAKAMAZSINIZ**

Ocaklar herhangi bir sebepten sönmüş olabilir ,derhal gazı kesiniz ve arızayı bulunuz.Ocakları yakmadan evvel içeriği havalandırınız.

**DİKKAT
OCAK SÖNDÜ
LÜTFEN OCAĞI YAKINIZ**

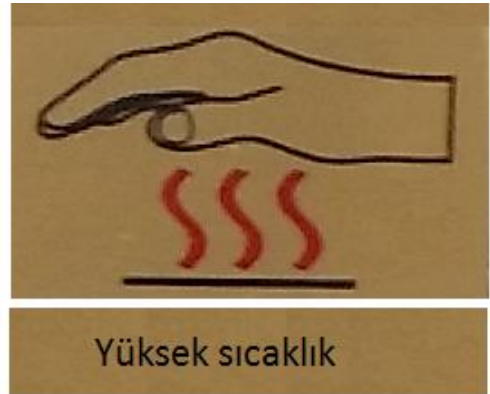
Pompayı açmadan evvel bütün vanaları açınız aksi halde hamur sıkışıp kazanı veya boruyu patlatabilir

**DİKKAT
POMPA ÇALIŞIYOR
LÜTFEN VANALARI AÇINIZ**

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-140 otomatik kadayıf makinesi ölçüleri*

GK-140 M,F ve Hamarat modelleri işgal sahası 145 x185 cm dir



Hamur mikseri işgal sahası 97 X63 cm dir. Pompalı modellerde mikser yüksekliği 136 cm olup ,pompaız mikserlerde 102 cm dir.



GENEL ÖZELLİKLER

Makine Rengi	Paslanmaz çelik orijinal rengi
Gövde Yapısı	430 kalite 3 mm CR-Ni Paslanmaz Çelik
Tepsi Yapısı	3mm Paslanmaz Çelik veya 3mm bakır
Enerji İhtiyacı	220 V AC -50 Hz / 2,5 Kw
Üretim Kapasitesi	12-18 kg /saat
Tepsi Çapı	142 cm
Tepsi Isıtma Sistemi	Doğalgaz ,LPG veya Elektrik
Gaz tüketimi	2m ³ /3kg ,15 KW
Toplam enerji sarfiyatı:	2.5 KW/saat,17,5 KW
İştigal Sahası	En 200 cm, Boy 200 cm , Yükseklik 150cm
Makine Ağırlığı	Hamur mikseri ile birlikte:450kg
Makine Ebatları	145 cm X185 cm X 140cm (en-boy-yükseklik)
Gerekli Personel Sayısı	1 kişi
Tepsi Motoru	0,75 Kw –Hız kontrollü Asenkron motor
Kam motoru	0,37 Kw-Hız kontrollü Asenkron Motor
Mikser Motoru	0,75 Kw –Hız kontrollü Asenkron motor
Fırça 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

CERTIFICATE



ATTESTATION OF CONFORMITY

Certificate Number: 1701-ELM-372
Sertifika No :

Certificate Owner: HAYSEN TEKNOLOJİ İMALAT DIŞ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Sertifika Sahibi: 2. Organize Sanayi Bölgesi 9.Cadde No:4 Merkez Malatya

Product: KADAYIF MACHINE
Ürün: KADAYIF MAKİNESİ

Type / Model: GK 140
Tip / Model:

Technical Parameters: See page 2
Teknik Özellikler: Bakınız Sayfa 2

Regulation(s) and Standard(s) Applied: 2006/42/AT ANNEX/EK 1, TS EN ISO 12100:2010

Uygulanan
Direktif ve
Standartlar:

This is an acknowledgement that the listed equipment complies with the requirements mentioned in the above criteria. This certificate will be invalid if the regulations and machine changes.
Listelenen ekipmanın yukarıda bahsi geçen gereksinimlere uygun olduğunu beyan eden bir bildirgedir. Üründe ve regülasyonlarda yapılacak değişiklikler iş bu sertifikayı geçersiz kılar.

Report Number: ELM-17-372, 16-LVD-132,17-NOS-002

Rapor No:
Firs Issue Date: 01.02.2017
İlk Yayın Tarihi:
Revision Date: 14.02.2018
Revizyon Tarihi:
Revision Number: 01
Revizyon Numarası:
Certificate Expiry Date: 15.02.2019
Sertifika Geçerlilik Süresi:

Head of Certification Body
Belgelendirme Kuruluşu Başkanı

CE marking can be affixed on the product after the preparation of the necessary technical documentation and the conformity declaration as well as the production control guaranteed by the manufacturer and the provisions of applicable directives fulfilled.

Gerekli teknik dokümantasyon ve uygunluk beyanının hazırlanmasını takiben; üretici tarafından üretim kontrolünün sağlanması ve uygulanabilir yönetmeliklerin koşullarının sağlanmasının ardından ürüne CE işareti iliştilirilebilir.



Kiwa Certification Services Inc.
İTOSB 9. Cad. No:15 Tepeören-Tuzla / İSTANBUL-TÜRKİYE
Tel.: +90 216 593 25 75 , Fax: +90 216 593 25 74
Web: www.kiwa.com.tr , e-mail: posta@kiwa.com.tr

Certificates without seal are invalid. Mühürsüz sertifikalar geçersizdir.

Sayfa 1 / 2



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

Katalog hazırlama tarihi Aralık 2017 tüm hakları Hayzen teknoloji Ltd.Şti'ne aittir, izinsiz kopyalamayınız