

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

1.

	УПП-5	УПП-8	УПП-11
Напряжение, В	220	220	220
Потребляемая мощность, кВт	2,2	2,5	4,0
Рабочий объем ёмкости для масла, л	5	8	11
Объём ёмкости для теста, л	3	3	3
Расход масла на 1 час работы, л	0,3	0,6	1
Время первоначального разогрева масла, мин не более	20	25	20
Примерная производительность шт. в1час (в зависимости от состава и плотности теста)	30-40	80-100	300-350
Вес 1пончика, г (в зависимости от состава и плотности теста)	12-25	12-25	12-25
Примерный диаметр получаемого пончика мм.	70-80	70-80	70-80
Вмещаемое количество пончиков шт	6	10	18
Длина мм	260	280	380
Ширина мм	597	637	800
Высота мм	645	665	675
Масса, кг	8,9	12	15,6

2.
 1. Залейте масло в ванну для масла до указанных меток.
 2. Погрузите в ванну поддон для жарки.
 3. Установите аппарат на фритюрницу.
 4. Подымите поршень, при помощи ручки и поставьте фиксатор.
 5. Подключите фритюрницу к электрической сети.
 6. Выставьте терморегулятор в положение 180 °С.
 7. Ёмкость для теста смажьте растительным маслом.

3. Температура окружающего воздуха от 18°С до 35°С.
Относительная влажность воздуха не более 60% при температуре 20°С.

4. Примерный состав теста:

Мука пшеничная	850г.
Вода	0,85л.
Дрожжи	12г.
Растительное масло	70г.
Сахарный песок	30г.
Соль	10г.

В керамическую подогретую посуду засыпьте 12г. дрожжей, 2ч.ложки сахара и залейте 150мл воды. Накройте не плотно салфеткой и поставьте в тёплое место примерно на 20мин. После содержимое перелейте в более крупную ёмкость и

добавьте оставшиеся ингредиенты, тщательно перемешайте, накройте крышкой и поставьте в теплое место примерно на 40-60мин. (по своей плотности тесто должно напоминать сметану). После чего тесто нужно перемешать и можно заливать в ёмкость дозатора.

5. При первой загрузке теста несколько первых пончиков (2-3шт.) могут получаться деформированными. Можно снять дозатор и несколько порций выдавить в чистую посуду, после это тесто можно обратно поместить в ёмкость.
6. *Путь падения пончика из цилиндра в масло должен быть минимальным, так как его переворачивает и деформирует.* Для того чтобы получить наиболее красивый пончик уровень масла в ванне не должен быть ниже минимальной метки.
7. *В процессе производства ёмкость с тестом нагревается от горячего масла в ванне, что приводит к образованию воздушных пузырей в тесте, в результате пончик деформируется либо не получается вообще.* Для того чтобы получить наиболее красивый пончик периодически внутри ёмкости на всю глубину нужно перемешивать тесто.
8. Чтобы на пончике не образовывались воздушные пузыри, после падения пончика в горячее масло примерно через 5-7секунд его желательно перевернуть.
9. Ручку дозатора нужно прокручивать с небольшой скоростью плавно без рывков.
10. После каждого оборота ручки ставьте шток на фиксатор. Полученный пончик специальным крючком уводите в сторону из зоны падения следующего пончика.
11. Следите за уровнем масла.
12. После того, как пончики обжарятся с одной стороны, их необходимо перевернуть.
13. Готовые пончики выкладывают на поддон для стека масла и посыпают сахарной пудрой.