



**Доктор Губер**

Фабрика

[www.doctorguber.ru](http://www.doctorguber.ru)

---

## **Инструкция по сборке и эксплуатации крафтовой сыроварни «Доктор Губер» 30,70, 120 литров**

### **Комплект поставки:**

1. Ванна для сыроделия заказанного объема – 1 шт
2. Ножки для сыроварни или цельная опора – 4 шт
3. Дисковый кран присоединение тип КЛАМП 38 мм – 1 шт.
4. Слив 38 мм присоединение КЛАМП 1,5 – 1 шт
5. Штуцер «елочка» 25мм присоединение КЛАМП 38 мм – 1 шт
6. Мешалка – 1 шт
7. Крышка, состоящая из 2-ух половин – 1 шт
8. Нормально закрытый электромагнитный клапан – 1 шт
9. Термосопротивление - 2 шт.
10. ТЭН (мощность зависит от выбранного комплекта) -1 шт
11. Блок управления процессом – 1 шт
12. Хомуты и прокладки в необходимом количестве для сборки.

### **Сборка сыроварни**

1. Регулируемые опоры вкручиваются в ножки для сыроварни
2. Ножки крепятся к сыродельной ванне, затем опорами регулируется уровень наклона ванны в сторону слива.
3. В случае сыроварни на 120 литров, ванна устанавливается в пазы опоры и фиксируется с помощью упора.
4. В водяную рубашку устанавливается ТЭН
5. К сливному отверстию крепится дисковый кран
6. На дисковый кран устанавливается слив 38 мм или 53 мм , в соответствии с выбранной моделью сыроварни.
7. На водяную рубашку устанавливается штуцер «елочка» 25 мм для слива воды при охлаждении
8. На стену монтируется блок управления
9. В рубашку и ванну устанавливаются термосопротивления. При этом термосопротивление, устанавливаемое в ванну, не должно выходить за границу внутреннего колпака на сыроварнях 25 и 60 литров. В сыроварне 120 литров термосопротивление расположено выше лопастей мешалки и не препятствует равномерному перемешиванию. При нарезке сгустка термосопротивление извлекается до границы внутренней стенки (целиком извлекать термосопротивление нельзя).
10. Мешалка монтируется с помощью специального винта крепления мешалки
11. Привод мешалки закреплен посредством шарнира. Его фиксируют в необходимом положении с помощью стопорного винта.
12. Все датчики и привода подключаются к блоку
13. На 120 литров, перед работой убедитесь что все подведенные датчики к сыроварне не мешают опрокидыванию ванны.



---

14. Сыроварня готова к работе.

## Эксплуатация сыроварни

1. Перед использованием сыроварня тщательно замывается моющими средствами, соблюдение санитарных правил и чистоты - залог долговечной работы оборудования и безопасности получаемого продукта.
2. Включается блок управления в сеть и запускается нажатием на красную кнопку, расположенную на панели. Отключение блока происходит при повороте кнопки по направлению указанном на кнопке.
3. На штуцер «елочка», установленного на рубашке сыроварни, устанавливается сливной шланг для слива воды при охлаждении и слива излишков воды при нагреве. Водная рубашка не предназначена для работы под давлением. При установке сливного шланга важно убедиться, что ничего не препятствует отводу жидкости из рубашки. Сливной отвод должен всегда быть открыт для слива воды самотеком.
4. Подводится вода к клапану, установленному в днище сыроварни. На клапане установлен штуцер с внешней резьбой  $\frac{1}{2}$  для подключения стандартной сантехнической подводки.
5. После подсоединения подводки к клапану можно открыть кран подачи воды и убедиться в отсутствии подтеканий и пропускания воды клапаном.
6. Находясь в главном меню, нажать клавишу F3. Откроется электромагнитный клапан и начнет заполняться рубашка. Как только из сливного отверстия потечет жидкость, закрыть клапан нажатием клавиши F3.

Сыроварня готова к работе.

7. В главном меню выбрать необходимый режим:
  - Пастеризация
  - Ручной режимПодробная работа с режимами описана в инструкции к системе управления.
8. После выбора режима, залить необходимое количество молока в сыроварню и запустить выбранный режим. При заполнении сыроварни важно учитывать, что щуп термосопротивления должен находиться в молоке, иначе возможны некорректные измерения и погрешности.
9. После пастеризации и охлаждения молока при приготовлении сыра вносят стартерные культуры для нарастания кислотности, а затем сычужный фермент для образования сгустка. При внесении фермента мешалка включена на 1-2 минуты для равномерного распределения фермента по всему объему перерабатываемого молока. После перемешивания мешалка снимается, а редуктор перемещается в сторону, чтобы не мешать образованию сгустка и последующей работе с сырным зерном.



**Доктор Губер**

Фабрика

[www.doctorguber.ru](http://www.doctorguber.ru)

- 
10. После нарезки и постановки сырного зерна редуктор возвращается в исходное положение и на него устанавливается мешалка для вымешивания сырного зерна. Чтобы процесс вымешивания проходил эффективно и зерно не слипалось, на блоке управления включается функция реверс, при этом мешалка попеременно начинает вращаться, как по часовой стрелке, так и против, при этом препятствуя слипанию сырного зерна.
  11. В начале процесса вымешивания, когда сырное зерно еще не окрепло, скорость вращения мешалки устанавливается минимальная, чтобы не разрушить сырное зерно. Затем в процессе вымешивания скорость вращения мешалки увеличивают. Регулировка скорости вращения производится с помощью частотного регулятора, расположенного на блоке управления.
  12. Слив сыворотки осуществляется через сливной кран. Для предотвращения попадания сырного зерна в слив используется книжка для сыроварни. Она устанавливается в сыроварню и препятствует попаданию зерна в слив.
  13. **Важно!!** При выработке рикоты обязательно в ручную долить полный уровень рубашки. Недостаток воды в рубашке при разогреве сыворотки может привести к оголению тэнов и их поломке.
  14. После работы с сыроварней, ее необходимо тщательным образом замыть с помощью моющих средств.

Максимально допустимая рабочая температура в сыродельной ванне 91 градус.

***Доктор Губер желает Вам приятного приготовления вкусных сыров на качественном оборудовании!***