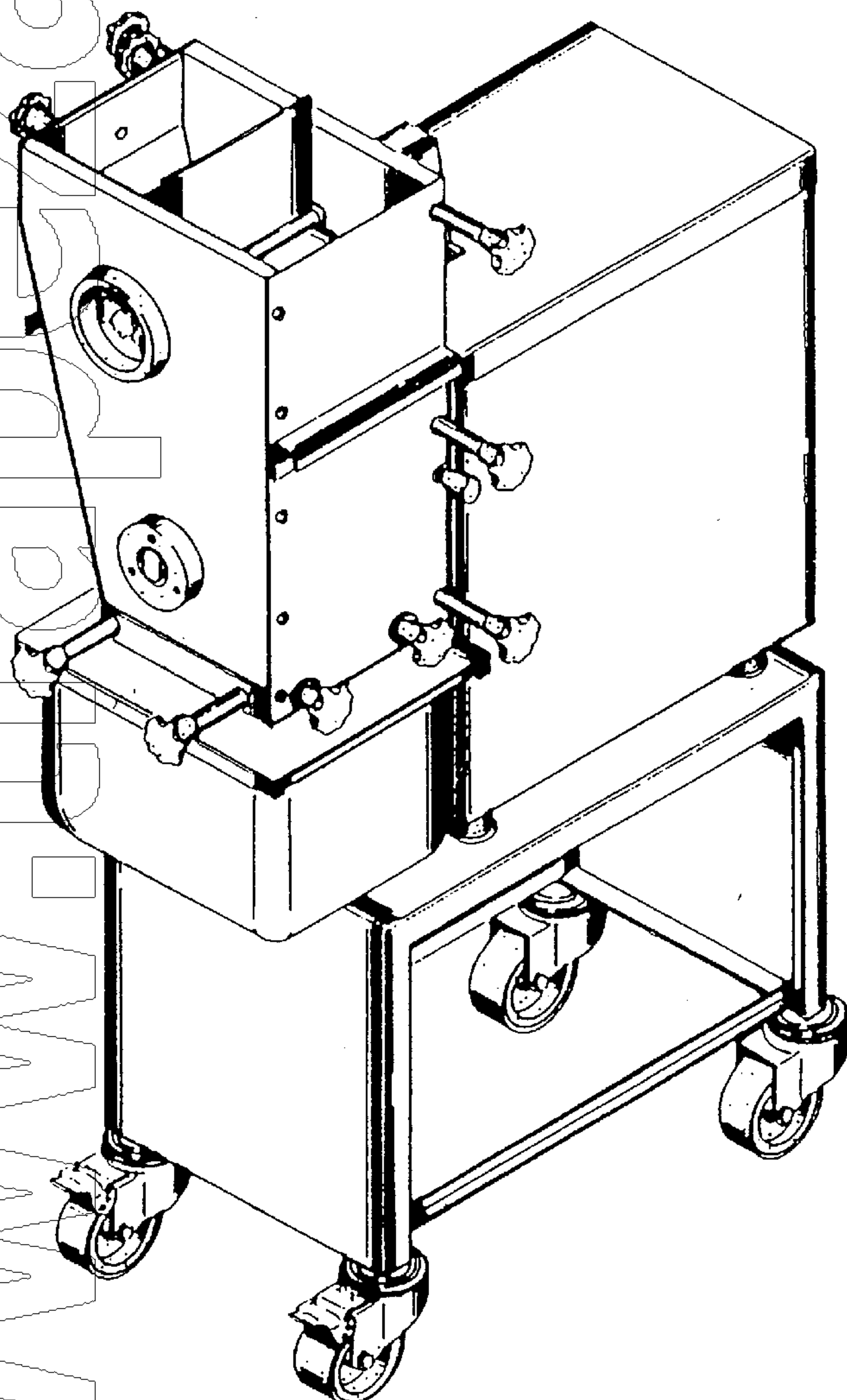


ЛОМТЕРЕЗКА F-S19

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЛОМТЕРЕЗКА F-S19

Содержание

- 1 Назначение
- 2 Технические данные
- 3 Инструкция по эксплуатации
- 4 Очистка
- 5 Инструкция по обслуживанию и уходу
- 6 Список запасных частей
- 7 Сборно-разборочный чертеж
- 8 Схема подключений
- 9 Габаритный чертеж
- 10 Дополнительные принадлежности

I. НАЗНАЧЕНИЕ

Ломтерезка F-S19 сконструирована специально для применения в торговых точках, в оптовой торговле и на предприятиях пищевой промышленности. Изготовленная из нержавеющей стали ломтерезка сохраняется долго чистой и исправной. Это гарантирует долгий срок службы без проблем.

Установка предназначена особенно для нарезания мяса ломтиками, брусочками и кубиками. Также нарезание печени бифштексами совершается быстро и легко ломтерезкой.

Благодаря своей простой конструкции установка легко разбирается и таким образом легко обслуживается и очищается.

Благодаря автоматическому нарезанию установка не требует для подачи мяса специального инструмента, который мог бы повреждать ножи, и устранена также опасность ранения пальцев.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность	1,5 кВт
Напряжение	400 В
Скорость вращения	1000 об./мин.
Габаритные размеры:	Высота 750 мм
	Ширина 770 мм
	Глубина 500 мм
	Вес 95 кг

Установка снабжена защитой от минимального напряжения, температурным срабатывателем и реверсивным переключателем.

Размер ножа	Ø 200 мм x 1,2 мм (19 шт./установка)
-------------	--------------------------------------

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

До введения в эксплуатацию новую установку следует очищать тщательно (см. инструкцию по очистке).

1. Подлежащее нарезанию мясо очищается от лишнего жира и сухожилия и хрящи удаляются. Мясо нарезают кусками весом в ок. 1-1,5 кг.
2. Проверить, что верхний и нижний гребни находятся на своем месте и все маховички тесно затянуты.
3. Поставить сосуд для мяса и запустить установку. Перед подачей мяса в установку проверить правильное направление вращения. При необходимости изменить направление вращения реверсивным переключателем. Ножи должны вращаться против часовой стрелки видя со стороны конца вала.
4. Мясо поставляется на защищающую пальцы лопастную пластинку, откуда оно подается в ножевое гнездо. Ножи автоматически подводят к режущим ножам нарезая его непосредственно. Куски мяса подаются в подставленный сосуд.
5. При вторичной резке ломтики мяса поставляются на лопастную пластинку, при чем другая рука держит с маховичка лопастную пластинку на своем месте. После подачи мяса на свое место повернуть лопастное колесо и мясо падает к режущим ножам. Ножи режут ломтики брусочками, которые опять падают в находящийся внизу сосуд для мяса.
6. При нарезании мяса кубиками совершается нарезание еще третий раз, как выше. **Прим!** Специальный комплект ножей для нарезания кубиками должен быть установлен на свое место.
7. После эксплуатации ножевое гнездо разбирается и очищается.
Прим! Выключить ток перед разборкой и очисткой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

Для облегчения очистки установку следует разобрать на части.

- ☐ Пункт 1: Снять сосуд для мяса (№ 1), см. Приложение № 1.
- ☐ Пункт 2: Снять крепежную пластинку сосуда для мяса снимая ручные винты (№ 2 и 3), см. приложение № 1.
- Пункт 3: Верхний и нижний гребни снимаются развинчивая ручные винты (№ 4, 5, 6 и 7). Верхний гребень снимается поднимая его вверх. Нижний гребень толкается вниз, при чем он снимается, см. приложение № 1.
- Пункт 4: Развинтить остальные ручные винты (№ 8, 9 и 10) и поднимая с опорных рельсов (№ 11) вытянуть торцевые и боковые пластинки, при чем ножи еще остаются в установке, а лопастное колесо снимается, см. приложение № 1.
- Пункт 5: Поднять комплект ножей с помощью специального подъемного крюка, вытянуть предохранительную цапфу (№ 12), снять комплект ножей и вставить его в моечный стеллаж. Очистить ножи щеткой, поставленной вместе с установкой. При желании комплект ножей можно тоже разобрать. Для облегчения разборки в вале комплекта ножей имеется два фрезерованных углубления, которые предотвращают вращение вала при развинчивании гайки напр. с помощью разводного гаечного ключа.
- Пункт 6: Лопастное колесо (№ 13) можно снять от торцевой плиты снимая маховичок (№ 14), см. приложение № 1.

Сборка установки совершается в противоположном порядке.

Съемные части могут быть помыты например в посудомоечной машине или вручную мыльным раствором. Установка очищается мягкой тряпкой слабым мыльным раствором. Очистка водяным душем запрещается.

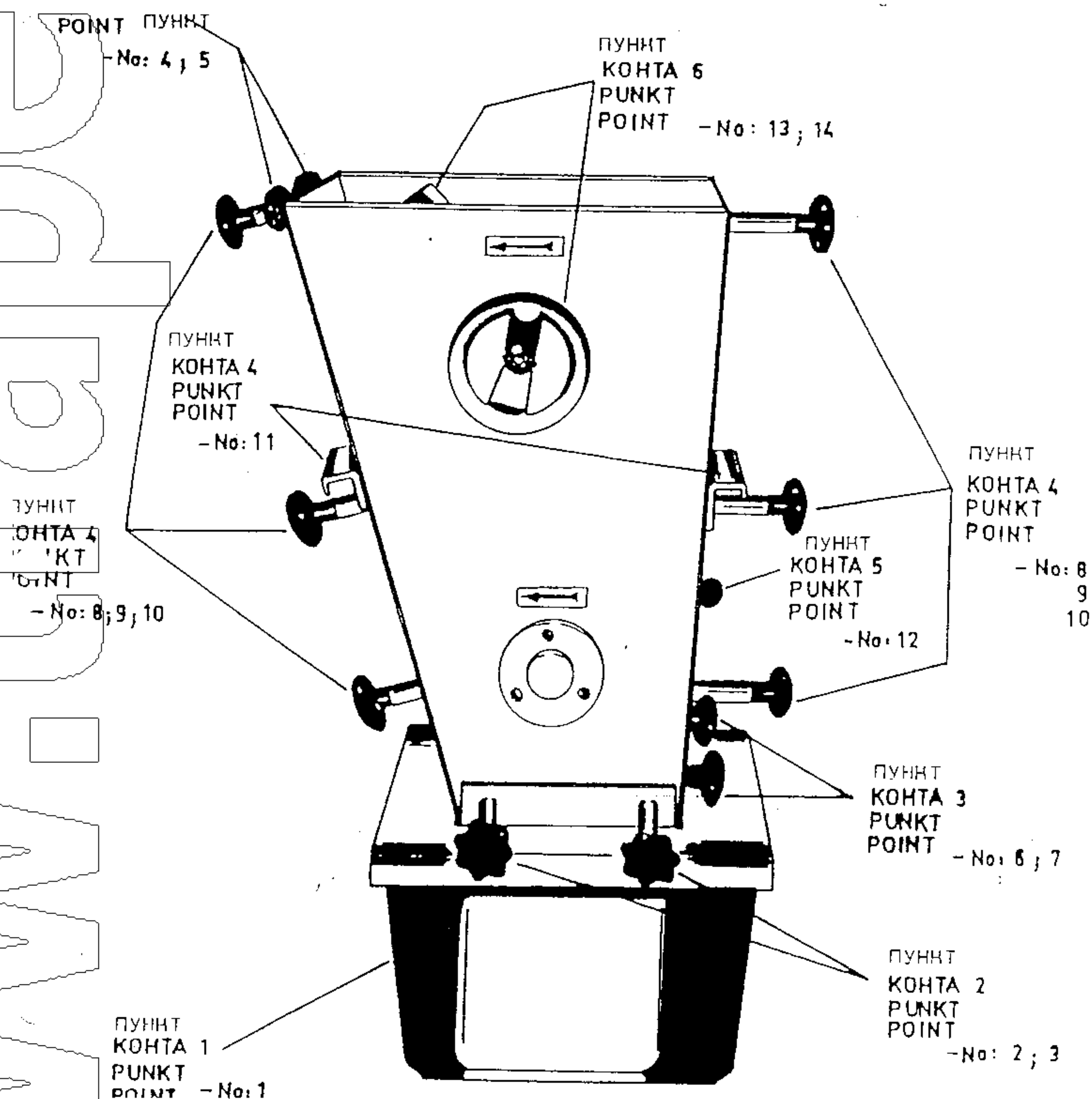
Прим! Выключить ток перед очисткой.

5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ

В установке не имеется деталей, требующих специального ухода. Затупление ножем контролируется, и при необходимости ножи затачиваются.

Изготовитель установки имеет техобслуживание также по заточке ножей.

Ножи установки могут быть повреждены при попадании посторонних предметов в ножевое гнездо во время эксплуатации установки.



www.t.a.p.a.r.i.