

Хлеборезка «TR-31»



Руководство по эксплуатации

GRC

Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. Общие указания
2. Технические характеристики
3. Требования по пожарной безопасности и технике безопасности
4. Монтаж и подготовка к эксплуатации
5. Техническое обслуживание
6. Возможные неисправности и методы их устранения
7. Меры предосторожности
8. Комплектация
9. Электронная схема
10. Гарантийные обязательства

Хлеборезка

TR-31

Хлеборезка TR-31 предназначена для нарезки хлеба продолговатой формы типа «батон» и формового хлеба с длиной до 380 мм и шириной до 160 мм на одинаковые по толщине ломтики на предприятиях общественного питания. Толщина ломтика может быть установлена от 5 до 20 мм.

Регулирование толщины нарезаемого ломтика осуществляется перед включением хлеборезки.

Применение для нарезки хлеба машины TR-31 снижает количество отходов, повышает качество нарезки и повышает производительность труда персонала.

Производительность при толщине нарезаемых ломтей:

5 мм – 100 батонов/ч

10 мм – 160 батонов/ч

15 мм – 220 батонов/ч

20 мм – 300 батонов/ч.

Хлеборезка проста в обращении, имеет все необходимые устройства для безопасной работы персонала.

Элементы хлеборезки, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Приобретая изделие TR-31 внимательно ознакомьтесь с правилами его эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать изделие в течение длительного времени.

Предприятие «GRC» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид, реальный комплект и технические характеристики хлеборезной машины могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве по эксплуатации без ухудшения потребительских свойств изделия.

1. Общие указания

1.1. Хлеборезка работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 380 В с дополнительным заземляющим проводом.

1.2. Климатические условия для работы хлеборезки – температура окружающего воздуха от 10 °С до 35 °С, относительная влажность не более 60 % при 20 °С.

1.3. Подключение электрического питания производится скрытой в полу трубной разводкой.

1.4. Все работы, связанные с подключением хлеборезки к электрической сети должны выполняться квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.5. Сборку хлеборезки производить в строгом соответствии с инструкцией по сборке.

1.6. Оберегайте хлеборезку от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих

1.7. Корпус хлеборезки должен быть заземлен. Место заземления указано на корпусе.

1.8. При покупке хлеборезки требуйте проверки работы и комплектности хлеборезки.

2. Технические характеристики

параметр Модель	Напряжение	Номинальная мощность	Номинальная частота	Габаритные размеры
TR-31	220Вт	0,25 кВт	50 Гц	650*740*780

Рис.1 Детальное изображение аппарата

Перечень основных деталей

Табл.2

№ детали	Описание	Номер детали	Примечание
1	Малое седло	30-010	
2	Подъемный вал 2	30-020	
3	Крышка	30-030	
4	Поддон	30-040	
5	Подающая рама	30-050	
6	Задний стопорный рычаг	30-060	2
7	Фиксирующая ручка	30-070	4
8	Передняя крышка	30-080	
9	Нейлоновый вал	30-090	2
10	Фиксирующий держатель	30-100	
11	Подъемный вал 1	30-110	
12	Крепежная планка	30-120	4
13	Правая панель	30-130	
14	Крестовина винта	30-140	4
15	Горизонтальный рычаг	30-150	
16	Фиксирующая ручка 1	30-160	3
17	Несущая ножка	30-170	4
18	Стопорный рычаг	30-180	2
19	Большой шкив	30-190	
20	Ось шкива	30-200	
21	Прокладка пружины	30-210	Стандартная деталь
22	Подшипник	30-220	φ47хφ20х14 (4 шт.)
23	Поворачивающий стержень	30-230	
24	Подшипник	30-240	φ32хφ12х10 (6 шт.)
25	Вал эксцентрика	30-250	
26	Поворотный ремень	30-260	
27	Соединительное звено	30-270	
28	Поворотная ось	30-280	
29	Фиксирующая панель	30-290	

30	Болт	30-300	Стандартные детали (2 шт.)
31	Гайка	30-310	Стандартные детали (14 шт.)
32	Шайба	30-320	Стандартные детали (10 шт.)
33	Малый шкив	30-330	
34	Двигатель	30-340	
35	Основание двигателя	30-350	
36	Передний поддон	30-360	
37	Сетевой кабель	30-370	3*0.75мм 2L=1850
38	Винт с ушком	30-380	4 шт.
39	Крепежная планка 2	30-390	2 шт.
40	Крепежная планка 3	30-400	
41	Крепежная панель	30-410	2 шт.
42	Соединительное звено 2	30-420	
43	Панель переключения	30-430	
44	Переключатель	30-440	
45	Ручка	30-450	2 шт.
46		30-460	В зависимости от модели
47	Штифты лезвий	30-470	В зависимости от модели
48	Пружина	30-480	
49	Держатель лезвий 2	30-490	Стандартные детали (8 шт.)
50	Гайка	30-500	2 шт.
51	Боковая панель	30-510	
52	Лезвия	30-520	
53	Левая панель	30-530	
54	Задняя крышка	30-540	
55	Держатель лезвий 1	30-550	В зависимости от модели
56	Пружина	30-560	В зависимости от модели
57	Болт М6Х30	30-570	2 шт.
58	Штифт	30-580	Стандартные детали (4 шт.)
59	Болт	30-590	

Отсутствие обозначения количества в примечаниях обозначает одну деталь!

3. Требования по пожарной безопасности и технике безопасности

3.1. Требования безопасности - по ГОСТ 27570.53 и ГОСТ Р 52161.1. Хлеборезную машину изготавливают по способу защиты от поражения электрически током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1. Обозначение степени защиты по ГОСТ 14254 - IP20.

3.2. Хлеборезку необходимо дополнительно заземлять шиной открытой проводки сечением не менее 4 мм.

3.3. Хлеборезка должна включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя.

3.4. Запрещается работать на хлеборезке со снятыми панелями, неисправными

электрическими элементами.

3.5. Ремонтно-профилактические работы и работы по очистке производить на хлеборезке, отключенной от электрической сети.

3.6. Настройка на толщину резания осуществляется только на неработающей хлеборезке.

3.7. Не разрешается механическое блокирование некоторых из блокировочных ключей или концевого выключателя во время работы хлеборезки.

3.8. Снятие кожуха ножа и самого ножа производить только при отключенной от электрической сети хлеборезке.

3.9. Заточка ножа производится только после его демонтажа из хлеборезки.

3.10. **ВНИМАНИЕ!** Нарезанный хлеб разрешается вынимать из приемной платформы только при открытой крышке.

4. Монтаж и подготовка к эксплуатации

1. Перед использованием поставьте машину на горизонтальную, сухую поверхность.
2. Проверьте и убедитесь, что источник питания подсоединен (номинальное напряжение - 220 В, а частота - 50 Гц);
3. Проверьте и убедитесь, что штепсельная розетка заземлена;
4. Включите машину без нагрузки для тестирования. Если не возникло нестандартных операций, значит, прибор в рабочем состоянии. Выключите хлеборезку.
5. Положите продукт, который вы хотите нарезать, на подающую раму из нержавеющей стали, продукт соскользнет к лезвию автоматически под действием силы тяжести. (Согласно рис. 1). Включите машину.

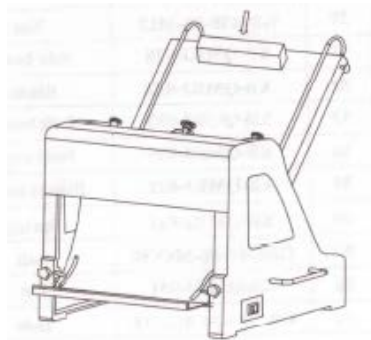


Рис. 1

6. Выключите прибор, если завершили процесс. Уберите нарезанную пищу с переднего поддона.
7. Выньте штепсель из розетки. Почистите стальную подающую раму (деталь 5), передний поддон 36 и все лезвия 54.
8. Примечание: во время работы не касайтесь лезвий и держателей лезвий.

5. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание выполняется с целью предупреждения неисправностей и поддержки хлеборезки в постоянной готовности к применению.

Техническое обслуживание должно проводиться в полном объеме. Обнаруженные при

этом неисправности необходимо устранить.

Устанавливаются следующие виды технических обслуживаний и их периодичность:

- техническое обслуживание №1 (ТО-1) – ежесменное;
- техническое обслуживание №2 (ТО-2) – еженедельное;
- техническое обслуживание №3 (ТО-3) – ежемесячное.

Объем выполняемых работ и порядок их проведения приведены в *табл.3*

Табл.3

Содержание работ	Технические требования
ТО-1 1. Очистить загрузочный и приемный лоток от крошек	
ТО-2 1. Выполнить работы в объеме ТО-1 2. Снять кожух ножа, удалить крошки со всех поверхностей, очистить нож	
ТО-3 1. Выполнить работы в объеме ТО-1 и ТО-2 2. Проверить натяжение цепи, смазать цепь, проверить натяжку болтов, для чего снять боковые панели 3. Проверить натяжение ремня, затяжку болтов 4. Проверить крепление проводов	При приложении усилия (10 кг) вверх посередине нижней ветви цепи зазор между ней и ограничительной планкой должен составлять 25±5 мм Прогиб ремней при приложении усилия (2...3кг) должен составлять (3...4 мм)

Режущую кромку ножа при затуплении заточить. Для этого снять приемную платформу с кожухом ножа. Гаечным ключом снять гайку крепления ножа и снять нож. Шлифовальным бруском заточить режущую кромку и установить нож на место.

6. Возможные неисправности и методы их устранения

Проблема	Возможная причина	Решение
При включении не работает	Не идет питание	Проверьте штепсель и провод.
	Нет источника питания	Дождитесь подачи питания
Внезапно перестала работать	Напряжение свыше 220 Вольт	Проверьте сетевое напряжение.
	Сгорел предохранитель	Замените на новый предохранитель.

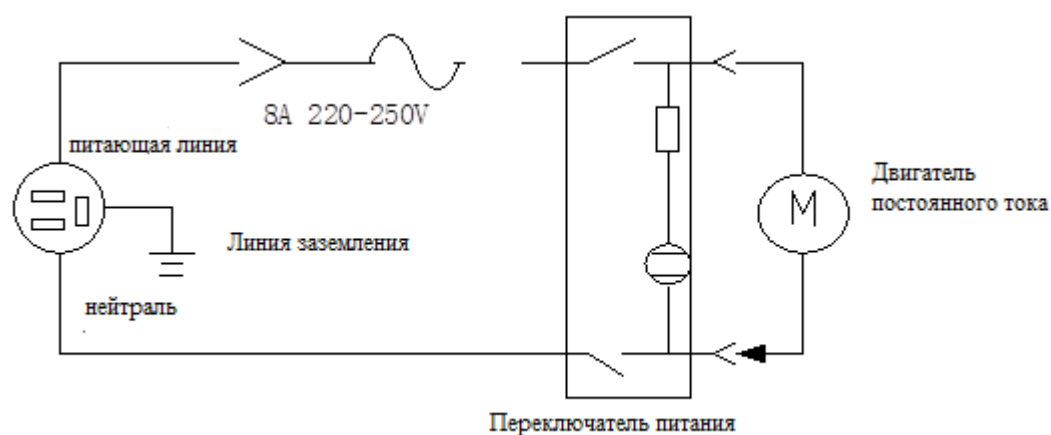
7. Меры предосторожности

1. Выньте штепсель из розетки, если прибор необходимо передвинуть или разобрать.
2. Не споласкивайте машину водой и не ставьте его в воду для мойки.
3. Если обнаружено повреждение или машина работает нестандартно, немедленно остановите ее.
4. Маленькие дети не должны подходить к машине!

8. Комплектация

Наименование	TR31
Руководство по эксплуатации	1
Хлеборезка	1

9. Электронная схема



10. Гарантийные обязательства

10.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

10.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

10.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

10.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

10.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

10.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

10.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя. 10.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00