

Арач

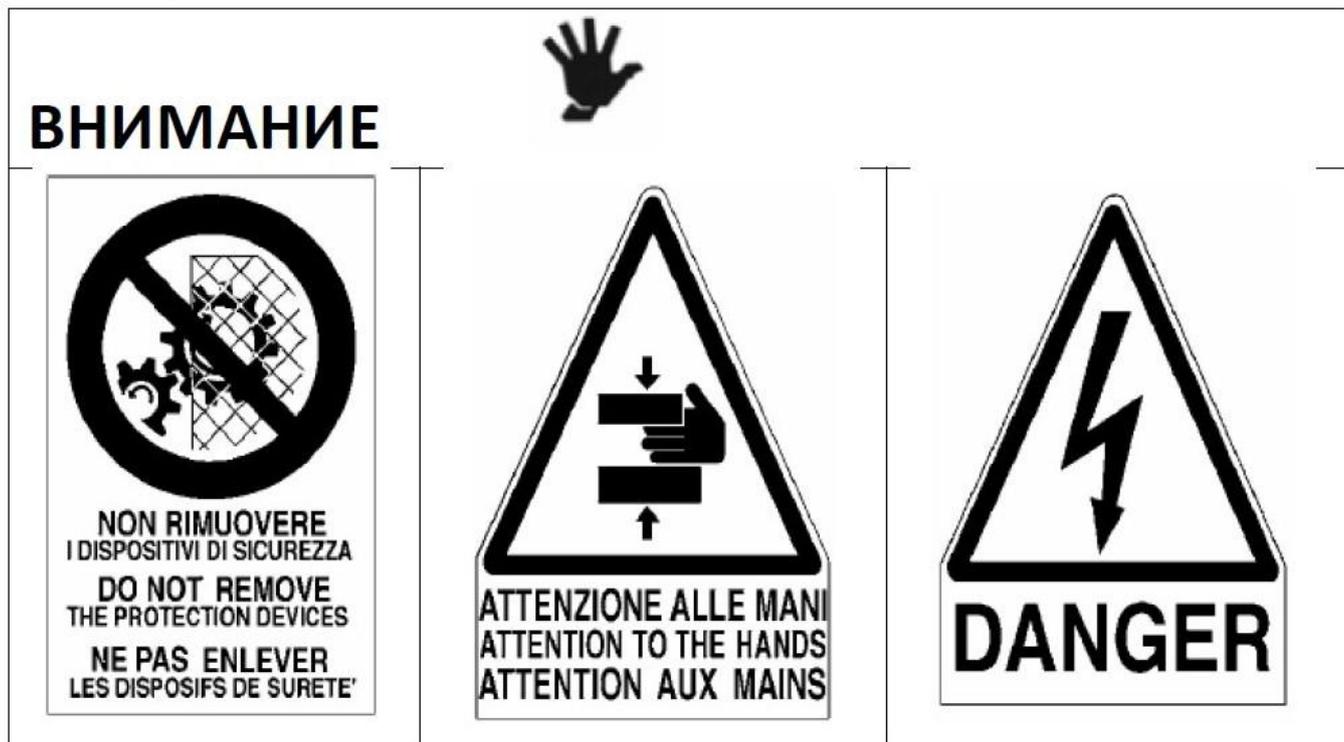
BAKERY *Line*

МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА G 42



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для обеспечения вашей безопасности перед началом использования машины внимательно прочтите данную инструкцию.



1. Не используйте машину в состоянии алкогольного, наркотического опьянения, под воздействием медицинских препаратов, а также после тяжелых физических нагрузок.
2. Будьте внимательны, чтобы волосы или другие части тела не попали во вращающиеся части машины, такие как ремни или привод.
3. Строго следуйте инструкциям на предупредительных знаках, содержащих сведения о безопасности, очистке и порядке содержания.

ГРАФИЧЕСКИЕ СИМВОЛЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ИНСТРУКЦИИ

	Предупреждения, касающиеся исполнения действий или возможной опасности
	Действия могут производиться только обученным персоналом
	Действия могут производиться людьми без специальной подготовки

Табличка технических данных (содержит информацию о производстве, электрических характеристиках, весе и соответствии стандартам)	Заземление	Таблички, сигнализирующие об опасности или запрете определённых действий
		

ГАРАНТИЯ

Компания производитель дает гарантию на машину шесть месяцев со дня поставки. Гарантийным случаем является замена поломанной детали. Электрические части и двигатель не подлежат гарантии. Ремонт этих частей производится за счет покупателя.

Серийный номер		Дата покупки	
Название оборудования		Адрес	
Дата отгрузки		Перевозчик	

Название и адрес производителя

Дилер

Сервисный центр

УРОВЕНЬ ШУМА

В среднем уровень шума возле рабочего места менее 70 децибел.

ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина должна быть установлена в месте, не доступном для общего пользования и использоваться только квалифицированным персоналом. Использование машины разрешено исключительно для нарезки хлебобулочных изделий и запрещено для использования в целях, отличных от указанных в данной инструкции.

ВОЗМОЖНЫЕ РИСКИ

Машина для нарезки хлеба сконструирована в соответствии с правилами безопасности CEI. Использование машины в целях, отличных от предусмотренных производителем, может подвергнуть вас непредсказуемой опасности. Производитель запрещает замену механических или электрических частей, изменение внутренней или внешней структуры машины, а также ослабление или раскручивание винтов и шурупов.



При работе машины все крышки, картер двигателя и защитные механизмы должны быть в рабочем состоянии и тщательно закреплены.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность в час	200/300 буханок
Толщина нарезки	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18
Вес	100 кг
Длина нарезки	420 мм
Высота нарезки	60-165 мм
Мощность мотора	0,55 кВт

СООТВЕТСТВИЕ НОРМАТИВАМ

Электрическая система соответствует правилам EN 60204-1. Материалы, контактирующие с хлебобулочными изделиями, соответствуют нормам FDA. Машина произведена в соответствии с директивой 89/392/CEE и последующими модификациями 91/368/CEE-93/44/CEE-93/68/CEE.

ЗАЩИТНЫЙ МЕХАНИЗМ

Одна кнопка аварийного выключения с красно-желтым кольцом в свободном доступе с рабочего положения.

ПОДНЯТИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ



Машина может подниматься только квалифицированным персоналом.

Машина поставляется в деревянном ящике или в картонной коробке на паллете. Если машина упакована в ящик, то её можно поднимать с помощью погрузчика, вставив вилы в специальные зазоры под ящиком или с помощью подъемного крана, используя веревки или ремни под ящик. В этом случае должно соблюдаться натяжение макс. угла веревки 45°. После удаления упаковки машину можно поднимать только с помощью подъемного крана.

ПОЛУЧЕНИЕ

Упаковка в ящике позволяет хранить машину под крышей в течение шести месяцев. Распакуйте машину и уведомите перевозчика о возможных повреждениях. Производитель должен быть также немедленно уведомлен о повреждениях.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Электрическое подключение должно производиться только квалифицированным персоналом.

Линия электропередачи должна иметь то же напряжения, которое указано на табличке с техническими характеристиками. Электрическое питание осуществляется через селектор мощности соответствующий потребностям в электроэнергии машины с четырьмя контактами трехфазной розетки (три фазы + заземление). Для монофазной машины два контакта (две фазы + заземление) и корпус дифференциала пользователя 0,3 А.

Подключения должны производиться в соответствии с действующим законодательством страны.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Машина G42 нарезает до 300 буханок в час. Имеет специальный поддон для сбора крошек, позволяющий быстро и легко очистить машину. Двигатель защищен от пыли. Все части, контактирующие с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали 18/10. Нарезка осуществляется с помощью двойной рамки ножей с осевым альтернативным движением. Возможно изменение настроек машины с помощью регулирования высоты прижимающего устройства.

ЗАПУСК И ТЕСТИРОВАНИЕ

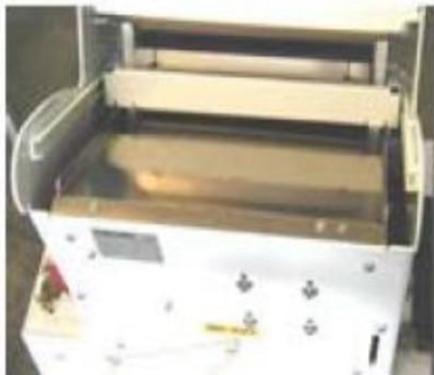


Следующие действия должны производиться только квалифицированными электриками.

- 1) Проверьте, чтобы напряжение машины совпадало с напряжением в сети, затем подключите вилку к сети.
- 2) КНОПКИ 1 КНОПКА СТАРТ 2 КНОПКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ



- 3) Нажмите зеленую кнопку СТАРТ 1. Проверьте, что ножи начали работать.
- 4) Нажмите кнопку СТОП 2. Машина должна остановиться. Если этого не случилось, свяжитесь с производителем.
- 5) Открыв крышку, проверьте вращение обмотки, оно должно быть таким, как указано на блоке двигателя. Если нет, поменяйте местами провода в розетке.



В любой момент можно остановить машину, нажав аварийную кнопку СТОП 2. Чтобы снова включить её, нажмите кнопку СТАРТ 1.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина произведена специально для нарезки хлебобулочных изделий, соответствующих техническому заданию и качеству, установленному производителем. Вот её рабочие компоненты:

РЫЧАГ, поднимающий механизм для проталкивания хлеба, чтобы поместить хлеб на рабочую поверхность



РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ из нержавеющей стали

ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК собирает все крошки, образующиеся при нарезке

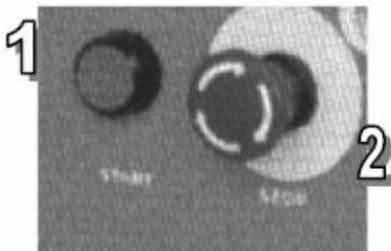


НОЖИ располагаются на двойной рамке с осевым альтернативным движением. Для работы следуйте нижеприведенным инструкциям:

В состоянии ожидания машины поднимите механизм для проталкивания хлеба и, поместив хлеб для нарезки, нажмите кнопку **СТАРТ**.



В любой момент можно остановить машину, нажав аварийную кнопку **СТОП 2**. Чтобы снова включить её, нажмите кнопку **СТАРТ 1**.



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ



Производится только при выключенной машине. Нельзя удалять крошки из слайсера, когда машина работает. Нельзя мыть под струей воды или использовать другие моющие средства. Для этих целей используйте поток воздуха.



Во время очистки машина не должна быть подключена к источнику питания. Замена частей и починка повреждений электрической системы должны производиться только квалифицированным персоналом. Если гарантийные сроки на машину ещё не прошли, уведомить производителя.

НАТЯЖЕНИЕ РЕМНЯ

Кроме того, можно увидеть расположение двигателя и ремней. Натяжение ремней производится откручиванием винтов двигателя на задней панели и фиксированием винта на рабочей поверхности.

ЗАМЕНА НОЖЕЙ

Для того, чтобы разобрать нож, открутите гайку М8, открутите болт и нож отвалится. Для сборки вставьте болт в нож снизу. Закручивая болт, мы устанавливаем правильное натяжение и закручиваем гайку М8. Каждые 30 000 нарезок производите замену ножей.

ВОЗМОЖНЫЕ ПОЛОМКИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Машина не включается	Выключатель в положении ОТКЛ	Проверьте выключатель
Машина не включается	Включена кнопка аварийной установки	Поверните кнопку в обратную от направления стрелки
Машина плохо работает	Не отрегулирован механизм для проталкивания хлеба	Отрегулируйте натяжение струны

УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Корпус машины изготовлен из эмалированного листа с порошковой эмалью или двухкомпонентной эпоксидной эмалью. Защитные элементы, рабочая поверхность, прижимной механизм, механизм для проталкивания хлеба и ножи изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Ремни изготовлены из резины. Электрические части изготовлены из пластика. Для утилизации разберите машину на компоненты в соответствии с материалом изготовления и вместе с маслом и смазкой, доставьте в авторизованный центр по утилизации.

Apach

BAKERY *Line*

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
<http://equipgroup.ru/>
<http://bakery.apach.it/>