

# **FROSTY**

## Куттер мясной **HLQ8**



Инструкция по эксплуатации

Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкцией для безопасного использования оборудования.

Сохраните ее для дальнейшего пользования

## **СОДЕРЖАНИЕ**

---

<b>ГЛАВА 1</b>	<b>ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ</b> .....	<b>3</b>
<b>ГЛАВА 2</b>	<b>ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ</b> .....	<b>4</b>
<b>ГЛАВА 3</b>	<b>СТРУКТУРА И ПРИНЦИПЫ</b> .....	<b>4</b>
<b>ГЛАВА 4</b>	<b>ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</b> .....	<b>6</b>
<b>ГЛАВА 5</b>	<b>УПАКОВКА И ОСМОТР</b> .....	<b>7</b>
<b>ГЛАВА 6</b>	<b>УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>8</b>
<b>ГЛАВА 7</b>	<b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>9</b>

## **ГЛАВА 1    ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОМПАНИИ**

---

Спасибо за выбор нашего оборудования, мы являемся компанией, которая специализируется в области механической обработки пищи в течение многих лет, основной продукцией являются спиральные миксеры, мясорубки, мясорезки, слайсеры, наполнитель и так далее. Благодаря хорошему качеству и послепродажному обслуживанию, мы завоевали репутацию от клиентов по всему миру.

## **ГЛАВА 2 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**

---

### **Функция оборудования.**

Куттер HLQ8 используется в пищевой промышленности, может быстро и эффективно перерабатывать различные виды корней, стеблей, листьев и овощей в пасту, а также мясо. Он также может равномерно смешивать различные виды начинок, что является идеальным оборудованием для подготовки начинок для колбас и булочек, а также лучшим выбором для обработки овощей.

### **Производительность и особенности.**

Принцип работы оборудования: обрабатывает продукты при помощи высокоскоростного вращающегося блока лезвий в вертикальной плоскости, и вращение чаши в горизонтальной плоскости, что позволяет переработать продукты в пасту. Коробчатый корпус с плавными линиями полностью закрывает все устройства привода, которые установлены внутри, что придаёт оборудованию прекрасную работоспособность и отличную конструкцию.

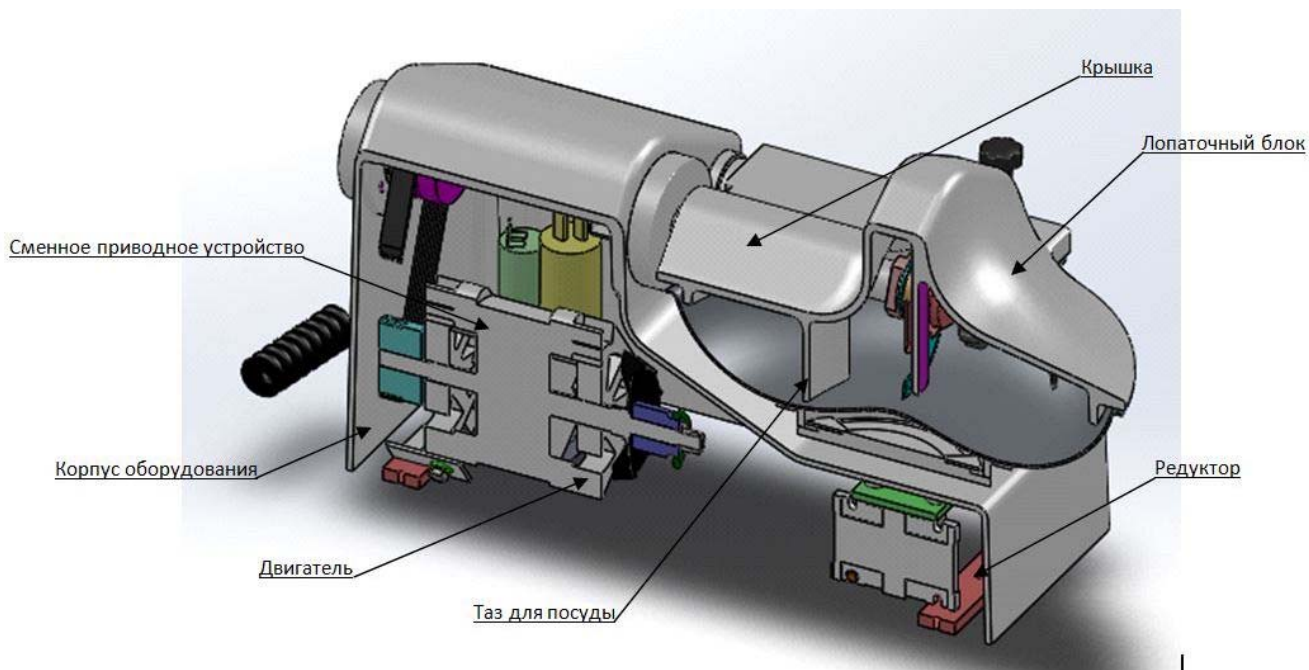
Скорость и материал лезвия и скорость чаши разработаны как лучшая комбинация для работы с продуктами. Лезвия острые, гладкие и сложные, что обеспечивает хорошую эффективность резки, небольшой подъем температуры и минимальное время резки, что также улучшает эмульгирование, эластичность, гладкость и выход начинки.

Переключатель Touching используется в системе управления режущего куттера HLQ8, который отличается хорошими водонепроницаемыми свойствами, безопасностью, надежностью, длительным сроком службы, низким уровнем шума, простой работой и легким обслуживанием.

## **ГЛАВА 3 СТРУКТУРА И ПРИНЦИПЫ**

### **Основная структура**

Оборудование в основном состоит из рамы, приводного устройства турбины, блока лопастей, чаши для посуды, крышки, шкивного механизма, двигателя и других основных компонентов (см. рисунок 1)



**Рисунок 1:** Общий вид оборудования

### **Безопасность материалов**

Детали оборудования, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из материала, строго в соответствии с требованиями стандартов безопасности пищевых продуктов и здоровья, который не покрывается ржавчиной, коррозией, нетоксичен и безвреден для здоровья человека даже после длительного использования.

### **Принцип работы**

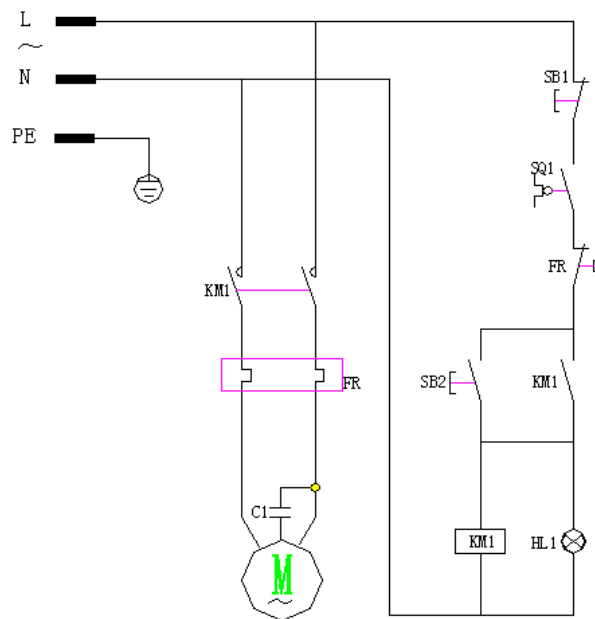
Когда оборудование работает, закройте крышку и поместите в емкость различные виды корней, стеблей, листьев, овощей, мяса и т. д., Пища, вместе с чашей, вращается против часовой стрелки, превращаясь в пасту (размер пасты контролируется регулировкой времени резки).

### **Схема электрической цепи**

Оборудование укомплектовано входным кабелем с сечением 3x1,0 мм<sup>2</sup>, длиной 1,85 м.

Оборудование должно быть подключено к источнику питания 220В/50Гц.

**Внимание:** розетка должна быть оборудована выключателем, чтобы обеспечить своевременное отключение питания.



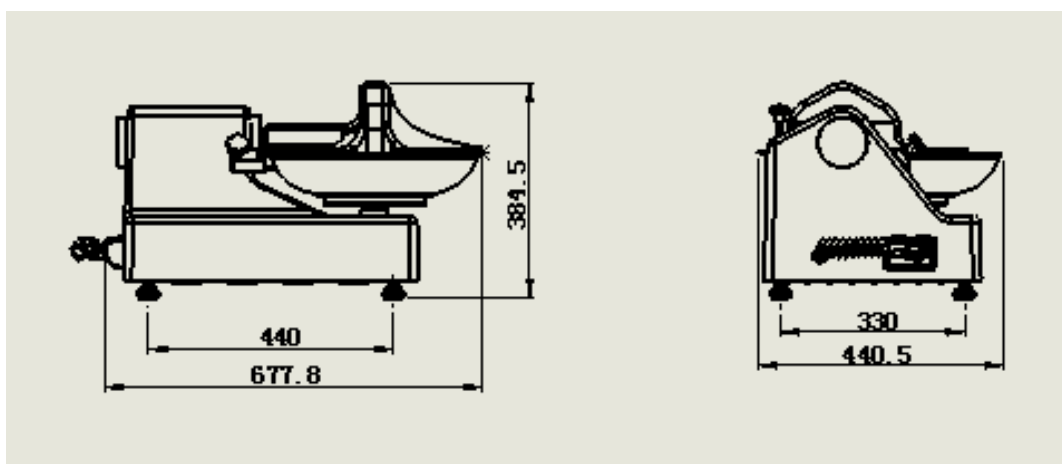
**Рисунок 2:** Схема электрической цепи

**Таблица 1.** Примечания к символам элементов

Примечание: европейское напряжение: 220-240 В, 50 Гц					
M	Двигатель	T	Защита от перегрева	SB2	Кнопка запуска
SQ1/SQ2	Микропереключатель	SB1	Кнопка остановки	HL1	Индикатор
KM1	Контактор				

## ГЛАВА 4 ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### Габариты и вес



**Рисунок 3:** Габариты

## Основные технические характеристики

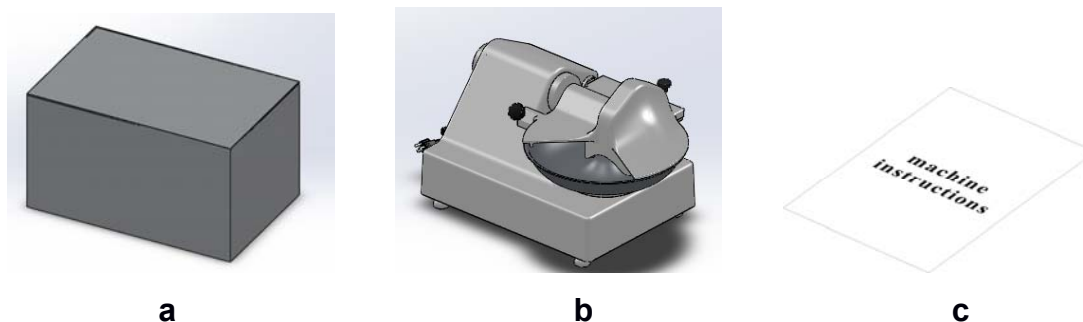
**Таблица 2:** Основные технические характеристики

Производительность (кг/ч)	Скорость вращения лезвия (об/мин)	Скорость вращения бассейна (об/мин)	Мощность двигателя (кВт)	Напряжение (В)	Частота (Гц)	Водонепроницаемый класс	Модель пояса	Нетто (кг)
120	1440	12	0.55	220-230	50	IPX1	PJ-508	36.7

## **ГЛАВА 5 УПАКОВКА И ОСМОТР**

Перед отправкой оборудование должно быть упаковано следующим образом (см. рисунок 4)

- а. Коробка
- б. Куттер мясной
- с. Руководство по эксплуатации



**Рисунок 4: Состав упаковки**

Перед распаковкой, убедитесь, что этикетки не повреждены. Если есть повреждения во время транспортировки (например, царапины или снятые этикетки), перечислите все поврежденные детали в течение 3 дней после даты, указанной в документе, и свяжитесь с поставщиком. Во время транспортировки держите оборудование параллельно земле, не переворачивайте его.

Утилизация упаковочного материала

**Все упаковочные материалы (картонные коробки, полиэтиленовые пакеты, пенополиуретан) можно утилизировать как обычный городской мусор. В странах, где действуют особые требования и стандарты утилизации отходов, при утилизации строго соблюдайте местные законы.**

## **ГЛАВА 6 УСТАНОВКА И ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

### **Установка**

Поместите оборудование на сухую и вентилируемую ровную поверхность, чтобы обеспечить плавную и безопасную работу. Выберите место для размещения, которое должно соответствовать размеру, указанному на рисунке 1 (исходя из модели).

### **Подключение**

Оборудование должно быть подключено к сети переменного электрического тока напряжение ~220-230 V 50 Гц с заземляющим проводом. Так же должен быть установлен автоматический выключатель.

### **Проверка перед эксплуатацией**

Перед первым пуском:

1. Осторожно разверните упаковку и ознакомьтесь с «Инструкцией по эксплуатации».

2. Осмотрите каждую деталь: не ослабли ли застёжки при транспортировке, нет ли повреждения переключателя и шнура питания из-за транспортировки, а также необходима проверка соответствия напряжения источника питания и напряжения использования оборудования.

**3. Проверьте, нет ли инородного тела внутри чаши, чтобы вовремя убрать инородное тело, чтобы избежать внешних твердых загрязнений, вызывающих повреждение режущих инструментов и других частей оборудования.**



**Рисунок 5: Переключатель управления**

Кнопка переключателя управления (рисунок 5):

- 1 - «ON» и «OFF» используются совместно
- 2 - остановка «OFF»
- 3 - «ON» запуск

## Инструкция

**Примечание: продукты можно загружать ТОЛЬКО при выключенном двигателе.**

В соответствии со следующими шагами:

1. Подключите блок питания.

2. Откройте крышку, поместите необходимое количество ингредиентов, обратите внимание на то, чтобы они не были слишком большими и не допускать переполнения. Большие куски овощей следует нарезать на более мелкие кусочки, не бросайте продукты с посторонними предметами во время процесса приготовления фараша, иначе можно повредить режущий инструмент.

3. Закройте крышку.

4. Нажмите кнопку «ON», включите питание, оборудование должно работать плавно, без аномального звука.

5. Перед каждым запуском оборудования проверяйте, чтобы чаша была пустая. Не следует измельчать твердые продукты, чтобы не повредить лезвия или другие части оборудования.

6. После завершения резки, нажмите кнопку «OFF», чаша и режущее лезвие прекратят работу.

7. Специальной лопаткой достаньте из чаши измельченные продукты.

8. Производите чистку оборудования после каждого его использования и вытирайте насухо.

9. После использования, отключите питание.

**Примечание. Не кладите руки в работающее оборудование.**

## **ГЛАВА 7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Работы по очистке и техническому обслуживанию можно проводить только во время остановки оборудования и выключения питания.

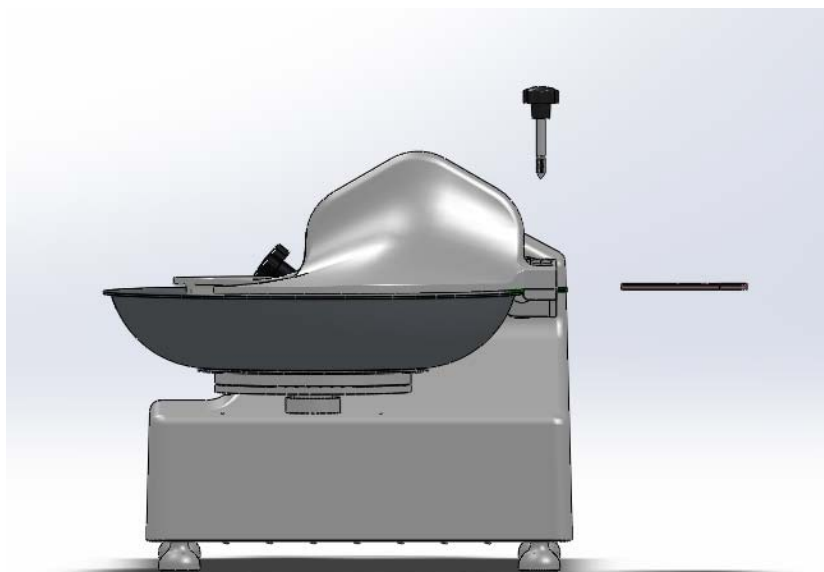
### Общие

1. Отключите питание и выньте вилку из розетки перед чисткой оборудования, как показано на рисунке (6).

2. Оборудование необходимо чистить после работы каждый день, все контактирующие с пищей механические части необходимо очистить и поставить на место.

3. Из-за остатков отходов можно повредить оборудование, поэтому необходимо чистить куттер как внутри, так и снаружи.

4. Не используйте моющие средства, промышленные чистящие средства, железную щетку, шланги и посудомоечную машину.



**Рисунок 6**

Примечание: перед тех.обслуживанием, отключите питание.

### **Необходимость регулярного обслуживания**

Регулярное техническое обслуживание куттера, может эффективно продлить срок его службы.

Периодически очистка миксера и, может гарантировать качество и безопасность пищевых продуктов.

Ежедневный осмотр основных компонентов

### **Режущее лезвие**

Перед запуском оборудования следует проверить режущее лезвие на предмет прочности установки и на наличие повреждений.

### **Ремень**

Ремень необходимо регулярно фиксировать. Через 2-3 года ремни необходимо заменить. Для замены ремней, обратитесь в сервисный центр.

### **Ножки**

Со временем повреждение ножек приведет к нестабильной установке оборудования. Если это произойдет, замените ножки.

### **Кабель**

Регулярно проверяйте кабель, при необходимости - замените.