

FROSTY

Куттер мясной **HLQ14**



Инструкция по эксплуатации

ВВЕДЕНИЕ:

Для того чтобы убедиться, что оборудование может использоваться эффективно, мы предоставляем детальную информацию о продукте в данном руководстве, включая технические характеристики, принцип работы и инструкции.

Данное руководство следует предоставить квалифицированным операторам, которое поможет ознакомиться с работой и техническим обслуживанием устройства.

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Куттер мясной HLQ14 предназначен для быстрой и эффективной обработки мяса и овощей (измельчение, смешивание).

Измельчение мясного сырья в куттере осуществляется с помощью быстровращающихся ножей серповидной формы, которые устанавливаются на валу. Попеременно ножи погружаются в непрерывно вращающуюся чашу. Нередко в куттерах смешивают фарш со специями. Фарш, подверженный измельчению, попадает прямо под так называемый «режущий механизм» с помощью специальных направляющих скребков и вращающейся чаши.

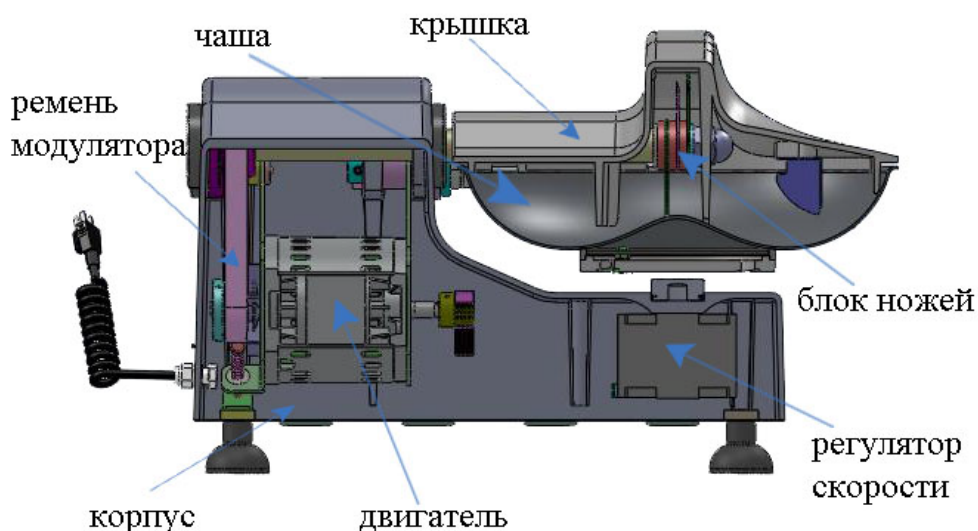
Скорость ножей машины, скорость чаши, прочность материала ножа, все это идеально сочетается для качественной обработки продуктов.

Острые высококачественные ножи обеспечивают хорошую эффективность резания. Небольшой подъем температуры и короткое время резания, улучшают измельчение, эластичность и мягкость фарша.

2 СТРУКТУРА И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Основные части куттера: корпус, турбинный модулятор, блок ножей, чаша, крышка, двигатель и другие компоненты.

Части машины, которые напрямую контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из материала строго в соответствии с требованиями стандартов безопасности и гигиены пищевых продуктов, которые не подвергаются ржавчине, коррозии, не являются токсичными и безвредны для здоровья человека даже после длительного использования.



Перед началом работы куттера, откройте крышку и поместите в чашу необходимые продукты и закройте крышку. Еда в чаше вращается против часовой стрелки и измельчается в фарш при контакте с вертикально вращающимися ножами. Размер фарша зависит от регулирования времени работы.

3 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПАЛЬНАЯ СХЕМА

Куттер оснащен кабелем питания с поперечным сечением 3x1,0 мм², длиной 1,85 м. Аппарат следует подключать к источнику питания 220В/50 Гц.

ВНИМАНИЕ: розетка должна быть оснащена переключателем, что бы вовремя отключить питание.

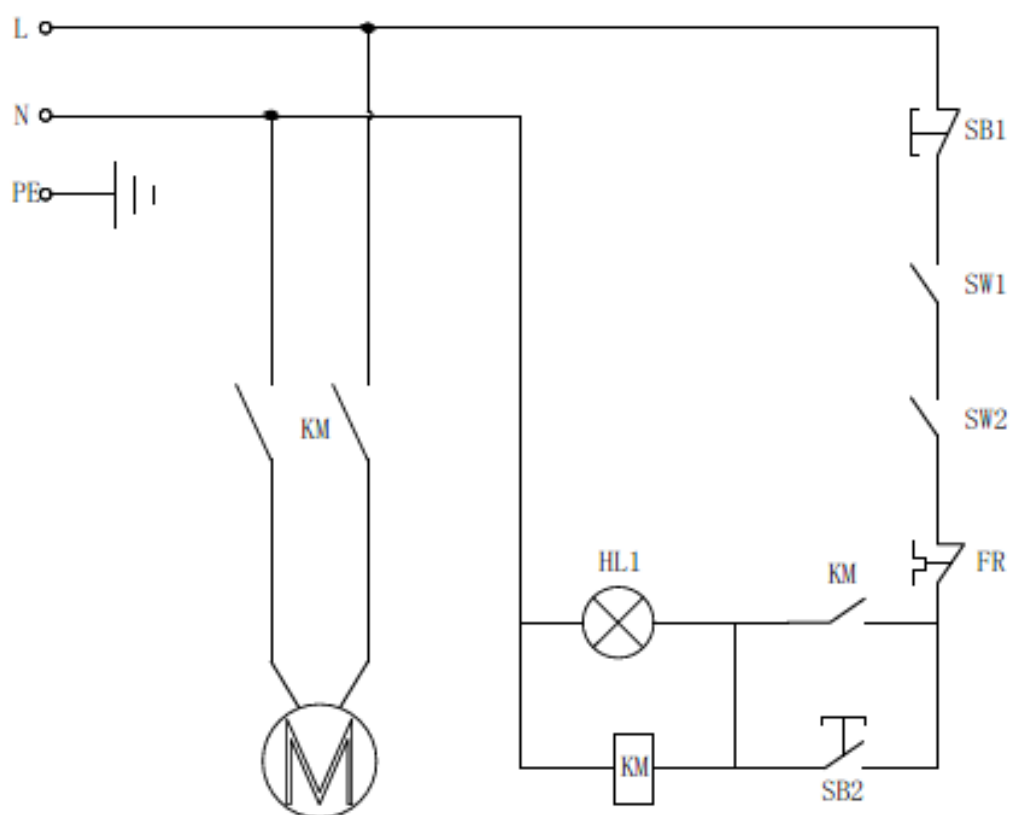


Таблица 1 – Пояснения к схеме

Комментарий: европейский вольтаж: 220-240 Вт, 50 Гц					
M	Двигатель	FR	Защита от перегрева	SB2	Кнопка включения
SW1/SW2	Магнитное реле	SB1	Кнопка выключения		
KM	Контактор	HL1	Индикатор		

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Размеры и вес:

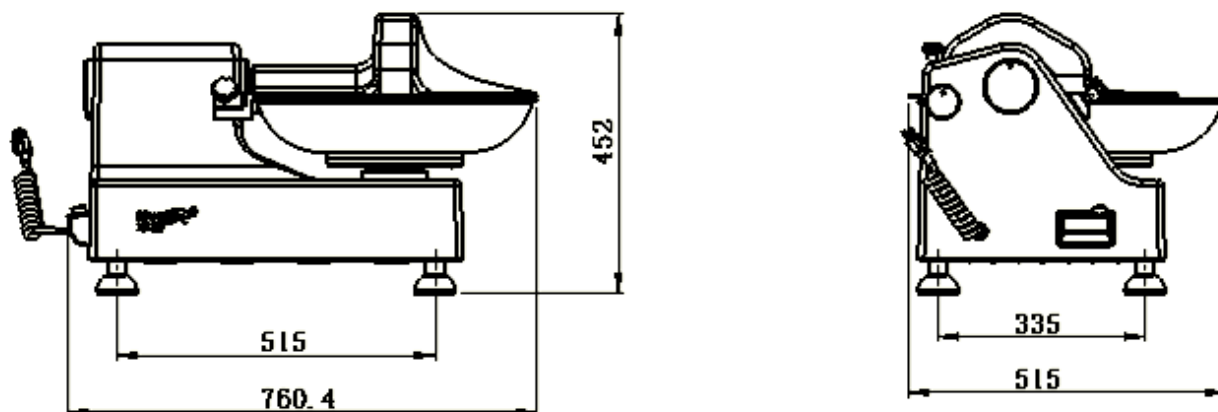


Таблица 2 – Технические данные

Производительность (кг/ч)	218
Скорость вращения ножей (об/мин)	1440
Скорость вращения чаши (об/мин)	12
Мощность двигателя (кВт)	0.75
Напряжение (В)	220-230
Частота (Гц)	50
Тип защиты от воды	IPX1
Модель ремня	PJ-508 PJ-540
Вес нетто (кг)	53.8

5 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Поместите куттер на сухую и вентилируемую поверхность с подходящими размерами, чтобы обеспечить бесперебойную и безопасную работу машины.

Куттер должен быть надежно подсоединен к цеховому контуру заземления с помощью гибкого медного оголенного провода со знаком заземления. Остальные три сетевых шнура (два для однофазного двигателя) оснащены внешним автоматическим выключателем (в поставку не входит). Клеммный блок управления, надежный и маркировочный на эквипотенциальных соединительных проводах.

6 ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВАЖНО: когда двигатель куттера отключен, можно загружать продукты.

1. Подключите источник питания.
2. Откройте крышку куттера, и загрузите нужное количество ингредиентов. Не заполняйте чашу до верха продуктами, чтобы крышка могла плотно закрываться.
3. Большие куски мяса и овощей должны быть нарезаны более мелко.
4. Не загружайте в чашу другие предметы, в противном случае, во время работы куттера это может привести к повреждению блока ножей.
5. Закройте крышку.
6. Нажмите кнопку «ON», начнется работа куттера. Работа машины должна быть плавной, без аномального звука.

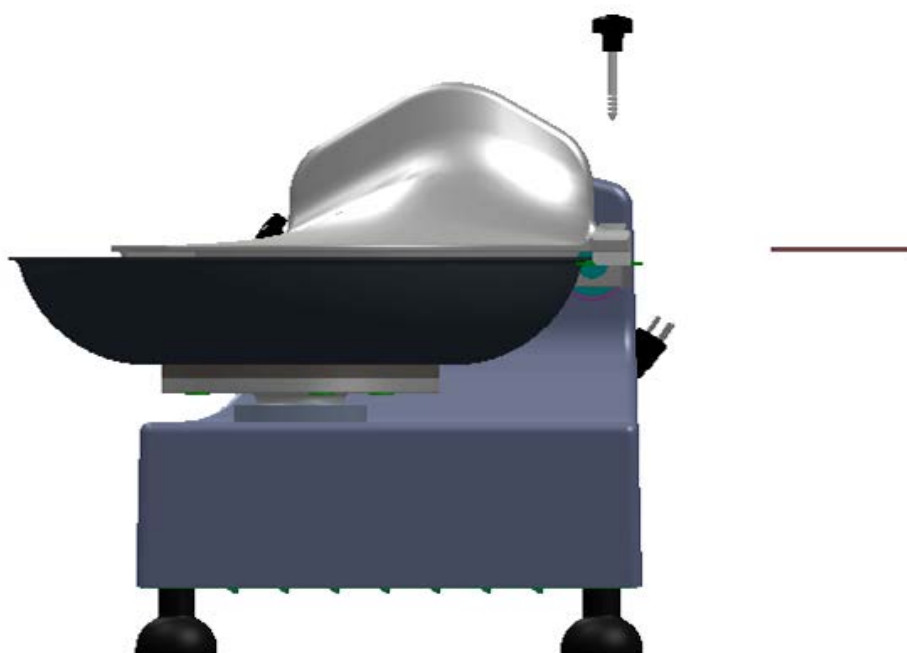
ВНИМАНИЕ: Не опускайте руки в работающую машину.

- 7 В зависимости от используемого сырья, установите нужные технические параметры. Если загрузка слишком большая или время измельчения слишком длительное, то нужный эффект обработки может быть не достигнут.
- 8 Перед каждым использованием куттера, всегда проверяйте, нет ли в чаше посторонних предметов, чтобы при работе избежать поломки ножей или других частей устройства.
- 9 После окончания работы нажмите кнопку «OFF», чтобы остановить вращение чаши и ножей.
- 10 С помощью специальной лопатки достаньте фарш из чаши.
- 11 После каждого использования куттера, тщательно очистите устройство и храните сухим.
- 12 Отключите питание после завершения работы.

7 РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА

Чистка и техническое обслуживание выполняются только во время остановки машины и отключения питания.

1. Перед чисткой отключите питание и выньте вилку.
2. Проверните регулировочный винт против часовой стрелки и достаньте скребок с правой стороны, как показано на рисунке. Поверните чашу по часовой стрелке и достаньте ее.
3. Машина должна быть очищена после каждого использования.
4. Остатки пищевых продуктов могут привести к неисправности куттера, поэтому следует чистить машину как внутри, так и снаружи.
5. Не используйте очищающие средства, промышленные очистители, железные щетки, а так же не следует очищать шланги и дно куттера.



8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Перед началом технического обслуживания, отключите, пожалуйста, электропитание и держите машину вдалеке от питания.

- Регулярное техническое обслуживание продлевает срок службы куттера.
- Периодическая чистка куттера обеспечивает высокое качество работы машины.

Ежедневный уход:

- Перед запуском куттера проверяйте исправность ножей.
- Систематически регулируйте ремень. После 2-3 лет использования, ремень нужно заменить. Обратитесь за помощью в сервисный центр.
- Не забывайте проверять шнур. Для ремонта или замены шнура обращайтесь в сервисный центр.