

FROSTY

Куттер мясной **HLQ20**



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

1.1 Функция устройства

Куттер мясной HLQ-20L, производимый нашей компанией, в основном используется для обработки пищевых продуктов, который позволяет быстро и эффективно перерабатывать различные виды корнеплодов, стеблей, листьев, овощей, а так же мясо и мясопродукты в пасту. Он также может равномерно смешивать различные виды начинки, что является идеальным оборудованием для приготовления колбас, паштетов, пельменей и булочек, а также лучшим выбором для подготовки наполнителей.

1.2 Производительность и особенности

В этой машине применяется принцип вращательного движения чаши и высокоскоростное вращение блока ножей, что позволяет обрабатывать пищу, совершая вертикальные относительные движения, и дифференциально вращать режущую пищу в пасту. Конструкция машины состоит из полностью закрытого корпуса коробчатого типа, и спроектирована так, что все движущие и приводные устройства установлены внутри корпуса, что делает машину, выполненную с тонким мастерством и превосходной структурой.

Скорость блока ножей, скорость ёмкости, материал и твердость лезвия разработаны как лучшая комбинация. Лезвия острые, грубые и сложные, что обеспечивает хорошую эффективность резки, небольшое увеличение температуры и короткое время резки, что также улучшает эмульгирование, упругость, гладкость и выход наполнителей.

В системе управления измельчительной машиной HLQ-20L используется панель управления, которая отличается хорошими водонепроницаемыми свойствами, безопасностью, надежностью, длительным сроком службы, низким уровнем шума, простотой в эксплуатации и простотой обслуживания.

2 КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

2.1 Основная структура

Машина состоит из: корпуса, редуктора, блок ножей, чаши, крышки, двигателя и других компонентов. (см. Рисунок 1)

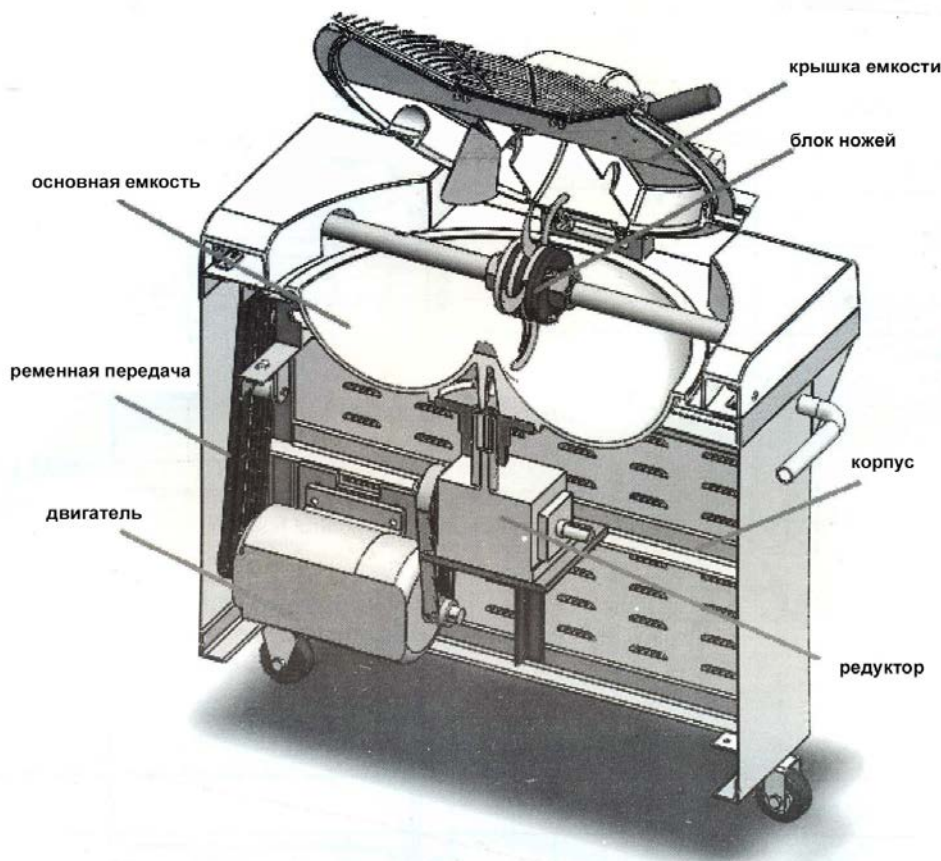


Рисунок 1. Структура

2.2 Материалы

Части машины, которые непосредственно соприкасаются с пищевыми продуктами, изготовлены из материала строго в соответствии с требованиями стандартов безопасности пищевых продуктов и здоровья, которые не подвержены ржавчине и коррозии, нетоксичны и безвредны для здоровья человека даже после длительного использования.

2.3 Принцип работы

Когда машина работает, закройте крышку ёмкости и поместите в нее различные виды корнеплодов, стеблей, листьев, овощей, мяса и т.д. Продукты вращаются против часовой стрелки вместе с чашей. Они измельчаются в пасту расположенными поперек вертикально вращающимися ножами (размер пасты должен контролироваться путем регулировки времени резки).

2.4 Электрическая схема

Куттер оснащен кабелем питания с поперечным сечением 3 x 1,5 мм², длиной 1,5м. Машина должна быть подключена к источнику питания 220В/50 Гц.

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

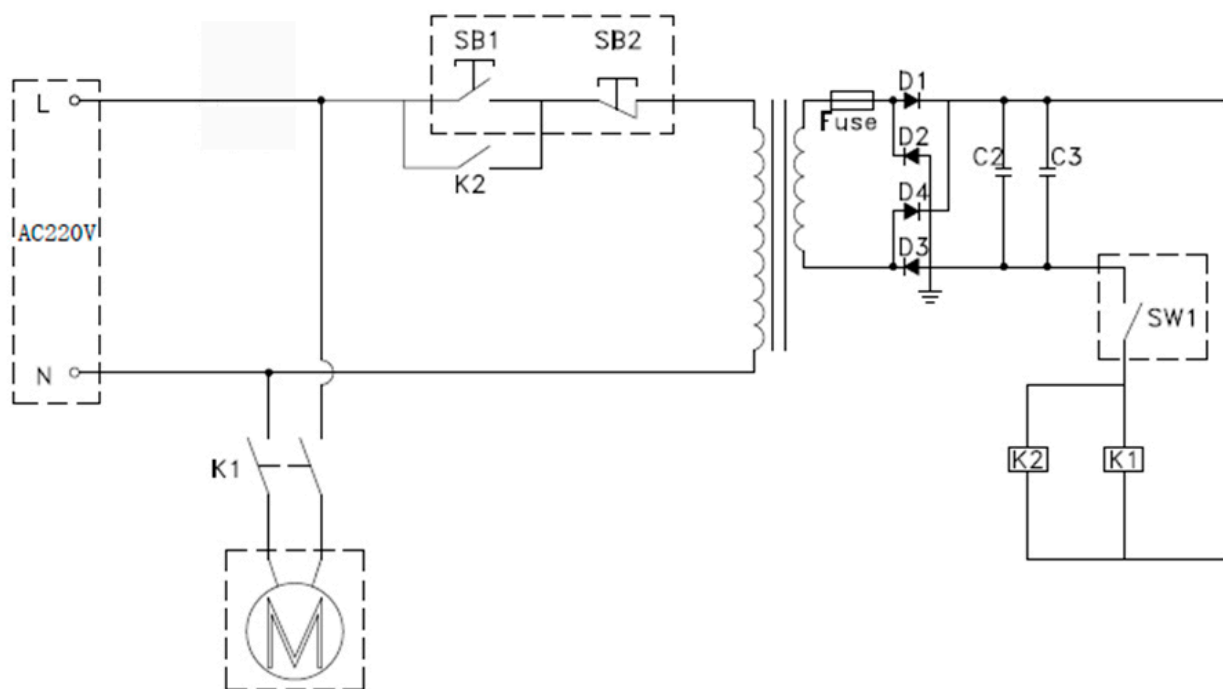


Рисунок 2. Электрическая схема

Таблица 1 – Пояснения к схеме

| | | | |
|---|------------------|------------|-------------------|
| Комментарий: европейский вольтаж: 220-240 Вт, 50 Гц | | | |
| M | Двигатель | SB2 | Кнопка выключения |
| SW1 | Магнитное реле | | |
| SB1 | Кнопка включения | | |

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Таблица 2 – Технические данные

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Производительность (кг/ч) | 300 |
| Скорость вращения ножей (об/мин) | 1440 |
| Скорость вращения чаши (об/мин) | 12 |
| Мощность двигателя (кВт) | 1.50 |
| Напряжение (В) | 220-230 |
| Частота (Гц) | 50 |
| Тип защиты от воды | IPX1 |
| Модель ремня | A750-2 A965-2 |
| Габариты, (мм) | 930x700x920 |
| Вес нетто (кг) | 125 |

4 УПАКОВКА И ОСМОТР

4.1 Проверка упаковки

Перед отправкой машина должна быть упакована следующим образом:

- а. упаковочный ящик
- б. куттер мясной
- с. руководство по эксплуатации

4.2 Осмотр

Убедитесь перед распаковкой, что на этикетках снаружи коробки нет повреждений. Если при транспортировке есть повреждения (например, царапины или стёртые этикетки), зафиксируйте все поврежденные детали и в течении одного дня свяжитесь с поставщиком. При транспортировке держите машину параллельно земле, не переворачивайте машину.

4.3 Утилизация упаковочного материала

Весь упаковочный материал (коробки, полиэтиленовые пакеты, пенополиуретан) можно утилизировать как обычный городской мусор. В странах с особыми требованиями и стандартами по утилизации отходов, пожалуйста, утилизируйте строго в соответствии с местным законодательством.

5 УСТАНОВКА

5.1 Размещение машины

Размещайте машину на сухой ровной и проветриваемой поверхности, чтобы обеспечить бесперебойную и безопасную работу машины. Выбор места размещения должен соответствовать размеру оборудования и обеспечивать его обслуживание.

5.2 Подключение

Оборудование должно подключаться к электрической сети через шнур питания с проводом заземления. Проверьте надежность заземления. Коммутация к сети электропитания должна быть произведена к клеммным колодкам через автоматический выключатель (пользователь обеспечивает самостоятельно).

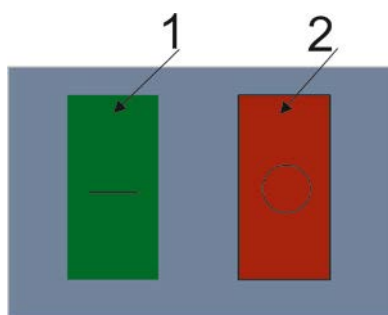
5.3 Предэксплуатационная проверка

Перед началом работы необходимо выполнить следующее:

1. Аккуратно разверните упаковку и прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Проведите внешний осмотр оборудования после распаковки. Нет ли после транспортировки ослабленных крепежных элементов. Проверьте целостность панели управления и шнура питания. Обязательно проверьте соответствие напряжения источника питания и напряжения самого оборудования.
3. Проверьте, нет ли инородного тела внутри чаши, нет ли внешних твердых загрязнений, вызванных повреждением режущих инструментов и других деталей машины.

6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1 Панель управления



- 1 - зеленая кнопка «Старт»
2 - красная кнопка «Стоп»

6.2 Инструкции

Примечание: продукты загружаются в чашу только при полной остановке двигателя!

Следуйте следующим шагам:

1. Подключите источник питания.
2. Откройте крышку, добавьте необходимое количество ингредиентов, обратите внимание на то, чтобы чаша была не слишком полная, и ограничьте доступ к крышке ёмкости. Большие куски продуктов должны быть нарезаны на мелкие кусочки. Будьте внимательны, чтобы в продукты питания не попадали посторонние предметы, так как это приведет к повреждению режущих инструментов.
3. Закройте крышку.
4. Включите питание, нажав зелёную кнопку, машина должна работать плавно, без посторонних звуков.
5. В зависимости от сырья, используйте настройки нужных технических параметров. Слишком большая скорость или слишком длительное время измельчения не позволяют достичь идеального технологического эффекта.
6. Каждый раз перед началом работы машины внимательно проверяйте чашу. Нет ли там посторонних предметов. Не измельчайте твёрдые предметы, это может повредить лезвия или привести к поломке оборудования.
7. После окончания измельчения продуктов, нажмите красную кнопку, чаша и лезвия полностью остановятся, отключите питание.
8. С помощью специального черпака извлеките из чаши фарш.
9. Каждый раз после работы машина должна быть очищена, и храниться сухой.
10. При длительном времени неиспользования, машина должна быть обесточена.

7 ЧИСТКА

Примечание: не кладите руки на работающую машину.

Работы по очистке и техническому обслуживанию выполняются только во время остановки и выключения машины.

1. Перед чисткой отключите питание и выньте вилку.
2. Машина должна быть очищена после каждого использования.
3. Остатки пищевых продуктов могут привести к неисправности куттера, поэтому следует чистить машину как внутри, так и снаружи.
4. Не используйте очищающие средства, промышленные очистители, железные щетки, а так же не следует очищать провода 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.