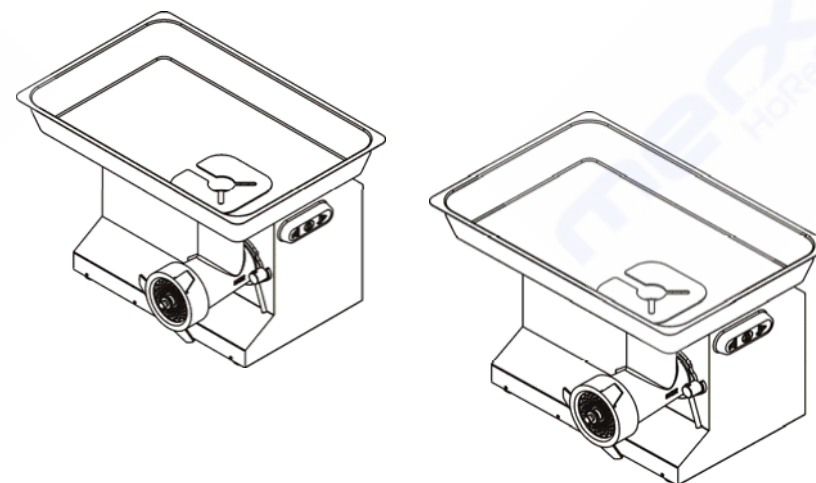


ТС 22
ТС 32

М'ЯСОРУБКА



ОФИЦІЙНИЙ
ДИСТРИБ'ЮТОР

ред. 07.2011

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Українська

8 - Несправності та їх усунення

8.1 - Причини несправностей та способи їх усунення

Несправності

- 1 - Машина не запускається
- 2- Шнек обертається у напрямку, зворотному вказаному стрілкою (для трифазної моделі)
- 3- Незадовільний результат обробки продукту

Причини виникнення

- 1 - Диференціальний вимикач знаходиться в положенні "0"
- 1 Вимикач вики знаходиться в положенні "0"
- 1 Несправна кнопка запуску
- 1 Перевірити, що всі пристрої безпеки є і вмонтовані

2 Поміняти місцями жили фази на вилці, див. Пункт 4.4

3 Гратка і ніж не притиснуті як слід

3 Наявність подряпин на решітці або ніж не притиснутий як слід
(до поверхні решітки)

3 Накідна гайка заслабка

Методи усунення

- 1 Встановити вимикач у положення «I»
- 1 -Звернутися до служби технічної підтримки
- 1 -Перевірити пристрої безпеки

2 Звернутися до служби технічної підтримки

3 -Як слід притиснути решітку та ніж

- 3 Замінити дефектні решітку та ніж
- 3 Затягнути як слід накидну гайку

ЗМІСТ

1. Доставка та гарантія	5
1.1 Вступ	
1.2 Зберігання та використання цього посібника	
1.3 Гарантія	
1.4 Опис обладнання	
1.5 Передбачене застосування	
1.6 Неприпустиме використання	
1.7 Паспортні дані обладнання	
1.8 Захисні та запобіжні пристрої	
1.9 Робочі місця	
2. Технічні характеристики	13
2.1 Основні елементи	
2.2 Технічні характеристики	
2.3 Габарити та вага м'ясорубки	
2.4 Рівень створюваного шуму	
2.5 Електричні схеми	
3. Органи управління та індикатори	17
3.1 Перелік органів управління та індикаторів	
4. Приймальні випробування, транспортування, передача та встановлення обладнання	17
4.1 Приймальні випробування	
4.2 Передача обладнання та вантажно-розвантажувальні роботи	
4.3 Встановлення	
4.4 Утилізація пакувальних матеріалів	
4.5 Переміщення машини	
4.6 Підключення до електричної мережі	
4.6.1 Трифазна модель	
4.6.2 Однофазна модель	
5. Пуск та зупинка обладнання	20
5.1 Перевірка коректного електричного підключення	
5.2 Перевірка наявності та справності пристроїв захисту	
5.3 Перевірка справності кнопки зупинки	
5.4 Пуск машини	
5.5 Зупинка машини	
6. Експлуатація машини	21
6.1 Вимоги	
6.2 Підготовка вихідного патрубку	
6.3 Використання м'ясорубки	

7. Техобслуговування

7.1 Вимоги

7.2 Змащення

7.3 Чищення м'ясорубки

7.4 ОЕЕО - Відходи електричного та електронного обладнання

22

8. Несправності та їх усунення

8.1 Причини несправностей та способи їх усунення

24

7.3 ОЕЕО - Відходи електричного та електронного обладнання

ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧІВ

Відповідно до ст.13 Законодавчого декрету № 151 від 25 липня 2005 р. «Виконання вимог Директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ та 2003/108/СЕ щодо обмеження використання небезпечних речовин в електричних та електронних приладах, а також утилізації відходів»



символ закресленого бака, нанесений на прилади або їх упаковку, вказує на те, що виріб після закінчення використання повинен утилізуватися окремо від інших відходів.

Диференційований збір цієї апаратури, що перестали використовувати, має бути організований виробником. Відповідно користувач, який бажає позбавитися відходів такого типу, повинен звернутися до виробника і слідувати прийнятій ним системі диференційованої утилізації приладів, виведених із експлуатації.

Здійснення правильного диференційованого збору приладів для подальшої їх рекуперації, переробки та утилізації відповідно критеріями ненанесення шкоди навколишньому середовищу допомагає уникати можливих негативних наслідків для природи та здоров'я людей, а також сприяє повторному використанню та/або рекуперації матеріалів, з яких виготовлено апаратуру.

Несанкціоноване розміщення виробу, що відпрацював, його власником призведе до застосування адміністративних санкцій, передбачених діючим законодавством.

- 5 Для ослаблення накидної гайки немає необхідності у використанні спеціальних інструментів, достатньо послабити гайки блокування патрубка, щоб звільнити гайку для її подальшого легкого зняття.
- 6 Після ретельного чищення м'ясорубки необхідно спочатку встановити патрубков, упевнившись у правильному його розміщенні, а потім закріпити його гайками блокування.
- 7 Потім можна монтувати шнек, ніж, ґратки та накидну гайку.

7 - Технічне обслуговування

На деяких малюнках цього посібника для більш наочного уявлення

- Вимоги

УВАГА!

Будь-які операції з технічного обслуговування та чищення м'ясорубки повинні здійснюватися на зупиненій машині, відключеній від мережі електроживлення. Приміщення, де повинні здійснюватися операції з технічного обслуговування, має бути чистим і сухим.

Не допускати роботи з машиною неуповноважений персонал. Будь-яка заміна компонентів, включаючи заміну робочих органів, повинна здійснюватися із застосуванням оригінальних запасних частин у уповноважених майстернях

або безпосередньо виробником.

- Змащення

Машина не потребує мастила.

- Чищення м'ясорубки **УВАГА!**

Необхідно відключити машину від електроживлення перед тим, як починати її чищення.

Не можна мити машину струменем води.

Необхідно використовувати виключно нетоксичні миючі засоби, призначені для чищення компонентів, що входять у контакт із харчовими продуктами.

Ґратки та ножі виготовлені зі сталі AISI 430, якщо залишити їх зануреними у воду або мокрим, вони можуть покритися іржею. Рекомендується висушити їх після миття.

1 - Доставка та гарантія

1.1 - Вступ

УВАГА!

Символи, що використовуються в цьому посібнику, служать для привернення уваги читача до пунктів та операцій, пов'язаних з безпосередньою небезпекою для здоров'я операторів та ризиками заподіяння шкоди обладнанню.

Забороною працювати з м'ясорубкою, не засвоївши добре інформацію, що міститься в подібних примітках.

УВАГА!

обладнання чи його елементи показані без захисних панелей чи картерів.

Забороною використовувати м'ясорубку в подібному вигляді, під час роботи вона повинна бути оснащена всіма передбаченими захисними елементами, змонтованими відповідним чином і справному стані.

Виробник забороняє відтворення цього керівництва, у тому числі часткове, а інформація, що міститься в ньому, не повинна використовуватися в цілях, відмінних від ним же дозволених.

Будь-яке порушення переслідуватиметься відповідно до закону.

1.2 - Зберігання та використання цього посібника

Призначенням справжнього керівництва є інформування користувача обладнання за допомогою пояснювальних текстів та малюнків про вимоги та правила, дотримання яких необхідне при здійсненні транспортування, вантажно-розвантажувальних робіт, експлуатації та техобслуговування м'ясорубки. Відповідно, перед тим, як користуватися обладнанням, потрібно уважно прочитати цей посібник з експлуатації.

Необхідно дбайливо зберігати його в легко доступному місці поряд з м'ясорубкою, щоб можна було з ним звернутися у разі потреби.

У разі втрати або псування екземпляра керівництва необхідно звернутися за копією до продавця або безпосередньо до виробника.

У разі передачі обладнання іншому власнику необхідно повідомити виробнику його реквізити та контактні дані.

У посібнику відображені технічні аспекти станом на момент продажу обладнання, і воно не може вважатися невідповідним у разі оновлення внаслідок подальшого технічного вдосконалення.

У зв'язку з цим виробник залишає за собою право на оновлення виробництва та відповідних посібників без зобов'язання оновлення продукції та посібників попереднього випуску, за винятком особливих випадків.

У разі сумнівів необхідно звертатися до найближчого сервісного центру або безпосередньо до виробника.

Фірма-виробник прагне постійної оптимізації характеристик власної продукції.

Тому ми будемо раді будь-яким зауваженням пропозицій, що стосуються поліпшення обладнання та/або керівництва до нього. М'ясорубка була передана користувачеві на умовах гарантії, що діють на момент купівлі.

Для будь-яких роз'яснень зверніться до постачальника.

1.3 – Гарантія

У жодному разі користувач не повинен втручатися в конструкцію м'ясорубки.

У разі виявлення будь-яких несправностей необхідно звертатися до фірми-виробника. Будь-які спроби розібрати, внести зміни в конструкцію або загалом втрутитися в конструкцію м'ясорубки з боку користувача або не уповноваженого на те персоналу призведуть до припинення дії Декларації про відповідність, складеної відповідно до Директиви СЕЕ 2006/42, а також до припинення дії гарантії та звільнення фірми-виробника від будь-якої відповідальності за можливу шкоду, завдану як людям, так і устаткуванню або іншим предметам, що сталася через подібне втручання.

Крім того, виробник знімає з себе відповідальність у таких випадках:

- неправильне встановлення;
- використання обладнання персоналом, який не пройшов належну підготовку;
- використання, що порушує вимоги нормативів, що діють в країні експлуатації;
- відсутність технічного обслуговування або його неправильне здійснення;
- використання неоригінальних та не призначених для даної моделі запчастин
- повне чи часткове недотримання інструкцій.

1.4 - Опис обладнання

Придбана вами м'ясорубка є простою в управлінні, компактною машиною з високою потужністю та продуктивністю.

Для забезпечення максимально гігієнічних умов обробки харчових продуктів компоненти м'ясорубки, які можуть входити до контакту з ними, пройшли ретельний відбір. Обшивка виготовлена з нержавіючої сталі.

Завантажувальний бункер виготовлений з нержавіючої сталі для забезпечення максимальної гігієни та полегшення чищення.

Робочі органи виготовлені з нержавіючої сталі для забезпечення довговічності та максимальної гігієни.

Добротні, із сучасним дизайном, м'ясорубки виготовлені з алюмінієвого сплаву з корпусом із нержавіючої сталі.

Вихідні патрубкі виготовлені литтям з нержавіючої сталі з можливістю застосування системи повного або напівунгера.

Можливість зміни напрямку обертання гвинта за допомогою селектора.

Жорстке закріплення патрубка для підвищення якості рубки м'яса та забезпечення тривалого терміну служби пластин та ножів.

Вентильовані двигуни як трифазний, так і однофазний забезпечують такі переваги:

- постійний ККД та тривалий термін служби двигуна;
- підвищення ефективності робочого часу завдяки зниженню кількості вимушених зупинок;
- низький показник нагріву, що дозволяє підтримувати м'ясо у свіжому стані з постійними якостями.

Моделі, представлені в цьому посібнику, були виготовлені відповідно до вимог Директиви СЕЕ 2006/42 та наступних змін.

У разі аварії виробник не несе будь-якої відповідальності, якщо обладнання піддавалося модифікаціям, втручанню в конструкцію, з нього знімалися захисні пристрої або воно використовувалося з метою, відмінною від передбачених виробником.

6 - Експлуатація машини

6.1 - Вимоги

УВАГА!

Працювати з машиною може лише уповноважений на те персонал. Перед початком використання машини оператор повинен переконаватися в тому, що всі захисні пристрої знаходяться на своїх місцях, а також у наявності запобіжних пристроїв та їх справності.

В іншому випадку необхідно вимкнути машину і звернутися до особи, відповідальної за технічне обслуговування.

Продукт, призначений для рубки, повинен бути розділений на шматки, що містяться в патрубку завантаження. При завантаженні необхідно користуватися спеціальним проштовхувачем (маточкою). **НІ В ЯКОМУ РАЗІ НЕ МОЖНА РОБИТИ ЦЕ РУКАМИ.**

6.2 - Підготовка вихідного патрубка

Машина може оснащуватися трьома різними комплектами ножів для рубання м'яса:

A - Стандартний

B - Напів-унгер

C - Повний унгер

- До складу комплекту -C- (повний

УНГЕР) входять: шнек для подачі м'яса «1», одна універсальна решітка «2», перший ніж «3» і відповідні ґратки з отворами «4», другий ніж «5» з останніми ґратками «6», розпірка «7».

- У комплекті -B-, (напів-УНГЕР), ніж «5» та ґратка «4» замінені розпіркою "7".

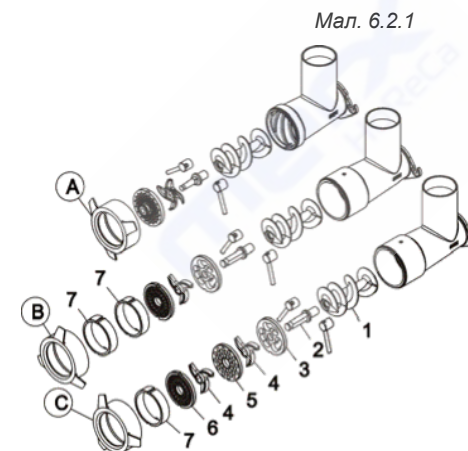
- Комплект -A- (Стандартний) є найпростішою системою, до його складу входять тільки шнек подачі, ніж та одна вихідна решітка.

ґрати з комплектів -C- та -B- не є взаємозамінними з ґратами із комплекту -A-, необхідно здійснювати заміну комплекту повністю.

6.3 - Використання м'ясорубки

1 Перевірити, чи напруга живлення відповідає значенню, вказаному на табличці з технічними даними. Індикатор напруги повинен горіти, що свідчить про підключення електромережі.

2 Злегка затягнути накидну гайку м'ясорубки і помістити в неї трохи м'яса, натиснути на кнопку пуску і простежити, щоб шнек обертався відповідно напрямку, вказаного стрілкою (проти годинникової стрілки). Якщо м'ясо на виході добре подрібнене, регулювання накидної гайки є задовільним; в іншому випадку затягувати гайку до отримання оптимального результату рубки м'яса.



Мал. 6.2.1

5-Пуск та зупинка обладнання

5.1 - Перевірка правильності електричного підключення

Підключити штепсельну вилку до розетки; Світловий індикатор мережі («6» мал. 3.1.1) повинен спалахнути; Натиснути кнопку пуску («1» мал. 3.1.1), перевірити напрямок обертання компонентів (для трифазної моделі 380).

Напрямок обертання шнека повинен відповідати напрямку позначеному стрілкою («С» на мал. 1.7.2) проти годинникової стрілки.

Якщо напрям обертання зворотний, необхідно відключити машину від електроживлення та звернутися до нашого зонального дистриб'ютора.

Примітка:

Для машин, призначених для приєднання до однофазної лінії та спеціально для цього виготовлених, правильний напрямок обертання визначається безпосередньо виробником

5.2 - Перевірка наявності та справності пристроїв захисту

1.Отвір виходу продукту.

Перевірити, що грати вихідного патрубку мають отвори менше 8мм

2.Пристрій захисту рук.

Завантажувальний бункер повинен бути обладнаний пристроєм для захисту рук.

3.Завантажувальний бункер із нержавіючої сталі.

Завантажувальний бункер із нержавіючої сталі є єдиним цілим із завантажувальним патрубком.

5.3 - Перевірка справності кнопки зупинки (мал 5.3.1)

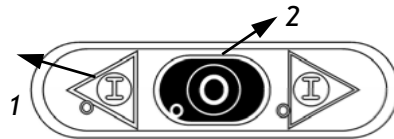
На підключеній до електромережі машині з робочим органом, що обертається, натиснути кнопку зупинки (2). Машина має зупинитися.

5.4 – Пуск машини (мал. 5.3.1)

Для запуску машини достатньо

натиснути кнопку пуску "1", Мал.

5.3.1, приєднавши штепсельну вилку до розетки електроживлення, машина почне роботу.



Мал. 5.3.1

5.5 - Зупинка машини (мал. 5.3.1)

Для зупинки машини достатньо натиснути на кнопку зупинки «2», Мал. 5.3.1 і машина зупиниться.

1.5 - Передбачене застосування

Машина була спроектована та виготовлена для рубання м'яса та подібних продуктів.

Вона повинна використовуватися у виробничих умовах, а персонал, допущений до її експлуатації, повинен мати досвід роботи в даній сфері та зобов'язаний ознайомитися та засвоїти інструкції, що містяться у цьому посібнику.

Використовувати машину можна лише надійно встановивши її на міцний робочий стіл.

М'ясо, призначене для рубки, повинне повністю поміщатися в завантажувальному патрубку, і не виходити за межі завантажувального бункера.

1.6 - Неприпустиме використання

М'ясорубка повинна використовуватись тільки для цілей, передбачених виробником; зокрема:

Не використовувати машину для рубки продуктів, відмінних від м'яса;

Не використовувати машину, якщо вона не була встановлена належним чином з усіма захисними пристроями, що знаходяться в справному стані і коректно встановленими, щоб уникнути ризику

отримання важких травм.

Не працювати з електричними компонентами, не відключивши машину від мережі електричного живлення;ризик

Не обробляти продукти обсягом, перевищує місткість завантажувального бункера.

Не одягати під час роботи предмети одягу, які не відповідають вимогам норм безпеки. Для отримання інформації про діючі вимоги щодо безпеки та застосування захисних засобів необхідно звернутися до роботодавця.

Не запускати машину в аварійному стані.

Перед використанням машини необхідно переконатися, що були усунені всі можливі небезпечні фактори, що становлять загрозу. При виявленні аномалій необхідно зупинити машину і повідомити про це відповідальним за техобслуговування особам.

Не допускати на роботу з машиною неуповноважений персонал.

Невідкладна допомога у разі надзвичайної події, пов'язаної з електричним струмом, полягає насамперед у віддаленні від постраждалого провідника струму (оскільки зазвичай у таких випадках потерпілий непритомний).

Ця операція становить небезпеку.

Оскільки постраждалий у разі сам є провідником струму: доторкнувшись до нього, можна також потрапити під удар.

Найкраще відключити подачу живлення лінії безпосередньо рубильником або, якщо це неможливо, необхідно відсунути джерело струму від потерпілого, використовуючи сухі непровідні для струму матеріали (дерев'яну або пластмасову/ПВХ палицю, тканину, шкіру тощо). Слід негайно викликати медичний персонал та госпіталізувати постраждалого.

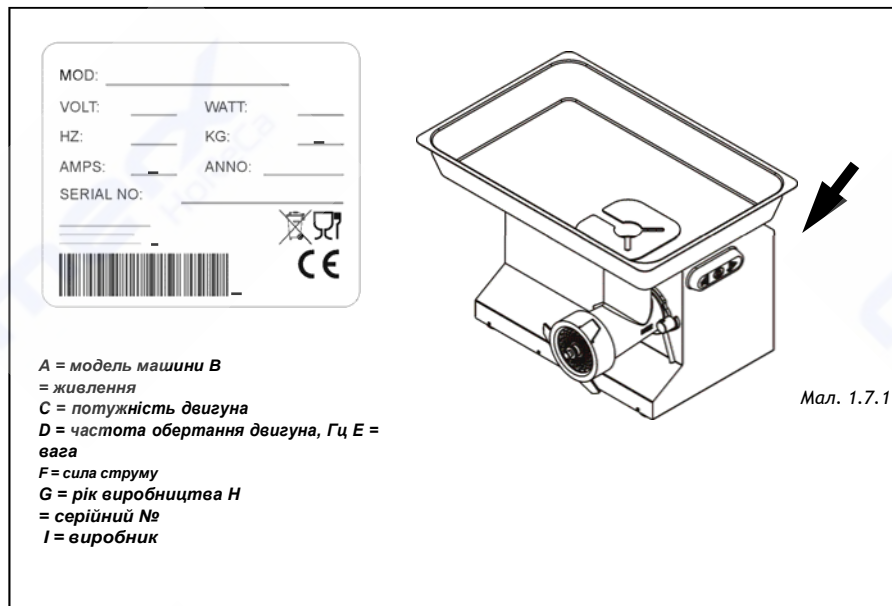
1.7 – Паспортні дані обладнання

Точні дані про машину, такі як «**Модель**», «**Серійний номер**» та «**Рік випуску**», необхідні для швидкої та ефективної допомоги від нашої служби технічної підтримки.

Рекомендуємо повідомляти інформацію про модель машини та її серійний номер щоразу при зверненні до нашої служби технічної підтримки. Паспортні дані містяться у таблиці, показаній на мал. 1.7.1.

Для зручності рекомендуємо занести дані машини, що знаходиться у вашому розпорядженні, до наведеної нижче таблиці:

Tritacarne modello N°
di matricola..... Anno di
costruzione.....
Tipo.....



УВАГА!

У жодному разі не змінювати дані, зазначені у таблиці.

4.3.1 - Утилізація пакувальних матеріалів

Елементи упаковки з картону, нейлону, дерева можуть бути прирівняні до твердих побутових відходів. Отже, вони можуть бути утилізовані у вільному режимі. Нейлон є шкідливим для довкілля матеріалом, який при горінні виділяє токсичний дим. Не можна залишати його у навколишньому середовищі, але необхідно утилізувати відповідно до вимог чинного законодавства. Якщо машина доставлятиметься до країн, де діють особливі норми, необхідно утилізувати пакувальні матеріали відповідно до вимог чинних норм.

4.3.2 - Переміщення машини

УВАГА!

Необхідно переміщати машину з обережністю, не допускаючи випадкових падінь, які можуть призвести до серйозних пошкоджень. Щоб уникнути розриву м'язів під час підняття машини рекомендується переносити навантаження на ноги.

4.4 - Підключення до електричної мережі

УВАГА!

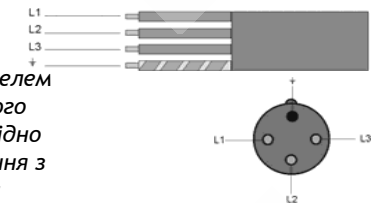
Перевірити, чи електрична лінія мережі живлення відповідає значенню, вказаному в ідентифікаційній таблиці машини. Будь-які операції повинні здійснюватися виключно кваліфікованими фахівцями, уповноваженими на те вищою відповідальною особою. Здійснити з'єднання з мережею, оснащеною справним заземленням.

4.4.1 - Трифазна модель на 380 В - 50 Гц та трифазна модель на 220 В - 50 Гц

У цих виконаннях машина укомплектована кабелем електроживлення з перерізом 4 x 1,5 мм, до якого приєднана трифазна вилка (три полюси + заземлення). Необхідно підключити кабель до трифазної мережі живлення, встановивши термомагнітний вимикач із диференціальним захистом на 16 ампер.

4.4.2 - Однофазна модель на 220 В – 50 Гц

У даному виконанні машина укомплектована кабелем електроживлення з перетином 3 x 1,5 мм, до якого приєднана однофазна вилка (три полюси). Необхідно підключити кабель до однофазної мережі живлення з характеристиками 220 В та 50 Гц, встановивши термомагнітний вимикач з диференціальним захистом на 16 ампер.

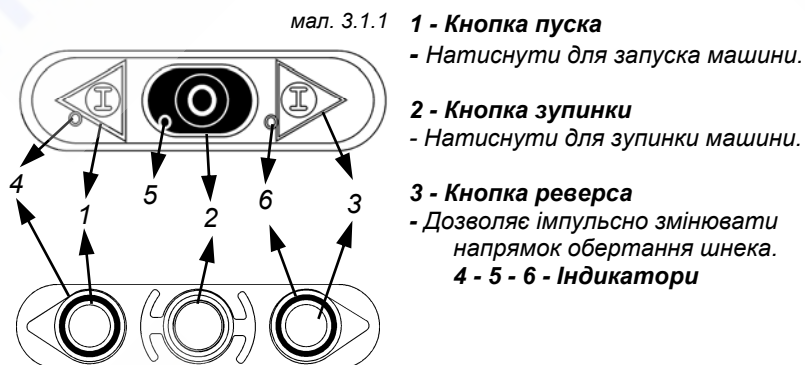


Для виконання з характеристиками напруги, відмінними від зазначених, необхідно проконсультуватися з виробником. У разі необхідності подовження кабелю електроживлення використовувати кабель з перетином, що відповідає встановленому виробником.



3 - Органи управління та індикатори

3.1 - Перелік органів управління та індикаторів



4 - Приймальні випробування, транспортування, передача та установка обладнання

4.1 - Приймальні випробування

Машину, яку ви придбали, пройшла приймальні випробування на наших заводських площах для перевірки справної роботи та правильності регулювань. Під час даних випробувань проводиться експлуатаційне тестування з використанням матеріалу, подібного до того, що оброблятиметься користувачем.

4.2 - Передача обладнання є вантажно-розвантажувальні роботи

Поставлену продукцію ретельно проконтролювали перед передачею експедитору. За винятком інших домовленостей із замовником, обладнання обертається в нейлоновий матеріал і закріплюється на піддоні стягуючими стрічками, зверху розташовується картонна прокладка, а також закріплена цілісність упаковки. При виявленні пошкоджень упаковки необхідно підписати квитанцію про прийом товару з приміткою типу: Приймаю із застереженням...» та вказати причину.

Після відкриття упаковки при виявленні дійсно пошкоджених компонентів машини необхідно протягом трьох днів, починаючи з дати, зазначеної в документах, направити заяву експедитору.

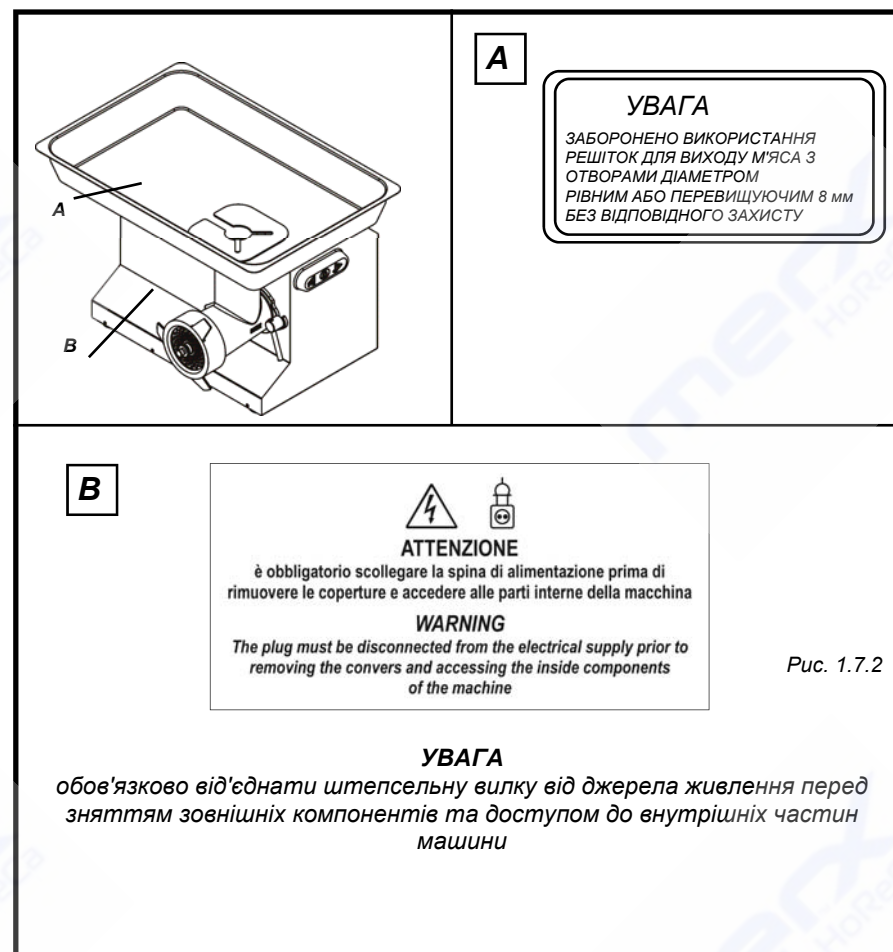
4.3 - Встановлення **УВАГА!**

Зона, де передбачається установка машини, повинна бути рівною та твердою, а опорна поверхня повинна бути міцною та надійною. Крім того, необхідно розмістити машину, передбачивши наявність вільного місця навколо неї. Це забезпечить більшу маневреність під час роботи та доступ до елементів обладнання під час здійснення наступних операцій з технічного обслуговування. Необхідно передбачити достатнє освітлення для забезпечення хорошої видимості оператора, який працюватиме з машиною. - Видалити целофан, яким обернуто машину та інші пакувальні матеріали, наявні всередині.

1.7.1. Таблиці зі знаками попередження та символами небезпеки (мал. 1.7.2)

УВАГА!

Не здійснювати операції з електричними компонентами, якщо машину підключено до мережі електроживлення. Ризик ураження електричним струмом. Дотримуватись вимог попереджувальних знаків. Їх недотримання може призвести до травмування. Перевірити наявність та читабельність попереджувальних табличок. Інакше забезпечити їх розміщення чи заміну.

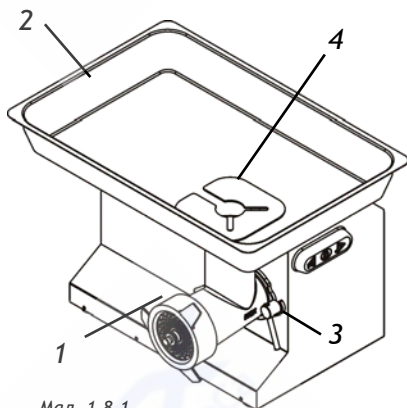


1.8 - Захисні та запобіжні пристрої

УВАГА!

Перед використанням машини необхідно переконатися у правильному розташуванні та цілісності захисних пристроїв.

Перевіряти їх наявність та безпеку перед початком кожного робочого циклу. В іншому випадку необхідно попередити відповідального за технічне обслуговування.

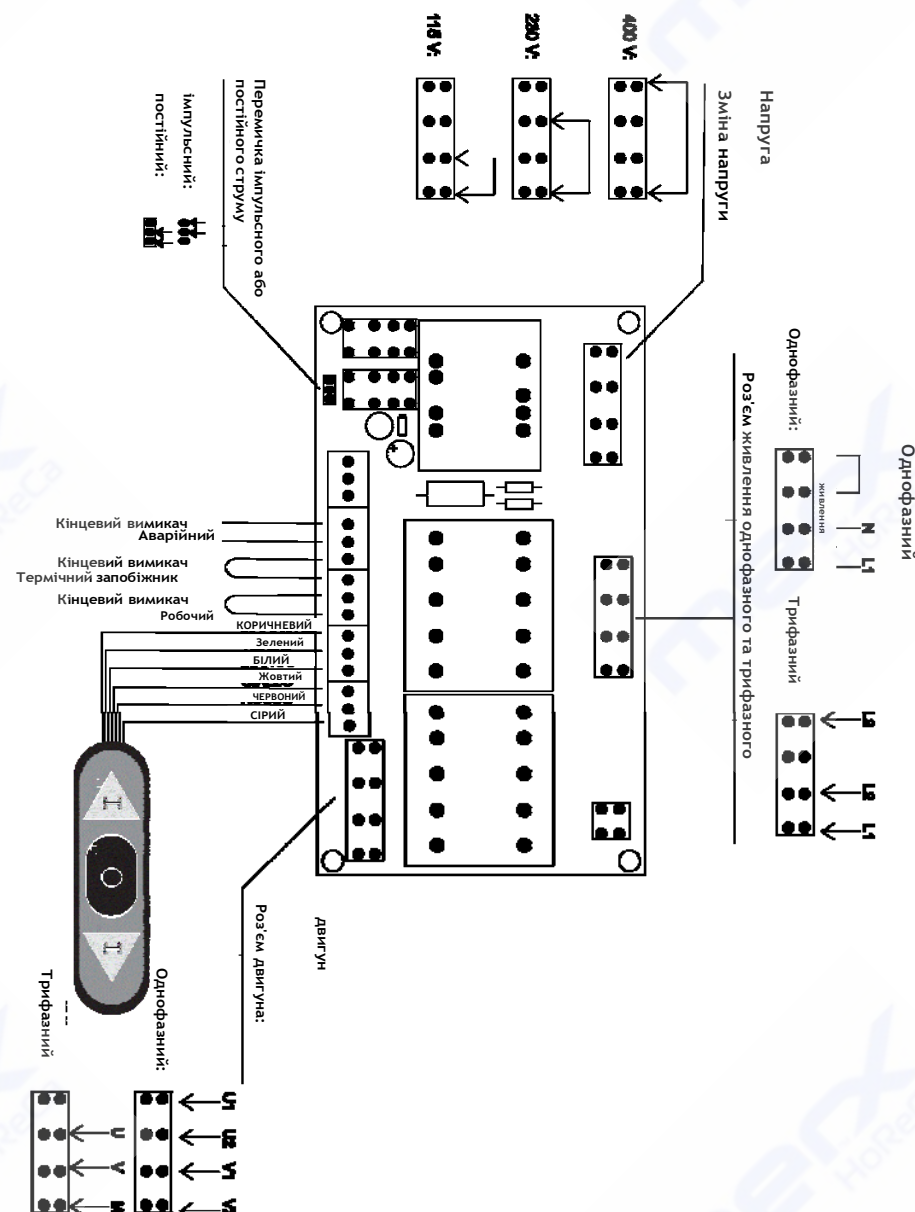


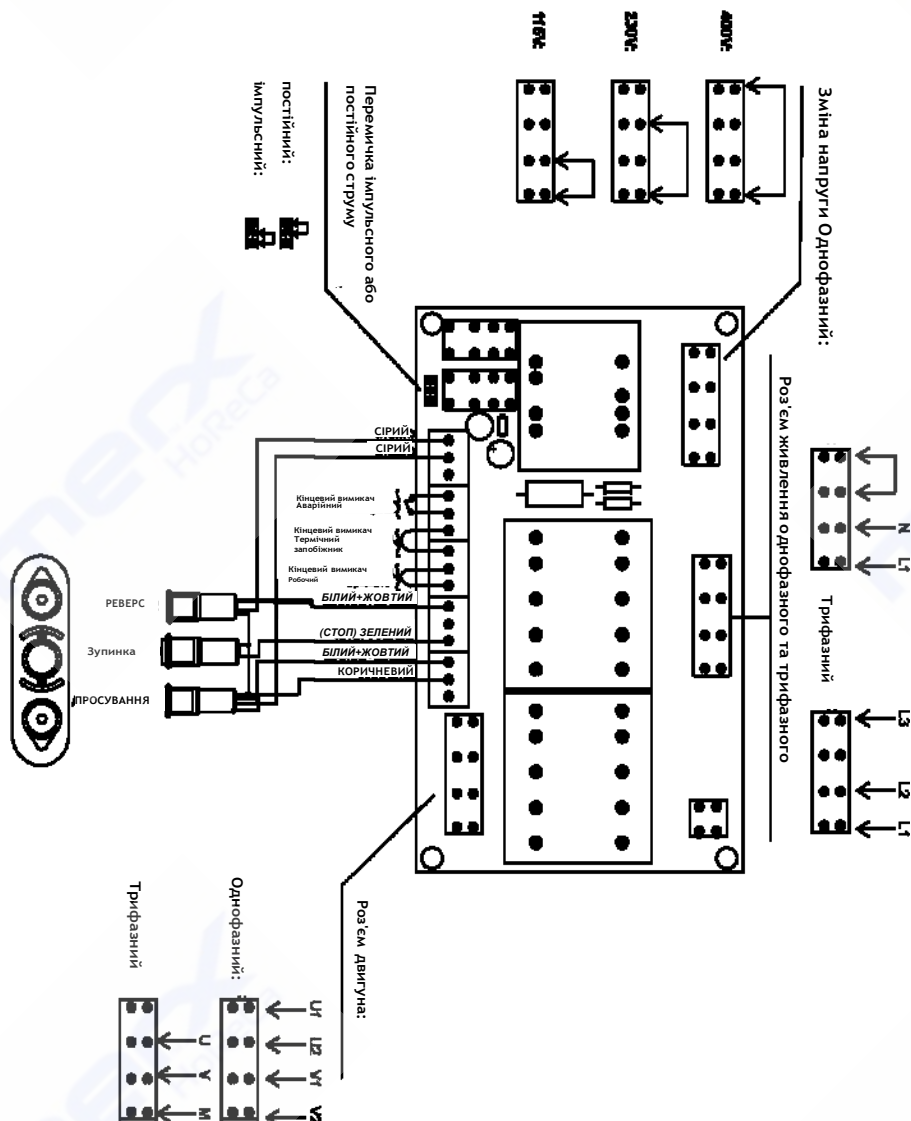
Мал. 1.8.1

1. Отвір виходу продукту з отворами решітки діаметром менше 8 мм для запобігання попаданню пальців усередину отвору.
2. Завантажувальна чаша із нержавіючої сталі жорстко закріплена на завантажувальному патрубку.
3. Гайка блокування патрубку. Для коректного функціонування м'ясорубки патрубок має бути жорстко закріплений за допомогою цієї гайки.
4. Пристрій захисту рук. Завантажувальна чаша зображеної моделі оснащена жорстко закріпленим захисним пристроєм «4», Мал. 1.8.1, відповідно до циркулярного розпорядження Міністерства праці та соціального забезпечення №66 від 05.09.79 р. Менші моделі не потребують подібного захисного пристосування, так як розмір їх патрубку досить малий.

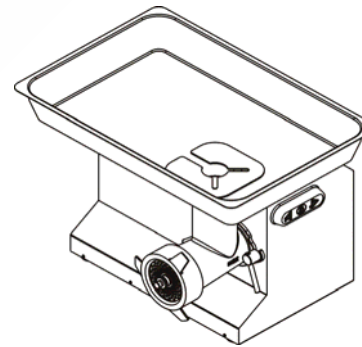
УВАГА!

У жодному разі не порушувати цілісність захисних пристроїв.





1.8.1 – Блокування отвору виходу м'яса (ТС 22 – 32)



Мал. 1.8.2

Правильне використання:

Для забезпечення правильної та точної роботи обладнання для всіх моделей м'ясорубок необхідно жорстко закріпити патрубок.

Щоб уникнути неточного монтажу, важливо завжди виконувати наступну процедуру встановлення:

1. Встановити патрубок, переконавшись, що його положення правильне та закріпити його за допомогою гайки блокування
2. Вставити шнек м'ясорубки
3. Встановити ніж та ґратки
4. Перевірити, що ніж встановлений лезами до ґраток
5. Нагвинтити накидну гайку і злегка затягнути її.

1.9 - Робочі місця

Правильна позиція оператора для оптимальної роботи з машиною показана на мал. 1.9.1.



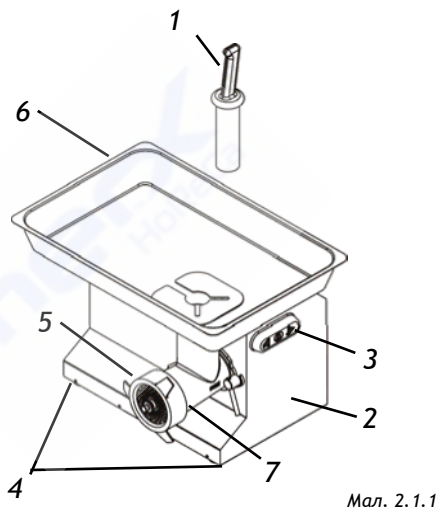
Мал. 1.9.1

2 - Технічні характеристики

2.1 – Основні елементи

Для полегшення засвоєння відомостей, які є у керівництві, нижче перераховані і представлені на мал. 2.1.1 Основні елементи машини.

1. Маточка
2. Корпус
3. Органи керування машиною
4. Ніжки
5. Вихідний патрубок для м'ясного фаршу
6. Завантажувальна чаша
7. Завантажувальний патрубок

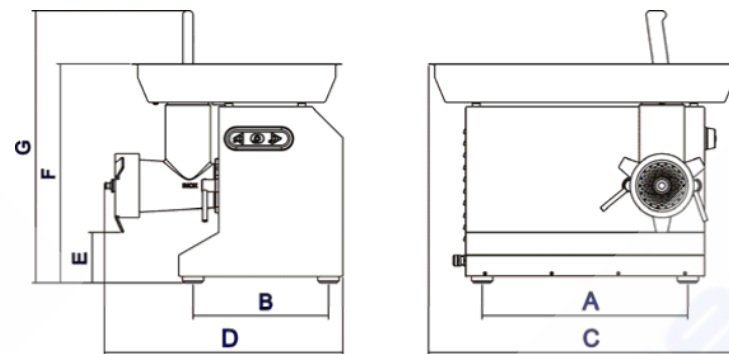


Мал. 2.1.1

2.2 – Технічні характеристики

	Двигун	живлення	Вироб. В годину	Гратки в комплекті
	ват/к.с.		кг/год	Ø мм
ТС 22	1472/2	230-400 В/50 Гц	300	4,5
ТС 32	2208/3	230-400 В/50 Гц	500	6

2.3 - Габарити та вага м'ясорубки



Мал. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Вага нетто
	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм	кг
ТС 22	351	264	500	437	132	430	491	32
ТС 32	401	264	610	465	99	428	532	39

2.4 - Рівень створюваного шуму

В результаті вимірювань шуму, створюваного машиною, було визначено, що його рівень нижчий за 70 дБА.