«ХЛЕБОРЕЗНАЯ МАШИНА KAYMAN»

Паспорт
и руководство по эксплуатации

ХМ-300 А □
ХМ-300 КР А □

Содержание РЭ:

1. Техническое описание 3
2. Общие указания 3
3. Требования по технике безопасности 4
и пожарной безопасности 4
6. Техническое обслуживание 7
7. Возможные неисправности и методы их устранения 8
8. Гарантийные обязательства 12
7. Сведения о приемке 12
8. Талон на гарантийное обслуживание 13
Приложение 1 14
Схема электрическая принципиальная 14
Приложение 2 15
Технические характеристики 15
Приложение 3 15
Комплект поставки 15
Приложение 4 16
Акт о запуске оборудования в эксплуатацию 16

Руководство по эксплуатации хлеборезной машины KAYMAN ХМ-300 А (ХМ-300 КР А)

1. Техническое описание

Хлеборезная машина KAYMAN ХМ-300А (ХМ-300 КР А) предназначена для нарезки хлеба продолговатой формы типа «батон» и формового хлеба с длиной до 380 мм и шириной до 160 мм одинаковыми по толщине ломтиками. Толщина ломтика может быть установлена от 5 до 20 мм.
Регулирование толщины нарезаемого ломтика осуществляется перед включением хлеборезки.
Применение для нарезки хлеба машины ХМ-300 А (ХМ-300 КР А) снижает количество отходов, повышает качество нарезки и повышает производительность труда персонала.
Производительность при толщине нарезаемых ломтей:
5 мм – 100 батонов/ч
10 мм – 160 батонов/ч
15 мм – 220 батонов/ч
20 мм – 300 батонов/ч.
Хлеборезка проста в обращении, имеет все необходимые устройства для безопасной работы персонала.
Элементы хлеборезки, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.
Приобретая изделие «Хлеборезная машина ХМ-300 А» внимательно ознакомьтесь с правилами его эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать изделие в течение длительного времени.
Марка KAYMAN постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид, реальный комплект и технические характеристики хлеборезной машины могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве по эксплуатации без ухудшения потребительских свойств изделия.

2. Общие указания

2.1. Хлеборезка работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 380 В±10 % с дополнительным заземляющим проводом.
2.2. Климатические условия для работы хлеборезки – температура окружающего воздуха от 10 °С до 35 °С, относительная влажность не более 60 % при 20 °С.
2.3. Подключение электрического питания производится скрытой в полу трубной разводкой.
2.4. Все работы, связанные с подключением хлеборезки к электрической сети должны выполняться квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.
2.5. Сборку хлеборезки производить в строгом соответствии с инструкцией по сборке.
2.6. Оберегайте хлеборезку от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей.
2.7. Корпус хлеборезки должен быть заземлен. Место заземления указано на корпусе.
2.8. При покупке хлеборезки требуйте проверки работы и комплектности хлеборезки.

3. Требования по технике безопасности

и пожарной безопасности

Хлеборезную машину изготавливают по способу защиты от поражения электрическим током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1. Обозначение степени защиты по ГОСТ 14254 - 1Р20.
3.2. Хлеборезку необходимо дополнительно заземлять шиной открытой проводки сечением не менее 4 мм.
3.3. Хлеборезка должна включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя.
3.4. Запрещается работать на хлеборезке со снятыми панелями, неисправными электрическими элементами.
3.5. Ремонтно-профилактические работы и работы по очистке производить на хлеборезке, отключенной от электрической сети.
3.6. Настройка на толщину резания осуществляется только на неработающей хлеборезке.
3.7. Не разрешается механическое блокирование некоторых из блокировочных ключей или концевого выключателя во время работы хлеборезки.
3.8. Снятие кожуха ножа и самого ножа производить только при отключенной от электрической сети хлеборезке.
3.9. Заточка ножа производится только после его демонтажа из хлеборезки.
3.10. **ВНИМАНИЕ! После завершения цикла нарезки и отключения питания нож до полной остановки совершает по инерции несколько оборотов. Необходимо дождаться его полной остановки перед открытием крышек.**
3.11. **ВНИМАНИЕ! Нарезанный хлеб разрешается вынимать с приемной платформы только при открытой крышке.**

4. Монтаж и подготовка к эксплуатации

4.1. Хлеборезка поставляется производителем в собранном виде со снятой платформой.
4.2. После извлечения хлеборезки из упаковки, необходимо сделать следующее:

- Выкрутить транспортировочные кронштейны, которыми хлеборезка крепится к поддону.
- Вкрутить съёмные части ножек *(поз.1) (рис.1).*
- Протянуть провод питания микровыключателя через паз *А (рис.2)* в платформе *(поз.2) (рис.1)* и монтировать наконечники проводов на соответствующие клеммы *Б (рис.3).*
- Платформу для сбора хлеба *(поз.2) (рис.1)* крепить к корпусу хлеборезки

при помощи крепежа М6 (болт М6х14, шайба 6, гровер 6) *(поз.4,5,6)*- 4шт.

- Крышку с микровыключателем *(поз.1) (рис.2)* привернуть к платформе

(поз.2) (рис.1) при помощи крепежа М5 (винт М6х14, гровер 6) *(поз.2,3)* -2 шт.

- Хлеборезку монтировать в помещении отдельном от кухни.
- В месте, где будет установлена хлеборезка, необходимо монтировать трехфазный контакт с предохранительной клеммой.

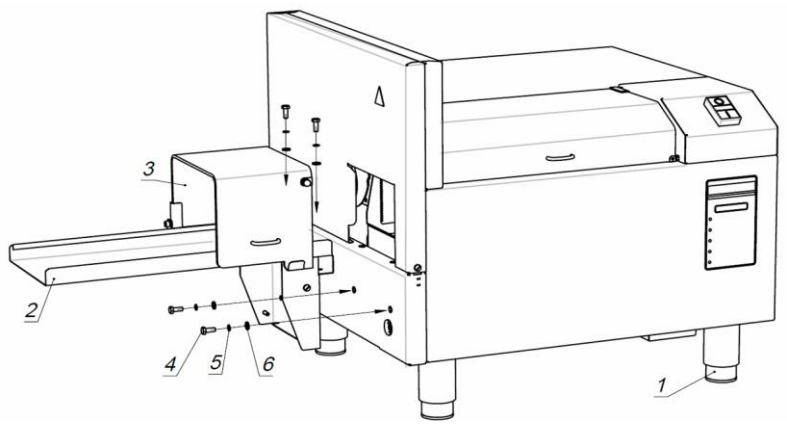


Рис.1

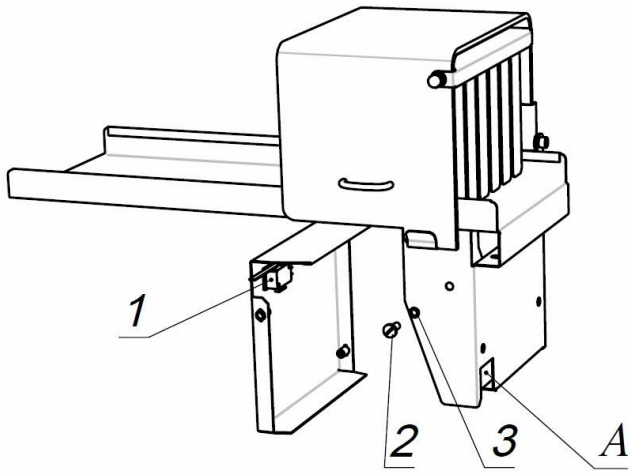


Рис. 2

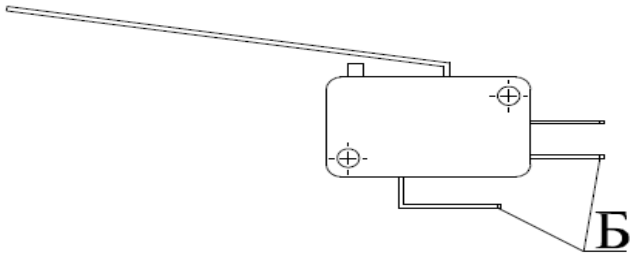


Рис. 3

5. Эксплуатация

5.1. После монтажа и подготовки по вышеуказанному порядку, хлеборезку можно пустить в регулярную эксплуатацию.
5.2. В начале работы необходимо соблюдать следующий порядок *(рис.4)*:
5.2.1. Настроить хлеборезку на определенную толщину ломтя:

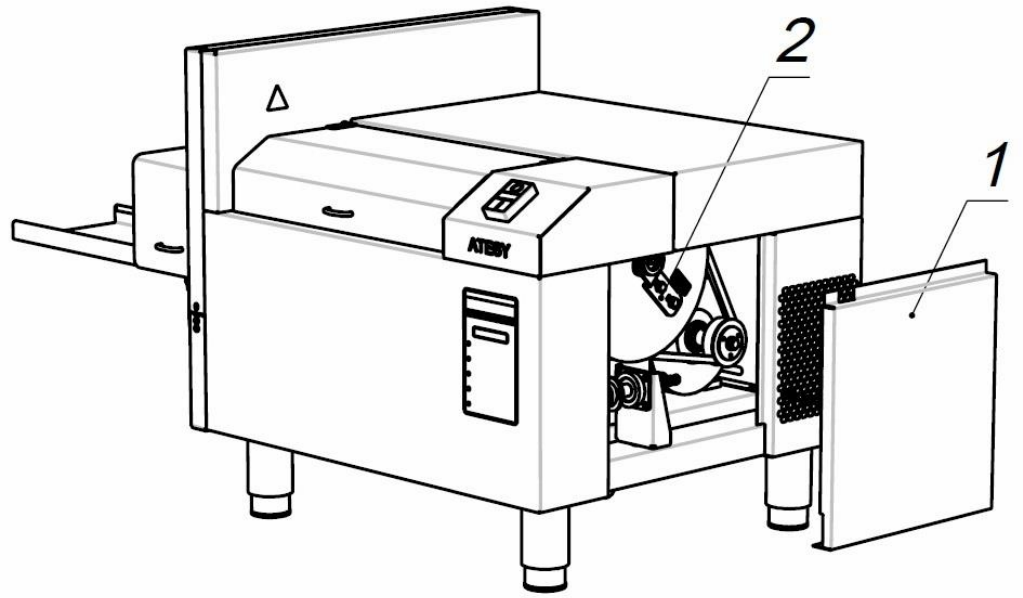


Рис. 4

Открыть крышку *(поз.1)* и при помощи регулировочной скобы *(поз.2)* настроить хлеборезку на необходимую толщину нарезки хлеба.
Настройку осуществлять следующим образом *(рис.5):*
Ослабить болты *(поз.1)* крепления скобы регулировочной *(поз.2)* и сдвинуть её в нужную сторону, совместив метки А – Б на требуемой толщине нарезания.

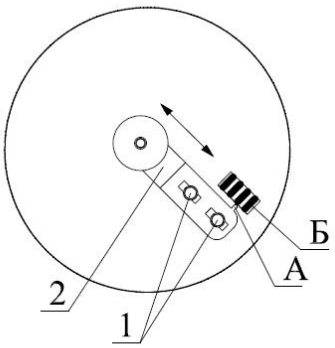


Рис.5

5.2.2. Уложить хлеб в приёмный лоток так, чтобы один его край соприкасался с шипами толкателя, и закрыть крышку. Хлеб формой типа «буханка», возможно, как предварительно разрезать продольно пополам и укладывать в хлеборезку коркой вверх.

5.2.3. Нажать кнопку ≪Пуск≫, и хлеборезка начнёт резать хлеб. После нарезания хлеба, толкатель возвращается в первоначальное положение, и хлеборезка автоматически останавливается.
5.2.4. Нарезанный хлеб собирается на платформе. Чтобы взять его необходимо открыть предохранительную крышку *(поз.3) (рис.1).*
5.2.5. Нарезка следующего батона осуществляется в следующем порядке:
закрыть предохранительную крышку платформы, открыть крышку приёмного устройства, уложить батон, закрыть крышку и снова нажать на кнопку ≪Пуск≫.
При открывании крышки платформы или крышки приёмного устройства, хлеборезка автоматически останавливается.
5.2.6. Не рекомендуется нарезание на изделии свежевыпеченного хлеба из-за возможности его налипания на нож и другие поверхности.
5.2.7. Возможно недорезание горбушек хлеба размером до 50 мм, что является особенностью кинематики изделия и не является дефектом.

6. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание выполняется с целью предупреждения неисправностей и поддержки хлеборезки в постоянной готовности к применению.
Техническое обслуживание должно проводиться в полном объёме. Обнаруженные при этом неисправности необходимо устранить.
Устанавливаются следующие виды технических обслуживаний и их периодичность:
– техническое обслуживание №1 (ТО-1) – ежесменное;
– техническое обслуживание №2 (ТО-2) – еженедельное;
– техническое обслуживание №3 (ТО-3) – ежемесячное.
Объём выполняемых работ и порядок их проведения приведены в *табл.1*

Табл.1

Содержание работ	Технические требования
ТО-1 1. Очистить загрузочный и приём-ный лоток от крошек.	
ТО-2 1. Выполнить работы в объёме ТО-1 2. Снять кожух ножа, удалить крошки со всех поверхностей, очистить нож.	
ТО-3 1. Выполнить работы в объёме ТО-1 и ТО-2. 2. Проверить натяжение цепи, смазать цепь, проверить натяжку болтов, для чего снять боковые панели. 3. Проверить натяжение ремня, затяжку болтов. 4. Проверить крепление проводов.	При приложении усилия (10 кг) вверх посередине нижней ветви цепи зазор между ней и ограничительной планкой должен составлять 25±5 мм. Прогиб ремней при приложении усилия (2…3 кг) должен составлять (3…4 мм).

Режущую кромку ножа при затуплении заточить. Для этого снять кожухом ножа. Гаечным ключом снять гайку крепления ножа и снять нож. Шлифовальным бруском заточить режущую кромку и установить нож на место.

7. Возможные неисправности и методы их устранения

Табл.2

Наименование неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
1. При нажатии кнопки ≪ПУСК≫ двигатель не работает	1. Отсутствие контакта в посту управления **2.** Не срабатывают микровыключатели крышек лотков S1, S2 *(прил.1)* **3.** Не срабатывает микровыключатель S3, размыкающий электрическую цепь после окончания цикла нарезки *(рис.6)*	1. Восстановить контакт 2. Проверить правильность закрытия крышек **3.** Проконтролировать и при необходимости отрегулировать положение рычага микропереключателя *(п.7.1.)*
2. Во время работы Двигатель останавливается и вновь запускается	Плохой контакт в цепи электропитания	Проверить качество соединения
3. Двигатель запускается с трудом. Значительные вибрации при работе	1. Сильно натянута цепь 2. Заклинивание цепи из-за перекоса звездочек	**1.** Отрегулировать натяжение цепи *(п.7.3.)* 2. Устранить перекос
4. Во время резания движение ножа замедляется или он останавливается.	1. Ослабло натяжение приводного ремня 2. Затупился нож	1. Отрегулировать натяжение ремня **2.** Заточить нож *(п.6)*
5. Толкатель хлеба не возвращается после цикла нарезки	Микровыключатель S3 *(рис.6)* срабатывает до того, как освобождается толкатель	Отрегулировать микровыключатель, отключающий хлеборезку в конце каждого цикла *(п.7.1)*
6. При нажатии кнопки ≪Пуск≫ двигатель включается, нож вращается, толкатель неподвижен.	Обрыв троса привода толкателя	Заменить трос *(п.7.5)*
7. При работе хлеборезки толкатель хлеба останавливается или возвращается в исходное положение, не пройдя до конца лотка	1. Ослабло натяжение цепи. 2. Опустилась направляющая верхней ветви цепи (нет поддержки цепи)	**1.** Натянуть цепь *(п.7.3)* **2.** Отрегулировать положение направляющей цепи *(п.7.4)*
8. При работе хлеборезки толкатель хлеба совершает возвратные движения. Хлеб нарезается ломтиками разной толщины	1. Ослабла подтормаживающая пружина *(поз.7) (рис.6)* 2. Износилась шайба под пружиной *(поз.7) (рис.6, вид Б)*	1. Отрегулировать пружину так, чтобы возвратный ход толкателя хлеба был не более 2 мм*(п.7.2.)* 2. Перевернуть шайбу на

		180°. Заменить шайбу на запасную, поставляемую с изделием.
9. Происходит недорезание горбушки хлеба на размер более 50 мм.	1. Ослабла приводная цепь толкателя хлеба 2. Несогласованная работа микровыключателя и приводной цепи толкателя	1. Натянуть цепь (п.7.3) 2. Перемещать приводную цепь на 1 зуб приводной звёздочки по ходу движения до устранения недорезания.

7.1. Регулировка микровыключателя *(рис.6)*

Регулировку осуществлять при снятой крышке *(поз.1).* Ослабить крепёж (винт М3х18, шайба О 3, шайба пружинная О 3, гайка М3) *(поз.2,3,4,5)* микропереключателя (S3) и путём его поворота по или против часовой стрелки отрегулировать положение.
Необходимо выставить микропереключатель таким образом, чтобы он срабатывал после каждого завершённого цикла нарезки хлеба (после возврата толкателя хлеба в исходное положение). Ось *(поз.6)* после возврата толкателя хлеба исходное положение должна надавить на рычаг микропереключателя, разомкнув электрическую цепь. В результате должна произойти остановка хлеборезки.
Необходимо обеспечить такое положение микровыключателя, чтобы при нажатии его рычага осью *(поз.6)*, рычаг имел бы запас хода более 2 мм и не касался корпуса микровыключателя.

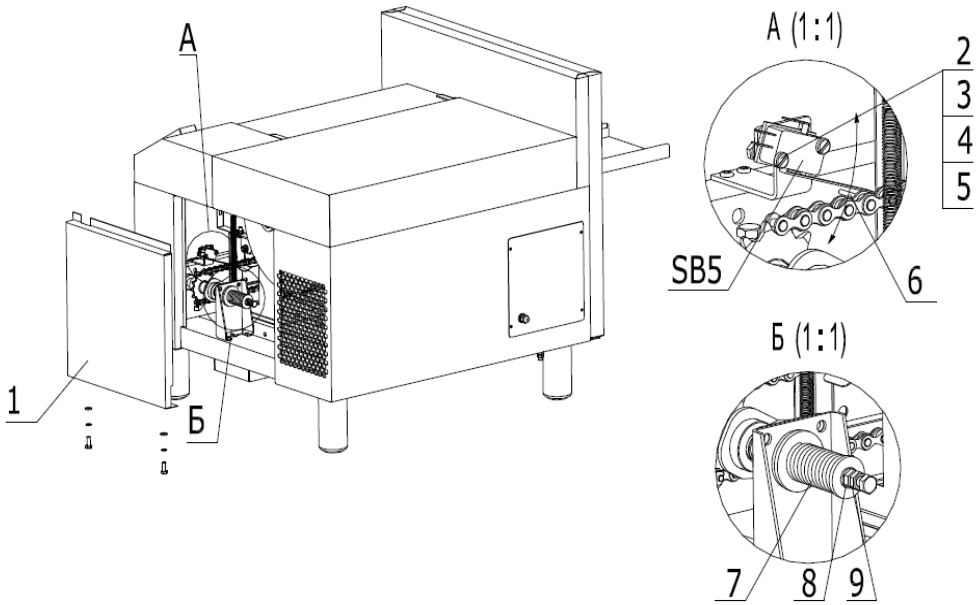


Рис. 6

7.2. Регулировка подтормаживающей пружины *(рис.6)*

Регулировку необходимо производить при появлении обратного хода толкателя хлеба более 2 мм при работе хлеборезки.
Для регулировки пружины *(поз.7)* необходимо ослабить контргайку

(поз.9) и затягивая гайку *(поз.8)* добиться обратного хода толкателя хлеба в пределах до 2 мм. Затянуть контргайку *(поз.9).*

7.3. Натяжение цепи *(рис.7)*

Натяжение цепи и регулировку направляющей цепи производить, уложив хлеборезку на заднюю стенку.
Для натяжения цепи произвести следующие действия:
7.3.1. ослабить крепёж *(поз.10)*
7.3.2. ослабить контргайку *(поз.13)*
7.3.3. произвести натяжение цепи при помощи гайки *(поз.11)* и болта *(поз.12)*.
7.3.4. затянуть крепёж *(поз.10)*
7.3.5. затянуть контргайку *(поз 13)*

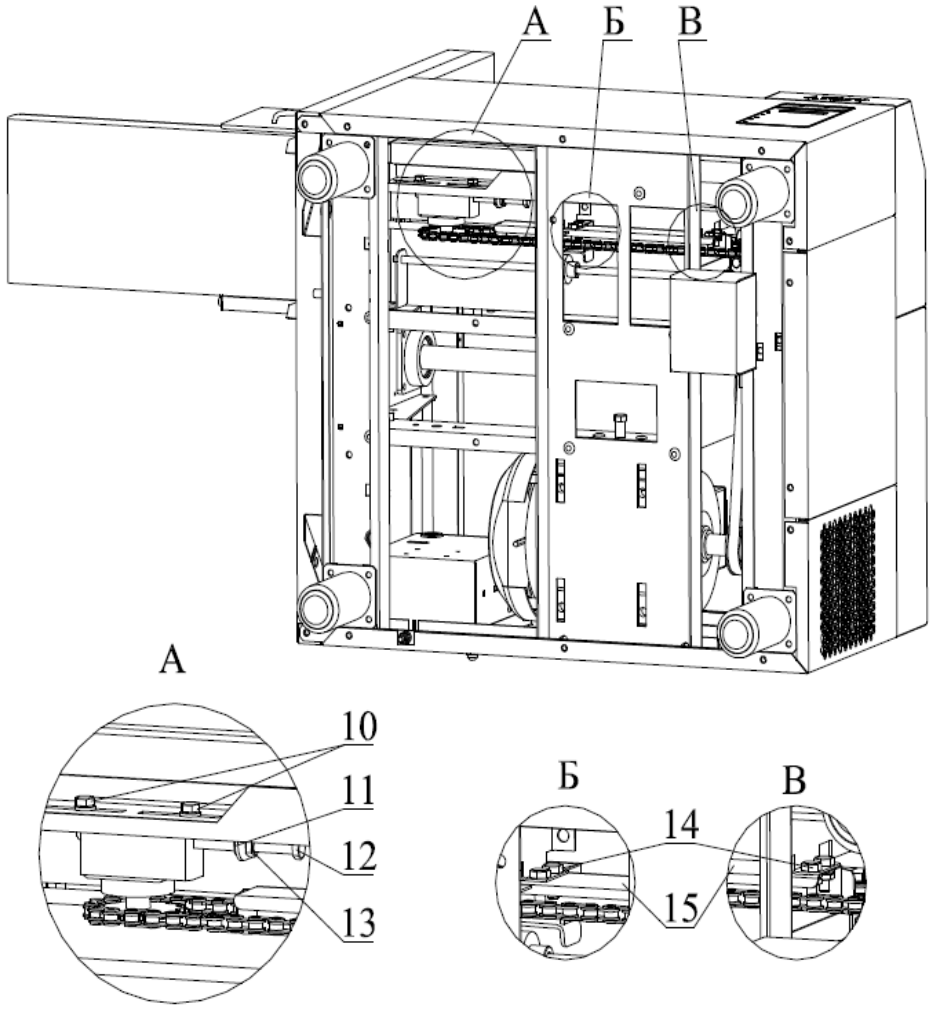


Рис. 7

7.4. Регулировка направляющей цепи *(рис.7)*

Регулировку направляющей цепи производить, уложив хлеборезку на заднюю стенку.
Для регулировки направляющей произвести следующие действия:
7.4.1. ослабить крепёж *(поз.14)*

7.4.2. Направляющую цепи *(поз.15)* установить в такое положение, чтобы она касалась звеньев верхней ветви приводной цепи. Цепь должна скользить по направляющей без провисаний.
7.4.3. затянуть крепёж *(поз.14)*

7.5. Замена троса *(рис.8)*

Перед заменой троса *(поз.16)* снять возвратную пружину *(поз.17).*
Установить трос в ручей ролика *(поз.18)*, обогнув ролик 1 раз.
Для корректировки необходимой длины троса развернуть ведомый шкив*(поз.19)* так, чтобы регулировочная скоба *(поз.20)* с роликом *(поз.21)* приняла горизонтальное положение. Рычаг *(поз.22)* установить в горизонтальное положение. Выбрать слабину троса, затянуть замки *(поз.23)*.

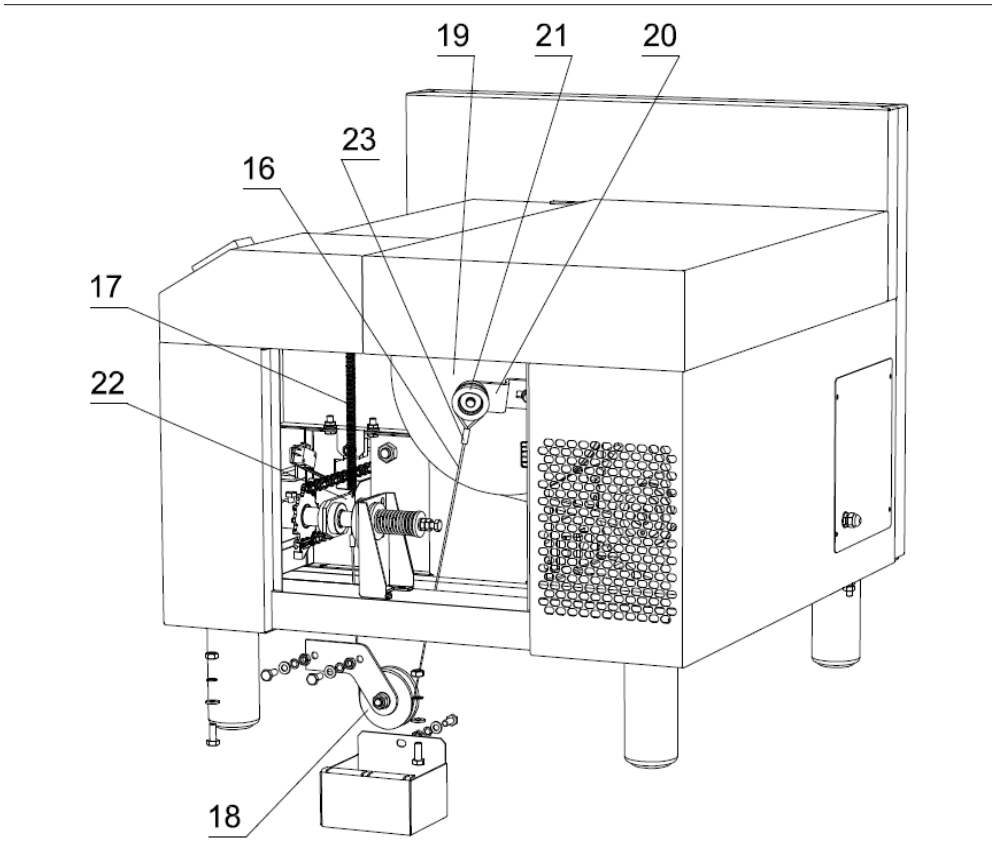


Рис. 8

8. Гарантийные обязательства

8.1. KAYMAN гарантирует нормальную работу изделия течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации и ТУ 5151-036-57079599-2009.
8.2. Гарантийные обязательства распространяются на изделие ≪Хлеборезная машина ХМ-300 А≫ только в случае осуществления пуско-наладочных работ аттестованными специалистами для данного вида работ.
8.3. Гарантии не распространяются в случае, когда изделие вышло из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.
8.4. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:
- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.
8.5. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.
8.6. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте производителя в разделе СЕРВИС: http://atesy.ru/service/

7. Сведения о приемке

ХЛЕБОРЕЗНАЯ МАШИНА KAYMAN ХМ-300 А ☐

ХЛЕБОРЕЗНАЯ МАШИНА KAYMAN ХМ-300 КР А ☐

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____20__ г.
Принято ОТК. М.П.

8. Талон на гарантийное обслуживание

Организация_____
Адрес_____

Руководитель_____
Контактный тел./факс_____

Где было приобретено
оборудование_____

КОРЕШОК ТАЛОНА
На гарантийный ремонт хлеборезной машины KAYMAN
«_____ »
«____» _____ 20__г.

Механик_____
(фамилия) (подпись)

Россия г. Москва Волоколамское шоссе д.2

ТАЛОН

На гарантийный ремонт хлеборезной машины KAYMAN

Заводской номер «_____» и модель «_____»

Дата выпуска «_____» _____ 20___г.

Продан_____
Наименование торгующей организации

Дата продажи «_____» _____ 20___г.

Владелец и его адрес_____

_____

Подпись _____

Выполнены работы по устранению неисправностей

_____

_____

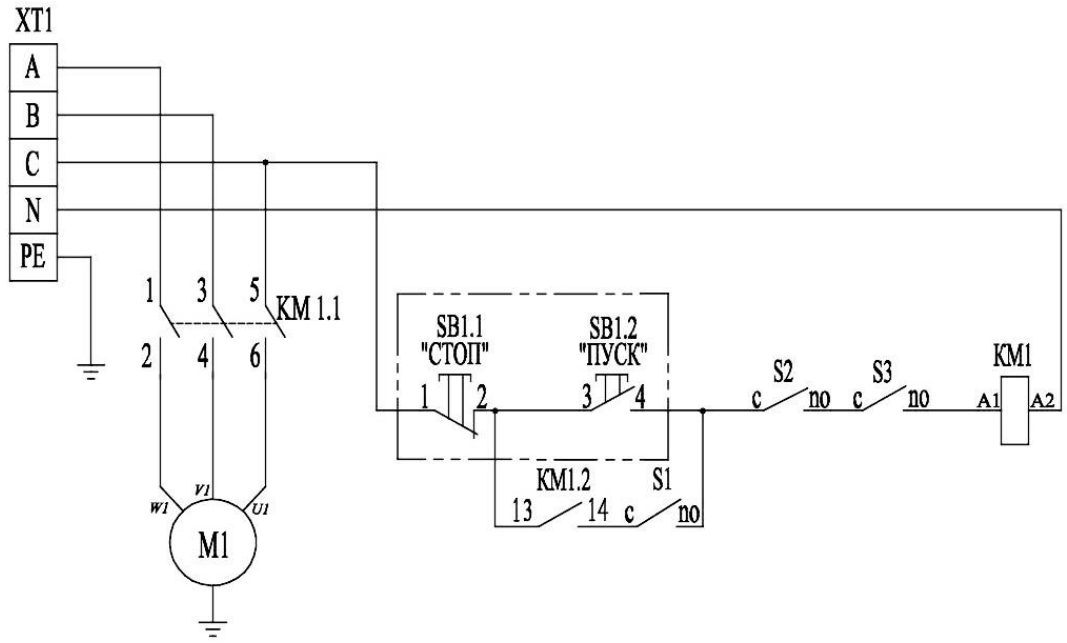
_____

«_____» _____20___г. Механик _____

Владелец _____

Приложение 1

Схема электрическая принципиальная



Поз.	Наименование	Кол.	Прим.
M1	Электродвигатель АИР 80А8 У3 1М1081380В; 0,37 кВт	1	
KM1	Электромагнитный пускатель ПМЛ-1100	1	
S1, S2, S3	Переключатель DICGU VM3-03N-160S-V3	3	
SB1.1- SB1.2	Кнопка PPBB-30	1	

Приложение 2

Технические характеристики

Табл.3

№ п/п	Наименование параметра, единица измерения	Значение параметра
1	Производительность при толщине нарезаемых ломтиков, шт. батонов:	
	5 мм 10 мм 15 мм 20 мм	100 160 220 300
2	Максимальные размеры формового хлеба: длина/ширина/высота, мм	300/150/135
3	Мощность, кВт	0,37
4	Напряжение питания, В	380
5	Род тока	Трехфазный переменный (с нейтралью)
6	Частота тока, А	50
7	Габаритные размеры, мм:	
	Длина Ширина Высота	1050 560 590
8	Масса, кг	45

Приложение 3

Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во	Ед. изм.
1	Хлеборезная машина	1	шт.
2	Ножки регулирующие	4	шт.
3	Приемный лоток	1	шт.
4	Руководство по эксплуатации	1	шт.

Приложение 4

Акт о запуске оборудования в эксплуатацию

А К Т № от « »_____ 20___ года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия,Ф.И.О.)_____

_____

_____

главного инженера предприятия (Ф.И.О) _____

_____

механика обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация, № договора, № удостоверения) _____

,

составили настоящий АКТ о том, что «___»_____ 20____года,

был запущен в эксплуатацию ХЛЕБОРЕЗНОЙ МАШИНЫ KAYMAN_____, полученный по накладной_____

_____

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью _____ м2, температура в помещении _____ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)