Apach BAKERY line

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



MI52

ХЛЕБОРЕЗКА НАПОЛЬНАЯ С НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧЕЙ

Для вашей безопасности и правильного использования данной машины необходимо знать инструкции настоящего руководства. Каждый оператор должен прочесть и понять руководство перед началом использования машины. В случае возникновения любой проблемы, необходимо незамедлительно сообщить об этом ФИРМЕ - ПРОИЗВОДИТЕЛЮ, указывая модель и серийный номер данной машины.

ВНИМАНИЕ







1 Запрещается работать в состоянии алкогольного, наркотического опьянения, или под воздействием медицинских препаратов, которые могут повлиять на физическое состояние.

2 Держать волосы и другие части тела на расстоянии от движущихся частей, ремней и шестеренок.

3 Содержать в чистоте и порядке надписи, предупреждающие об опасности и средствах безопасности.

Графические обозначения, содержащиеся в настоящем руководстве



Предупреждение о правильном выполнении описанных операций и о риске.

Операции, которые должны выполняться квалифицированным персоналом.

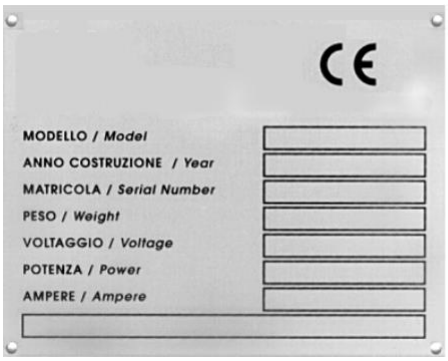




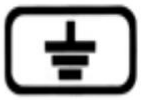
Операции, которые могут выполняться обученным персоналом, не имеющим специальной квалификации.

ТАБЛИЧКИ

Данные о выпуске, заводской номер
Электричество, вес и соответствие нормам



заземление



сигнализация об опасности и запрещении некоторых операций







1

ОГЛАВЛЕНИЕ

РЕЖИМ РАБОТЫ – ТАБЛИЧКИ СТР. 2
ГАРАНТИЯ – АДРЕСА – УРОВЕНЬ ШУМА – ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ - ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТР. 3
ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ – ПОЛУЧЕНИЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ СТР. 4
ОПИСАНИЕ МАШИНЫ – ПЕРВЫЙ ЗАПУСК – ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТР. 5
ЧИСТКА – ОБСЛУЖИВАНИЕ – МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ ЛЕЗВИЯ – НЕПОЛАДКИ И СПОСОБ ИХ УСТРАНЕНИЯ – РЕУТИЛИЗАЦИЯ СТР. 6
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СТР. 7-8

ГАРАНТИЯ

Гарантия Фирмы - производителя охватывает шесть месяцев с даты отгрузки.
Под гарантией понимается только замена деталей. Из гарантии исключаются электрические части и двигатели. Выезд нашего техника по заявке за счет клиента.

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР		ДАТА ПОКУПКИ	
ЗАКАЗЧИК		АДРЕС	
ДАТА УСТАНОВКИ		УСТАНОВЛЕНО	

АДРЕС ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

АДРЕС ПОСРЕДНИКА

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

УРОВЕНЬ ШУМА

Замер производимого машиной шума был осуществлен при работающей вхолостую на максимальной скорости машине. Замер уровня акустического давления был осуществлен в соответствии с нормативами ISO 11201, установив микрофон измерительного прибора на высоте опорной поверхности 1,6м и на расстоянии 1м перед машиной. Уровень постоянного акустического давления не превышает 70 децибел. Несмотря на низкий уровень шума, шум, производимый машиной во внешнюю окружающую среду может превысить дифференциальное значение относительно остаточного шума территории. Это может выявиться в особо тихих географических зонах и/или в ночное время.

ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для работы на этой машине необходима обычная подготовка пекаря.
Машина предназначена для работы квалифицированного персонала и не должна быть доступна всем. Машина должна использоваться только одним оператором для работы с хлебными и кондитерскими изделиями.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Машина изготовлена в соответствии с нормами безопасности, предписанными нормами CEI.
Использование машины в ситуациях и способами, отличными от предусмотренных производителем, может привести к непредвиденному и не поддающемуся проверке риску.
Пользователь никогда не должен вскрывавть механические и электрические устройства, изменять внешнюю и внутреннюю структуры машины, отпускать или отвинчивать болты и гайки, снимать устройства безопасности.

При работающей машине крышки, картеры, колпаки и защитные ограждения должны быть целыми и закреплены на своих рабочих местах

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MONDIAL 520

Производительность в час	1000 батонов
Расстояние между лезвиями	7-9-10-11-12-14-15-16-18
Вес	355 кг
Максимальная длина батона	520 мм
Максимальная длина батона	47 – 165 мм
Установленная мощность двигателя	0,75 Квт

СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ

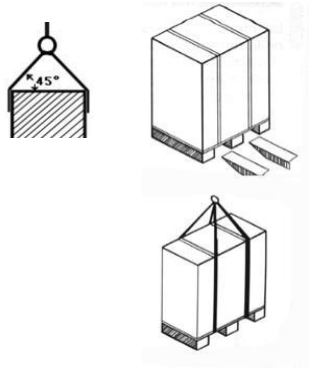
Электрооборудование машины соответствует нормам EN 60204-1. Материалы, соприкасающиеся с тестом, соответствуют нормам FDA. Машина изготовлена в соответствии с Директивой по Оборудованию 89/392/CEE и последующим изменениями 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93//68/CEE:

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Кнопка аварийной остановки в виде красного грибка в желтом круге может быть немедленно приведена в действие с рабочего места оператора.

ПОДНЯТИЕ МАШИНЫ

Поднятие машин должно выполняться квалифицированным персоналом



Машина отгружается в деревянной клети или картонной коробке на поддоне. Машину в упаковке можно поднимать погрузчиком или гидравлической тележкой, вводя вилы под клеть, или поднимать краном, пропуская канаты под клетью. В этом случае угол напряжения канатов не должен превышать 45°, как показано на рисунке. Распакованную машину можно затем поднимать краном, как показано на рисунке справа.

ПОЛУЧЕНИЕ

Машина, которая отправляется в клети, может храниться в закрытом помещении приблизительно шесть месяцев. Сразу снять упаковку и указать на возможные повреждения при транспортировке. В случае нехватки каких-либо узлов, необходимо немедленно сообщить производителю.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным электриком

Электропроводка должна иметь то же самое напряжение, что указано на заводской табличке машины. Подключение должно осуществляться через рубильник, соответствующий требуемой мощности машины посредством трехфазной вилки с 4 контактами (3 фазы + земля). ПРИМЕЧАНИЕ: ДИФФЕРЕНЦИАЛ 0,3 Ампер. Все соединения должны соответствовать действующим нормативам страны, где устанавливается машина.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Хлеборезка MONDIAL 520 может нарезать до 1000 батонов в час при максимальном нарезании 5000-6000 батов в день. Хлеборезка обладает ящичком для сбора крошек, что позволяет бысрую и легкую чистку. Все части машины, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали. Хлеборезка Mondial 520 должна быть установлена в помещениях, температура которых не превышает 25°C, а для более длительной работы мотовалов необходимо приобрести дополнительный аксессуар для вентиляции.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК И ТЕСТИРОВАНИЕ



Следующие оперции должны выполняться квалифированным электриком

1) Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению машины, и лишь затем подсоединяйте вилку к электросети

2) КНОПКИ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКА ПУСКА	3
КНОПКА АВАРИЙНОГО СОСТОЯНИЯ И ОСТАНОВКИ	4
КНОПКА ОСТАНОВКИ	5
ИНДИКАТОР НАПРЯЖЕНИЯ НА ЛИНИИ	**6**
ПОТЕНЦИОМЕТР СКОРОСТИ	**7**
КНОПКА ПОДЪЕМА ВЕРХНЕГО ПОЛОТНА	**1**
КНОПКА СПУСКА ВЕРХНЕГО ПОЛОТНА	**2**



3) Нажав кнопку хода **3,** проверьте, что ножи и полотна машины пришли в действие

4) Нажав кнопку остановки **5** аварийного состояния **4,** машина должна остановиться. Если этого не происходит, обратитесь к Фирме – производителю.



Машина может быть остановлена в любой момент нажатием аварийной кнопки



ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина разработана для обработки типовой хлебопекарной продукции теми способами и количеством, которые установлены производителем в технических характеристиках. Имеются следующие рабочие операции:

1) Отрегулировать направляющие большой ленты по ширине хлеба посредством ручки **A** на левой стороне машины.
2) Отрегулировать нажим на хлеб посредством кнопок **1 и 2** в зависимости от высоты хлеба. Помощь дается индикатором **B.**
3) Отрегулировать направляющую выхода по размерам хлеба.
4) Нажать кнопку запуска **3.**
5) Повернуть потенциометр **7** для скорости подачи лент.
6) Выложить батоны соответствующей формы в ряд на большой ленте.
7) Для нарезки последнего батона, используйте рычаг **D** на левой стороне машины.
8) Для остановки машины, нажмите кнопку стоп **5** или аварийного состояния **4.**
9) Ящичек собирает произведенные при нарезке крошки **E**

НОЖИ: с двойной рамой с переменным осевым движением.

Для работы продолжите следующим образом:





ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ





РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ Оставшиеся внутри хлеборезки остатки хлеба нельзя убирать при действующей машине. Нельзя использовать гидромойки или струи воды или других жидкостей.Для чистки можете продувать воздухом.

ВО ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МАШИНА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДСОЕДИНЕНА К ЭЛЕКТРОСЕТИ. ВСЕ ЭТИ ОПЕРАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ЗАМЕНУ ДЕТАЛЕЙ ИЛИ АВАРИЙНОЕ СОСТОЯНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

Если машина находится на гарантии, необходимо незамедлительно сообщить о поломке Фирме-производителю.



НАТЯЖЕНИЕ РЕМНЯ

Снимите переднюю панель (внизу под панелью управления), затем завинтите винт, находящийся за двигателем, для правильного натяжения ремня двигателя.

ЗАМЕНА И УСТАНОВКА ЛЕЗВИЙ

Для снятия лезвия необходимо отвинтить гайку ключом на 13, затем отвинтить винт шестигранным ключом на 4, расположенный на верхней части рамы. Молоточки выходят наружу. Вынуть лезвие.
Для установки лезвия необходимо ввести его снизу с зубцами. С помощью винта затянуть молоточки до необходимого натяжения лезвия. Завинтить гайку М8. **Лезвия заменяются каждые 30.000 нарезок.**

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

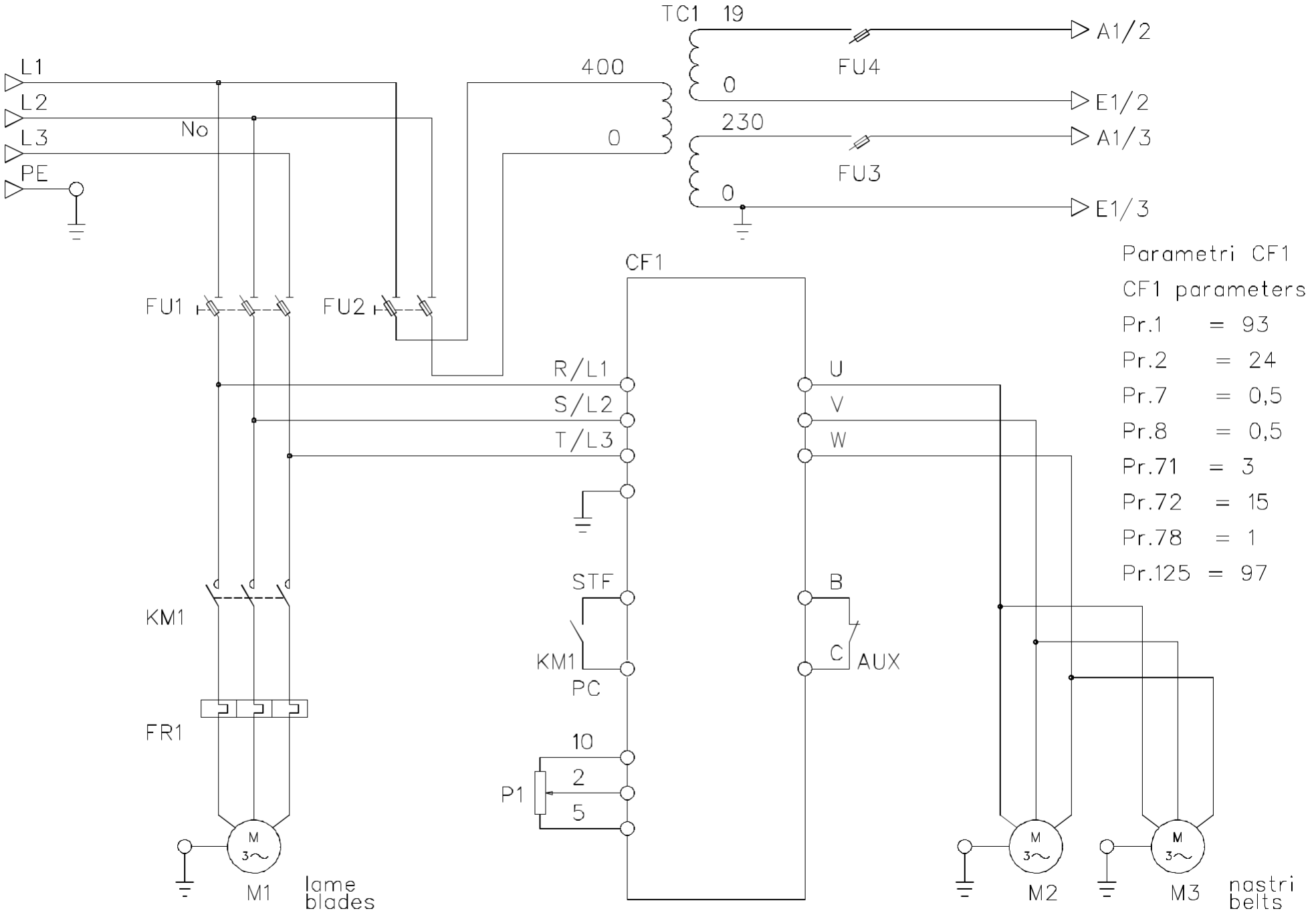
Машина не запускается	Не подсоединена вилка	Подсоединить вилку и проверить ток
Машина не запускается	Включена кнопка аварийного состояния	Отключить кнопку, повернув ее по указанию стрелки
Машина не запускается	Аварийный выключатель двигателя	Подождите отключения
Машина не запускается	Выбился предохранитель коробки	Замените его
Толщина кусков не одинаковая	Ножи не натянуты	Правильно натяните ножи, не перетянув их
Хлеб вибрирует между ножами	Рамки не выравнены	Выравните рамки
Хлеб вибрирует между ножами	Транспортеры не правильные	Хорошо отрегулируйте высоту транспортных лент
Хлеб нарезается медленно	Ножи притуплены	Замените их
Хлеб нарезается медленно	Скорость полотен	Отрегулируйте скорость

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТУЮЩАЯ “APR” ОТКРЫВАТЕЛЬ ПАКЕТОВ

В том случае, если вы обладаете открывателем пакетов “APR”, прежде, чем подсоединить его, убедитесь в том, что напряжение машины (см. Заводскую табличку), соответствует напряжению сети. Затем закрепите его справа или слева от машины. Далее отрегулируйте цангу для пакетов в соответствии с шириной хлеба и пакетов. Положите пакеты под цангу и поверните кнопку “APR” для того, чтобы надувать пакеты. Чтобы надуть первый пакет необходимо помочь рукой.

РЕУТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

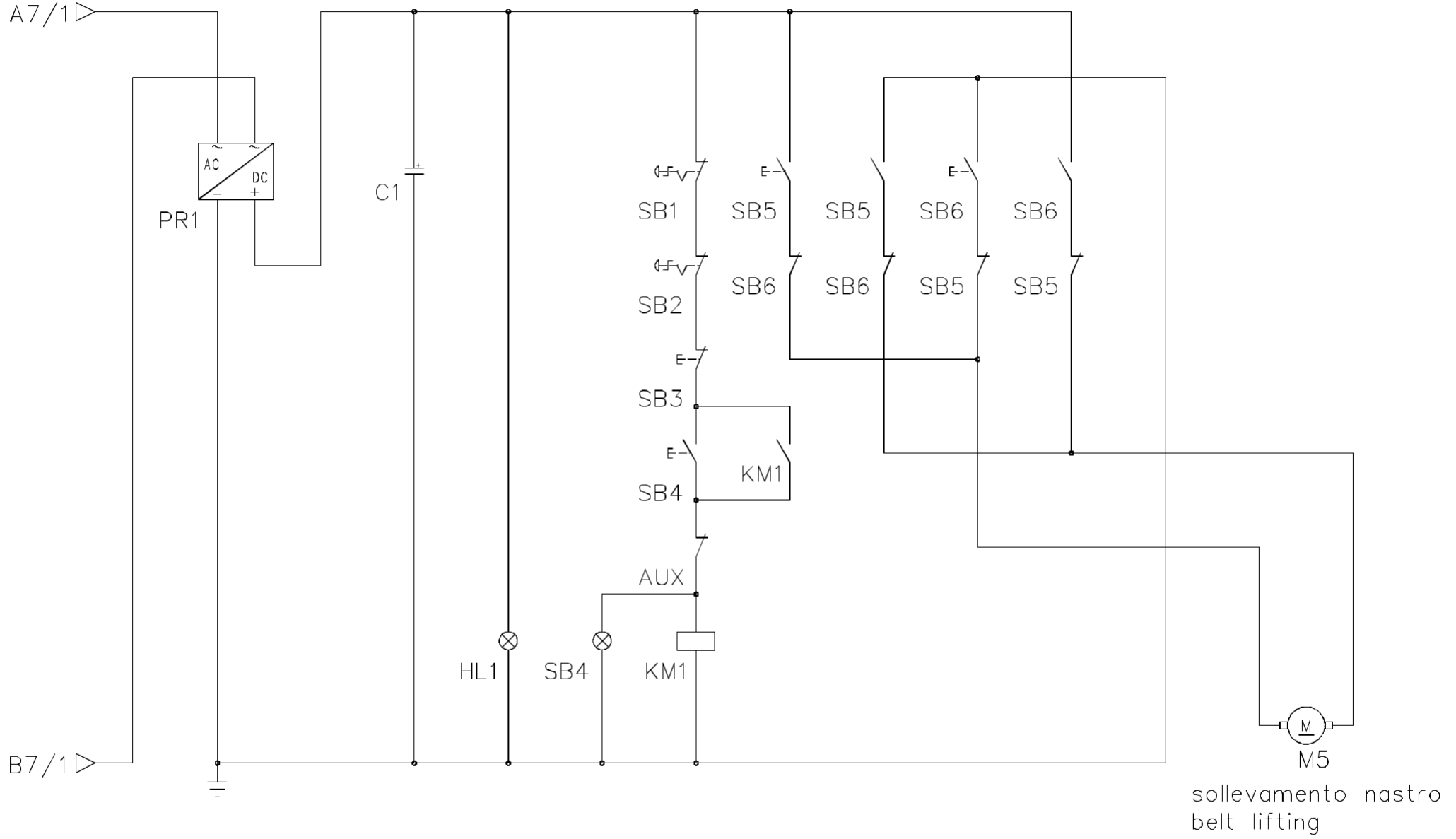
Конструкция машины выполнена из нержавеющей или окрашенной стали. Ремни изготавливаются из синтетической резины. Цилиндры и защитные ограждения из нержавеющей стали или из лексана. Полотна из синтетического волокна. Электрические части и скребки изготовлены из пластмассы. Для реутилизации машина должна быть разделена на части в соответствии с их природой и вместе со смазочным материалом передана соответствующим организациям на реутилизацию.



NON E' PERMESSO CONSEGNARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO
NE' UTILIZZARE IL CONTENUTO O RENDERLO COMUNQUE NOTO A TERZI SENZA LA NOSTRA
AUTORIZZAZIONE ESPLICITA. OGNI INFRAZIONE COMPORTA IL RISARCIMENTO DEI DANNI
SUBITI. E' FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DERIVANTI DA BREVETTI O MODELLI

PROGETTO:
NOME FILE: *mondial520.sch*
TIPICO:

REVISIONI			DATA	09/05/2015		circuito di potenza	MONDIAL 520
DATA ULTIMA REVISIONE			DISEGN.				
NUMERO MODIFICHE PAGINA	35		CONTR.				FOGL. 1
VERSIONE SABIK	Ver. 8.00		APPROV.		SOST. IL: SOST. DA: ORIGINE:		2 F.S.



NON E' PERMESSO CONSEGNARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO.
NE' UTILIZZARE IL CONTENUTO O RENDERLO COMUNQUE NOTO A TERZI SENZA LA NOSTRA AUTORIZZAZIONE ESPLICITA. OGNI INFRAZIONE COMPORTA IL RISARCIMENTO DEI DANNI SUBITI. E' FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DERIVANTI DA BREVETTI O MODELLI

PROGETTO:
NOME FILE: *mondial520.sch*
TIPICO:

REVISIONI		DATA	03/02/2014			circuito di comando	MONDIAL 520
DATA ULTIMA REVISIONE		DISEGN.					
NUMERO MODIFICHE PAGINA	39	CONTR.					FOGL. 2
VERSIONE SABIK	Ver. 8.00	APPROV.		SOST. IL:	SOST. DA:	ORIGINE:	F.S.

Apach BAKERY line

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
http://equipgroup.ru/
http://bakeryline.apach.it/