



СЛАЙСЕР ДЛЯ МЯСА

серии МС

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования

HUALIAN

Оглавление

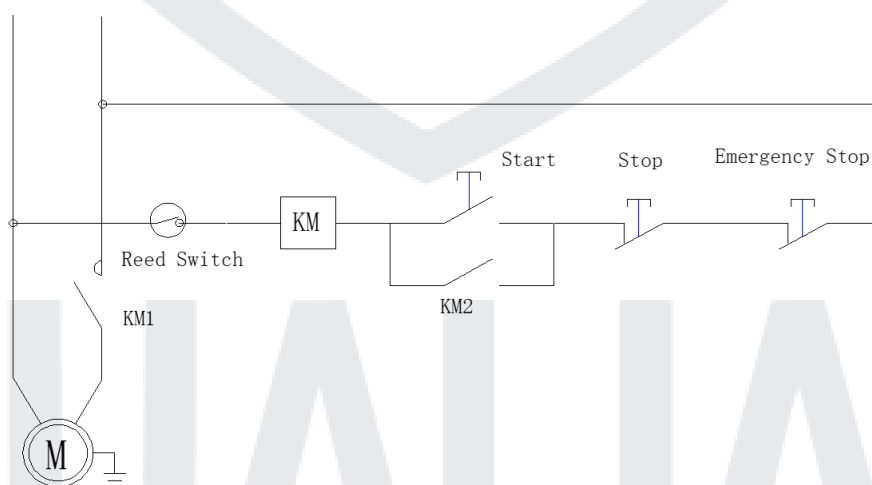
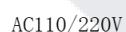
Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования	1
1. Технические характеристики	3
2. Электрическая схема	3
3. Введение	4
4. Описание конструкции.....	4
5. Преимущества мер безопасности.....	4
6. Руководство по эксплуатации	4
7. Техническое обслуживание	4
8. Устранение неполадок	4

HUALIAN

1. Технические характеристики

Параметр \ Модель	MC250	MC500A	MC500B
Толщина нарезки (мм)	3	3	3
Кол-во лезвий	44	44	44
Размер входного отверстия (ДхШ) (мм)	80х90		
Диаметр лезвий (мм)	90		
Производительность (кг/ч)	500		
Габаритные размеры, мм	450×320×430	530×330×450	530×320×680
Вес (кг)	33	35	37
Мощность двигателя (Вт)	500	500	500
Потребляемая мощность (Вт)	555	555	555
Напряжение (В)	220	220	220

2. Электрическая схема



3. Введение

Машина широко применяется в пищевом производстве. Она разработана и изготовлена в соответствии со всеми требованиями по пищевой безопасности. Она отличается высокой эффективностью, безопасностью, удобством в работе, простым обслуживанием. Машина поставляется на предприятия общественного питания, рестораны, магазины во многих странах.

4. Описание конструкции

Вал ножей приводится в движение посредством цепной передачи, что обеспечивает равномерное и стабильное движение. Ножи вращаются со сравнительно небольшой скоростью, обеспечивая ровный рез, тихую работу и отсутствие перегрева ножей. Ведомый вал приводится зубчатой передачей, ножи вращаются в противоположных направлениях. На режущей кромке ножа имеется множество насечек, которые облегчают резку мяса.

5. Преимущества мер безопасности

В машинном отсеке один бесконтактный выключатель подключен к возвратной цепи системы управления электродвигателем. Основной магнит располагается в защитном чехле. При открытии защитного кожуха бесконтактный выключатель обрывает цепь, и двигатель сразу же прекращает работу.

6. Руководство по эксплуатации

Проверьте, что напряжение сети соответствует напряжению машины указанное на шильдике. Убедитесь, что внешний заземляющий провод надежно подключен.

Переведите переключатель (ВКЛ / ВЫКЛ) в положение «ВКЛ», нажмите кнопку запуска, убедитесь, что ножи вращаются в обозначенном знаком направлении. Положите бескостное мясо на рабочую поверхность. Продукт можно нарезать полосками, кубиками или измельчить.

Для замены ножей, отключите электропитание, затем откройте защитный кожух и ослабьте крепёжную гайку, нажмите на пружину, извлеките две кольцевые рукоятки ножей. Извлеките ножи.

7. Техническое обслуживание

Извлеките и очистите ножи от остатков продукта. Регулярно наносите смазочное масло для цепей, шестерен и подшипников, периодически проверяйте ножи на предмет остроты. При необходимости затачивайте их на точильном камне или шлифовальном станке.

8. Устранение неполадок

Двигатель не запускается: Установите защитный кожух в правильное положение и подтяните управляющий магнит, очистите при необходимости от загрязнений.