

Пила для резки мяса и костей серии «J»



Руководство по эксплуатации

GRC
Guangzhou Foodsense Catering Equipment Co., Limited

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте

Содержание

1. Введение	3
2. Установка	3
3. Условия эксплуатации	3
4. Эксплуатация пилы	4
4.1 Замена полотна	4
4.2 Регулировка полотна пилы	5
4.3 Мойка	5
4.4 Уход и техобслуживание	7
4.5 Уровень шума	7
5. Инструкция ленточная пила	7
6. Спецификация	8
7. Электрическая схема пилы	9
8. Комплектация	9
9. Гарантийные обязательства	9

1. Введение

Пилы серии «J» предназначены для резки свежего мяса, рыбы, костей на предприятиях общественного питания (для резки замороженного продукта необходимо использовать другое режущее полотно).

- Данная инструкция была написана для того, чтобы обеспечить клиента всей необходимой информацией о машине и о правилах, которые, помимо рекомендаций по эксплуатации и техническому обслуживанию, позволят использовать ее наилучшим образом, сохраняя эффективность в течение долгого времени.

- Данную инструкцию необходимо предоставить всему персоналу, который будет пользоваться машиной или проводить ее техническое обслуживание.

- Эксплуатируйте аппарат в строгом соответствии с указанными здесь инструкциями. Пользователю необходимо полностью уяснить все их детали. Перед началом работы с аппаратом следует внимательно прочитать данное Руководство.

- При вмешательстве в работу аппарата возможны сбои в его работе и даже риск нанесения травмы оператору. В этом случае компания-поставщик не несет никакой ответственности за неизбежные последствия.

2. Установка

На место установки прибор следует доставить в упакованном виде; при сборке или разборке установить прибор строго вертикально, обеспечить ровную опорную поверхность.

Прибор следует поставить на опору, землю, в противном случае можно использовать ножки, сделанные из резины.

Убедитесь в том, что значения напряжения в сети и мощность соответствуют указанным на шильде величинам; убедитесь в наличии однофазного или трехфазного подключения, а также заземляющего провода.

Убедитесь в том, что электропровод имеет достаточную длину до розетки и в целом соответствует всем требованиям.

При распаковке прибора, проверьте длину ленточного полотна в верхнем и нижнем блоках; оно должно располагаться параллельно торцу блока.

Затем закройте дверцу прибора, включите его в цепь электропитания, нажмите кнопку «ПУСК»: прибор начнет работать.

Обратите внимание на следующую информацию:

1: Прибор следует запускать правильно (в направлении часовой стрелки).

2: При необходимости натяжения режущего полотна, поверните рукоятку натяжения в верхней части прибора до появления слабого звука, который будет сигнализировать о правильном натяжении полотна. Можно приступить к эксплуатации устройства.

3. Условия эксплуатации

Прибор следует эксплуатировать в соответствии с требованиями, указанными в данном руководстве.

Продолжительность службы режущего полотна зависит от продукта, предназначенного для резки, а также давления. Как правило, максимальное количество разделяемого продукта составляет от 1 - до 2-х тонн. При переработке мясного продукта, не содержащего костей,

срок службы режущего полотна увеличивается. Для резки также можно использовать волнообразное режущее полотно, поэтому полотно будет служить дольше. Также можно перевернуть полотно и использовать его другой стороной.

Прежде чем приступить к эксплуатации прибора, следует прочитать данное руководство. Если открыта дверца прибора, отсутствует элемент безопасности (если он отвечает требованиям) или защитный элемент пилы, не следует использовать данный прибор.

4. Эксплуатация пилы

Встаньте возле рабочего стола прибора, возьмите разделяемый продукт правой рукой и положите его на рабочий стол, держите рычаг левой рукой. Держите продукт, который необходимо разделить правой рукой, а левой давите на прижим. Затем подтолкните продукт к лезвию пилы и разрежьте его; если у вас маленькая мясорубка, она должна иметь переключение. Если нет, то завершите процесс. Категорически запрещается касаться разделяемого продукта руками во время работы пилы.

При изменении настроек или завершении работы, левой рукой уберите нарезанный продукт из прибора. Затем установите необходимые настройки и потяните рычаг на себя. Перерабатывайте необходимый объем продукта. Если необходимо порезать продукт еще раз, уделяйте особое внимание давлению на продукт: это может привести к поломке устройства. Во время работы аппарата чтобы избежать поломки ленточной пилы, не меняйте направление резки: прибор может привести к травмам или же к проскальзыванию шкива в полотне пилы. Поместите продукт, который необходимо обработать, на специальное место и отрезайте только мясную часть продукта.

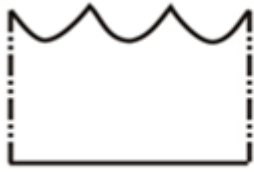
ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При установке прибора следует обратить особое внимание на направление расположения пилы: зубья пилы должны быть опущены вниз.
2. Штифт следует защитить, он не должна касаться зубьев пилы; в противном случае увеличится уровень шума и снизится срок эксплуатации пилы.
3. При простое следует запустить прибор для двукратного вращения полотна, что поможет продлить срок его службы.
4. При открытии дверцы, произойдет остановка устройства; но полотно продолжит вращение. Во избежание травм не дотрагивайтесь до полотна.
5. Прежде, чем использовать прибор, обязательно оденьте защитные перчатки.
6. Не режьте и не убирайте продукт, не приняв элементарных мер предосторожности. При переработке продукта маленьких размеров, например свиных копыт, будьте осторожны, так как даже при использовании защитных перчаток, можно получить травму.

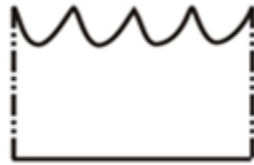
4.1. Замена полотна

При замене полотна, ослабьте шкив, повернув его против часовой стрелки. При установке нового полотна, обратите внимание на расположение направляющего устройства пилы (См. Ил. 1); в противном случае полотно может соскочить с корпуса прибора. Убедитесь в том, что полотно пилы и ломтерезка расположены между верхним и нижним шкивами, а центральная пластина проходит через направляющий желобок. При автоматическом отключении полотна рукоятка, которая ослабляет натяжение полотна, может произвести определенный звук, сигнализирующий о правильном натяжении. Используйте различные продукты для различных типов ленточных пил.

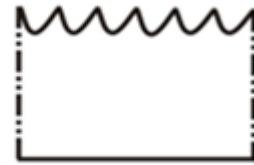
Обратите внимание на ил.:



3P- Saw Freeze Fish



4P-Saw Freeze Meat



6P-Saw Bone

3P — нож-полотно для резки рыбы **4P** — нож-полотно для резки мяса **6P** — нож-полотно для резки костей

4.2. Регулировка полотна пилы

Для улучшения качества работы прибора необходимо, чтобы торцы полотна были отцентрированы и расположены параллельно относительно торцов шкивов; в противном случае необходимо отрегулировать расхождения с помощью держателя шкива.

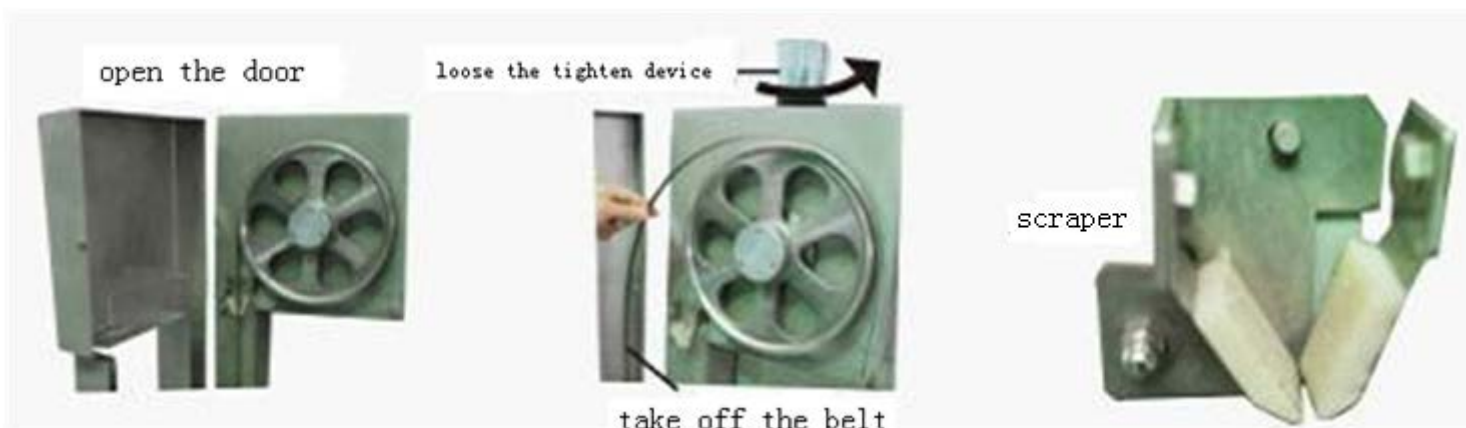
Чтобы раскрутить маховик, следует ослабить винт держателя шкива. При закручивании происходит установка полотна, о чем свидетельствует движение полотна вверх. При раскручивании произойдет движение полотна вниз.

Для нормальной работы прибора следует производить вышеуказанные операции: возможность сбоя при установке полотна минимальная. При регулировке держателя шкива, следует повернуть шкив рукой.

После замены полотна пилы и перед запуском прибора, убедитесь в том, что полотно закреплено правильно.

4.3. Мойка

Перед мойкой полностью обесточьте прибор. Откройте дверцу, ослабьте натяжной шкив и снимите полотно. Чтобы открепить штифт, необходимо ослабить предохранительное устройство штифта. Производите мойку прибора горячей водой и жесткой щеткой; запасных частей, полотна пилы, предохранительных устройств - чистящими средствами, мокрыми тряпками, горячей водой. В конце мойки тщательно вытрите все части прибора.



Открыть дверцу

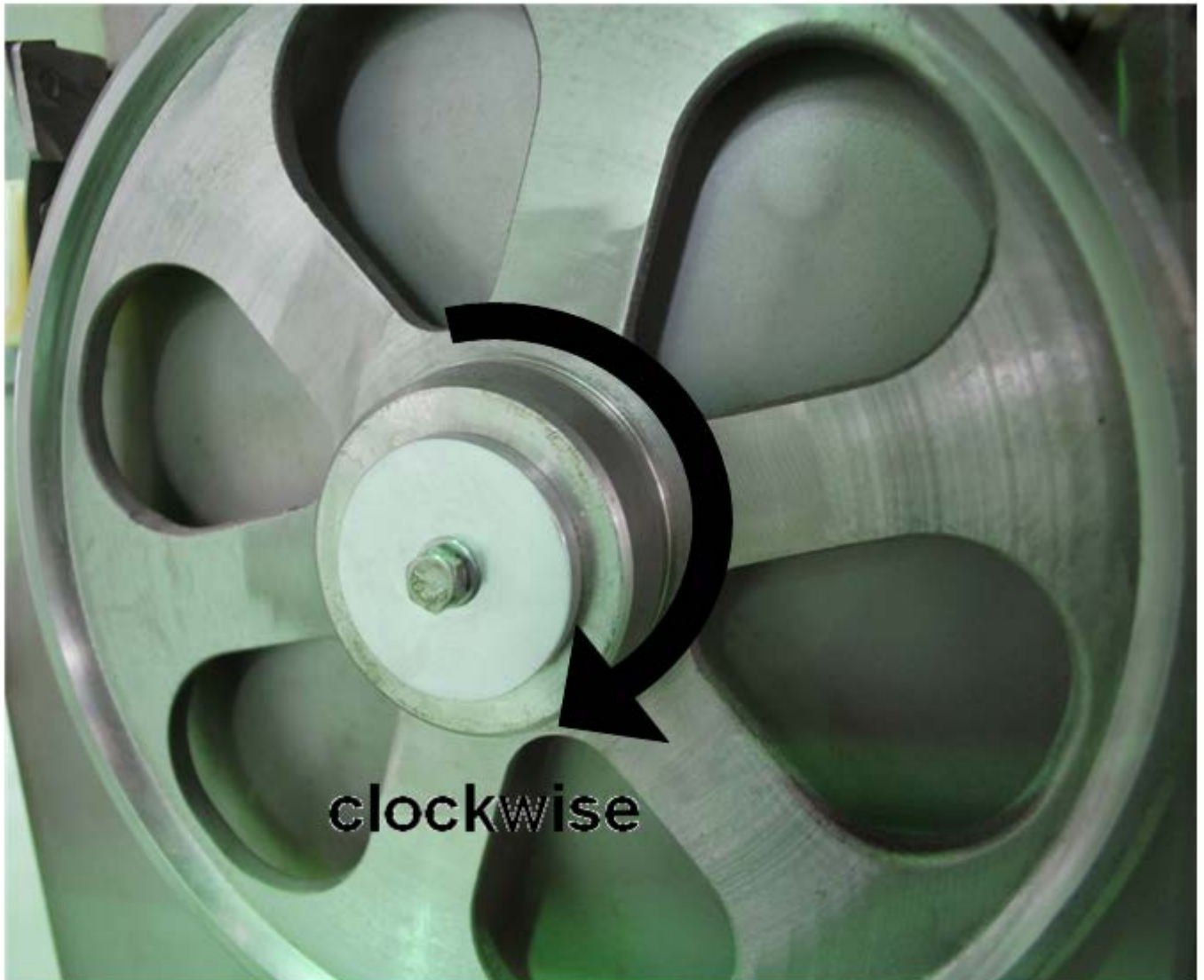
Ослабить натяжной механизм

Скребок

Особое внимание уделяйте труднодоступным местам прибора, шкивам и нижним частям.



Чтобы снять болт со шкива, установленные с левой стороны запасные части можно открепить, повернув шкив по часовой стрелке; чтобы избежать попадания воды на электрические части прибора, также можно снять запасные части.



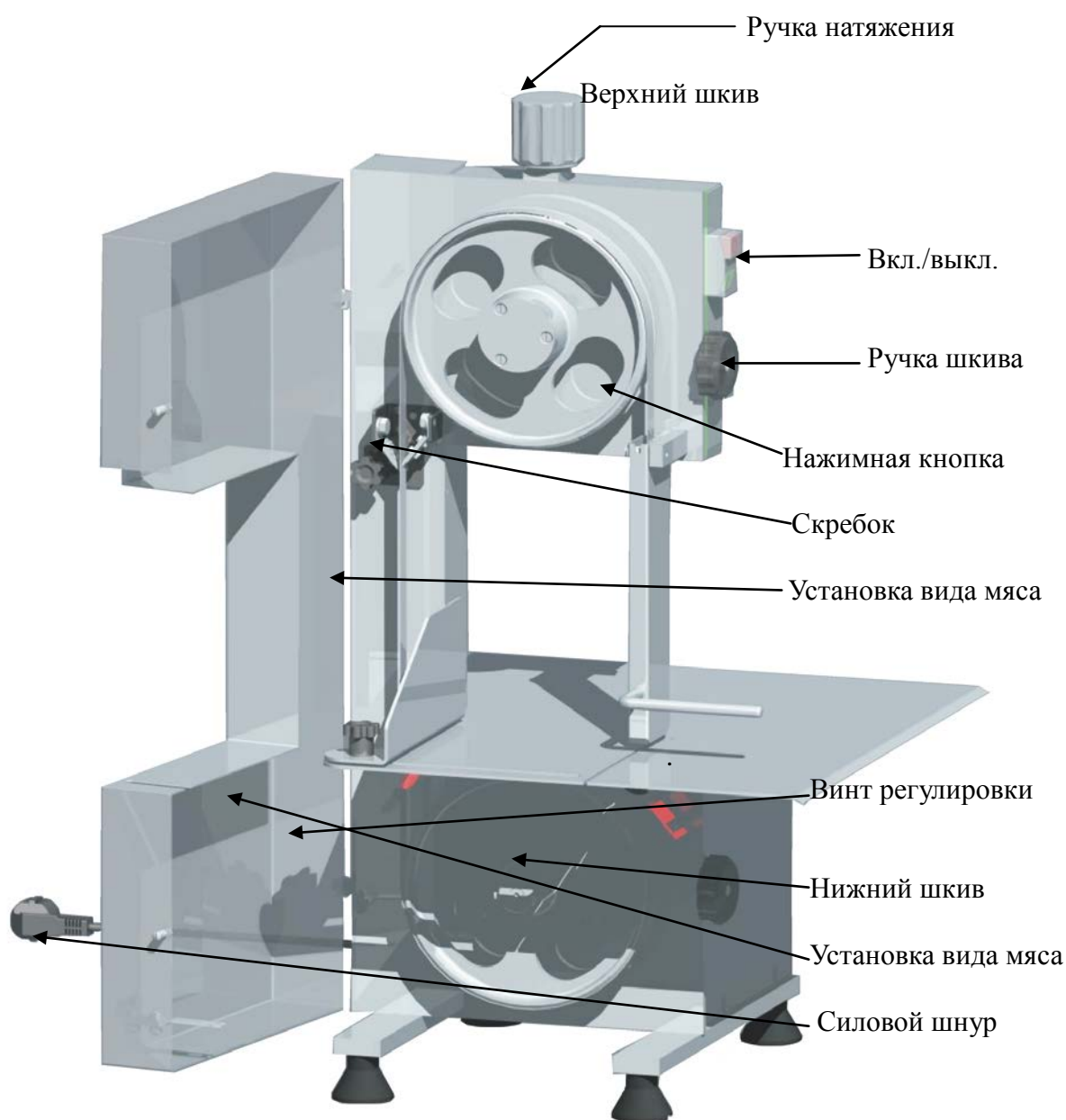
4.4. Уход и техобслуживание

После 200 часов эксплуатации прибора, следует смазать маслом подшипники натяжного механизма. После 500 часов эксплуатации прибора замените подшипники; смажьте пружины и снимите натяжной механизм.

4.5. Уровень шума

Самая высокая производительность шума составляет 70 Дб. (а)

5. Инструкция ленточная пила

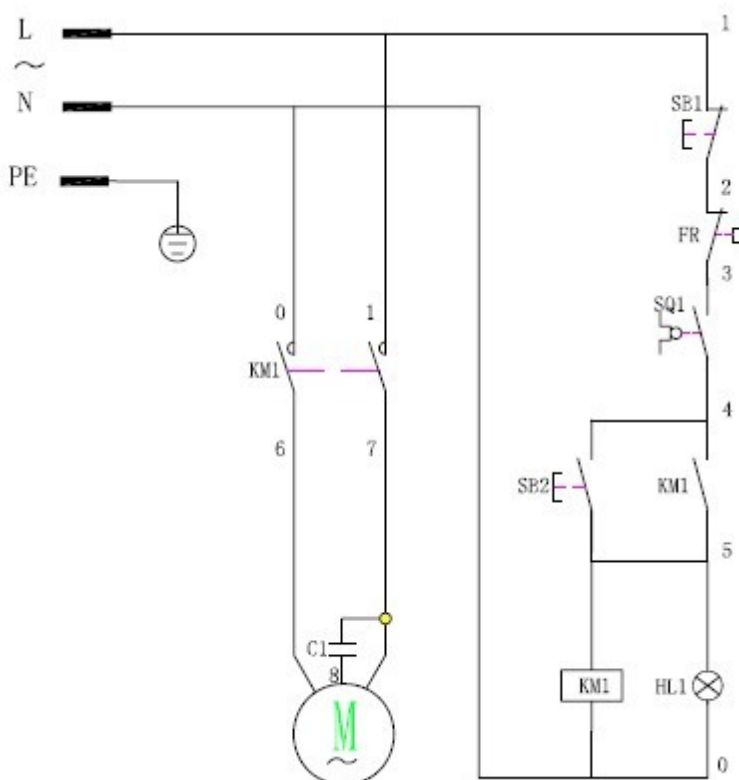


6. Технические характеристики

Пила(модель)	J 210	JG210P	J310
Материал	Алюминиевый профиль	Крашенный металл	Алюминиевый профиль
Потребляемая мощность	0,65 кВт	0,85 кВт	1,1 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220В
Длина полотна-ножа	1650	1650	2100
Габариты	525*470*850 мм	480*455*880 мм	590*570*1040
Габариты рабочей поверхности	500*380 мм	380*365 мм	560*425 мм
Производительность	300 кг/ч	300 кг/ч	350 кг/ч

7. Электронная схема пилы

1. Европейский стандарт напряжения: 220, 50Гц



2. американский стандарт напряжения: 110-120 В, 60Гц

М: ДВИГАТЕЛЬ

SQ1: переключатель

KM1: замыкатель

FR: защита максимального тока

SB1: кнопка «Стоп»

HL1: индикатор света

C1: работающий

конденсатор

SB2: кнопка «Пуск»

8. Комплектация

Наименование	J210	J310	JG-210P
Руководство по эксплуатации	1	1	1
Пила для мяса и костей	1	1	1
Нож- полотно для пилы	1	1	1

9. Гарантийные обязательства

9.1 Фирма-производитель оборудования гарантирует надежное качество изделия при условии соблюдения технических и эксплуатационных требований, изложенных в настоящем руководстве.

9.2 Гарантия на оборудование действует в течение 6 (шести) месяцев с даты отгрузки со склада Поставщика.

9.3 Гарантия дает покупателю право на бесплатную замену или ремонт деталей и узлов, признанных неисправными по вине производителя представителями службы сервиса Поставщика.

9.4 Рекламации по качеству и комплектации принимаются в течение 2 (двух) недель с момента отгрузки оборудования со склада Поставщика.

9.5 В случае, если по заключению сервисного центра Поставщика выход из строя Товара будет признан не гарантийным случаем, то ремонт производится по расценкам сервисного центра Поставщика.

9.6 Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:

- режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
- электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
- кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
- резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
- нагревательные элементы.

9.7 Изготовитель не несет ответственности за неисправности оборудования, возникшие по вине пользователя.

9.8 Сервисный центр Поставщика находится по адресу: РФ, респ. Марий Эл, г. Волжск ул. Мамасево 1Б. Контактный номер: (83631) 4-25-00