



СЛАЙСЕР ДЛЯ МЯСА

серии HLQR-31

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования

HUALIAN

Оглавление

1. Введение.....	3
2 Структурные особенности и принцип работы	4
3. Обслуживание и ремонт	4
4. Транспортировка и хранение	4
5. Технические характеристики.....	5
6. Установка и отладка	5
7. Эксплуатация.....	6
8. Исправление неполадок.....	6
9. Меры предосторожности и защитные устройства.....	8

HUALIAN



В данной инструкции по эксплуатации представлена информация о производительности, принципу работы, эксплуатации, мерах предосторожности и обслуживанию multifunctional slicer для мяса. Перед эксплуатацией обязательно внимательно прочитайте и ознакомьтесь с содержанием данной инструкции. Сохраните инструкцию для будущего обращения к ней в случае необходимости. В случае возникновения проблем, свяжитесь с производителем или поставщиком оборудования.

1.1 Назначение

Данная машина предназначена для нарезки готового мяса (колбаса, ветчина, вареное/копченое мясо, сало, грудинка, свиные уши, субпродукты и пр.) на полоски и ломтики. Выгрузное отверстие соединено с транспортером таким образом, чтобы нарезанный продукт аккуратно укладывался на подложке без дополнительного контакта руками. Машина подходит для использования в ресторанах быстрого питания, супермаркетах, крупных столовых, цехах и прочих предприятиях пищевого производства. Данная машина использует ротационный нож для нарезки на высокой скорости приготовленного мяса на сегменты или ломтики. Она характеризуется хорошим качеством нарезки, равномерной толщиной и длиной порционного куска используемого продукта. Машина обладает высокой производительностью, удобным управлением, низким потреблением энергии.

1.2 Функции

Данная машина использует ротационный нож для нарезки на высокой скорости приготовленного мяса на сегменты или ломтики. Она характеризуется хорошим качеством нарезки, равномерной толщиной нарезки и длины нарезанного продукта. Машина обладает высокой производительностью, удобным управлением, низким потреблением энергии, гигиеническим исполнением, безопасной конструкцией, высокой эффективностью.

2. Структурные особенности и принцип работы

Основная структура: данная машина в своей основе состоит из рамы, пресса для мяса, узла подачи мяса, узла выгрузки, узла нарезки мяса и пр.

2.1 Меры предосторожности

- 1) Во время демонтажа или очистки ножа, держитесь задней стороны ножа и не касайтесь его руками, чтобы избежать травм.
- 2) Во время работы машины не кладите руки на транспортер или в пресс для мяса чтобы избежать их захвата и получения травм.
- 3) Во время работы машины не открывайте переднюю дверцу. В случае если машина остановлена и передняя дверца открыта, запрещается запускать машину, чтобы обезопасить персонал от несчастных случаев с высокоскоростными ротационными ножами.

2.2 Принцип работы

Во время работы машины мясо помещается на ленту транспортера, который движется вперед на постоянной скорости и транспортирует еду в узел подачи. Высокоскоростной нож нарезает продукты на полоски или ломтики.

3. Обслуживание и ремонт

Внимание! Все работы по обслуживанию и ремонту оборудования должны проводиться с отключенным питанием.

- 1) После каждого использования машину необходимо тщательно очищать. Для очистки машины запрещается использовать острые инструменты, а также строго запрещено мыть машину под прямым потоком воды.
- 2) Если машина издает посторонние звуки, её необходимо немедленно остановить для осмотра. Работу разрешается возобновить только после устранения причины неисправности.

4. Транспортировка и хранение

- 1) Во время транспортировки данного оборудования его строго запрещено бить, наклонять или переворачивать, чтобы избежать повреждения машины и ухудшения эксплуатационных характеристик.
- 2) Если машина не используется долгое время, она должна храниться в сухой и неагрессивной среде. Не допускайте попадание коррозионных веществ на поверхность машины, чтобы избежать её повреждения.

5. Технические характеристики

Напряжение (В) / Частота (Гц)	220
Общая мощность (кВт)	1,5
Толщина нарезки (мм)	1-20 (Регулируемая)
Расчётная производительность (кг/ч)	500-800
Длина продукта (мм)	Без ограничений
Размер проходного окна (ШхВ) (мм)	130x100
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	1480x620x1020
Вес нетто (кг)	160

6. Установка и отладка

- 1) Перед использованием установите машину в сухом, хорошо проветриваемом помещении в горизонтальном положении и заблокируйте колесики, чтобы обеспечить плавную и надежную работу машины.
- 2) Перед использованием, убедитесь что после транспортировки все винты надежно затянуты, переключатель питания и кабель не повреждены и на транспортере нет посторонних предметов.
- 3) Убедитесь, что источник питания соответствует характеристикам, указанным на заводской табличке оборудования.
- 4) Квалифицированный электрик должен выполнить подключение проводов и заземление оборудования, а также убедиться что питание соответствует указанным на заводской табличке характеристикам. Включите питание и запустите машину без нагрузки, чтобы убедиться в отсутствии неисправностей.
- 5) Продукты для нарезки не должны включать твердые объекты, чтобы избежать повреждения режущей кромки ножа.

7. Эксплуатация

Панель управления выглядит следующим образом:



Порядок демонтажа транспортной ленты:



8. Исправление неполадок

Проблема	Причина	Решение
Поверхность нарезанного мяса недостаточно гладкая или производительность снижена	Нож затупился	Заточите или замените нож
Замедленная скорость работы	Ремень привода ножа ослаблен	Ослабьте крепежные болты двигателя, отрегулируйте их соответствующим образом и затяните

Проблема	Причина	Решение
Лента транспортера или прижим замедляются, останавливаются или не вращаются	Лента транспортера и прижимная лента ослаблены	Отрегулируйте ленту транспортера или устройство натяжения прижимной ленты до соответствующего уровня.
Автоматически отключается питание двигателя	Перегрузка	Соответствующим образом отрегулируйте объем подачи продукта

9. Меры предосторожности и защитные устройства

Примечание: данная машина оснащена защитной пластиной и защитной крышкой. Запрещается работать без установки защитной пластины и защитной крышки, а также при открытой двери узла нарезки продукта.

- 1) Когда машина запущена, запрещается помещать руки или твердые объекты в узел нарезки продукта в конце транспортной ленты и под крышкой узла нарезки, чтобы избежать травм и повреждения машины.
- 2) Во время ремонта машины запрещается запускать переключатель, чтобы избежать опасности.



- 3) Основные компоненты машины в контакте с продуктом сделаны из нержавеющей стали, а лента транспортера и прижимная ленты сделаны из нетоксичной резины и пластика, чтобы обеспечить долгосрочную и безопасную эксплуатацию без ржавчины, коррозии и токсичных веществ.

HUALIAN