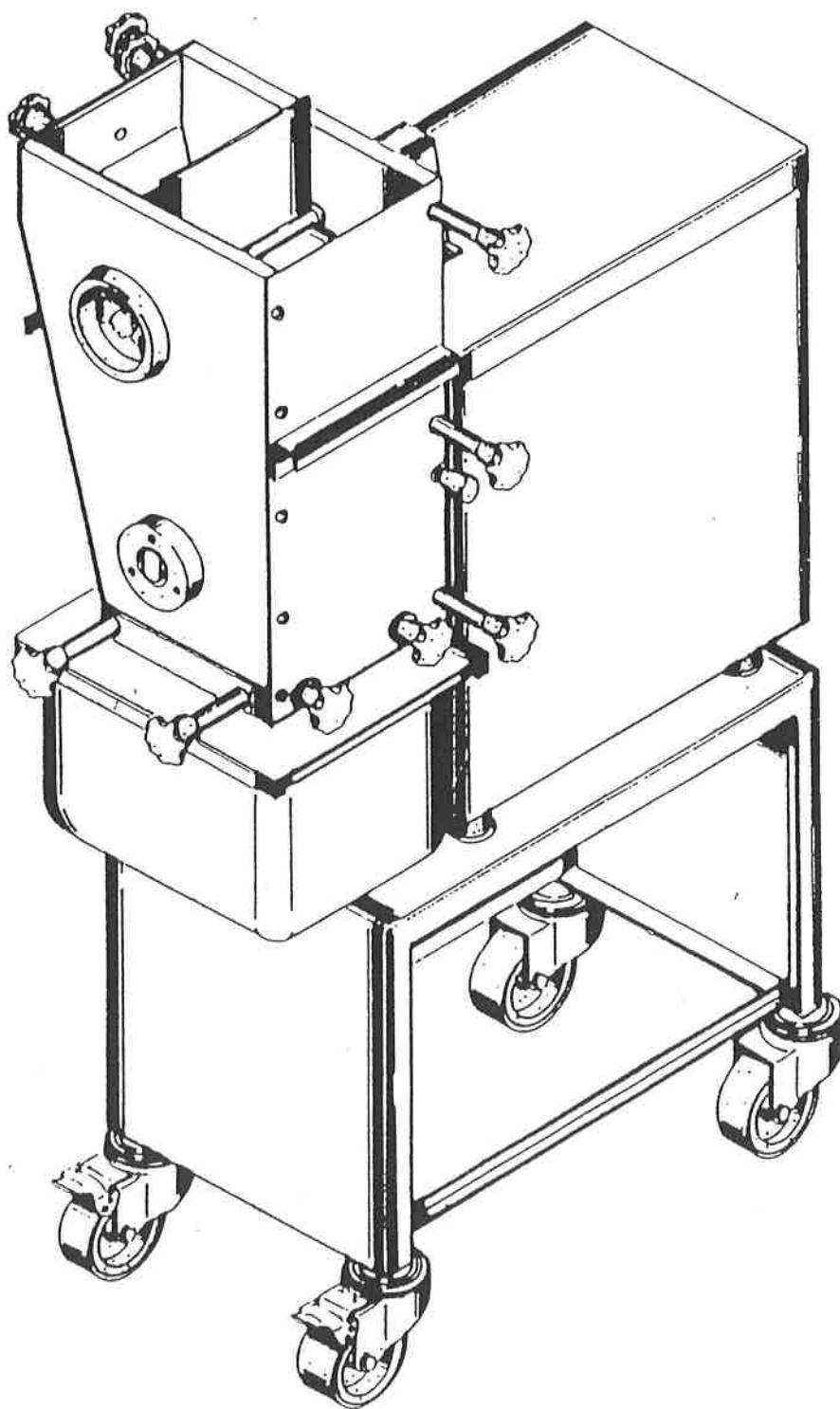
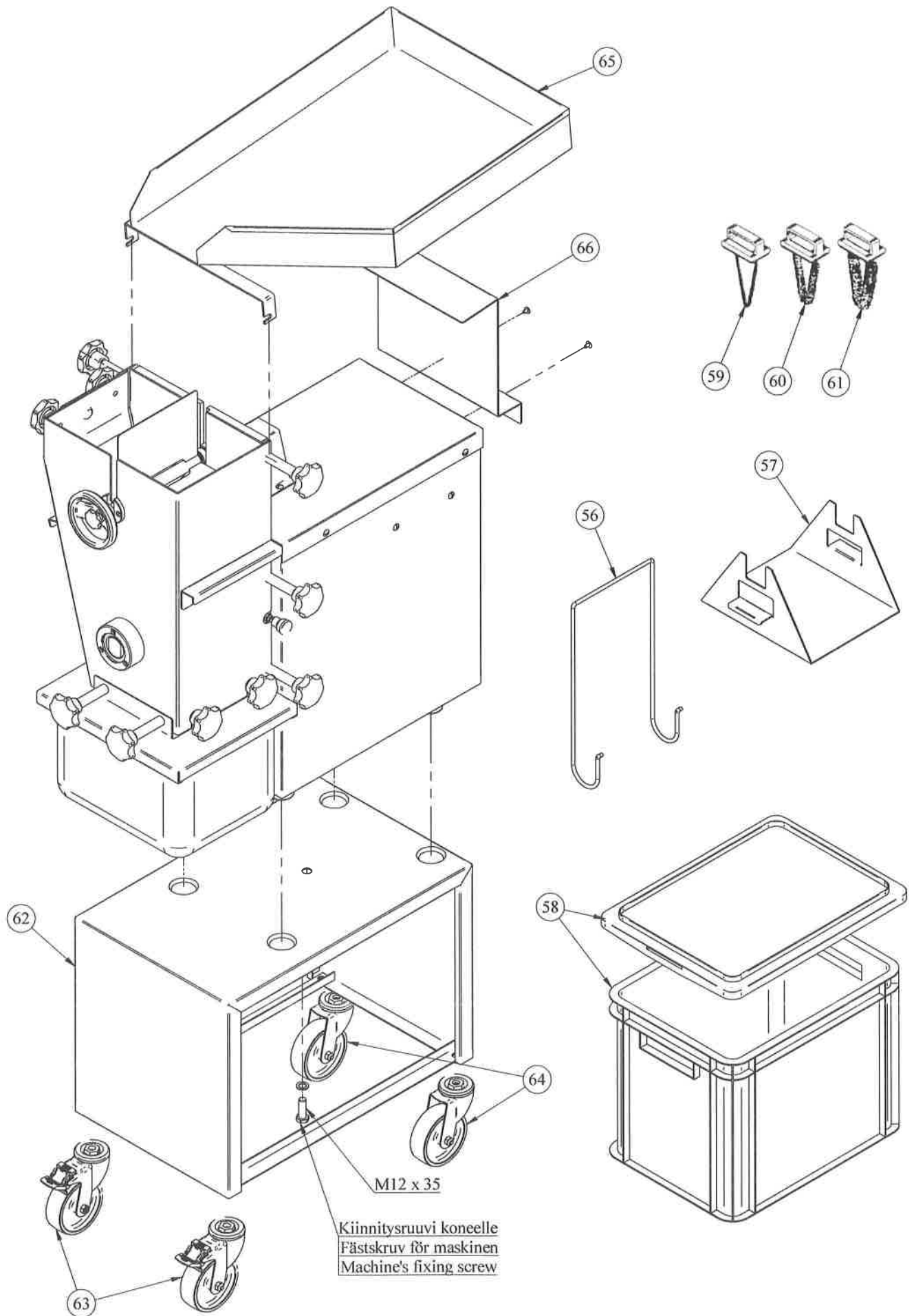


# ***ЛОМТЕРЕЗКА F-S19***

## ***ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ***





F-19S



**F-19S Slicer**  
For instant slices



**F-19S-2 Double Slicer**  
For instant strips



Slices and strips

## **ЛОМТЕРЕЗКА F-S19**

### **Содержание**

- 1 Назначение
- 2 Технические данные
- 3 Инструкция по эксплуатации
- 4 Очистка
- 5 Инструкция по обслуживанию и уходу
- 6 Список запасных частей
- 7 Сборно-разборочный чертеж
- 8 Схема подключений
- 9 Габаритный чертеж
- 10 Дополнительные принадлежности

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Ломтерезка F-S19 сконструирована специально для применения в торговых точках, в оптовой торговле и на предприятиях пищевой промышленности. Изготовленная из нержавеющей стали ломтерезка сохраняется долго чистой и исправной. Это гарантирует долгий срок службы без проблем.

Установка предназначена особенно для нарезания мяса ломтиками, брусочками и кубиками. Также нарезание печени бифштексами совершается быстро и легко ломтерезкой.

Благодаря своей простой конструкции установка легко разбирается и таким образом легко обслуживается и очищается.

Благодаря автоматическому нарезанию установка не требует для подачи мяса специального инструмента, который мог бы повреждать ножи, и устранена также опасность ранения пальцев.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Мощность	1,5 кВт
Напряжение	400 В
Скорость вращения	1000 об./мин.
Габаритные размеры:	Высота 750 мм
	Ширина 770 мм
	Глубина 500 мм
	Вес 95 кг

Установка снабжена защитой от минимального напряжения, температурным срабатывателем и реверсивным переключателем.

Размер ножа	Ø 200 мм x 1,2 мм (19 шт./установка)
-------------	--------------------------------------

### 3. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

До введения в эксплуатацию новую установку следует очищать тщательно (см. инструкцию по очистке).

1. Подлежащее нарезанию мясо очищается от лишнего жира и сухожилия и хрящи удаляются. Мясо нарезают кусками весом в ок. 1-1,5 кг.
2. Проверить, что верхний и нижний гребни находятся на своем месте и все маховички тесно затянуты.
3. Поставить сосуд для мяса и запустить установку. Перед подачей мяса в установку проверить правильное направление вращения. При необходимости изменить направление вращения реверсивным переключателем. Ножи должны вращаться против часовой стрелки видя со стороны конца вала.
4. Мясо поставляется на защищающую пальцы лопастную пластинку, откуда оно подается в ножевое гнездо. Ножи автоматически подводят к режущим ножам нарезая его непосредственно. Куски мяса подаются в подставленный сосуд.
5. При вторичной резке ломтики мяса поставляются на лопастную пластинку, при чем другая рука держит с маховичка лопастную пластинку на своем месте. После подачи мяса на свое место повернуть лопастное колесо и мясо падает к режущим ножам. Ножи режут ломтики брусочками, которые опять падают в находящийся внизу сосуд для мяса.
6. При нарезании мяса кубиками совершается нарезание еще третий раз, как выше. **Прим!** Специальный комплект ножей для нарезания кубиками должен быть установлен на свое место.
7. После эксплуатации ножевое гнездо разбирается и очищается.  
**Прим!** Выключить ток перед разборкой и очисткой.

#### 4. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ

Для облегчения очистки установку следует разобрать на части.

- Пункт 1: Снять сосуд для мяса (№ 1), см. Приложение № 1.
- Пункт 2: Снять крепежную пластинку сосуда для мяса снимая ручные винты (№ 2 и 3), см. приложение № 1.
- Пункт 3: Верхний и нижний гребни снимаются развинчивая ручные винты (№ 4, 5, 6 и 7). Верхний гребень снимается поднимая его вверх. Нижний гребень толкается вниз, при чем он снимается, см. приложение № 1.
- Пункт 4: Развинтить остальные ручные винты (№ 8, 9 и 10) и поднимая с опорных рельсов (№ 11) вытянуть торцевые и боковые пластинки, при чем ножи еще остаются в установке, а лопастное колесо снимается, см. приложение № 1.
- Пункт 5: Поднять комплект ножей с помощью специального подъемного крюка, вытянуть предохранительную цапфу (№ 12), снять комплект ножей и вставить его в моечный стеллаж. Очистить ножи щеткой, поставленной вместе с установкой. При желании комплект ножей можно тоже разобрать. Для облегчения разборки в вале комплекта ножей имеется два фрезерованных углубления, которые предотвращают вращение вала при развинчивании гайки напр. с помощью разводного гаечного ключа.
- Пункт 6: Лопастное колесо (№ 13) можно снять от торцевой плиты снимая маховичок (№ 14), см. приложение № 1.

Сборка установки совершается в противоположном порядке.

Съемные части могут быть помыты например в посудомоечной машине или вручную мыльным раствором. Установка очищается мягкой тряпкой слабым мыльным раствором. Очистка водяным душем запрещается.

**Прим!** Выключить ток перед очисткой.

## **5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И УХОДУ**

В установке не имеется деталей, требующих специального ухода. Затупление ножом контролируется, и при необходимости ножи затачиваются.

Изготовитель установки имеет техобслуживание также по заточке ножей.

Ножи установки могут быть повреждены при попадании посторонних предметов в ножевое гнездо во время эксплуатации установки.



## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

1/3

Деталь №	Наименование	шт.
1901	Передняя плита	1
02	Боковая плита, левая	1
03	Боковая плита, правая	1
04	Лопастное колесо	1
05	Подшипник	1
06	Шплинт	1
07	Маховичок	6
08	Маховичок	4
09	Нижние чашки	2
10	Подшипник	1
11	Маховичок	1
12	Ручной винт	1
13	Винт	2
14	Задняя плита	1
15	Подшипник	1
16	Винт	6
17	Промежуточная плита	1
18	Уплотнение	1
19	Каркас	1
20	Направляющий штифт	1
21	Ведущий вал	1
22	Клин	1
23	Подшипник	1
24	Опора подшипника	1
25	Подшипник	1
26	Упорное кольцо	1
27	Зубчатый ремень	1
28	Ременный шкиф	1
29	Ременный шкиф	1
30	Клин	1
31	Электродвигатель	1
32	Ножная пробка	4
33	Ведущая кнопка	1
34	Гайка	2
35	Колпак пружины	1
36	Пружина	1
37	Блокировочный вал	1

### КОМПЛЕКТЫ НОЖЕЙ

1938	Верхний гребень (9 мм)	1
39	Гайка комплекта ножей	1
40	Комплект ножей (9 мм)	1
41	Промежуточное кольцо	1
42	Нож	19
43	Промежуточное кольцо	18
44	Вал комплекта ножей	1
45	Нижний гребень	1

<b>Деталь №</b>	<b>Наименование</b>	<b>шт.</b>
1946	Комплект ножей (18 мм)	1
38	Верхний гребень	1
39	Гайка комплекта ножей	1
41	Промежуточное кольцо	1
42	Нож	10
44	Вал комплекта ножей	1
47	Промежуточное кольцо (18 мм)	9
1948	Комплект ножей (27 мм)	1
38	Верхний гребень	1
39	Гайка комплекта ножей	1
41	Промежуточное кольцо	1
42	Нож	7
44	Вал комплекта ножей	1
49	Промежуточное кольцо (27 мм)	
1950	Комплект ножей (12 мм)	1
39	Гайка комплекта ножей	1
42	Нож	15
44	Вал комплекта ножей	1
51	Промежуточное кольцо (12 мм)	1
52	Промежуточное кольцо (12 мм)	14
53	Нижний гребень (12 мм)	1
54	Верхний гребень (12 мм)	1
1955	Комплект ножей (24 мм)	1
39	Гайка комплекта ножей	1
42	Нож	8
44	Вал комплекта ножей	1
51	Промежуточное кольцо	1
56	Промежуточное кольцо (24 мм)	7
1957	Комплект ножей (6 мм)	1
39	Гайка комплекта ножей	1
42	Нож	29
44	Вал комплекта ножей	1
58	Промежуточное кольцо (6 мм)	1
59	Промежуточное кольцо (6 мм)	28
60	Нижний гребень (6 мм)	1
61	Верхний гребень (6 мм)	1
1962	Кожух	1
63	Крышка	1
64	Стеллаж	1
65	Микровыключатель	1
66	Кнопка пуска	1
67	Кнопка останова	1
68	Крышка футляра контактора	1

<b>Деталь №</b>	<b>Наименование</b>	<b>шт.</b>
69	Резиновая защита	1
70	Резиновая защита	1
71	Контактор	1
72	Термореле	1
73	Футляр контактора	1
74	Гайка	1
75	Устройство для уменьшения тяги	1
76	Микровыключатель	1
77	Реверсивный выключатель	1
78	Крепежная плита переключателя	1
79	Защитная плита переключателя	1
80	Кнопка переключателя	1
81	Упорная плита	1
82	Кнопка	1
83	Опора	1
84	Устройство для уменьшения тяги	1
85	Гайка	1
86	Устройство для уменьшения тяги	1
87	Штепсель	1
1988	Стол	1
89	Колесо с тормозом	2
90	Колесо	2
91	Подъемный крюк	1
92	Стеллаж для мойки	1
93	Бутылка моющего средства	1
94	Моечная щетка 9 мм	1
95	Моечная щетка 18 мм	1
96	Моечная щетка 27 мм	1
97	Маховичок	2
98	Подставка сосуда для мяса	1
99	Сосуд для мяса	1

## Price list

2.4.2013

Ryhmä: 800

F-19S MEAT SLICER

Code	Item name
F19S001	F-19S FRONT PLATE
F19S002	F-19S HAND KNOB
F19S003	F-19S FINGER SCREW
F19S004	F-19S HANDWHEEL
F19S005	F-19S BEARING
F19S006	F-19S BEARING GFM-4044-30
F19S007	F-19S BEARING (INCL.PART 06)
F19S008	F-19S HAND KNOB
F19S009	F-19S MEAT TRAY HOLDER
F19S010	F-19S WASHER
F19S011	F-19S MEAT TRAY
F19S012	F-19S PADDLE WHEEL
F19S013	F-19S PIN
F19S014	F-19S CIRCLIP 22MM (DIN 472)
F19S015	F-19S BEARING SS 627 ZZ
F19S016	F-19S CIRCLIP 7MM (DIN 471)
F19S017	F-19S BUSHING
F19S018	F-19S BACK PLATE, STAINLESS STEEL
F19S019	F-19S BACK PLATE, PLASTIC
F19S020	F-19S SAFETY TENON, COMPLETE SET
F19S021	F-19S SPACER PLATE
F19S022	F-19S GASKET AS 35X52X10
F19S023	F-19S GFRAME
F19S024	F-19S GUIDE PIN
F19S025	F-19S DRIVE SHAFT
F19S026	F-19S KEY
F19S027	F-19S BEARING 6206 2RS
F19S028	F-19S BEARING BLOCK
F19S029	F-19S CIRCLIP 30MM (DIN 471)
F19S030	F-19S COG BELT PULLEY
F19S031	F-19S COG BELT 800 8M
F19S032	F-19S MOTOR
F19S033	F-19S KEY
F19S034	F-19S COG BELT PULLEY
F19S035	F-19S FOOT
F19S036	F-19S SAFETY SWITCH
F19S037	F-19S BRACKET FOR SAFETY SWITCH
F19S038	F-19S COVER
F19S039	F-19S START BUTTON
F19S040	F-19S STOP BUTTON
F19S041	F-19S PROTECTIVE RUBBER
F19S042	F-19S EMERGENCY SWITCH
F19S043	F-19S SUPPORT
F19S044	F-19S SHEET METAL
F19S045	F-19S PUSHER FOR MICRO SWITCH
F19S046	F-19S CASING
F19S047	F-19S MICRO SWITCH
F19S048	F-19S MAIN POWER SWITCH
F19S049	F-19S CONNECTION BOX
F19S050	F-19S CONTACTOR DILM 0-10
F19S051	F-19S THERMAL OVERLOAD RELAY ZB 12
F19S052	F-19S TRANSFORMER FR60B-38024 40VA
F19S053	F-19S CABLE GLAND, ANGLED
F19S054	F-19S CABLE GLAND
F19S055	F-19S PLUG
F19S056	F-19S LIFTING HOOK FOR BLADE SET
F19S057	F-19S WASHING STAND
F19S058	F-19S BOX FOR BLADE SET
F19S059	F-19S BRUSH 9MM
F19S060	F-19S BRUSH 18MM
F19S061	F-19S BRUSH 27MM

## Price list

2.4.2013

Ryhmä: 800

F-19S MEAT SLICER

Code	Item name
F19S062	F-19S STAND
F19S063	F-19S WHEEL WITH BRAKE
F19S064	F-19S WHEEL
F19S065	F-19S FEEDING VESSEL (INCL.PART 66)
F19S066	F-19S SUPPORT FOR FEEDING VESSEL
F19S067	F-19S CABLE
F19S100	F-19S BLADE SET, COMPLETE 4MM
F19S101	F-19S BLADE SET, COMPLETE 6MM
F19S102	F-19S BLADE SET, COMPLETE 9MM
F19S103	F-19S BLADE SET, COMPLETE 18MM
F19S104	F-19S BLADE SET, COMPLETE 27MM
F19S105	F-19S BLADE SET, COMPLETE 12MM
F19S106	F-19S BLADE SET, COMPLETE 24MM
F19S107	F-19S BLADE SET, COMPLETE 15MM
F19S108	F-19S UPPER COMB 4MM
F19S109	F-19S UPPER COMB 6MM
F19S110	F-19S UPPER COMB 9/18/27MM
F19S111	F-19S UPPER COMB 12/24MM
F19S112	F-19S UPPER COMB 15MM
F19S113	F-19S LOWER COMB 4MM
F19S114	F-19S LOWER COMB 6MM
F19S115	F-19S LOWER COMB 9/18/27MM
F19S116	F-19S LOWER COMB 12/24MM
F19S117	F-19S LOWER COMB 15MM
F19S118	F-19S BLADE SPACER SET 4MM
F19S119	F-19S BLADE SPACER SET 6MM
F19S120	F-19S BLADE SPACER SET 9MM
F19S121	F-19S BLADE SPACER SET 18MM
F19S122	F-19S BLADE SPACER SET 27MM
F19S123	F-19S BLADE SPACER SET 12MM
F19S124	F-19S BLADE SPACER SET 24MM
F19S125	F-19S BLADE SPACER SET 15MM
F19S126	F-19S BLADE
F19S127	F-19S BLADE SET SHAFT
F19S128	F-19S NUT FOR BLADE SET SHAFT

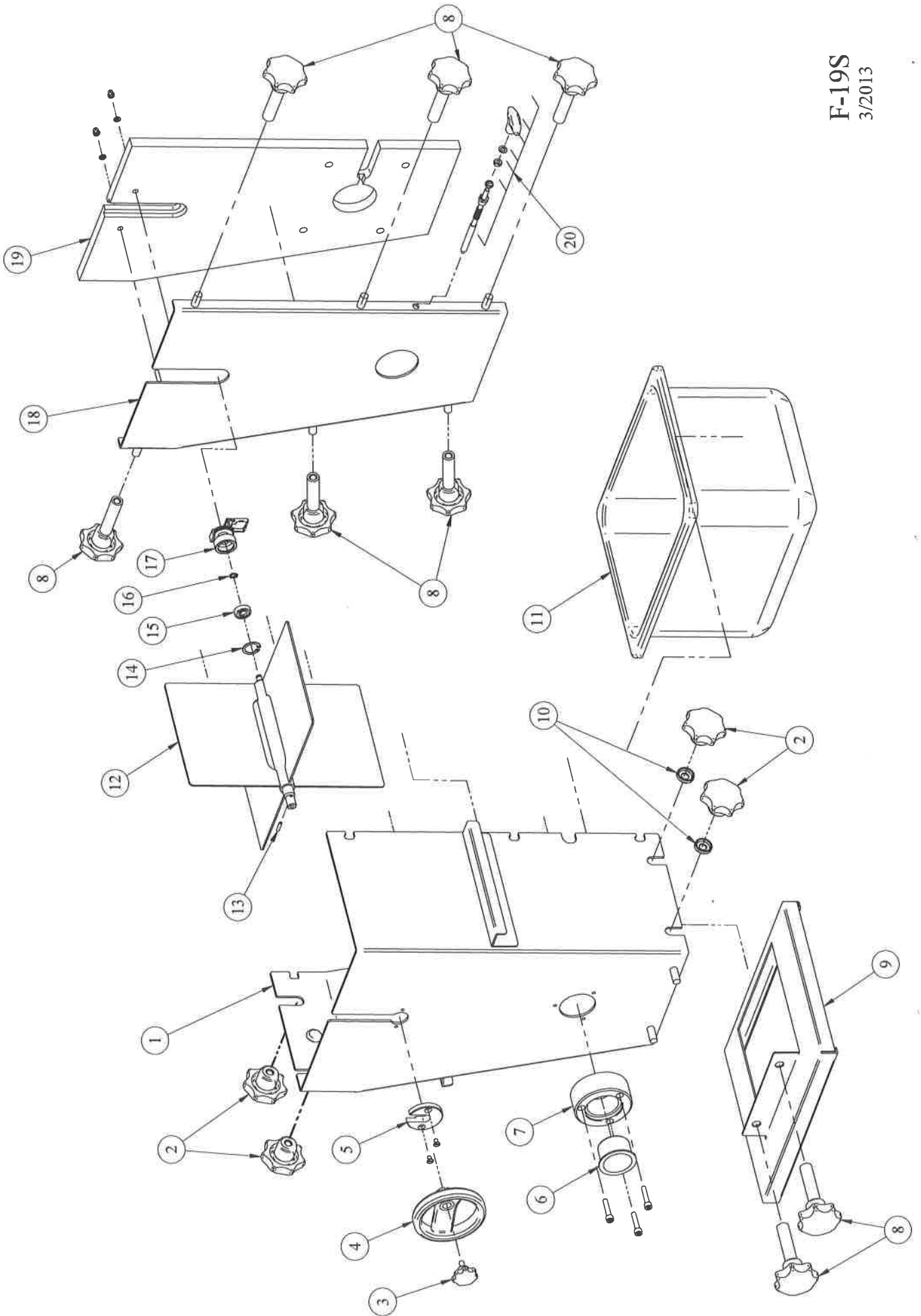
Items 96

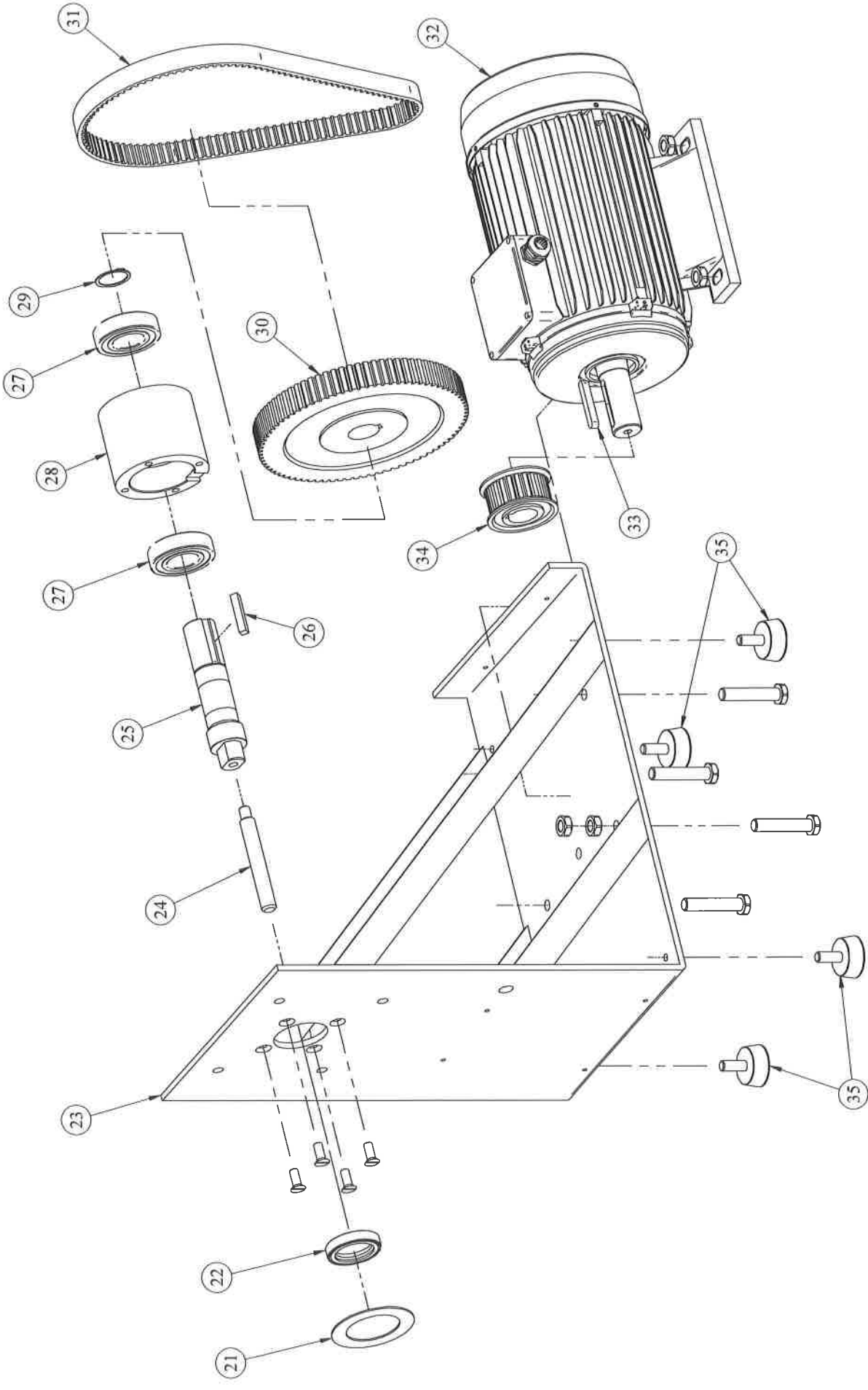
## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Деталь №	Наименование	шт.
19100	Питательный сосуд	1
101	Опора питательного сосуда	1

## 7. СБОРНО-РАЗБОРОЧНЫЙ ЧЕРТЕЖ EXPLODED VIEW

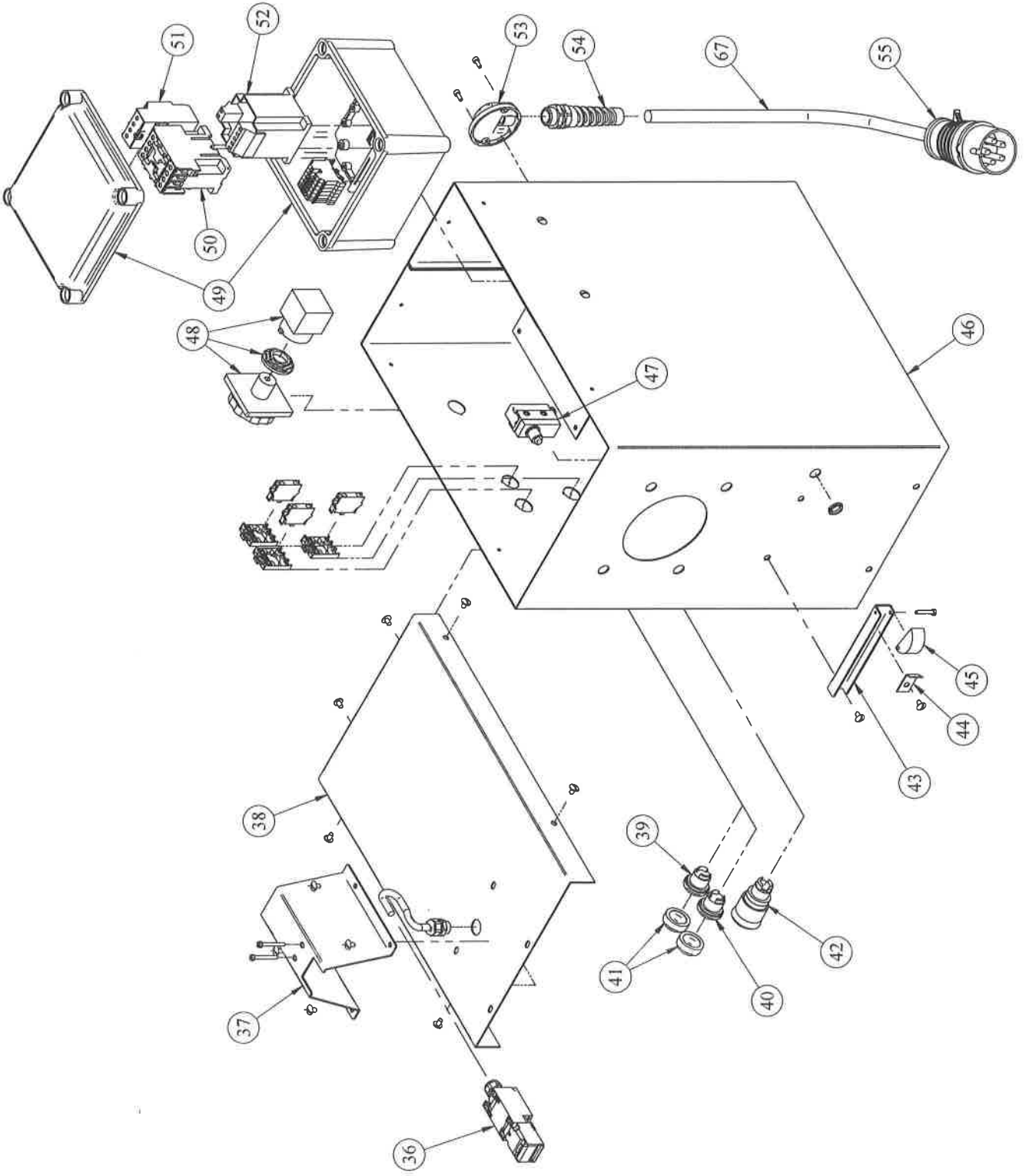
Деталь №	Стр.
1901 – 1913	1
1914 – 1937	2
1938 – 1949	3
1950 – 1956	4
1957 – 1961	5
1962 – 1987	6
1988 – 1999	7

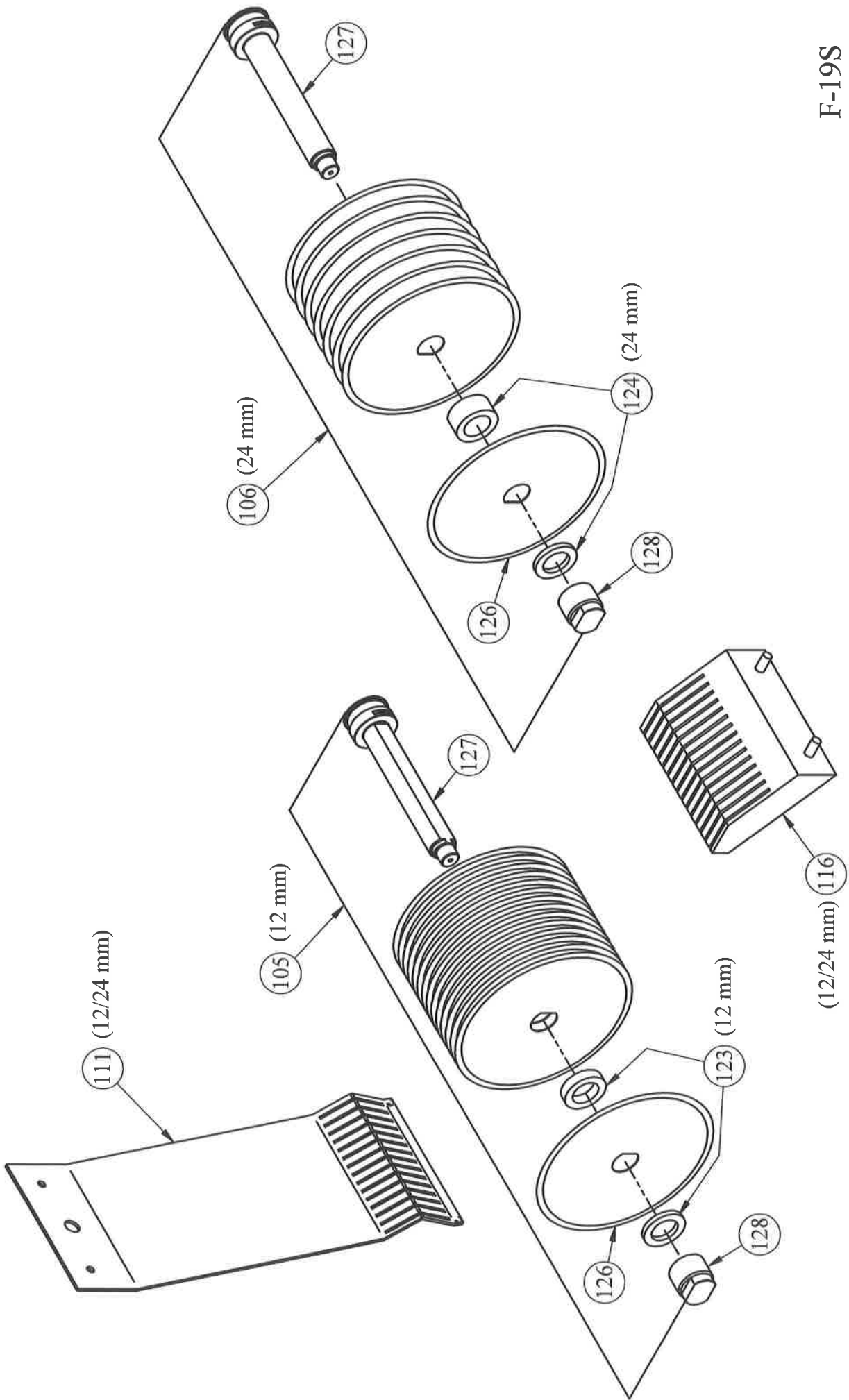




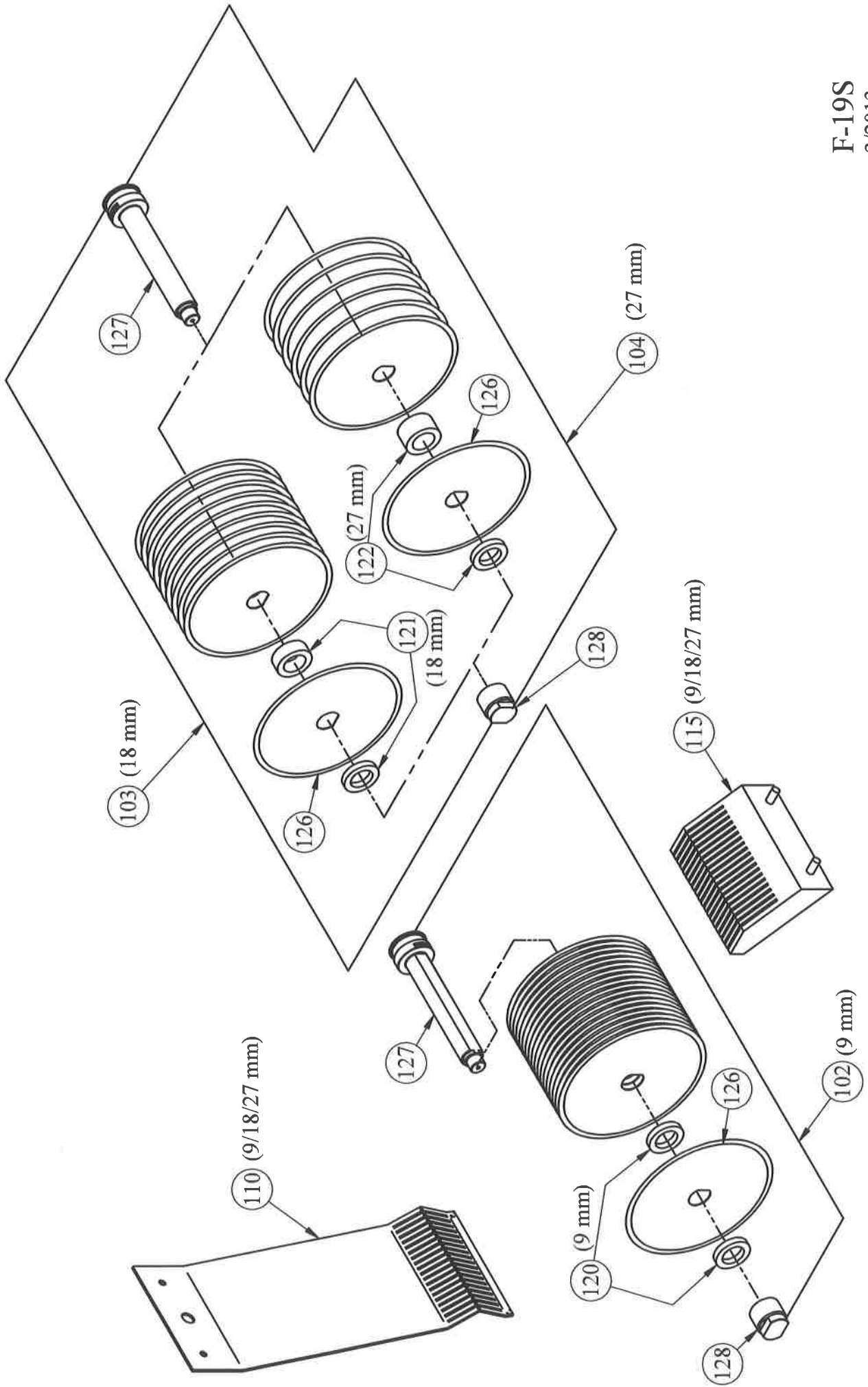
F-19S  
3/2013

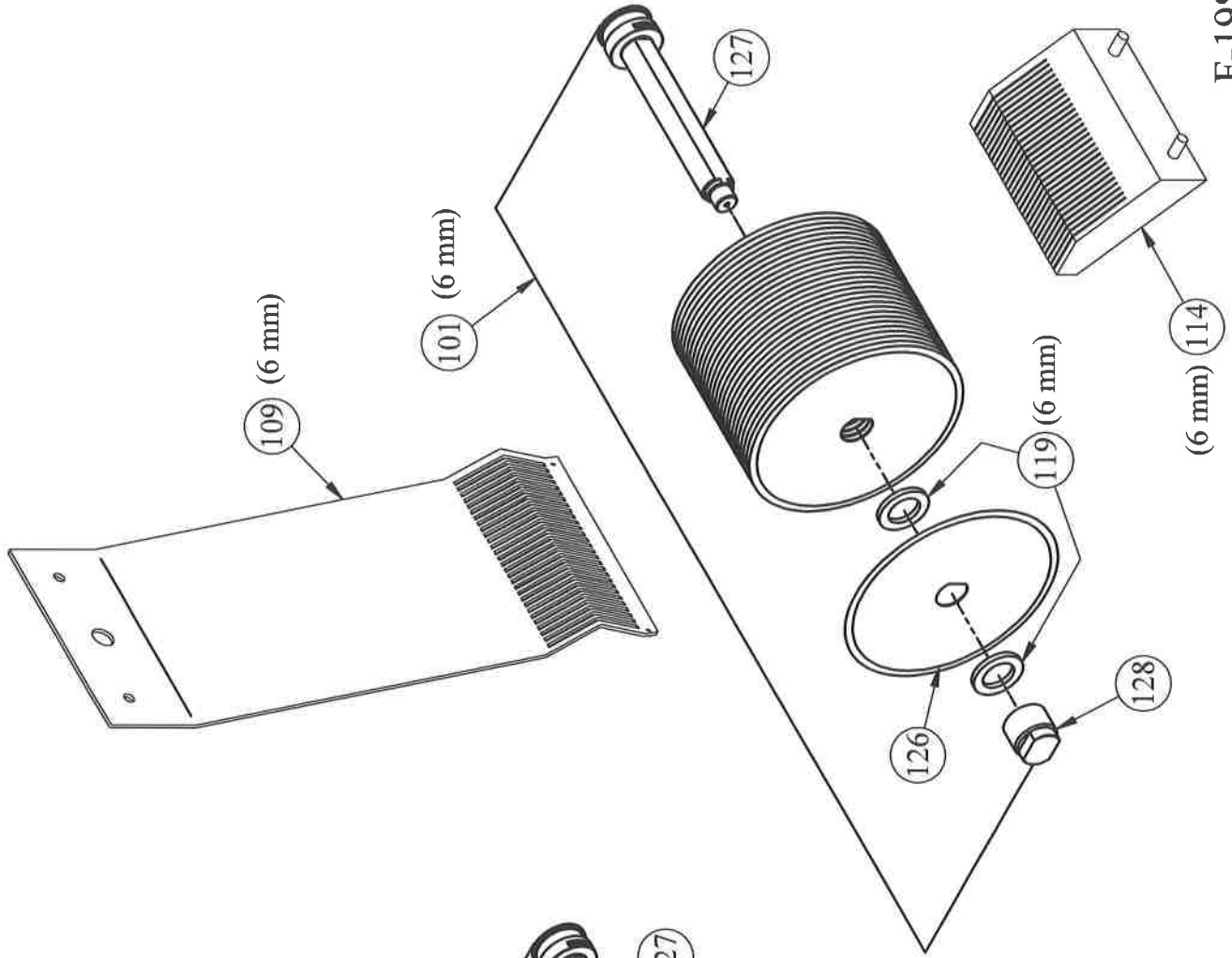
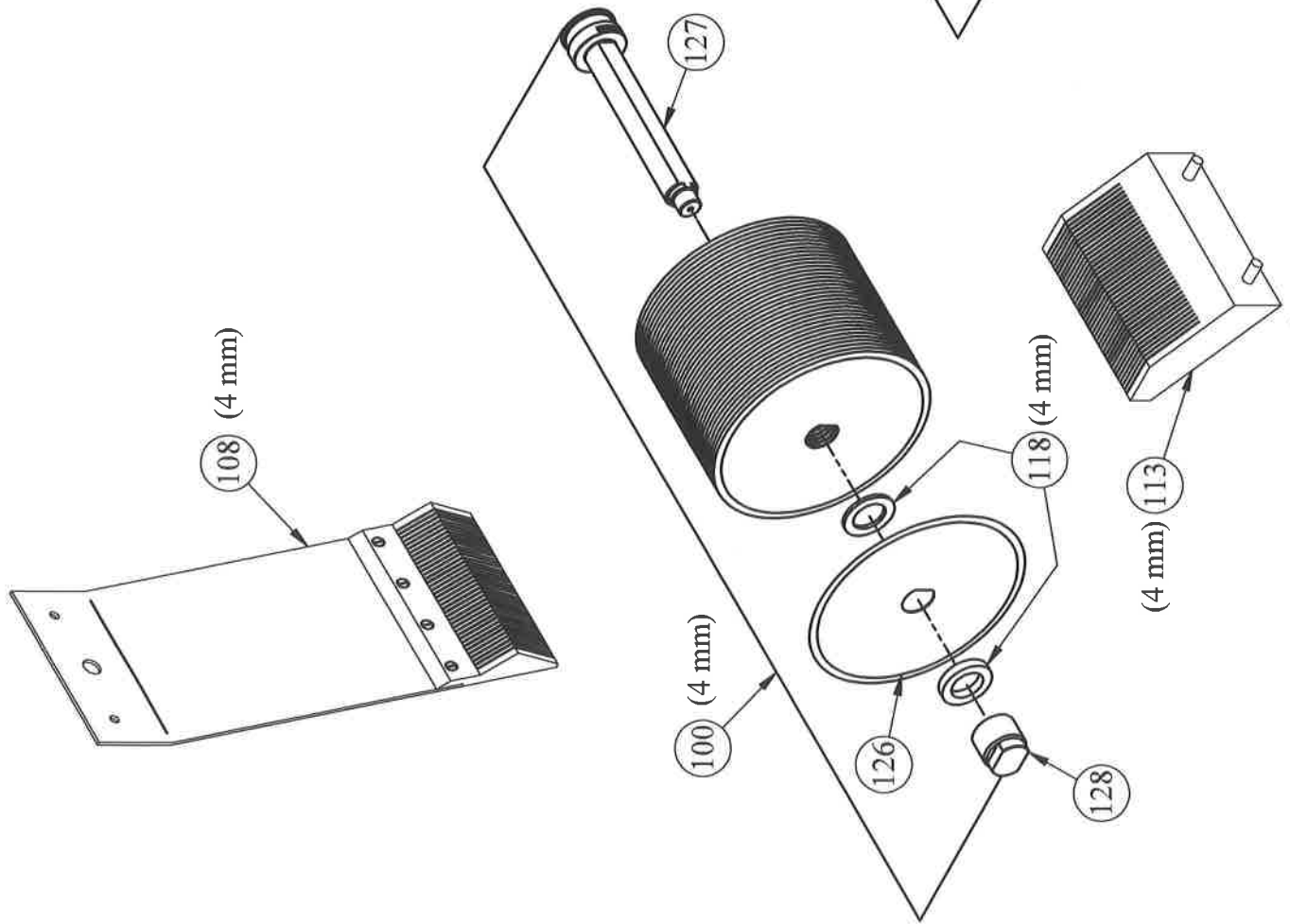




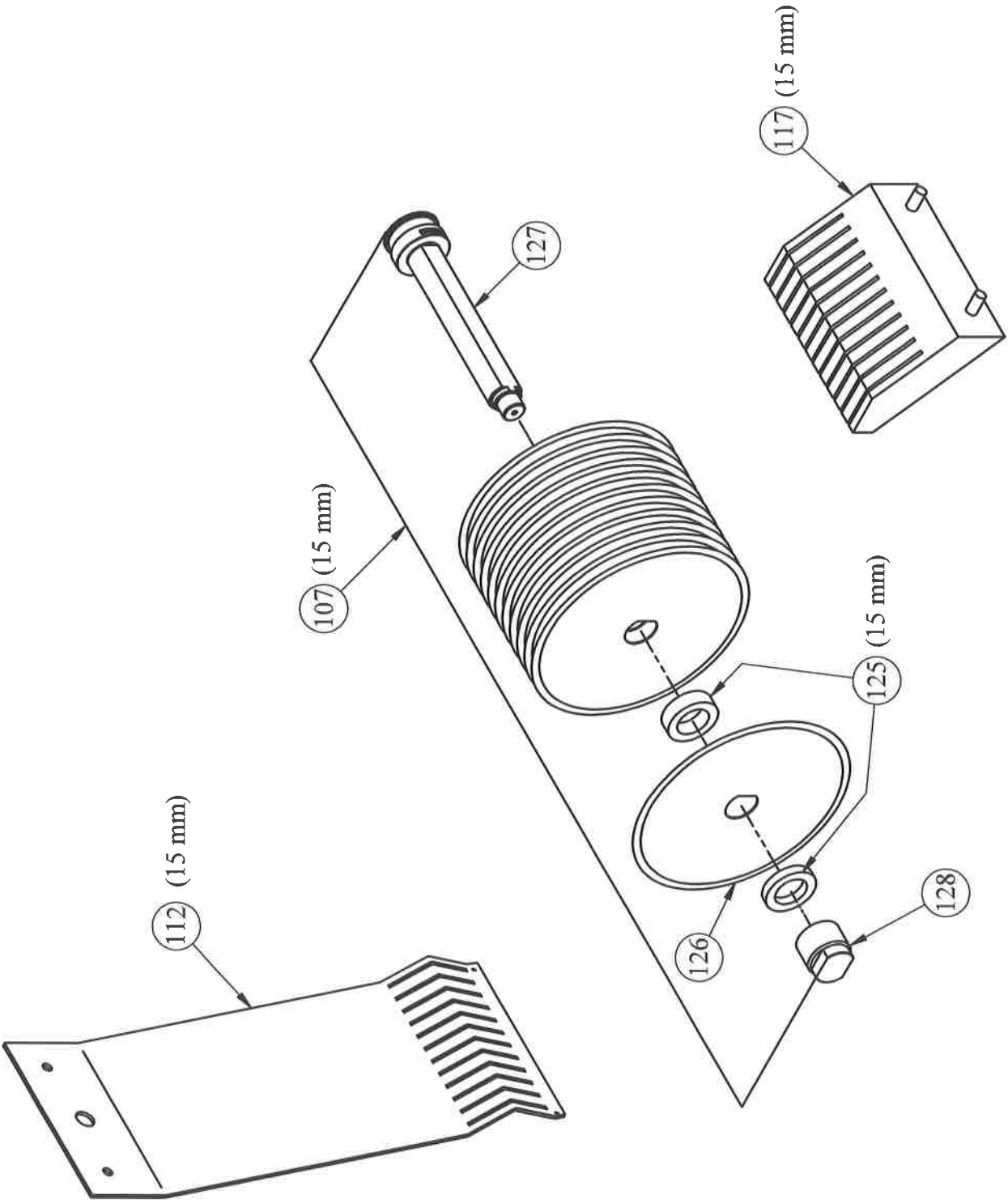


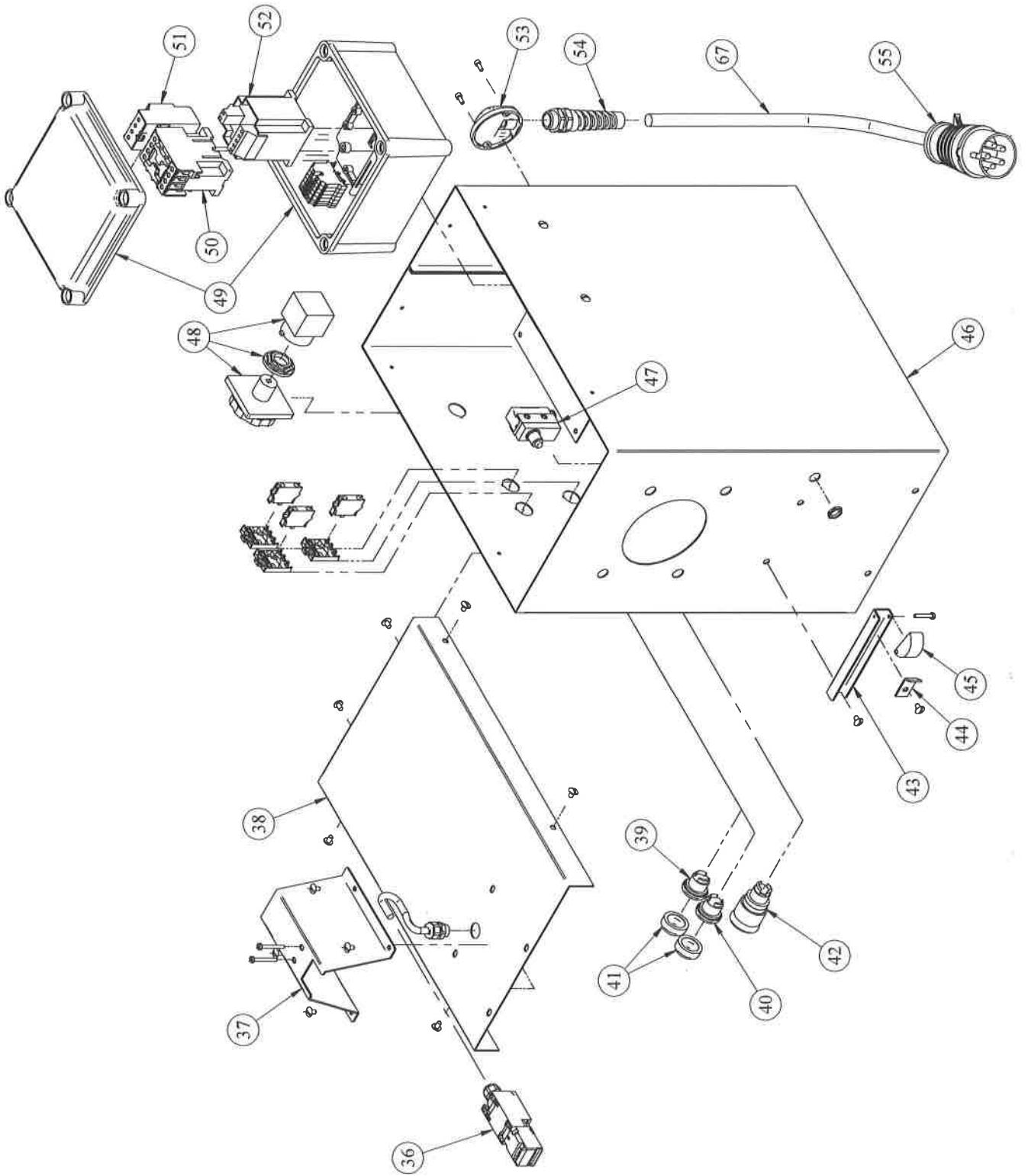
F-19S  
 3/2013

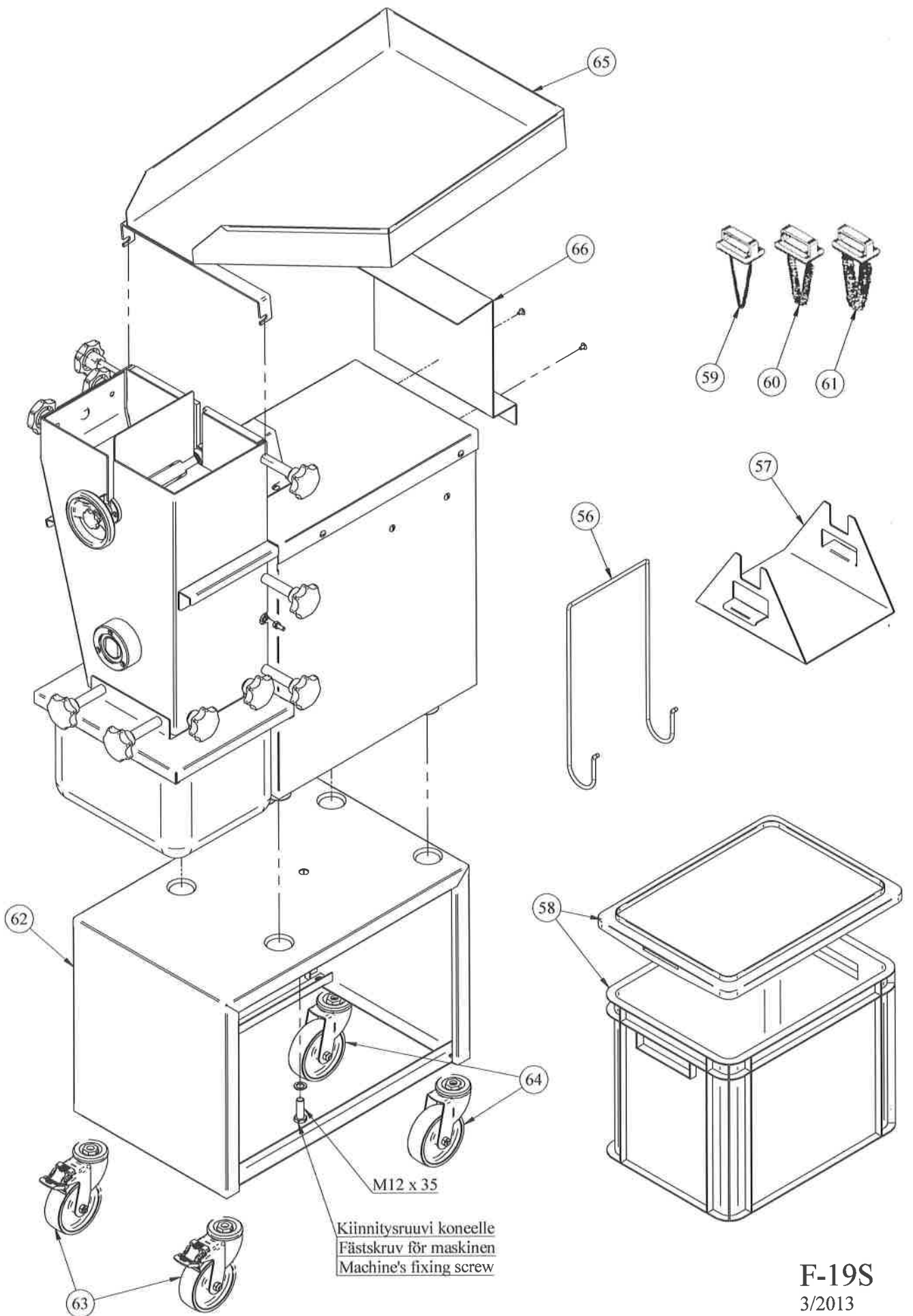




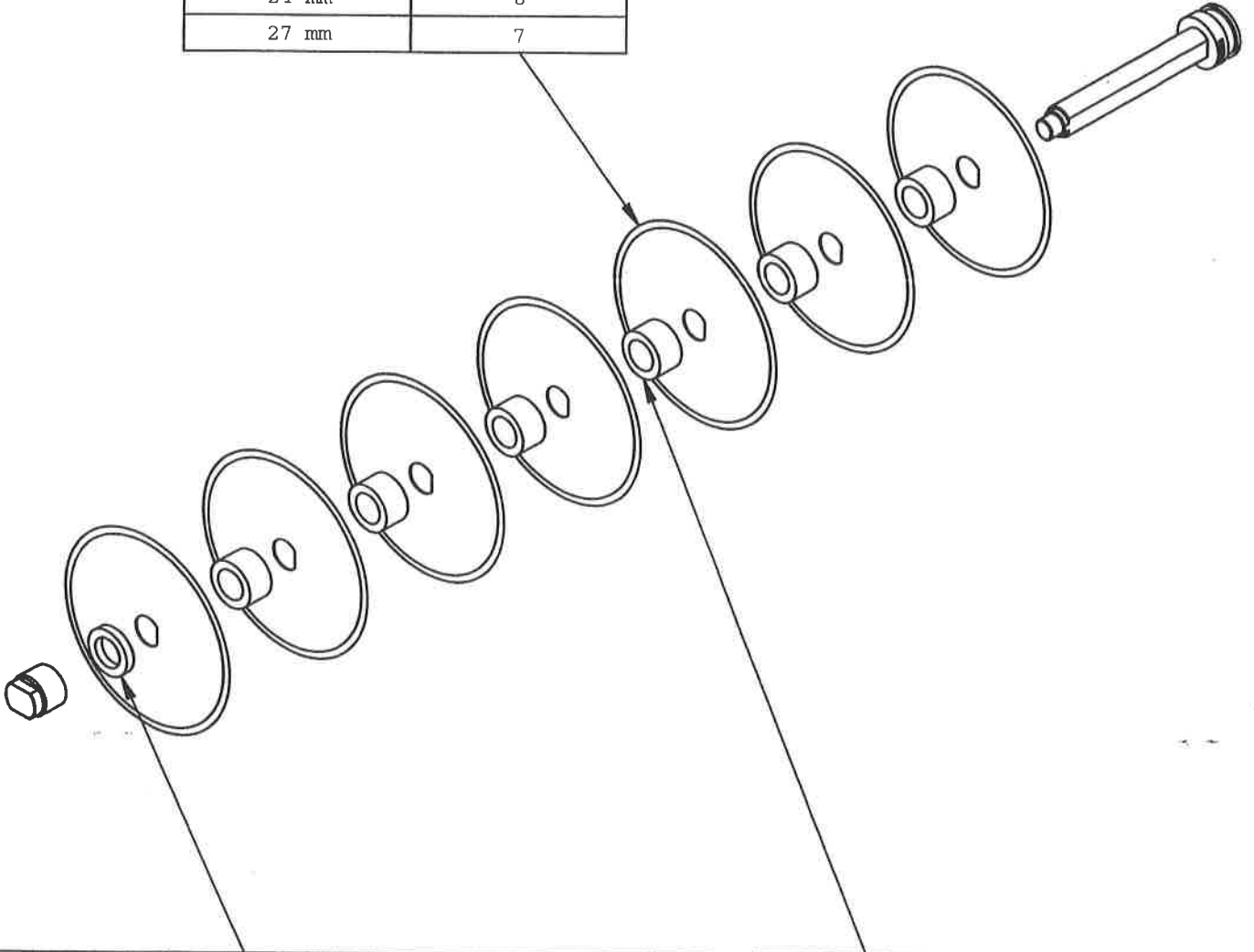
F-19S  
3/2013







SIZE OF BLADE SET	BLADE / PCS
TERIEN JAKO	TERIEN LKM. /KPL
4 mm	38
6 mm	29
9 mm	19
12 mm	15
15 mm	12
18 mm	10
24 mm	8
27 mm	7



SIZE OF BLADE SET	SIZE OF BLADE SPACE	BLADE SPACE / PCS
TERIEN JAKO	VÄLIRENKAAN PAKSUUS	VÄLIRENKAAN LKM. /KPL
4 mm	8 mm	1
6 mm	5,5 mm	1
9 mm	8 mm	1
12 mm	5,5 mm	1
15 mm	8 mm	1
18 mm	8 mm	1
24 mm	5,5 mm	1
27 mm	8 mm	1

SIZE OF BLADE SPACE	BLADE SPACE / PCS
VÄLIRENKAAN PAKSUUS	VÄLIRENKAAN LKM. /KPL
3,3 mm	37
4,8 mm	28
8 mm	18
10,8 mm	14
13,8 mm	11
17,2 mm	9
22,8 mm	7
26,4 mm	6





KOHTA 3  
PUNKT  
POINT

- No: 4 ; 5

KOHTA 6  
PUNKT  
POINT

- No: 13 ; 14

KOHTA 4  
PUNKT  
POINT

- No: 11

KOHTA 4  
PUNKT  
POINT

- No: 8  
9  
10

KOHTA 5  
PUNKT  
POINT

- No: 12

KOHTA 4  
PUNKT  
POINT

- No: 8 ; 9 ; 10

KOHTA 3  
PUNKT  
POINT

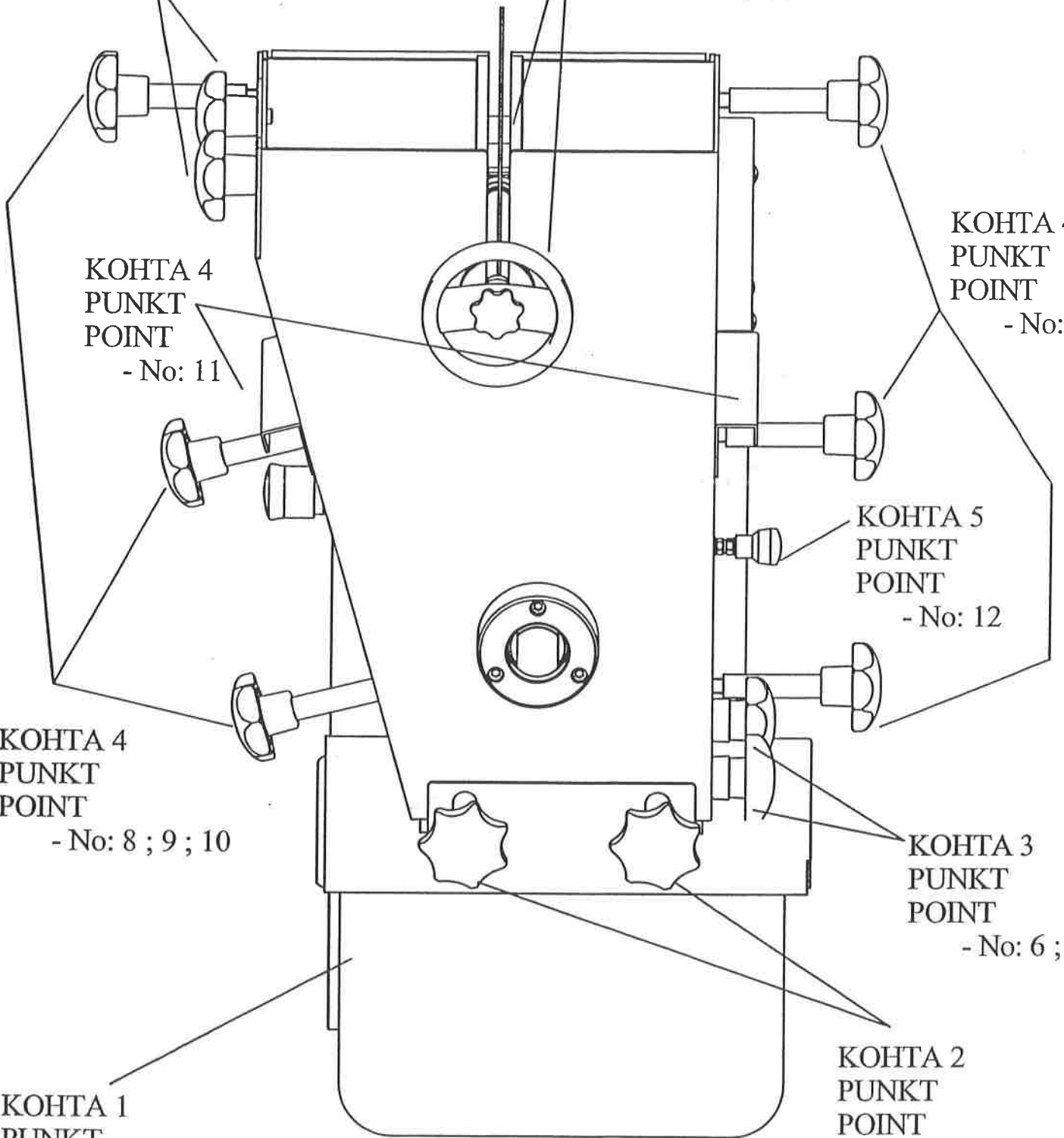
- No: 6 ; 7

KOHTA 1  
PUNKT  
POINT

- No: 1

KOHTA 2  
PUNKT  
POINT

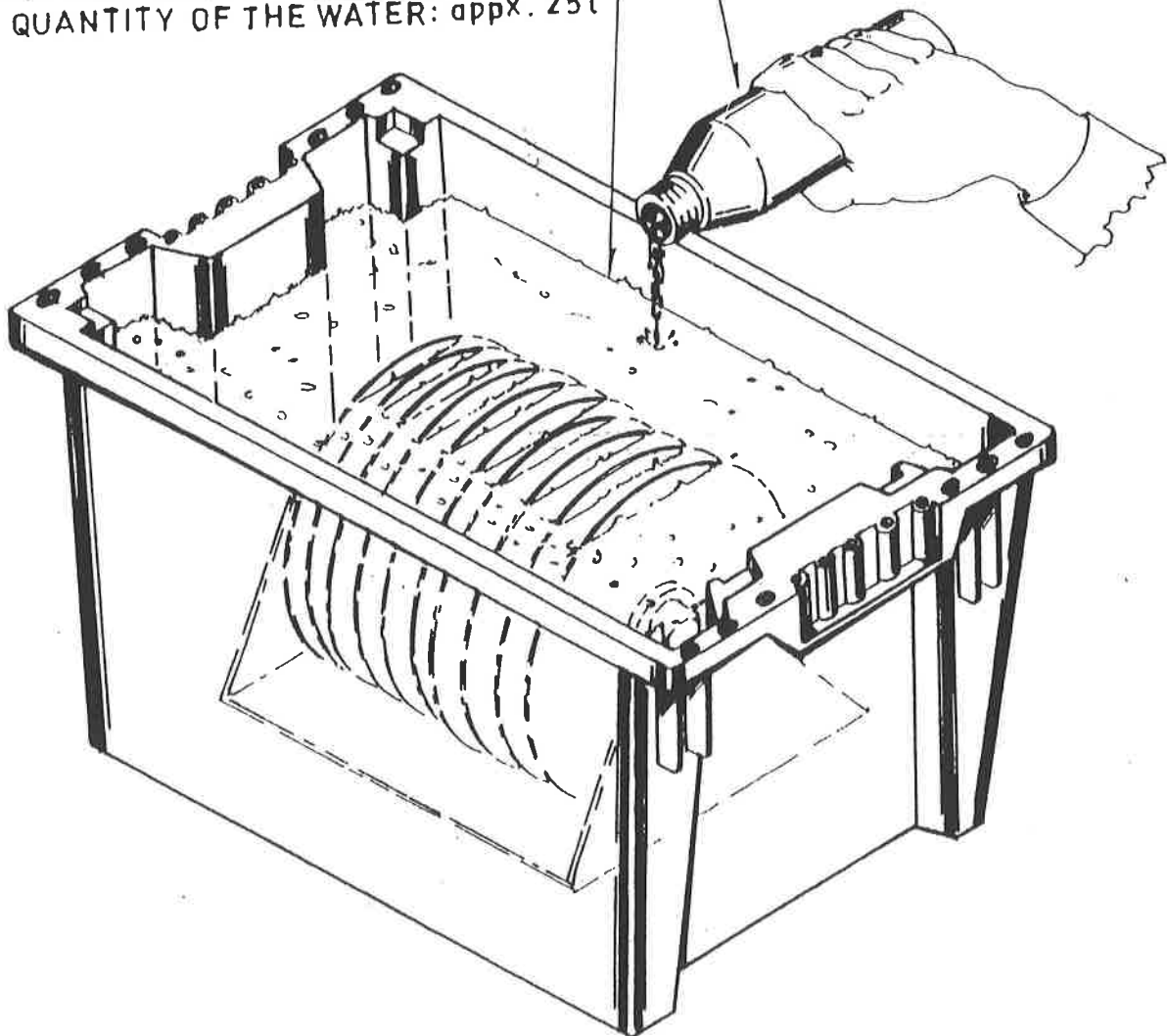
- No: 2 ; 3



# Combined storing and cleaning box

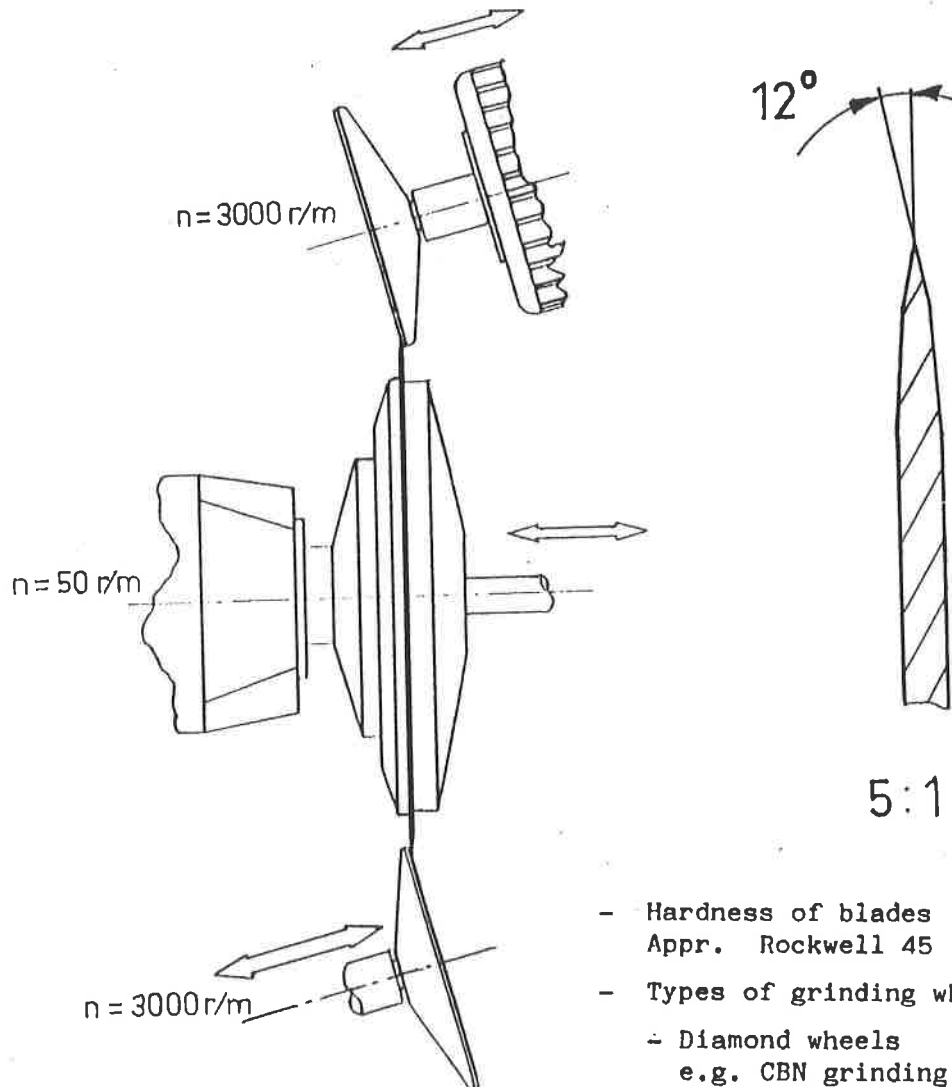
PE SUAINEN MÄÄRÄ : n. 3 dl  
THE QUANTITY OF THE DETERGENT: appx. 3 dl

VEDEN MÄÄRÄ : n. 25 l  
THE QUANTITY OF THE WATER: appx. 25 l



# Slicing machine

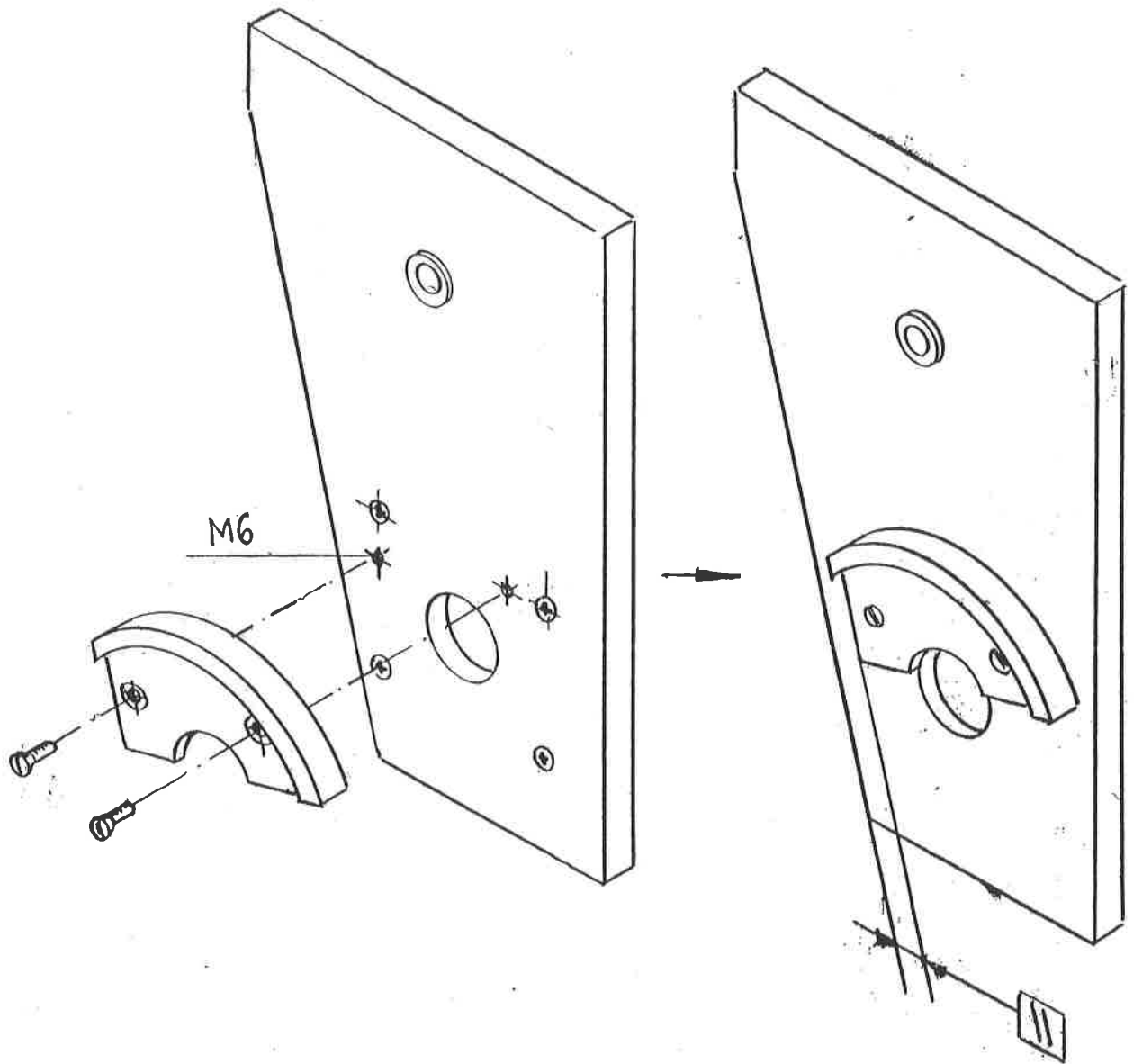
## Re-sharpening Instructions

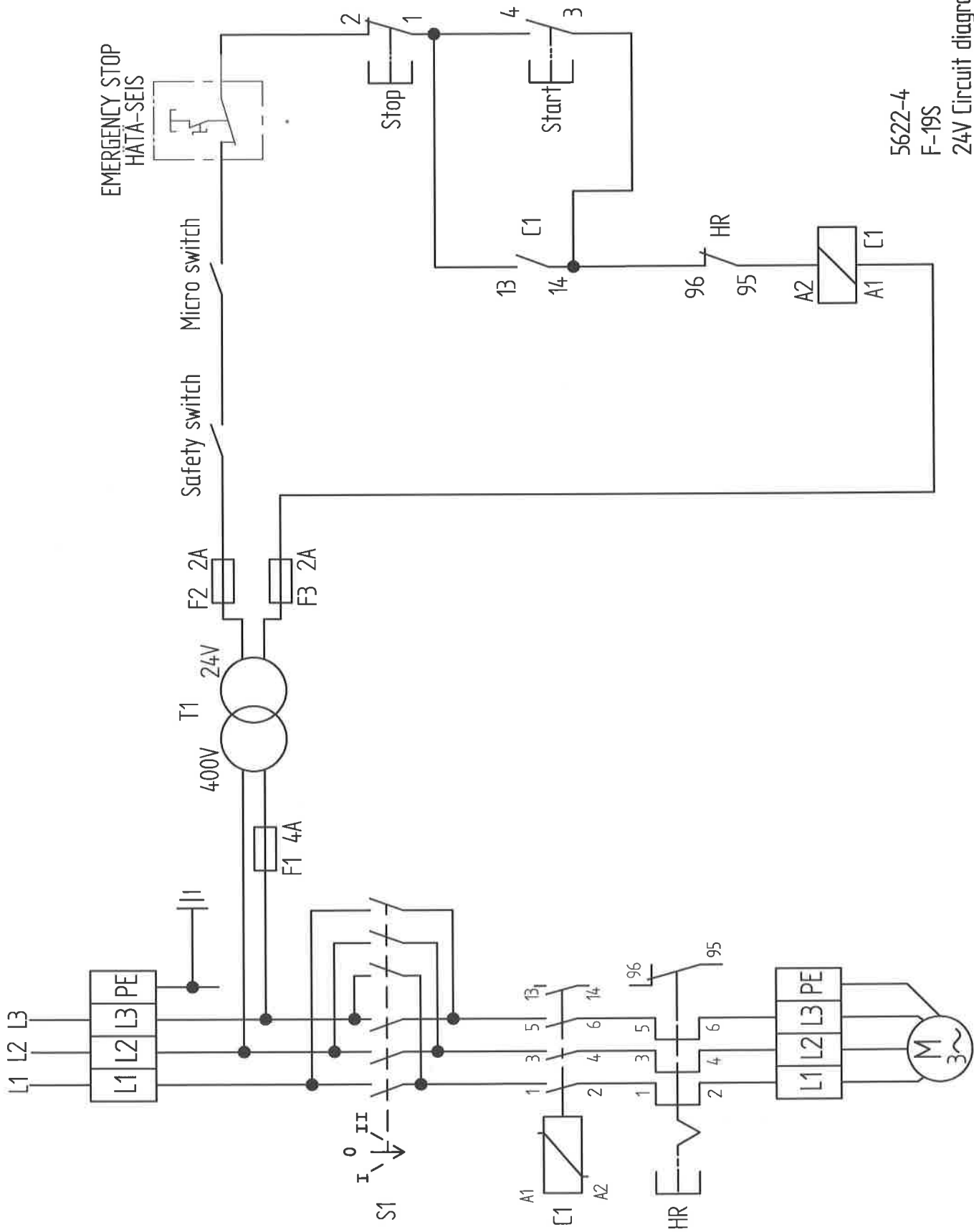


- Hardness of blades  
Appr. Rockwell 45
- Types of grinding wheels
  - Diamond wheels  
e.g. CBN grinding wheel  
(bornitridschleifscheibe)  
WINTER K12A2  $\varnothing$  150  
B 1 $\beta$ 1 KSS 10J V180
  - Grinding wheels

**FENDO ky**

Box 49 01801 KLAUKKALA, FINLAND  
Phone: int +358-0-8796011 Teletex 1001415 ktoty sf





EMERGENCY STOP  
HATA-SEIS

Safety switch      Micro switch

F2 2A

T1 24V

400V

F1 4A

F3 2A

Stop

Start

13 14

96 95

A2 A1 C1

L1 L2 L3

L1 L2 L3 PE

S1

A1 C1 A2

HR

L1 L2 L3 PE

M 3~

5622-4

F-19S

24.12011

24V Circuit diagram / kytkentäkaavio

Во избежание несчастных случаев соблюдайте

# ОСТОРОЖНОСТЬ

при пользовании находящимися здесь машинами и агрегатами. К эксплуатации, чистке и обслуживанию оборудования допускаются **ТОЛЬКО** специалисты.

FENDO

Оу Koneteollisuus

KT