



ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ МЕХАНИЧЕСКИЕ МАС.РАН

Модели MSQM 20S, MSQM 42S, MSEM 19, MSEM 37, MSEM 37M, MSTM 16S, MSTM 20S



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАТЕЛЬНО изучите данное руководство и храните его в доступном месте!






Все технические данные, приведенные в настоящем руководстве, могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Производитель не принимает на себя никакой ответственности за возможные опечатки.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация
2. Основные пункты
3. Установка
4. Технические характеристики
5. Описание машины
6. Безопасная и правильная эксплуатация
7. Очистка машины

1. Общая информация.

1.1 Графические символы, используемые в данной инструкции.

	Предупреждения, которые особенно важны для правильного выполнения описываемых действий, или предупреждения об опасности.
	Действия, которые может выполнять пользователь машины, потому что для этого не требуется специальная квалификация.
	Действия, которые должны выполнять только квалифицированные специалисты.

1.2 Информация.

Настоящее руководство по эксплуатации содержит информацию по монтажу, настройке и обслуживанию оборудования. Чрезвычайно важно внимательно ознакомиться со всеми уведомлениями и предостережениями, содержащимися в данном руководстве. Каждый оператор должен прочитать и понять всю инструкцию по эксплуатации и техническому обслуживанию перед использованием машиной.

Данное руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью оборудования и поэтому должно храниться в целости и быть легкодоступным для прочтения, быть защищено от попадания влаги и грязи.

Производитель не несет ответственность за любые неисправности, возникшие по причине внесения любых изменений в электрическую и/или механическую часть оборудования. Данные действия также ведут к прекращению действия гарантийных обязательств.

При возникновении любых неисправностей незамедлительно обратитесь в сервисный центр. Уточняйте модель и серийный номер при обращении, касающемся данной машины.

Помимо инструкций по технике безопасности, изложенных в данном руководстве, обязательно строгое соблюдение общих правил по технике безопасности.


1.3 Предупреждения.

- Не пользуйтесь машиной, если Вы находитесь под действием алкоголя, наркотиков или медицинских препаратов, которые могут изменить Ваше физическое и психическое состояние.
- Не допускайте попадания волос, одежды или других частей тела в движущиеся детали, ремни и механизмы.
- Информационные знаки об опасности и безопасности должны всегда быть в чистоте и порядке.

2. Основные пункты.

2.1 Таблички.

Информация о дате выпуска, заводской номер, соответствие нормативам и тип электропитания:

		
MODELLO	<i>Model</i>	<input type="text"/>
DATA	<i>Date</i>	<input type="text"/>
MATRICOLA	<i>Serial Number</i>	<input type="text"/>
PESO	<i>Weight</i>	<input type="text"/>
VOLTAGGIO	<i>Voltage</i>	<input type="text"/>
POTENZA	<i>Power</i>	<input type="text"/>
AMPERE	<i>Ampere</i>	<input type="text"/>

Model/Модель

Data/Дата

Serial Number/Серийный номер

Weight/Вес

Voltage/Напряжение

Power/Мощность

Ampere/A

Наклейки, предупреждающие об опасности или о запрете на какие-либо работы:



2.2 Персонал, допущенный к работе на оборудовании.

Для пользования машиной необходима минимальная подготовка пекаря или кондитера.

2.3 Правильное использование.

Машиной может пользоваться только квалифицированный персонал, и она не должна быть установлена в общедоступных местах. Оборудование предназначено только для деления теста на тестовые заготовки.

2.4 Остаточные риски.

Машина была спроектирована в соответствии с правилами техники безопасности и Директивами ЕС. Использование машины в ситуациях и способами, отличными от предусмотренных производителем, может создать непредвиденные и недооцененные риски.

Производитель не несет ответственность за любые неисправности, возникшие по причине внесения любых изменений в электрическую и/или механическую часть оборудования. Данные действия также ведут к прекращению действия гарантийных обязательств.



Во время работы оборудования все защитные крышки и приспособления должны быть на своих местах, тщательно закреплены и быть исправными.

2.5 Гарантия.

Данное оборудование предназначено только для профессионального использования, его эксплуатация должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

Гарантийный срок составляет 12 месяцев с момента ввода в эксплуатацию, но не более 18 месяцев со дня продажи. Гарантия не распространяется на любые электрические компоненты оборудования.

Важно! При замене неисправных и изношенных деталей вы обязаны использовать оригинальные запасные части с аналогичными техническими характеристиками. Замена деталей и установка любых запасных частей может осуществляться только квалифицированным персоналом авторизованного сервисного центра. При замене любых деталей машины допускается использование только оригинальных запасных частей. Для их заказа обратитесь в уполномоченную сервисную службу.

Повреждения, возникшие в результате неправильного использования машины, не покрываются гарантийными обязательствами. Гарантия не распространяется на полную замену оборудования, а также на любые затраты, необходимые для замены деталей.

Важно! Производитель не несет ответственность за любые неисправности, возникшие по причине внесения любых изменений в электрическую и/или механическую часть оборудования. Данные действия также ведут к прекращению действия гарантийных обязательств. Производитель также не несет ответственности в случае любых повреждений или неисправностей, возникших при использовании неоригинальных запасных частей.

3. Установка.

3.1 Подъем машины.

Машина поставляется на поддоне в картонной упаковке. При подобной упаковке машину можно поднимать при помощи вилочного погрузчика или транспортировочной платформы. Вставьте вилы в соответствующие отверстия внизу упаковки. Машину также можно поднимать при помощи крана, продев ремни под упаковкой. В этом случае соблюдайте угол максимального натяжения ремней, который должен быть 45°. Сняв упаковку с аппарата, можно поднять его краном. В этом случае используйте 2 рым-болта, ввинчиваемые в верхнюю часть корпуса оборудования (см. рис).



Осуществлять подъем оборудования должен только квалифицированный персонал.

3.2 Монтаж.

Снимите упаковку и убедитесь в том, что машина не была повреждена. При приемке внимательно проверьте целостность упаковки и внешний вид изделия. Освободите машину от подпорок в основании. Если Вы обнаружите любое повреждение, немедленно сообщите об этом поставщику.

Установите оборудование на ровной поверхности пола. Вокруг аппарата необходимо оставить достаточное пространство для технического обслуживания.

Перед первым включением машины обязательно удалите всю транспортировочную упаковку и защитные пленки.

Важно! Перед первым использованием обязательно промойте все части оборудования, контактирующие с пищевыми продуктами, теплой мыльной водой и насухо вытрите ветошью. Остальные детали протрите влажной тряпкой.

4. Технические характеристики.

	MSQM 20S	MSQM 42S	MSEM 19	MSEM 37	MSEM 37M	MSTM 16S	MSTM 20S
Форма деления	квадрат		шестигранник			сектора	
Кол-во заготовок, получаемых при делении, шт	20	42	19	37	37	16	20
Масса получаемых заготовок, г	80-350	40-170	90-300	30-130	40-150	120-560	100-450
Вместимость теста, кг	До 7		До 6	До 4,8	До 5,5	До 9	
Производительность, шт/час	1000	2000	1200	2200	3300	600	1000
Габариты, мм	655x730x1085						
Вес, кг	150						

5. Описание машины.

5.1 Устройство машины.



- 1 – Крышка
- 2 – Крюк рукоятки
- 3 – Прижимная рукоятка
- 4 – Рукоятка управления отрезания

5.2 Описание.

Тестоделитель предназначен для деления и дозирования теста для хлебобулочных изделий. Корпус сделан из окрашенной стали, ножи из нержавеющей стали AISI 304. Все детали, контактирующие с тестом, изготовлены из стали AISI 304 и полиэтилена, разрешенных для пищевой промышленности. Работа тестоделителя осуществляется за счет рычажных механизмов с ручным управлением. Ручное открывание крышки.

5.3 Использование не по назначению.

- Использование машины во взрывоопасной и огнеопасной среде.
- Использование прямых струй воды для очистки оборудования.

6. Безопасная и правильная эксплуатация.



Этапы правильной эксплуатации агрегата

1. Поднять крышку, отцепив крюк (рис. 1-2).
2. Отвести прижимную рукоятку назад до упора, опуская при этом прижимные рамы и нож (рис. 3).
3. Поместить тесто в лоток и закрыть крышку (рис. 3).

4. Придавить тесто, переместив прижимную рукоятку вперед (на себя), таким образом тесто распределяется равномерно (рис. 4).
5. Слегка отпустить прижимную рукоятку и перевести рукоятку отрезания влево, освобождая таким образом нож (рис. 5).
6. Перевести прижимную рукоятку вперед вплоть до полного отрезания теста (рис. 5).
7. Отвести прижимную рукоятку назад (от себя) до упора; открыть крышку при помощи крюка (рис. 6) и установить прижимные рамы с разрезанным тестом в самое верхнее положение, переведя прижимную рукоятку полностью вперед (на себя) (рис. 7).

После описанных операций аппарат завершил рабочий цикл, можно извлечь тестовые заготовки из лотка.

Рекомендации

Для получения оптимальных результатов:

- Посыпьте лоток мукой.
- Поместите в него тесто.
- Присыпьте тесто сверху мукой.

Благодаря данным действиям в процессе прессования и отрезания тесто не будет прилипать к лотку и к крышке.

6.1. Рекомендации по эксплуатации.

Приведенная ниже информация поможет получить оптимальные результаты при эксплуатации тестоделителя.



Куски теста не имеют одинаковый вес.

Перед процессом деления убедитесь, что тесто помещается в центр лотка.

Внимание! Если тесто средней консистенции, аппарат может производить тестовые заготовки, вес которых будет отличаться на 3-4%.



Куски теста прилипают к лотку.

Посыпьте мукой лоток и тесто сверху после его помещения в аппарат.

7. Очистка машины.



Описанные ниже действия могут выполняться людьми, пользующимися машиной, во время стандартного рабочего цикла.

Порядок тщательной чистки ножей:

- Откройте крышку (рис. 8).

- Отведите прижимную рукоятку назад (от себя) до упора и вставьте две полиэтиленовых вставки (рис. 9).
- Закройте крышку (рис. 10).
- Переместите рукоятку управления отрезания влево и удерживайте ее в этом положении (рис. 11).
- Переместите прижимную рукоятку вперед (на себя) и отпустите рукоятку отрезания (рис. 12), таким образом ножи установятся в положение чистки в самом верху, прижимные рамы останутся опущенными.
- Протрите ножи.
- После завершения процесса очистки опустите ножи в исходное положение, отведя прижимную рукоятку назад (от себя) до упора вплоть до сцепления рукоятки отрезания.



Никогда не вынимайте куски теста, прилипшие к аппарату, в процессе его работы.

Регулярно проводите стандартную очистку машины для того, чтобы сохранить ее нормальное функционирование, а также для соблюдения гигиенических характеристик тестовых заготовок.

Для этого машину необходимо очищать в конце каждой рабочей смены, а также по мере необходимости.