

Пи́ла ленточная для мяса с мясорубкой JG



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимание:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети (220В), проверьте установку защиты выключателя.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам и летальному исходу.
- Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.

- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус изделия должен быть заземлен
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Запрещено** во время работы устройства опускать руки в подвижную часть пилы с пильным полотном. Это может привести к травмам и летальному исходу!
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен **только** после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности!

Общее описание оборудования

Изделие требует тщательного ухода в процессе эксплуатации своевременного технического обслуживания и ремонта.

Незнание сведений, изложенных в инструкции, может привести к неправильному обращению с изделием, к нарушениям в его работе и преждевременному выходу из строя.

Инструкция по эксплуатации предназначена для обслуживающего персонала, прошедшего техническое обучение (техминимум) и инструктаж по технике безопасности, для механиков, производящих обслуживание и ремонт торгово-технологического оборудования, а также для работников ремонтных организаций.

Производитель не несет ответственности в случае, если пользователь неправильно понял информацию.

Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные использованием неоригинальных запчастей.

Описание

Ленточные пилы для мяса серии JG — это новейшая разработка с высокой эффективностью и низким потреблением энергии, имеет привлекательный дизайн и проста в использовании, подходит для резки различного мяса с костями, замороженного мяса, домашней птицы, рыбы и т. д. Ленточная пила предназначена для использования в отелях, ресторанах, в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах и т. д. Все части машины, контактирующие с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты коррозионностойкими материалами, и соответствуют санитарным требованиям.

Технические характеристики:

Модель	JG-250
Напряжение	220В
Частота	50Гц
Номинальная входная мощность	0.9кВт
Мощность двигателя	0.75 кВт
Диаметр вращающегося колеса	250мм
Скорость лезвия	15м/с
Размер стола	600X465
Толщина реза	210X240 мм

www.vpr.ua

Защитная крышка лезвия

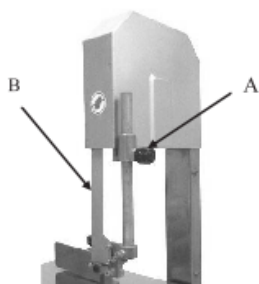


Рисунок 1

Защитная крышка (рис. 1В) может перемещаться вверх и вниз в зависимости от толщины мяса. Используя ручку (А), отрегулируйте расстояние распила. При распиливании тонкого мяса опустите крышку. При распиловке толстого мяса поднимите крышку. Это защитит руки от травм.

5

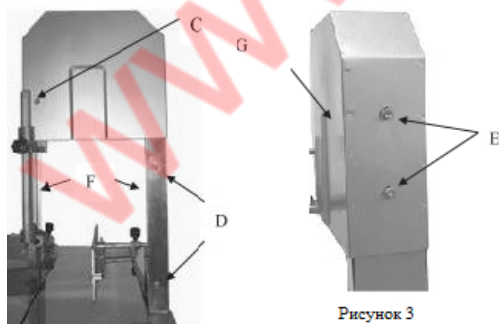


Рисунок 2

Рисунок 3

Снятие защитного кожуха

1. Ослабьте винт на передней крышке (рис. 2С)
2. Ослабьте четыре винта с обеих сторон балки (рис. 2D). Снимите крышку (рис. 2F).
3. Ослабьте два винта на задней крышке (рис. 3Е).
4. Снимите защитную крышку (рис. 3G).



Рисунок 4

Замена и наладка ленточного полотна

Ослабьте гайки, как показано на рисунке 4А, затем замените или наладьте ленточное полотно.

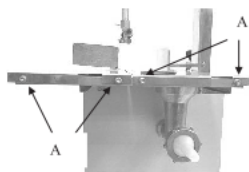


Рисунок 5

Рабочий стол

Для перемещения стола:

1. Ослабьте 4 винта со стороны стола (Рис. 5А).
2. Уберите фиксирующую пластину (Рис.6В).
3. Выдвиньте стол и снимите его (Рис.6С).

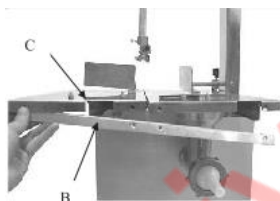


Рисунок 6



Рисунок 7

Кнопка включения

Нажмите красную кнопку (Рис. 7А), откройте дверку для очистки, осмотра или обслуживания после использования мясорубки.

Центрирование лезвия на колесе

1. Ослабьте болты (Рис. 8А).
2. Отрегулируйте две гайки (Рис. 8В) до тех пор, пока лезвие не будут перемещаться по центру колеса.
3. Затяните болты (Рис. 8А).

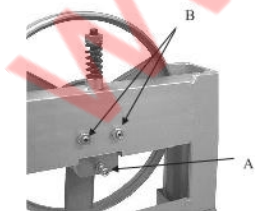


Рисунок 8



В

Паз

Фиксированное сиденье верхнего лезвия

После регулировки лезвия по вертикали:

1. Ослабьте два винта (Рис.9А) и переместите две вставки (рис.9В), чтобы установить необходимое пространство, чтобы поместить ленточное полотно в паз фиксированного сиденья верхнего лезвия.
2. Затяните винт (Рис. 9А).
3. Ослабьте болт (Рис. 10С), чтобы закрепить положение подшипника. Убедитесь, что подшипник установлен максимально близко к заднему краю лезвия. Подшипник должен иметь зазор $1/32''$ с лезвием. Затяните болты после регулировки.
4. Ослабьте болты (Рис. 10D), чтобы отрегулировать направление пилы. Убедитесь, что лезвие находится в центре паза. Затяните болт (Рис. 10D).
5. После регулировки закрепите защитный кожух лезвия в кронштейне, затянув два винта (Рис. 10Е).

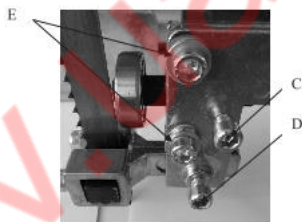


Рисунок 10

Фиксированное сидение нижнего лезвия

После регулировки лезвия по вертикали:

1. Ослабьте винты (рис. 11А), чтобы отрегулировать две направляющие пластины (рис.11В), установите необходимое пространство, чтобы поместить ленточное полотно в паз (рис. 11С).
2. Ослабьте винт (рис. 12D) на подшипнике.
3. Отрегулируйте положение подшипника как можно ближе к заднему краю лезвия (рис. 12Е).
4. Снова затяните винт.

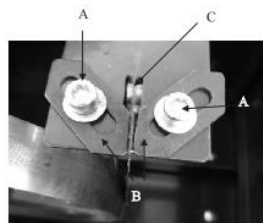


Рисунок 11

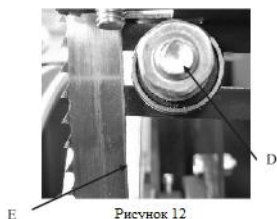
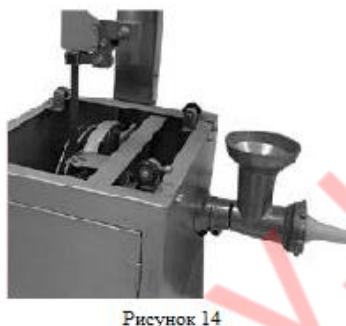


Рисунок 12

Сборка мясорубки

1. Ослабьте ручку (рис.13А).
2. Установите корпус мясорубки в сиденье и затяните ручку (рис.14).



Сборка машины

Используя винты (рис. 15А), соберите подставку, как показано на рисунке 15, и установите двигатель в подставку.



Смонтируйте четыре резиновые прокладки (рис.16) на четырех углах (рис. 15В) подставки, чтобы уменьшить вибрацию.



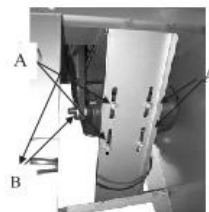
Есть три эллиптических отверстия (рис. 17А) на верхней части подставки, отрегулируйте корпус пилы для фиксации подставки. Используйте длинные болты для этих трёх отверстий, чтобы затянуть корпус пилы с подставкой.



Регулировка клинового ремня

Регулировка натяжения клинового ремня.

1. Поместите клиновой ремень в два шкива (рис. 18В).
2. Ослабьте четыре винта (рис. 18А).
3. Отрегулируйте двигатели в правильное положение.



4. Закрепите четыре винта.

Регулировка вертикального клинового ремня.

Если клиновой ремень не установлен вертикально (шкивы не выровнены), ослабьте два винта (рис. 19А), чтобы отрегулировать неподвижную пластину двигателя. Затем закрепите их снова.

После регулировки соберите защитные ограждения (рис. 20А) на подставке.



Рисунок 19

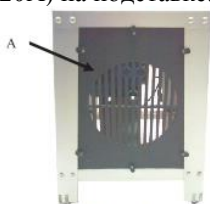


Рисунок 20

Пусковой переключатель

Пусковой переключатель расположен на верхней стороне стальной стойки (рис. 21).



9

Сборка переключателя

На рисунке 22 буквами показаны: А провод питания, В провода электродвигателя. С кнопка экстренной остановки, D защита от перегрузки.

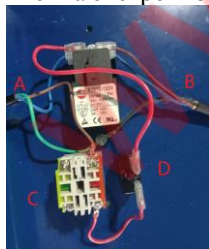


Рис. 22

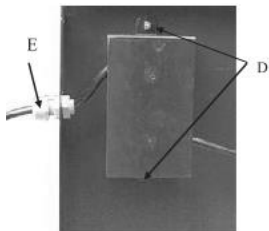


Рисунок 23

После подключения проводов к переключателю, установите блок переключателя так, чтобы закрыть переключатель на подставке двумя винтами (рис. 23D).

После того, как вы установили блок переключателя, закрепите зажим кабеля, повернув колпачок (рис. 23E).

Монтаж направляющих колес и стола

1. Используйте шестигранные винты (рис. 24A), чтобы зафиксировать четыре направляющих колеса (рис. 24C).
2. Ослабьте болт (рис. 24B), чтобы отрегулировать положение колеса.
3. Ослабьте четыре винта (рис. 25D), чтобы переместить фиксирующую пластину (рис. 26E).
4. Под рабочим столом имеются две направляющие (рис. 26F). Вдоль направляющих движется стол, направляющие должны двигаться на четырех направляющих колесах.
5. Используйте четыре винта, чтобы собрать фиксирующую пластину на столе (рис. 5A).

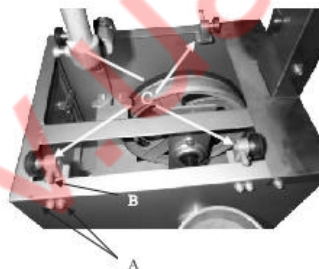


Рисунок 24

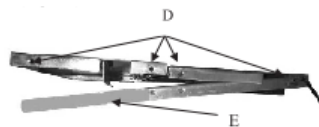


Рисунок 25

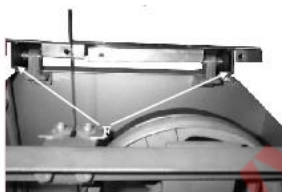


Рисунок 26

Сборка стойки и толкателя

Используйте рисунки 27 и 28 в качестве опорных изображений для крепления двух винтов кронштейна (рис.27) на рабочий стол.



Рисунок 28

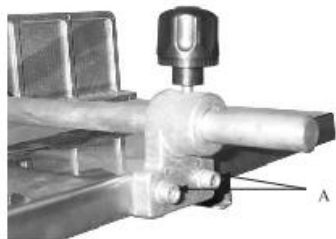
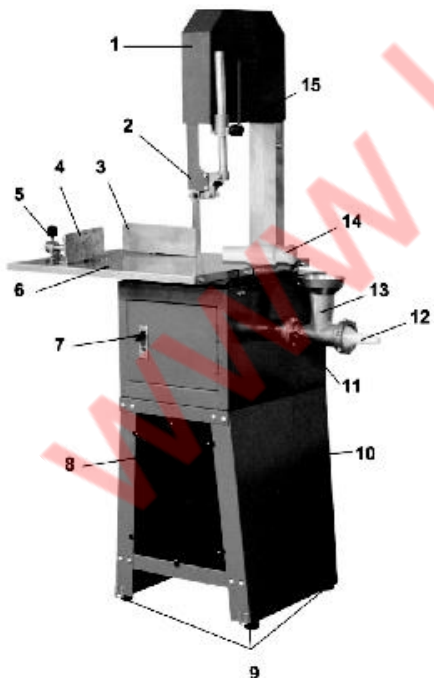


Рисунок 27

Обслуживание и ежедневная уборка

После использования машины промойте нож, стол и мясорубку водой. В случае необходимости откройте защитную крышку. Используйте питательное масло на тех участках, которые легко могут заржаветь во избежание появления ржавчины. Всегда держите машину в чистоте и обращайте внимание на рабочую среду, чтобы избежать несчастных случаев.

Детали и их описание

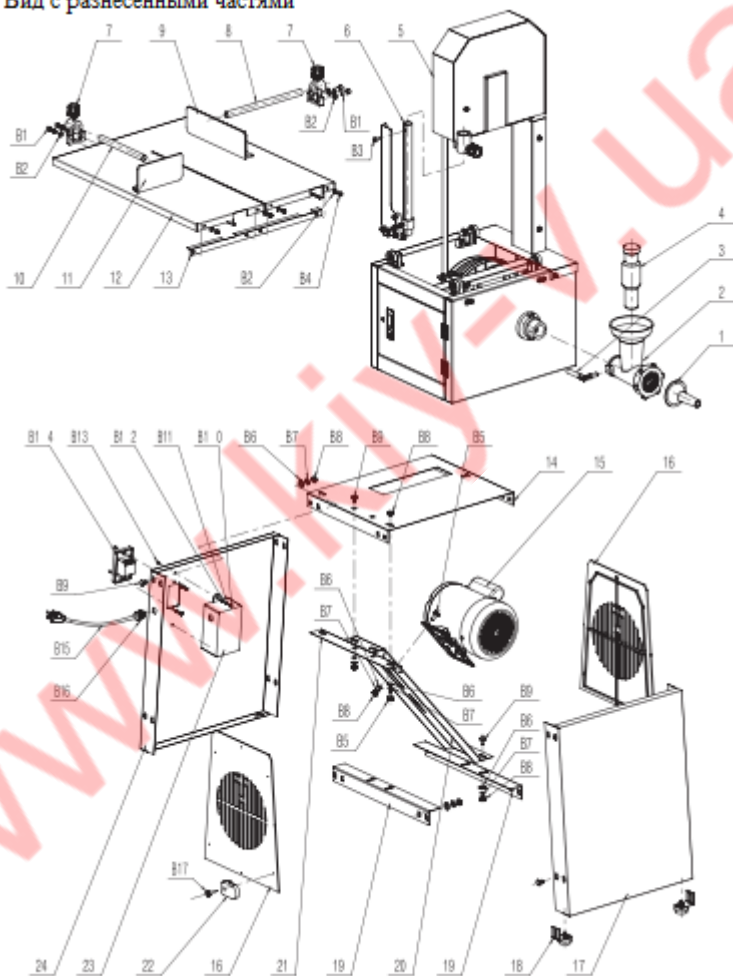


№	Описание
1	Крышка
2	Защита лезвия
3	Стойка
4	Толкатель
5	Ручка блокировки толкателя
6	Стол из нержавеющей стали
7	Передняя дверца доступа
8	Передняя панель доступа к двигателю
9	Резиновые ножки
10	Стальная подставка
11	Блокировочная ручка для мясорубки
12	Трубный соединитель
13	Приемное отверстие мясорубки
14	Толкатель
15	Ручка регулировки защиты лезвия

Список запчастей

Во время сборки оборудования см. данный список запчастей.

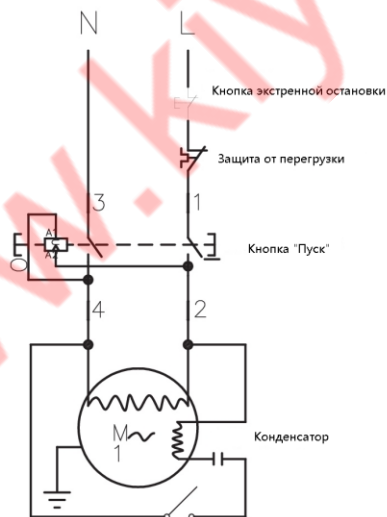
Вид с разнесенными частями



№	Наименование	Кол-во	№	Наименование	Тех. хар-ки	Кол-во
1	Трубный соединитель	1	B1	Винт с торцевой головкой	M6x20	4
2	Корпус мясорубки	1	B2	Шайба	6мм	8
3	Рычаг блокировки мясорубки	1	B3	Винт с торцевой головкой	M4x10	1
4	Втулка	1	B4	Винт с торцевой головкой	M6x10	4
5	Крышка	1	B5	Винт	M8x25	7
6	Устройство защиты лезвий	1	B6	Шайба	8мм	27
7	Регулируемая опора	1	B7	Контршайба	8мм	27
8	Направляющие стойки	1	B8	Гайка	M8	26
9	Стойка	1	B9	Болт	M8x16	20
10	Направляющие толкателя	1	B10	Гайка	M4	4
11	Толкатель	1	B11	Контршайба	4	4
12	Стол	1	B12	Шайба	4	4
13	Поддерживающая стойка стола	1	B13	Винт	M4x12	4
14	Верхняя крышка	1	B14	Переключатель		1

19	Опорная пластина	2				
20	Опорная пластина двигателя	1				
21	Опорная пластина	1				
22	Блокировка панели доступа	12				
23	Крышка переключателя	1				
24	Правая боковая пластина	1				

Электросхема



Консервация

Консервация устройства должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность устройства при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию устройства.

Транспортировка и хранение

- Транспортирование устройства может производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать ящик по наклонной поверхности можно только соблюдая требования ВЕРХ под углом не более 15%.
- После транспортировки тестомес должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

Требования к хранению

- Устройство должно храниться в транспортной таре и складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Условия хранения упакованного устройства должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение устройства в транспортной таре должно обеспечивать его сохранность в течение гарантийного срока.

Утилизация

- После прекращения эксплуатации устройства, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Ремонт

- Ремонт устройства должен осуществляться специалистами, прошедшими обучение и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

Маркировка

Табличка должна содержать следующие данные:

- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя
- Единый знак обращения продукции на рынке
- Условное обозначение

- Заводской порядковый номер изделия
 - Год и месяц выпуска
 - Номинальные параметры питающей сети
- Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки
ВЕРХ, ХРУПКОЕ.ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ЦЕНТР ТЯЖЕСТИ.

Комплектация:

Пила для мяса – 1шт.

Полотно– 1шт

Регулировочный ключ– 1шт

Паспорт, руководство эксплуатации – 1шт

Мясорубка– 1шт