



ПРОМЫШЛЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА

EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L.

N.I.F.ES B-59553750

Carretera Nacional 152 Km. 24.B

Polígono Industrial "COLL DE LA MANYA"

Jaume Ferrán, s/n. – Тел. (+34) 93 849 18 22 – (+34) 93 849 17 54

Факс: (+34) 93 849 71 76

08400 GRANOLLERS (Барселона) ИСПАНИЯ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ СМЕШИВАЮЩИЙ АППАРАТ ТИП RM – 150

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие данные.....	3
1.1 Общие сведения	
1.2 Описание	
2. Инструкции по установке.....	5
3. Инструкции по эксплуатации.....	7
4. Инструкции по содержанию и обслуживанию.....	9
5. Оборудование – список запасных частей.....	10
6. Чертеж электросхем.....	11
7. Заявление о соответствии.....	12

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Смешивающий аппарат типа RM – 150 произведен в соответствии с Директивой 98/79/ЕС (машиностроение) и Директивой «О технических настройках», которая указана в разделе электроники, и должен использоваться в пределах определенного ограничения напряжения (73/23/ЕС).

Данный аппарат проверен и одобрен в соответствии с требованиями инструкции по «техническим настройкам» компетентного органа регистрации (организация). Аппарат имеет отметку СЕ, которая располагается на видимых местах, в соответствии с действующим законодательством, позволяющим оптовую продажу данных аппаратов в пределах стран, входящих в Европейский Союз, **ТОЛЬКО** после их проверки – одобренные и имеющие знак **«СЕ»**.

2. Данная инструкция была написана для обеспечения Вашей безопасности и безопасности сотрудников. Необходимо следовать вышеприведенным инструкциям. Рекомендуется использовать данную инструкцию при выполнении любых действий, связанных с использованием аппарата, и сохранить ее, так как она может понадобиться в дальнейшем.

3. Прежде, чем начать работать с аппаратом, пользователь должен ознакомиться с требованиями – предписаниями данной инструкции. Любые технические действия должны выполняться квалифицированным рабочим, компанией производителем или компанией поставщика/представителя. Использование аппарата с некоторыми или всеми защитными крышками, которые **НЕ были УСТАНОВЛЕНЫ**, или систем безопасности, которые **НЕ были АКТИВИРОВАНЫ**, может повлечь за собой повреждения и нарушения законодательства, следовательно, это не допустимо.

4. EQUIPAMIENTOS CÁRNICOS, S.L. не несет ответственности за использование аппарата не по назначению, а также за случаи, которые не удовлетворяют требованиям данной инструкции по эксплуатации.

ОПИСАНИЕ

Смешивающий аппарат RM – 150 используется для смешивания мясных продуктов и добавок. Он может использоваться как для смешивания жестких, так и мягких материалов; он неподвижно закреплен, с высоким объемом производства и полностью выполнен из нержавеющей стали.

Смесительный бачок вращается при помощи электронной системы и может останавливаться в любой позиции, в то время как лопасть мешалки будет находиться в движении. Следовательно, малое количество продуктов может быть перемешано с высокой эффективностью. Смесительный бачок закрывается специальной крышкой для безопасности, которая защищает работу аппарата и управляется при помощи электронной панели.

Емкость аппарата для смешивания RM – 150 составляет 150 литров. Данное измерение проводилось при заполнении смесительного бачка водой до верхнего уровня.

Электрическое/электронное оборудование аппарата является легким для обслуживания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ		RM - 150
Размер		1250x720x1400 мм
Вес		220 кг
Вместимость бачка		150 л (макс.)
Напряжение		3x380 В
Мощность двигателя		3 лошадиные силы
Децибелы в рабочей зоне		≤ 62 дБ(А)



Высота в рабочем положении устанавливается на 130 см.

Источник питания аппарата подключается при помощи стационарного гибкого дипольного кабеля с встроенным дипольным токоприемником.

После чистки аппарат будет готов к использованию.

В СЛУЧАЕ ОБРАЩЕНИЯ
УКАЗАТЬ ТИП И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР АППАРАТА

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ЛЮБЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕЙСТВИЯ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ,

УТВЕРЖДЕННЫМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ И/ИЛИ ПОСТАВЩИКОМ.

В СЛУЧАЕ НЕСОГЛАСОВАНИЯ ПЕРСОНАЛА С ВЫШЕУПОМЯНУТЫМИ ОРГАНАМИ
С ПРОИЗВОДИТЕЛЯ СНИМАЕТСЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

Аппарат поставляется упакованным, в готовом к использованию положении. Рекомендуется при установке и работе оставить его в том же положении.

Аппарат должен помещаться на устойчивой поверхности. В противном случае необходимо привинтить/отвинтить опору соответственно.

Необходимо поднимать/перемещать аппарат надлежащими средствами. Не следует делать это вручную.

Источник питания аппарата должен быть трехфазным (3х380В) с частотой 50 Гц. Так или иначе, напряжение и частота должны соответствовать данным показателям, отображенным на аппарате.

(2) кнопка аварийной остановки

(1) Кнопка остановки лопасти мешалки

(3) вращение



смешивания, по часовой
стрелке/против часовой стрелки

(6) Кнопка запуска лопасти мешалки (4) ручной или
автоматический режим
смешивания

(5) Отображает, что аппарат ВКЛЮЧЕН

Перед включением аппарата должны быть выполнены следующие действия:

1. Вставить штепсель источника питания аппарата в розетку.
2. Убедиться, что в смесительном бачке нет никаких посторонних объектов и отпустить кнопку аварийной остановки (2).
3. Повернуть переключатель (3) в правое положение по указательной стрелке.

4. Нажать кнопку запуска (6) (зеленую), чтобы лопасть мешалки поворачивалась по часовой стрелке.
5. Повернуть переключатель (3) в левое положение по указательной стрелке.
6. Нажать кнопку запуска (6) (зеленую), чтобы лопасть мешалки поворачивалась против часовой стрелки.

7. Повернуть переключатель (3) в положение «0» (центр) после нажатия кнопки остановки (1) для остановки движения лопасти мешалки.
8. Начать работу на аппарате и нажать кнопку аварийной остановки (2), чтобы убедиться, что аппарат полностью остановлен.
9. Начать работу на аппарате и поднять защитную крышку (не более, чем на 10 см). Лопасть мешалки должна остановиться. Опустить защитную крышку, при этом лопасть мешалки не должна начинать вращение до тех пор, пока не будет нажата кнопка запуска (6).
10. Отпустить кнопку аварийной остановки (1) и повернуть переключатель (4) в положение «0».

Аппарат готов к использованию перед чисткой, если все вышеперечисленные действия выполнены соответствующим образом, а их результаты удовлетворяют требованиям.

Закройте кабель источника питания от возможных повреждений.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат предназначен для смешивания мясных продуктов. Смесь ингредиентов, включающая муку, хлеб, сою и т.д., увеличивает нагрузку аппарата при работе. Следовательно, количество вышеупомянутых ингредиентов должно быть сведено к минимуму.

Прежде чем начать смешивание мяса в данном аппарате, необходимо запустить его в мясорубку.

Перед смешиванием температура мяса должна быть от -2°C до 0°C.

Если вместе с мясом необходимо смешать какие-либо добавки, распределите их ровно по поверхности бачка. Если необходимо смешать хлебные злаки, лучше за 24 часа до смешивания с мясом в аппарате вымочить их в воде.

1. Повернуть переключатель (3) так, чтобы указательная стрелка показывала направо.
2. Нажать кнопку запуска (6) (зеленую), чтобы лопасть мешалки начала вращаться по часовой стрелке.
3. Повернуть переключатель (3) так, чтобы указательная стрелка показывала налево.
4. Нажать кнопку запуска (6) (зеленую), чтобы лопасть мешалки начала вращаться против часовой стрелки.
5. Повернуть переключатель (3) в положение «0» (центр) после нажатия кнопки остановки (3) для остановки движения лопасти мешалки.
6. Повторить те же действия после поворота переключателя (4) в позицию «АВТО» («АВТО»). В данном случае и после поворота переключателя (4) в позицию «0» лопасть мешалки один раз по часовой стрелке и один раз против, сохраняя вращение в течение определенного периода времени.
7. Повернуть переключатель (3) в положение «0» (центр) после нажатия кнопки остановки (3) для остановки движения лопасти мешалки.
8. Отпустить ручку смесительного бачка, чтобы опустить его, поднять крышку и переместить продукт (смесь) в «лоток» при помощи нажатия ОБЕ КНОПКИ ЗАПУСКА одновременно. Одна на основной панели управления и одна ниже. Данный элемент предусмотрен для защиты пользователя.



9. Отпустить ручку смесительного бачка, чтобы вернуть его в исходное положение.
10. В случае появления сомнений или опасности нажать кнопку аварийной остановки (2).

При работе с прибором пользователь должен одеть специальную одежду.

Перед использованием **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** проверить состояние всех приборов и оборудования для обеспечения безопасности. Они должны присутствовать до тех пор, пока аппарат не будет выключен из сети или будет ремонтироваться.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АППАРАТА ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОЧИЩЕН НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ ОТ ОСТАТКОВ, СНАЧАЛА НЕОБХОДИМО УБРАТЬ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ.

Для чистки аппарата используйте нейтральные чистящие средства и теплую воду, потом тщательно просушите аппарат. Для чистки не должны использоваться химические вещества. Все поверхности, контактирующие с мясом, должны оставаться не поцарапанными и не поврежденными.

Для чистки аппарата поверните бачок в положение слива (отпустив ручку). Убедитесь, что используемая для чистки вода, полностью высушена.

ИНСТРУКЦИИ ПО СОДЕРЖАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНЯТЬ КАКИЕ-ЛИБО ДЕЙСТВИЯ ПО СОДЕРЖАНИЮ И УХОДУ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО АППАРАТ ОТКЛЮЧЕН ОТ СЕТИ.

Для соответствующей работы аппарата необходимо как можно чаще проверять и выполнять уход за оборудованием. Выполняйте следующие действия:

1. Использовать синтетическое масло для шестерни каждые 100 часов работы. Менять масло через 6000 часов работы.
2. Смазывать движущиеся детали через специальное отверстие, как показано, после 100 часов работы. Смазывающее вещество должно быть «съедобным».

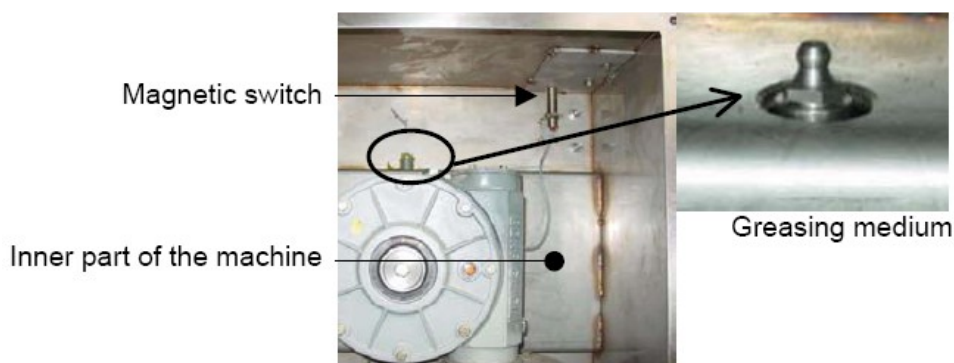
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СМАЗОЧНЫЕ ВЕЩЕСТВА

BP Energol GR-XP 220

Для редуктора

BP Energol HLP-NM 46

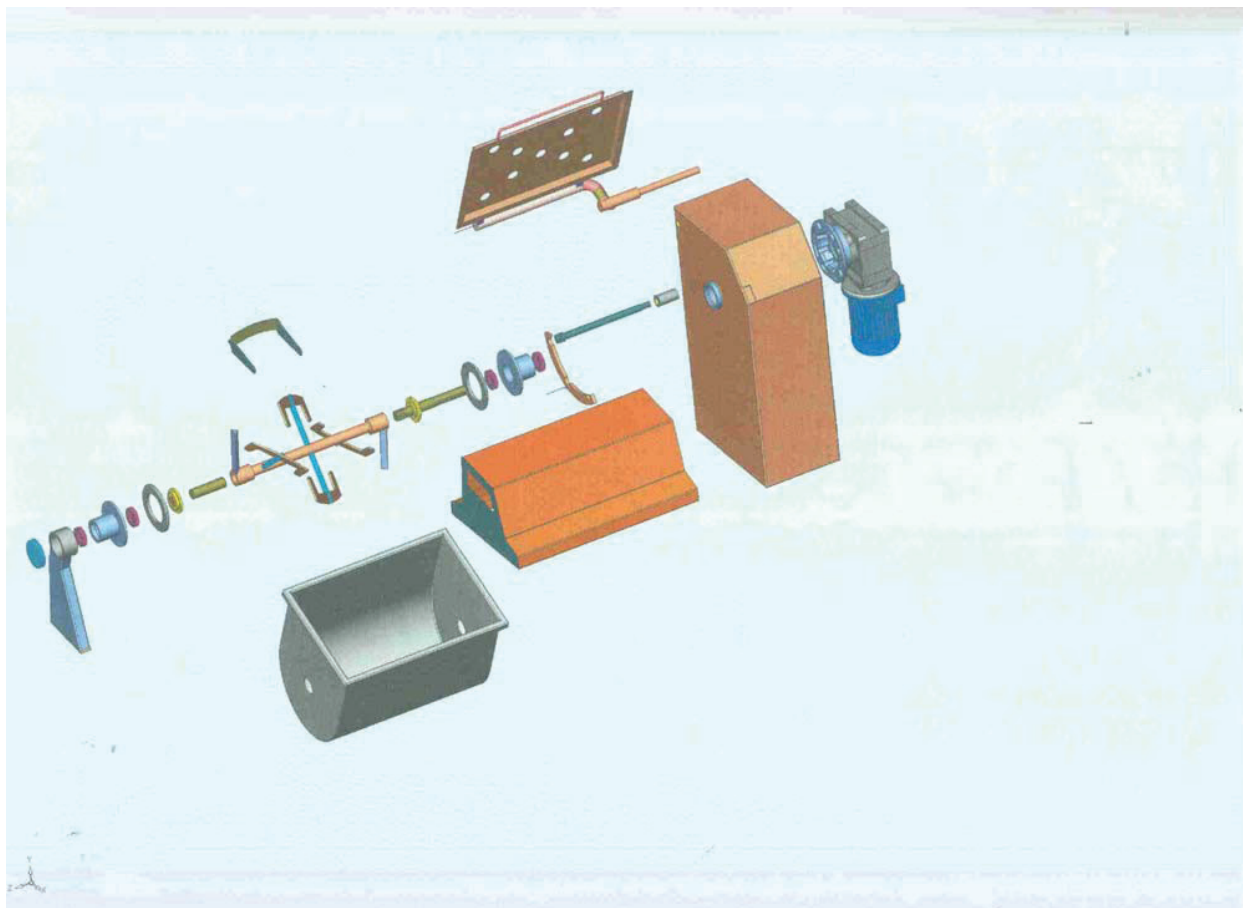
Смазочное масло для гидравлических систем высшего сорта
Duckhams Zircon 46



Magnetic switch – электромагнитный переключатель; Inner part of the machine – внутренняя часть аппарата; Greasing medium – смазывающее вещество.

НЕ ЧИСТИТЬ АППАРАТ ПОД ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ – ВОДЯНОГО НАСОСА ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОДЫ

- Ни производитель, ни поставщик не дают гарантии в отношении проблем, возникающих при работе или вследствие короткого замыкания при чистке под высоким давлением или при использовании водяных насосов при высокой температуре воды.



1. Смесительный бачок
2. Лопасть мешалки
3. Фланец смесительного бачка
4. Изоляция
5. Ручка слива смесительного бачка
6. Пластиковая крышка
7. Подшипник
8. Панель 2
9. Панель 1
10. Жесткая опора
11. Панель 3
12. Двигатель лопасти мешалки
13. Редуктор лопасти мешалки
14. Ось лопастей мешалки... - редуктор

Заявление о соответствии



Торговая марка:

Тип:



Гидравлический фильтр



Смешивающий аппарат



Аппарат для формования пирожных



Резец



Мясорубка

Модель: RM-150

Серийный номер: _____

Год производства: _____

Настоящим заявляем, что вышеописанный аппарат соответствует следующим положениям:

- Европейские указания по охране труда в машиностроении **98/79/ЕС**.
 - ЭМС Директива об электромагнитной совместимости аппаратов и прочего оборудования, **89/336/ЕС**.
 - Директива ЕС по вопросам качества низковольтных электротехнических изделий, **73/23/ЕС**
- Следующие соответствующие Европейские стандарты были использованы для проектирования и изготовления аппарата:
- **EN ISO 12100-1**: Безопасность оборудования: основная терминология, метод.
 - **EN ISO 12100-2**: Безопасность оборудования: технические директивы и технические требования.
 - **EN 60204-1** Электрическое оборудование аппаратов.
 - **EN 60335** Безопасность в оборудовании, аппаратов и подобных приборов.
 - **EN 55014** Соответствие положениям 73/23/ЕС, 89/336/ЕС и 92/59/ЕЭС от 29 июня 1992 г.
 - **EN 12331** Мясорубки / **EN 12855** Резцы / **EN12463** Наполнители.

Президент:

Juan Vila Bonàs

Granollers, _____

EQUIPAMIENTOS CARNICOS, S.L.

(C.I.F. ES B-59553750)

P. I. "Coll de la Manya" - C/ Jaume Ferràn, s/n - E-08400 Granollers (Барселона) ИСПАНИЯ

Тел.: (+34) 93 849 18 22 / 17 54 – Факс: (+34) 93 849 71 76 – www.mainca.com – mainca@mainca.com