



ООО «Аланта - сервис»
454080, Челябинск, ул. Клары Цеткин, 11,
тел. (351) 266-06-49, 727-82-82,
e-mail: dispatcher@t-d.chel.ru,
www.alanta-service.ru

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ • РЕМОНТ И ЗАПЧАСТИ

***ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛКИ
КОСТЕЙ, МЯСА, РЫБЫ***

ФАМА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1.0. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Конструкция оборудования призвана обеспечить безопасность его использования: пренебрежение правилами безопасности, изложенными в данной инструкции, а также самовольный демонтаж элементов безопасности, вмонтированных в оборудование, ведет к существенному снижению безопасности эксплуатации оборудования.

Безопасность эксплуатации оборудования обеспечивается также соблюдением ниже перечисленных правил. Устанавливать оборудование необходимо в помещении, не содержащем коррозионных реагентов. В помещении не должно быть взрывчатых газовых смесей.

ГАМА не несет ответственности за любого рода несчастные случаи, поломки и прочие проблемы, причиной возникновения которых является несоблюдение указаний данной инструкции или неточное им следование. То же относится и к внесению изменений в конструкцию оборудования и / или установке дополнительных устройств, если эти действия не были "предварительно согласованы с производителем данного оборудования.

При ремонте используйте запасные части только производителя данного оборудования.

1.2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ должны соблюдаться во всех случаях.

Производитель оборудования не принимает на себя ответственность за какие-либо проблемы в эксплуатации оборудования, если они вызваны неправильным использованием машиной.

СИЛА ТОКА должна соответствовать данным, приведенным в подтверждении заказа. Будьте внимательны, чтобы не изменить фазы тока.

Регулярно **ПРОВЕРЯЙТЕ** состояние провода подсоединения оборудования к электрической сети.

Если Вы не пользуетесь оборудованием какое-то время, отключите его от сети. Это поможет предотвратить случайное приведение оборудование в рабочее состояние, что чревато серьезными негативными последствиями для пользователя оборудования.

1.3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ХОДЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ

Перед началом работы **УДОСТОВЕРЬТЕСЬ** в отсутствии видимых повреждений элементов безопасности и в исправности кнопки экстренной



остановки машины.

УДОСТОВЕРЬТЕСЬ, что:

- рядом с оборудованием нет посторонних лиц;
- на машине нет посторонних предметов (инструментов, предметов одежды и т.п.);
- при включении машины она не издает необычных звуков, в противном случае

необходимо немедленно остановить оборудование и выяснить причину их возникновения.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ МАШИНЫ

Ни в коем случае не включайте оборудование и не производите отладку каких-либо параметров, пока Вы тщательно не изучили данную инструкцию.

Перед началом работы необходимо удостовериться в отсутствии видимых дефектов элементов безопасности и самой машины.

Не позволяйте ПОСТОРОННИМ лицам приближаться к оборудованию.

Пользователь оборудования должен быть знаком с функционированием кнопки экстренной остановки машины и регулярно проверять ее исправность.

В случае возникновения какой-либо проблемы, которая может воспрепятствовать безопасной эксплуатации оборудования, необходимо немедленно остановить машину.

Если для проведения профилактических или ремонтных работ необходимо демонтировать элементы безопасности, то данные работы должны выполняться только силами квалифицированного персонала, несущего ответственность за то, чтобы людям / оборудованию не был причинен какой-либо ущерб.

ПЕРЕД ТЕМ КАК ПРИСТУПИТЬ К РАСПИЛИВАНИЮ ПРОДУКТА И В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ УДОСТОВЕРЬТЕСЬ. ЧТО:

На машине нет посторонних предметов (инструментов, предметов одежды и т.п.).

Все двери закрыты и включены элементы безопасности.

В ходе нормального рабочего цикла элементы безопасности не отключаются.

Не следует оставлять без внимания появление в ходе работы оборудования каких-либо посторонних шумов. В этом случае следует остановить работу и выявить причину неполадки.

Не используйте в непосредственной близости от работающей машины какие-либо инструменты, чистящие средства или другие подобные материалы.

Во время работы оборудования держитесь на расстоянии от движущихся деталей машины.

1.4. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ХОДЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ РАБОТ



В ХОДЕ РЕМОНТА И ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ РАБОТ:

- Не производите очистку электрических деталей оборудования с помощью воды или какой-либо иной жидкости.

- При работе с чистящими средствами рекомендуется пользоваться защитной одеждой (перчатками, защитными очками и проч.).

- Проверяйте элементы управления на предмет наличия повреждений, при необходимости замените поврежденные элементы.

- Любые ремонтные работы должны производиться под контролем ответственного лица.

- Оборудование должно быть отключено от электросети все то время, когда будут проводиться ремонтные работы или работы по профилактическому обслуживанию.

- Отключайте оборудование от сети, чтобы запуск оборудования неуполномоченным на то персоналом.

ВНИМАНИЕ:

Ремонтные работы должны производиться квалифицированными работниками службы сервиса.

Перед проведением работ по ремонту электрических элементов необходимо отключить оборудование от электросети.

Чтобы убедиться, что оборудование не находится под напряжением, следуйте следующим правилам безопасности:

- отключите оборудование от сети;
- убедитесь в отсутствии тока в сети с помощью испытательного прибора;
- вспомогательное оборудование, находящееся под напряжением, должно быть должным образом защищено.

ПОЛУГОДОВОЙ КОНТРОЛЬ

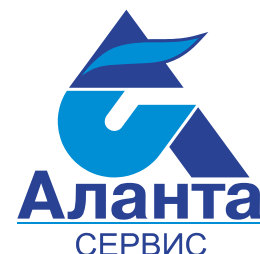
По истечении 6 месяцев работы оборудования проверьте все элементы безопасности.

ЕЖЕГОДНЫЙ КОНТРОЛЬ

Ежегодно проводите тщательный осмотр оборудования. Проверьте корректность функционирования всех элементов безопасности и удовлетворительное состояние различных частей оборудования. Данные работы должны выполняться квалифицированным персоналом.

ОБЩЕЕ ЗАМЕЧАНИЕ Производитель не несет ответственности в случае, когда:

- оборудование используется не по назначению; на оборудовании



работает персонал, не прошедший соответствующей подготовки;

- при установке оборудования не были соблюдены требования данной инструкции;

- напряжение в сети, к которой подключена машина, не соответствует номинальным параметрам оборудования;

- в конструкцию оборудования были внесены изменения, без предварительного получения от производителя оборудования письменного согласия на проведение подобных работ;

- установлены запчасти, не являющиеся запчастями, изготовленными производителем данного оборудования;

- несоблюдение пользователем предписаний настоящей инструкции;

- повреждение оборудования есть результат чрезвычайного происшествия, такого как наводнение, землетрясение и проч.

Пользователю оборудования не обязательно обладать какими-либо особыми профессиональными навыками. Однако ему необходимо пройти специальный обучающий курс и внимательно изучить настоящую инструкцию.

1.5. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ:

1- не демонтируйте элементы безопасности;

2- не используйте воду для тушения возгорания электрического оборудования, находящегося под напряжением;

3- не проводите работ по очистке и / или смазке оборудования во время работы машины.

1.6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СНИЖЕНИЮ НЕГАТИВНОГО ШУМОВОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ.

Уровень шума в помещении, в котором установлено оборудование, редко составляет величину меньше 90 ДБ. Такой уровень шума, влияющий на состояние здоровья, необходимо принимать во внимание при организации работы. Необходимо предусмотреть соблюдение всех мер, предписываемых различными законодательными органами государственного и местного уровня.

С этой целью ответственное лицо должно убедиться, что:

- персоналу обеспечена соответствующая защита;

- персонал информирован о мерах безопасности и том риске, который влечет за собой несоблюдение таких мер;

2.0. ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1. ОПИСАНИЕ



ПИЛА ДЛЯ РАСПИЛКИ КОСТЕЙ, МЯСА, РЫБЫ модель 1550-1830 предназначена для распила костей различного размера.

Составляющие машины (с. 10 англ. инструкции)

1. Несущая конструкция;
2. Мотор;
3. Съёмный кожух;
4. Верхний шкив;
5. Полотно пилы;
6. Мясопроталкиватель;
7. Нижний шкив;
8. Микропереключатель безопасности;
9. Стол.

Корпус оборудования изготовлен из алюминия, анодированного или окрашенного.

В нижней части находится мотор, который соединен непосредственно с ведущим шкивом.

Другой шкив, расположенный в верхней части, направляет пилу и натягивает.

Съёмный кожух обеспечивает доступ ко всем деталям привода, что очень удобно для контроля над работой привода и для оперативной очистки деталей.

Микропереключатель, расположенный в нижней части машины, контролирует момент, когда открыт съёмный кожух. При защелкивании микропереключателя машина останавливается автоматически (мотор машины переключает элемент безопасности и оборудование прекращает работу).

Полотно пилы сделано из нержавеющей стали. Для обеспечения нормальной работы пилы необходим правильный уровень натяжения полотна, а также содержание его в чистоте.

Рабочий стол изготовлен из нержавеющей стали и потому является надёжной, прочной основой для распилки костей.

При проектировании данного оборудования в качестве приоритетной задачи рассматривалась проблема обеспечения безопасности оборудования. С этой целью наряду с уже названным элементом безопасности в машину вмонтированы ещё три элемента безопасности:

1. мясопроталкиватель,
2. защитный элемент пилы,
3. устройство для порционирования.

ВНИМАНИЕ

При каком бы положении • полотна пилы не была остановлена работа оборудования, оно возвращается в позицию «О».

2.2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	1550 «А»	1550 «V»	1830 «А»	1830 «V»
Мощность	Нрl-kW0.75	Нрl-kW0.75	Нрl-kW0.75	Нрl-kW0.75
Напряжение	230V/50Hz 230V-400V/50Hz	230V/50Hz 230V-400V/50Hz	230V/50Hz 230V-400V/50Hz	230V/50Hz 230V-400V/50Hz
Силовая установка	Низк. Напряжение 24V микропереключатель расположен на двери	Низк. Напряжение 24V микропереключатель расположен на двери	Низк. Напряжение 24V микропереключатель расположен на двери	Низк. Напряжение 24V микропереключатель расположен на двери
Корпус машины	Анодированный	окрашенный	Анодированный	окрашенный
Рабочая поверхность	Нерж.	Нерж.	Нерж.	Нерж.
Настройка полотна	Да	да	да	да
Регулировка нарезки	Да	да	Да	Да
Длина полотна	1,550 мм	1,550 мм	1,830мм	1,830 мм
Ширина полотна	260мм	260мм	320 мм	320мм
Размеры (мм)	440x370x810	440x370x810	530x420x910	530x420x91
Вес (кг)	28	28	38	38

2.3. СЕРИЙНЫЙ НОМЕР И МОНТАЖ

Паспортная табличка с -серийным номером расположена на боковой панели.

При запросе на поставку запчастей или на- сервисное обслуживание всегда необходимо указывать серийный номер, год и месяц изготовления оборудования.

ВНИМАНИЕ

Провод подключения к электросети должен подсоединяться к сокетам оборудования через специально предназначенный для этого «путь». Данный участок подсоединения не должен препятствовать степени защиты IP 54.

Кабель подключения к электросети должен отвечать условиям эксплуатации оборудования, он должен быть изолированным и пожароустойчивым.

Перед началом эксплуатации оборудования удостоверьтесь, что мотор вращается в правильном направлении.

В противном случае необходимо отключить оборудование от сети и

поменять местами провода двухфазного кабеля. При этом должны соблюдаться соответствующие требования вашей системы электрообеспечения (стандарт IT, IN или TT), включая встроенные приборы активной защиты и подключение к системе заземления.2.4.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Оборудование поставляется в крепких ящиках соответствующего размера. Вес может быть различным (в зависимости от модели).

Оборудование укомплектовано столом из нержавеющей стали, обеспечивающим ему абсолютную устойчивость.

Соединительный кабель не входит в комплект поставки, однако, на оборудовании указаны необходимые для подсоединения к электросети параметры.

3.0. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3.1. ПРАКТИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Оборудование предназначено для распилки на порции различного размера костей, мяса и рыбы и не применимо ни для каких иных целей.

При работе на оборудовании пользуйтесь мясопроталкивателем.

Если вы приступаете к работе с оборудованием, которое долгое время не эксплуатировалось, рекомендуется проверить все детали, наладка которых может потребоваться.

4.0. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

4.1. ЭЛЕМЕНТЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Оборудование укомплектовано электронными и механическими элементами безопасности, которые призваны оградить оператора оборудования от несчастного случая.

1. Ограничительный элемент безопасности

Контролирует случаи, когда открыт корпус (при защелкивании микропереключателя машина останавливается автоматически).

2. Мясопроталкиватель

Предназначен для подталкивания мяса под нож пилы, обеспечивая безопасную дистанцию между рукой оператора и полотном пилы.3. Защитный элемент пилы

Обеспечивает безопасность оператора от полотна пилы в том месте, где полотно выходит за пределы корпуса оборудования.

4. Устройство для порционирования

Используется для направления продукта в зону нарезки.

4.2. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

1. Красная кнопка остановки (в виде грибка)

При нажатии этой кнопки оборудование немедленно прекращает работу. Для переключения замыкающей сети в нормальное состояние кнопку необходимо повернуть кнопку против часовой стрелки.

2. Пилот (белый)

Свидетельствует о том, что оборудование подключено к питанию.

3. Зеленая кнопка запуска машины (приводится в действие нажатием)

Нажать для запуска оборудования.

4. Красная кнопка чрезвычайного останова

При нажатии этой кнопки оборудование сразу же прекращает работу. Для переключения замыкающей сети в нормальное состояние кнопку необходимо повернуть кнопку против часовой стрелки.

5.0. КОНТРОЛЬ И ОТЛАДКА ОБОРУДОВАНИЯ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОТЛАДКА ОБОРУДОВАНИЯ (стр. 14 англ. инстр.)

Перед запуском оборудования необходимо:

А) Удостовериться в соответствии напряжения номинальным параметрам оборудования;

Б) Несколько раз проверьте работу ограничительного элемента безопасности (5);

В) Отладьте устройство для порционирования (6), ослабьте ручку, и устройство для порционирования будет скользить параллельно пиле (это позволяет распиливать продукт на куски необходимой толщины). После того, как Вы определили необходимую для Вас толщину куска, блокируйте устройство для порционирования, закрутив ручку до упора.

Г) Отладка оборудования:

- Отладка направляющего ограждения полотна пилы:

После того как Вы натянули полотно пилы, поверните шкив, чтобы удостовериться, что пила центрирована. При отклонении от центрального положения необходимо повернуть винт держателя шкива до тех пор, пока пила не будет отцентрована.

- Отладка верхнего направляющего полотна:

закрутите винт (8) так, чтобы верхнее направляющее лезвие находилось максимально близко к нарезаемому куску.

- Отладка верхнего направляющего блока и подшипника:

Любую отладку проводите только после того, как будет натянут и отцентрован шкив.

- направляющие блоки (7) удерживаются в заданном положении с помощью винта (8). Ослабьте винт и вставьте между полотном пилы (2) и

блоками (7) два листа бумаги. Блоки (7) должны быть затянуты так туго, как только возможно.

Направляющая пилы (4) оснащена двумя пластиковыми блоками (7), удерживающими пилу в отцентрованном положении. Когда в результате износа оборудования блоки перестают поддерживать контакт с пилой, необходимо ослабить рукоятки (8) и переместить блоки ближе - так, чтобы они соприкасались с полотном. Закрутите винт (8).

5.2. НАТЯЖКА ПОЛОТНА ПИЛЫ

Для оптимального натяжения полотна пилы поворачивайте маховичок (1) по часовой стрелке до тех пор, пока Вы не выйдете на требуемую степень натяжения.

5.3. ЗАМЕНА ПИЛЫ

Для замены пилы (2) поворачивайте маховичок (1) против часовой стрелки, до тех пор, пока не станет возможным снять полотно пилы.

Прежде чем снимать пилу с рабочей поверхности, снимите рычаг останова (4), затем произведите замену полотна, проделав вышеописанную последовательность действий в обратном порядке.

О правильном натяжении полотна см. соответствующий раздел данной инструкции.

6.0. УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

6.1. ОЧИСТКА

Перед проведением работ по очистке отключите оборудование от сети. Не погружайте оборудование в жидкость и не используйте материалы, которые могут поцарапать или каким-либо иным образом повредить внешнюю поверхность. Не мойте приспособления и детали оборудования в посудомоечной машине.

По завершении каждого рабочего цикла:

- протрите наружную поверхность влажной тряпкой;
- удалите все дополнительные приспособления;
- для очистки дополнительных приспособлений используйте нейтральное мыло и воду- или препараты для мытья кухонной посуды;
- перед установкой дополнительных приспособлений на место вытрите их насухо.

7.0. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ГАРАНТИЯ

7.1. ОБСЛУЖИВАНИЕ

При несрабатывании оборудования, прежде чем приступить к ремонту, удостоверьтесь в том, что:

- вилка правильно вставлена в розетку;
- переключатель находится в положении 1 «ON»;

- к оборудованию обеспечена подача электроэнергии. Проверьте это, подключив оборудование к другой розетке, в рабочем состоянии которого Вы абсолютно уверены;

- твердые частицы не препятствуют нормальным оборотам мотора (произведите очистку дополнительных устройств).

При обращении с рекламацией необходимо указать модель оборудования и серийный номер.

А- ОДНОФАЗНОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Диаграмма №9681P54 код FR2M-96

В - ТРЕХФАЗНОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Диаграмма №9651P53 код FR2T-96

ИНДЕКС:

F1 - предохранитель;

Н1 - пилотная лампочка работы мотора;

Н2 - под напряжением;

К1 - контактор основного мотора;

LINEA - подача электроэнергии;

МС - защитный выключатель;

М - мотор;

PT1 - установки времени торможения;

START - кнопка запуска оборудования;

STOP - кнопка останова оборудования;

T1 - трансформатор