Apach
BAKERY line

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OPERATING MANUAL



MI52

ХЛЕБОРЕЗКА НАПОЛЬНАЯ С НЕПРЕРЫВНОЙ ПОДАЧЕЙ
AUTOMATIC SLICER

Для вашей безопасности и правильного использования данной машины необходимо знать инструкции настоящего руководства. Каждый оператор должен прочесть и понять руководство перед началом использования машины. В случае возникновения любой проблемы, необходимо незамедлительно сообщить об этом ФИРМЕ - ПРОИЗВОДИТЕЛЮ, указывая модель и серийный номер данной машины.

ВНИМАНИЕ







1 Запрещается работать в состоянии алкогольного, наркотического опьянения, или под воздействием медицинских препаратов, которые могут повлиять на физическое состояние.

2 Держать волосы и другие части тела на расстоянии от движущихся частей, ремней и шестеренок.

3 Содержать в чистоте и порядке надписи, предупреждающие об опасности и средствах безопасности.

Графические обозначения, содержащиеся в настоящем руководстве

Предупреждение о правильном выполнении описанных операций и о риске.

Операции, которые должны выполняться квалифицированным персоналом.

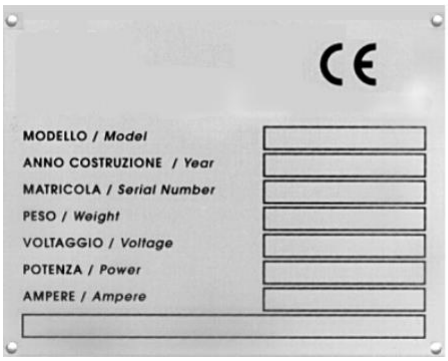
Операции, которые могут выполняться обученным персоналом, не имеющим специальной квалификации.

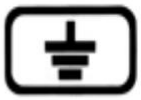
ТАБЛИЧКИ

Данные о выпуске, заводской номер
Электричество, вес и соответствие нормам

заземление

сигнализация об опасности и запрещении некоторых операций











1

ОГЛАВЛЕНИЕ

РЕЖИМ РАБОТЫ – ТАБЛИЧКИ СТР. 2
ГАРАНТИЯ – АДРЕСА – УРОВЕНЬ ШУМА – ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ - ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТР. 3
ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ – ПОЛУЧЕНИЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ СТР. 4
ОПИСАНИЕ МАШИНЫ – ПЕРВЫЙ ЗАПУСК – ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТР. 5
ЧИСТКА – ОБСЛУЖИВАНИЕ – МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ ЛЕЗВИЯ – НЕПОЛАДКИ И СПОСОБ ИХ УСТРАНЕНИЯ – РЕУТИЛИЗАЦИЯ СТР. 6
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА СТР. 7-8

ГАРАНТИЯ

Гарантия Фирмы - производителя охватывает шесть месяцев с даты отгрузки.
Под гарантией понимается только замена деталей. Из гарантии исключаются электрические части и двигатели. Выезд нашего техника по заявке за счет клиента.

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР		ДАТА ПОКУПКИ	
ЗАКАЗЧИК		АДРЕС	
ДАТА УСТАНОВКИ		УСТАНОВЛЕНО	

АДРЕС ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

АДРЕС ПОСРЕДНИКА

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

УРОВЕНЬ ШУМА

Замер производимого машиной шума был осуществлен при работающей вхолостую на максимальной скорости машине. Замер уровня акустического давления был осуществлен в соответствии с нормативами ISO 11201, установив микрофон измерительного прибора на высоте опорной поверхности 1,6м и на расстоянии 1м перед машиной. Уровень постоянного акустического давления не превышает 70 децибел. Несмотря на низкий уровень шума, шум, производимый машиной во внешнюю окружающую среду может превысить дифференциальное значение относительно остаточного шума территории. Это может выявиться в особо тихих географических зонах и/или в ночное время.

ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для работы на этой машине необходима обычная подготовка пекаря.
Машина предназначена для работы квалифицированного персонала и не должна быть доступна всем. Машина должна использоваться только одним оператором для работы с хлебными и кондитерскими изделиями.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Машина изготовлена в соответствии с нормами безопасности, предписанными нормами CEI.
Использование машины в ситуациях и способами, отличными от предусмотренных производителем, может привести к непредвиденному и не поддающемуся проверке риску.
Пользователь никогда не должен вскрывавть механические и электрические устройства, изменять внешнюю и внутреннюю структуры машины, отпускать или отвинчивать болты и гайки, снимать устройства безопасности.

При работающей машине крышки, картеры, колпаки и защитные ограждения должны быть целыми и закреплены на своих рабочих местах

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ MONDIAL 520

Производительность в час	1000 батонов
Расстояние между лезвиями	7-9-10-11-12-14-15-16-18
Вес	355 кг
Максимальная длина батона	520 мм
Максимальная длина батона	47 – 165 мм
Установленная мощность двигателя	0,75 Квт

СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ

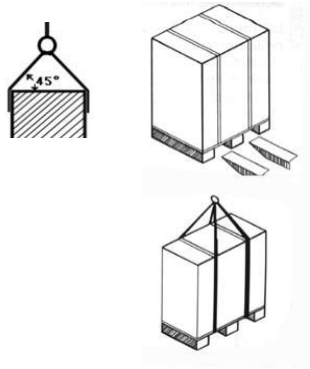
Электрооборудование машины соответствует нормам EN 60204-1. Материалы, соприкасающиеся с тестом, соответствуют нормам FDA. Машина изготовлена в соответствии с Директивой по Оборудованию 89/392/CEE и последующим изменениями 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93//68/CEE:

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Кнопка аварийной остановки в виде красного грибка в желтом круге может быть немедленно приведена в действие с рабочего места оператора.

ПОДНЯТИЕ МАШИНЫ

Поднятие машин должно выполняться квалифицированным персоналом



Машина отгружается в деревянной клети или картонной коробке на поддоне. Машину в упаковке можно поднимать погрузчиком или гидравлической тележкой, вводя вилы под клеть, или поднимать краном, пропуская канаты под клетью. В этом случае угол напряжения канатов не должен превышать 45°, как показано на рисунке. Распакованную машину можно затем поднимать краном, как показано на рисунке справа.

ПОЛУЧЕНИЕ

Машина, которая отправляется в клети, может храниться в закрытом помещении приблизительно шесть месяцев. Сразу снять упаковку и указать на возможные повреждения при транспортировке. В случае нехватки каких-либо узлов, необходимо немедленно сообщить производителю.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным электриком

Электропроводка должна иметь то же самое напряжение, что указано на заводской табличке машины. Подключение должно осуществляться через рубильник, соответствующий требуемой мощности машины посредством трехфазной вилки с 4 контактами (3 фазы + земля). ПРИМЕЧАНИЕ: ДИФФЕРЕНЦИАЛ 0,3 Ампер. Все соединения должны соответствовать действующим нормативам страны, где устанавливается машина.

ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Хлеборезка MONDIAL 520 может нарезать до 1000 батонов в час при максимальном нарезании 5000-6000 батов в день. Хлеборезка обладает ящичком для сбора крошек, что позволяет бысрую и легкую чистку. Все части машины, соприкасающиеся с хлебом, изготовлены из нержавеющей стали. Хлеборезка Mondial 520 должна быть установлена в помещениях, температура которых не превышает 25°C, а для более длительной работы мотовалов необходимо приобрести дополнительный аксессуар для вентиляции.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК И ТЕСТИРОВАНИЕ



Следующие оперции должны выполняться квалифированным электриком

1) Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению машины, и лишь затем подсоединяйте вилку к электросети

2) КНОПКИ ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКА ПУСКА	3
КНОПКА АВАРИЙНОГО СОСТОЯНИЯ И ОСТАНОВКИ	4
КНОПКА ОСТАНОВКИ	5
ИНДИКАТОР НАПРЯЖЕНИЯ НА ЛИНИИ	**6**
ПОТЕНЦИОМЕТР СКОРОСТИ	**7**
КНОПКА ПОДЪЕМА ВЕРХНЕГО ПОЛОТНА	**1**
КНОПКА СПУСКА ВЕРХНЕГО ПОЛОТНА	**2**



3) Нажав кнопку хода **3,** проверьте, что ножи и полотна машины пришли в действие

4) Нажав кнопку остановки **5** аварийного состояния **4,** машина должна остановиться. Если этого не происходит, обратитесь к Фирме – производителю.



Машина может быть остановлена в любой момент нажатием аварийной кнопки



ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина разработана для обработки типовой хлебопекарной продукции теми способами и количеством, которые установлены производителем в технических характеристиках. Имеются следующие рабочие операции:

1) Отрегулировать направляющие большой ленты по ширине хлеба посредством ручки **A** на левой стороне машины.
2) Отрегулировать нажим на хлеб посредством кнопок **1 и 2** в зависимости от высоты хлеба. Помощь дается индикатором **B.**
3) Отрегулировать направляющую выхода по размерам хлеба.
4) Нажать кнопку запуска **3.**
5) Повернуть потенциометр **7** для скорости подачи лент.
6) Выложить батоны соответствующей формы в ряд на большой ленте.
7) Для нарезки последнего батона, используйте рычаг **D** на левой стороне машины.
8) Для остановки машины, нажмите кнопку стоп **5** или аварийного состояния **4.**
9) Ящичек собирает произведенные при нарезке крошки **E**

НОЖИ: с двойной рамой с переменным осевым движением.

Для работы продолжите следующим образом:



ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ





РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ Оставшиеся внутри хлеборезки остатки хлеба нельзя убирать при действующей машине. Нельзя использовать гидромойки или струи воды или других жидкостей.Для чистки можете продувать воздухом.

ВО ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МАШИНА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДСОЕДИНЕНА К ЭЛЕКТРОСЕТИ. ВСЕ ЭТИ ОПЕРАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ЗАМЕНУ ДЕТАЛЕЙ ИЛИ АВАРИЙНОЕ СОСТОЯНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

Если машина находится на гарантии, необходимо незамедлительно сообщить о поломке Фирме-производителю.



НАТЯЖЕНИЕ РЕМНЯ

Снимите переднюю панель (внизу под панелью управления), затем завинтите винт, находящийся за двигателем, для правильного натяжения ремня двигателя.

ЗАМЕНА И УСТАНОВКА ЛЕЗВИЙ

Для снятия лезвия необходимо отвинтить гайку ключом на 13, затем отвинтить винт шестигранным ключом на 4, расположенный на верхней части рамы. Молоточки выходят наружу. Вынуть лезвие.
Для установки лезвия необходимо ввести его снизу с зубцами. С помощью винта затянуть молоточки до необходимого натяжения лезвия. Завинтить гайку М8. **Лезвия заменяются каждые 30.000 нарезок.**

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

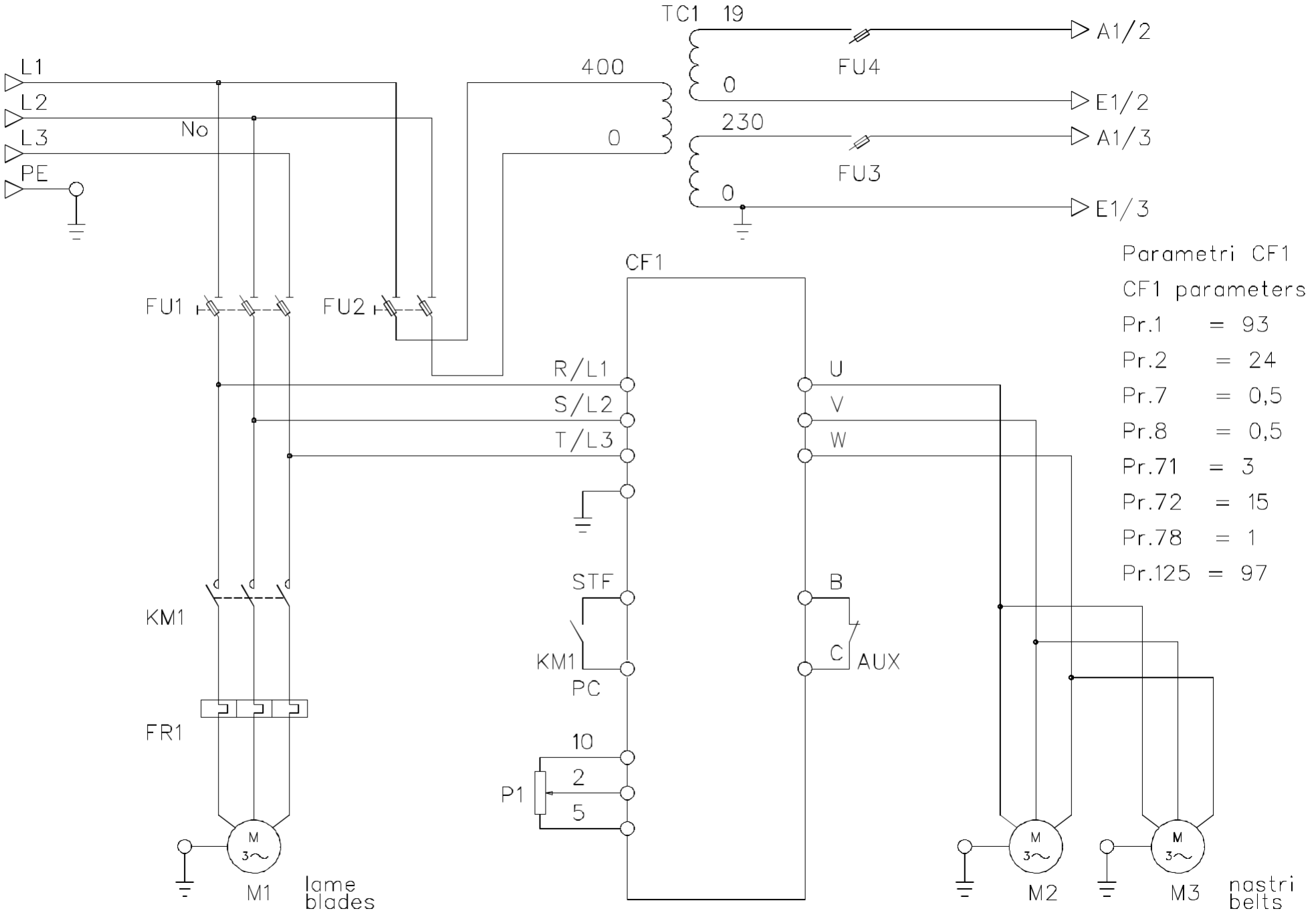
Машина не запускается	Не подсоединена вилка	Подсоединить вилку и проверить ток
Машина не запускается	Включена кнопка аварийного состояния	Отключить кнопку, повернув ее по указанию стрелки
Машина не запускается	Аварийный выключатель двигателя	Подождите отключения
Машина не запускается	Выбился предохранитель коробки	Замените его
Толщина кусков не одинаковая	Ножи не натянуты	Правильно натяните ножи, не перетянув их
Хлеб вибрирует между ножами	Рамки не выравнены	Выравните рамки
Хлеб вибрирует между ножами	Транспортеры не правильные	Хорошо отрегулируйте высоту транспортных лент
Хлеб нарезается медленно	Ножи притуплены	Замените их
Хлеб нарезается медленно	Скорость полотен	Отрегулируйте скорость

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТУЮЩАЯ “APR” ОТКРЫВАТЕЛЬ ПАКЕТОВ

В том случае, если вы обладаете открывателем пакетов “APR”, прежде, чем подсоединить его, убедитесь в том, что напряжение машины (см. Заводскую табличку), соответствует напряжению сети. Затем закрепите его справа или слева от машины. Далее отрегулируйте цангу для пакетов в соответствии с шириной хлеба и пакетов. Положите пакеты под цангу и поверните кнопку “APR” для того, чтобы надувать пакеты. Чтобы надуть первый пакет необходимо помочь рукой.

РЕУТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Конструкция машины выполнена из нержавеющей или окрашенной стали. Ремни изготавливаются из синтетической резины. Цилиндры и защитные ограждения из нержавеющей стали или из лексана. Полотна из синтетического волокна. Электрические части и скребки изготовлены из пластмассы. Для реутилизации машина должна быть разделена на части в соответствии с их природой и вместе со смазочным материалом передана соответствующим организациям на реутилизацию.



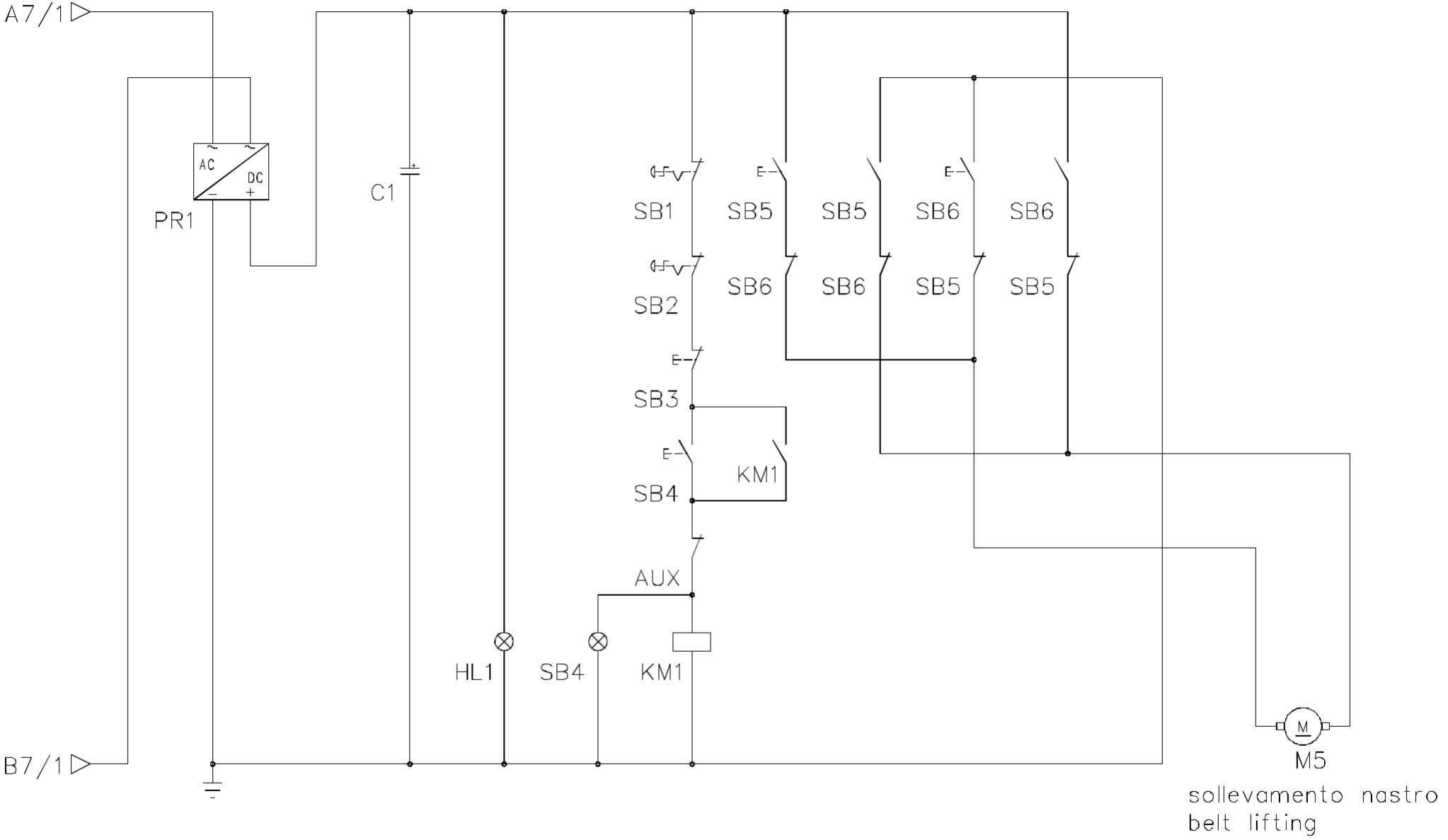
NON E' PERMESSO CONSEGNARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO
NE' UTILIZZARE IL CONTENUTO O RENDERLO COMUNQUE NOTO A TERZI SENZA LA NOSTRA
AUTORIZZAZIONE ESPLICITA. OGNI INFRAZIONE COMPORTA IL RISARCIMENTO DEI DANNI
SUBITI. E' FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DERIVANTI DA BREVETTI O MODELLI

PROGETTO:
NOME FILE: *mondial520.sch*
TIPICO:

REVISIONI			DATA	09/05/2015		circuito di potenza	MONDIAL 520
DATA ULTIMA REVISIONE			DISEGN.				
NUMERO MODIFICHE PAGINA	35		CONTR.				FOGL. 1
VERSIONE SABIK	Ver. 8.00		APPROV.		SOST. IL: SOST. DA: ORIGINE:		2 F.S.

NON E' PERMESSO CONSEGNARE A TERZI O RIPRODURRE QUESTO DOCUMENTO,
NE' UTILIZZARE IL CONTENUTO O RENDERLO COMUNQUE NOTO A TERZI SENZA LA NOSTRA
AUTORIZZAZIONE ESPLICITA. OGNI INFRAZIONE COMPORTA IL RISARCIMENTO DEI DANNI
SUBITI. E' FATTA RISERVA DI TUTTI I DIRITTI DERIVANTI DA BREVETTI O MODELLI

PROGETTO:
NOME FILE: *mondial520.sch*
TIPICO:



REVISIONI		DATA	03/02/2014			circuito di comando	MONDIAL 520
DATA ULTIMA REVISIONE		DISEGN.					
NUMERO MODIFICHE PAGINA	39	CONTR.					FOGL. 2
VERSIONE SABIK	Ver. 8.00	APPROV.		SOST. IL:	SOST. DA:	ORIGINE:	F.S.

Before using the machine, read the instructions of this manual in order to ensure your safety and for the knowledge in the use of the machine. For any information about the instructions manual please contact the MANUFACTURING FIRM specifying the model and the serial number of this Machine.

WARNING







1 Do not operate under the effect of alcohol, medicines or drugs which could alter your Physical conditions.

2 Keep hair and other parts of the body far from rotating parts such as belts and gears.

3 Keep the signboards signalling danger, as well as the ones containing safety data, clean and in order.

GRAPHIC SYMBOLS USED IN THE MANUAL



Warnings regarding the execution of the operations described or possible danger.

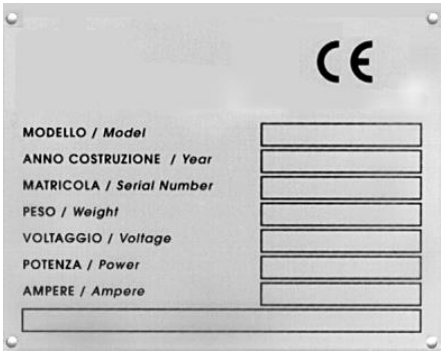
Operations that have to be performed only by authorized operators 



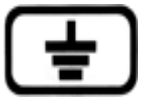
Operations that can be performed by the persons using the machine, as they do not require specific qualifications.

PLATES

Data regarding the production,registration, electric power, weight and conformity to the rules



electric power voltage to earth



Signboards signalling danger or prohibition against specific operations







INDEX

INSTRUCTIONS AND PLATES PAG. 9
WARRANTY-ADDRESSES – NOISE LEVEL-POSSIBLE RISKS
CORRECT AND INCORRECT USE PAG. 10
TECHNICAL DATA-RECEIPT- ELECTRIC CONNECTION PAG. 11
FIRST STARTING AND TESTING - CORRECT USE PAG. 12
MAINTENANCE-SCRAPPING OF THE MACHINE PAG. 13

WARANTY

The Manufacturing Company guarantees the machine for six months from the delivery date.
For warranty only the replacement of broken part is meant. Electric parts and motors are excluded from the warranty. The request for assistance is at client's expense.

SERIAL NUMBER		PURCHASE DATE	
NAME OF THE PURCHASE		ADDRESS	
ASSEMBLY DATE		ASSEMBLED BY	

NAME AND ADDRESS OF THE MANUFACTURER

AGENT

ASSISTANCE SERVICE

NOISE LEVEL

The average noise level near the working place is less than 70 decibel.

CORRECT AND INCORRECT USE

The machine has to be used by competent operators and has not to be settled in places accessible to everybody. It is forbidden to employ the machine for any other use differing from baking products for bread and pastries.

POSSIBLE RISKS

The machine has been manufactured in conformity with the safety regulations of CEI rules. Using the machine in situations and ways differing from those foreseen by the manufacturing may cause unpredictable risks. It is forbidden to alter mechanic or electric devices and parts, to change the internal and external structure of the machine, and to loosen or unscrew bolts and screws.



When the machine is working, all the covers, crankcase, shelters and protections have to be duly fixed to the respective structures and have to be in running order

✓ TECHNICAL DATA MI 52

Production per hour	1000 pieces
Thickness of slices	9-10-11-12-14-15-16-18
Weight	355 kg.
Passage for loaf length	520
Passage for loaf height	47-165mm.
Motor power	Kw. 0,75

✓ CONFORMITY TO THE REGULATIONS

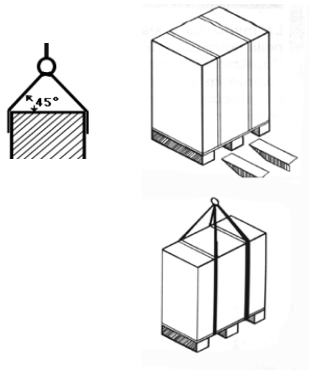
The electric system is in conformity with the EN 60204-1 rules. The materials which are brought into contact with the dough are in conformity the FDA rules. The machine has been realized in conformity with the Directive Machines 89/392/CEE and following modifications 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93//68/CEE

✓ PROTECTIONS ADOPTED

One emergency push-button with a red-yellow ring is within easy reach from the working position.

✓ LIFTING AND MOVING

The machine must be lifted only by authorized



The machine can be delivered packed in a wood crate or in a cardboard filled with a pallet. When the machine is packed in a crate, it can be lifted by means of a lift truck or transpallet by inserting the tines in the spaces placed under the crate or with a crane by inserting ropes or bands under the crate. In this case the tension max. angle of the ropes, which is 45°, has to be respected. Once unpacked , the machine can be lifted with a crane.

✓ RECEIPT

The packing in crate of the machine permits a storing, under cover, for six months. Unpack the machine and notify the forwarder the eventual damages. The eventual damages have to be notified to the Manufacturing firm immediately.

✓ ELECTRIC CONNECTIONS

The electric connections have to be performed by authorized

The electric line must have the same voltage indicated on the plate of the machine. The electric feeding is realised through a capacity selector proper to the power request of the machine with a four contact three phases plug (three phases + earth)

The connections must be executed in conformity with the regulations in force in the country.

✓ DESCRIPTION OF THE MACHINE

The MI 52 can cut till 1000 loaves per hour. It has a drawer to collect the crumbs which permits an easy and a rapid cleaning. The motor is protected against powder. All parts which are brought into contact with the bread are in stainless steel . The cut is realized by means of double frame of blades with an axial alternating movement. It is possible to modify the setting of the machine regulating the height both of the pressing device. **Arrange the machine in a place with max temperature 25°C**

✓ FIRST STARTING AND TESTING

The following operations must be performed by the person authorized to connect the electric line

1) Before connecting your machine to the mains, check that the voltage of identification plate corresponds to your mains network

2) CONTROL BUTTONS

START BUTTON	**3**
EMERGENCY STOP BUTTON	**4**
STOP BUTTON	**5**
TENSION IN LINE	**6**
SPEED POTENTIOMETER	**7**
UPPER BELT UP BUTTON	**1**
UPPER BELT DOWN BUTTON	**2**



3) Pushing the start button **3** check that the knives and the belts run

4) Any time you can stop the machine by pushing the STOP button 5 and emergency button 4

Any time you can stop the machine by pushing the emergency-stop button

✓ SAFE AND CORRECT USE

The machine has been designed to work the dough of bread and pastry according to the quantity fixed by the manufacturing firm. Description of the machine:



1) Adjust the guides of large feeder to the width of the bread using the handle **A** on the left of the machine
2) Adjust the bread-advance feeder using the buttons **1 e 2** according to the height of the bread. See indicator **B** for an help
3) Adjust the bread output guide according to the bread
4) Press start button **3**
5) Turn the potentiometer **7** for the speed of the feeders
6) Place your bread of the same type one behind the other on the biggest feeder
7) When the last loaf approaches to the blades, use the level **D** on the left of the machine
8) For the stopping of the machine press stop button **5** or emergency button **4**
9) Crumbs box **E**



KNIVES they are at double frame with axial alternating movement



✓ CLEANING AND MAINTENANCE OF THE MACHINE





OPERATE ALWAYS WHEN THE MACHINE IS STILL
The crumbs inside the slicer must not be removed when the machine is working. Don't use jet of water or other products. To use a puff of air.
During the maintenance operations, the machine has not to be connected to the electric supply mains. The replacement of parts, the mending of damages to the electric system etc. have to be executed by the specialised personal
If the machine is in warranty period, inform the Manufacturing firm



✓ TENSION OF THE BELT

Disassembled the frontal panel. Besides it is possible to see the placement of the motor and of the belts. The tension of the belts is realised by means of the clamp which is in evidence and of the four screws. When the tension is reached, place at the proper place the frontal panel

✓ SUBSTITUTION OF THE BLADES

For disassembling the blade, unscrew the nut M8, unscrew the dowel and the blade goes out. For assembling to thread the blade from the bottom with the pin. Screwing the dowel we push the hooks up to the correct tension of the blade. then screw the nut M8

✓ POSSIBLE DEFECT AND SOLUTIONS

The machine does not start	The plug is not connected	connect the plug
The machine does not start	Motor protection	Wait the cooling of motor protection
The machine does not start	Fuse in the cabinet melted	Change it
The machine does not start	The emergency button is connected	Turn it as indicated from the arrow of the emergency button
Slices irregular in thickness	Blades are not tight	Tighten the blades but not to much
The bread vibrates in the blades	Frames not aligned	Align the frames
The bread vibrates in the blades	Upper conveyor	Correct the height
The bread is sliced too slowly	The blades are blunt	Replace the blades
The bread is sliced too slowly	Speed conveyor	Adjust the speed

✓ BAG-OPENING BLOWER SYSTEM (APR)

Before connecting the "APR" check that the voltage of the machine (see the plate of the machine) matches the voltage of your mains network. You can fix it on right or on left side of the machine.
Adjust the bag-closer in conformity to the width of the loaf and of the bags. Put the bags under the bag-closer, turn the button so that the bag inflates. You must help with the hand ,the inflating of the first bag
.

✓ FUN SYSTEM MOTORS ROLLERS "VENMONDIAL"

The MI 52 must work at max. 25° C and we suggest the optional VENMONDIAL in way to fun the machine. The motors rollers have to be removed every 1.000.000 cuts

✓ SCRAPING OF THE MACHINE

The structure of the machine is made of plate enamelled with powder enamel or with two-components epoxide enamel. The protections, the working plan, the pressing device, the bread pusher and the knives are made of stainless steel AISI 304. The belts are made of rubber. The electric parts are made of plastic material. For scraping, disassembled the machine into its parts of different material which have to be delivered, together with the hydraulic oil and the lubrification grease, to the competent elimination

Apach

BAKERY line

Equip Group
125080 г. Москва
Волоколамское шоссе, д. 2
+7 495 234 00 33
http://equipgroup.ru/
http://bakeryline.apach.it/