Foodatlas

EAC

Тестораскатка - лапшерезка электрическая



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Foodatlas

Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки Foodatlas!

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, упаковочное оборудование и многое другое.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте ***агрозавод.рф*** и в службе технической поддержки по телефону ***8(800)5555905.***

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Завод-изготовитель:
“Yongkang Haiou Electric Co.Ltd”;
Адрес: NO. Itian He South Road, Shi Hou Industry Area, Yongkang City, Zhejiang. China

Импортер:
ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.
Телефон: 8(800)555-59-05, +7 (499)703-14-31 e-mail: agrozavod@ agrozavod.ru

Регистрационный номер декларации о соответствии:
ЕАЭС N RU Д-CN.PA01.B.19453/21от 28.09.2021

Общие правила безопасности при работе с оборудованием:

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовой 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 оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, 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.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работе или работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам.
- Если оборудование 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 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.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от других предметов и оборудований. Оборудование настолько исполнения.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

Назначение. Область применения оборудования.

Тестораскатка - лапшерезка серии DHH (далее по тексту – оборудование, машина, Тестораскатка) широко применяется в производстве мучных изделий в пищевой промышленности. Используются для раскатки слоеного, дрожжевого и крутого теста., а также для нарезания лапши и клецек. Простота конструкции и легкость в эксплуатации обеспечивают широкое применение в ресторанах, столовых, кондитерских, кулинариях, фабриках-кухнях и других предприятиях специализирующихся на выпуске мучных изделий.

Назначение: раскатка теста для лапши, пельменей, мантов, хинкали, чебуреков, пирожков, клецок, нарезка лапши.

Тестораскатка-лапшерезка серии DHH предназначена для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69

Данное оборудование относится к технически сложным изделиям, предназначенным для использования в коммерческих целях.

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

Технические характеристики

Оборудование отличается простотой управления, высокой производительностью и эффективностью.

Наименование, Модель	DHH-220C	DHH-240C
Напряжение В, Частота Гц	220В/50Гц	
Номинальная мощность Вт	550 Вт	750 Вт
Производительность, до	10-30 кг\час	15-30 кг\час
Вид теста	Крутое, дрожжевое, для пиццы, слоеное, песочное	
Ширина раскаточных валков	220 мм	240 мм
Установочный зазор валов	От 0,5 – до 4 мм	
Нож для нарезки лапши, стандартная комплектация	2 мм и 6 мм	
Габаритные размеры	370 х 360 х 450 мм	390 х 360 х 450 мм
Габаритные размеры упаковки	420 х 330 х 400 мм	440 х 330 х 400 мм
Вес нетто\брутто	20 кг \ 21,5 кг	21кг\22,5

Модель DHH расширена моделью DHH-220CM. Данная модель оснащена более новым модификацией электродвигателя, включая новые компоненты. Остальные технические характеристика полностью аналогичны модели DHH-220C.
Стандартный вариант, комплектации с ножами 2*6мм.
Комплект ножей является съемным. Комплект ножей устанавливается и фиксируется при помощи зажимных устройств.
Регулировка (изменение) величины зазора, между раскаточными валами, реализуется с помощью рычага.
Панель управления – электромагнитный блок Пуск/Стоп, кнопка Аварийной остановки (поворотная, с фиксацией).
Установлена защитный экран раскаточных валов. Защитный экран выполнен из прозрачного, прочного ABS пластика.
Верхний лоток (подающий лоток) – выполнен из нержавеющей стали, имеет верхнее расположение ролика.

Внимание!

Конструктивной особенностью является отклонения зазора между валами (отклонения могут составлять до 1,5мм). Вал тестораскатки так же может иметь местные деформации (прогибы могут составлять до 1,6мм), что не влияет на технологический процесс раскатки, резки теста.

Конструктивной особенностью так же является нож для производства лапши. При продолжительной работе **без необходимой смазки**, ножи часто выходят из строя.
Для смазки в ножах есть специальные технологические отверстия (в кол-ве 4х штук, расположены в верхней части ножа) – которые необходимо заполнять маслом.

Конструкция. Принцип действия. Деталировка

Оборудование спроектировано и разработано для работы только с пищевыми продуктами. Нержавеющая сталь, техника хромирования и окрашивания. Прочные шестерни, ременная передача, компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования. Детали оборудования, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали или покрыты антикоррозийными материалами, которые соответствуют санитарным требованиям.

Оборудование обладает защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным. Защитная панель (из прозрачного пластика, защита от доступа к вращающимся валам), Новая панель управления с кнопкой Аварийной остановки (поворотная, с фиксацией).

Конструктивной особенностью является отклонения зазора между валами (отклонения могут составлять до 2мм). Вал тестораскатки так же может иметь местные деформации (прогибы могут составлять до 1,6мм), что не влияет на технологический процесс раскатки, резки теста.

Конструктивной особенностью так же является нож и, для производства лапши. При продолжительной работе без необходимой смазки, ножи часто выходят из строя.



Рис1 . Общий вид

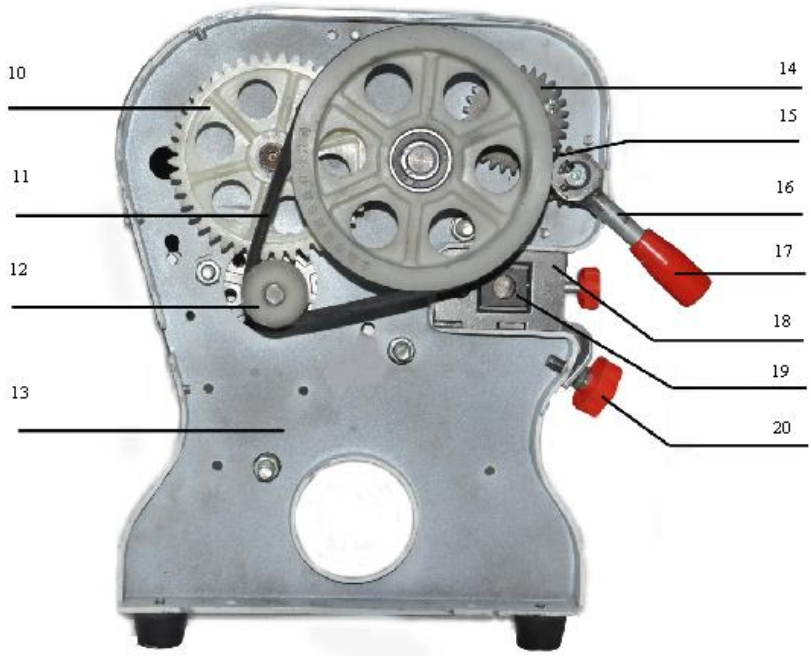


Рис2 Вид оборудования с левой стороны без защитного кожуха

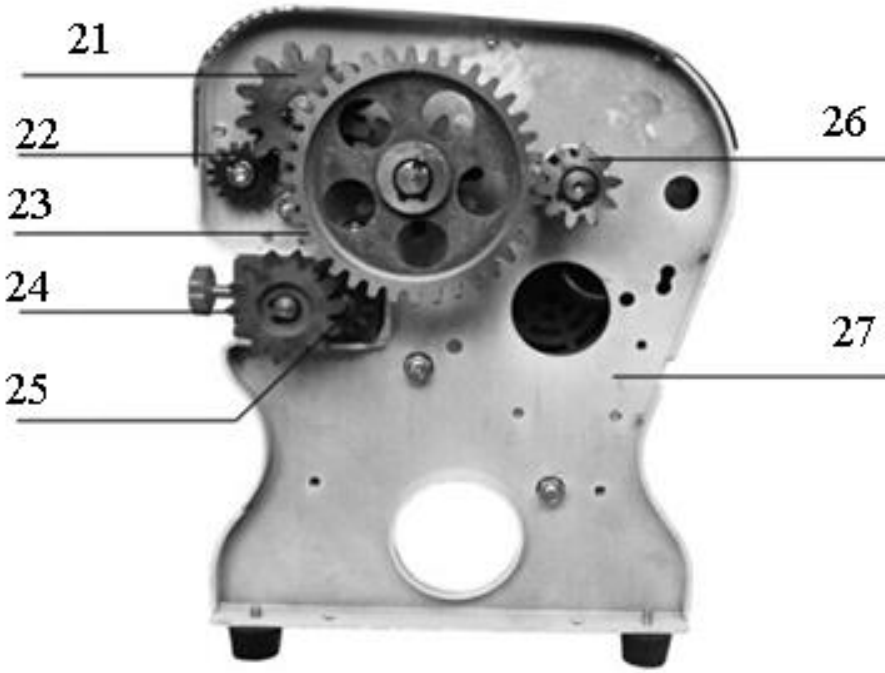
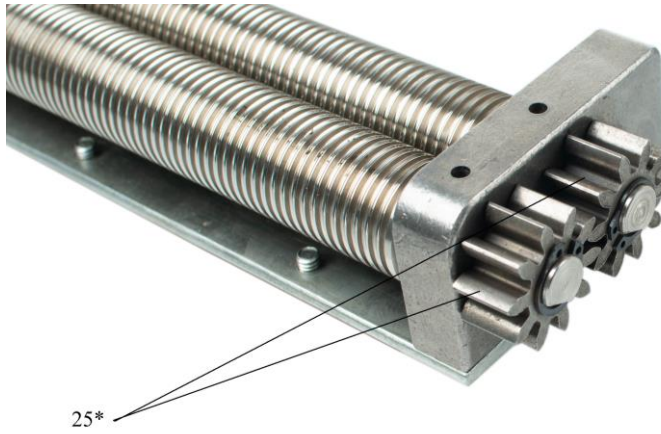


Рис3 Вид оборудования с правой стороны без защитного кожуха



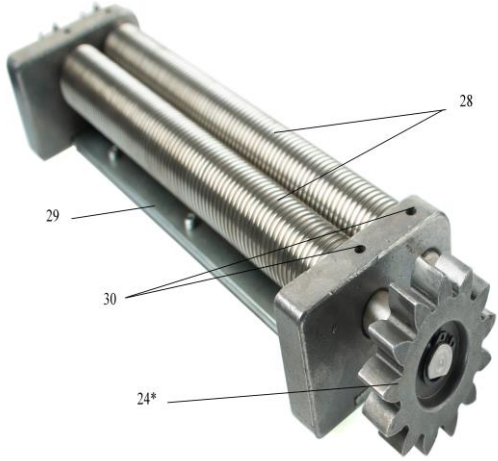


Рис4 Нож для нарезки лапши

Таблица1 Обозначения элементов оборудования

1	Загрузочный лоток (дополнительно установлен ролик для накрутки теста)
2	Левая защитная панель (АБС пластик)
3	Рычаг установки толщины
4	Зажимная скоба ножа нарезки лапши (2 шт.)
5	Зажимной винт (2 шт.)
6	Правая защитная панель (АБС пластик)
7	Защитный кожух раскаточных валов (прозрачный пластиковый кожух)
8	Защитное окно для установки ножа
9	Нож лапшерезки
10	Шестерня привода раскаточного вала №2
11	Ремень привода от электродвигателя
12	Малый ременной шкив от электродвигателя (двойной ручеек)
13	Остовая часть корпуса (левая сторона)
14	Шестерня эксцентрик вала №2
15	Шестерня регулировки зазора
16	Рукоять регулировки зазора
17	Колпачок рукояти

18	Нож тестораскатки
19	Эксцентрик ножа, винт регулировки толщины нарезки теста №2
20	Зажимная скоба ножа (стопор ножа)
21	Шестерня привода раскаточного вала №1
22	Эксцентрик ножа, винт регулировки толщины нарезки теста №1
23	Шестерня привода раскаточного вала №2 (двойная шестерня)
24	Шестерня привода ножа тестораскатки
25	Малая шестерня ножа, 2штуки (установлены с обратной стороны ножа)
26	Шестерня приводного вала
27	Основная часть корпуса (правая сторона)
24*	Шестерня привода ножа тестораскатки
25*	Малая шестерня ножа, 2штуки (установлены с обратной стороны ножа)
28	Режущий вал ножа, 2 штуки
29	Скребок режущего вала
30	Маслозаливные места, для смазки валов ножа



Рис 6. Панель управления.
Блок кнопок –
Электромагнитные кнопки Пуск (зеленая клавиша), Стоп (красная клавиша)
Кнопка Аварийной остановки - поворотная, с фиксацией положения. При повороте по часовые стрелки осуществляется возврат в первоначальное положение.

Сведения о квалификации обслуживающего персонала

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

– руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;

– устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;

– значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;

– порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;

– возможные неисправности оборудования и методы их устранения;

– соответствующие должностные инструкции;

– особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;

– методы и средства контроля параметров технологического процесса;

– правила техники безопасности и промышленной санитарии;

– основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

– управлять работой всех основных узлов оборудования;

– осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;

– предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

Меры безопасности

- Перед запуском оборудования убедитесь в надежности кожуха, закрывающего блок передачи и ременной шкив. Использовать оборудование только в полностью собранном виде, включая защитные приспособления.
- Когда тестораскатка работает, защитная крышка должна быть установлена на своем месте. Будьте внимательными при работе на оборудовании.
- Не загружайте оборудование тестом сверх нормы. Большое количество теста необходимо разделять на определенные доли (куски), не превышающие более 1 кг, и шириной не более 180мм, в виде батона колбасы.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Во избежание повреждения раскаточного вала или ножа запрещается раскатка твердых изделий, или, когда в тесто имеет твердые включения.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям - раскаточный вал и нож, когда оборудование включено, в рабочем состоянии.
- Используйте только пищевое тесто, для раскатки и производства лапши.
- Если оборудование не используется, пожалуйста, отключите питание
- Проводите процедуру очистки оборудования только после полного отключения от сети, с видимым разрывом (отсоединением вилки из розетки).
- Во избежание образования ржавчины не используйте воду для чистки машины.
- Проводите санитарную очистку тестораскатки, каждый раз после ее отключения.
- Проводите чистку поверхности тестораскатки мягкой и сухой ветошью;
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения от источника питания.
- Рекомендуется хранить тестораскатку в сухом месте. Регулярно проводите умеренную смазку подвижных частей. Производить подтяжку ремня.
- Обратите внимание на рекомендуемое время работы и отдыха оборудования. При длительной работе возможно перегрев электродвигателя, что приведет к выходу его из строя, поломке.

Оборудование сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но

некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по прямому назначению, соблюдать все указания безопасности, проводить проверку блокирующего микровыключателя (концевого выключателя) в процессе подготовки к работе и не реже одного раза в месяц.

При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящем руководстве, необходимо строго соблюдать региональные правила безопасности, правила безопасности, действующие на предприятиях хлебопекарной и мясоперерабатывающей промышленности, на предприятиях общественного питания, соблюдать правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

Меры предосторожности

Оператор оборудования в производстве пищевой продукции должен быть обеспечен средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты (СИЗ). Выдаваемая специальная одежда, специальная обувь и другие СИЗ должны соответствовать характеру и условиям работы, обеспечивать безопасность труда, иметь сертификат соответствия. Оператор оборудования в пищевом производстве должен знать и соблюдать правила личной гигиены. Запрещается проводить работы на пищевом оборудовании без средств индивидуальной защиты Оператора.

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте оборудование водой.
2. Запрещено пользоваться оборудованием, когда у оператора мокрые руки (нет средств СИЗ), босые ноги (так же без средств СИЗ). Так как в случае поражении электрическим током, не защищенные мокрые руки, босые ноги способствуют прохождению тока через тело.
3. Запрещено пользоваться оборудование, когда у оператора длинные, неубранные волосы. Длинные рукава, или длинные, свисающие детали одежды.
4. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования.
5. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде со всеми защитными приспособлениями. Не используйте оборудование, на котором не установлены защитные приспособления.
6. Избегайте контакта с движущимися частями.
7. Никогда не проталкивайте продукты руками.
8. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.

9. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.

10. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

11. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

12. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.

13. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

14. Оборудование нельзя мыть под струёй воды.

15. Не используйте удлинительные кабели.

16. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.

17. Не использовать оборудование без СИЗ.

18. Используйте оборудование вдали от источников тепла.

19. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.

20. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного использования оборудования.

Предупреждение! Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного оборудования, эксплуатирующие предприятие несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства. Не допускать детей к оборудованию.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкую ветошь для сушки.

Тестораскатка-лапшерезка серии DHH сконструирована и изготовлена в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Эксплуатация. Требования к помещению и электропитанию.

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. Заводская упаковка также является комплектной частью

оборудования, не выкидывайте упаковку. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. Рекомендуется произвести вскрытие правой защитной панели, в которой вмонтирована кнопки управления, для проверки проводов

4. Подготовить место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную горизонтальную поверхность.

5. Поверхность пола вокруг оборудования должна быть не скользкой.

6. Убедится в том, что оборудование устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности их опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

7. Проверить натяжение ремней, крепление подвижных деталей при необходимости провести регулировку. При необходимости произвести частичный разбор оборудования, снятие боковых панелей оборудования.

8. Прокладку проводов от оборудования до электросети следует проводить в трубах. Также следует установить устройство автоматической защиты с видимым устройством мгновенного отключения от сети, устройство защитного отключения приобретается и устанавливается потребителем самостоятельно. Внешний корпус оборудования обязательно должен быть заземлен во избежание несчастных случаев, связанных с электричеством.

9. Первоначальное включение оборудования должно производиться после проверки и, при необходимости, после подтяжки всех резьбовых соединений. Необходимо убедится в отсутствии посторонних предметов.

10. Проверить функционирование блокировочных микровыключателей.

11. Внимание! Перед первым запуском необходимо очистить оборудование. Чтобы очистить ролик и нож, рекомендуется, несколько раз пропустите кусок теста через ролики. Включите оборудование, проверьте, что вал крутится плавно и без заеданий. При появлении скрежета или других посторонних звуков убедиться, что в тестораскатке нет посторонних предметов и она собрана правильно. В случае отсутствия видимых причин получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

Эксплуатация

1. Включить оборудование в сеть, отключить кнопку аварийной остановки, нажать клавишу пуск. При первом пуске, необходимо непродолжительное время дать поработать оборудования без подачи продуктов., убедиться в направлении вращения валов. Проверьте систему привода, убедитесь в надежности заземления. Если оборудование в нормальном режиме, можно приступать к производственному процессу.

2. Необходимо смазать рабочие органы оборудования, добавьте пищевого масла, или посыпка мукой, на раскаточные валы, чтобы избежать прилипания теста.

3. Внимание! Требуется смазка ножей. Конструкция ножей предусматривает специальные отверстия для смазки втулок осей. Таких отверстий -Рис 4. Заполните данные отверстия, перед работой, маслом. А также, при возможности проверяйте с периодичностью данные отверстия на наличие масло. Отсутствие смазки может привести к заклиниваю механизма ножей, что не будет являться гарантийным случаем.

4. Рекомендуется произвести запуск в холостом режиме. Вращение валов в разные стороны относительно друг друга, для затягивания продукта вовнутрь оборудования. Если оборудование работает в нормальном режиме, можно приступать к производственному процессу.

5. Во избежание повреждения раскаточного вала и ножа запрещается раскатка непредназначенных продуктов или иных предметов.

6. После подготовительного процесс, возможно приступать к процессу “раскатки”.

7. Процесс раскатки. Необходимо отсоединить нож от корпуса. Закрыть защитные механизмы. Заранее подготовленный продукт, отобранный по весу, загрузить в подающий лоток. Процесс повторять до достижения необходимого результата при изменении зазора между валами.

8. Процесс раскатки теста не должно превышать работу оборудования более 30 мин. Регламентированное время работы не более 20 мин с кратковременным отдыхом оборудования в 10 мин.

9. Процесс “Нарезки Лапши”. Перед установкой, смажьте ножи (на установочном корпусе ножей есть специальные технологические отверстия, куда необходимо подать смазывающие жидкости). Также рабочая часть ножа, так же подлежит смазке растительными маслами. Установите нож, установите защитные механизмы, а также проверьте ограничительные механизмы ножа. Подать заранее подготовленное, раскатанное тесто в приемочный лоток. На выходе получить готовый продукт.
При нарезке возможно производить с охлажденным раскатанным тестом, а также смазке рабочей части ножей.

10. Для чистки поверхности используйте сухую и мягкую тряпку; для чистки вала – щетку или бумажное полотенце; для чистки ножа – деревянную лопатку.

11. Если оборудование не используется, пожалуйста, отключите питание.

12. После неиспользовании оборудования, воспользуйтесь пунктом “Консервация”, указанной в настоящем паспорте.

13. Проверку, осмотр рабочего механизма, устранение неисправностей, санитарную обработку следует производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки и последующего полного отключения оборудования от сети автоматическим выключателем.

14. Ежедневно перед включением оборудования необходимо проверить надежность соединения заземляющего провода.

Несоблюдение правил, изложенных в настоящем паспорте, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

Как приготовить тесто.

Приготовьте муку, воду, миску и так далее в зависимости от того, что Вам необходимо. Добавьте немного воды в муку, чтобы приготовить смесь (примерно 3:10). Вы можете добавить овощи, томатный сок, яйца и т. д. в муку в соответствии с Вашими предпочтениями. Если добавить сок, количество воды следует уменьшить. Смешайте воду и муку. Замесите тесто руками, пока масса не станет полностью однородной и плотной. Затем переложите тесто из чаши на слегка посыпанный мукой стол или в другую удобную поверхность или посуду.

Раскатка теста и нарезка лапши.

1. Нарежьте тесто на куски, присыпьте их мукой.

2. Раскатка теста: снимите нож с оборудования при раскатке теста. Отрегулируйте положение вала при помощи ручки с обеих сторон. Установите расстояние между валами раскатки около 3-5 мм. Вставьте вилку в розетку. Включите оборудование нажав кнопку “Пуск”. Опустите кусок теста на подающий лоток, чтобы он прошел по центру между двумя валами. Повторите процедуру раскатки 4-5 раз. Затем установите расстояние между валами 1,5 мм и снова раскатайте тесто. Продолжайте раскатывать тесто, пока оно не достигнет необходимой толщины. Для завершения процесс, отключите оборудование нажав клавишу “Стоп”.

3. Нарезка лапши: УТАНОВКА НОЖА ТОЛЬКО ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ОБОРУДОВАНИИ, установите нож для нарезки лапши, шестерни ножа справа. Если нож рассчитан на два типа лапши, выберите одну на ваше усмотрение. Поверните регулятор по часовой стрелке, если хотите получить спагетти; против часовой стрелки, если необходимо получить фетучини. Поверните регулятор валков против часовой стрелки, если необходимо увеличить расстояние между валами. Равномерно присыпьте обе стороны тестовой заготовки мукой, чтобы лапша после нарезки не слипалась. Включите оборудование нажав кнопку “Пуск”. Поместите приготовленное тесто на середину валков. Тесто достигнет ножа, который нарежет его согласно выбранному типу.

Завершение работы: после использования отключите питание нажав клавишу “Стоп”., вытащите вилку, очистите оборудование и добавьте немного масла на подвижные части машины (нож и ролики).

Требования к помещению и электропитанию

Поверхность пола должна быть ровной и не скользкой.

Помещение, где устанавливается оборудование, должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод однофазного переменного тока напряжением 220В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и провод заземления, соединенным с общим контуром заземления помещения (1NPE ~50Гц 220В, 50Гц – один провод фазы плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на максимальную нагрузку (мощность) оборудования.

Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ.

Принятая система технического обслуживания машина направлена на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего машину, необходимо:

- осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием машины;
- организовать учет технического состояния;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно- технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки машины. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

Перед запуском машины проведите смазку всех частей, требующих смазки.

Поверните маховик, что приведет в движение валики. В соответствии с нужным разъемом валиков, отрегулируйте его от 0,5 до 4 мм.

Ежесменное обслуживание:

• до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку оборудования от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами;

• нажмите выключатель для запуска двигателя, приведите оборудование в рабочее состояние, прогоните машину в холостом режиме. Понаблюдайте через приемник, нормально ли вращаются раскатывающие валы. Если оборудование в норме, можно приступать к производственному процессу;

• отрегулируйте разъем валиков так, чтобы пласты теста раскатывались по мере утончения. Толщина на входе в 3-5 раз больше, чем на выходе;

• во избежание чрезмерного шума и перебоев в работе, добавьте немного масла на подвижные части машины до и после использования;

• внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.

Техническое обслуживание электрооборудования:

• проверить затяжку проводов;

• проверить состояние контактов автоматического выключателя, блока управления, пускателя, блокировочного микровыключателя;

• произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;

• произвести техническое обслуживание электродвигателя, которое требуется проводить в соответствии с общими рекомендациями по обслуживанию электродвигателей;

Проведение систематического техобслуживания способствует увеличению срока службы оборудования. Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, оборудование будет служить долго и без поломок.

Порядок осмотра и проверки готовности оборудования к использованию:

- Убедится в том, что электропитание отключено.
- Проверить наличие смазки в подшипниках и при необходимости смазать.
- Проверить надежность заземления, отсутствие оголенных проводов.
- Проверить натяжение ремней, при необходимости отрегулировать.
- Рабочие органы промыть горячей водой с 10% раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, протереть насухо и покрыть растительным маслом (подсолнечным, оливковым и т.д.).

В ходе эксплуатации оборудования должны проводиться следующие виды ремонта:

- текущий ремонт – для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;
- капитальный ремонт – для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие, эксплуатирующее машину.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ ОБОРУДОВАНИЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ ОБОРУДОВАНИЕ ВОДОЙ!

Критерии предельных состояний

Критерии предельных состояний машины, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости

дальнейшей эксплуатации или невозможности, или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе);

- предельные состояния составных частей машины, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию машины или выходу ее показателей качества за установленные нормы;

- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего машину заземлить.

Неисправности, внешние проявления и дополнительные признаки	**Вероятная причина**	**Метод устранения**
После нажатия кнопки запуска тестораскатка не работает	Вилка не вставлена должным образом	Включить, проверить разъем питания
	Нет шума, выключатель поврежден	Замените выключатель
	Источник питания не подключен	Проверить предохранитель и устройство защитного отключения. Данный вид работ должен проводиться профессиональным работником
	В результате перегрузки образовался затор теста	Остановить тестораскатку, удалить лишнее тесто.
При нажатии кнопки «Пуск», электродвигатель не запускается, слышен гул, через несколько секунд отключается автоматический выключатель	Обрыв одной из фаз цепи питания обмотки электродвигателя	Проверить цепи питания электродвигателя, устранить обрыв
	Перегрузка электродвигателя из-за заклинивания в механической части	Выяснить и устранить причину. Заменить шестерни

При работе слышен посторонний шум	Недостаточно смазки шестерен	Необходимо смазать шестерни
	Крепежные болты ослаблены	Проверить и затянуть крепежные болты
	Крышка шестерен неправильно установлена	Правильно установить крышку или закрепить ее
Перегрев оборудования	Тестораскатка работала долгое время (более 30мин)	Отключить, дать ее остыть. Выгрузить лишнее тесто
Пласт теста не получается гладким или наматывается на раскаточные валы	-Толщина теста не одинаковая. -Тесто слишком мягкое. -Скребок вала раскрутился или поврежден.	- Отрегулируйте расстояние между валами, сделайте его одинаковым. - Добавьте немного муки в тесто и замесите его заново. Присыпьте обе стороны тестового пласта мукой. - Отрегулируйте положение скребка, убедитесь в отсутствии зазора между валом и скребком.
После нескольких раскаток пласт теста остается грязным	Скребок установлен слишком близко к валу	Слегка ослабьте винт скребка
Посторонний шум при работе скребка	Зазор между валом и скребком	Затяните винт скребка, скребок должен располагаться близко к валу
Царапины или ржавчина на валу	- Вал поврежден твердым предметом. - Машина не используется длительное время. - Техническое обслуживание проводится ненадлежащим образом.	Отполируйте поверхность вала шкуркой по направлению вращения вала после полного отключения машины
Неравномерная нарезка лапши или налипание теста на нож	-Пласт теста слишком влажный -Слабая фиксация скребка	- Не используйте тесто с повышенной влажностью. Присыпьте мукой обе стороны пласта теста. Возможно, использования охлажденного теста. - Затяните винт фиксации скребка ножа.
Низкая производительность	Нарушения в элементах передачи движения	Проверить исправность коробки передач. Проверить исправность работы двигателя. Если ремень ослаблен, снять верхний кожух, отрегулировать натяжение ремня и (или) цепи.

Если после проведения описанных процедур функционирование не восстанавливается, рекомендуется связаться с официальным представителем компании-производителя.

Конструктивной особенностью является отклонения зазора между валами (отклонения могут составлять до 2мм). Вал тестораскатки так же может иметь местные деформации (прогибы могут составлять до 1,6мм), что не влияет на технологический процесс раскатки, резки теста.

Конструктивной особенностью так же является нож и, для производства лапши. При продолжительной работе без необходимой смазки, ножи часто выходят из строя. Для данного оборудования - ножи, как деталь, являются расходным материалом. Выход из строя ножей не является гарантийным случаем.

Параметры шума и вибрации

Уровень звука при эксплуатации не более 65 дБ.

Консервация

Консервация машины допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производится 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 оборудования при транспортировке и в течение гарантийного срока.

Рабочие органы, контактирующие с пищей, при консервации возможно применять следующие компоненты: MOL WO M 46 – медицинское белое масло. Алюминиевая - комплексная пластичная смазка для оборудования пищевой промышленности.

По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

Транспортировка и хранение

• Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта. При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка оборудование железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

• После транспортировки оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений.

• Оборудование должна храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

• Хранение оборудования в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

• Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

Ремонт

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использование запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем. Изменение конструкции оборудования запрещено.

Сервисные центры

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тестораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247
Почта сервисной службы: service@agrozavod.ru

Маркировка

Табличка должна содержать:
- 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.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ соответственно.

Гарантии поставщика

Вы приобрели оборудование производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу оборудования в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт изделия производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Тестораскатки - лапшерезки DHH – 10 лет при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение изделия производить в транспортной таре производителя.

Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;
- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;
- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;
- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия;
- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Утилизация

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

Утилизацию машины производить по общим правилам переработки вторичного сырья.

Комплект поставки

Тестораскатка - лапшерезка серии DHH Foodatlas – 1шт.
Паспорт, руководство эксплуатации – 1шт.

Потребителю!!!

Для повышения качества и совершенствования оборудования, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____
(дата, город)
Владельцем Тестораскатки - лапшерезки _____
_____
(должность, Ф.И.О. владельца)
Представителем завода или незаинтересованной стороны _____
_____
Независимый представитель _____
Наименование машины, марка, тип Тестораскатка - лапшерезка _____
Предприятие-поставщик _____
Заводской номер _____
Дата выпуска _____
Дата пуска в эксплуатацию _____
Эксплуатирующее предприятие _____
И его почтовый адрес _____
Комплектность машины (да, нет) _____
Что отсутствует _____
Данные об отказе
оборудования_____
Дата отказа _____
Внешние проявления отказа_____
Предполагаемые причины отказа _____
_____
_____
_____
_____
_____

Foodatlas

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (ТН).

Товарная накладная (ТН) — первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. Унифицированная форма товарной накладной, применяющаяся в Российской Федерации — «ТОРГ-12».

Серийный номер указан на оборудовании, на шильдике.

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной.

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия, выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

Серийный номер _____

Дата производства: _____

Страна производства: Китай