TR22/RSX ● TR32/RSX
AB22/ATX ● TR22/TSX ● TR32/TNX







МЯСОРУБКА И ТЕРКА

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ
Описание машины..... 4
Технические характеристики..... 4
Габариты..... 5

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
Упаковка и распаковка..... 6
Зона установки..... 6
Электрическое подсоединение..... 6

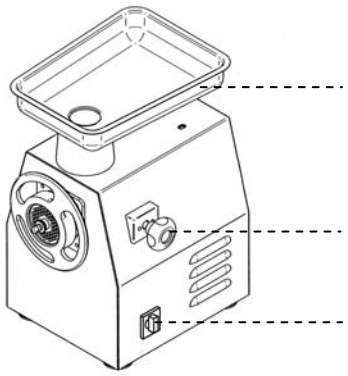
3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА
Использование терки..... 7
Использование мясорубки..... 7
Демонтаж узла рубки мяса..... 7

ПРИЛОЖЕНИЯ
Схема сборки узла мясорубки unger
Электрическая схема

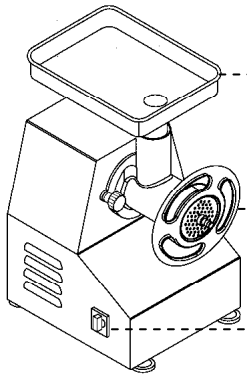
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 1

Описание машины

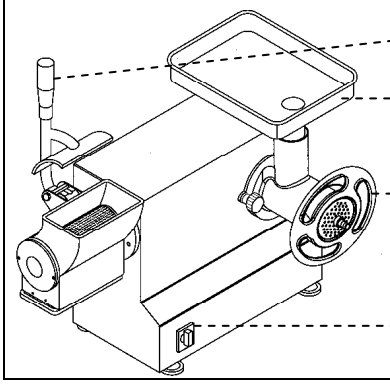
МОД.TR22/RS-32/RS



МОД.TR22/TS-32/TN



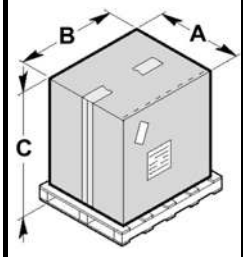
МОД.AB22/AT



Технические характеристики

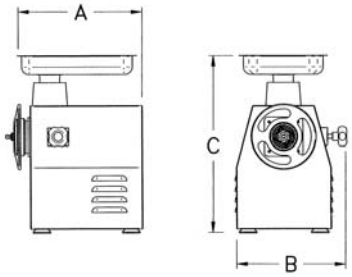
Описания	Ед. измерения	TR22/RS	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230 Вт 50 Гц 1 Ф 230/400 Вт 50 Гц 3 Ф				
Мощность	К ВОЛЬТ (HP)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Почасовая производительность мясорубки	КГ	300	500	300	500	300
Почасовая производительность терки	КГ	/	/	/	/	40
Вес нетто	КГ	32	43/53	31	42/52	39
Вес брутто	КГ	38	49/59	37	48/58	45
Установка		На столе				

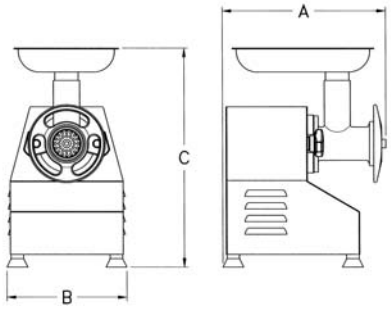
Габариты



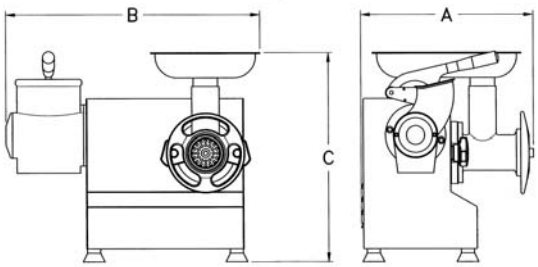
mm.	A	B	C
TR22/RS	400	550	670
TR32/RS	450	700	720
TR22/TS	400	550	670
TR32/TN	400	550	670
AB22/AT	450	700	720

mm.	A	B	C
TR22/RS	410	310	510
TR32/RS	490	340	530





mm.	A	B	C
TR22/TS	420	300	500
TR32/TN	510	320	550



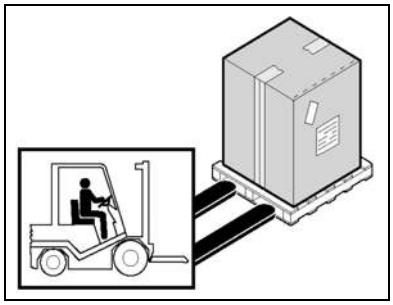
mm.	A	B	C
AB22/AT	430	450	450

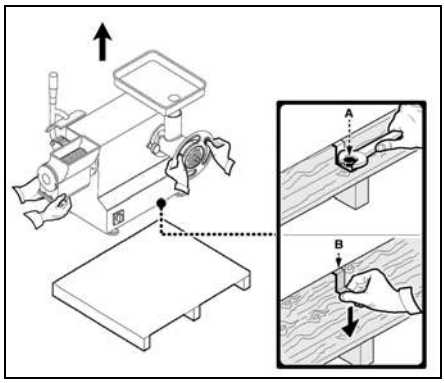
ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

В целях обеспечения полной сохранности при транспортировке оборудование упаковывается в картонные коробки со вставками из полиэстера.

- Перемещать упаковку, в соответствии с инструкциями.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Развинтить винты **A** и поднять машину с поддона.
- Удалить стяжки **B**.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



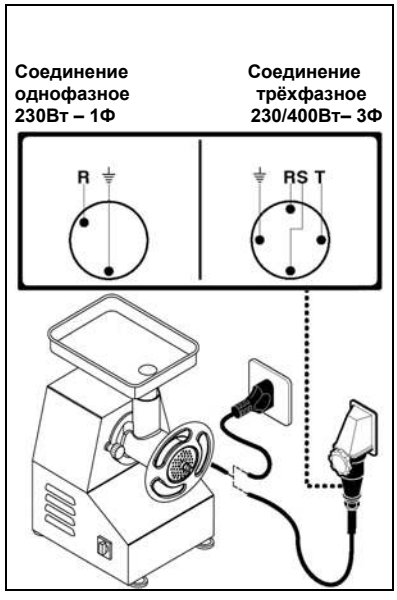


Зона установки

Зона установки должна быть хорошо освещена, а также должна быть оборудована точкой подключения к электрической сети. Оборудование должно быть установлено на широкой, ровной, сухой поверхности в помещении, не содержащем взрывоопасные вещества. Установка должна быть произведена в соответствии с требованиями по технике безопасности на рабочем месте.

Электрическое подсоединение

⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое подсоединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.



Убедитесь в том, что оборудование правильно заземлено. Убедитесь в том, что напряжение (Вт) и частота (Гц) сети соответствуют значениям, указанным в табличке идентификации и электросхеме. Прибор оборудован электрическим кабелем, к которому необходимо подключить многополюсной штепсель. Штепсель необходимо подсоединить к выключателю с дифференциальной защитой.

Трёхфазное соединение

Включите машину на несколько секунд и убедитесь в том, что вращение инструмента осуществляется верно. В случае неправильного вращения необходимо отключить машину от электрической сети и поменять местами две из трех фаз в штепселе.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОЧИСТКЕ 3

Эксплуатация терки

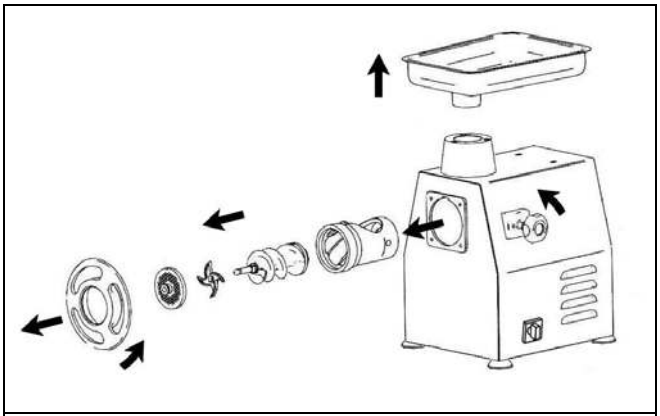
- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска **“I”**.
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки **“0”**.
- По завершении переработки поднять рычаг, перезаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска **“I”**.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки **“0”**.
- По завершении рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

Эксплуатация мясорубки

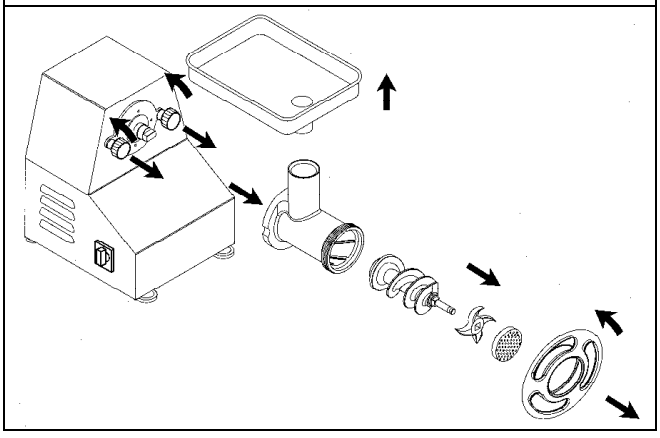
- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска **“I”**.
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- По завершении операции нажать на кнопку остановки **“0”**.
- По завершении рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства, в горячей воде или в посудомоечной машине.

Демонтаж узла мясорубки

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
- решетку с отверстиями
- нож
- шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.

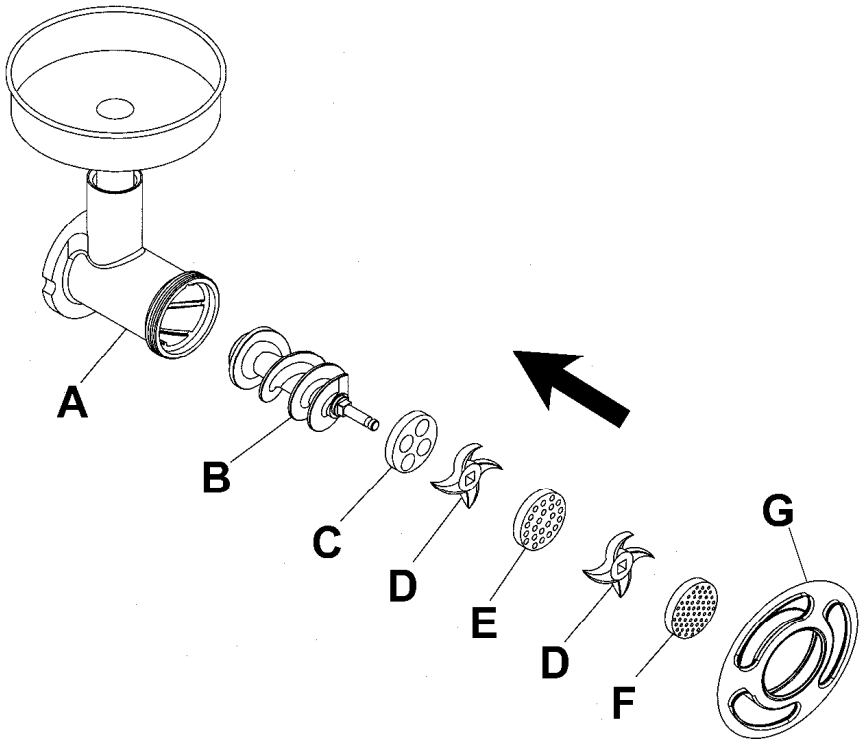


- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
- решетку с отверстиями
- нож
- шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



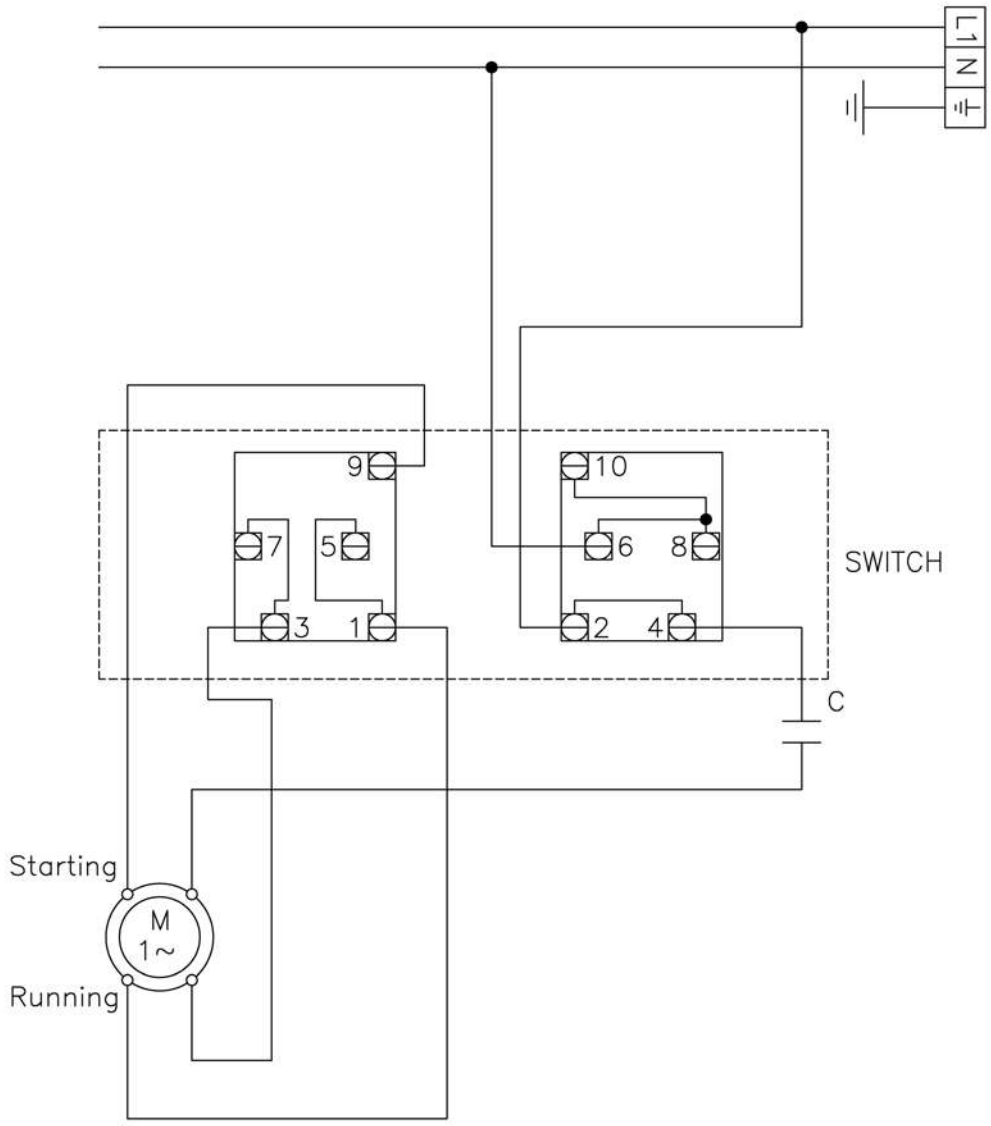
ИНФОРМАЦИЯ: Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

СХЕМА МОНТАЖА УЗЛА МЯСОРУБКИ УНГЕР

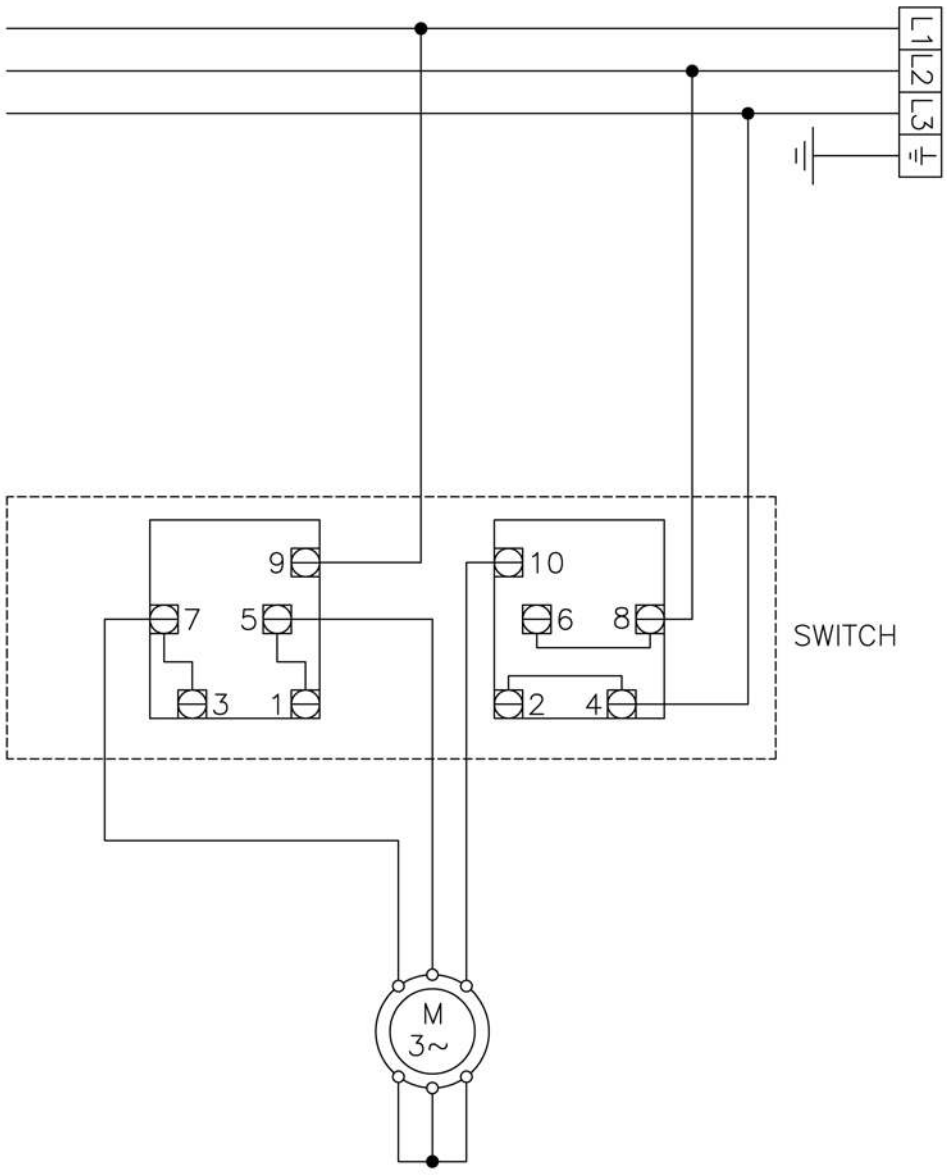


Sistema unger standard	**Standard unger system**	**Système unger standard**	**Standard Ungersystem**	**Sistema unger estándar**	**Sistema unger standard**	**Стандартная система унгер**
A) - Corpo tritacarne	**A)** - Mincer body	**A)** - Corps hache-viande	**A)** - Fleischwolfkörper	**A)** - Cuerpo picadora de carne	**A)** - Corpo moedor de carne	**A)** - Корпус мясорубки
B) - Coclea	**B)** - Volute	**B)** - Vis spirale transporteuse	**B)** - Schnecke	**B)** - Cóclea	**B)** - Cóclea	**B)** - Шнек
C) - Piastra sgrossatrice 0	**C)** - Rougher plate 0	**C)** - Grille dégrossisseuse 0	**C)** - Grob-Lochscheibe 0	**C)** - Placa para desbastar 0	**C)** - Disco desengrossador 0	**C)** - Решетка размельчительная 0
D) - Coltello	**D)** - Blade	**D)** - Couteau	**D)** - Messer	**D)** - Cuchilla	**D)** - Faca	**D)** - Нож
E) - Piastra ø8	**E)** - Plate ø8	**E)** - Grille ø8	**E)** - Lochscheibe ø8	**E)** - Placa ø8	**E)** - Disco ø8	**E)** - Решетка ø8
F) - Piastra ø4.5	**F)** - Plate ø4.5	**F)** - Grille ø4.5	**F)** - Lochscheibe ø4.5	**F)** - Placa ø 4.5	**F)** - Disco ø4.5	**F)** - Решетка ø4.5
G) - Volantino	**G)** - Handwheel	**G)** - Volant	**G)** - Handrad	**G)** - Volante	**G)** - Volante	**G)** - Маховичек

Однофазное соединение



Трехфазное соединение





Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it