Шпигорезка Roal Meat QDJ 550

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание:

Введение

1. **Основные характеристики**
2. **Принцип работы**
3. **Установка**
4. **Проверка включения питания**
5. **Обслуживание**
6. **Очистка оборудования**

Введение

Шпигорезка подходит для мясоперерабатывающих и пищевых предприятий. А также могут быть изготовлены на заказ в соответствии с требованиями заказчика.

Данная модель оборудования имеет высокую производительность. Сырье,которое нарезается в форме квадрата или бруска получается высокого качества.

Шпигорезка Roal Meat QDJ 550 используется для нарезки мяса, овощей, фруктов, корней,зелени и других продуктов.Оборудование для нарезки кубиками является необходимым в процессе производства мясных,колбасных изделий или полуфабрикатов.

Преимущества оборудования:

1. Безопасность (При открытии боковой дверцы во время работы ,процесс нарезки немедленно прекратится).
2. Легкое снятие и разборка ножевого блока.
3. Специально разработанный механизм бокового давления, увеличивает производительность каждого процесса, что помогает быстро достичь заданного давления и повысить производительность на 30%.

1. Основные характеристики

Напряжение(В)	380
Мощность(кВт)	3,7
Габаритные размеры(мм)	1750x750x980
Габаритные размеры в упаковке(мм)	1900x900x1300
Толщина нарезки(мм)	10-25
Производительность(кг)	800-1000
Размер ножей(мм)	5x5(под заказ 4x4;6x6)
Вес нетто(кг)	330
Вес брутто(кг)	350

2. Принцип работы

Оборудование для нарезки кубиками состоит в основном из редуктора, гидравлической системы, набора ножей, эксцентрикового вала .Оно имеет два основных действия: толкание сырья и нарезка. Толкание сырья заключается в его продвижении к зоне ножевой решётки с помощью гидравлического толкателя, а у нарезки в разрезании сырья на кубики и бруски.

3. Установка

После снятия транспортной упаковки установите оборудование в рабочее положение,отрегулируйте ножные болты для устойчивости шпигорезки, убедитесь, что ножные болты зафиксированы.

Проверьте, не повреждён ли внешний вид в результате транспортировки, посмотрите уровень масла в масляном баке, чтобы предотвратить переполнение гидравлического насоса, что может привезти к неисправности оборудования. После совершенных действий, долейте масло до 80%.

Следующим шагом проверьте гибкость подвижных частей, соответствующие зазору между основным режущим элементом и ножевым ограждением, а также отсутствием посторонних предметов в режущем отверстии.

Посмотрите, не ослаблены ли крепёжные винты, нет ли дефектов, стабильно ли установлены ножевое ограждение и основной резец.

4. Проверка включения питания

Убедитесь, что питание составляет 380 В. Перед использованием оборудование должно быть надёжно заземлено.

Включите питание (трехфазное 380 В, двухцветный провод для заземления), индикатор защиты целостности фаз горит, указывая, что последовательность фаз подключена верно.Если он не горит, то указывает, что последовательность фаз трехфазного питания перевёрнута. Любые две трехфазные линии питания могут быть заменены.

Закройте загрузочное отверстие, толкните боковую рукоятку давления вперёд, нажмите кнопку включения и тогда оборудование автоматически начнёт работать.

Регулировка клапана управления скоростью: вторая ручка слева - это клапан управления скоростью толкателя, поверните его по часовой стрелке, чтобы ускорить работу, и против часовой стрелки, чтобы замедлить.

Чтобы открыть дверцу, убедитесь, что питание отключено или нажмите кнопку аварийной остановки. Это гарантирует, что оборудование не выйдет из строя из-за ошибок, травмируя кого-либо.Откройте дверцу, прикрепите комплект ножей в позиционирующий штифт, сбалансируйте контргайку на комплекте ножей, чтобы предотвратить его самопроизвольное ослабление.

5. Обслуживание

Каждый день перед использованием необходимо проверить, правильно ли работает разгрузочный затвор, механизм бокового давления и два индукционных выключателя, не ослаблены ли натяжные винты рабочих элементов, проверить, работает ли исправно блок ножей, проверить, соответствует ли зазор между ножом и ножевым комплектом, проверить, нет ли посторонних предметов в загрузочном отверстии.

А также проверяйте обе стороны тяговых проушин, не ослаблены ли они, если ослаблены, то затяните контргайку.

Люди, работающие на этом оборудовании должны иметь базовые знания о принципах работы и управления им, чтобы при возникновении мелких неисправностей могли их устранить самостоятельно или с помощью обслуживающего персонала, сократить время ремонта и своевременно вернуться к стабильной работе оборудования.

Для продуктивной и долгой работы оборудования,рекомендуется использовать гидравлическое масло №68 и №46.

Объем топливного бака составляет 37,7 литров.

6. Очистка оборудования

После окончания рабочего цикла необходимо раз в день проводить дезинфекцию оборудования в соответствии со следующими этапами:

Первый этап - оттяните рукоятку бокового прижимного механизма, а затем верните её в исходное положение. Запускается процесс нарезки, далее толкающий блок в жёлобе для мяса продвигается, далее потяните за боковой нажимной механизм, чтобы начать очистку, отключите питание, отсоедините два блокировочных блока, оттяните назад ручку бокового нажимного механизма, отсоедините разделительный нож, снимите боковой нажимной блок и скользящий блок с бокового нажимного механизма.

Второй этап - отключение питания.Откройте разгрузочную задвижку, снимите набор ножей, ослабьте контргайку, и только теперь можно чистить шпигорезку.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай