Слайсер нарезки подмороженной продукции Roal Meat 120

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание

Введение

1. Технические характеристики

2. Конструкция

3. Принцип работы

4. Установка и наладка

5. Защитное устройство и уведомление

6. Транспортировка и хранение

7. Техническое обслуживание

8. Замена транспортёрной ленты

Введение

Слайсер нарезки подмороженной продукции с отводящим конвейером RM120 предназначен для нарезки рыбной, мясной и другой продукции на ломтики. Оснащен подающим конвейером.

Наличие частотного преобразователя позволяет регулировать толщину нарезки продукта путем изменения скорости движения ленты.

Рекомендуемая температура перерабатываемого сырья от -5℃ до +3℃.

1. Технические характеристики

Технические характеристики указаны в Таблице 1

Таблица 1

Модель	**RM120**
Напряжение,В	380
Мощность,кВт	1,5
Габаритные размеры,мм	1460x600x1020
Габаритные размеры в упаковке,мм	1580x700x1200
Вес нетто,кг	165
Вес брутто,кг	180
Производительность,кг/час	500-800
Толщина нарезки,мм (регулируемая)	1-35
Ширина конвейера,мм	160

2. Конструкция

Конструктивные характеристики слайсера представлены на рисунке 1.



Рис. 1

3. Принцип работы

Продукт укладывается на транспортёр между прижимными лентами и далее попадает в блок нарезки, где с помощью серповидного ножа происходит нарезание продукта на кусочки заданной толщины в автоматическом режиме.

4. Установка и наладка

Установите оборудование в сухом, хорошо проветриваемом месте на ровной поверхности, убедитесь, что оно работает стабильно.

Проверьте оборудование перед использованием. Проверьте, не ослаблены ли крепёжные детали, не повреждены ли провода питания во время транспортировки.

Убедитесь, что имеющаяся электрическая мощность соответствует энергопотреблению данного устройства.

5.Защитное устройство и уведомление

Не кладите руки или твёрдые предметы на ленту во избежание травм или повреждения оборудования во время работы.

В случае возникновения аномальных явлений во время работы, немедленно остановите оборудование, чтобы проверить и устранить неисправности перед повторной эксплуатацией.

Во избежание травм не проводите техническое обслуживание или мойку оборудования во включенном режиме.

6.Транспортировка и хранение

Не ударяйте, не наклоняйте и не переворачивайте оборудование во время транспортировки, чтобы избежать повреждений и не повлиять на работу слайсера.

Оборудование следует хранить в сухом, защищённом от коррозионных газов месте и избегать контакта с предметами, вызывающими коррозию, если оно не используется в течение длительного времени.

7.Техническое обслуживание

Внимание: Все работы по техническому обслуживанию и мойке должны проводиться при отключённом питании. Перед санитарной обработкой и проведением работ по ТО необходимо отключить аппарат и повесить на рукоятке коммутирующей аппаратуры плакат «НЕ ВКЛЮЧАТЬ! - РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

После каждого использования тщательно мойте оборудование. Категорически запрещается мыть слайсер под струей воды.

8. **Замена транспортерной ленты**

Последовательность замены ленты показана на рисунке 2.



Шаг 1 Шаг 2 Шаг 3 Шаг 4

Шаг 5 Шаг 6 Шаг 7 Шаг 8

Рис 2.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай