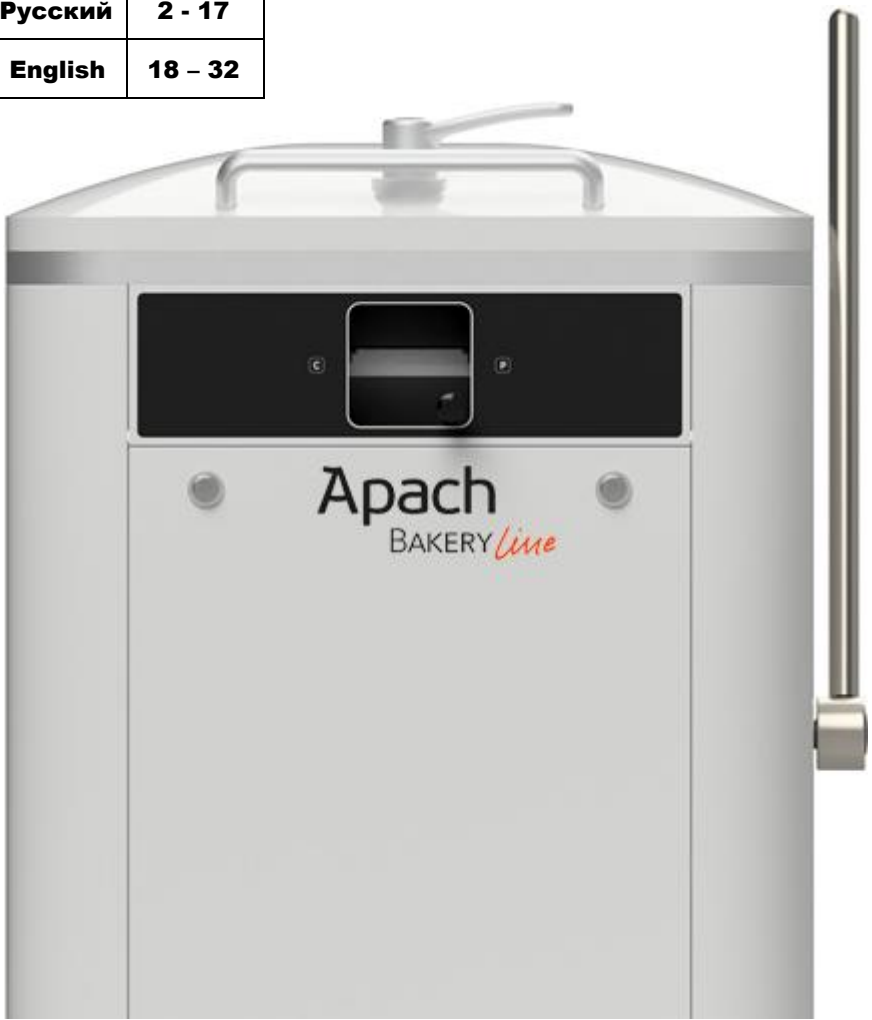
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

USE AND MAINTENANCE MANUAL

Тестоделители ручные
MANUAL DIVIDERS

Русский	**2 - 17**
English	**18 – 32**



ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ
- 2.1 ВОЗМОЖНЫЕ МОДИФИКАЦИИ
- 2.2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

3 СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ
- 3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
- 3.2 ОПИСАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ МАШИНЫ

4 БЕЗОПАСНОСТЬ
- 4.1 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
- 4.2 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ

5 ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА МАШИНЫ
- 5.1 ТРАНСПОРТИРОВКА
- 5.2 РАСПАКОВКА

6 УСТАНОВКА
- 6.1 РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
- 6.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ
- 6.3 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ
- 6.4 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

7 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ
- 7.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ
- 7.2 НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ

8 КАК РАБОТАТЬ НА МАШИНЕ
- 8.1 РАБОЧИЙ ЦИКЛ
- 8.2 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

9 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

10 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
- 10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно прочитать настоящее руководство и соблюдать указания и/или правила по распаковке, установке, эксплуатации и техобслуживании машины. В случае продажи машины, это руководство необходимо передать новому пользователю.

Машину разрешается использовать только таким операторам, которые получили инструктаж относительно использования машины или прочитали это руководство.

Гарантийные обязательства изготовителя распространяются только на дефекты, обнаруженные во время правильного использования машины, согласно описанию в настоящем руководстве. Изготовитель не может ни в коей мере быть признан ответственным за повреждение имущества или травмирование людей, если это произошло из-за неправильного использования машины.

Изготовитель не несет ответственности за ошибки и/или опущения в настоящем руководстве.

Все машины соответствуют нормативным требованиям CE и EAC и изготавливаются в Италии.

Если какая-либо часть руководства является неясной, незамедлительно свяжитесь с изготовителем перед тем как приступить к работе на машине. При возникновении любых проблем с работой оборудования обращайтесь непосредственно к изготовителю: наши технические специалисты находятся в вашем распоряжении для решения любых проблем, связанных с функционированием и производством. При отправке любых запросов, связанных с этой машиной, указывайте модель и серийный номер.

ВНИМАНИЕ

- **Не работайте, находясь под воздействием алкоголя, наркотиков или лекарств, которые могут повлиять на физическое состояние.**
- **Следите за тем, чтобы волосы и другие части тела находились на безопасном расстоянии от вращающихся частей, ремней и зубчатых механизмов.**
- **Следите за чистотой и состоянием этикеток с предупреждениями об опасности и с данными, относящимися к безопасности.**

Послепродажное обслуживание: свяжитесь с продавцом.

Все данные машины указаны в паспорте:

Modello/Mod.	ST A 20
Data/Date	05 / 2016
Matricola/Serial Number	90166275
Voltaggio/Volt.	400 V-50/60 Hz-3 ph
Potenza/Kw	0,75 kW
Ampere/A	2,21 A
Peso/Weight	200 Kg

MADE IN ITALY

21 - ВОЗМОЖНЫЕ МОДИФИКАЦИИ



Прямоугольный



Шестиугольный



Круглый

22 - ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- **Сварной каркас из окрашенной или оцинкованной стали;**
- **Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали.**
- **Кюветы из алюминиевого сплава антикородал MG5 с анодированием;**
- **Ножи из нержавеющей стали AISI 304;**
- **Решетки из нержавеющей стали AISI 304 или пищевого полиэтилена PE500;**
- **Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500;**
- **Масло для гидравлической системы: H32.**

31 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Следующие сигналы предупреждают оператора о возможных опасностях.





Перед использованием машины необходимо внимательно прочитать настоящее руководство и следующие указания. Убедитесь, что наклейки с предупреждениями находятся в хорошем состоянии, в случае необходимости замените их. При первом использовании машины внимательно следуйте указаниям, чтобы избежать неприятных сюрпризов.

Не позволяйте неквалифицированным лицам управлять машиной.



Машину разрешается использовать только квалифицированным работникам



После чистки, техобслуживания или смазки машины установите на место защитные устройства.



Ремонт, как механических, так и электрических частей, необходимо доверить квалифицированному персоналу, т.е. лицам, обладающим необходимым опытом и квалификацией для установки, монтажа и использования машины.

32 - ОПИСАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ МАШИНЫ





- **Работы, связанные с механизмами или электричеством, разрешается выполнять только квалифицированному или должным образом обученному персоналу.**
- **Одновременно машину разрешается использовать только одному человеку.**
- **Не снимайте ограждения, пока машина работает.**

4.1 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- **Предохранительные ограждения защищают все части. Оставьте их на своих местах во время нормального использования. Все ограждения контролируются микровыключателем.**
- **Во время техобслуживания машины, в особенности при снятии частей без соблюдения техники безопасности, в случае если уделяется недостаточное внимание, существует опасность получения травм.**

4.2 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ



- **В случае несоблюдения мер предосторожности, описанных в разделе ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ, можно подвергнуть серьезной опасности соответствие санитарным нормам.**

5.1 ТРАНСПОРТИРОВКА

Машину необходимо транспортировать в оригинальной упаковке. Для перемещения необходимо использовать подходящую подъемную систему, чтобы не повредить ее и избежать травм.

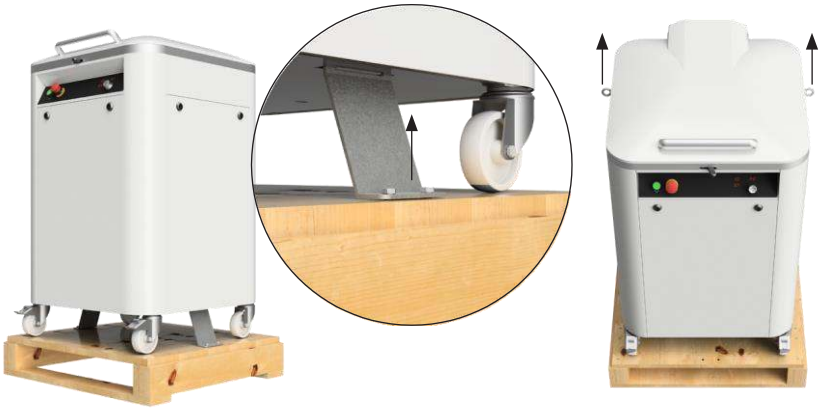
- **Не ставьте никакие предметы на упаковку.**
- **Машину необходимо всегда транспортировать в вертикальном положении**

5.2 РАСПАКОВКА



В целях транспортировки машину можно упаковать на поддоне, в коробке или ящике. Упакованную этим образом машину можно поднимать при помощи автопогрузчика или тележки для поддонов, вставив зубцы вил в специальные отверстия под упаковкой. Либо ее можно поднять при помощи крана, продев тросы или стропы под упаковкой. В этом случае соблюдайте максимальный угол натяжения тросов, который должен быть равен 45°, как показано на рисунке.

Удалите упаковку, сняв ее в вертикальном направлении. Внимательно распакуйте машину и убедитесь в отсутствии следов повреждений, полученных при транспортировке. В случае обнаружения повреждений, своевременно проинформируйте о них перевозчика. Рекомендуем всегда фотографировать повреждения. Извлеките крепежные скобы, как показано на рисунке, и, используя автопогрузчик (или подъемное устройство), снимите машину с поддона. Для большей безопасности работников, рекомендуется держаться на должном расстоянии от машины во время ее подъема.



6.1 РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Машину разрешается использовать только квалифицированным и уполномоченным работникам.

Машину разрешается использовать только для разделения или для разделения и округления теста.

Гарантия теряет силу в случае внесения модификаций, не согласованных с изготовителем, и/или в случае использования неоригинальных запчастей. Использование неоригинальных запчастей может повредить машину и/или травмировать оператора.

Машину необходимо разместить на твердой и ровной поверхности. Машина очень устойчивая.

6.3 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Если необходимо утилизировать всю машину, ее части или только упаковку, необходимо соблюдать правила, действующие в области утилизации отходов. У изготовителя можно запросить информацию о материале, из которого изготовлены различные части. См. директиву WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования).

7.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Тестоделительные машины позволяют нарезать кусок сырого теста на несколько порций, в том числе крупные, одинаковой формы и веса, согласно шаблону

Примечание: все части, соприкасающиеся с продуктом, пригодны для использования в пищевой промышленности.

7.2 НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ

Тестоделительную машину разрешается использовать только для целей, описанных в разделе 8

Машину разрешается чистить, используя только средства, предназначенные для пищевой промышленности.

Убедитесь, что машина находится на ровной поверхности.

Используйте только оригинальные запчасти.

Не используйте замесы, содержащие металл, камни или другие предметы, которые могут повредить части машины.

81 БЕЗОПАСНАЯ И ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Этапы правильной эксплуатации агрегата:





1. Поднять крышку, отцепив крюк



2. Отвести прижимную рукоятку назад до упора, опуская таким образом прижимные рамы и нож







3. Поместить тесто в лоток и закрыть крышку



4. Придавить тесто, переведя прижимную рукоятку вперед (в сторону рабочего), распределяя таким образом тесто равномерно



5. Слегка отпустить прижимную рукоятку и перевести рукоятку отрезания влево, освобождая таким образом нож



6. Перевести прижимную рукоятку вперед вплоть до полного отрезания теста





7. Отвести прижимную рукоятку назад до упора; открыть крышку при помощи крюка (рис.6) и установить прижимные рамы с разрезанным тестом в самое верхнее положение, переведя прижимную рукоятку полностью вперед.

На данном этапе агрегат завершил цикл и, следовательно, можно вынуть куски теста из лотка.

82 РЕКОМЕНДАЦИИ

Для получения оптимальных результатов:

- **Посыпьте лоток мукой;**
- **Поместите в него тесто;**
- **Посыпьте тесто сверху мукой.**

Таким образом в процессе прессования и отрезания тесто не будет прилипать к лотку и к крышке.

Приведенные ниже сведения помогут Вам получить оптимальный результат.



• Куски теста не имеют одинаковый вес

Проверьте, чтобы тесто помещалось в центр лотка.

Внимание: Если тесто средней консистенции, агрегат может производить куски теста, вес которых отличается на 3-4%.



• Куски теста прилипают к лотку

Посыпьте мукой лоток и тесто сверху после его помещения в агрегат.

10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Порядок тщательной чистки ножей:

- **Откройте крышку (схема 8);**
- **Отведите прижимную рукоятку назад до упора и вставьте две полиэтиленовых вставки (схема 9);**
- **Закройте крышку (схема 10);**
- **Переместите рукоятку управления отрезания влево и держите ее в этом положении (схема 11);**
- **Переместите прижимную рукоятку вперед и отпустите рукоятку отрезания (схема 12); таким образом ножи установятся в положение чистки в самом верху, в то время как прижимные рамы останутся опущенными;**
- **Откройте крышку и выньте полиэтиленовые вставки;**
- **Протрите ножи;**
- **По завершении чистки опустите ножи в исходное положение, отведя прижимную рукоятку назад до упора вплоть до сцепления рукоятки отрезания.**



ПРЯМОУГОЛЬНАЯ КЮВЕТА (H=70 mm) - SQ M

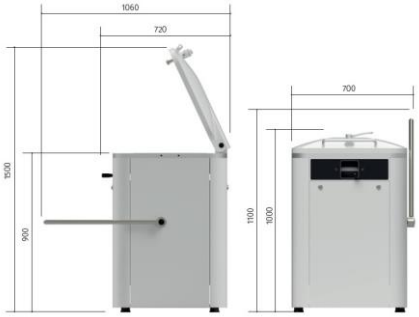
кол-во делений	вес в граммах мин. *	макс. вес *	производительность дежа	производительность почасовая **	размеры БхВхД	размеры пресса	вес
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
20	80	350	7	1200	1100x700x1060	80x80	150
42	40	170	7	1200	1100x700x1060	57x53	150

КРУГЛАЯ КЮВЕТА (H=70 mm) - ST M

кол-во делений	вес в граммах мин. *	макс. вес *	производительность дежа	производительность почасовая **	размеры БхВхД	размеры пресса	вес
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
20	150	550	11	1200	1100x700x1060	-	150

ШЕСТИУГОЛЬНАЯ КЮВЕТА (H=70 mm) - SE M

кол-во делений	вес в граммах мин. *	макс. вес *	производительность дежа	производительность почасовая **	размеры БхВхД	размеры пресса	вес
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
19	90	300	6	1200	1100x700x1060	85	210
37	30	130	5	1200	1100x700x1060	57	150
37	45	160	6	1200	1100x700x1060	65	150



*** мин./макс. значения веса носят исключительно ориентировочный характер и могут меняться в зависимости от степени закваски теста,**

**** часовая производительность также является ориентировочной, поскольку она зависит от внутренней организации работы (испытания проводились в оснащенной лаборатории).**

Все машины соответствуют нормам ЕС и производятся в Италии.

Копирование воспрещается. Содержащиеся в настоящем каталоге иллюстрации и технические данные являются ориентировочными и не имеют обязательной силы. Изготовитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в технические данные и характеристики изделий в любой момент с целью улучшения их характеристик.

INDEX

1 GENERAL

2 PRODUCT INFORMATION
- 2.1 POSSIBLE VERSIONS
- 2.2 MATERIALS USED

3 PRODUCT CONCEPTS
- 3.1 WARNINGS
- 3.2 DESCRIPTION OF THE PARTS COMPOSING THE MACHINE
- 3.3 REPORTING OF ERRORS

4 SAFETY
- 4.1 DANGER DUE TO MECHANICAL COMPONENTS
- 4.2 DANGER DUE TO LACK OF HYGIENE

5 TRANSPORT AND UNPACKING THE MACHINE
- 5.1 TRANSPORT
- 5.2 UNPACKING

6 INSTALLATION
- 6.1 POSITIONING AND MAINTENANCE
- 6.2 PLACING MACHINE OUT OF SERVICE

7 PRODUCT DESCRIPTION
- 7.1 SCOPE OF THE MACHINE
- 7.2 UNPERMITED USE OF THE MACHINE

8 HOW TO WORK WITH THE MACHINE
- 8.1 WORKING CYCLE
- 8.2 USEFUL ADVICE

9 JUDGING THE RESULTS

10 MAINTENANCE
- 10.1 DAILY MAINTENANCE

It is important to read this manual and comply with the suggestions and/ or rules for unpacking, installation, use and maintenance of the machine. If the machine is sold, the manual must be given to the new owner.

Only operators trained for use and having read the manual can operate the machine.

The manufacturer's warranty obligations only apply to defects arising from correct use of the machine, as described in this manual.

The manufacturer cannot be held in any way liable for damage to people or property, if caused by improper use of the machine.

The manufacturer cannot be held liable for errors and/or oversights in this manual.

All the machinery complies with EC and EAC standards and is manufactured in Italy.

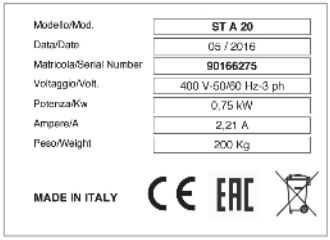
If any part of the manual is unclear, immediately contact the manufacturer before starting work with the machine. Do not hesitate to contact the manufacturer directly for any problems relating to operation; our technical staff will help you with any problems relating to operation and production. Specify the model and serial number for all correspondence about the machine.

ATTENTION

- **Do not work under the influence of alcohol, drugs or medicine which could alter physical conditions.**
- **Keep your hair and other parts of your body far from rotating parts, belts and gears.**
- **Keep the danger and safety data labels clean and tidy.**

After sales support: contact the retailer.

All machine data are outlined on the serial number:



21 - POSSIBLE VERSIONS



Rectangular



Hexagonal



Round

22 - MATERIALS USED

- **Frame in electro-welded, painted or galvanised steel;**
- **Coating in painted steel or stainless steel.**
- **Basins in Anticorodal aluminium MG5 with anodising;**
- **Knives in stainless steel AISI 304;**
- **Grids in stainless steel AISI 304 or polyethylene for foodstuff use PE500;**
- **Inner cover surface and presses in polyethylene for foodstuff use PE500;**
- **Oil for hydraulic control unit: H32.**

N.B.: all parts in contact with the product are suitable for the food industry

31 - WARNINGS

The following signals warn the operator of possible danger due to mechanical or electrical components.





Before using the machine, you need to carefully read this manual and follow the instructions. Ensure the warning adhesives are in good condition and, if necessary, replace them. When you use the machine for the first time, carefully follow the instructions, to avoid unpleasant surprises.

Do not allow unqualified staff to use the machine.



The machine can only be used by qualified staff.



Return the safety guards to their original position after cleaning, maintenance or lubrication of the machine.



Both mechanical and electrical repairs must be carried out by qualified staff, i.e. by a person who has familiarity with and has the right qualifications for installation, assembly and use of the machine.

32 - DESCRIPTION OF THE PARTS COMPOSING THE MACHINE





- **Only qualified and well-instructed staff can carry out mechanical or electrical operations.**
- **The machine must be used by one person at a time.**
- **Do not remove the guards when the machine is on.**

41 DANGER DUE TO MECHANICAL COMPONENTS



- **The safety guards protect all the parts. Keep them on during normal operations. All the guards are controlled by a micro.**
- **There is a risk of injuring yourself during machine maintenance, particularly when parts are removed without complying with safety standards.**
- **There is no danger if the machine is used correctly, as described in chapter 8.**

42 DANGER DUE TO LACK OF HYGIENE



- **If the precautions in the MAINTENANCE chapter are not strictly complied with, there may be serious hygiene-related danger.**

51 TRANSPORT

The machine must be transported in its original packaging. It must be moved with an adequate lifting system to avoid damaging it and injuring yourself.

- **Do not position anything on the package.**
- **The machine must always be transported in a vertical position.**

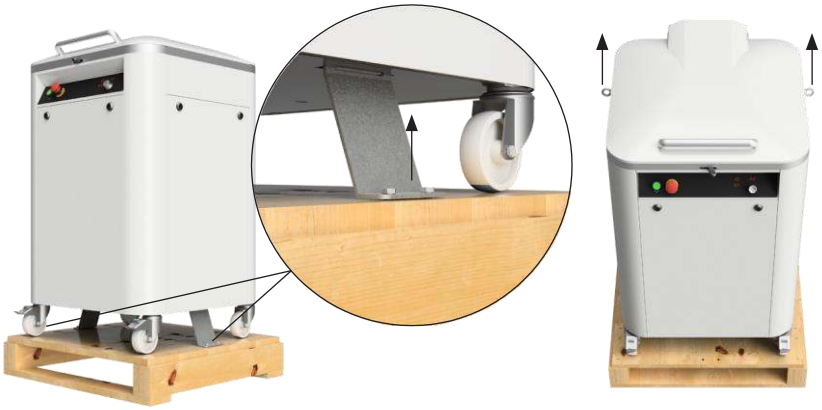
52 UNPACKING

The machine can be sent packaged with a pallet and cardboard, cage or crate.



The packaged machine can therefore by lifted with a forklift or pallet truck by inserting the forks in the specific spaces prepared under the packaging. It can also be lifted with a crane, passing the ropes or straps under the packaging. In this case, comply with the maximum tensioning angle of the ropes which must be 45°, as shown in the figure.

Remove the packaging vertically. Carefully unpack the machine and check there are no signs of damage from transport. If found, promptly inform the carrier. You are always advised to photograph the damage. Remove the fastening brackets as in the figure and, using a forklift (or a lifting device), remove the machine from the pallet. To ensure further staff safety, you are advised to maintain a sufficient distance from the machine when it is being lifted.



61 POSITIONING AND MAINTENANCE

The machine must only be installed by qualified and authorised staff.

The machine must only be used for the purpose of dividing or dividing and rounding dough.

The warranty is not valid if changes are made without the manufacturer's authorisation and/or if non-original spare parts are used. Use of non- original spare parts can damage the machine and/or harm the operator.

The machine must be positioned on a solid and regular floor. The machine is very stable.

62 PLACING MACHINE OUT OF SERVICE

Switch off the machine by bringing the main switch to 0-OFF and subsequently protecting the machine from external factors and leave it in a dry and enclosed location.

7.1 SCOPE OF THE MACHINE

The dividers are machines that enable cutting pieces of raw dough, in various parts, even large in size, of equal shape and weight according to the model.

N.B.: all parts in contact with the product are suitable for the food industry

7.2 UNPERMITED USE OF THE MACHINE

The divider can only be used for the activities described in chapter 8.

The machine can only be cleaned using products suitable for the food industry.

Ensure the machine is on a flat surface. Only use original spare parts.

Do not use mixtures with metal, stones or other particular objects, which could compromise parts of the machine.

63 WORKING CYCLE

The phases follow for correct use of the divider





1. Lift the cover, releasing the hook



2. Move the pressure handle back as far as it can go so as to lower the pressers and the blade







3. Place the dough in the tank and close the cover



4. Press the dough, bringing the pressure handle forward (operator side), evenly distributing the product



5. Slightly release the pressure handle and operate the cutting handle, moving it to the left and thus releasing the blade



6. Bring the pressure handle forward until the dough is completely cut







7. Move the pressure handle back as far as it can go; open the cover, releasing the hook (fig.6), and position the pressers with the cut dough in the highest position, bringing the pressure handle completely forward.

At this point the machine has finished the cycle and the various pieces of dough can be removed from the plate.

8.1 ADVICE

To obtain a good product, proceed as follows:

- **Put flour into the tank;**
- **Put in the dough;**
- **Put flour on top of the dough.**

This prevents the dough sticking to the tank and to the cover during the pressing and cutting phase.

The following information will help you obtain the desired result.



- **The pieces of dough do not have the same weight Ensure that the dough is placed in the centre of the tank.**

Attention: with dough of medium consistency the machine may produce pieces of dough with a 3-4% variation in weight.



- **The pieces of dough stick to the tank**

Put flour both into the tank and on top of the dough, once the dough has been placed on the plate of the machine.

10.1 DAILY MAINTENANCE

To clean the blades accurately, proceed as follows:

- **Open the cover (fig.8);**
- **Move the pressure handle back as far as it can go and insert the two polyethylene shims (fig.9);**
- **Close the cover (fig. 10);**
- **Move the cutting handle to the left and keep it in that position (fig.11);**
- **Bring the pressure handle forward and release the cutting handle (fig.12): in this way the blades are positioned for cleaning, rising to the highest position, while the pressers stay down;**
- **Open the cover and remove the polyethylene shims;**
- **Clean the blades;**
- **When you have finished cleaning, bring the blades down into rest position, moving the pressure handle back as far as it can go so as to connect with the cutting handle.**



Rectangular Basin (H=70 mm) - SQ M

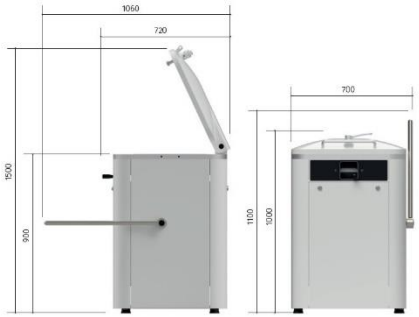
no. divisions	weight min *	weight max *	basin capacity	hourly capacity **	dimensions bxhxl	press dimensions	weight
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
20	80	350	7	1200	1100x700x1060	80x80	150
42	40	170	7	1200	1100x700x1060	57x53	150

Round Basin (H=70 mm) - ST M

no. divisions	weight min *	weight max *	basin capacity	hourly capacity **	dimensions bxhxl	press dimensions	weight
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
20	150	550	11	1200	1100x700x1060	-	150

Hexagonal Basin (H=70 mm) - SE M

no. divisions	weight min *	weight max *	basin capacity	hourly capacity **	dimensions bxhxl	press dimensions	weight
	gr	gr	kg	pz./h	mm	mm	Kg
19	90	300	6	1200	1100x700x1060	85	210
37	30	130	5	1200	1100x700x1060	57	150
37	45	160	6	1200	1100x700x1060	65	150



***the min./max weights are provided purely as an indication and can vary based on the degree of dough leavening, ** hourly production rates are also approximate, as they always depend on the user's internal organization (tests conducted in an equipped laboratory).**

All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.

Reproduction forbidden. The illustrations and technical data in this catalogue are for indication purposes only and are non-binding. The manufacturer reserves the right to make changes, without prior warning, to the technical data and the characteristics of the products at any time for the sole purpose of improving their characteristics.



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