Кубикорезка RoalMeat MK600



Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования

Введение

1. Технические характеристики

2. Структура

3. Принцип работы

4. Эксплуатация

5. Использование

6. Техническое обслуживание

Введение

Кубикорезка MK600 используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки кубиком овощей (картофеля, моркови, свеклы) и фруктов, готового мяса и мясных полуфабрикатов, в том числе бекона, сыра и других продуктов. А также можно использовать для нарезки подмороженной продукции (около -6°C).
Это оборудование имеет усовершенствованный дизайн, простоту в эксплуатации, низкое энергопотребление и высокую эффективность.

1.Технические характеристики

Модель	MK600
Напряжение,В	220
Мощность,кВт	1,5
Габаритные размеры,мм	700x650x950
Габаритные размеры в упаковке,мм	1100x880x1250
Вес нетто,кг	110
Вес брутто,кг	115
Производительность,кг/час	600
Размер кубика,мм	6x6 (по индивидуальному запросу размер может быть другой)

2.Структура

Подробные конструктивные характеристики приведены на Схеме 1.

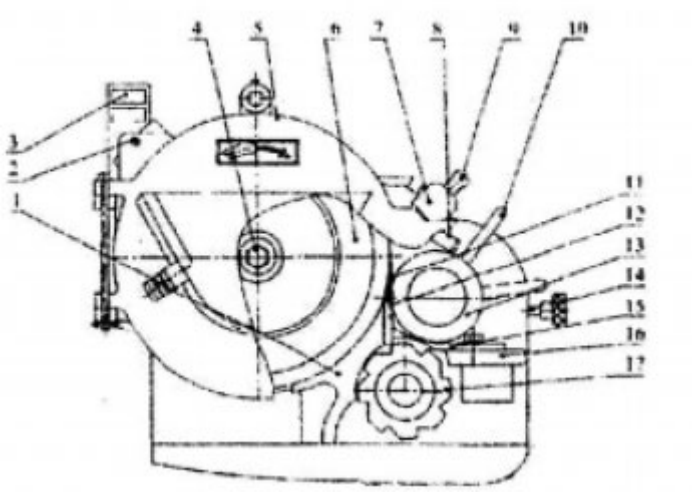


Схема 1

Обозначение:
1. Корпус
2. Регулировочный винт
3. Переключатель
4. Гайка
5. Регулировочная пластина
6. Диск
7. Регулировочная стойка
8. Ограничитель
9. Регулировочная ручка
10.Эксцентриковая ручка
11. Лезвие
12. Держатель лезвия
13. Корпус ножа
14. Установочный винт
15. Крепление
16. Опора
17. Фиксированный корпус ножа

3.Принцип работы

Продукт загружается через бункер, затем попадает на дискообразные ножи, которые нарезают его на бруски. Далее продукт попадает во вращающийся ротор,

где нож производит нарезку продукта на кубики. Размер кубика зависит от расстояния между режущими дисками. Регулировка расстояния между ножами не предусмотрена. Для изменения параметров нарезки необходимо приобрести сменный блок ножей.

4.Эксплуатация

Установите оборудование на устойчивую поверхность, затем поставьте колеса на тормоз.
Проверьте, нет ли посторонних предметов в бункере, в противном случае это может привести к повреждению лезвия.
Проверьте, соответствует ли напряжение источнику питания.
Во избежания опасности, не помещайте руки в бункер во время работы оборудования.

5.Использование

Прежде всего, разрезаемый продукт следует промыть. Максимальный диаметр нарезки продукта не должен превышать 80 мм. Если он больше этого диаметра, его необходимо разрезать на мелкие кусочки.
Необходимо закрыть дверь корпуса и нажать на пуск.Если дверь будет не закрыта, предохранительный включатель не сработает, и оборудование не сможет начать работу.

6.Техническое обслуживание

Все работы по техническому обслуживанию необходимо выполнять после отключения электропитания.
Оборудование необходимо чистить после каждого использования. Все ножи следует тщательно проверять на наличие повреждений.
При необходимости можно произвести заточку режущего ножа с помощью точильного камня. Этот способ подходит,

когда повреждение кромки не превышает 4 мм.Смазывайте шестерни и цепи каждые две недели.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай