

КУТТЕР серии QS

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



HUALIAN MACHINERY RUSSIA

Тел.: 8-800-500-1-495

Веб-сайт: www.hmru.ru; www.hualian.ru

Оглавление

1. Введение.....	3
2. Технические характеристики	3
3. Эксплуатация	3
4. Обслуживание машины	4
5. Устранение неполадок.....	4



HUALIAN

1. Введение

Данная машина является новой разработкой в области мясоперерабатывающего производства. Машина изготовлена с целью обеспечения высокой производительности, низкими показателями потребления электроэнергии и простотой эксплуатации. Машина использует циркулярный нож, состоящий из одной группы, который позволяет нарезать продукт для получения мелкодисперсной эмульсии. Машина также подходит для нарезки мяса, фруктов, овощей и других пищевых продуктов. Все детали, соприкасающиеся с продуктом изготовлены из сплавов алюминия или нержавеющей стали, что позволяет гарантировать соблюдение пищевых стандартов. Машина оснащена защитной крышкой, которая предотвращает попадание посторонних предметов в продукт, а также защиты пользователя.

2. Технические характеристики

Модель	QS620	QS630	QS650
Диаметр чаши (мм)	600	680	850
Напряжение (В)	380 / 220		
Частота (Гц)	50		
Мощность ножевого блока (кВт)	1,1	2,2	2,2
Мощность чаши (кВт)	-	1,1	1,1
Мощность машины (кВт)	2	5 – 380 В 4 – 220 В	
Класс защиты	IP X1		
Материал конструкции	Пищевая нержавеющая сталь марки SUS 304 (За исключением электродвигателей и привода электродвигателей)		
Габаритные размеры (ДхШхВ) (мм)	860x700x960	990x810x980	1200x1000x1138
Вес нетто (кг)	160	318	360

3. Эксплуатация

- 1) Перед подключение машины убедитесь, что напряжение источника питания сети соответствует параметрам, указанным на шильдике машины или в данной инструкции. Номинальный ток $\geq 35\text{A}$.
- 2) Проверьте надежность крепления ножа, если он ослаблен – затяните винт.
- 3) Включите машину на короткий промежуток времени чтобы убедиться, что вращение чаши совпадает с указательной стрелкой. Если чаша вращается в обратном направлении – необходимо поменять 2 из 3-х фаз двигателя местами.

- 4) Рекомендуется добавлять продукт в чашу небольшими порциями, мясо должно быть нарезано небольшими кусками и без кости. Максимальная загрузка продукта для мяса составляет 8 кг, овощи и фрукты – 5 кг.
- 5) По окончании цикла нарезки отключите машину из сети, выгрузите продукт.

4. Обслуживание машины

По окончании смены, все детали, соприкасающиеся с продуктом, необходимо подвергнуть тщательной обработке. Перед началом обслуживания машины, отключите её питание.

- 1) Рекомендуется использовать слабый раствор моющего средства для удаления остатков пищи.
- 2) Смойте раствор чистой водой. Запрещается использовать мойку высокого давления.
- 3) По окончании сушки поверхностей деталей и корпуса машины, нанесите дезинфицирующее средство и выдержите его 10-15 минут, после чего повторно сполосните поверхность.

Примечание: масло в редукторе подлежит замене каждые 4000 часов работы машины.

5. Устранение неполадок

Двигатель машины оснащён защитным устройством, который отключит её питание при перегреве двигателя или коротком замыкании. Если подобное случилось, выгрузите часть продукта из чаши и перезапустите машины.

Проблема	Причина	Решение
Машина не запускается	Машина не включена в сеть	Проверьте подключение питающего кабеля
Производительность машины снизилась	Нож затупился	Заточите или замените нож
	Ослабло натяжение ремня привода ножа	Проверьте натяжение ремня, при необходимости отрегулируйте его натяжение или замените
Машина издаёт странные звуки при работе	Подвижные детали машины не смазаны	Добавьте смазку

HUALIAN MACHINERY RUSSIA

Тел.: 8-800-500-1-495

Веб-сайт: www.hmru.ru; www.hualian.ru