

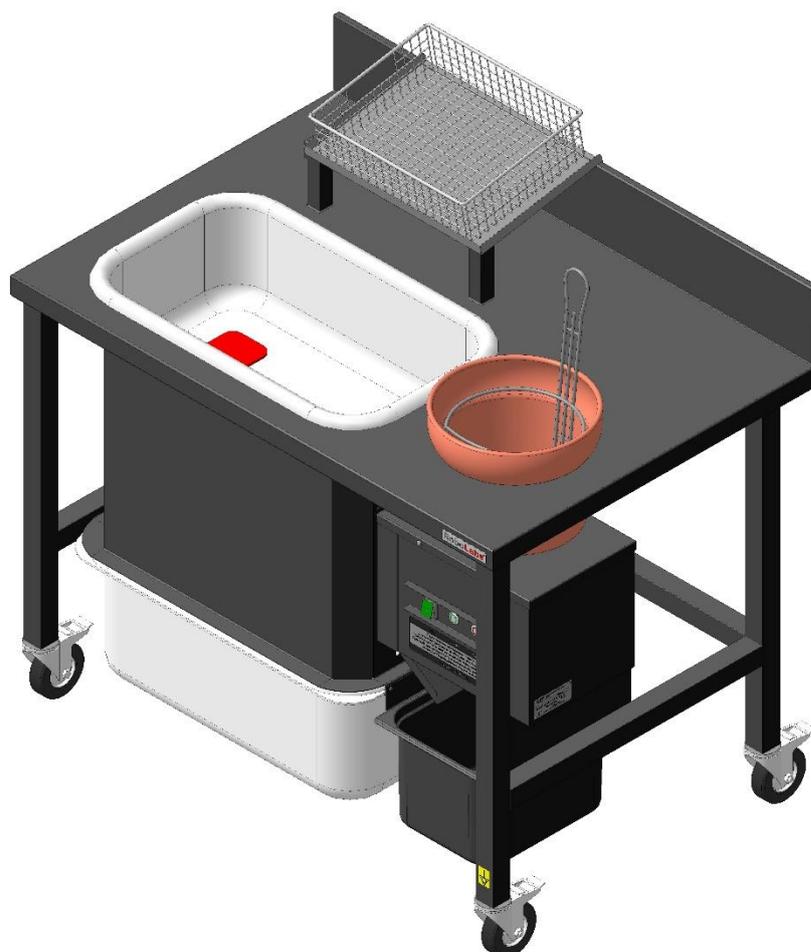
28.25.13.119

код продукции по ОКПД2

Стол для панировки с автоматическим просеиванием

SR-P1-1A

Паспорт



TM 12046.00.00.000 ПС

Содержание

Введение	3
1 Описание и работа	4
1.1 Назначение	4
1.2 Технические характеристики (свойства)	4
1.3 Состав изделия.	5
1.4 Упаковка	6
2 Использование по назначению	7
2.1 Эксплуатационные ограничения	7
2.2 Использование изделия к использованию	7
2.3 Действия в экстремальных условиях	7
3 Техническое обслуживание	9
3.1 Общие указания.....	9
3.2 Меры безопасности	9
3.3 Порядок технического обслуживания изделия	11
3.4 Проверка работоспособности	11
3.5 Возможные неисправности и способы их устранения.....	12
4 Транспортирование и хранение	13
5 Комплект поставки	14
6 Гарантийные обязательства	15
7 Свидетельство об упаковывании	16
8 Свидетельство о приемке.....	17

Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.

ВВЕДЕНИЕ

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

	Знак опасности. Внимание!
	Знак опасности. Предостережение!

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

1 Описание и работа

1.1 Назначение

Стол для панировки с автоматическим просеиванием используется на предприятиях общественного питания для панировки различных продуктов с последующим приготовлением во фритюре.

1.2 Технические характеристики (свойства)

Таблица 1 – Технические характеристики изделия

Характеристика	Значение
Номинальное напряжение, В	230
Частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	не более 150
Габаритные размеры (вместе с сетчатой корзиной), мм	1100x750x1000
Масса, кг	89

- корпус изготовлен из нержавеющей стали.

1.3 Состав изделия.

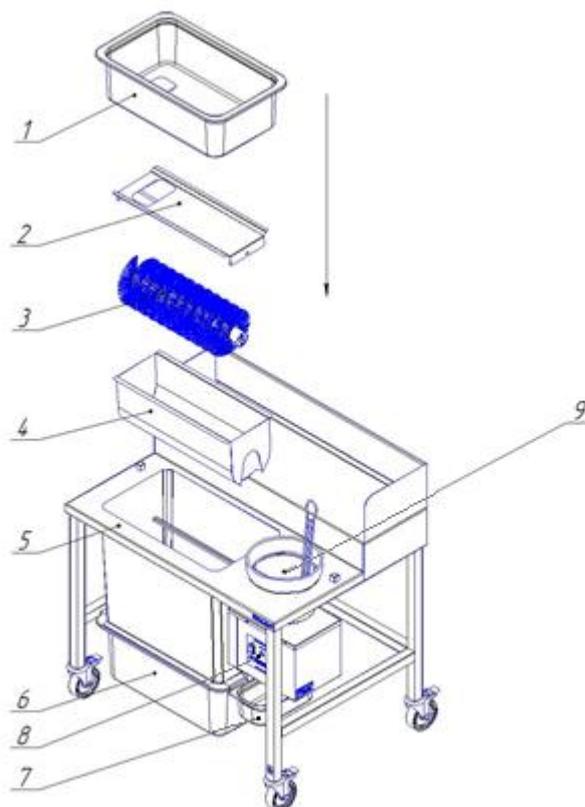


Рисунок 1 – Карамелизатор:

- 1 - Гастроемкость верхняя для панировки; 2 - Крышка лотка с отбойником;
3 – Вал щеточный; 4 - Сито-лоток; 5 - Каркас стола;
6 - Гастроемкость нижняя для просеянной муки; 7 - Емкость для комочков;
8 - Блок управления; 9 - Ведро погружное с корзиной.

Общий вид стола для панировки показан на рисунке 1.

Стол представляет собой металлический каркас, стоящий на четырех опорах, в который встроена специальная система просеивания. Та в свою очередь устроена следующим образом: сито-лоток (поз.4) устанавливается на перекладины каркасных элементов стола, далее устанавливается щеточный вал (поз.3) *, затем накидывается крышка лотка с отбойником (поз.2) и закрывается рабочей емкостью для панировки (поз.1).

*Для установки щеточного вала (поз.3) необходимо выполнить следующие действия:

1. Устанавливайте вал под углом в муфту электродвигателя до упора (внутри муфты расположена прижимная пружина).
2. Выравнивайте вал в горизонтальное положение и занесите его на ось в боковой стенке сито-лотка (поз.4).

1.4 Упаковка

Изделие упаковано в индивидуальную тару для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

2 Использование по назначению

2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°C до +40°C и относительной влажности не более 45 % при температуре 40 °C. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования соответствует IP22 (по стандарту ГОСТ МЭК 60529).

Должен быть подключен к розеткам, оснащенными заземляющими контактами в соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1).

Перед началом работы внимательно изучите данный документ!

2.2 Использование изделия к использованию

2.2.1 Распаковать, проверить комплектность.

2.2.2 Снимите защитную пленку с поверхностей, предохраняющую стол от повреждений при транспортировке и монтаже. Протрите поверхности стола сухой ветошью.

2.2.3 Установите стол на прочную, ровную, горизонтальную поверхность.

2.2.4 Соберите изделие согласно схеме на рисунке 1.



Внимание!
Соблюдайте осторожность при установке щеточного вала на муфту двигателя и опорную ось.

2.2.5 Подключите шнур электропитания стола к электросети.

2.2.6 Изделие оснащено вилкой 250V 16A (рисунок 3).

2.2.7 Подключение должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом. Для подключения стола должна использоваться однофазная сеть с проводом заземления.



Рисунок 3

2.3 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и

действовать в соответствии с полученными указаниями.

В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

3 Техническое обслуживание

3.1 Общие указания

Техническое обслуживание – это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

	<p>Внимание!</p> <p>При возникновении неисправностей в гарантийный период обязательно необходимо обращаться в сервисную службу.</p>
---	--

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

В постгарантийный период рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не менее раза в год.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры предосторожности.

Рекомендуемый график обслуживания с указанием вида работ приведен в Таблице 2:

Таблица 2

Вид работ	Период
Очистка внешней поверхности стола от пыли и грязи	1 раз в день
Очистка всех внутренних элементов, в том числе съемных от пыли и загрязнений.	1 раз в неделю

3.2 Меры безопасности

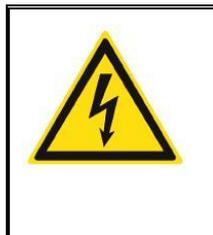
	<p>Внимание!</p> <p>Перед техническим обслуживанием обязательно отключить изделие от источника электропитания</p>
---	--

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти

соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания и для обеспечения безопасной эксплуатации оборудования следует выполнять правила:

- не допускать попадания значительного количества воды или жидких чистящих средств на оборудование, это может привести к выходу его из строя. Очистку поверхностей необходимо производить слегка влажной ветошью; допускается использование нейтрального моющего средства. После влажной чистки необходимо вытереть поверхность насухо;



Внимание!

Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.

- не оставляйте работающий электродвигатель стола без присмотра;
- отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если стол не используется, а также перед чисткой;
- запрещается эксплуатация стола, у которого повреждены электрический кабель или вилка;
- не допускать, чтобы электрический кабель касался горячих поверхностей;
- не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению;
- во избежание поражения электрическим током подключайте стол только к заземлённой розетке;
- для чистки данного изделия не применять порошковые чистящие средства;
- обслуживание данного изделия должен выполнять сервисный центр;
- в случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и вызовите обслуживающий персонал соответствующей квалификации.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке стальных поверхностей, это может привести к образованию ржавчины;



Внимание!

Запрещается эксплуатация оборудования с поврежденной изоляцией кабеля питания.

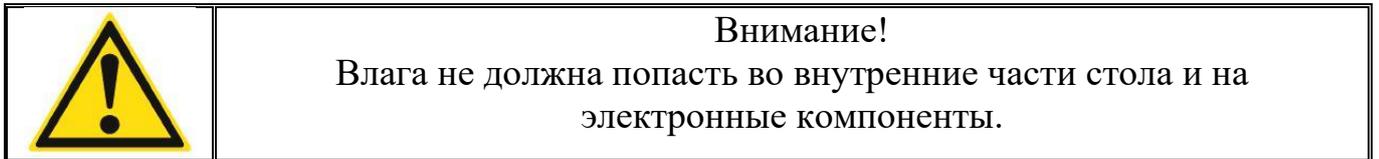
- запрещается применять оборудование не по прямому назначению!
- запрещается вносить изменения в конструкцию.

3.3 Порядок технического обслуживания изделия

Ежедневное техническое обслуживание проводится в конце рабочего дня и включает в себя следующие действия:

- 3.3.1. Выключите электропитание, отсоединив вилку от розетки.
- 3.3.2. Осмотрите шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.
- 3.3.3. Протрите поверхности стола влажной тряпкой с использованием чистящих средств.
- 3.3.4. Очистите все емкости и съемные элементы от панировочного материала.

При очистке стола допускается использование нейтральных моющих средств, предназначенных для поверхностей из нержавеющей стали.



- 3.3.5. Протрите очищенные влажные поверхности сухой тряпкой.

3.4 Проверка работоспособности

3.4.1 Подключить шнур электропитания к электросети.

3.4.2 После того, как панировочный материал в емкости (поз.1 рисунок 1) приходит в негодность из-за образования комочков происходит последующий сброс в сито-лоток (поз.4 рисунок 1) через специальное отверстие.

3.4.3 Нажать кнопку, положение «I» рисунок 2, после нажатия запускается двигатель, который приводит в движение щеточный вал (поз.3 рисунок 1) в сито-лотке (поз.4 рисунок 1).

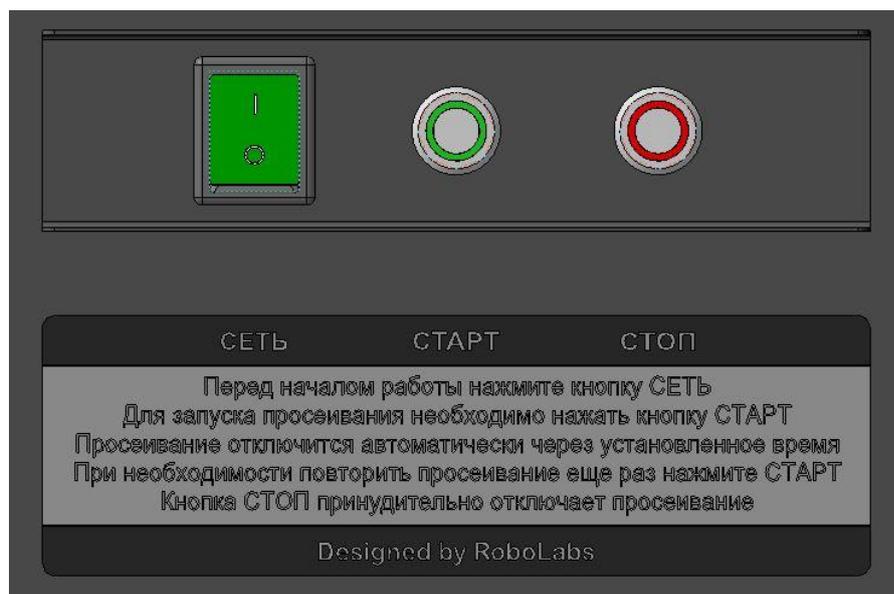


Рисунок 2 – Панель управления

3.4.4 В главном узле просеивания, состоящим из сито-лотка (поз.4 рисунок 1) и щеточного вала (поз.3 рисунок 1) происходит отделение панировки от комочков.

3.4.5 Комочки попадают в емкость (поз.7 рисунок 1), просеянный панировочный материал в нижнюю гастроемкость (поз.6 рисунок 1).

3.4.6 Нажать кнопку, положение «0».

3.4.7 Затем содержимое нижней емкости (поз.6 рисунок 1) пересыпается в верхнюю (поз.1 рисунок 1).

3.4.8 Процесс приготовления продукта и просеивания панировки повторяется.

3.4.9 Отключить шнур электропитания от электросети.

3.5 Возможные неисправности и способы их устранения

Таблица 3 - Возможные неисправности и способы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не включается	Нет питания в розетке.	Проверить тестером наличие напряжения на всех фазах. Обеспечить питание в розетке.
	Поврежден сетевой кабель.	Проверить тестером сетевой кабель на обрыв, неисправный кабель заменить.
Нет просеивания.	Отказ двигателя.	Обратитесь в сервисный центр.

4 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) перерыва в работе (несколько дней), а также длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 °С до плюс 50 °С.

5 Комплект поставки

Таблица 4 – Комплект поставки.

Наименование	Кол-во
1 Стол в сборе, шт.	1
2 Ведро погружное с корзиной, шт.	1
3 Емкость верхняя с отверстием 400х660х200 мм, шт.	1
4 Емкость нижняя 410х670х250 мм, шт.	1
5 Заглушка-скребок, шт.	1
6 Емкость для комочков (гастроёмкость GN1/2-200), шт.	1
7 Паспорт, экз.	1

6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:

ООО «НПО Тверьторгмаш»

Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

7 Свидетельство об упаковывании

Стол для панировки с
автоматическим
просеиванием

SR-P1-1A

№

наименование изделия

обозначение

заводской номер

Упакован(а) Стол для панировки с автоматическим просеиванием SR-P1-1A
согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической
документации.

должность

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число

8 Свидетельство о приемке

Стол для панировки с
автоматическим
просеиванием

наименование изделия

SR-P1-1A

обозначение

№

заводской номер

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П.

личная подпись

расшифровка подписи

год, месяц, число