

# Куттеры серии RoalMeat HL

## Руководство по эксплуатации



(Пожалуйста, внимательно прочитайте это руководство перед использованием машины)



# **Руководство по эксплуатации на Куттеры серии HL**

Данные модели куттеров серии RoalMeat HL предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

## **Введение**

Куттер серии RoalMeat HL является ключевым оборудованием для производства мясных продуктов, особенно необходимым оборудованием для изготовления сосисок. Эта машина может не только измельчать основные ингредиенты, такие как мясо, мясной фарш и жир, в мясную эмульсию, но также может перемешивать основной материал и вспомогательные материалы в однородную эмульсию. Он может выполнить нарезку, перемешивание и эмульгирование один раз, чтобы можно было получить тонкую плотность колбасных изделий. И эластичность повышается для повышения выхода продукта и качества продукта. Машина также подходит для измельчения рыбы, фруктов и овощей. В этой нарезке для мясных чаш используется водонепроницаемый контроллер, который является безопасным и надежным. Режущая чаша и корпус машины изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, которая устойчива к коррозии, легко чистится и полностью соответствует требованиям гигиены пищевых продуктов.

## **Структура и принцип работы**

Куттер серии RoyalMeat HL состоит из режущей чаши, ножевого вала, рамы машины и электрической системы управления. Режущая чаша вращается двигателем через редуктор на низкой скорости и непрерывно питает группу ножей. Вал лопасти вращается двухскоростным двигателем через ремень. В то время как сырье движется по спирали в барабане, оно перемешивается и измельчается группой ножей, а воздух из мясной эмульсии удаляется. За счет высокоскоростной резки куттера снижается скорость отделения жидкого сока продукта, обеспечивается эффект эмульгирования, улучшается качество продукта.

# Куттера RoyalMeat



**HL-20 Куттер**



**HL-40 Куттер**



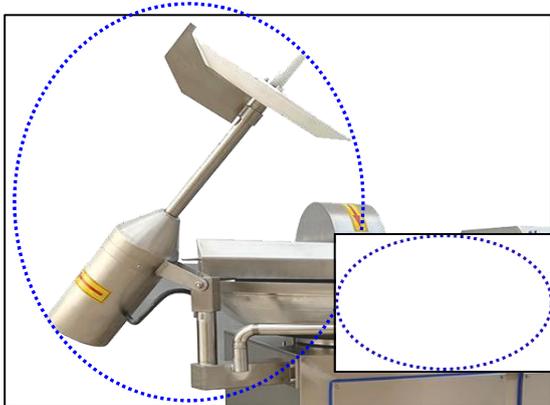
**HL-125 Куттер**

# Руководство по эксплуатации на Куттеры серии HL

## Преимущества куттеров RoyalMeat

### Система автоматической разгрузки

- Оснащен моделями объемом 80 л и 125 л.
- Простота в эксплуатации
- Чрезвычайно быстрая разрядка
- Низкая стоимость обслуживания
- Идеальный слив даже жидкости



- **Степень наполнения**
- Степень наполнения до 95%
- Большой вход продукта в зону резки
- Высокая производительность
- Приподнятый край чаши
- Радиусная чаша из нержавеющей стали 304SS



### Ножевой вал

- Высокоточная система подшипников
- Безопасная и надежная система
- Полностью автоматическая система смазки
- Многоступенчатая система уплотнения
- Многоступенчатая система уплотнения



### Система ножей

- 3шт на 20/40л, 6шт на 80/125л
- Система верхних ножей 304SS
- Длительный срок службы
- Гигиеничный дизайн
- Прочный и острый



## 2.Преимущества куттеров RoyalMeat

### Производство

- Высокая часовая производительность
- Отличное качество резки
- Скорость вала ножа преобразования частоты может быть выбрана
- Дополнительно возможна синхронная работа скорости ножа и скорости чаши
- Цикл смешивания в обратном направлении

### ГИГИЕНА И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Герметичность защищает пространство между чашей и рубашкой от остатков продукта.
- Крышка ножа широко открывается, что обеспечивает наилучший доступ для замены и очистки ножей.
- Более высокий край чаши куттера сводит к минимуму утечку продукта
- Полированные поверхности для максимально возможного

### ДИЗАЙН

- Компактная конструкция со встроенной системой управления
- Чаша куттера с надежной точностью вращения
- С аварийной остановкой, которая может защитить работника
- Привлекательный элегантный дизайн
- Низкий уровень шума при работе

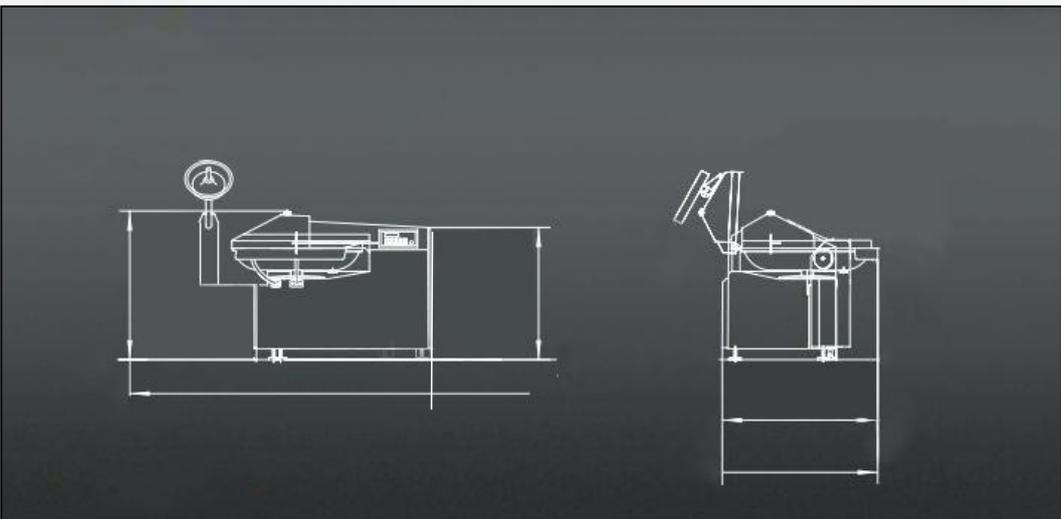
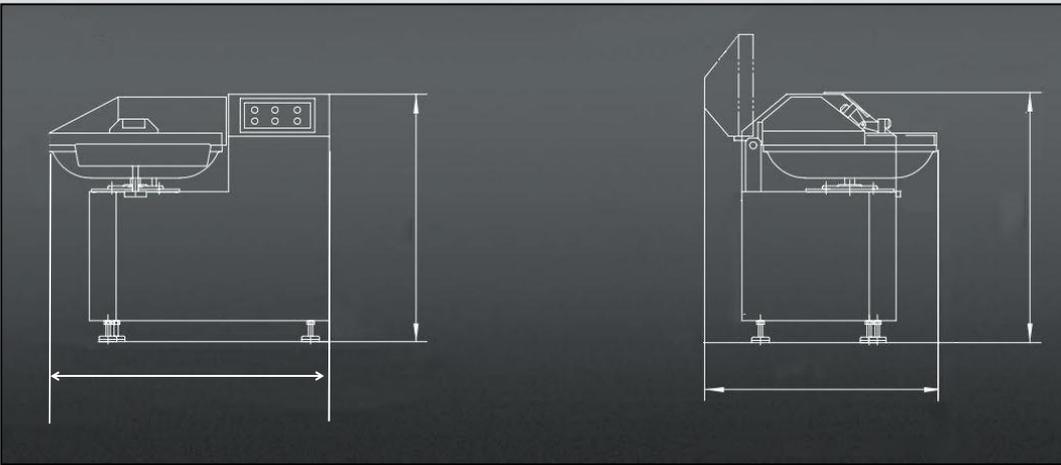
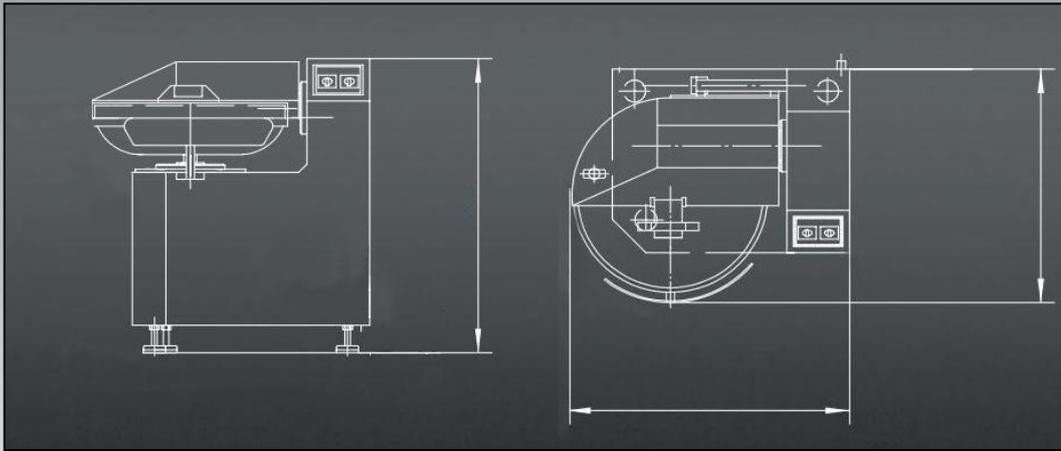


### СЕРВИС И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Специальное износостойкое уплотнение
- Легко заменяемые ножи
- Легкосъемные смотровые дверцы
- 24 часа онлайн послепродажного обслуживания
- Требуется минимальное техническое обслуживание благодаря концепции

### ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Панель управления на английском языке
- Простота в обращении и удобные, прочные элементы управления
- Дополнительная бесступенчатая регулировка ножевого вала для адаптации к продукту
- Большое и доступное загрузочное отверстие



### 3.2 Технические параметры

Модель	HL-20	HL-40	HL-80	HL-125
Емкость	20л	40л	80л	125л
Мощность	3 кВт	5 кВт	14 кВт	22 кВт
Напряжение	Однофазный, 220V  50 Гц (по требованию клиента)	3 фазный, 380 В, 50 Гц  (по требованию клиента)		
Объем	15 кг/раз  5-6 мин/чаша	20-30 кг/раз  5-6 мин/чаша	50-60kg/time  5-6 мин/чаша	70-90kg/time  6-8 мин/чаша
Лезвия/Ножи	3pcs	3pcs	6pcs	6pcs
Скорость вращения ножа	2880rpm	1440-2880rpm	Frequency conversion  3600 rpm	Frequency  conversion  3600 rpm
Чаша/скорость чаши	9 об/мин	9/13 об/мин	9/13 об/мин	12/19 об/мин
Материал корпуса машины	Сталь нержавеющая высококачественная			
Материал лезвия	304# Сталь нержавеющая			
Материал чаши	304# Сталь нержавеющая			
Материал обмотки двигателя	Двигатель с сердечником из чистой медной проволоки			
Допустимый Диапазон температур для корпуса машины	-50°C~50°C			
Кнопка экстренной остановки	ДА			
Наличие заземляющего средства	ДА			
Рекомендуемые режим (часы работы, часы	Нет необходимости в отдыхе, возможна непрерывная работа			

отдыха)				
<b>Габариты</b>	<b>800*600*800</b> мм	<b>1200*860*1030</b> мм	<b>1800*1300*1450</b> мм	<b>2000*1300*1450</b> мм
<b>Упаковочные габариты</b>	<b>900*700*1000</b> мм	<b>1250*980*1330</b> мм	<b>2180*1360*1620</b> мм	<b>2200*1360*1620</b> мм
<b>Вес брутто</b>	<b>185</b> кг	<b>330</b> кг	<b>920</b> кг	<b>1200</b> кг
<b>Вес нетто</b>	<b>160</b> кг	<b>370</b> кг	<b>1020</b> кг	<b>1000</b> кг
<b>Материал упаковки</b>	<b>Стандартный древесно-полиуретановый ящик</b>			
<b>Гарантия</b>	<b>ОДИН год с момента выпуска машины с производства</b>			

## 4. Безопасность и гарантия

Эта машина имеет движущиеся механические части и использует потенциально опасное напряжение. Несоблюдение инструкций, содержащихся в данном руководстве, может привести к тяжелым травмам, даже опасным для жизни. Перед эксплуатацией устройства внимательно прочитайте данное руководство. Это руководство следует сохранить для дальнейшего использования и передать каждому пользователю машины. Следующие пункты ограничивают ответственность производителя и его представителей:

- ЭТУ МАШИНУ ДОЛЖЕН УСТАНОВЛИВАТЬ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ЭЛЕКТРИК.
- **ПОСЛЕ УСТАНОВКИ**
- НЕ НАРУШАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ПРОВОДКУ МАШИНЫ.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МАШИНУ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ ПО ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И УСТРОЙСТВАМ БЕЗОПАСНОСТИ ОТ ОПЫТНОГО ОПЕРАТОРА.
- ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАШИНЫ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПОЛНОСТЬЮ ПОНИМИТЕ ЕГО.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ МАШИНУ БЕЗ СРЕДСТВ ЛИЧНОЙ ЗАЩИТЫ, ТРЕБУЕМЫХ ЗАКОНОМ.
- НЕ ИЗМЕНЯЙТЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА.
- ВСЕГДА ДЕРЖИТЕ РУКИ НА БЕЗОПАСНОМ РАССТОЯНИИ ОТ ДВИЖУЩИХСЯ ЧАСТЕЙ МАШИНЫ.
- НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ МАШИНУ БЕЗ ПРИСМОТРА, ВО ВКЛЮЧЕННУЮ ИЛИ РАБОТАЮЩУЮ.
- ВСЕГДА ОТСОЕДИНЯЙТЕ МАШИНУ ОТ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЧИСТКИ, ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ИЛИ РЕМОНТА.
- НЕ ОТКРЫВАЙТЕ МАШИНУ С ЕЕ ВНУТРЕННИМИ КОМПОНЕНТАМИ. НЕТ ВНУТРЕННИХ КОМПОНЕНТОВ, ТРЕБУЮЩИХ НАСТРОЙКИ СО СТОРОНЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.
- В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ МАШИНЫ НЕМЕДЛЕННО ВЫКЛЮЧИТЕ ЕГО И УВЕДОМИТЕ РУКОВОДИТЕЛЯ.

Установка должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации, а также с местными и государственными нормами и правилами техники безопасности. Ответственность за соблюдение норм лежит на владельце и установщике. Перед эксплуатацией машины проверьте правильность подключения всех фаз и убедитесь, что машина надлежащим образом заземлена и/или подключена к автомату защиты от утечки тока. Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током. Убедитесь, что предупреждающие знаки и наклейки надежно закреплены на машине, что они разборчивы и не стираются, и не стираются при очистке машины. Если они повреждены или потеряны, обратитесь к своему дилеру за новыми и замените их. Держите свое рабочее место хорошо освещенным и свободным от препятствий. Во время работы на машине никогда не надевайте свободную одежду или украшения, которые могут попасть в движущиеся части машины. Отключайте машину от сети, когда она не используется. Держите детей и зрителей на безопасном расстоянии. Во избежание повреждения электрического шнура держите его вдали от мест, где на него можно наступить. Ни в коем случае не изменяйте и не модифицируйте первоначальную конструкцию машины. Если машине требуется ремонт, обратитесь в официальный дистрибьюторский центр, где машина была приобретена. Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары, а их установку должен выполнять квалифицированный специалист. Эта машина была построена исключительно для переработки мяса. Любое другое использование этой машины не соответствует ее назначению.

## 5. Применение, описание, характеристики

Куттер измельчитель нарезает, смешивает и эмульгирует все виды колбасных изделий от крупных до очень мелких. Он также подходит для широкого спектра мяса птицы и многих других продуктов пищевой промышленности. Устройство является не только универсальным куттером/измельчителем, но и эмульгатором для производства тонких, деликатных паст.

Куттер/измельчитель может измельчать и смешивать (двунаправленное смешивание является дополнительной функцией) до совершенства любого типа мясной смеси (для колбасных изделий, сосисок, сосисок, паштетов, московской колбасы и т. д.), рыбы, бескостных морепродуктов или промышленных пищевых продуктов ( лук, картофель, тыква, морковь, чеснок, салат и др.) плавленые сырки и многие другие продукты пищевой промышленности.

Внешний вид конечного продукта оптимален, так как смесь никогда не раздавливается, не разбивается и не стекает. Мясо должно быть очищено от костей и предварительно нарезано перед тем, как положить его в чашу для нарезки. Используйте только те первичные материалы, которые подходят для пищевых целей. Производитель не несет никакой ответственности, если машина используется каким-либо образом, противоречащим назначению, для которого был разработан резак/измельчитель.

Резак/измельчитель оснащен мощным двигателем известного китайского шанхайского национального бренда, который может удовлетворить потребности пользователя в процессе резки/измельчения большой емкости. Не открывайте крышку во время работы резака/измельчителя, это очень опасно. Режущая головка может быть снята с машины целиком для замены или очистки. Группа из трех/шести ножей обеспечивает идеальное и однородное смешивание. Размер кусочков варьируется в зависимости от того, как долго обрабатывается смесь. Герметичная панель управления и сенсорное кнопочное управление на 24В (низкое напряжение для безопасности). Конструкция машины из нержавеющей стали и функциональный современный дизайн без труднодоступных углов значительно облегчают очистку куттера/измельчителя. Нижняя часть машины закрыта для предотвращения попадания воды или грязи и удерживается четырьмя антивибрационными ножками; это облегчает как очистку, так и транспортировку. Модель 80L может поставляться с опциональной системой разгрузки, позволяющей легко и быстро выгружать материалы чаши

# Установка

## ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА

Всегда держите машину и ее упаковку в вертикальном вертикальном положении. Никогда не ставьте машины друг на друга и не нагружайте машину или ее упаковку. Поскольку агрегаты объемные, если необходимо хранить или транспортировать более одной машины, убедитесь, что имеется достаточно свободного места для надлежащего хранения и/или транспортировки. Транспортная компания берет на себя исключительную ответственность за любой ущерб, полученный в пути; убедитесь, что машина находится в надлежащем состоянии при ее доставке. Если после проведения надлежащих проверок состояние машины оценивается как удовлетворительное, установите ее на заранее выбранное рабочее место. Из-за своего веса (прибл. 200 кг/20 л, 400 кг/40 л, 1087 кг/80 л, 1200 кг/125 л) машину всегда следует перемещать с помощью устройства для перемещения поддонов или вилочного погрузчика, убедившись, что ножи вилочного погрузчика вставлены правильно. под нижней частью машины. Никогда не используйте держатель вала ножа для подъема машины, так как это может привести к серьезному повреждению держателя и вала. Машина поставляется в защитной упаковке, состоящей из деревянного ящика; пожалуйста, переработайте эту упаковку. Общее содержимое упаковки следующее:

- Резак/измельчитель мяса с установленной 3/6-ножевой головкой.
- Некоторые дополнительные запасные части согласованы с клиентами.
- Инструкция по эксплуатации.
- Документ CE для устройств, отправляемых в страны ЕС.

Установка машины должна производиться только квалифицированным специалистом и в соответствии с местными нормами. Электроустановка рабочего места должна быть оснащена защитой от скачков напряжения, которую затем следует настроить в соответствии с техническими характеристиками вашей конкретной машины (см. № 3 ниже).

### Монтаж

1. Установите машину на горизонтальной поверхности, оставив пространство в один метр по всему периметру машины, чтобы обеспечить безопасное и правильное использование, очистку и техническое обслуживание. Машина должна быть расположена так, чтобы вилка была легкодоступна. Также убедитесь, что рабочее место имеет достаточную вентиляцию и хорошее освещение.

2. Убедитесь, что электрические данные, указанные в технических характеристиках машины (напряжение, частота и т. д.), совместимы с данными источника питания (допуск составляет  $\pm 10\%$  для напряжения и  $\pm 2\%$  для частоты) Машина для резки чаши 40 л / 80 л / 125 л трехфазная, 380 В, 50 Гц; следовательно. Электрический кабель питания/вилка машины обычно имеет 4 провода: 1 линию заземления (зеленый, желтый или двухцветный желтый и зеленый) и 3 фазы (либо 3 черных провода, либо 1 черный провод, 1 коричневый провод и 1 серый провод). . Эта цветовая маркировка может варьироваться в зависимости от норм страны, в которую машина была отправлена.

Измельчители/измельчители объемом 40 л/80 л/125 л — это машины с повышенным

энергопотреблением; рекомендуется проводить ежемесячные проверки, чтобы убедиться, что машина работает нормально, это можно сделать, нажав кнопку проверки. Возможна установка блокировки на главный выключатель для исключения возможности случайного или незапланированного включения машины. И убедитесь, что режущая чаша вращается по часовой стрелке, если нет, пожалуйста, замените провод.

1. Перед подключением машины проверьте и убедитесь, что группа ножей правильно затянута. Если он ослаблен, затяните блок ножей с особой осторожностью, чтобы избежать травм в результате случайного удара по режущей головке или по самим ножам.

2. Убедившись, что электрические характеристики совместимы с вашим источником питания, подключите машину к сети и включите главный выключатель, убедившись, что индикаторы на распределительном щите загорелись. Помните, что вилка должна подходить для использования с этим типом машины.

3. После того, как установка и осмотр безопасны, закройте крышку режущей чаши; Затем включите машину, сначала включите низкую скорость или высокую скорость лезвия, затем нажмите на низкую скорость или высокую скорость режущей чаши. При выключении машины сначала необходимо остановить чашу для резки, а затем остановить лезвие. Будьте осторожны, не выключайте выключатель питания во время работы машины. Всегда проверяйте безопасность операционной системы. И не забывайте чистить машину после использования, поддержание чистоты может продлить срок ее службы

## **ВАЖНО**

Проверьте правильность направления вращения ножей и чаши следующим образом: отсоедините красную грибовидную кнопку аварийной остановки, повернув ее на несколько градусов вправо, а затем нажав кнопку «Нож на низкой скорости / Пуск». Машина начнет работать, и чаша начнет вращаться против часовой стрелки. Если чаша вращается по часовой стрелке, немедленно остановите машину и переключите 2 из 3 фаз на источнике питания.

## 6. Принцип работы

Прежде чем приступить к работе с куттером/измельчителем, тщательно очистите машину, следуя инструкциям, приведенным ниже в разделе ОБСЛУЖИВАНИЕ. Закройте крышки из нержавеющей стали, будьте осторожны, чтобы не прищемить руку крышкой во время этого процесса. Отключите красную кнопку аварийной остановки, повернув ее на несколько градусов вправо. Нажмите кнопку (низкая скорость ножа), расположенную на панели управления. Затем нажмите кнопку (переключатель чаши/кастрюли/низкая скорость чаши). Ножи и чаша начнут вращаться. Ножи и чаша имеют по две кнопки для выбора первой (низкой) или второй (высокой) скорости для обычной модели машины.

Обратите внимание на следующее:

- Всегда запускайте машину на низкой скорости ножа.
- Ножи и чаша вращаются синхронно; они не могут поворачиваться независимо друг от друга

Из низкой скорости ножа/лезвия можно выбрать высокую скорость, а затем снова вернуться к низкой скорости (последовательность 1-2-1-я скорости). Не перегружайте чашу; смесь не должна подниматься выше края чаши. Не ставьте контейнеры со смесью на край чаши или на защитное ограждение, так как это может привести к несчастным случаям или механическим повреждениям. Будьте предельно осторожны при добавлении или удалении смеси; не подносите руки к ножам и не лезьте в чашу. При необходимости используйте мелкие кусочки льда, чтобы понизить температуру смеси. Не используйте кубики льда или блоки льда, так как они могут повредить лезвие ножа. Никогда не лезьте в чашу руками во время работы куттера/измельчителя. Никогда не кладите руки под крышку из нержавеющей стали.

Исключите любую возможность того, что ваши руки, одежда или другие личные вещи будут зажаты или затянuty под любую из крышек или внутри машины. Чтобы полностью остановить машину, нажмите красную кнопку остановки. Ножи и чаша перестанут двигаться. Красную кнопку аварийной остановки следует использовать только для остановки машины в аварийных ситуациях или отключения ножевого тормоза; его никогда нельзя использовать для остановки машины в нормальных условиях. Подождите, пока чаша и ножи полностью остановятся, прежде чем открывать крышку ножей.

Чтобы отключить тормоз ножа для регулировки или очистки, сначала нажмите красную аварийную кнопку. В случае внезапного падения электрического тока ножевой тормоз срабатывает автоматически, мгновенно останавливая вращение ножей. Эта машина не рассчитана на постоянное непрерывное использование, а скорее на периодическую работу с паузами для отвода накопленного тепла, количество которого будет варьироваться в зависимости от консистенции смеси. По окончании использования машины полностью выключите ее.

## ВАРИАНТ НИЗКОСКОРОСТНОГО СМЕШИВАНИЯ

Начиная с положения, при котором машина полностью остановлена, выполните следующие действия:

- Нажмите кнопки низкой скорости ножа и низкой скорости чаши, расположенные на панели управления. Ножи начнут медленно вращаться.
- Чтобы остановить функцию смешивания, сначала остановите низкую скорость ножа, а затем скорость чаши. Закончил функцию микширования на низкой скорости.

### ОПЦИЯ С МОТОРИЗОВАННЫМ ДИСКОМ ДЛЯ ВЫГРУЗКИ:

Прежде чем вынимать смесь из чаши с помощью моторизованного манипулятора, вы должны сначала убедиться, что рядом с выпускным отверстием выгрузного поддона есть подходящие емкости для смеси. Резак должен работать, чтобы можно было использовать разгрузочный рукав. Запустите резак на низкой скорости ножа. Кроме того, выберите низкую скорость чаши. Опустите разгрузочный рычаг, потянув вниз его переднюю ручку; моторизованный диск автоматически начнет функционировать. Опуская стрелу, следите за тем, чтобы ничего не раздавить рукояткой или ее шарниром. Крепко схватив рычаг, медленно вставьте вращающийся диск в смесь, регулируя его, чтобы получить соответствующий поток выгрузки. Обязательно периодически проверяйте наполнение емкости, чтобы избежать переполнения. Для остановки поднимите разгрузочный рукав в исходное вертикальное положение; моторизованный диск перестанет вращаться.

Пожалуйста, очищайте чашу/кастрюлю для измельчения, лезвие/ножи, диск для выгрузки и держите машину в чистоте, чтобы продлить срок ее службы.

## 7. Обслуживание

### ЧИСТКА

Всегда выключайте машину перед чисткой. Для этого отключите дополнительный выключатель на плате предохранителей и выключите главный рабочий выключатель машины. Если возможно, также отключите машину от источника питания. Машину следует чистить ежедневно, как до, так и после ее использования. Благодаря легкому доступу ко всем компонентам куттер/измельчитель легко чистить, используя только теплую воду и мягкое моющее средство.

Никогда не используйте отбеливатель или какие-либо абразивные чистящие средства, которые могут повредить нержавеющей сталь или другие материалы.

Никогда не используйте пар или струю воды под высоким давлением для очистки резака/измельчителя; избегайте попадания воды внутрь машины, особенно через электрические компоненты или вокруг них.

После каждого рабочего сеанса используйте мягкую щетку для тщательной очистки узла головки ножа, чаши, крышки, стержня ножа и прокладки втулки, внутренней части крышки ножа, шарнира крышки и, при необходимости, крышки. удерживающие винты.

**ВАЖНО: ГОЛОВКА НОЖА ДОЛЖНА ПРОМЫВАТЬСЯ ПОСЛЕ КАЖДОГО РАБОЧЕГО ДНЯ.**

Используйте теплую воду и мягкое моющее средство, а также мягкую губку или мягкую ткань для очистки. Будьте предельно осторожны, чтобы не порезать руки. Область прокладки втулки ножа также необходимо тщательно очистить.

Не подносите руки к режущей кромке ножей без соответствующей защиты (перчаток). Не мойте ножи в воде с температурой выше 60°C или ниже 10°C.

**Не мойте ножи/машину сразу после использования машины, так как изменение температуры может вызвать внутренние микротрещины или деформации.**

Крайне важно содержать в чистоте поверхности, удерживающие ножи и разделительные кольца, во избежание образования остатков смеси. Такое наращивание может создать области, которые выдерживают большее давление, чем другие, что может вызвать микротрещины, которые могут повредить или сломать нож. Для очистки машины вручную всегда используйте соответствующие защитные средства (латексные перчатки, пластиковые фартуки и т. д.). Всегда тщательно промывайте машину после использования любого моющего или дезинфицирующего средства и протирайте машину сухой мягкой тканью.

Если электрический шнур поврежден, немедленно замените его шнуром с идентичными техническими характеристиками. Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или ремонту внутри машины обязательно откройте крышку ножа, чтобы сбросить давление на пневматические пружины. Любой механический или электрический ремонт должен выполняться только квалифицированным специалистом, прошедшим надлежащую подготовку для требуемой работы

## **СНЯТИЕ ГОЛОВКИ (если лезвие нужно заточить или заменить)**

Чтобы приступить к замене режущей головки с сохранением настроек существующих ножей, режущую головку можно снять целиком. Выполните следующие действия: Отключите машину, выключив главный выключатель; для дополнительной безопасности выключите изолирующий выключатель на главном щите предохранителей и, если возможно, отключите машину от сети. Никогда не касайтесь лезвия ножа руками. Всегда используйте перчатки из металлической сетки. С помощью прилагаемых ключей открутите колпачковую гайку на конце вала ножа ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ. Потяните весь узел влево, пока не отделите его от вала. При необходимости несколько раз ударьте пластиковой киянкой по основанию держателя ножа, чтобы снять его; никогда не ударяйте сами ножи каким-либо инструментом или инструментом. Чтобы собрать режущую головку, повторите операции по демонтажу в обратном порядке, принимая во внимание рекомендации по сборке, приведенные в разделе ниже.

## **ОТДЕЛЬНЫЙ ДЕМОНТАЖ НОЖЕЙ (если лезвие необходимо заточить или заменить)**

- Чтобы снять ножи по отдельности, оставив узел головки ножа прикрепленным к валу, выполните следующие действия:
  - Отключите машину, выключив главный выключатель; для дополнительной безопасности выключите разъединитель на плате главного предохранителя технического обслуживания и, если возможно, отключите машину от сети.
  - Никогда не касайтесь лезвия ножа руками. Всегда используйте перчатки из металлической сетки.
  - Ключами открутите накидную гайку на конце ножевого вала ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ.
  - Теми же ключами, но с двух сторон одинаковой ширины, отвинтите (также по ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ) и снимите кольцо гайки крепления ножа.
    - Снимите ножи и компенсационные кольца по отдельности, не забыв сначала отметить их правильный порядок и положение.
  - Чтобы собрать ножевую головку, повторите операции по демонтажу в обратном порядке, убедившись в следующем: Фиксирующая гайка ножевой группы не затянута полностью до тех пор, пока ножи не будут провернуты (с помощью стержня из податливого материала). ), чтобы ножи не касались и не терлись о чашу или крышку.
  - Отрегулируйте каждый нож так, чтобы между ним и чашей было расстояние 2–3 мм. Для этой регулировки мы рекомендуем использовать шаблон из гибкого материала (картон, пробка и т. д.), чтобы следовать пути, отмеченному концом каждого ножа, и пластиковый молоток для соответствующей регулировки ножей.
  - Из соображений безопасности не пытайтесь оставлять зазор 0 мм между

ножами и чашей, так как сильные вибрации, возникающие при определенных условиях эксплуатации, могут привести к тому, что один или несколько ножей соприкоснутся с чашей.

- Ножи снабжены фланцем, выполняющим функцию стопора ножа. Во время установки этот фланец должен оставаться в контакте с держателем ножа.

## **ЗАТОЧКА НОЖЕЙ**

Если качество резки/рубки заметно ухудшится, то ножи должен заточить квалифицированный специалист, уделяя особое внимание сохранению длины и веса каждого из ножей в данной группе или головке. Затачивать ножи должен только специалист, специализирующийся на заточке закаленных ножей. Перед заточкой ножей подумайте, будет ли полученное в результате уменьшение размера достаточным для установки совершенно новых ножей. В принципе, лезвие ножа не должно уменьшаться более чем на 1 см по сравнению с его первоначальным размером. После того, как ножи были заточены, перед их повторной установкой в станок, следует напилить небольшое пространство от упорного фланца, расположенного в шестигранной области, чтобы компенсировать возможное укорочение ножей. Для очистки поверхностей ножей используйте средство с антикоррозионными свойствами. Всегда храните ножи в упаковке; это поможет сохранить режущую кромку и защитит их от любых случайных ударов или трения. По возможности всегда перевозите ножи в упаковке. Для регулировки или перемещения ножей всегда используйте соответствующие меры предосторожности и оборудование.

1. Во избежание травм соблюдайте дистанцию с вращающейся системой.
2. Когда угол крышки режущей чаши превышает 30 градусов, вал ножа и двигатель режущей чаши

автоматически останавливается, но вал лезвия еще некоторое время вращается по инерции, поэтому следует проявлять особую осторожность, чтобы не коснуться лезвия вала при открытии крышки. Когда материал выгружается, рука или твердый предмет не могут достать до края вала лезвия.

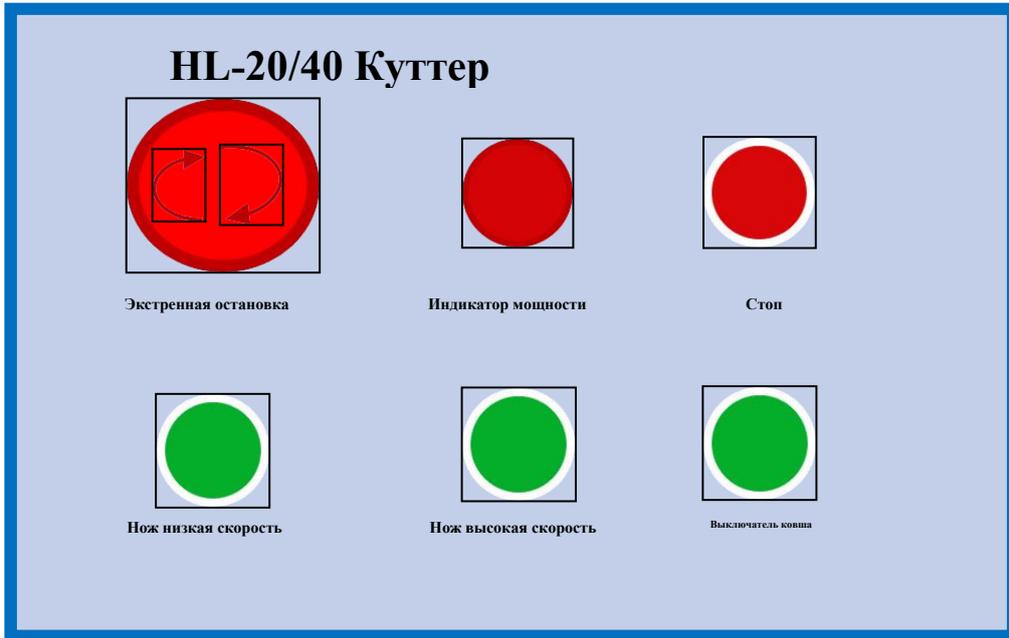
3. Не кладите кости и твердые предметы в чашу для резки, чтобы не повредить лезвие.
4. Когда режущее лезвие установлено, его необходимо очистить и закрепить. После того, как лезвие изнашивается на 15 мм, его необходимо остановить, чтобы лезвие не причинило вреда людям.
5. После завершения процесса внешний источник питания необходимо отключить. В противном случае вентилятор охлаждения инвертора будет работать непрерывно и сгорит двигатель вентилятора охлаждения.
6. При очистке оборудования питание должно быть отключено.

## ЗАТОЧКА НОЖЕЙ

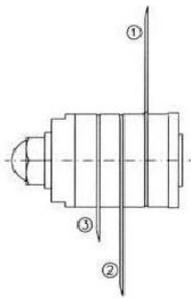
Проблема	Вероятная причина	Решение
Машина не работает	Машина не подключена к источнику питания.	Подключите источник питания к машине
	Главный выключатель не включен	Включите главный выключатель.
	Нет напряжения в одной или нескольких фазах.	Проверьте предохранители, вилки и выключатели.
Машина подключена к источнику питания, но ножи не вращаются.	Крышка из нержавеющей стали не закрыта.	Закройте крышку из нержавеющей стали.
	нажата Красная кнопка аварийной остановки.	Отключить кнопку аварийной остановки.
	В машине короткое замыкание или сломаны некоторые компоненты.	Позвольте инженеру проверить электрические провода и компоненты, затем замените их, подождите несколько минут и снова включите.
Чаша поворачивается не в ту сторону.	Фазы меняются местами.	Переключите 2 из 3 фаз в подключении к источнику питания.
2й Нож не работает на высокой скорости	Крышка из нержавеющей стали открыта.	Закройте крышку из нержавеющей стали и нажмите кнопку высокой скорости 2-го ножа.
Вал режущего диска издает нехарактерный звук	Проверьте, недостаточно ли масла в подшипнике вала резака, и подтвердите, нужно ли его заменить, если он поврежден.	Если масла для вала недостаточно, добавьте его; Если вал необходимо заменить, пожалуйста, замените его.
Чаша для нарезки при работе издает нехарактерный звук	Убедитесь, что подшипник режущей чаши нуждается в замене, если он поврежден.	После проверки и решения, затем снова откройте машину для тестирования.

# 8. Диаграммы

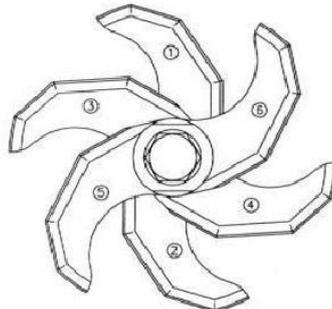
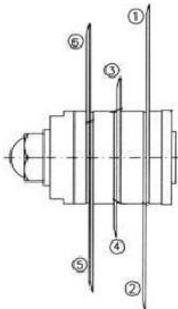
## Панель управления



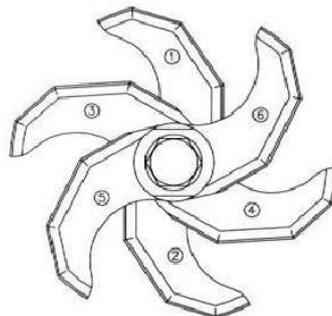
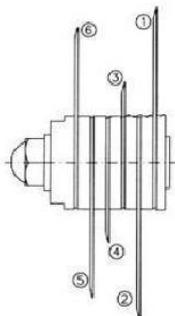
# Чертежи и настройка ножей



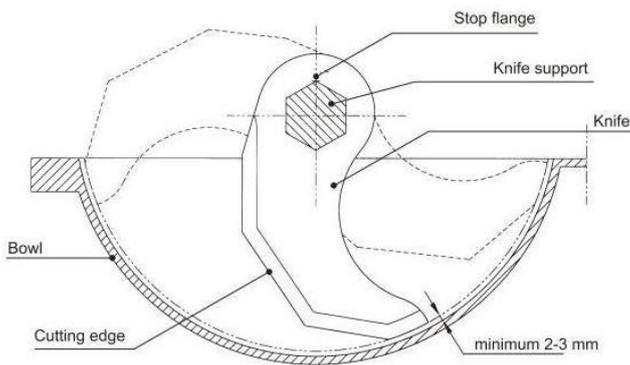
**20/40L model' s knives**



**80L model' s knives**



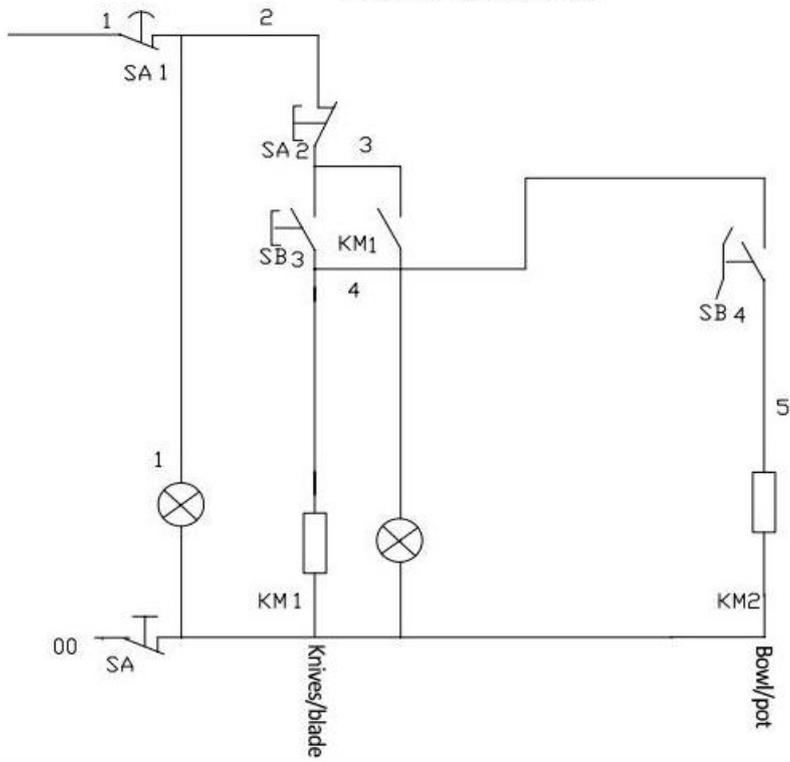
**125L model' s knives**



**Knives adjustment**  
Knives adjustment.

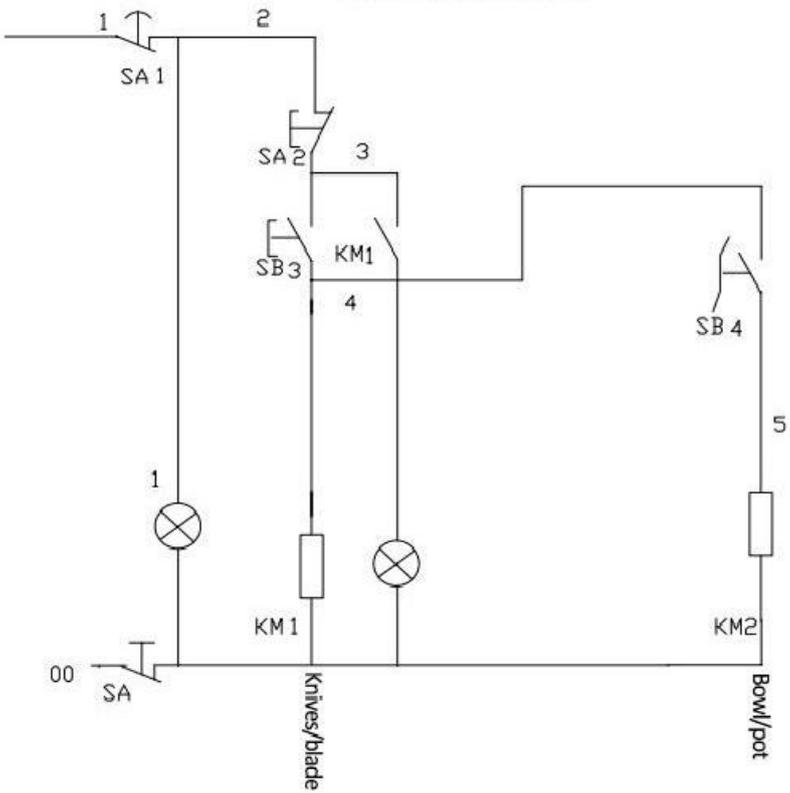
### 20L Model Single Phase Electrical Schematics

20L 搅拌机电器原理图



### 20L/40L Model Three Phase Electrical Schematics

20L/40L 搅拌机电器原理图



### 80L/125L Model Three Phase Electrical Schematics

