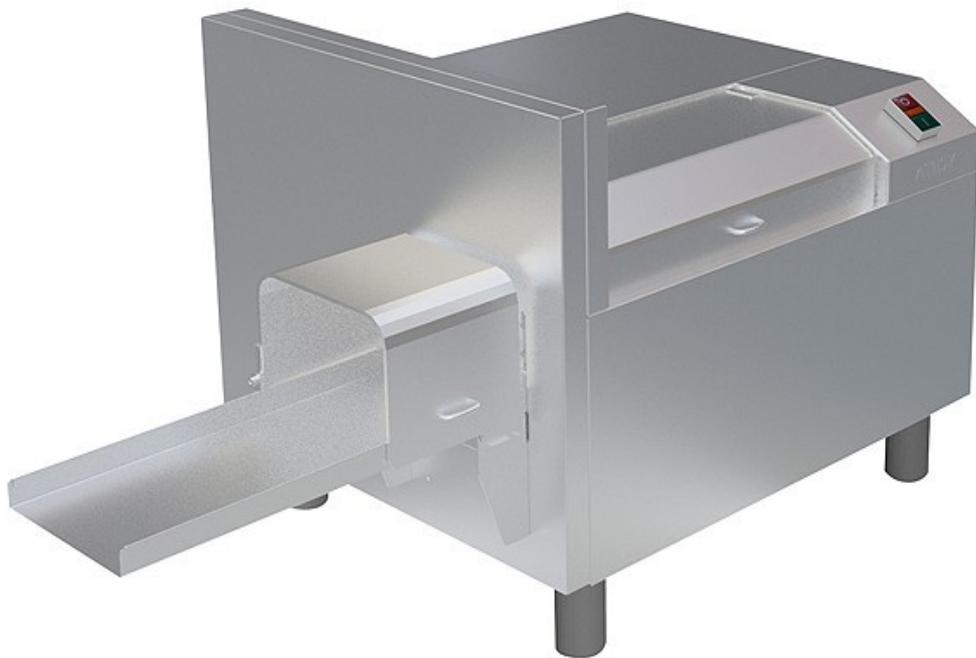




# Хлеборезная машина «ЯНЫЧАР»(АХМ-300А)



*Руководство по эксплуатации*

**ATESY®**

# Хлеборезная машина «ЯНЫЧАР» АХМ-300А

*Благодарим Вас за покупку нашего изделия.  
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

## **Техническое описание.**

Хлеборезная машина «ЯНЫЧАР» АХМ-300А (далее – хлеборезка) предназначена для нарезки хлеба продолговатой формы типа «батон» и формового хлеба с длиной до 380 мм и шириной до 160 мм одинаковыми по толщине ломтиками. Толщина ломтика может быть установлена от 10 до 20 мм.

Регулирование толщины нарезаемого ломтика осуществляется перед включением хлеборезки.

Применение для нарезки хлеба машины АХМ-300А снижает количество отходов, повышает качество нарезки и повышает производительность труда персонала.

Производительность при толщине нарезаемых ломтей:

10 мм – 160 батонов/ч

15 мм – 220 батонов/ч

20 мм – 300 батонов/ч.

Хлеборезка проста в обращении, имеет все необходимые устройства для безопасной работы персонала.

Элементы хлеборезки, контактирующие с продуктами питания, выполнены из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Приобретая изделие «Хлеборезная машина АХМ-300А» внимательно ознакомьтесь с правилами его эксплуатации. Это позволит Вам успешно использовать изделие в течение длительного времени.

Предприятие «АТЕСИ» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому внешний вид, реальный комплект и технические характеристики хлеборезной машины могут несколько отличаться от указанных в данном руководстве по эксплуатации без ухудшения потребительских свойств изделия.

## **1. Общие указания**

1.1. Хлеборезка работает от электрической сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением  $380 \text{ В} \pm 10 \%$  с дополнительным заземляющим проводом.

1.2. Климатические условия для работы хлеборезки – температура окружающего воздуха от  $0 \text{ }^{\circ}\text{C}$  до  $35 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , относительная влажность не более 60 % при  $20 \text{ }^{\circ}\text{C}$ .

1.3. Подключение электрического питания производится скрытой в полу трубной разводкой.

1.4. Все работы, связанные с подключением хлеборезки к электрической сети должны выполняться квалифицированными специалистами, имеющими допуск для работы с электрооборудованием.

1.5. Сборку хлеборезки производить в строгом соответствии с инструкцией по сборке.

1.6. Оберегайте хлеборезку от небрежного обращения и ударов. Регулярно в конце рабочего дня проводите санитарную обработку рабочих поверхностей.

1.7. Корпус хлеборезки должен быть заземлен. Место заземления указано на корпусе.

1.8. При покупке хлеборезки требуйте проверки работы и комплектности хлеборезки.

## 2. Технические характеристики

Технические характеристики изделия приведены в **табл. 1**.

**Табл.1**

№ п\п	Наименование параметра, единица измерения	Значение параметра
1.	Производительность при толщине нарезаемых ломтиков, шт. батонов:	
	10 мм	160
	15 мм	220
	20 мм	300
2.	Мощность, кВт	0,37
3.	Напряжение питания, В	380
4.	Род тока	Трехфазный переменный (с нейтралью)
5.	Частота тока, А	50
6.	Габаритные размеры, мм:	
	Длина	1050
	Ширина	560
	Высота	590
7.	Масса, кг	45

## 3. Требования по пожарной безопасности и технике безопасности

3.1. Требования безопасности - по ГОСТ 27570.53 и ГОСТ Р 52161.1. Хлеборезную машину изготавливают по способу защиты от поражения электрически током по классу 1 по ГОСТ Р 52161.1. Обозначение степени защиты по ГОСТ 14254 - 1P20.

3.2. Хлеборезку необходимо дополнительно заземлять шиной открытой проводки сечением не менее 4 мм.

3.3. Хлеборезка должна включаться в электрическую сеть от отдельного автоматического выключателя.

3.4. Запрещается работать на хлеборезке со снятыми панелями, неисправными электрическими элементами.

3.5. Ремонтно-профилактические работы и работы по очистке производить на хлеборезке, отключенной от электрической сети.

3.6. Настройка на толщину резания осуществляется только на неработающей хлеборезке.

3.7. Не разрешается механическое блокирование некоторых из блокировочных ключей или концевого выключателя во время работы хлеборезки.

3.8. Снятие кожуха ножа и самого ножа производить только при отключенной от электрической сети хлеборезке.

3.9. Заточка ножа производится только после его демонтажа из хлеборезки.

3.10. ВНИМАНИЕ! Нарезанный хлеб разрешается вынимать из приемной платформы только при открытой крышке.

#### 4. Монтаж и подготовка к эксплуатации

4.1. Хлебозрезка поставляется производителем в собранном виде со снятой платформой.

4.2. После извлечения хлебозрезки из упаковки, необходимо сделать следующее:

- Вкрутить съёмные части ножек (поз.1) (рис.1).
- Протянуть провод питания микро выключателя через паз *A* (рис.2) в платформе (поз.2) и монтировать наконечники проводов на соответствующие клеммы *Б* (рис.3).
- Платформу для сбора хлеба (поз.2) крепить к корпусу хлебозрезки при помощи крепежа М6 (болт М6х14, шайба 6, гровер 6) (поз.4,5,6).
- Кронштейн с микровыключателем (поз.3) привернуть к платформе (поз.2) при помощи крепежа М6 (болт М6х14, шайба 6, гровер 6) (поз.4,5,6).
- Хлебозрезку монтировать в помещении отдельном от кухни.
- В месте, где будет установлена хлебозрезка, необходимо монтировать трех-фазный контакт с предохранительной клеммой.

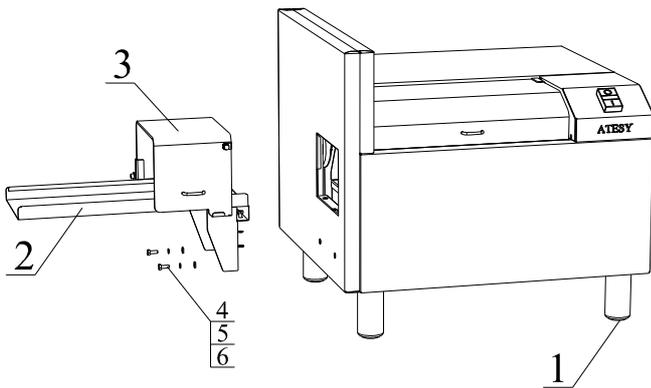


Рис.1

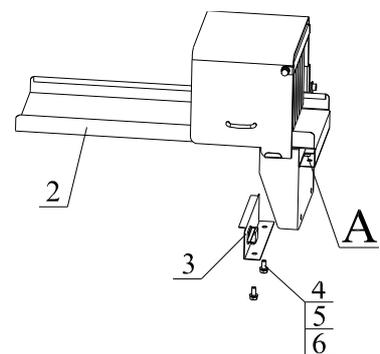


Рис.2

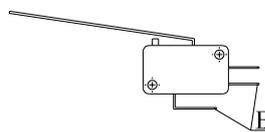


Рис.3

## 5. Эксплуатация

5.1. После монтажа и подготовки по вышеуказанному порядку, машину можно пустить в регулярную эксплуатацию.

5.2. В начале работы необходимо соблюдать следующий порядок (рис.4):

5.2.1 . Настроить хлеборезку на определенную толщину ломтя:

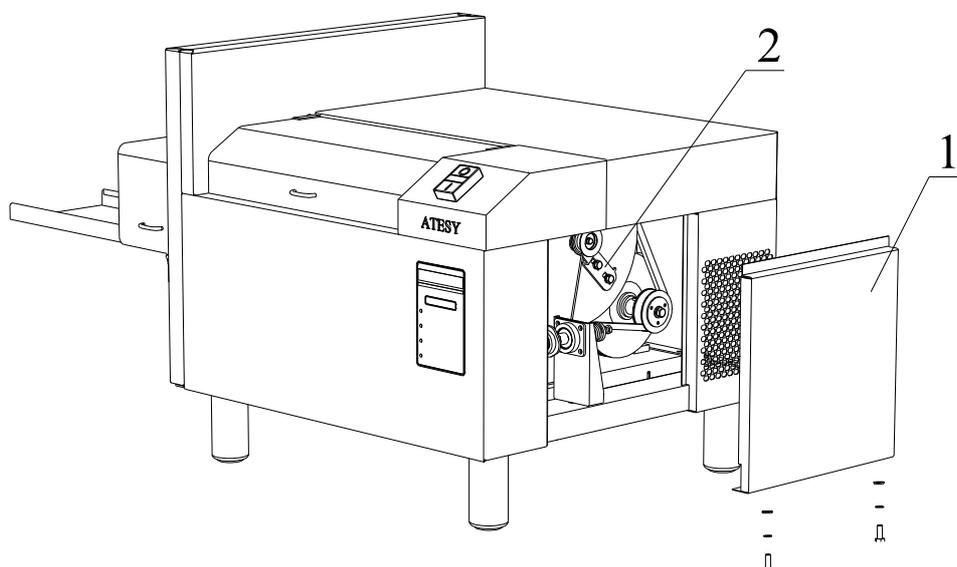


Рис.4

Открыть крышку (поз.1) и при помощи регулировочной скобы (поз.2) настроить машину на необходимую толщину нарезки хлеба.

Настройку осуществлять следующим образом (рис.5):

Ослабить болты (поз.1) крепления скобы регулировочной (поз.2) и сдвинуть её в нужную сторону, совместив метки А – Б на требуемой толщине нарезания.

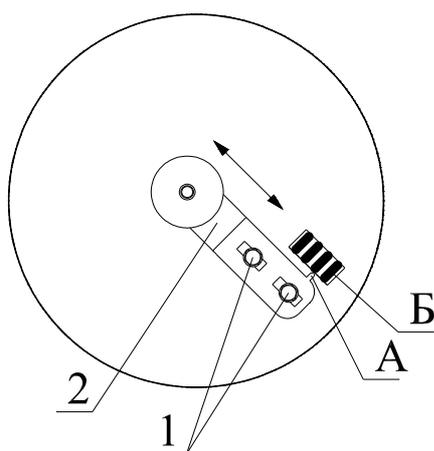


Рис.5

5.2.2. Перед включением машины проверить направление вращения ножа. При необходимости провести перефазировку подключения.

5.2.3 Уложить хлеб в приёмный лоток так, чтобы один его край соприкасался с шипами толкателя, и закрыть крышку. Буханки черного хлеба предварительно разрезать продольно пополам и укладывать в хлеборезку коркой вверх.

5.2.4. Нажать кнопку «Пуск», и хлеборезка начнёт резать хлеб. После нарезания хлеба, выталкиватель возвращается в первоначальное положение, и хлеборезка автоматически останавливается.

5.2.5. Нарезанный хлеб собирается на платформе. Чтобы взять его необходимо открыть предохранительную крышку (поз.3) (рис.1).

5.2.6. Нарезка следующего батона осуществляется в следующем порядке: закрыть предохранительную крышку платформы, открыть крышку приёмного устройства, уложить батон, закрыть крышку и снова нажать на кнопку «Пуск».

При открывании крышки платформы или крышки приёмного устройства, хлеборезка автоматически останавливается.

## 6. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание выполняется с целью предупреждения неисправностей и поддержки хлеборезной машины в постоянной готовности к применению.

Техническое обслуживание должно проводиться в полном объёме. Обнаруженные при этом неисправности необходимо устранить.

Устанавливаются следующие виды технических обслуживаний и их периодичность:

- техническое обслуживание №1 (ТО-1) – ежесменное;
- техническое обслуживание №2 (ТО-2) – еженедельное;
- техническое обслуживание №3 (ТО-3) – ежемесячное.

Объём выполняемых работ и порядок их проведения приведены в табл. 2

Табл.2

Содержание работ	Технические требования
<p style="text-align: center;"><b>ТО-1</b></p> <p>1. Очистить загрузочный и приёмный лоток от крошек</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ТО-2</b></p> <p>1. Выполнить работы в объёме ТО-1 2. Снять кожух ножа, удалить крошки со всех поверхностей, очистить нож</p>	
<p style="text-align: center;"><b>ТО-3</b></p> <p>1. Выполнить работы в объёме ТО-1 и ТО-2 2. Проверить натяжение цепи, смазать цепь, проверить натяжку болтов, для чего снять боковые панели 3. Проверить натяжение ремня, затяжку болтов 4. Проверить крепление проводов</p>	<p>При приложении усилия (10 кг) вверх посередине нижней ветви цепи зазор между ней и ограничительной планкой должен составлять <math>25 \pm 5</math> мм Прогиб ремней при приложении усилия (2...3 кг) должен составлять (3...4 мм)</p>

Режущую кромку ножа при затуплении заточить. Для этого снять приемную платформу с кожухом ножа. Гаечным ключом снять гайку крепления ножа и снять нож. Шлифовальным бруском заточить режущую кромку и установить нож на место.

### 7. Возможные неисправности и методы их устранения (табл.3)

Табл.3

Наименование неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
<p>1. При нажатии кнопки «ПУСК» двигатель не работает.</p>	<p>1. Отсутствие контакта в посту управления. 2. Не срабатывает микро выключатель</p>	<p>1. Восстановить контакт. 2. Проконтролировать положение рычагов микровыключателей.</p>
<p>2. Во время работы двигатель останавливается и вновь запускается.</p>	<p>Плохой контакт в месте подсоединения кабеля к двигателю.</p>	<p>Проверить качество соединения.</p>
<p>3. Двигатель запускается с трудом. Значительные вибрации при работе.</p>	<p>1. Сильно натянута цепь. 2. Заклинивание цепи из-за перекоса звездочек.</p>	<p>1. Отрегулировать натяжение цепи. 2. Устранить перекос.</p>
<p>4. Во время реза движение ножа замедляется или он останавливается.</p>	<p>1. Ослабло натяжение ремня. 2. Затупился нож.</p>	<p>1. Отрегулировать натяжение ремней. 2. Заточить нож</p>

## **8. Гарантийные обязательства**

8.1. Предприятие «АТЕСИ» гарантирует нормальную работу изделия течение 12 месяцев со дня продажи при условии соблюдения правил пользования, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации и ТУ 5151-036 -57079599-2009.

8.2. Гарантийные обязательства распространяются на изделие «Хлеборезная машина» только в случае осуществления пуско-наладочных работ аттестованными специалистами для данного вида работ.

8.3. Гарантии не распространяются в случае, когда изделие вышло из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

8.4. Обмен и возврат изделий надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид, без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

8.5. Гарантийный срок хранения –6 месяцев со дня выпуска.

8.6. В течение гарантийного срока предприятие «АТЕСИ» производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантий заключает договор на квалифицированное послегарантийное обслуживание по телефону:

**(495) 995-95-99**

По этому телефону Вы можете узнать полный перечень выпускаемой предприятием продукции.

## **9. Комплект поставки**

- |                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 9.1. Хлеборезная машина          | - 1 шт. |
| 9.2. Ножки регулирующие          | - 4 шт. |
| 9.3. Приемный лоток              | - 1 шт. |
| 9.4. Руководство по эксплуатации | - 1 шт. |

**10. Акт о запуске оборудования в эксплуатацию.**

А К Т №

от «    »                      201    года

о запуске оборудования в эксплуатацию

Комиссией в составе: директора предприятия (наименование предприятия, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

главного инженера предприятия (Ф.И.О) \_\_\_\_\_

механика, обслуживающего оборудование (Ф.И.О., организация, № договора, № удостоверения) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ,

составили настоящий АКТ о том, что «    »                      201    года, была запущена в эксплуатацию «Хлеборезная машина АХМ-300А»,

полученная по накладной \_\_\_\_\_

Оборудование установлено в закрытом помещении площадью \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>, температура в помещении \_\_\_\_\_ °С.

Директор предприятия (Ф.И.О.)

Главный инженер предприятия (Ф.И.О.)

Механик (Ф.И.О.)

## 11. Сведения о приемке

Хлеборезная машина соответствует конструкторской документации и признана годной для эксплуатации.

Дата выпуска \_\_\_\_\_ 200    г.

Заводской номер \_\_\_\_\_

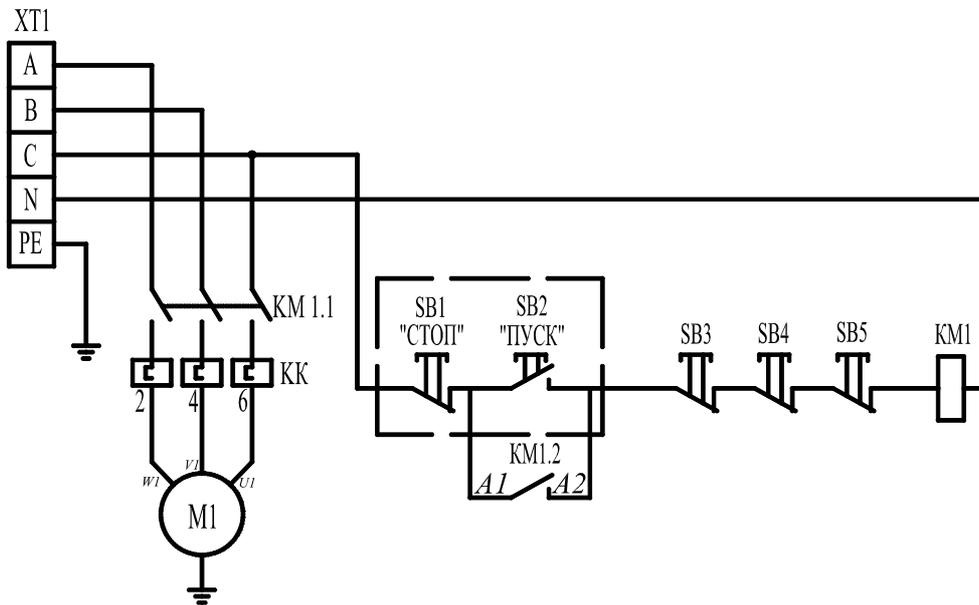
Принято ОТК.

М.П.

**ATESY®**  
**140000, Россия, Московская область,**  
**г. Люберцы, ул. Красная, д.1**  
**т/ф: (495) 995-95-99**  
[atesy@df.ru](mailto:atesy@df.ru)    [www.atesy.ru](http://www.atesy.ru)

# Приложение 1

## Схема электрическая принципиальная



М	Мотор-редуктор АИР 80А8 У3 1М1081380В; 0,37 кВт	1	
КМ	Электромагнитный пускатель ПМЛ-12.010.210 (220В)	1	
SB3,SB4,SB5	Выключатель D48X-266V	3	
SB2	Кнопка РРВВ-30 "ПУСК"	1	
SB1	Кнопка РРВВ-30 "СТОП"	1	