

Машина хлебрезательная FoodAtlas Есо серия SH



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

***Выражаем благодарность за приобретение оборудования
торговой марки FoodAtlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **FoodAtlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе для пекарен, кондитерских, кулинарий, мясоперерабатывающих предприятий: тестомесы, тестораскатки, печи, расстойные шкафы, мясорубки, пельменные аппараты, фаршемесы, хлебoreзки и многое другое.

Все оборудование имеет необходимую разрешительную документацию для использования в России и странах Таможенного союза, многое оборудование сертифицировано в соответствии с требованиями Европейского Союза (сертификат CE).

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте ***agrozavod.ru*** и в службе технической поддержки по телефону ***8(800)5555905***.

2

Вы приобрели технически сложное изделие предназначенное только для использования в коммерческих целях и квалифицированным персоналом. Просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

Внимание:

• Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку защиты выключателя.

• Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

• Не допускайте нахождение кабеля под колесами, между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.

• Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

• Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

• Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам электросети, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.

• Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом.

• Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.

• Если машина не используется или при неблагоприятных погодных условиях отключайте машину от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.

• Не допускайте детей и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать травмирования.

• Если аппарат не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным

персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.

- На проведение электрической установки и технического обслуживания теплового источника требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните и не транспортируйте оборудование в перевернутом виде.

1. ВВЕДЕНИЕ

Лаконичный дизайн, простота в управлении и высокая производительность – отличительные характеристики данной серии оборудования. Эти машины могут быть использованы в отелях, ресторанах, пекарнях, кондитерских, предприятиях общественного питания и т.д.

Машина хлебрезательная SH предназначена для нарезки батонов хлеба продолговатой формы длиной максимум 350 мм на ломти одинаковой толщины 8-12 мм.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	SH-31	SH-36	SH-44
Параметры сети	220В/50Гц	220В/50Гц	220В/50Гц
Мощность, Вт	370	370	370
Толщина нарезки, мм	12	10	8
Ширина лотка подачи булки, мм	350	350	350
Регулировка толщины нарезки	нет	нет	нет
Количество ножей, шт	31	36	44
Производительность, булок/час	160	160	160
Габариты, мм	646x730x780	646x730x780	646x730x780
Вес, кг	73	73	73

3. УСТАНОВКА

1. Необходимо устанавливать оборудование в сухом и проветриваемом помещении на ровной поверхности, чтобы обеспечить устойчивость машины.
2. Использование машины разрешается только после проверки соответствия напряжения в сети с рабочим напряжением машины и проверки подключения.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Необходимо соблюдать следующий порядок:

- Включить выключатель
- Загрузить хлебный батон в приемное устройство
- Нарезанные ломти хлеба убрать с платформы. Для этого нужно выключить машину

Внимание! В случае аварийного отключения электрического тока во время работы машины следует вынуть вилку из розетки, достать хлеб.

После аварийного отключения нельзя сразу нажимать кнопку "Пуск".

Отсоедините вилку от сети, достаньте хлеб /нарезанные ломти или не

нарезанный хлебный батон/, устраните причины аварийных неполадок, загрузите новый батон хлеба и включите машину.

Чистка

По окончании рабочей смены необходимо производить чистку машины в следующем порядке:

1. Рукоятку главного выключателя в положение "отключено".
2. Вынуть вилку из розетки, открыть крышки приемного устройства и платформы. Кистью тщательно очистить крошки хлеба и любые хлебные остатки.

Смазка

Все оси установлены во втулки, не требующие смазки. Шарикоподшипники главного вала/вала с ножом/ следует смазывать, добавляя через каждые два месяца немного консистентной смазки.

Цепь с двумя храповиками ежемесячно смазывать десятью каплями смазочного масла. Коническую зубчатую пару ежемесячно смазывать консистентной смазкой. Ежегодно смазывать подшипники эл. двигателя консистентной смазкой.

Текущий ремонт

Текущий ремонт состоит в заточке режущего ножа. По окончании заточки нож установить таким образом, чтобы его режущая кромка отстояла не менее 1 мм от торцевой кромки корзины для хлеба. Проверка натяжения ножей.

5. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- a. Не прикасайтесь к ножам во время работы машины.
- b. Для очистки ножей остановите машину, отключите от электрического питания.
- c. Для мойки используйте влажную тряпку, никогда не используйте напор воды. Перед проведением мойки и чистки машины, отключите от электрического питания.
- d. Наиболее часто встречающиеся случаи возникновения опасности во время работы изделия: Ослабление соединений, Работа при открытых предохранительных ограждениях, Попадание инородных

твердых предметов в пределах действия ножа машины, Чистка и ремонт во время работы машины.

- e. Предусмотреть надежную затяжку резьбовых соединений всех и по мере необходимости контролировать их надежность.
- f. Очистку и ремонт нельзя производить без полного отключения машины от сети. Ремонт выполнять в установленное время квалифицированным ремонтником, снабженным подходящими исправными инструментами.
- g. Оператор, осуществляющий загрузку хлебного батона, должен не допускать попадания инородных твердых предметов вместе с хлебом.

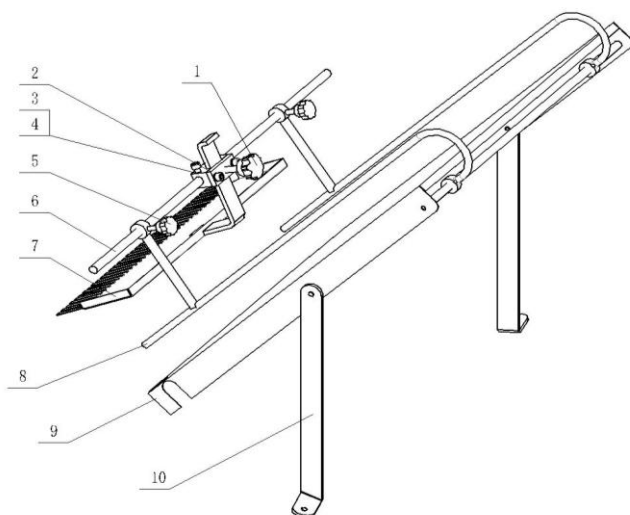
Внимание!

Нарезанные ломти хлеба нельзя убирать с платформы во время работы машины.

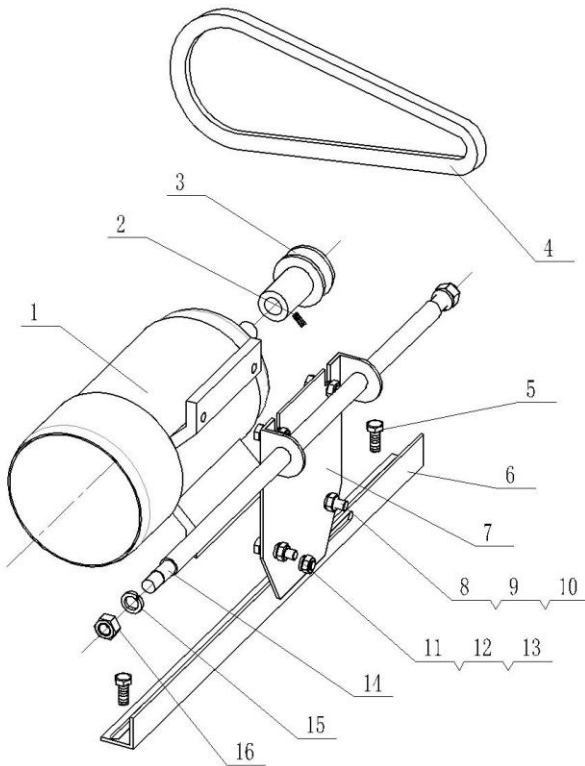
Требования к потребителю:

1. Обслуживающий персонал должен тщательно ознакомиться с настоящим руководством по эксплуатации и соблюдать в будущем все требования к эксплуатации машины.
2. **Внимание! Не допускать механической блокировки любого из конечных выключателей, предусмотренных в машине.**
3. В случае любой неисправности, которая могла бы сказаться на безопасности, категорически запрещается дальнейшая ее работа, пока не устранена неисправность.
4. Заточку ножа осуществлять после снятия ножа.
5. Загрузку хлебного батона и выемку нарезанных ломтей осуществлять по окончании очередного цикла и остановке машины.

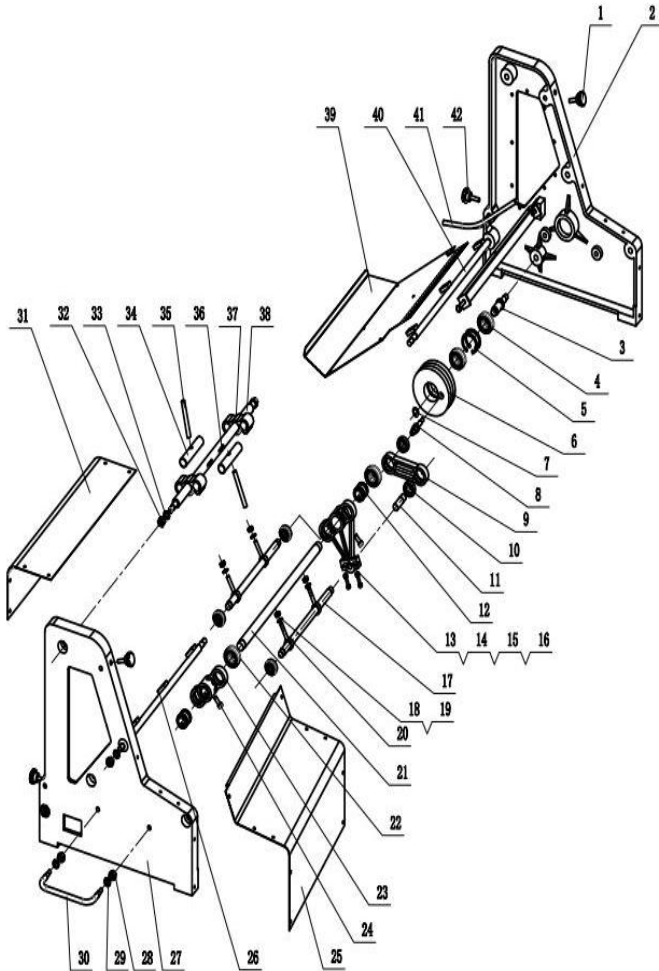
1. ДЕТАЛИРОВКА



Номер	Наименование	Количество
1	Ручка М8	1
2	Шина	1
3	Места для зажимов	1
4	Шестигранный болт М6*15	4
5	Ручка М6	2
6	Крепление площадки	1
7	Площадка	1
8	Планка площадки	2
9	Приемный лоток	1
10	Основание приемного лотка	2

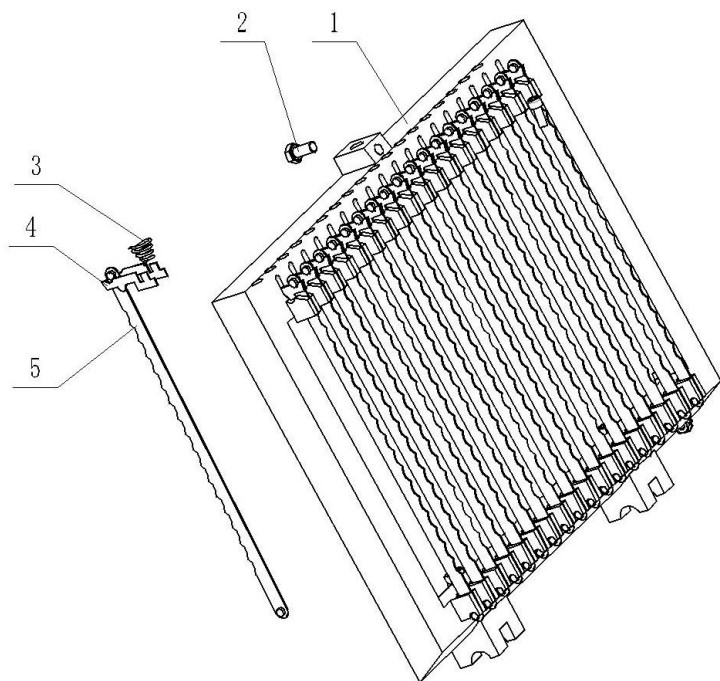


Номер	Наименование	Кол-во
1	Электрический двигатель	1
2	Главный винт	1
3	Маленький шкив	1
4	Ремень	1
5	Болт	2
6	Угол металлический	1
7	Площадка монтажная электродвигателя	1
8	Болт 8	4
9	Граверная шайба болта 8	4
10	Гайка	4
11	Болт 8	1
12	Граверная шайба болта 8	1
13	Гайка	1
14	Ось	1
15	Граверная шайба	2
16	Гайка	2



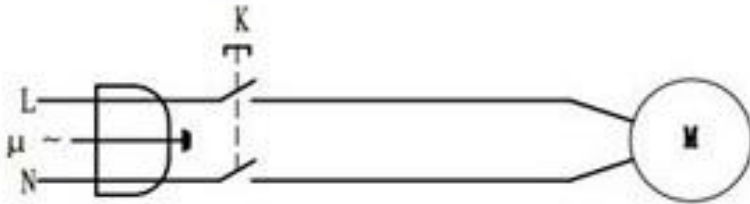
Номер	Наименование	Кол-во
1	Винт	2
2	Панель (кожух)	1
3	Вал	1
4	Подшипник 6204	2
5	Кольцо/втулка 47	2
6	Большой шкив	1
7	Кольцо 16	1
8	Вал	1
9	Шатун	1
10	Подшипник 6202	2
11	Вал	1
12	Втулка	2
13	Шатун	1
14	Крышка	1
15	Болт М6х30	2
16	Шайба граверная 6	2
17	Ось	2
18	Шайба	4
19	Гайка	4
20	Кольцевая гайка	4

Номер	Наименование	Кол-во
21	Ось	1
22	Подшипник 6204	2
23	Соединитель II	1
24	Стопорный винт М8*15	2
25	Передняя панель (кожух)	1
26	Трубка	1
27	Панель (кожух)	1
28	Гайка М8	4
29	Шайба граверная 8	4
30	Ручка	2
31	Верхняя панель (кожух)	1
32	Гайка 12	2
33	Шайба граверная 12	2
34	Втулка	2
35	Штифт	2
36	Кнопка А6*30	2



Номер	Наименование	Кол-во	Примечание
1	Рама	2	
2	Винт	2	
3	Натяжитель	36	Model 31: 31; Model 44: 44
4	Зажим, рычаг	72	Model 31: 62; Model 44: 88
5	Нож	36	Model 31: 31; Model 44: 44

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



K- on-off

M- motor

**АКТ
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город _____
дата _____

Владельцем МАШИНА ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ SH-_____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины _____

В том, что МАШИНА ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ SH _____ дата выпуска _____

пущен в эксплуатацию _____

в _____

(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

(Ф.И.О. механика)

(почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата, город)

Владельцем МАШИНА ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ SH - _____

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Независимый представитель _____

Наименование машины, марка, тип МАШИНА ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ SH-

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа _____

Предполагаемые причины отказа

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

18

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
---	--

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона _____

М.П.

Независимый представитель _____

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие **Закона о защите прав потребителей**. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов изделия следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии

1. **Гарантийный ремонт изделия производится в течение** гарантийного срока, указанного в таблице, при наличии данного гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.
2. Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями инструкции производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Для правильного хранения и транспортировки изделия рекомендуется сохранять упаковку.
3. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до

поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

4. Гарантия продлевается на срок нахождения изделия в ремонте.

5. Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий к Поставщику. С Поставщика ни в коем случае не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

6. В случае выявления дефекта изделия Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему изделие для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик. Настоящая гарантия не распространяется на следующее:

Периодическое обслуживание, наладку и настройку на какой-либо тип материала.

- Ремонт или замену частей в связи с их нормальным износом.

- Любые адаптации и изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации или техническом паспорте изделия.

- Если неисправность вызвана неправильной эксплуатацией, использованием изделия не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации и обслуживанию, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой изделия, невысокой квалификацией обслуживающего персонала или несовершенством технологического процесса, механическими повреждениями, неправильной транспортировкой, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, веществ, жидкостей, халатным отношением, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями

напряжения и частоты в электрической сети.

- Если изделие подвергалось вмешательству или ремонту лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию.

- Если в процессе эксплуатации использовались нестандартные или некачественные расходные материалы и запчасти.

- На детали отделки и расходные материалы (иглы, ремни, лампы освещения, ножи, петлители, подшипники, сальники, щетки и т.п.).

- Эксплуатация изделия производилась в области температур или давлений, не рекомендованных для данного типа изделия, использовались масла, холодильные агенты, теплоносители и другие вещества, не рекомендованные предприятием-производителем.

- Характеристики электропитания не соответствуют требованиям фирмы-производителя, а также при отсутствии или неправильном подключении устройств электрозащиты изделия.

- При недостаточной вентиляции помещения, в котором установлено изделие, при ненормальных вибрациях.

- При повреждениях, возникших вследствие ошибок при эксплуатации, ненадлежащего содержания или хранения, небрежности, технической неграмотности персонала.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись