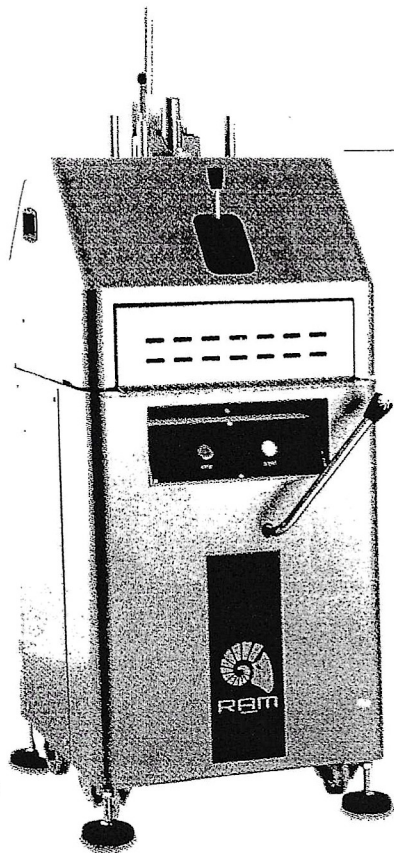
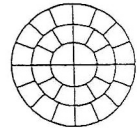


FÉLAUTOMATA ZSEMLEOSZTÓ-FORMÁZÓ S30 TIP. GÉPKÖNYVE



S
(MANUAL)



A gép alap adatai (adattáblán lévő adatok)

A gép típusa:

A gép gyári száma:

A gyártás éve:

A gép súlya (kg):

Feszültség (V):

Frekvencia (Hz):

Áramerősség (A):

Teljesítmény (kW):



A működés során az automata osztó-gömbölyítőnek nyomógyűrűvel és gömbölyítő tálcával kell működni. A berendezést csak kioktatott kezelő használhatja.

A használat előtt saját biztonságunk és a gép megfelelő használata érdekében olvassuk el a gépkönyv utasításait. Az utasításokkal kapcsolatos kérdés esetén a – modell és a szériaszám meghatározásával - gyártó céggel vegyük fel a kapcsolatot.

FIGYELMEZTETÉS



- 1 A gépet alkohol, gyógyszer vagy drogok hatása alatt ne üzemeltessük.
- 2 A haját és egyéb testrészeket a forgó részekről tartsuk távol. (szalagok, fogaskerekek)
- 3 A veszélyre figyelmeztető, valamint a biztonsági adatokat tartalmazó jelzőtáblákat tartsuk tisztán és rendben.

A GÉPKÖNYVBEN HASZNÁLT JELEK



A művelet végrehajtására vagy a lehetséges veszélyre vonatkozó figyelmeztetések.



Műveletek, melyeket csak arra felhatalmazott személy végezhet.



Speciális szaktudást nem igénylő műveletek, melyet a gépet üzemeltető személy végezhet.

ADATTÁBLÁK

A gyártással, regisztrációval kapcsolatos adatok, áram veszélyt jelző táblák, súly és összhang, földfeszültség, speciális műveletek

elektromos teljesítmény

Elektromos



MODELLO / Model
ANNO COSTRUZIONE / Year
MATRICOLA / Serial Number
PESO / Weight
VOLTAGGIO / Voltage
POTENZA / Power
AMPERE / Ampere







A gép működése közben az összes fedélnek, forgattyúháznak, védőeszköznek megfelelően rögzítve kell lenni és megfelelően működni kell.

MŰSZAKI ADATOK

	S15	S22	S30	S30S	S52
Osztások	15	22	30	30	52
Min és max. osztási súly	80-260 gr	50-180 gr	40-135 gr	25-90 gr	12-40 gr
Összteljesítmény kg.	4	4	4	2,7	2,08
Méreték cm.	64x64x142	64x64x142	64x64x142	64X64X142	64x64x142
Súly kg.	180	180	180	180	180
Motorteljesítmény	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55

MEGFELELŐSÉG

Az elektromos rendszer megfelel az EN 60204-1 előírásainak. A téstával kapcsolatba kerülő anyagok megfelelnek az FDA előírásainak. A gép gyártására 98/37 CE direktíváknak és a 91/368/CE – 93/44/CE – 93/68/CE- 1935/2004 – 2006/42CE – 2004/108CE módosításoknak megfelelően került sor.

VÉDELEM

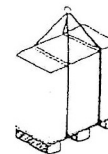
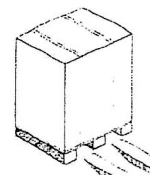
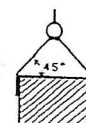
A gépbe egy biztonsági eszköz két biztonsági fedéllel és egy mikrokapcsoló van beépítve, mely biztosítja, hogy a forgó motor csak akkor működjön, amikor a kar lefelé áll.

A GÉP EMELESE ÉS MOZGATÁS



A gépet csak szakember emelheti.

A gép csak faládba vagy kartondobozba csomagolva szállítható. Ha a gép ládába van csomagolva, akkor villástargoncával vagy emelődaruval emelhető fel. Ebben az esetben a kötélnél max. szögét, mely 45° figyelembe kell venni. A kicsomagolást követően a gép daruval emelhető.



AZ ÁRU ÁTVÉTELE

A ládába történő csomagolás lehetővé teszi 6 hónapra a gép fedél alatti tárolását. Csomagoljuk ki a gépet, majd a szállítványozót értesítsük a lehetséges károkról. A lehetséges károkról a gyártó céget is értesíteni kell.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS



Az elektromos csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Az elektromos kábelnek a gép adattábláján szereplővel azonos feszültségűnek kell lenni. Az elektromos áramellátás egy kapacitáskiválasztón keresztül történik. (3 fázis + földelés) A hálózati csatlakoztatásnak az adott ország előírásainak megfelelően kell történni.

A GÉP LEÍRÁSA

Az osztó-gömblyítő az osztásra, gömblyításra vonatkozó CE minősítésnek megfelelően került legyártásra. A gép szerkezete elektromosan hegesztett acéllemez, a kések AISI 304 rozsdamentes acélból, az osztólemez alumíniumból, a gömblyító tálca pedig szintetikus anyagból készült. A gépet max. 25°C hőmérsékletű helyen helyezzük el.

A gépen az alábbi alkatrészek találhatók:

1) Nyomókar

A tészta szétnyomásához nyomjuk az 1. kart lefelé.

2) Vágókar

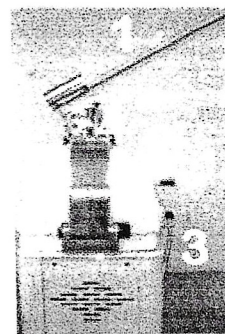
A 2. kart jobbra nyomva az alumínium lemez megemelkedik, majd az 1. kar megnyomásával a kések – a tészta osztásához –leereszkednek.

A kar és a kések lefelé állnak, lehetővé téve ezzel a motor indítását.

3) Formázó kar

A 3. formázó kar segítségével formázzuk az osztott tésztát.

4) Biztonsági eszköz: mikrokapcsoló



ELSŐ INDÍTÁS ÉS PRÓBA



Az alábbi műveleteket csak szakember végezheti.

- 1) A gép hálózati csatlakoztatása előtt ellenőrizzük le, hogy hálózatunk megfelel-e az adattáblán szereplő feszültségnek.

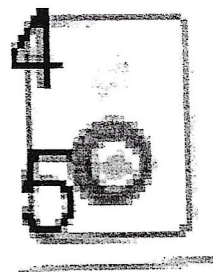
2) VEZÉRLŐ GOMBOK

INDÍTÓGOMB

4

✓VÉSZLEÁLLÍTÓ GOMB

5



✓A gép a vészleállító gombbal bármikor leállítható.

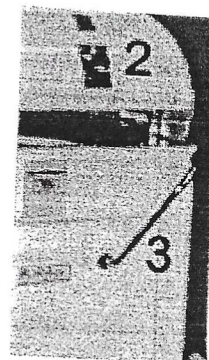
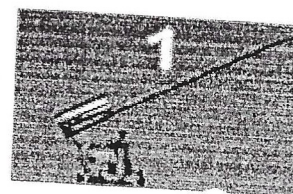
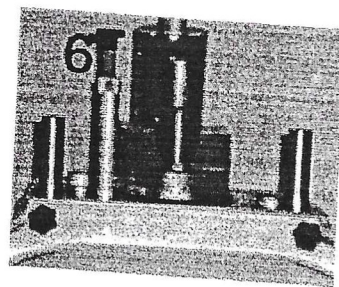
A GÉP BIZTONSÁGOS ÉS HELYES HASZNÁLATA

- 1) A gép indításához nyomjuk meg a 4. START (INDÍTÁS) gombot.
- 2) A mérőrendszert (6.) az elérni kívánt súlynak megfelelően kell beállítani. Ex: nr. 1 gr. 1000 - nr. 2 gr. 2000 - nr. 3 gr. 3000 - nr. 4 gr. 4000
- 3) A tésztát helyezzük a gömbölyítő tálca közepére kinyújtva, de nem a mélyedéseken kívül. A tészta felső részét kicsit lisztezzük meg, majd ezt követően helyezzük a gömbölyítő tálcat óvatosan úgy, hogy az a záró forgócsapon rögzítve maradjon.



Figyelem: ha a gömbölyítő tálca nem megfelelően van beillesztve, akkor az a gépen sérülést okozhat

- 4) A tésztanyomáshoz nyomjuk le az 1 nyomókart és tartjuk ebben a helyzetben.
- 5) A tésztaosztáshoz toljuk jobbra a 2. vágókart.
- 6) A gömbölyítő szakasz indításához a 3. gömbölyítő kart engedjük egy kicsit lejjebb. A gömbölyítési idő függ a tészta típusától és a pék tapasztalatától. Az 1. nyomókar felemelésével visszaáll egy új folyamat indításához szükséges helyzetbe, majd ezt követően húzzuk ki a gömbölyítő tálcat.



A GÉP TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA



A TISZTÍTÁSHOZ ÉS KARBANTARTÁSHOZ A GÉPET MINDIG KI KELL KAPCSOLNI.

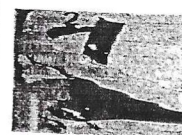
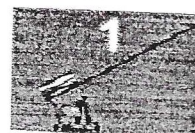
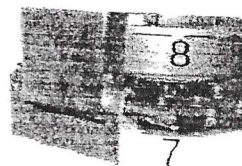
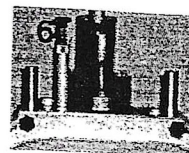
A gép belsejében lévő tésztamaradékot működés közben tilos eltávolítani. A tisztításhoz ne használjunk vízsugarat. Könnyű levegőt használunk.

A karbantartás ideje alatt a gépet áramtalanítani kell. Az alkatrészek cseréjét, az elektromos hibák javítását stb. csak szakember végezheti. Ha a gép még garanciális, erről tájékoztassuk a gyártó céget.



- ✓ **A gömbölyítő tálca, az osztó lemez és a kések tisztítása és karbantartása**

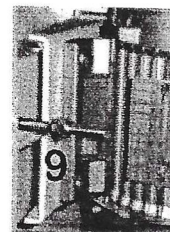
- 1) A gömbölyítő tálákat minden nap tisztítsuk.
- 2) A gömbölyítő tálákat ne hagyjuk a gép belsejében.
- 3) A gömbölyítő tálca alátámasztását is tisztítsuk meg.
- 4) A fej záró forgócsapját kifelé húzzuk ki
- 5) A nyomógyűrűt jobbra fordítással távolítsuk el, majd engedjük le.
- 6) A mérőrendszert (6.) állítsuk felső helyzetbe
- 7) Az 1.sz. nyomókart engedjük le, majd a 2. sz. vágókart toljuk jobbra.
- 8) A nyomókart engedjük fel és hajlítsuk el a fejet.
- 9) A kések kivételéhez használjuk a nyomókart.



10) A mozgórészeket gyakran olajozzuk élelmiszeripari olajjal.

✓ **A MOTORSZÍJ FESZESSÉGE**

Szedjük szét a hátsó panelt, majd a 9-s csavar segítségével állítsuk be.



✓ **LEHETSÉGES HIBÁK ÉS MEGOLDÁSOK A HIBÁK KIKÜSZÖBÖLÉSÉRE**

A gép nem indul	A gép nincs csatlakoztatva, csatlakoztassuk és ellenőrizzük a feszültséget
A gép nem indul	A vészleállító gomb jelzésnek megfelelően fordítsuk el.
Különböző súlyú osztás	Helyezzük a tésztát középre és lapítsuk egyenletesen és ne hagyjuk, hogy kimenjenek a kör alakú mélyedésekből.
A tészta nyomása a gyűrű és a gömbölyítő tálca között.	Csökkentsük a nyomási időt vagy a nyomókart használva kevésbé húzzuk meg.
A termék nem jól gömbölyített vagy egyenetlen a felülete.	Engedjük le a mérőrendszert és növeljük a gömbölyítési időt.
A termék felszíne nem sima.	Emeljük fel a mérőrendszert és ellenőrizzük le, hogy a tészta súlya összhangban van-e a gép teljesítményével. Csökkentsük a gömbölyítési időt.

A GÉP TISZTÍTÁSA

A gép szerkezete porzománccal vagy kétkomponenses epoxid zománccal bevont lemezből készült. A védőeszközök, a nyomóeszköz, a kenyérnyomó és a kések AISI 304 rozsdamentes acélból készültek. A szalagok gumiból, az elektromos részek pedig műanyagból készültek.



ELEKTROMOS KAPCSOLÁSI RAJZ