



Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480



Руководство по эксплуатации
и монтажу



Страница оборудования



Видео работы

Содержание

1. Назначение	3
2. Общие указания и особенности.....	4
3. Технические характеристики.....	5
4. Комплектация.....	5
5. Устройство и принцип работы	6
5.1. Устройство	6
5.2. Принцип работы	7
6. Правила транспортирования и хранения.....	7
7. Правила распаковки оборудования.....	8
8. Меры безопасности	8
9. Монтаж оборудования	9
9.3. Требования к помещению	9
9.4. Установка, монтаж и подключение.....	9
10. Подготовка к работе	11
11. Включение, работа, выключение	11
12. Гигиеническое и техническое обслуживание	12
12.5. Гигиеническое обслуживание	12
12.6. Техническое обслуживание	12
13. Возможные неисправности и способы их устранения	14
14. Утилизация.....	14
15. Сведения о сертификации.....	15
16. Гарантий изготовителя.....	15
Приложение 1. Схема электрическая принципиальная.	16

Настоящее руководство по эксплуатации совмещает в себе инструкцию по монтажу, пуску, регулированию и использованию оборудования, удостоверяя основные параметры и характеристики машины для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480, и содержит сведения, необходимые для ее правильного монтажа, пуска, регулирования, технического обслуживания и использования по назначению.

Перед монтажом и эксплуатацией оборудования необходимо ознакомиться с настоящей документацией и изложенными в ее разделах описаниями, инструкциями, характеристиками и требованиями.

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию оборудования, не ухудшающие его качества и потребительские свойства и не отраженные в данном руководстве по монтажу и эксплуатации.

Производитель гарантирует долговечную и надежную работу машины только при соблюдении правил эксплуатации и технического обслуживания, описанных в данном руководстве, поэтому прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью оборудования и подлежит передаче совместно с оборудованием в случае смены его владельца.

1. Назначение

1.1. Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480 предназначена для нарезки бисквитных коржей, багетов, булочек для гамбургеров и другой штучной продукции на ровные пласти заданной толщины.

1.2. Машина используется при производстве тортов, пирогов, гамбургеров и другой продукции.

1.3. Машины широко применяются в пекарнях, кондитерских цехах, небольших хлебозаводах, и любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

1.4. На пищевом производстве данная машина является элементом в цепи оборудования, предназначенного для изготовления различных мелкоштучных изделий. Как правило, подобная линия состоит из следующего сопряженного между собой оборудования: мукопросеивательная машина, оборудование для фильтрации (придания нужной температуры воде), машина тестомесильная или миксер, машина для тестоделения-округления, шкаф предварительной расстойки, тестораскаточная (тестозакаточная) машина, шкаф окончательной расстойки, оборудования для отсаживания или шприцевая, печь, машина для нарезки бисквита, хлеборезательная машина и др.

1.6. Описание, техническая информация, промо- и видеоматериалы доступны на сайте производителя по QR-коду на первой странице.

2. Общие указания и особенности

2.1. Запрещается эксплуатировать бисквиторезательную машину без заземления. Установка должна быть надежно подключена к контуру заземления. Контур заземления должен иметь сопротивление не менее 0.1Ω .

2.2. Машина изготовлена с учетом ее эксплуатации в помещениях с температурой воздуха от 10 до 35°C и относительной влажностью не более 85%.

2.3. Необходимо оберегать оборудование от механических воздействий.

2.4. К конструктивным особенностям и преимуществам машин Danler GM-480 можно отнести:

1. Наличие подающего конвейера для обеспечения автоматической подачи бисквита на блок ножей.
2. Широкая рабочая зона резания для разрезания изделий больших габаритов или одновременной нарезки нескольких небольших изделий для высокой производительности работы. Ширина ленты 480 мм, максимальная ширина продукта 495 мм.
3. Бесступенчатое регулирование скорости конвейера 0-0,11 м/сек для обеспечения высокой производительности и высокого качества реза, исходя из конкретных свойств продукта.
4. В приводе движения ножа используется зубчатая ременная передача, что значительно снижает эксплуатационные расходы, вибрацию и уровень шума.
5. Два приводных двигателя: 0,37 кВт для разрезания, 0,06 кВт для движения конвейера.
6. Направляющие продукта имеют быстроразъемный крепеж.
7. Износостойкая опластикованная конвейерная лента для работы с пищевыми продуктами, которая легко чистится от загрязнений, толщина 2 мм.
8. Простая и быстрая система ослабления ленты для доступа к конвейерному столу для его уборки.
9. Приводной вал с насечками, предотвращающие проскальзывание и износ ленты конвейера. Привод вала-промышленная цепь.
10. Система автоматической очистки конвейерной ленты: скребок и быстросъемные лоток.
11. Простая и надежная система центрирования ленты.
12. В машину устанавливаются сдвоенные ножи, для высокой скорости и качества реза
13. Лезвия сдвоенного ножа двигаются возвратно-поступательно для обеспечения ровного среза без замятия поверхности, по сравнению с ручным разрезанием.
14. Возможность установки нескольких ножей для одновременного разрезания заготовки на несколько частей.
15. Быстроразъемная система замены ножа.
16. Прочное рамное сварное основание, которое можно использовать для складирования продукта.
17. Два поддона для сбора крошек из нержавеющей стали, для упрощения уборки рабочей зоны.
18. Основные элементы машины выполнены из нержавеющей стали, корпус покрыт молотковой эмалью, что защитит оборудование от воздействия агрессивных сред.
19. Система безопасности, предотвращающая случайное включение машины при смене ножа.
20. Защитная прозрачная панель, защищающая от движущихся ножей и крошек, и оператора.
21. Машина подходит даже для бытового напряжения 220В.
22. Машина мобильна и универсальна, легко перемещается в рабочую зону и используется отдельно или встраивается в автоматическую линию. Имеет 4 колеса и 4 винтовые опоры.
23. Простота и надежность.
24. В комплекте 2 ножа.

3. Технические характеристики

Основные технические характеристики Danler GM-480 представлены в табл. 1.

Таблица 1*

Параметр	Значение
Тип оборудования	для горизонтальной резки
Высота установки ножа, мм	5-140
Шаг установки ножа, мм	5
Максимальная высота продукта (с верхней панелью на машине), мм	93
Максимальная высота продукта (при снятой верхней панели на машине), мм	155
Максимальная ширина прохода продукта, мм	495
Ширина ленты, мм	480
Длина ленты, мм	2990
Скорость движения ленты, м/сек	0-0,11
Система самоочистки ленты	есть, скребковая
Система предотвращения износа (проскальзывания) ленты	есть
Материал ленты	опластикованная ткань
Система безопасности	есть (отключение машины при замене ножа)
Опорные элементы	4 колеса и 4 винтовых опоры
Материал элементов контактирующих с продуктом	нержавеющая сталь
Материал корпуса	сталь покрытая эмалью
Мощность установленных двигателей, кВт	0,37 (привод ножа) и 0,06 (привод конвейера)
Количество одновременно устанавливаемых ножей, шт	1,2,3,4 и более
Количество режущих ножей в комплекте, шт	2
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,43
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	1640x795x1140
Масса, кг	189

*Допускается отклонение заявленных характеристик при использовании в условиях, отличных от условий тестирования машины производителем.

4. Комплектация

4.1. В базовый комплект поставки одной единицы оборудования входят:

- Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480 – 1 шт.
- Нож для резки бисквита – 2шт.
- Руководство по эксплуатации и монтажу на русском языке – 1шт.

4.2. В дополнительный комплект поставки одной единицы оборудования (заказывается отдельно) входят:

- Ножи для резки бисквита. Используются при необходимости осуществлять несколько одновременных разрезаний заготовки.

5. Устройство и принцип работы

5.1. Устройство

5.1.1. Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480. Вид общий (рис. 1). Может незначительно отличаться в зависимости от модификаций.

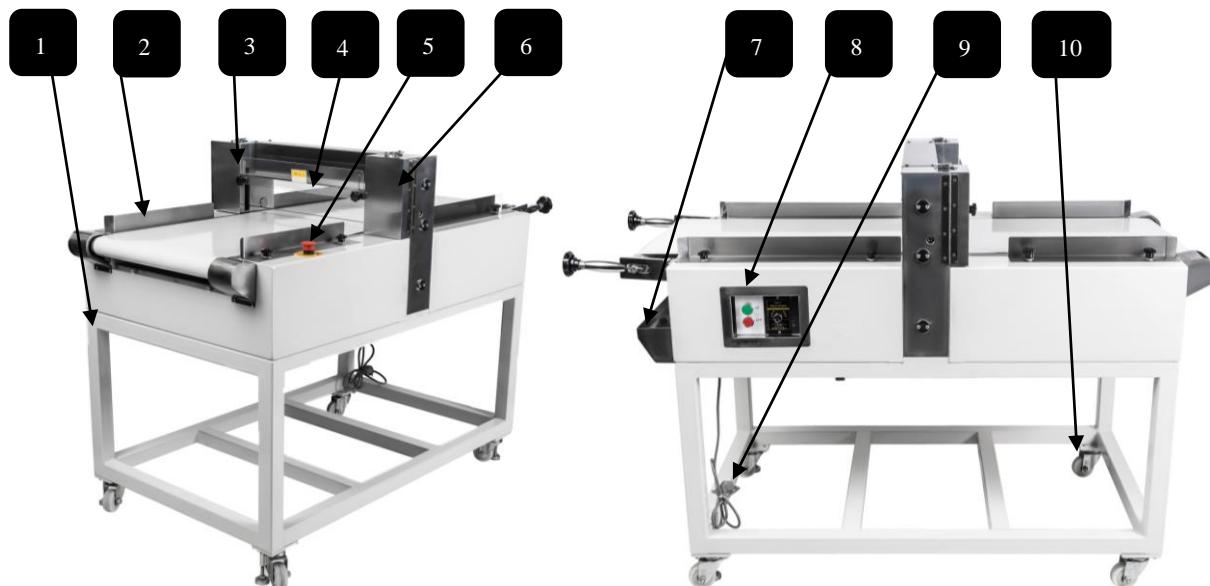


Рис. 1

Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480:

- 1 – Несущая рама.
- 2 – Направляющие.
- 3 – Левый отсек смены высоты ножа.
- 4 – Защитная прозрачная панель.
- 5 – Кнопка экстренного отключения машины (тип «грибок»).
- 6 – Правый отсек смены высоты ножа.
- 7 – Накопительный лоток для сбора крошек. Два дополнительных выдвижных лотка на фото не показаны. Находятся под конвейерным столом.
- 8 – Панель управления. Подробно описана в п. 5.1.2.
- 9 – Кабель питания.
- 10 – Колеса с фиксаторами.



5.1.2. Панель управления (рис. 2):

- 1 – Кнопка включения машины.
- 2 – Поворотная ручка регулирования скорости конвейера.
- 3 – Кнопка выключения машины.

Рис. 2

5.2. Принцип работы

5.2.1. При включении машины осуществляется запуск движения конвейера и движения (возвратно-поступательное) режущих ножей. Один установленный нож содержит 2 лезвия и является «сдвоенным».

5.2.2. Посредством оператора или сопряженного с машиной конвейера технологической линии, заготовки попадают на конвейер, который перемещает их к режущему ножу для нарезания, который находится на высоте установленной оператором.

5.2.3. После нарезания, заготовки перемещаются конвейером или в накопительную емкость или далее по автоматической технологической линии.

6. Правила транспортирования и хранения

6.1. Условия транспортирования изделия — по ГОСТ 23216–78.

6.2. Транспортировку машины производить в твердой упаковке (фанера, ДСП). При помощи картона или пенопласта защитить элементы машины, способные получить механические повреждения при соприкосновении с упаковкой.

6.3. Машина в заводской упаковке может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для данного вида транспорта.

6.4. Транспортировка и хранение машин должны осуществляться в один ярус.

6.5. Машина в упаковке предприятия-изготовителя должна храниться в отапливаемых и вентилируемых складах, хранилищах с кондиционированием воздуха, расположенных в любых макроклиматических районах. Температура окружающего воздуха – от 10 до 35 °C, относительная влажность воздуха – до 85% при 25 °C.

6.6. В помещении для хранения не должно быть токопроводящей пыли, паров агрессивных веществ, а также газов, вызывающих коррозию и разрушающих изоляцию.

6.7. Погрузочно-разгрузочные работы проводить под руководством специально назначенного лица, которое определяет безопасные способы погрузки, разгрузки и транспортировки грузов и несет ответственность за соблюдение правил безопасности при проведении погрузки и разгрузки.

6.8. При погрузке и выгрузке машины следует поднимать за транспортировочный поддон.

6.9. Длительность хранения машины в транспортной таре – не более одного года. Срок хранения исчисляется со дня (месяца) изготовления машины и указан на техническом шильдике и на коробке с оборудованием.

6.10. При постановке машины на длительное хранение необходимо очистить ее от загрязнений, просушить и обмотать в упаковочную пленку.

6.11. Не допускать тряски оборудования, не хранить оборудование в перевернутом виде.

6.12. При нарушении потребителем условий и срока хранения машины продавец (предприятие-изготовитель) не несет ответственность за ее работоспособность.

7. Правила распаковки оборудования

- 7.1. Распаковывать оборудование только квалифицированным персоналом с опытом и навыками в данной деятельности и знающим технику безопасности при проведении данных работ.
- 7.2. Распаковывать машину в специально приспособленном помещении, расположенном в непосредственной близости от места монтажа.
- 7.3. Закрыть полы и стены помещения для предотвращения повреждений листами фанеры или щитами из дерева.
- 7.4. Перед началом распаковки подготовить места для складирования тары.
- 7.5. Установить оборудование при распаковке так, чтобы к нему был удобный доступ со всех сторон.
- 7.6. Спланировать размещение машины в устойчивом положении.
- 7.7. Не применять при распаковке ударные инструменты (кувалды, молотки и др.), вызывающие сотрясение оборудования.
- 7.8. Вынуть машину из ящика и разместить ее на устойчивой горизонтальной поверхности.
- 7.9. Снять упаковочные элементы с оборудования.

8. Меры безопасности

- 8.1. К монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию машины допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие аттестацию по технике безопасности при работе с радиоэлектронным оборудованием и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, а также изучившие настоящее руководство.
- 8.2. Перед началом эксплуатации оборудования проверить отсутствие повреждений и проконтролировать работу устройств безопасности. Проверить, нет ли поврежденных частей, все ли части правильно смонтированы и все ли условия, способные влиять на нормальную работу оборудования, являются оптимальными.
- 8.3. Использовать оборудование в соответствии с параметрами, изложенными в табл. 1. Без перегрузок оборудование работает более качественно, надежно и имеет больший ресурс работы.
- 8.4. Оператор должен работать в условиях, соответствующих стандартам производства продуктов питания, только в чистой одежде. Запрещается носить широкую и развевающуюся одежду или украшения, которые могут попасть в движущиеся части машины. Рекомендуется использовать одежду из хлопчатобумажной ткани, использовать нескользящую обувь. В целях гигиены и безопасности на длинные волосы необходимо надевать сетку.
- 8.5. Запрещается проводить очистку или техническое обслуживание, ремонт оборудования без отключения от электрической сети. Чистка внутренних (не соприкасающихся с продукцией) поверхностей, а также замена любых запчастей производятся только специалистом производителя или специально обученным персоналом при согласовании с производителем.
- 8.6. Не допускать эксплуатацию машины, которая находится в неустойчивом положении. Определить наиболее подходящее положение путем ее перемещения или выравнивания плоскости, контактирующей с опорными элементами, для обеспечения равновесия и устойчивости оборудования.
- 8.7. Соблюдать повышенную осторожность и сосредоточенность во время работы. Не использовать оборудование, отвлекаясь на посторонние дела.
- 8.8. Не вносить изменений в устройство машины без согласования с производителем.

- 8.9. Отключать оборудование при техническом обслуживании и санитарной обработке.
- 8.10. Отсоединять питание в конце каждого использования и перед проведением операций по очистке, техобслуживанию или передвижению машины. Не использовать удлинители, проложенные на открытом воздухе.
- 8.11. Не трогать силовой кабель мокрыми руками, иначе возможно поражение электрическим током.
- 8.12. Не допускать нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказаться 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.
- 8.13. Не эксплуатировать машину без ее заземления.
- 8.14. Осуществлять операции по ремонту исключительно квалифицированным персоналом, используя оригинальные запчасти. Несоблюдение данного предписания может привести к возникновению опасности для оператора и прекращению гарантийных обязательств производителя.

9. Монтаж оборудования

- 9.1. Перед монтажом необходимо изучить информацию из данного руководства.
- 9.2. Ввод в эксплуатацию должен осуществлять опытный инженер, прошедший инструктаж по работе с данным оборудованием, или представитель компании – производителя оборудования. Опытный инженер может выявить потенциальные проблемы на ранней стадии, что позволит принять корректирующие меры при вводе в эксплуатацию. Монтаж и настройка должны учитывать особенности конкретного места установки машины и ее окружение. Перед установкой машины следует продумать ее совместную работу с сопрягаемым оборудованием, используя его техническую документацию.

9.3. Требования к помещению

- 9.3.1. Температура окружающей среды места монтажа должна находиться в пределах от 10 до 35 °C, относительная влажность воздуха – до 85% при 25 °C.
- 9.3.2. Запрещено размещать оборудование в агрессивной среде.
- 9.3.3. Межщековые перекрытия должны быть выполнены по СНиП 2.03.01–84 и выдерживать нагрузку, создаваемую весом машины.
- 9.3.4. Пол в месте установки должен быть ровным, выполненным из негорючего материала, соответствующего ГОСТ 30244–94, и иметь допуск плоскости не более 3 мм и допуск на уклон 30'.
- 9.3.5. Общие требования к чистовым полам под установку машины должны соответствовать СНиП 2.03.13–88 «Полы».
- 9.3.6. Выравнивание основания машины при помощи прокладок категорически запрещено.
- 9.3.7. Высота помещения должна быть не менее 3 м.
- 9.3.8. Принять меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- 9.3.9. Место расположения должно обеспечивать свободный доступ к оборудованию с целью его очистки, обслуживания и эксплуатации.

9.4. Установка, монтаж и подключение

- 9.4.1. Производство монтажа, демонтажа, устройства защитного заземления, технического обслуживания приводов и электрооборудования должно соответствовать требованиям

следующих документов: «Правилам устройства электроустановок» (ПУЭ), «Правилам технической эксплуатации электроустановок потребителей», ПОТРМ-016-2001 «Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок», ПОТРО 0152003 «Правила по охране труда в хлебопекарной и макаронной промышленности».

9.4.2. После проверки состояния упаковки распаковать машину, произвести внешний осмотр и проверить комплектность.

9.4.3. Проверить все соединительные и крепежные детали: не раскрутились ли они под действием вибрации во время транспортировки.

9.4.4. Проверить отсутствие механических повреждений на самой машине и ее частях, проверить внешний вид оборудования по фотографии (см. рис. 1).

9.4.5. Выполнить полную и тщательную очистку от консервации путем протирки ветошью и мойки горячим мыльным или содовым раствором, поверхности протереть сухой чистой ветошью.

9.4.6. Подвести и подключить кабель электропитания к электрической сети через устройство защитного отключения, руководствуясь ПУЭ.

9.4.7. Установить защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины.

9.4.8. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.

9.4.9. Обеспечить расстояние между прерывающими напряжение kontaktорами от 3 мм в соответствии со стандартом EN 61095.

9.4.10. При подключении машины к сети заземления, к которой уже подключен ряд оборудования (конвейеры, миксеры, тестоделители и т.п.), может потребоваться отдельное заземление.

9.4.11. Перед первым включением машины следует подтянуть винты и гайки зажимов электрических контактов проводов, пускателей, реле, выключателей, электродвигателей и других электроэлементов.

9.4.12. Если нож не установлен, установить его открыв отсеки 3, 6 (см. рис. 1) в специальные проточки. Закрепить нож при помощи механизма фиксации (натяжного болта и шестигранного ключа 6 мм), рис. 3, с двух сторон. Выбор высоты ножа зависит от необходимой толщины разрезанного пласта.

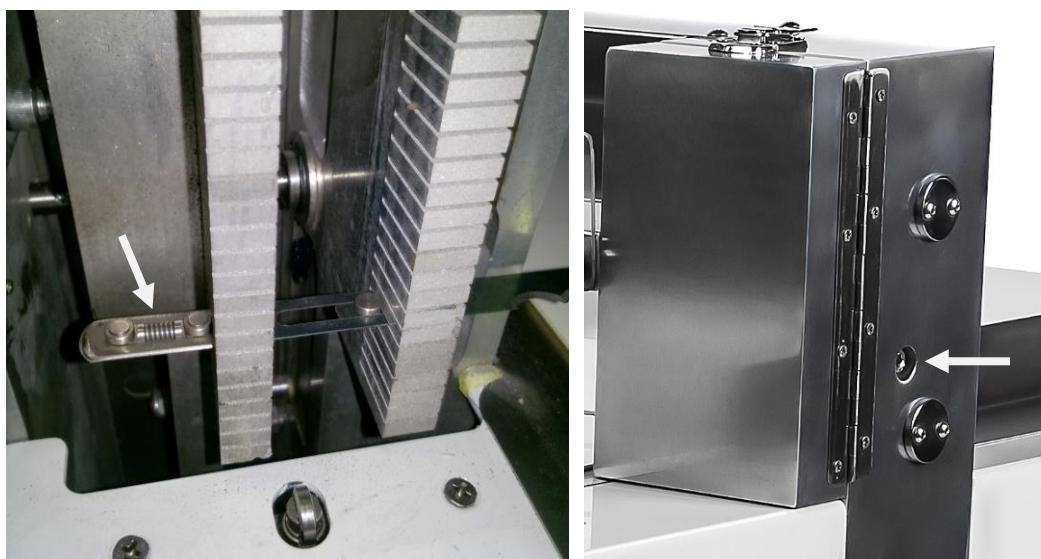


Рис. 3

9.4.13. Перед включением, проверить в отсутствии посторонних предметов в соприкасающихся с машиной.

9.4.14. Вручную прокрутить привод, проверить на отсутствие заклинивания (мертвых точек).

9.4.15. Установите скорость транспортера в соответствии с параметрами нарезаемой продукцией (рис. 2).

9.4.16. Запустить машину на 1–5 мин и проверить штатность работы всех узлов (движение конвейера в рабочем направлении, регулирование конвейера, движение ножей).

10. Подготовка к работе

10.1. К работе и настройке оборудования допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности и изучившие данное руководство по монтажу и эксплуатации.

10.2. В ряде случаев рекомендуется подготовить и использовать тестовые заготовки небольшого объема для получения навыков работы.

11. Включение, работа, выключение



Рис. 4

При выборе скорости необходимо учитывать мягкость заготовки, ее размер, высоту и вес. Откорректировать скорость конвейера можно и при резке изделий. Начинать работу нужно с низкой скорости транспортера, по мере надобности постепенно увеличивать скорость. Скорость увеличивается/уменьшается без остановки движения ножа, бесступенчато. Чем выше задать скорость движения ленты-тем больше будет производительность. Однако, следует учитывать, что при задании слишком большой скорости-может начаться проскальзывание заготовки относительно ленты (в некоторых случаях решается размещением за заготовкой других заготовок для нарезания) или снижения качества нарезания (например, поднятие центральной части бисквита перед ножом и как следствие, нарезанные пласти не будут на выходе иметь одинаковый размер).

11.4. Наблюдать работу машины (движение ленты конвейера и ножей).

11.5. Разместить заготовки на входном конвейере. В некоторых случаях, целесообразно в начале размещать заготовки на ленте и только после этого запускать машину).

11.6. Наблюдать разрезание заготовок.

11.7. При необходимости экстренной остановки машины – нажать кнопку 5 (рис. 1).

11.8. Убрать заготовки с выходного конвейера в накопительную емкость.

11.9. По завершению работы, отключить машину в обратной последовательности, изложенной в пунктах 11.1 и 11.2.

11.10. Отключить машину от электрической сети.

11.11. Провести санитарно-гигиеническую обработку (п. 12).

11.1. Защитные прозрачные панели максимально опустить до величины свободного прохода продукта. Это поможет обезопасить работу с машиной.

11.2. Нажать кнопку включения машины 1, (рис. 4).

11.3. Нажать на кнопку 4 и повернуть ручку 2 в требуемое положение.

12. Гигиеническое и техническое обслуживание

- 12.1. Проведение мероприятий по гигиеническому и техническому обслуживанию (ТО) машины способствует увеличению срока ее службы.
- 12.2. Перед выполнением любых действий по обслуживанию устройство должно быть отключено от электропитания и иметь температуру, близкую к комнатной.
- 12.3. Запрещается использовать воду или иные моющие составы под давлением, острые инструменты, жесткие губки, ядовитые вещества, которые могут повредить поверхность и подвергнуть риску гигиеническую безопасность оборудования.
- 12.4. В случае возникновения неисправности обратиться к квалифицированному уполномоченному персоналу. В случае несанкционированного вмешательства в машину гарантия считается утраченной.

12.5. Гигиеническое обслуживание

12.5.1. После каждого использования следует очистить машину от загрязнений. Это предотвратит попадание частей или запахов продукта в следующие партии нарезки. Если машина работает непрерывно с одинаковыми массами, то ее допускается очищать после окончания каждой смены.

12.5.2. Очищать следует как саму машину (корпус), так и ленту, два выдвижных лотка и накопительный лоток.

12.5.3. Вычистить остатки загрязнения используя губку, мягкую щетку или ткань, смоченную специальным моющим средством для пищевого оборудования (не содержащих добавок, способствующих коррозии). Не рекомендуется использовать составы способные вызывать коррозию внутренних элементов машины, например, воду.

12.6. Техническое обслуживание

12.6.1. К техническому обслуживанию допускаются лица с необходимой подготовкой по обслуживанию электрооборудования и наладке устройств автоматики, прошедшие обучение по эксплуатации данного оборудования, знающие правила техники безопасности и изучившие данное руководство.

12.6.2. Своевременное проведение ТО способствует увеличению долговечности и надежности работы машины.

12.6.3. ТО состоит из следующих операций:

- 1) выполнить п. 12.5;
- 2) с периодичностью один раз в месяц производить очистку и визуально проверять состояние электрооборудования;
- 3) с периодичностью один раз в месяц, а при необходимости и чаще, проводить проверку затяжки клемм соединений и состояния контактов автоматов, реле и т.д.;
- 4) с периодичностью один раз в два месяца смазывать детали запора и петли отсеков;
- 5) с периодичностью один раз в шесть месяцев проверить натяжение ремня в передаточном механизме. При ослаблении ремня-произвести его натяжение перемещением приводного двигателя;
- 6) с периодичностью один раз после 500 часов работы или один раз в месяц произвести смазку силовых подвижных узлов машины (кроме ременной передачи), таких как цепь привода конвейера, направляющие режущего блока и других элементов трения, рис 5.

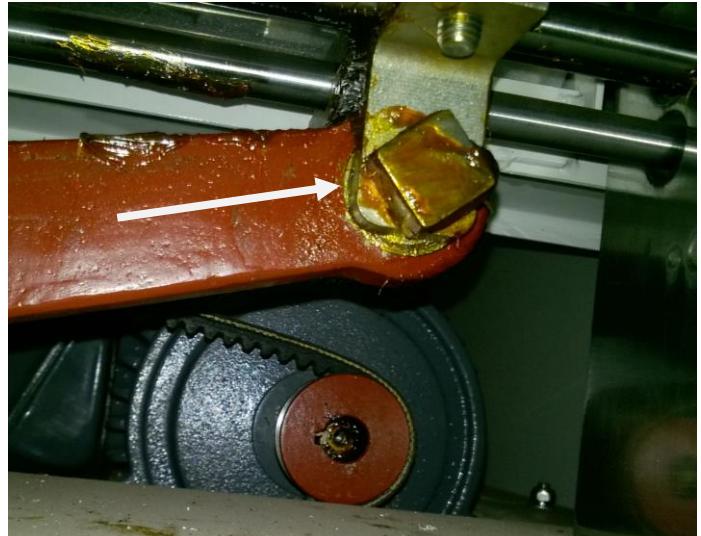


Рис 5

13. Возможные неисправности и способы их устранения

13.1. Перечень неисправностей, внешние проявления и дополнительные признаки приведены в табл. 2.

Таблица 2

Наименование неисправностей	Вероятная причина, метод устранения
При включении машины кнопкой индикатор не работает.	1. Проверить правильность подключение машины к электрической сети. 2. Проверьте соответствие параметров электрической сети требуемым параметрам для работы машины. 3. Проверьте, не поврежден ли силовой кабель машины. При необходимости кабель заменить.
1. Двигатель работает, но ножи не двигаются. 2. Машина работает неравномерно.	Проверить натяжение ремня.
Слышны посторонние звуки при работе.	В машину попали посторонние предметы, извлечь.
Низкая производительность или невысокое качество реза (машина не нарезает на ровные пласти, неровные края после нарезания).	1. Изучить п. 11.3. Изменить скорость подачи. 2. Заменить нож.
Лента двигается неравномерно.	Проверить натяжение ленты, при необходимости-подтянуть.

13.2. При обнаружении неисправностей, не вошедших в табл. 2, необходимо обратиться к производителю или продавцу оборудования.

14. Утилизация

14.1. Решение о прекращении эксплуатации и утилизации машины принимает предприятие-потребитель с учетом интенсивности и среды эксплуатации, правильности и своевременности проведения ТО и других факторов, влияющих на срок эксплуатации оборудования.

14.2. Для утилизации данного оборудования обратиться к представителю коммунальных служб или в компанию, специализирующуюся на утилизации подобного оборудования.

14.3. Утилизация должна производиться в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов, в частности в соответствии со статьей 22 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 и СанПиН 2.1.7.1322–03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы».

14.4. Материалы, примененные при изготовлении машины, комплектующие изделия (кроме смазочных жидкостей) не содержат вредных и опасных для окружающей среды и здоровья людей веществ.

14.5. Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями цветных металлов и сплавов устанавливаются ГОСТ 1639–78.

14.6. Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями черных металлов и сплавов устанавливаются ГОСТ 2787–75.

15. Сведения о сертификации

15.1. Оборудование имеет сертификат соответствия, предоставляемый по требованию покупателя продавцом. Продукция полностью прошла все установленные процедуры технических регламентов Таможенного союза и может продаваться на его территории.

Продукция соответствует требованиям:

- 1) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».
- 2) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».
- 3) технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

16. Гарантии изготовителя

16.1. Срок гарантированной бесперебойной эксплуатации машины для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480 и отсутствие производственного дефекта при выполнении всех правил, изложенных в данном руководстве, составляет 12 месяцев. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.

16.2. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование и его элементы, дефект которых вызван самостоятельным ремонтом, разборкой и сборкой, а также внесением изменений в конструкцию оборудования без письменного согласования с производителем.

16.3. Заявку на техническую поддержку, на гарантийное или постгарантийное обслуживание можно подать на сайте производителя (<https://danler.pro>).

Машина для горизонтальной нарезки тортов и бисквита Danler GM-480.

Произведено в КНР для Danler.

Товар сертифицирован.

С отзывами и предложениями обращаться <https://danler.pro>



Приложение 1. Схема электрическая принципиальная.

