

РУС

**PORLANMAZ**  
bakery machinery

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ**

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА PMVD 2000, 2500**



*Fırıncının Dosta*



**PORLANMAZ**  
**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА**

**PMVD 2000, PMVD 2500**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ**

**PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞAAT**  
**HİRDAVAT SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.**

Büsan Organize Sanayi Bölgesi Kosgeb Caddesi 10643 Sokak No: 33 – 35

Karatay, Konya / Türkiye

## ИЗОБРАЖЕНИЯ

Рисунок 1	Общий вид .....	6
Рисунок 2	Принцип работы оборудования .....	9
Рисунок 3	Размеры оборудования .....	9
Рисунок 4	Предупредительные знаки .....	122
Рисунок 5	Шильдик.....	13
Рисунок 6	Перемещение вилочным погрузчиком.....	14
Рисунок 7	Перемещение с помощью гидравлической тележки .....	15
Рисунок 8	Выгрузка с паллета с помощью транспортировочных крюков .....	16
Рисунок 9	Выгрузка с паллета с помощью треугольных подпорок .....	16
Рисунок 10	Установка загрузочного бункера .....	17
Рисунок 11	Установка конвейерной ленты.....	18
Рисунок 12	Снятие боковой крышки.....	19
Рисунок 13	Ослабление натяжения ремня .....	19
Рисунок 14	Замена ремня .....	20
Рисунок 15	Система посыпки мукой .....	20
Рисунок 16	Схема питания .....	22
Рисунок 17	Схема управления .....	24
Рисунок 18	Панель управления.....	24
Рисунок 19	Настройка веса деления изделий .....	25

## ТАБЛИЦЫ

Таблица 1	Перечень чистей .....	8
Таблица 2	Технические характеристики оборудования.....	9
Таблица 3	Список частей загрузочного бункера .....	17
Таблица 4	Возможные неисправности и методы их устранения.....	30
Таблица 5	Список запасных частей .....	34

---

---

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за выбор оборудования Porlanmaz Bakery Machinery. Данное руководство Porlanmaz Bakery Machinery, было подготовлено для того, чтобы обеспечить правильное использование оборудования, получить желаемую производительность от оборудования, предотвратить проблемы, основанные на незнании, ознакомить вас с методами эксплуатации и обслуживания оборудования.

Porlanmaz Bakery Machinery не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям и окружающей среде в результате невыполнения обязательств, указанных в руководстве пользователя, а также неправильного использования оборудования. В случае сомнений, или неуверенности в использовании оборудования, позвоните и проконсультируйтесь с авторизованной службой. Следуйте указаниям предупреждений и предупредительных надписей на оборудовании.

PORLANMAZ BAKERY MACHINES оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

**PORLANMAZ BAKERY MACHINERY**

---

---

## ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Прочтите руководство перед вводом оборудования в эксплуатацию.
- Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает инструкции, указанные в данном руководстве.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть в результате неправильного использования оборудования.
- Техническое обслуживание и ремонт осуществляются только уполномоченным сервисным персоналом.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, возникающие в результате неправильного применения электроэнергии.
- Данное устройство должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Эти инструкции действительны только в том случае, если на устройстве указан код страны. Если на устройстве нет соответствующего кода, обратитесь к техническим инструкциям, для того, чтобы адаптировать устройство к условиям использования в данной стране.
- Не используйте устройство на влажной поверхности пола и в условиях высокой влажности.
- Данное руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию защищено авторским правом. Оно не может быть скопировано, изменено или предоставлено третьим лицам без письменного разрешения PORLANMAZ MAKİNE TEKS. İNŞ. HIR. SAN. LTD. ŞTİ.
- PORLANMAZ оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

---

## 1 ВВЕДЕНИЕ

### 1.1 Общие сведения о тестоделительной машине

Тестоделительная машина PMVD служит отличным помощником предприятиям массового производства для обработки теста. Благодаря барабану и всасывающему поршню машина делит тесто с учетом необходимого веса без прессования и износа.

В процессе деления теста система смазки автоматически смазывает все поверхности маслом, обеспечивая тем самым более длительный срок службы оборудования. Регулировка веса производится вручную в стандартном производстве. В качестве опции, регулировка может быть сделана автоматической, где дополнительно также будет установлен модуль счетчика и скорости. Система фильтрации в масляном контейнере препятствует попаданию в поршень и барабан, частичек муки, теста, которые могут попасть в масло для смазки, продлевая таким образом срок службы машины и не прерывая производство. Для облегчения перемещения, машина оснащена колесами. Бункер для теста и наружные детали изготовлены из нержавеющей стали.

Тестоделительная машина PMVD спроектирована и изготовлена с учетом обеспечения безопасности для пользователя при эксплуатации. Машина оснащена различными защитными устройствами. Для необходимости аварийной остановки имеется кнопка аварийной остановки, которая полностью останавливает работу машины.

Категорически запрещается вмешиваться в работу машины или изменять схемы управления машиной, т.к. это может нарушить функции безопасности этих устройств во время эксплуатации.

## 1.2 Общий вид

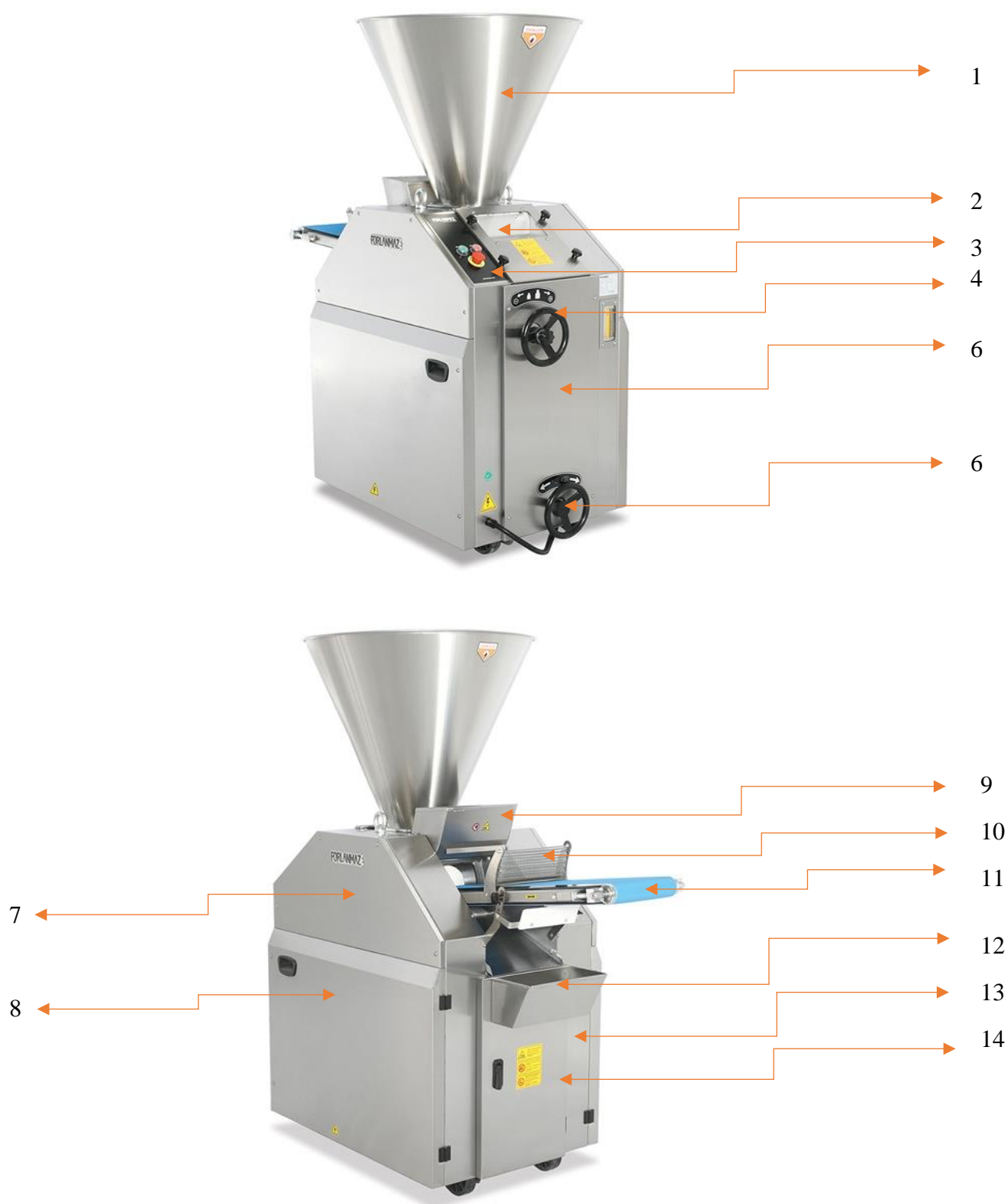


Рисунок 1 Общий вид

№	Часть / Складской код	Часть / Складское название	Количество
1	205109	Бункер	1
2	2000.208	Барабан	1
3	3701051001	Панель управления	1
4	2000.152	Регулятор веса	1
5	2000.038	Задняя крышка	1
6	20507103	Натяжитель ремня двигателя	1
7	2000.033	Боковая верхняя крышка	1
8	2000.035	Боковая нижняя крышка	1
9	2000.M037	Отсек посыпки мукой	1
10	205076	Металлическая цепь	1
11	2000.219	Конвейерная лента	1
12	205165	Отсек для сбора муки	1
13	2000.032	Наружный колпак	1
14	2000.037	Передняя крышка	1



### 1.3 Принцип работы оборудования

Система взвешивания работает полностью механически. Вращательное движение электродвигателя передается от малого шкива к большому шкиву ременной передачей. Вращательное движение передается большой шестерне благодаря вращению тефлоновой шестерни, прикрепленной к большому шкиву вала. Большая шестерня приводит в движение систему смазки, систему посыпки мукой и барабан вместе с поршнем, работая при этом полностью синхронно.

Тесто в бункере на рис. 2 всасывается в барабан благодаря вакууму, образуемому при движении поршня в направлении вниз. Тесто заполняет барабанный цилиндр, далее барабан вращается вперед, двигая тесто между барабаном и поршнем по направлению к конвейерной ленте без сжатия. Лишнее тесто возвращается обратно в бункер при последующей работе поршня. Необходимое по весу отрезанное тесто выкладывается на конвейерную ленту.

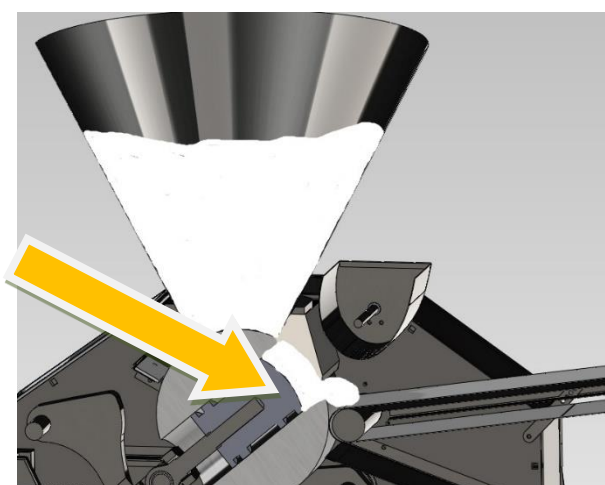
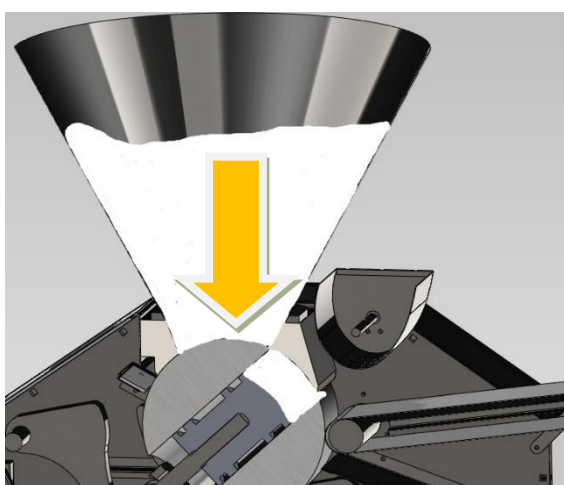
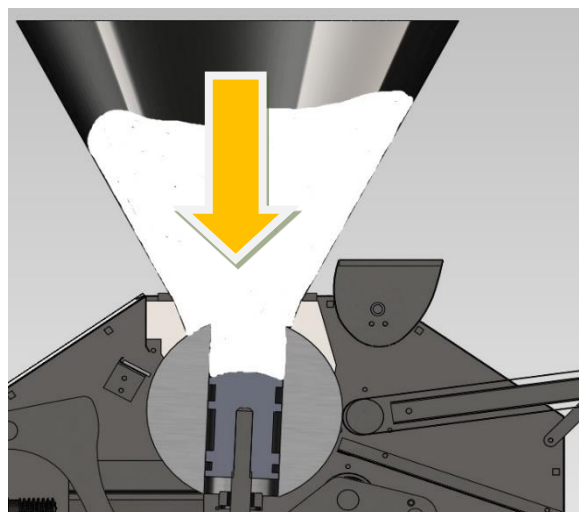
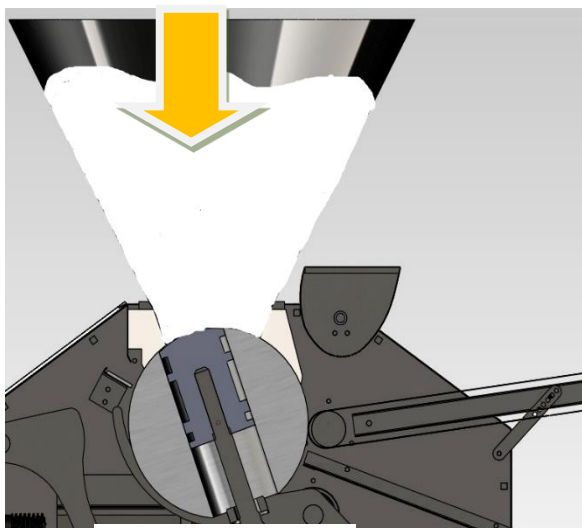


Рисунок 2 Принцип работы оборудования

## 1.4 Технические характеристики оборудования

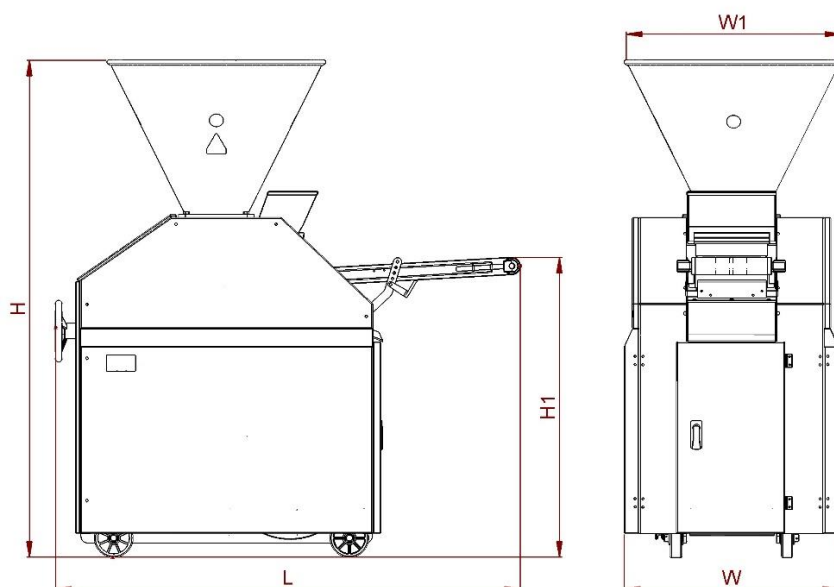


Рисунок 3 Размеры оборудования

Модель	ед. изм.	PMVD 2000	PMVD 2500
Мощность	шт. / час	1800	3600
Все деления теста / Диаметр поршня	гр./мм	50 - 200 / Ø 70 80-400 / Ø 90 100 - 600 / Ø 110 200 - 1000 / Ø 130	50 - 200 / Ø 70
Количество поршней	шт.	1	2
Вместимость бункера	кг	60-150	60
Ширина (Ш)	мм	665	665
Длина (Д)	мм	1400 / 1780	1400 / 1780
Ширина 1 (Ш1)	мм	650/720	650/720
Высота (В)	мм	1520	1520
Высота при выходе теста (В1)	мм	960 ± 80 / 95	960 ± 80 / 95
Система настройки веса		Ручная, Цифровая или Сенсорная	
Электрическая мощность	кВт	1,5/2,2	1,5/2,2
Вес оборудования	кг	405	415

Таблица 2 Технические характеристики оборудования

---

## 1.5 Система безопасности

Оборудование оснащено системой безопасности от функциональных сбоев. Схема питания защищена от перенапряжения, короткого замыкания и теплового тока.

На панели управления есть две кнопки аварийной остановки красного цвета, чтобы полностью остановить работу оборудования в аварийной ситуации. Все электрические проводники заземлены в рамках директивы по оборудованию и директивы по низкому напряжению. Кроме того, на основных деталях оборудования имеются информационные, предупреждающие таблички и этикетки о мерах предосторожности.

Защита двигателя: Оборудование автоматически останавливается при перегрузке двигателя.

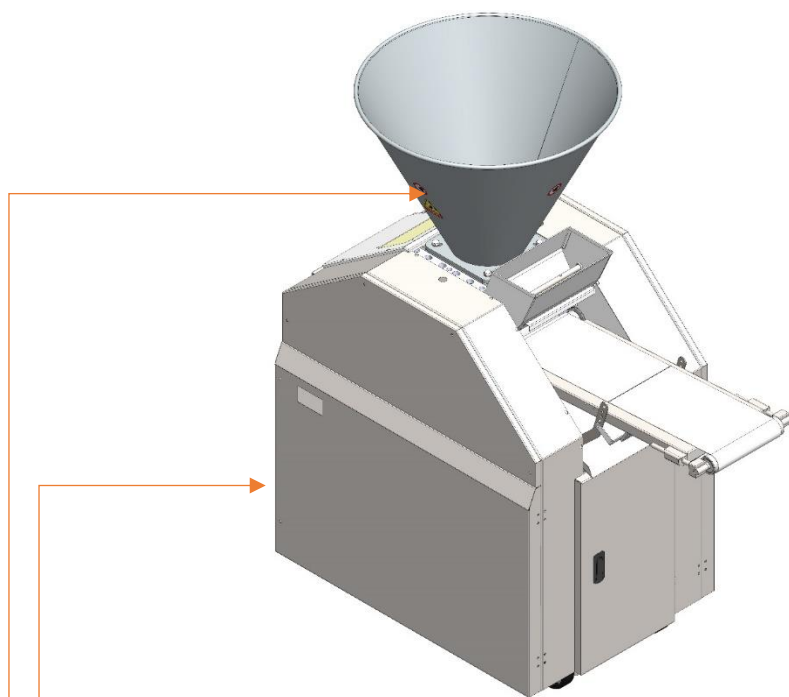
Движущиеся части герметично закрыты, чтобы исключить риск контакта с движущимися и вращающимися частями. Движущиеся части внутри станины машины покрыты защитным листом. Оборудование изготовлено в соответствии с условиями шумоизоляции.

Машина оснащена реле защиты фазы для предотвращения реверсной работы машины. Это реле также отключит машину при неустойчивом напряжении.

Все электрические и электронные материалы тестоделительной машины были изготовлены в соответствии с критериями безопасности, указанными в директиве о низком напряжении 2014/35 / EU. Для предотвращения поражения электрическим током были соблюдены критерии безопасности, в соответствии со стандартом IP 54 класса CEI EN 60204-1:2016.

## 1.6 Инструкции по технике безопасности

- Данное оборудование должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемой помещении. Перед установкой и использованием данного оборудования необходимо ознакомиться с инструкцией
- В случае возникновения пожара по какой - либо причине нажмите кнопку аварийной остановки. Отсоедините электрическое питание оборудования (обесточьте).
- Техническое обслуживание и ремонт оборудования должны выполняться только уполномоченным сервисным персоналом.
- Не используйте оборудование на влажной поверхности пола и в условиях повышенной влажности.



➤ Этот предупреждающий знак расположен на бункере, на крышке отсека посыпки мукой и на передней крышке машины. Во время работы машины бросание теста, выскабливание теста, либо ручное вмешательство и т. д. в бункер машины очень опасно и может привести к травмам. При открытии передней крышки, машина автоматически останавливается в целях безопасности. Для продолжения работы на машине, переднюю крышку следует закрыть.



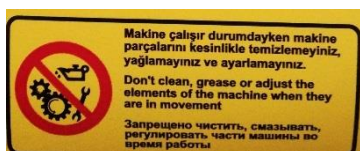
➤ Этот предупреждающий знак расположен на электрической панели. Во время работы машины, техническое обслуживание, ремонт и смазку нельзя выполнять без отключения электрической энергии.



➤ Этот предупреждающий знак расположен на корпусе машины. Никогда не трогайте движущиеся детали во время работы машины.



➤ Этот предупреждающий знак расположен на корпусе машины. Никогда не снимайте защитные детали.



➤ Этот предупреждающий знак расположен на корпусе машины. Никогда не чистите, не смазывайте и не регулируйте детали машины во время работы машины.

Рисунок 4 Предупредительные знаки

**ВАЖНО!**

Несоблюдение техники безопасности при использовании Тестоделительной машины PMVD создает опасность для оператора и других уязвимых лиц, живых существ и предметов, при этом производитель не может нести ответственность за эти повреждения.

## 1.7 Шильдик

<b>PORLANMAZ</b> bakery machinery	
PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ. HIRD. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ Fevzi Çakmak Mah. Kosgeç Cad. 10643 Sk. No: 33-35 Karatay, Konya / Turkey Phone: +90 332 251 03 18      FAX: +90 332 2510319 Web: www.porlanmaz.com      E-Mail: info@porlanmaz.com	
Makine / Machine	Volumetric Dough Divider Machine
Model	PMVD 2000 / 2500
Güç / Power	1,5 kw
Voltaj / Voltage	--
Ağırlık / Weight	405 KG
Üretim yılı / Year of prod.	--
Seri No. / Serial No.	...
MADE IN TURKEY	
CE TÜV AUSTRIA ISO 9001:2000 EAC	

Рисунок 5 Шильдик

## 1.8 Упаковка

Тестоделительная машина поставляется с нашего завода в упаковке. Были приняты необходимые меры для обеспечения влажности воздуха в упаковке.

## 2 МОНТАЖ

### 2.1 Требования по монтажу

➤ Пользователь несет ответственность за заземление оборудования и подключение к электричеству. Все электрические установки должны производиться уполномоченными и компетентными лицами.

➤ Авторизованная служба нашей компании вправе отказаться от установки и ввода в эксплуатацию оборудования в случае, если не будут соблюдены все условия безопасности по установке, при этом будет составлен отчет о любых недостатках и ответственность за выявленные недостатки будет полностью возлагаться на пользователя в случае возникновения каких-либо проблем.

### 2.2 Перемещение

Оборудование упаковано с учетом защиты от царапин и повреждений в момент перемещения. Тестоделительная машина Porlanmaz весит 405 кг и может перемещаться с помощью вилочного погрузчика, как показано на рис. 6, или при помощи гидравлической тележкой, как показано на рис. 7. Выгрузка машины с паллеты показана на рис. 8.

➤ Бункер поставляется в разобранном состоянии.

- Корпус оборудования и бункер защищены пенопластом и нейлоном от ударов и вмятин.
- Оборудование должно быть полностью защищено от трения и сильных ударов при погрузке на соответствующее транспортное средство.
- При погрузке и разгрузке оборудования, краном или вилочным погрузчиком должен управлять квалифицированный оператор.
- Никогда не стойте под оборудованием.
- При перемещении оборудования краном, необходимо использовать троса или цепи, пропускаемые через крюк, выдерживающие до 450 кг.
- Во время погрузки или разгрузки оборудования, необходимо проверить комплектность всех деталей и частей и сообщить о любых недостатках в нашу компанию.
- При перемещении вилочным погрузчиком, оборудование должно подниматься ровно по центру.
- Убедитесь, что детали оборудования загружены, перемещены и выгружены без повреждений.
- При перемещении оборудования, необходимо соблюдать правила техники безопасности на рабочем месте.



Рисунок 6 Перемещение вилочным погрузчиком

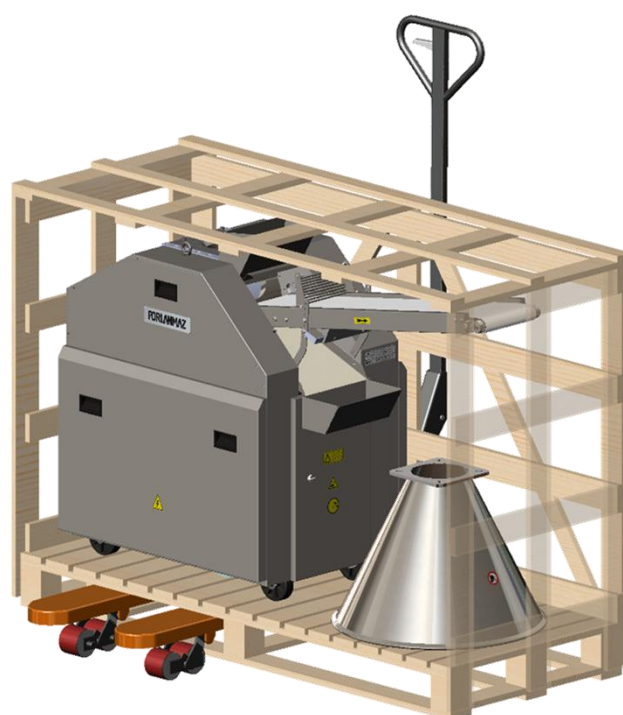


Рисунок 7 Перемещение гидравлической тележки

- Оборудование выгружается с поддона при помощи толстых тросов или цепей, способных выдержать 450 кг веса, цепляясь за два крюка, как показано на рис. 8



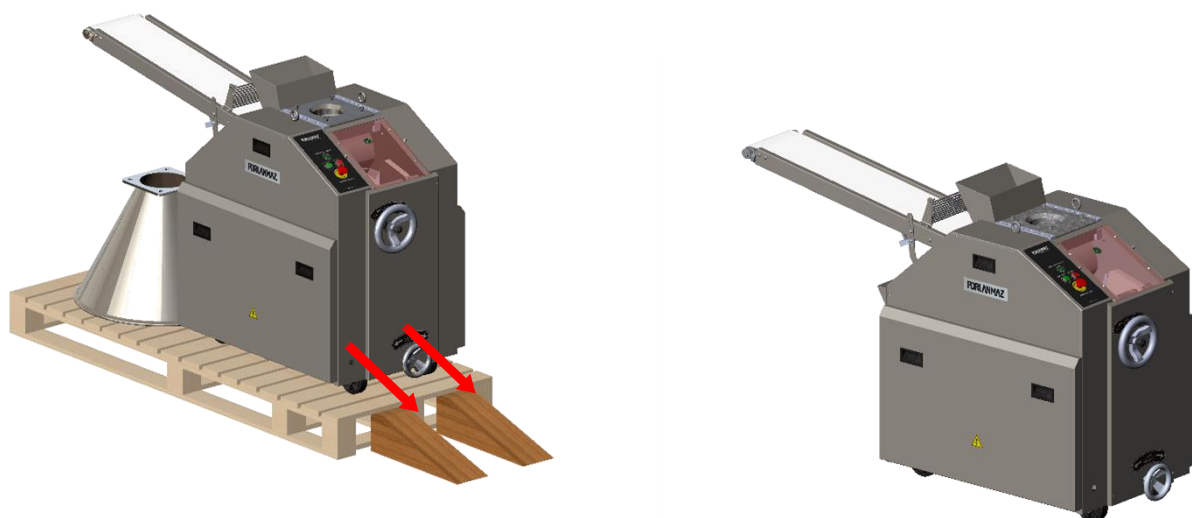
*baker's friend...*

**FORLANMAZ**  
bakery machinery



**Рисунок 8** Выгрузка с паллета с помощью транспортировочных крюков

- С помощью двух треугольных опор, расположенных позади оборудования, как показано на рис. 9, оборудование легко спускается с поддона со стороны панели управления.



**Рисунок 9** Выгрузка с паллета с помощью треугольных подпорок

### 2.3 Установка загрузочного бункера (воронка)

- Выровняйте воронку и оборудование так, чтобы центры отверстий совпали.
- Затяните крепежные болты воронки так, чтобы они находились на одинаковом расстоянии друг от друга.
- Затяните болты поперек друг от друга с равным усилием.

- Сборка воронки показана на рис. 10.



№	Часть / Складской код	Часть / Складское название
1	205109	Загрузочный бункер
2	205103	Резиновая прокладка
3	3703000043	Предупредительная надпись
4	3541110025	Болт М10 х 25
5	3543100010	Шайба М10

Рисунок 10 Установка загрузочного бункера

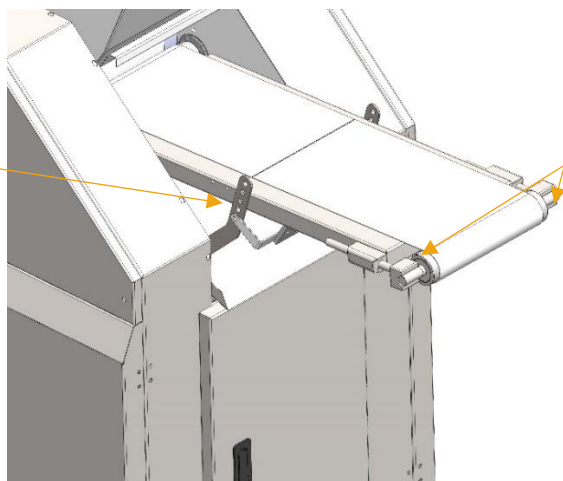
Таблица 3 Список частей загрузочного бункера

## 2.4 Установка конвейерной ленты

Конвейерная лента используется для перемещения теста после деления. Конвейерная лента тестоделительной машины PMVD обладает антибактериальными, высокими износостойкими, долговечными, тесто и маслостойкими свойствами.

Перед запуском машины необходимо проверить натяжение конвейерной ленты. Регулировать натяжение можно при помощи гаек на правой и левой стороны конвейерной ленты гаечным ключом 19 размера. Регулировка натяжения ленты производится в заводских условиях. Высота конвейерной ленты регулируется вручную.

Регулировка  
высоты ленты.



Регулировка натяжения  
ленты. (гаечный ключ 19  
размера)

Рисунок 11 Установка конвейерной ленты

## 2.5 Система смазки

- Никогда не эксплуатируйте тестоделительную машину PMVD без предварительной смазки маслом.
- Используйте только пищевое масло для смазки машины.
- Масляный отсек с фильтрующей системой, находящийся спереди машины вмещает примерно 4 кг масла.
- Не следует проводить техническое обслуживание и заправку машины маслом во время работы машины, т.к. это опасно и может привести к травмам.

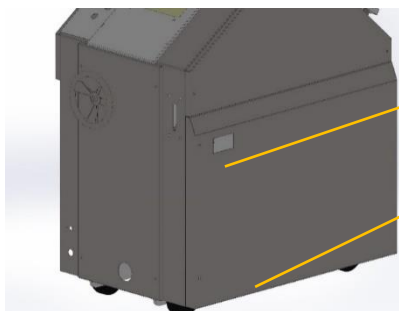


## 2.6 Настройка скорости и натяжения ремня

Благодаря шкиву, скорость деления теста можно регулировать постепенно как на высокой скорости, так и на низкой. Вы можете регулировать натяжение ремня и скорость машины благодаря маховику, расположенному в нижней части машины. Поверните маховик по часовой стрелке, чтобы увеличить натяжение ремня, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить натяжение.

Для изменения настроек скорости:

1. Откройте крышку машины шестигранным ключом, как показано на рис. 12.
2. Поверните рукоятку против часовой стрелки, как показано на рис. 13, и ослабьте ремень.
3. Как показано на рис. 14, чтобы переключиться с низкой скорости на высокую, переместите ремень из канала малого диаметра в канал большого диаметра.
4. Поверните рукоятку по часовой стрелке. Проверьте натяжение ремня.
5. Закройте крышку машины и затяните ее шестигранным ключом.



Открывать с помощью шестигранного ключа

1.

Рисунок 12 Снятие боковой крышки

2.

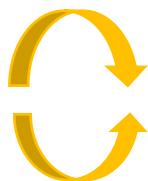
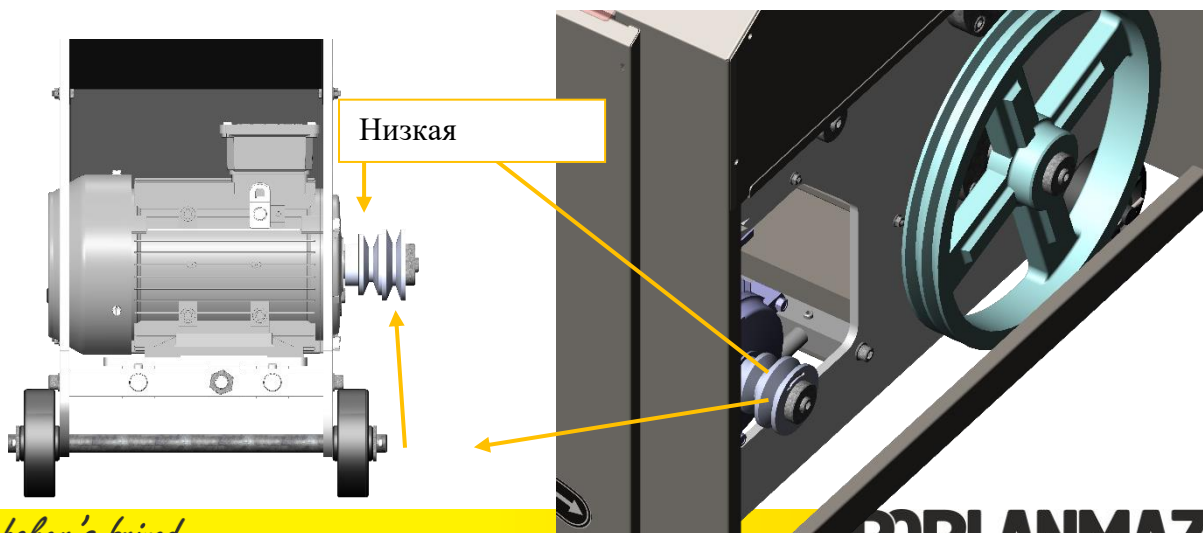


Рисунок 13 Ослабление натяжения ремня

3.



*baker's friend...*

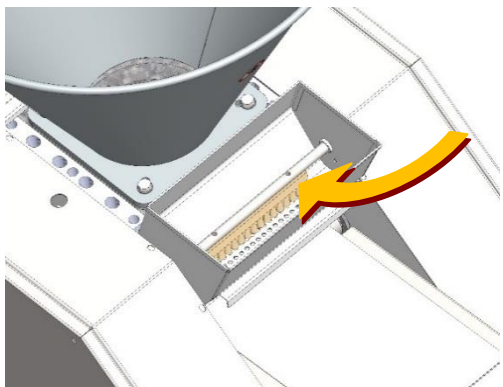
**PORLANMAZ**  
bakery machinery

Высокая скорость

Рисунок 14 Замена ремня

## 2.7 Система посыпки мукой

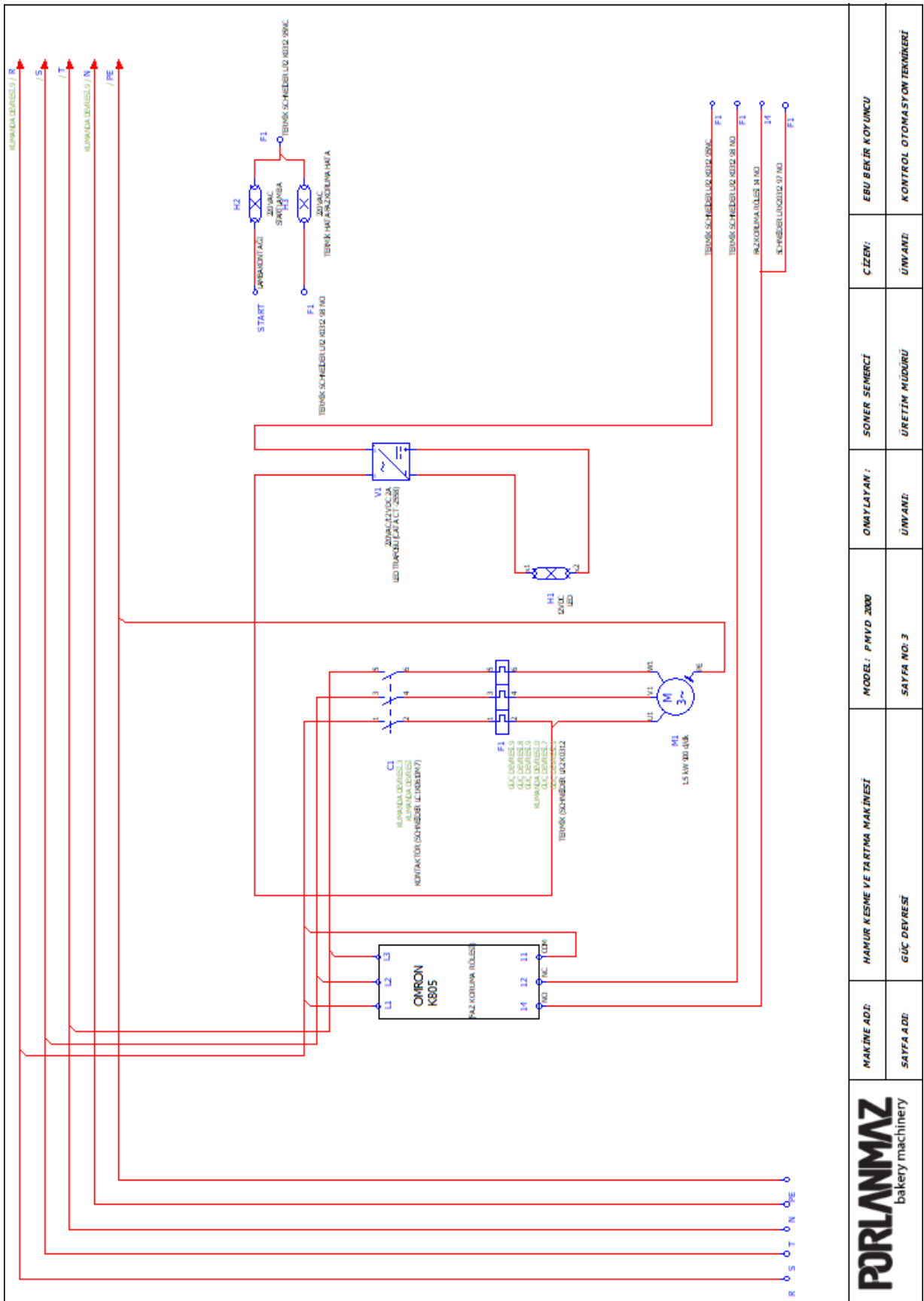
Необходимое количество муки посыпается на конвейерную ленту с использованием регулируемого механизма в нижней части отсека системы посыпки муки.



**⚠** Во время работы машины не рекомендуется влезать руками в отсек с мукой, т.к. это опасно и может привести к травмам.

Рисунок 15 Система посыпки мукой

## 2.8 Электрическая схема



---

---

Рисунок 16 Схема питания





## 2.9 Управление машиной и подготовка к производству

- Для использования тестоделительной машины, необходимо прочесть и изучить руководство пользователя.
- Обязательно должны быть предприняты необходимые меры безопасности.
- Необходимо проверить напряжение в электросети.
- Необходимо проверить соответствие сети системы электроснабжения.
- Необходимо проверить целостность системы привода.
- Не держите никаких легковоспламеняющихся, взрывоопасных посторонних материалов возле машины.

## 3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 3.1 Панель управления

Основное электрическое соединение в тестоделительной машине одно. Кнопки на панели управления очень просты для управления машиной.

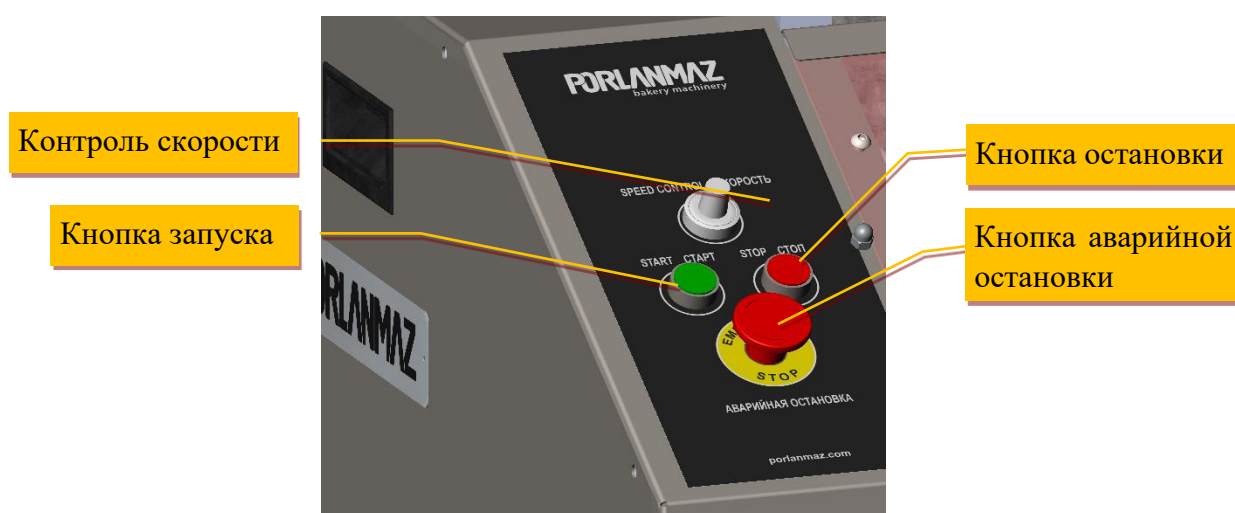


Рисунок 18 Панель управления

### 3.2 Настройки веса

При первом вводе в эксплуатацию тестоделительной машины PMVD, после помещения теста в бункер и запуска процесса деления, следует произвести настройку веса. **ВНИМАНИЕ!!!** Установка веса должна выполняться **ТОЛЬКО НА ВКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ!** Процесс деления теста выполняется после установки необходимого веса. Затягивая стопорный винт, обратите внимание на вращение рукоятки на задней крышке и направление стрелок на этикетке регулировки веса (рис. 19). Если стопорный винт будет не затянут, то это приведет к погрешности граммага и износу шестерни, обеспечивающей движение теста. Чтобы избежать подобных проблем, стопорный винт следует затягивать после каждой регулировки веса.



Рисунок 19 Настройки веса деления изделий

### 3.3 Запуск оборудования

- Подключите оборудование к электросети. Оборудование работает на трех фазах 380 В переменного тока, с частотой 50 Гц. В случае иной подачи напряжения на вашем рабочем месте, пожалуйста сообщите об этом нашей компании и укажите это в заказе. Также компания гарантирует, что все клеммные соединения производятся специалистом компании.
- Убедитесь, что передняя крышка закрыта. Под крышкой находится выключатель, подключенный к электропитанию. Машина не запустится, когда крышка открыта.
- Запустите машину, нажав кнопку запуска машины. Убедитесь, что конвейерная лента в движении. Если конвейерная лента не движется, то необходимо поменять фазы в электрическом соединении.
- Благодаря ступенчатому шкиву скорость деления теста можно регулировать. После того как необходимая скорость установлена, стопорный винт должен быть затянут.

### 3.4 Процесс деления теста

- Залейте масло в масляный отсек и дайте поработать машине не менее двух минут. Проверьте уровень масла по масляному показателю.
- Положите тесто в бункер и старайтесь держать бункер наполненным все время.
- Чтобы отрегулировать вес тестовых заготовок, поверните верхнюю рукоятку на задней крышке вправо и влево. Для уменьшения массы теста вращайте его по часовой стрелке (вправо), для увеличения вращайте его против часовой стрелки, в противоположном направлении (влево). Взвесьте тестовую заготовку.
- После завершения процесса деления теста, запустите машину в холостую на две минуты и проверьте, все ли детали смазаны маслом. Отрегулируйте машину для следующего деления теста.
- Повторяйте эти операции в каждом процессе деления теста.

### 3.5 Предупреждения об опасных случаях

- ⚠ Следуйте информационным, предупреждающим и оповещающим надписям на оборудовании и не снимайте эти надписи.
- ⚠ Используйте перчатки во время погрузки и разгрузки.
- ⚠ Крышка электрической панели должна быть закрыта во время работы оборудования.
- ⚠ Не прикасайтесь к электрооборудованию мокрыми руками и не эксплуатируйте оборудование на мокрой поверхности пола.
- ⚠ Никогда не мойте оборудование водой.
- ⚠ Никогда не оставляйте оборудование без контроля во время работы.
- ⚠ Не работайте на отвесных и наклонных местах, которые не подходят для оборудования.
- ⚠ Не снимайте оригинальные детали оборудования.
- ⚠ Никогда не доверяйте ремонт и обслуживание оборудования лицам или учреждениям, кроме тех, кто уполномочен компанией PORLANMAZ MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- ⚠ При работе уделяйте максимальное внимание во избежание травм рук и ног.
- ⚠ Выполняйте работу в условиях, где достаточно освещения. Во время ночной работы работайте с соответствующим освещением.
- ⚠ Не трогайте руками и не вставляйте какие-либо предметы в места движения механизмов машины.
- ⚠ Лицам моложе 18 лет или лиц, не владеющих достаточной информацией об оборудовании, запрещено управлять оборудованием.
- ⚠ Прежде чем начать работать на оборудовании, люди, животные и особенно дети вокруг оборудования должны находиться на безопасном расстоянии. Пользователь несет полную ответственность за прямые и косвенные ошибки.
- ⚠ Для безопасного использования, используйте оригинальные запасные части.
- ⚠ Если вы столкнулись с проблемой с вашим оборудованием, не позволяйте некомпетентным лицам вмешиваться в работу оборудования, а обратитесь в авторизованную службу.
- ⚠ Проблемы, возникающие из-за использования неоригинальных деталей, находятся под ответственностью пользователя.
- ⚠ Не запускайте оборудование в холостом режиме на долгий период времени.

---

⚠ Убедитесь, что во время запуска и выключения оборудования, внутри нет никаких посторонних предметов.

⚠ Если какие-либо части оборудования должны быть сняты во время работы, полностью остановите оборудование.

⚠ Никогда не изменяйте заводские настройки на оборудовании. Эксплуатируйте оборудование только на рекомендованных значениях.

⚠ Все виды ремонта и технического обслуживания производятся авторизованной службой, за исключением чистки.

⚠ Чистку оборудования необходимо проводить в конце каждого рабочего дня.

⚠ Следуйте предупреждающим знакам на оборудовании и инструкциям по технике безопасности, приведенным в этой брошюре. Ответственность за ущерб, который может возникнуть в результате неправильного использования, полностью несет пользователь.

### **3.6 Эффективное использование электроэнергии**

- Подвергая электрооборудование механическим нагрузкам, увеличивается потребление электроэнергии. В связи с этим, необходимо проводить регулярное техническое обслуживание оборудования.
- Не запускайте оборудование в холостом режиме.
- Чтобы предотвратить некачественное производство и, чтобы энергия не была потрачена впустую, пользователь должен постоянно следить за состоянием продукции.
- Эксплуатация оборудования с неисправностями, которые могут и не препятствовать работе оборудования, часто требуют чрезмерного использования энергии. Производство должно быть продолжено только после устранения всех неисправностей.
- Постоянное сопротивление двигателя при падении напряжения приводит к увеличению тока и перенапряжению двигателя.
- Если в электросети происходит изменение напряжения (постоянное увеличение или уменьшение), то следует запросить у соответствующих учреждений принять соответствующие меры.

### **3.7 Ошибки при использовании оборудования**

- Использование машины без смазки маслом.
- Использование не подходящего пищевого масла
- Несоблюдение и игнорирование предупреждающих знаков и этикеток на оборудовании.
- Осуществление ремонта или технического обслуживания, во время работы оборудования.

- Деактивация механизмов безопасности.
- Не использование стабилизатора напряжения, в случаях нестабильности

напряжения электросети.

## 4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Для эффективной работы тестоделительной машины PMVD, рекомендуется следовать инструкциям по техническому обслуживанию. Техническое обслуживание оборудования должно выполняться пользователем в конце рабочего дня. Это очень важно в течение всего срока службы оборудования.

### 4.1 Инструкция по техническому обслуживанию

- Оборудование следует чистить от муки и теста каждый день. Пренебрежение этой инструкцией приведет к тому, что движущие части могут способствовать к застреванию теста, движущемуся между лентами.
- Чистку необходимо начинать с бункера.
- В зависимости от частоты использования машины, каждые 3-5 дней переднюю крышку машины необходимо открывать, видимые участки должны быть очищены от муки и тестовых заготовок, масляный отсек необходимо также прочищать вместе с фильтром. После очистки необходимо добавить необходимое количество масла.
- Настройте машину на максимальное деление теста по весу, чтобы поршни могли сделать длинный ход. Налейте немного масла в воронку перед началом очистки и запуска холостого хода машины.
- Тщательно очистите и смажьте поршни и камеры.
- В начале каждого рабочего дня наливайте масло во внутреннюю часть бункера и дайте машине немного поработать в холостую.
- После окончания рабочего дня или смены поршень и барабан должны быть очищены.
- В конце рабочего дня отключите машину от электропитания.

#### **ЗАМЕТКА:**

Периодическое техническое обслуживание оборудования PORLANMAZ должно осуществляться только уполномоченными службами PORLANMAZ. Компания не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в результате вмешательства третьих лиц.

Для периодического технического обслуживания не гарантийных случаев, обращайтесь в авторизованную службу нашей компании.

---

Рекомендуется проводить периодическое техническое обслуживание, не реже одного раза в год.

#### **4.2 Пояснения для увеличения срока службы оборудования**

- Недопустимо использовать тестоделительную машину без масла для смазки.
- Каждый день вытаскивайте и очищайте выдвижной контейнер для сбора муки, находящийся под конвейерной лентой.
- Не оставляйте тесто в бункере после завершения процесса деления.
- Не производите очистку бункера никаким твердым предметом, кроме пластикового скребка.
- Постоянно держите масло в положенном объеме и следите за тем, чтобы фильтр находился в контейнере.
- Отсек для посыпки мукой постоянно должен быть полным.
- Необходимо использовать масло Broil VR Kestart, которое указано в инструкции по эксплуатации машины и руководстве по техническому обслуживанию.

### 4.3 Причины неисправности и методы их устранения

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Барабан перегревается.	Система смазки не работает. Барабан засорен.	Если в системе управления есть засорение, необходимо очистить или заменить систему смазки на новую.	Сервис.
	Подшипники неисправны.	Необходимо заменить неисправные подшипники.	Сервис.
	В подшипниках происходит ослабление. Мотор работает прерывисто.	Необходимо плотно прикрепить подшипник к корпусу, затянуть болты или клин.	Сервис.
Двигатель работает в холостую.	Ремни смещены, сломаны или скользят.	Необходимо проверить затянуты ли ремни и на месте ли они находятся.	Сервис.
	Тefлоновая шестерня сточена.	Необходимо заменить тefлоновую шестерню.	
Машина не работает.	Не поступает питание в оборудование.	Проверить линию электропередачи.	Сервис.
	Возможно отсоединилось защитное тепловое реле двигателя.	Проверить тепловое реле.	Сервис.
	Масляный поддон в передней двери не управляется выключателем.	Необходимо проверить выключатель.	Пользователь.
	Нажата кнопка аварийной остановки.	Проверить кнопку аварийной остановки.	Пользователь.
Двигатель работает шумно.	Возможно пропала одна из фаз.	Провести проверку 3 фаз.	Сервис.
Непрерывный шум при низкой нагрузке двигателя, периодически прерывающийся при увеличении нагрузки.	На одну из катушек приходит одна фаза.	Требуется корректировка подключения.	Авторизованное обслуживание двигателя.
Задымление двигателя. Катушки нагреваются.	В одном из подшипников наблюдается износ. Подшипники рассыпались.	Необходимо заменить катушки в случае неисправности и подшипники.	Авторизованное обслуживание двигателя.
Нагревание корпуса двигателя и подшипников.	Высокая нагрузка на двигатель. Тепло, вырабатываемое на валу распространяется на корпус.	Снизить нагрузку на двигатель.	Авторизованное обслуживание двигателя.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
На валу происходит перегрев, выходит дым.	В подшипниках нет масла. Система смазки не работает.	Необходимо очистить и смазать маслом подшипники и отремонтировать систему смазки.	Сервис.
	На валу есть давление. Подшипники не содержат масла. В валу ротора имеется кривизна.	Необходимо заменить вал ротора и подшипники.	Сервис.
	Смазочное кольцо оторвалось.	Если в системе управления есть засорение, необходимо очистить или заменить систему смазки на новую.	Сервис.
	Горизонтальная или вертикальная нагрузка, приходящая на вал высока. Это может привести к сбоям в сбалансированной работе.	Необходимо уменьшить нагрузку на вал двигателя и заменить дефектные подшипники.	Авторизованное обслуживание двигателя.
	Двигатель работает слабо, так как подшипники ослаблены.	Необходимо плотно прикрепить вал к корпусу, затянуть болты или шпильки.	Сервис.
Погрешность в весе теста.	Цилиндр барабана не на месте.	Необходимо проверить.	Сервис.
	Кольцо гайки может быть изношено, поэтому не происходит вакуумирования.	Необходимо заменить кольцо гайки.	Сервис.
В машину не поступает масло.	Насос может быть сломан.	Проверить насос.	Сервис.
	Шланги могут быть засорены.	Проверить все установки.	Сервис.
	Возможно, в поддоне закончилось масло.	Необходимо добавить масло до положенного уровня.	Пользователь.
Конвейерная лента скользит.	Слабое натяжение конвейерной ленты.	Необходимо отрегулировать, не натягивая ролик.	Сервис.
	Направление и центровка несущих роликов не совпадают.	Необходимо отцентрировать оба ролика.	Сервис.
	Поверхностное натяжение ленты не одинаково по всей поверхности.	Необходимо выровнять ленту. Если проблема не устранена, замените ленту.	Сервис.
Конвейерная лента не посыпается мукой.	Слайд под мукой закрыт.	Необходимо открыть.	Пользователь.
	В отсеке для муки отсутствует мука.	Необходимо добавить муку в отсек для муки.	Пользователь.
Скорость производства снизилась.	Слабое натяжение ремня снижает скорость двигателя.	Проверить натяжение ремня.	Сервис.
	Возможно, машина работает не на необходимой скорости.	Необходимо установить ремень на другой канал шкива.	Сервис.
Тесто прилипает к ленте.	Плотность теста низкая.	Убедитесь, что тесто имеет достаточную плотность.	Пользователь.
	Малое количество муки на поверхности ленты.	Убедитесь, что на ленту попадает достаточное количество муки.	Пользователь.

Таблица 4 Возможные неисправности и методы их устранения



## 5 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Пожалуйста четко указывайте следующие пункты в Ваших заказах на приобретение запасных частей:

- Модель и серийный номер оборудования
- Напряжение тока и частота вращения двигателя
- Название запасной части
- Требуемый способ доставки
- Адрес доставки

№	Изображение	Часть / Складской код	Часть / Складское название части	Количество
1		205055	Ролик	2
2		3050100	Масляный насос	1
3		20508100	Бункер	1
4		30502110	Плита (60-130)	1
5		36009011012	Кольцо (Ø60-130)	1
6		30503110	Поршень (Ø60-130)	1
7		205116	Барaban (цилиндр) (60-130)	1
8		35511115022	Конвейерная лента	1

9		3550116204	6204 2RS подшипник	2
10		3550106206	6206 ZZ подшипник	2
11		3550106208	6208 ZZ подшипник	2
12		205017	Тефлоновый подшипник	1
13		35508171525	17 x 1525- V ремень	1
14		35508951500	9,5x1500 V ремень	
15		3560100015	1,5 kW 2 HP 940 D/D электромотор	1
16		3560100018	Резиновый клин	1
17		3560100019	Светодиодная лампа	1
18		3560100020	Фитинг	3
19		3560100021	Подрельсовый ролик	1

20		3560100022	Регулятор скорости (опционально) YASKAWA J 1000	1
21		3560100023	Поршневой шток	1
22		3560100024	Перемычка для штока поршня	1
23		3560100025	Колесо для регулировки веса	1
24		3560100026	Колесо для натяжения ремня	1
25		3560100027	Цифровой монитор (опционально)	1
26		3560100028	Цифровой счетчик теста (опционально)	1
27		3560100029	Масляный шланг	1
28		3560100030	Поршневой палец (60-130)	1
29		3560100031	Фиксатор шатуна	1

Таблица 5 Список запасных частей

## 5 СРОКИ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- 1-) Гарантийный срок начинается со дня поставки товара и составляет один год.
- 2-) Оборудование, производимое PORLANMAZ BAKERY MACHINERY (за исключением камер сгорания (горелок), электрооборудования и печей сжигания твердого топлива), имеют гарантию 1 (один) год.
- 3-) Технические материалы, поставляемые не нашей компанией – не подпадают под гарантию нашей компании.
- 4-) В случае неисправностей, вызванных операционными, эксплуатационными и иными ошибками в использовании, необходимо обратиться за помощью к авторизованной технической службе нашей компании в течение гарантийного срока. В противном случае гарантия на оборудование не распространяется.
- 5-) Если оборудование выходит из строя в течение гарантийного срока, то время, затраченное на ремонт, добавляется к гарантийному сроку. Срок ремонта оборудования составляет не более тридцати рабочих дней. Этот период начинается со дня неисправности, выявленного на станции технического обслуживания либо у одного из продавцов, дилеров, агентов, представителей, импортеров или изготовителей-производителей оборудования, в случае отсутствия станции технического обслуживания.
- 6-) Если оборудование выйдет из строя в течение гарантийного срока из-за некачественной сборки или некачественного материала, из которого изготовлено оборудование, то ремонт, замена частей будут произведены на бесплатной основе.
- 7-) Гарантия не распространяется, если серийный номер на машине фальсифицирован.
- 8-) Неисправности, вызванные нижеуказанными причинами, не покрываются гарантией,
  - Подверженность оборудования механическим воздействиям при транспортировке;
  - Неправильное подключение оборудования к электросети, подача неподходящего напряжения, при несоблюдении написанного во введении и руководстве пользователя;
  - Эксплуатация машины в условиях перегрузки;
  - Недостаточное питание оборудования от сети, незакрепленные или неаккуратные электрические соединения;
  - Невозможность чистки оборудования, работающего в запыленных местах, в течение длительного периода времени;
  - Неисправность оборудования из-за ошибки человека / лиц, использующих оборудование.

---

9-) Неисправности, возникшие в результате использования оборудования с нарушением инструкции по эксплуатации, не подлежат гарантийному обслуживанию.

10-) По любым вопросам, связанным с гарантийным сертификатом, вы можете обратиться в Министерство промышленности и торговли, Главное управление по защите прав потребителей и надзору за рынком.

Данная гарантия предоставляется компанией PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, и действует при условии, что оборудование используется в соответствии с условиями, указанными в инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию, и при отсутствии вмешательства неуполномоченных лиц, кроме персонала, уполномоченного PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, по техническим, ремонтным и любым другим вопросам.

Кроме того, следующие пункты также не являются гарантийными.

1. Искажение, ломка и царапание наружной поверхности машины, совершенное пользователем.
2. Повреждения и разрушения при погрузке, разгрузке и транспортировке.
3. Повреждения и неисправности, вызванные низким или избыточным напряжением, неправильным электромонтажом, использованием оборудования при напряжении, отличном от показателей, указанных на этикетке оборудования.
4. Неисправности, которые могут быть вызваны иным оборудованием, используемым вместе с данным оборудованием.
5. Повреждения и неисправности, вызванные любым стихийным бедствием.
6. Неисправности и повреждения, вызванные использованием оборудования, не соблюдая условия руководства пользователя.
7. Электрические сбои из-за износа деталей и ошибки при использовании оборудования не являются гарантийными.

Устранение вышеперечисленных неисправностей осуществляется за отдельную плату.

Определение действий, которые необходимо предпринять для устранения неисправности, выбор деталей, которые подлежат замене, принимаются решением нашей компании. Устранение неисправности может быть выполнено там, где оборудование непосредственно установлено или в авторизованном сервисе. Владелец устройства должен дать свое согласие на данный процесс. В случае любой фальсификации на гарантийном свидетельстве или серийном номере машины, факта того, что гарантийное свидетельство не принадлежит дефектному устройству, а также непредставление гарантийного свидетельства, влечет за собой полное снятие оборудования с гарантии.



*baker's friend...*

**PORLANMAZ**  
bakery machinery

1- ИМЯ ЗАКАЗЧИКА/ПОКУПАТЕЛЯ:

ДАТА:

Адрес-Телефон-Факс

2-ОБЪЕМ ГАРАНТИИ:                   ДА

НЕТ

3- СОДЕРЖАНИЕ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

4-ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ:

5-СПОСОБ И УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

ПРИМЕЧАНИЕ:

УТВЕРЖДЕНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ

УТВЕРЖДЕНИЕ ПЕРСОНАЛА ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ





# PORLANMAZ

PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞAAT

HIRDAVAT SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.



+90 332 251 03 18



+90 332 251 03 19



+90 553 051 30 06



[www.porlanmaz.com](http://www.porlanmaz.com)



[info@porlanmaz.com](mailto:info@porlanmaz.com)

