

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ- ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



- 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ**
- 2 ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**
 - 2.1 - НАПРЯЖЕНИЕ
 - 2.2 - ВОЗМОЖНЫЕ МОДИФИКАЦИИ
 - 2.3 - ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ
- 3 СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ**
 - 3.1 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
 - 3.2 - ОПИСАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ МАШИНЫ
- 4 БЕЗОПАСНОСТЬ**
 - 4.1 - РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
 - 4.2 - РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
 - 4.3 - РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ГИДРАВЛИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
 - 4.4 - РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ
 - 4.5 - РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ШУМОМ
- 5 ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА МАШИНЫ**
 - 5.1 - ТРАНСПОРТИРОВКА
 - 5.2 - РАСПАКОВКА
- 6 УСТАНОВКА**
 - 6.1 - РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
 - 6.2 - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ
 - 6.3 - УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ
 - 6.4 - ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 7 ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ**
 - 7.1 - ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ
 - 7.2 - НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ
 - 7.3 - ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ
 - 7.4 - ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ КНОПОЧНОГО ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ
 - 7.4.1 - ВЫБОР РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
 - 7.4.2 - ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ
 - 7.5 СИГНАЛЫ ОШИБКИ
- 8 КАК РАБОТАТЬ НА МАШИНЕ**
 - 8.1 РАБОЧИЙ ЦИКЛ
 - 8.2 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
- 9 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**
- 10 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**
 - 10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
 - 10.2 ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно прочитать настоящее руководство и соблюдать указания и/или правила по распаковке, установке, эксплуатации и техобслуживании машины. В случае продажи машины, это руководство необходимо передать новому пользователю.

Машину разрешается использовать только таким операторам, которые получили инструктаж относительно использования машины или прочитали это руководство.

Гарантийные обязательства изготовителя распространяются только на дефекты, обнаруженные во время правильного использования машины, согласно описанию в настоящем руководстве. Изготовитель не может ни в коей мере быть признан ответственным за повреждение имущества или травмирование людей, если это произошло из-за неправильного использования машины.

Изготовитель не несет ответственности за ошибки и/или опущения в настоящем руководстве.

Все машины соответствуют нормативным требованиям CE и EAC и изготавливаются в Италии.



Если какая-либо часть руководства является неясной, незамедлительно свяжитесь с изготовителем перед тем как приступить к работе на машине. При возникновении любых проблем с работой оборудования обращайтесь непосредственно к изготовителю: наши технические специалисты находятся в вашем распоряжении для решения любых проблем, связанных с функционированием и производством. При отправке любых запросов, связанных с этой машиной, указывайте модель и.

ВНИМАНИЕ

- . Не работайте, находясь под воздействием алкоголя, наркотиков или лекарств, которые могут повлиять на физическое состояние.
- . Следите за тем, чтобы волосы и другие части тела находились на безопасном расстоянии от вращающихся частей, ремней и зубчатых механизмов.
- . Следите за чистотой и состоянием этикеток с предупреждениями об опасности и с данными, относящимися к безопасности.


Послепродажное обслуживание: свяжитесь с продавцом.

Все данные машины указаны в паспорте:

Modello/Mod.	ST A 20
Data/Date	05 / 2016
Matricola/Serial Number	90166275
Voltaggio/Volt.	400 V-50/60 Hz-3 ph
Potenza/Kw	0,75 kW
Ampere/A	2,21 A
Peso/Weight	200 Kg

MADE IN ITALY

CE EAC



2.1 - НАПРЯЖЕНИЕ

Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400 В, 50 Гц, 3 фазы.

По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

2.2 - ВОЗМОЖНЫЕ МОДИФИКАЦИИ

См. таблицу “Технические данные” на стр. 18.

2.3 - ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

- . Сварной каркас из окрашенной или оцинкованной стали;
- . Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали.
- . Головки из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с анодированием;
- . Ножи из нержавеющей стали AISI 304;
- . Формовочные чаши из пищевого полиэтилена PETG;
- . Химически никелированное алюминиевое кольцо головки;
- . Масло для гидравлической системы: H32.

Примечание: все части, соприкасающиеся с продуктом, пригодны для использования в пищевой промышленности.

3.1 - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Следующие сигналы предупреждают оператора о возможных опасностях, исходящих от механических или электрических компонентов.



Перед использованием машины необходимо внимательно прочитать настоящее руководство и следующие указания. Убедитесь, что наклейки с предупреждениями находятся в хорошем состоянии, в случае необходимости замените их. При первом использовании машины внимательно следуйте указаниям, чтобы избежать неприятных сюрпризов.

Не позволяйте неквалифицированным лицам управлять машиной.



Машину разрешается использовать только квалифицированным работникам



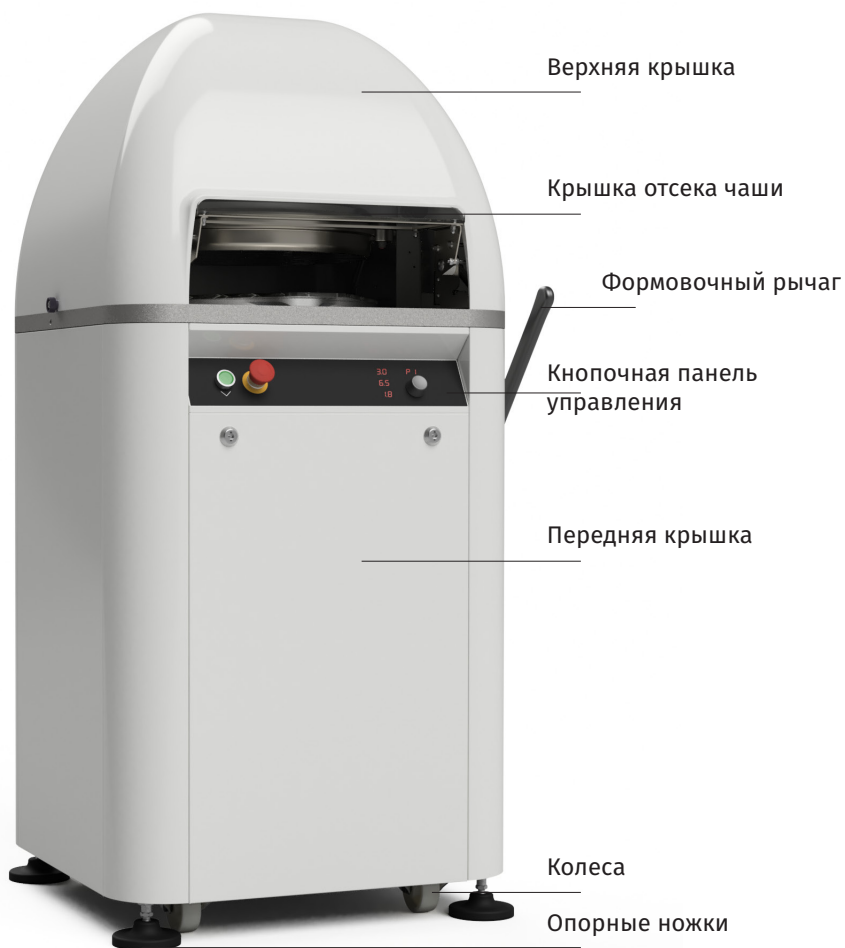
Во время периодической чистки и смазки убедитесь, что машина выключена.



После чистки, техобслуживания или смазки машины установите на место защитные устройства.



Ремонт, как механических, так и электрических частей, необходимо доверить квалифицированному персоналу, т.е. лицам, обладающим необходимым опытом и квалификацией для установки, монтажа и использования машины.





- . Во время техобслуживания машины отсоедините штепсель от источника питания.
- . Работы, связанные с механизмами или электричеством, разрешается выполнять только квалифицированному или должным образом обученному персоналу.
- . Одновременно машину разрешается использовать только одному человеку.
- . Не снимайте ограждения, пока машина работает.

4.1 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Предохранительные ограждения защищают все части. Оставьте их на своих местах во время нормального использования. Все ограждения контролируются микровыключателем. Если они не закрыты, появляется сообщение об ошибке, в результате чего машина не будет функционировать.
- . Во время техобслуживания машины, в особенности при снятии частей без соблюдения техники безопасности, в случае если уделяется недостаточное внимание, существует опасность получения травм.

4.2 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Эти риски не рассматриваются ввиду отсутствия непосредственного доступа к компонентам. Специалисты или электрики должны своевременно заменить порванные или поврежденные кабели и электрические компоненты.

4.3 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ГИДРАВЛИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Эти риски не рассматриваются, поскольку компоненты способны выдержать давление, по крайней мере, в пять раз превосходящее 40 бар.

4.4 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ



- . В случае несоблюдения мер предосторожности, описанных в разделе ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ, можно подвергнуть серьезной опасности соответствие санитарным нормам.

4.5 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ШУМОМ



- . Средний уровень шума, измеренный у рабочего места, ниже 70 децибел.

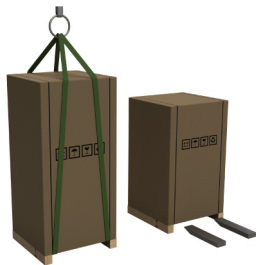
5.1 ТРАНСПОРТИРОВКА

Машину необходимо транспортировать в оригинальной упаковке. Для перемещения необходимо использовать подходящую подъемную систему, чтобы не повредить ее и избежать травм.



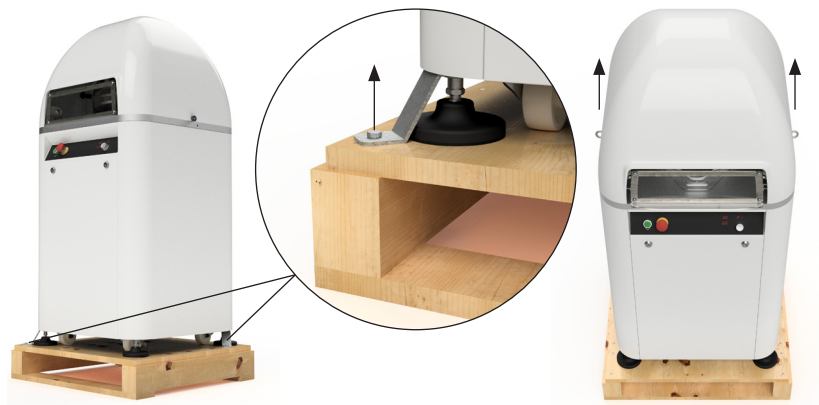
- . Не ставьте никакие предметы на упаковку.
- . Машину необходимо всегда транспортировать в вертикальном положении

5.2 РАСПАКОВКА



В целях транспортировки машину можно упаковать на поддоне, в коробке или ящике. Упакованную таким образом машину можно поднимать при помощи автопогрузчика или тележки для поддонов, вставив зубцы вил в специальные отверстия под упаковкой. Либо ее можно поднять при помощи крана, продев тросы или стропы под упаковкой. В этом случае соблюдайте максимальный угол натяжения тросов, который должен быть равен 45° , как показано на рисунке.

Удалите упаковку, сняв ее в вертикальном направлении. Внимательно распакуйте машину и убедитесь в отсутствии следов повреждений, полученных при транспортировке. В случае обнаружения повреждений, своевременно проинформируйте о них перевозчика. Рекомендуем всегда фотографировать повреждения. Извлеките крепежные скобы, как показано на рисунке, и, используя автопогрузчик (или подъемное устройство), снимите машину с поддона. Для большей безопасности работников, рекомендуется держаться на должном расстоянии от машины во время ее подъема.



6.1 РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Машину разрешается использовать только квалифицированным и уполномоченным работникам.

Машину разрешается использовать только для разделения или для разделения и округления теста.

Гарантия теряет силу в случае внесения модификаций, не согласованных с изготовителем, и/или в случае использования неоригинальных запчастей. Использование неоригинальных запчастей может повредить машину и/или травмировать оператора.

Машину необходимо разместить на твердой и ровной поверхности. Машина очень устойчивая.

6.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

За установкой машины должен следить квалифицированный специалист, а подключение машины к системе питания необходимо доверить электрику. В первую очередь убедитесь, что напряжение и фазы соединения совпадают с характеристиками машины (см. таблицу с техническими данными). В случае обнаружения несоответствий свяжитесь с продавцом.

Проверьте направление вращения двигателя машины. Поверните главный выключатель в положение I-ON (вкл.). Закройте крышку отсека чаши и выполните рабочий цикл “вхолостую”. Проверьте вибрирует ли формовочная чаша. Если она не вибрирует, электрик должен поменять местами фазы, т.е. поменять местами два провода в штепселе питания, чтобы изменить направление вращения двигателя.

6.3 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Если необходимо утилизировать всю машину, ее части или только упаковку, необходимо соблюдать правила, действующие в области утилизации отходов. У изготовителя можно запросить информацию о материале, из которого изготовлены различные части. См. директиву WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования).

6.4 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выключите машину, переместив главный выключатель в положение 0-OFF (выкл.), после чего защитите машину от воздействия внешних факторов и поместите ее в сухое и закрытое помещение.

7.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Тестоделители-округлители позволяют разделить кусок сырого теста на небольшие части, после чего придать им круглую форму, используя вибрирующую чашу, в результате за несколько секунд получив шарики одинакового веса и формы!

Примечание: все части, соприкасающиеся с продуктом, пригодны для использования в пищевой промышленности.

7.2 НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ

Тестоделительную машину разрешается использовать только для целей, описанных в разделе 8.

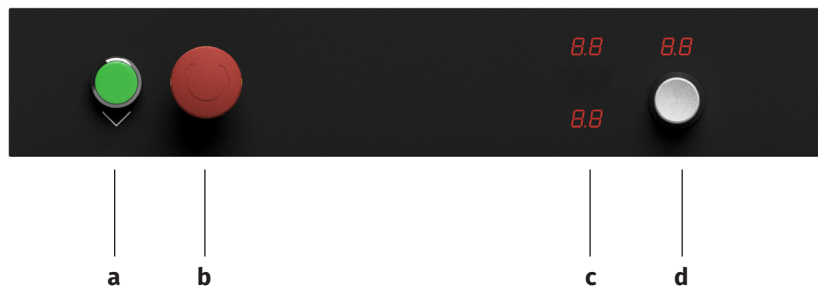
Машину разрешается чистить, используя только средства, предназначенные для пищевой промышленности.

Убедитесь, что машина находится на ровной поверхности.

Используйте только оригинальные запчасти.

Не используйте замесы, содержащие металл, камни или другие предметы, которые могут повредить части машины.

7.3 ОПИСАНИЕ КНОПОЧНОГО ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ



- a.** Кнопка пуска
- b.** Авария
- c.** Цифровые дисплеи
- d.** Ручка переключения программ и изменения времени работы

7.4.1 ВЫБОР РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Для выбора рабочей программы, удерживайте ручку нажатой в течение 3 секунд (появляется экран, относящийся к программе); поверните ручку вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить номер программы. После выбора рабочей программы подтвердите, один раз нажав ручку.



7.4.2 ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Чтобы изменить время работы, держите ручку “е” в нажатом состоянии 3 секунды (отображается номер программы). Выберите номер программы, удерживайте ручку в нажатом состоянии еще 3 секунды, чтобы изменить отдельное значение времени работы, используя описанную ниже процедуру.



t 1 (время прессования) *

Появляется соответствующий экран. Поверните ручку вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить значение. После установки необходимого значения, один раз нажмите ручку.



t 3 (формовочная камера) ***

Появляется соответствующий экран. Поверните ручку вправо или влево, чтобы увеличить или уменьшить значение. После установки необходимого значения, один раз нажмите ручку.

Машина вновь отображает программу (высвечиваются все значения) и готова к рабочему циклу, используя выбранную программу. См. рисунок ниже



* **t 1 (время прессования)**

Этот параметр соответствует времени, которое используется для равномерного распределения теста внутри дежи, чтобы на этапе резки у всех изделий был одинаковый вес и объем.

*** **t 3 (открытие формовочной камеры)**

Этот параметр используется для открытия или закрытия формовочной камеры, это необходимо для создания правильного пространства в камере, которая совместно с этапом формования позволяет получить хорошо сформованный шарик.

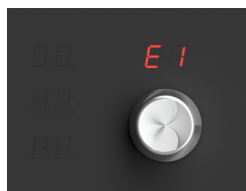
7.5 СИГНАЛЫ ОШИБКИ

На дисплее могут высветиться следующие ошибки:

E1 - Включение аварийного устройства

E2 - Тепловое реле

E3 - Открыты панели или предохранительные ограждения



8.1 РАБОЧИЙ ЦИКЛ

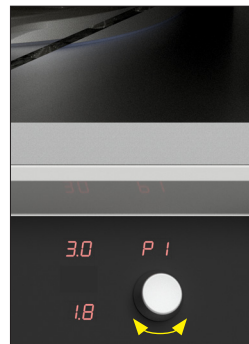
Ниже описан правильный порядок использования тестоделительной-тестоокруглительной машины



1. Установите главный выключатель в положение | ON (вкл.)



2. Поместите чашу со взвешенным тестом в машину, следя за тем, чтобы чаша была вставлена правильно



3. Задайте программу, выбранную для рабочего цикла см. разд. 7.4.1



4. Закройте крышку отсека. Нажмите зеленую кнопку пуска



5. Дождитесь, когда зеленая кнопка начнет мигать; Приведите в действие формовочный рычаг



6. Откройте крышку отсека и извлеките чашу с формованными шариками

8.2 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Для получения качественного продукта, действуйте следующим образом:

- . НЕ сыпьте муку на формовочную чашу;
- . Отведите достаточное время, чтобы позволить тесту предварительно взойти;
- . Поместите тесто (тесто должно располагаться в выемках чаши);
- . Если тесто липкое, посыпьте его мукой.

Изложенная ниже информация поможет получить наилучший возможный результат.

Вес разделенных порций теста различается?

- . Убедитесь, что тесто расположено в центре чаши и что оно немного придавлено рукой. Тесто должно располагаться в выемках чаши.
- . Отведите достаточное время, чтобы позволить тесту предварительно взойти (зависит от теста, но обычно хватает около пятнадцати минут).
- . Если размер наружных частей меньше внутренних, необходимо увеличить время прессования.
- . Если размер наружных частей больше внутренних, необходимо уменьшить время прессования.

Куски теста сформованы не до конца или имеют неровную поверхность?

- . Увеличьте или уменьшите формовочную камеру;
 - . Увеличьте или уменьшите время округления
- Тесто будет сформовано более равномерно.

Поверхность разделенных порций теста не гладкая?

- . Увеличьте или уменьшите формовочную камеру;
- . Увеличьте или уменьшите время округления



. Убедитесь, что вес теста, которое необходимо разрезать, соответствует производительности машины.



. Рекомендуется правильно вставить формовочную чашу в машину, поскольку неправильная установка чаши может привести к серьезным повреждениям машины.



. Проверьте направление вращения формовочной чаши, в противном случае машина не будет работать. В случае необходимости поменяйте местами две фазы в розетке электросети.



. В случае теста средней густоты машина разделяет тесто на части с вариацией веса 3-4%.

10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

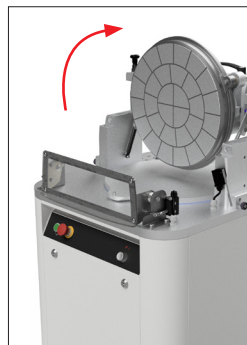
Для осуществления ежедневной чистки машины, выполните описанные ниже действия



1. Снимите верхнюю крышку, отвинтив специальные крепления (x2)



2. Откройте крепежные толкатели (x2)

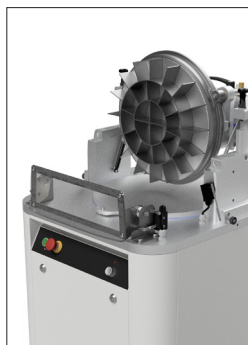


3. Откройте узел резки, сопроводив его до опоры

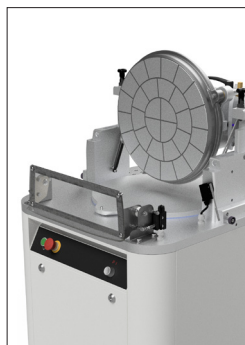


а

В машине автоматически высветится программа чистки "CL", как показано на рисунке выше.



4. Нажмите кнопку пуска "а"; машина выдвигает ножи, чтобы их можно было очистить



5. После очистки ножей, повторно нажмите кнопку пуска, ножи возвращаются на место



6. Закройте узел резки, сопроводив его до опоры



7. Закройте крепежные толкатели (x2)



8. Установите верхнюю крышку, привинтив специальные крепления (x2)



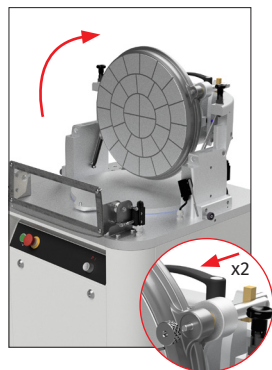
. Убедитесь, что два крепежных толкателя правильно закреплены. В противном случае машина может быть серьезно повреждена.

10.2 ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

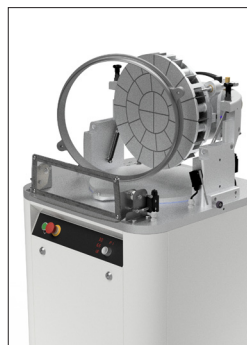
Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем периодически чистить кольцо головки (см. указания ниже).

Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно просто чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

Снимите верхнюю крышку, следуя описанным выше указаниям, действуйте следующим образом



1. Откройте узел резки, сопроводив его до опоры. Извлеките крепления кольца (x2)



2. Извлеките кольцо и очистите его внутреннюю часть, используя пластмассовый скребок



3. Закройте узел резки, сопроводив его до опоры и закройте крепежные толкатели (x2)

кол-во делений	вес в граммах * мин.	макс. вес *	производительность Дежа	диаметр головки	производительность почасовая **	размеры БхВхД	вес
	г	г	кг	мм	пз./ч	мм	кг
11	180	500	5,5	400	1300	750x700x1450	220
15	150	360	5,5	400	1800	750x700x1450	220
18	120	280	5	400	2100	750x700x1450	220
22	60	220	5	400	2600	750x700x1450	220
30	40	135	4	400	3600	750x700x1450	220
36	34	110	4	400	4300	750x700x1450	220
30s	25	90	2,7	340	3600	750x700x1450	220
52	12	40	1,6	340	6200	750x700x1450	220



Примечание:

* мин./макс. значения веса носят исключительно ориентировочный характер и могут меняться в зависимости от степени закваски теста,
 ** часовая производительность также является ориентировочной, поскольку она зависит от внутренней организации работы (испытания проводились в оснащенной лаборатории).



Все машины соответствуют нормам ЕС и производятся в Италии.

Копирование воспрещается. Содержащиеся в настоящем каталоге иллюстрации и технические данные являются ориентировочными и не имеют обязательной силы. Изготовитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в технические данные и характеристики изделий в любой момент с целью улучшения их характеристик.

Копирование воспрещается.
Содержащиеся в настоящем
каталоге иллюстрации и
технические данные являются
ориентировочными и не имеют
обязательной силы. Изготовитель
оставляет за собой право без
предварительного уведомления
вносить изменения в технические
данные и характеристики изделий
в любой момент с целью улучшения
их характеристик.



CE EAC

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ- ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

