



МЯСОРУБКА

Модели: ТТ-8 / ТС-8
ТТ-15 / ТС-15
ТТ-15R / ТС-15R
ТС-22 / ТС-22R
ТС-32

ПАСПОРТ

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ
ОБСЛУЖИВАНИЮ**



Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к его эксплуатации, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!!! ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСОРУБКИ НЕОБХОДИМО УДАЛИТЬ КРАСНУЮ ПЛОМБУ НА ВЕРХНЕМ ВИНТЕ.

Изделие **не предназначено** для измельчения низкокачественно сырья (жилистого, с костным включениями).

Должно быть сквозное отверстие в винте.

1 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ (ТО)

1.1 Введение.

Техническое описание предназначено для изучения мясорубки и знакомит с ее устройством и принципом действия, техническими характеристиками и другими сведениями, необходимыми для обеспечения полного использования технических возможностей.

1.2 Назначение.

Мясорубка предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных и рыбных блюд в предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), детских учреждениях и малых предприятиях торговли.

1.3 Технические данные

Технические данные мясорубки должны соответствовать данным, указанным в таблице 1.

Технические характеристики

Модель	ТТ-8 ТС-8	ТТ-15/ТС-15 ТТ-15R/ТС-15R	ТТ-22/ТС-22 ТТ-22R/ТС-22R	ТТ-32/ТС-32
Мощность, кВт	0,55	0,85	1,1	1,5
Сеть.	~220V/50Hz			
Производительность, кг/час	80	150	220	320
Вес, кг.	12	27	35	76
Габаритные размеры, мм.	350x230x375	400x190x410	410x240x450	530x270x500

*Модели мясорубок с маркером "R" — имеют реверс: ТТ-15R / ТС-15R
ТТ-22R / ТС-22R*

Модели серии ТТ имеют корпус из нержавеющей стали, Т-образная часть хромированная.

ТС – полностью из нержавеющей стали.

Не рекомендуется мыть Т-образную часть мясорубки серии «ТТ» в посудомоечных машинах в связи с возможной коррозией Т-образной части мясорубки. После обработки водой Т-образную часть мясорубки необходимо вытереть насухо.

Описание работы электросхемы. Мясорубка укомплектована однофазным электродвигателем с рабочим конденсатором «С», входящим в состав электродвигателя. К клемной коробке электродвигателя через переключатель подключен шнур питания с заземляющей жилой и опрессованной вилкой с заземляющим контактом. Для включения и

выключения электродвигателя на боковой стенке мясорубки установлен переключатель. Переключатель на два фиксированных положения работает в режимах: ПУСК, СТОП, что соответствует обозначениям 0, 1 на переключателе — для моделей без режима «реверс». Для моделей с **реверсом** (ТТ-15R,ТС-15R, ТТ-22R, ТС-22R) переключатель имеет 3 положения: ПУСК, СТОП, РЕВЕРС. В однофазной сети питания напряжением 220В, к которой подсоединяется машина, обязательно должен быть установлен автоматический выключатель (I_{нр}=6А, U=230/400В), заводом не поставляется.

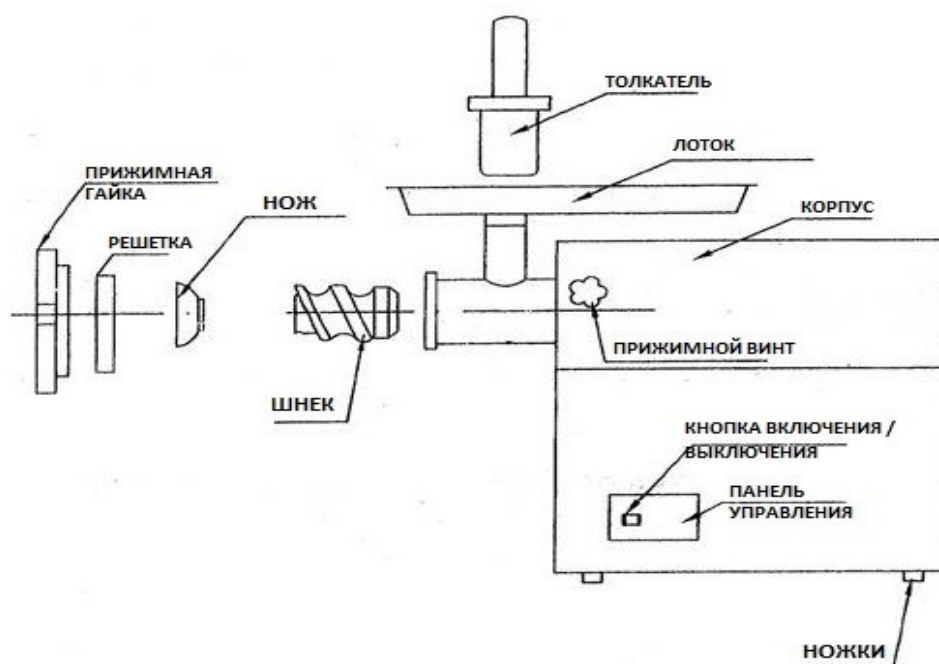
ВАЖНО:

Пожалуйста, проверьте перед включением, чтобы напряжение в сети было совместимо с требованиями, написанными на таблице. Допустимое отклонение $\pm 10\%$ номинальной величины. Если напряжение превышает 230 В или не достигает 200 В, то необходимо использовать трансформатор или стабилизатор, мощность которого на 10% превышает мощность электродвигателя.

Мясорубка является промышленным оборудованием и должна быть заземлена.

Мясо, которое предназначено для обработки, должно быть с удаленными костями, плевой и сухожилиям и быть порезанным на небольшие кусочки.

Включите машину, через несколько секунд бросьте мясо в мясорубку, поправляя пластмассовой направляющей. Чтобы обеспечить Вашу безопасность и избежать риска или травмы никогда не поправляйте мясо руками в мясорубке.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ разбирать мясорубку, подключенную к сети.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (ИЭ)

2.1 Общие указания

Мясорубка обслуживается одним работником-оператором.

Соберите мясорубку, плотно закрепите механизм вращения.

Вначале вставьте шнек и плотно затяните его прижимным винтом, затем вставьте червячный механизм, нож, решетку и затените гайку шнека

2.2 Указание мер безопасности при эксплуатации.

2.2.1 Место установки мясорубки должно гарантировать безопасность и удобство работы при эксплуатации, а также соответствовать нормам и требованиям технической и пожарной безопасности.

2.2.2 Все лица, допускаемые к эксплуатации мясорубки, должны знать ее устройство и пройти инструктаж по технике безопасности. Нельзя включать мясорубку, предварительно не проверив надежность крепления корпуса насадки-мясорубки к приводному механизму.

2.2.3 Запрещается снимать насадку–мясорубку с приводного механизма при работающем электродвигателе.

2.2.4 Рекомендуемый режим работы: 20-30 мин мясорубка работает, 15-30 мин мясорубка выключена(остывает). При интенсивной работе мясорубки, возможен нагрев двигателя и блокировка работы двигателя термозащитой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

3.1 Общие указания

3.1.1 Техническое обслуживание мясорубки осуществляется в соответствии с временным положением о планово-предупредительном ремонте торговотехнологического оборудования и требованиям настоящей инструкции.

3.1.2 Мероприятия по техническому обслуживанию, осуществляемые профилактически по заранее составленному плану, направлены на обеспечение их бесперебойной работы в течение всего периода эксплуатации, на увеличение межремонтного срока службы мясорубки и снижение расходов на ее ремонт.

3.1.3 К текущему обслуживанию могут быть допущены работники, прошедшие техническое обучение по специальной программе, изучившие инструкцию по технике безопасности и имеющие удостоверение на право обслуживания мясорубки.

3.2 Указания мер безопасности при выполнении работ по техническому обслуживанию и ремонту.

3.2.1 Лица, выполняющие работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту изделия, обязаны строго соблюдать меры безопасности указанные в настоящем руководстве по эксплуатации, а также действующие «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ), «Правила техники безопасности электроустановок потребителей (ПТБ), «Правила устройств электроустановок (ПУЭ). В дополнение к общим указаниям необходимо: все виды работ проводить на отключенной от электросети машине; применять только исправный инструмент и принадлежности.

3.2.2 Кроме перечисленных выше указаний, необходимо соблюдать меры безопасности согласно разделу 2.2.

3.3 Техническое обслуживание мясорубки во время эксплуатации состоит из: а) межремонтного обслуживания; б) технического обслуживания – ТО; в) текущего ремонта – ТР; г) капитального ремонта - К.

3.3.1 Структура межремонтного цикла такова: 5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К. периодичность технического обслуживания (ТО), мес.–1; периодичность текущего ремонта (ТР), мес.– 6; периодичность капитального ремонта (К) мес.– 48; срок службы до списания, лет – 8; наработка на отказ, часов не менее – 300.

3.3.2 Межремонтное обслуживание выполняется непосредственно работниками предприятия на котором установлена мясорубка. Эти работы не требуют специальной разборки, выполняются до или после рабочей смены, во время обеденных перерывов на предприятии. При межремонтном обслуживании проводятся следующие виды работ: наблюдение за состоянием мясорубки; ежедневная чистка, мойка, протирка по окончании работы; смазка рабочих органов (ножа, решеток, шнека, корпуса); устранение мелких неисправностей.

3.3.3 Перечень основных работ, выполняемых при техническом обслуживании: проверка на соответствие правилам техники безопасности; проверка комплектности; проверка надежности крепления и отсутствия механических повреждений шнура питания; проверка

исправности электропроводки; осмотр электроаппаратуры и затяжка электромонтажных соединений; проверка (манжетных) уплотнений; проверка надежности крепления отдельных узлов и деталей; проверка работы мясорубки в рабочем режиме.

3.3.4 Перечень работ, выполняемых по мере необходимости при техническом обслуживании: затяжка крепежных деталей; устранение неисправности в манжетных уплотнениях, электропроводке и электроаппаратуре; проведение дополнительного инструктажа работников общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации мясорубки.

3.3.5 Перечень основных работ, выполненных при текущем ремонте: работы, предусмотренные техническим обслуживанием; дефектация мясорубки в соответствии с требованиями ремонтной документации с целью уточнения объема ремонтных работ; зачистка контактных соединений привода мясорубки; замена смазки в подшипниках; регулировка режима работы мясорубки в соответствии с требованиями эксплуатационной документации; отметка в учетных документах о проведенных работах;

3.3.6 Перечень работ, выполняемых по мере необходимости при текущем ремонте: замена уплотнительных манжет; замена изношенных подшипников; замена комплектующих изделий по результатам дефектации; замена изоляции выходных концов; проведение дополнительного инструктажа с работниками предприятий общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации привода.

Возможные неполадки и их устранение:

Если выход мяса слишком маленький, или мясо становится давленным, пожалуйста, проверьте следующие пункты:

- a. Проверьте прижимную шайбу, возможно, ее нужно ослабить или подтянуть.
- b. Ножи заблокированы. Пожалуйста, откройте и освободите их от жил, пленки.
- c. Лезвие затупилось, пожалуйста, замените его.
- d. Держите прибор в чистоте, вымойте компоненты после использования.

ВНИМАНИЕ! Мясорубка является промышленным оборудованием, в редукторе мясорубки залито машинное масло. Необходимо ежемесячно контролировать наличие масла. В случае уменьшения уровня масла необходимо первый раз заменить масло. Возможно использовать трансмиссионное масло. При необходимости доливать масло, надо открутить верхний болт с красной меткой и в отверстие долить масло. Проверку уровня масла можно проводить тонкой отверткой. Вставляете отвертку под углом в положении, чтобы отвертка зашла как можно ниже. Если низ отвертки будет в масле, то доливка масла не требуется.

Масло необходимо менять каждые 2 года.

Комплектация:

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Основа (тело мясорубки) | 2. Мясорубочная часть (Г образная, нож, решетка, шнек) |
| 3. Лоток | 4. Толкатель. |
| 5. Купатница (опционально) | 6. Нож, решетка |
| 7. Крепежный винт | 8. Паспорт |

Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____ Фирма - продавец _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы. Не признается гарантийным случаем износ шестеренок в редукторе, которые повреждаются из-за приготовления фарша из мяса, несоответствующего стандартам: мяса с костями, жилами, пленой.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя _____

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.

Взрыв — схема

