

EAC



ООО ПТП «Станкостроитель»

Машина хлебрезальная ХМ-302

Паспорт

Йошкар-Ола

Содержание

1. Назначение изделия
2. Техническая характеристика
3. Комплектность
4. Устройство
5. Указание мер безопасности
6. Подготовка машины к работе
7. Порядок работы
8. Техническое обслуживание
9. Гарантийные обязательства
10. Свидетельство о приеме

Рис.1. Схема электрическая принципиальная

Рис.2. Общий вид машины

Особое внимание обратить на пункты 6 и 7 настоящего паспорта.

Настоящий паспорт является основным эксплуатационным документом. Паспорт совмещен с техническим описанием и инструкцией по эксплуатации.

Предприятие-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия изменения, связанные с совершенствованием изделия, заменой комплектующих при условии сохранения технических параметров, без отражения этого в сопроводительной документации.

1. Назначение изделия.

1.1. Машина хлеборезальная ХМ-302 (далее по тексту машина) предназначена для нарезки белого хлеба и багетов длиной максимум 330 мм и высотой максимум 130 мм на ломти одинаковой толщины 12 мм.

В конструкции машины не предусмотрено устройство для смазки ножей. В связи с этим не рекомендуется нарезка ржаного и пшенично-ржаного хлеба.

1.2. Машина должна эксплуатироваться в закрытых помещениях с температурой среды от +6° до +35° С и относительной влажностью воздуха не более 80%.

2. Техническая характеристика.

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Величина
1.	Производительность	шт./час	300
2.	Расстояние между ножами	мм	12
3.	Длина хлеба максимальная	мм	345
4.	Высота хлеба максимальная	мм	130
5.	Мощность эл. двигателя	кВт	0,37
6.	Число оборотов эл. двигателя	об/мин	1420
7.	Номинальное напряжение сети	В	220
8.	Габаритные размеры • длина • ширина • высота	мм	860 650 880
9.	Масса	кг	65

3. Комплектность

3.1. Машина хлеборезальная ХМ-302

1 шт.

3.2. Паспорт ХМ-302

1 шт.

Примечание: упаковочный столик поставляется как опция за отдельную плату.

4. Устройство.

Машина состоит из следующих основных узлов и деталей (рис.2):

- двух несущих стенок (1,2), подающего стола (3), 2-х рамок, с установленными на них ножами (4), принимающего стола (5), упаковочного столика (6), гребенчатого толкателя (7), возвратного механизма (8), приемника разрезанного хлеба (9).

5. Указание мер безопасности.

5.1. Машина должна быть заземлена согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ), «Правил техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТБ), «Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей» (ПТЭ).

Заземление осуществляется электродом сечением для меди не менее $1,5 \text{ мм}^2$, для алюминия не менее $2,5 \text{ мм}^2$.

5.2. К работе на машине допускаются лица, изучившие устройство машины, освоившие приемы работы на ней и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.3. Безопасность при работе на машине обеспечивается следующими элементами:

а) Машина снабжена заземляющим элементом и соответствующим обозначением.

б) Степень защиты оборудования IP54

в) Принудительная подача хлеба в зону резки гребенчатым толкателем.

г) Зона резки на подающем столе закрыта прижимной гребенкой, в пазы которой входят ножи.

ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается подталкивать хлеб в зону резки рукой.

5.4. Запрещается оставлять работающую машину без присмотра.

6. Подготовка машины к работе.

6.1. Машина устанавливается на ровной поверхности стола.

6.2. Перед началом работы убедиться в том, что ножи рамок попадают строго по середине пазов гребенчатого толкателя. Для этого рукояткой придвинуть толкатель вплотную к рамке, так чтобы ножи вошли в пазы толкателя.

Регулировка положения толкателя относительно ножей рамки производится передвижением его в поперечной плоскости. Для этого необходимо ослабить болты на задней стенке толкателя, после установки правильного положения - затянуть.

6.3. Подключение машины к местному заземляющему контуру производится в соответствии с п. 5.1.

6.4. После подключения электропитания производится кратковременный пуск машины.

7. Порядок работы.

В машине XM-302 предусмотрена принудительная подача буханок хлеба в зону резки, для этого на наклонном подающем столе установлено приспособление, состоящее из каретки, с установленным на ней гребенчатым толкателем. Это дает возможность работать одному человеку. В машине предусмотрена визуальная ориентация буханки относительно режущих ножей. Для этого на рабочей поверхности подающего стола имеются три полосы: центральная - ось симметрии и две боковые, расположение которых соответствует габаритам буханки формового хлеба.

Порядок работы следующий: каретка с толкателем в верхнем положении, буханки укладываются в ряд на подающий стол, нажатием кнопки машина включается в работу, при помощи рукоятки каретка с толкателем катится по направляющему профилю и подает хлеб в зону резки. Разрезанный на ломти хлеб попадает в специальный приемник, который не позволяет распасться буханке.

Приемник устанавливается на расстоянии максимум 1 см от ножей. Такая установка его позволяет буханке сразу после нарезки попасть в приемник, сохранив форму. Далее хлеб, сохранивший форму буханки, укладывается на стол. По окончании нарезки буханок машина, нажатием кнопки, выключается.

На корпусе машины установлен наклонный упаковочный столик. На него надевается полиэтиленовый пакет, разрезанная буханка, сохраняющая свою форму, укладывается на столик, рукой подается в пакет, затем упакованный хлеб снимается со столика. Заходная часть столика выполнена таким образом, что пакет, при надевании его на столик расширяется и буханка без труда помещается в пакет. Таким образом упаковываются все разрезанные буханки. Далее возможно клипсование.

На ножи, находящиеся в середине рамки, полагает большее количество хлеба и, соответственно, эти ножи быстрее тупятся. Для полной выработки ресурса всего комплекта, ножи из центра можно переставлять на края рамки, где они испытывают меньше нагрузки.

В момент включения машины в работу буханка не должна находиться в контакте с ножами. Буханка должна выходить полностью разрезанной, нельзя выключать машину при полуразрезанной буханке.

8. Техническое обслуживание.

8.1. Ежедневно по окончании работы производить санитарную обработку машины раствором пищевой соды. Особое внимание уделять ножам.

8.2. Один раз в 6 месяцев проверять все узлы машины.

9. Гарантийные обязательства.

9.1. Предприятие изготовитель гарантирует нормальную работу машины при соблюдении потребителем требований по эксплуатации.

9.2. Срок гарантии 12 месяцев с момента приобретения машины.

10. Свидетельство о приемке.

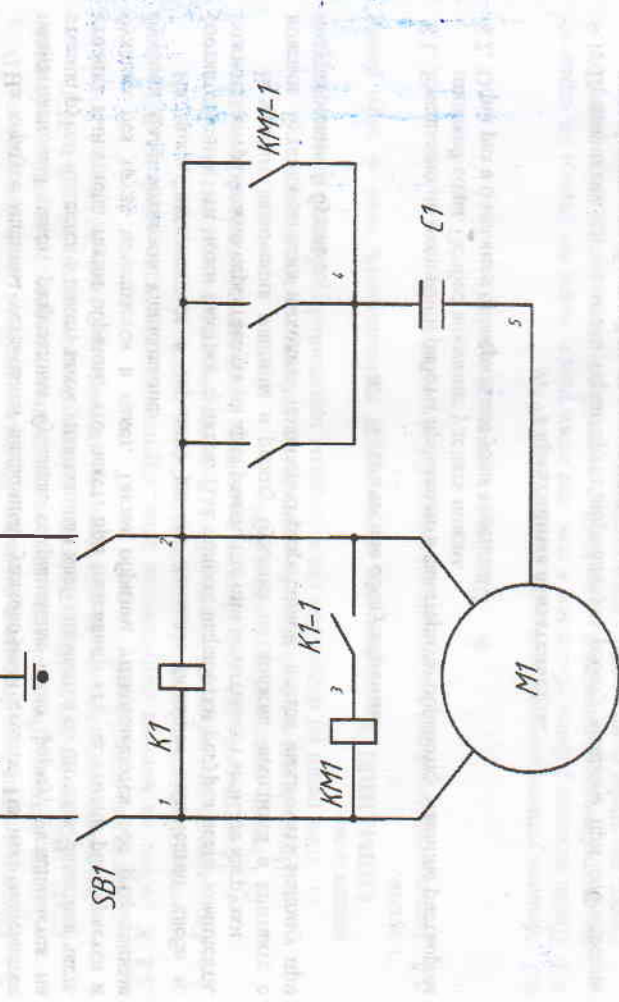
Машина хлеборезальная XM-302 зав. № _____ изготовлена в соответствии с технической документацией, соответствует техническим условиям ТУ 5131-025-12905781-2011.

Дата выпуска _____

Начальник цеха _____

Начальник ОТК _____

всего количества электродов. При этом электроды должны быть по возможности изолированы друг от друга. Для этого электроды должны быть изолированы друг от друга. Для этого электроды должны быть изолированы друг от друга. Для этого электроды должны быть изолированы друг от друга.



XP1 Вилка электрическая с заземлением 16А ЕВРО

K1 Реле времени РВ1 "TDM Electric"

SB1 Выключатель RWN 502

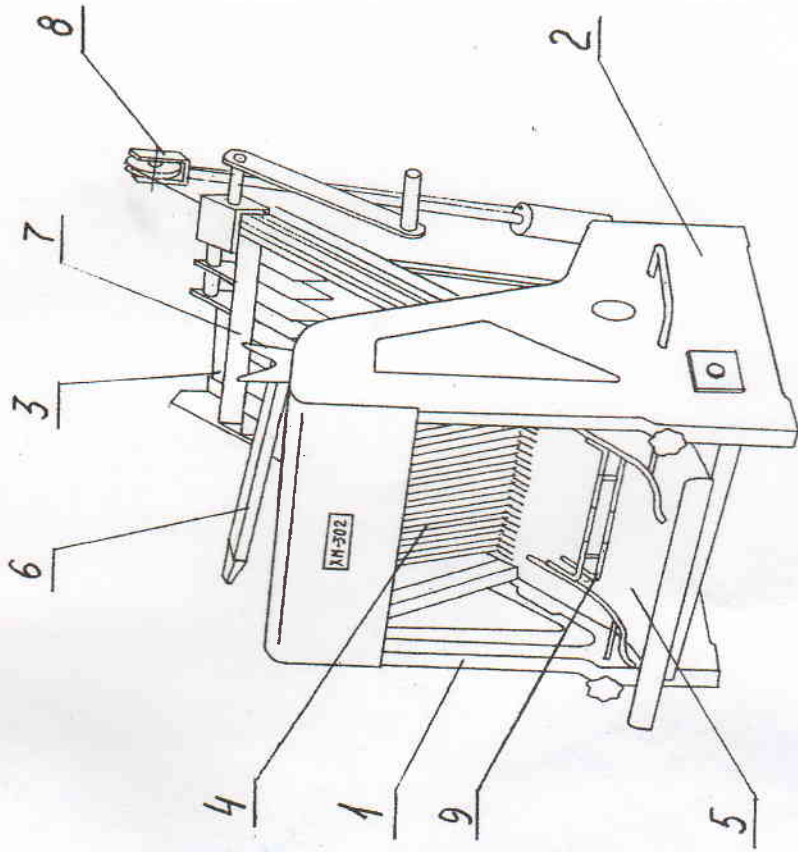
KM1 Пускатель магнитный ПМ12010-100

E1 Конденсатор пусковой 25мкФ 450В

M1 Электродвигатель 220В, 0,37 кВт, 1420об/мин

Схема электрическая принципиальная

рис.1.



Общий вид машины

Рис. 2.

1,2 – Стенки несущие. 3 – Подающий стол. 4 – Рамка с ножами. 5 – Принимающий стол. 6 – Упаковочный столик. 7 – Гребенчатый толкатель. 8 – возвратный механизм. 9 - Приемник разрезанного хлеба.
Упаковочный столик (поз.6) поставляется за отдельную плату.