

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
МАШИНЫ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РЕЗКИ  
SINMAG HS-3**



ВВЕДЕНИЕ  
УСТАНОВКА МАШИНЫ  
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ  
ЧИСТКА И УХОД  
СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Машина SINMAG серии HS-3 предназначена для порционной нарезки бисквитных изделий. На конвейерной ленте изделия транспортируются к ножам.

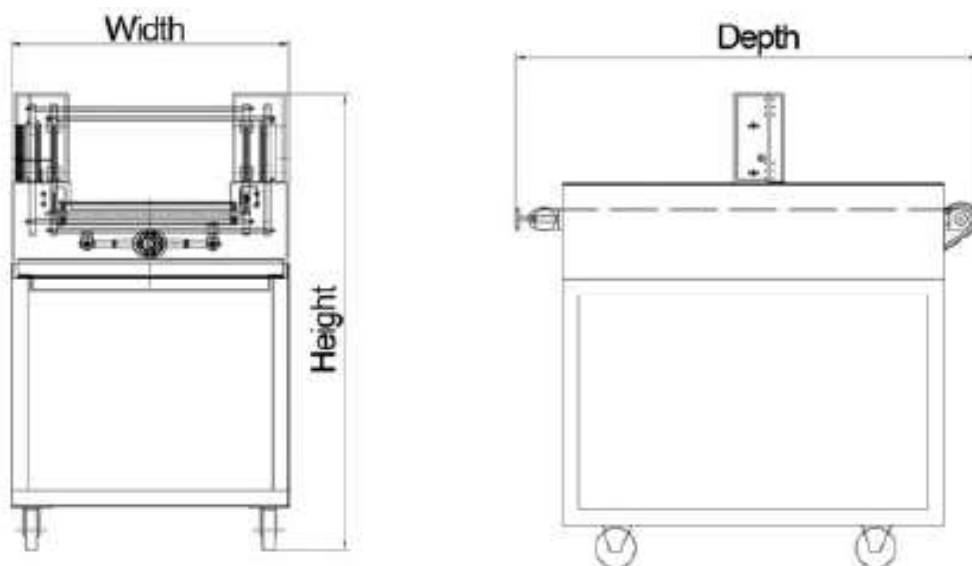
При необходимости, мы можем вставить дополнительный нож. Расстояние между ножами должно быть минимум 5 мм, максимум 135 мм. Так как ширина конвейерной ленты составляет 380 мм, ширина бисквита должна быть менее 380 мм, а высота - менее 150 мм. Перед эксплуатацией машины и ее сервисного обслуживания внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Следование инструкции по эксплуатации обеспечит долгие годы бесперебойной работы машины.

Все данные, рисунки, технические характеристики основаны на информации о машине, имеющейся на момент печати инструкции.

SINMAG оставляет за собой право изменять данные без предварительного уведомления.

Свяжитесь с нами в случае возникновения вопросов по поводу эксплуатации или сервисного обслуживания машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель	HS-3	
Производительность	3500 изделий/ч	
Габариты	Ширина	690
	Глубина	1160
	Высота	1148
Стандартные комплектующие	3 ножа	
Примечание	Может регулироваться толщина нарезки изделий	

### УСТАНОВКА МАШИНЫ

После того, как вы распаковали машину, осмотрите ее на наличие дефектов, которые могли возникнуть во время ее транспортировки. В случае обнаружения дефектов, вы должны с нами связаться до того, как приступите к эксплуатации машины. Никогда не работайте с неисправной машиной.

Устанавливайте машину на плоскую, ровную поверхность. Колесики на ножках машины облегчают ее установку и перемещение. Для устойчивости машины колесики нужно заблокировать.

Убедитесь в том, что электрические характеристики машины совместимы с вашей электросетью. Данные указаны на заводской табличке машины. Попросите профессионала подключить машину к заземленному источнику питания.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

Перед началом работы нужно проверить хорошо ли закреплены ножи. Поверните ручку рис.1 для того, чтобы отрегулировать натяжение ножей.

Включите машину и проверьте работу конвейерной ленты.

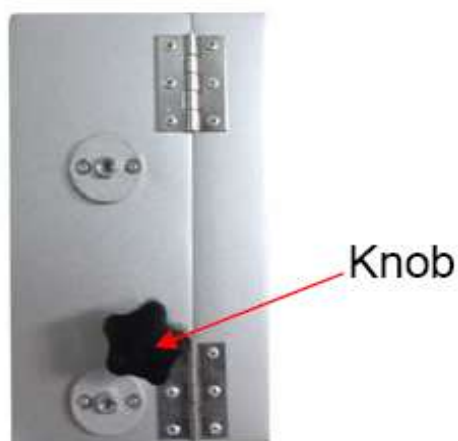


Рис.1

**Knob – ручка**

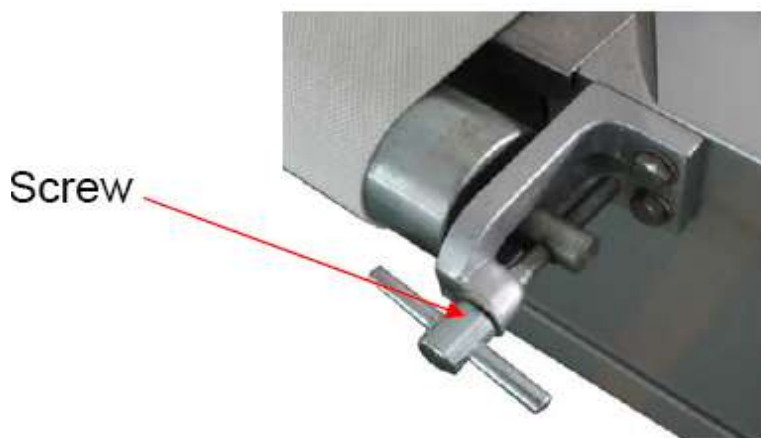


Рис. 2  
**Screw- винт**

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

1. Установите ширину направляющей планки (обычно ширина 3х изделий). Измените высоту ножей в зависимости от того, какой толщины вы хотите получить сегменты.
2. Включите блок питания.
3. Поместите хлебобулочные или бисквитные изделия на конвейерную ленту.

### ЗАМЕНА НОЖЕЙ

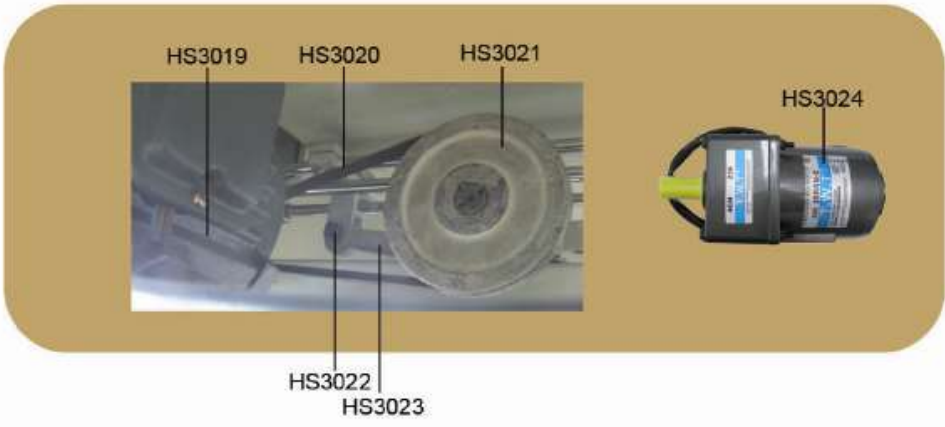
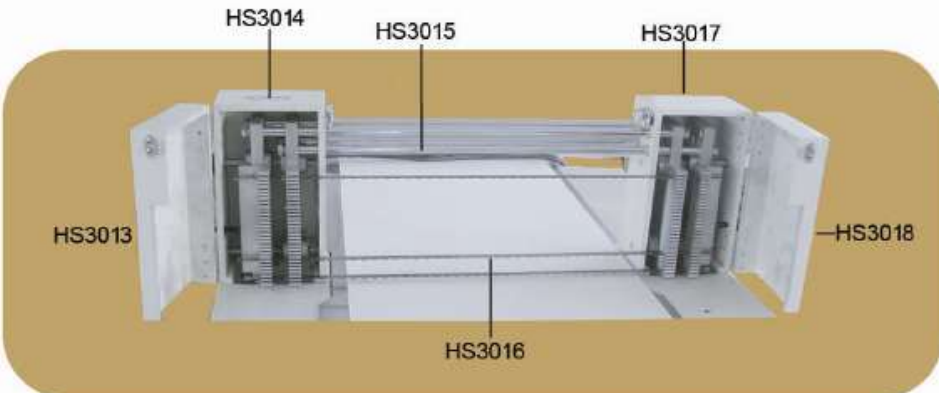
1. Открутите ручку, как показано на рис. 1.
2. Откройте коробку.
3. Уберите старые ножи.
4. Вставьте новые ножи и закрутите ручку.

### ЧИСТКА И УХОД

1. Всегда держите в чистоте конвейерную ленту. Очищайте ее водой или при помощи кисточки.
2. Не забывайте отключать ее от сети. Внешние части машины очищайте мягкой тряпкой, внутренние — кисточкой.
3. Всегда очищайте машину от хлебных крошек.

### ВНИМАНИЕ

1. Будьте осторожны вблизи работающих ножей.
2. Если ножи затупились, отключите машину и замените их.



<b>Номер части</b>	<b>Код части</b>	<b>Название часть</b>
HS3001	13HS-03-01	Подставка для ножа (Слева) 1
HS3002	13HS-02	Ножевая рама (слева)
HS3003	13HS-01	Ножевая рама (справа)
HS3004	13HS-04-01	Подставка для ножа (Справа) 1
HS3005	13HS-03-02	Подставка для ножа (Слева) 2
HS3006	15SSD2280*380*2	Конвейерная лента
HS3007	14SS-19-00	Ролик 2
HS3008	14SS-18-00	Ролик 1
HS3009	16KGLTBSY-330	Выключатель
HS3010	15SBL8*50	Пластиковая кнопка
HS3011	14SM302-06	Пластиковый болт
HS3012	15LZLC3	Колесико
HS3013	13HS-05-01	Защитная крышка (Слева) 1
HS3014	13HS-05-02	Защитная крышка (Слева) 2
HS3015	14HS-07	Тяга
HS3016	14DPHS-3	Ножи
HS3017	13HS-06-02	Защитная крышка (Справа) 1
HS3018	13HS-06-01	Защитная крышка (Справа) 2
HS3019	16MDLHS3-1	Электромотор
HS3020	15DPLZ560	Тройной ремень
HS3021	14HS-09	Приводной ременный шкив
HS3022	14HS-15	Сердечник
HS3023	14HS-11	Шатун
HS3024	16MDLHS3-1	Редукторный двигатель