

Хлеборезка

Модели: TR-12 и TR-350

Компания: STARFOOD

Руководство по эксплуатации

Изделие сертифицировано в соответствии со стандартом ISO 9001 Международной Организации по Стандартизации



- Тщательная разработка
- Надежная работа
- Высокая эффективность
- Гарантированное качество
- Лёгкость и безопасность эксплуатации

1. Описание

Данная машина разработана с целью достижения высоких эксплуатационных характеристик, является новым типом машин и изготавливается нами. Данная машина имеет компактную конструкцию, хороший внешний вид, выгодно отличается надёжностью в работе, простотой эксплуатации и высокой эффективностью. Эта машина, предназначенная для нарезания хлеба и пирогов ломтиками, идеальна для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания, занимающихся приготовлением закусок и обработкой пищевых продуктов.

2. Работа и обслуживание

2.1. Перед использованием убедитесь в том, что напряжение источника электрической энергии соответствует величине, которая требуется для машины, и что машина заземлена.

2.2. Для нарезания хлеба ломтиками отрегулируйте величину подачи и положение прижимной пластины в соответствии с высотой хлеба. Нажим на предыдущую булку хлеба, в процессе работы, осуществляется следующей булкой, так что – ЗАПРЕЩАЕТСЯ осуществлять нажим рукой, или посторонними предметами в целях безопасности эксплуатации. Время нарезки последней булки хлеба под собственным весом немного больше, чем в процессе непрерывной подачи хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для увеличения скорости нарезки желательно, чтобы в лотке находилось 3-4 батона хлеба, чтобы они под собственным весом давили на разрезаемый батон.

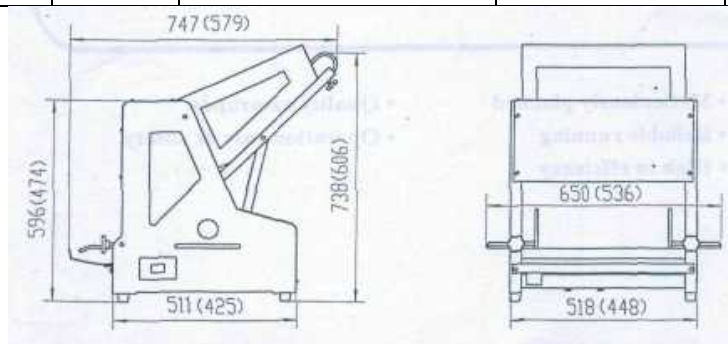
2.3. После пользования очистите машину во избежание размножения бактерий.

2.4. Время от времени смазывайте подшипник и штырь ползунка путём нанесения небольшого количества жидкого масла или консистентной смазки кончиком пальца.

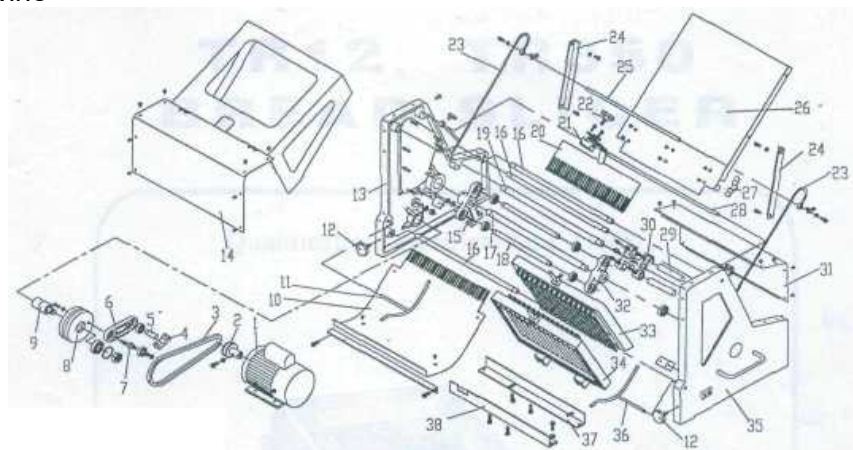
2.5. Запрещается использовать машину для резания дынь, фруктов или других твёрдых продуктов.

3. Технические характеристики

Модель	Фаза	Напряжение	Частота	Потребляемая мощность	Толщина ломтика	Длина хлеба	Масса машины
TR12	~	220 В	50/60 Гц	430 Вт	12 мм	380 мм	80 кг
TR350	~	220 В	50/60 Гц	240 Вт	12 мм	350 мм	60 кг



Иллюстрации к машине



Поз	Номер по каталогу	Наименование	Кол-во
1	DWG632-4	Motor 120W	1
2	TR350-12	Motor pulley	1
3		Belt Ld=670	1
4	TR350-15	Press piece	1
5	TR350-14	Pin	1
6	TR350-17	Link lever	1
7	TR350-18	Pin shaft	1
8	TR350-19	V sheave	1
9	TR350-16	Shaft	1
10	TR350-23	Blanking plate	1
11	TR350-24	Guard bar	1
12	TR350-25	Handwheel	2
13	TR350-10	Base frame	1
14	TR350-31-00	Cover	1
15	TR350-09	Rocker lever	1
16	TR350-21	Linkage bar	3
17	TR350-05	Pivot axis	1
18	TR350-07	Cutter stay shaft	2
19	TR350-46	Linkage shaft	1
20	TR350-35	Bread press plate	1
21	TR350-32	Sustainer	1
22	TR350-34	Locking handle	1

23	TR350-36	Guard bar	Планка ограждения	2
24	TR350-40	Angle strut	Стойка уголковая	2
25	TR350-37	Stay pile	Анкерная спица	1
26	TR350-39	Feed plate	Пластина механизма подачи	1
27	TR350-41	Retaining clip	Крепёжная скоба	3
28	TR350-43	Stay pile	Анкерная спица	1
29	TR350-30	Pin stay	Распорный штырь	2
30	TR350-29	Seat	Седло	1
31	TR350-42	Cover	Крышка	1
32	TR350-06	Rocker lever	Качающийся рычаг	1
33	TR350-28-00	Cutter frame	Рама резака	1
34	TR350-27-00	Cutter frame	Рама резака	1
35	TR350-01	Base frame	Основание рамы	1
36	TR350-45	Guard bar	Планка ограждения	1
37	TR350-11	Motor angle strut	Стойка уголковая для электродвигателя	1
38	TR350-13	Motor angle strut	Стойка уголковая для электродвигателя	1

Технические характеристики

Напряжение	110/220/230/240 В
Мощность	120 Вт
Частота	50/60 Гц
Толщина ломтика	12 мм
Длина хлеба	350 мм
Количество ломтиков	28
Масса	45 кг

