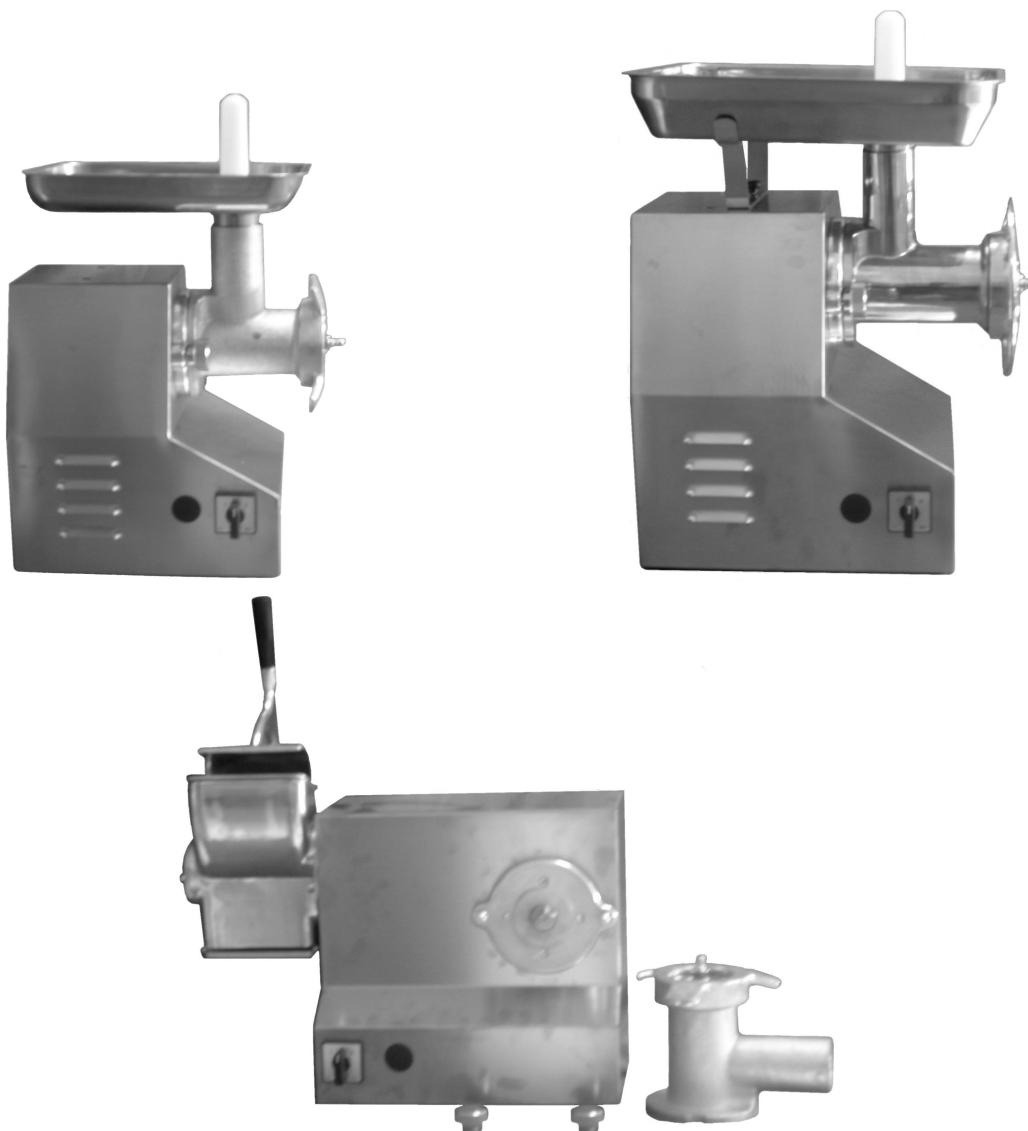


# AB.22/ATX • TR.22/TSX • TR.32/TSX

**РУ**



## МЯСОРУБКА И ТЕРКА

### ИНДЕКС

#### 1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

Описание машины.....	4
Технические характеристики.....	4
Габариты.....	4

#### 2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка.....	5
Зона установки.....	5
Электрическое подсоединение.....	5

#### 3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

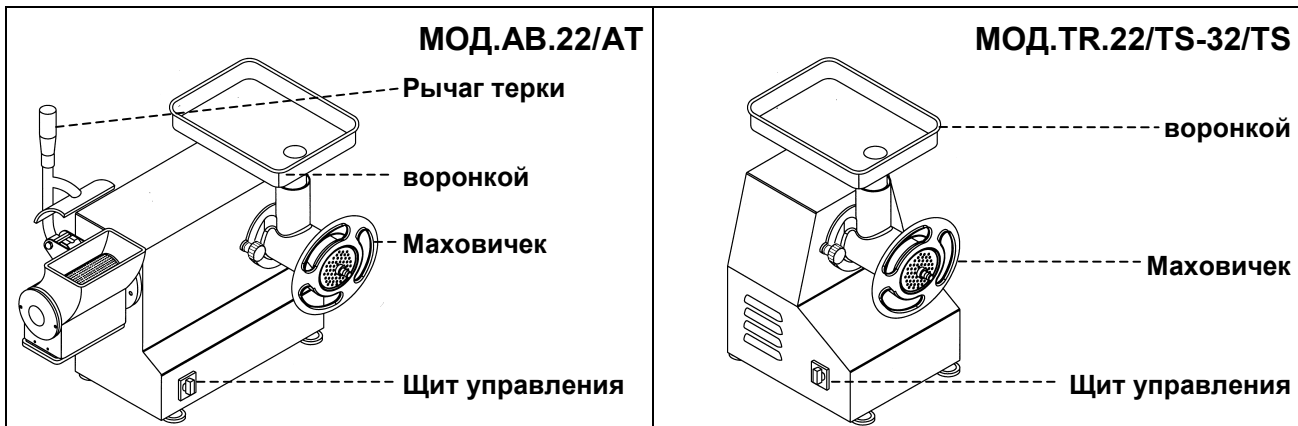
Использование терки.....	6
Использование мясорубки.....	6
Демонтаж узла рубки мяса.....	6

#### ПРИЛОЖЕНИЯ

Схема сборки узла мясорубки unger	
Электрическая схема	

# ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ 1

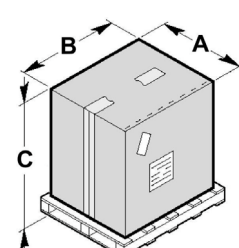
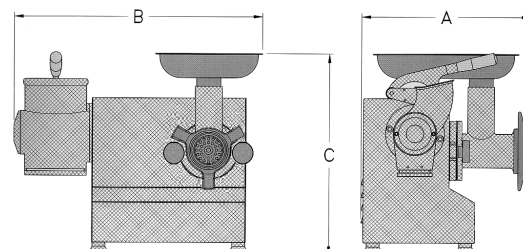
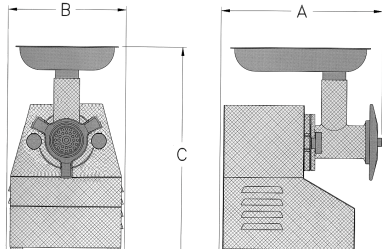
## Описание машины



## Технические характеристики

Описания	Ед. измерения	АВ.22/АТ	ТР.22/ТС	ТР.32/ТС
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230Вт 50Гц 1Ф 230/400Вт 50Гц 3Ф		
Мощность	К ВОЛЬТ (НР)	1.1 (1.5)	1.1 (1.5)	2.2 (3)
Почасовая производительность мясорубки	КГ	300	300	500
Почасовая производительность терки	КГ	40	/	/
Чистый вес	КГ	39	31	44
Вес с упаковкой	КГ	45	37	50
Установка		На столе		

## Габариты

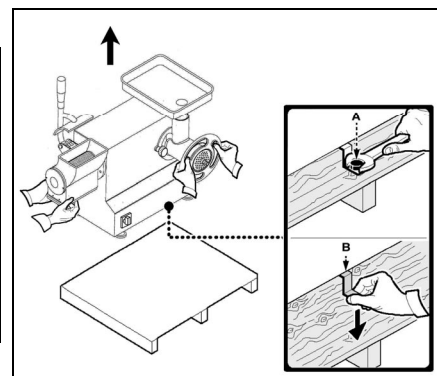
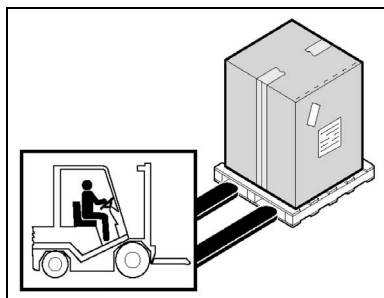
mm.	A	B	C	
АВ.22/АТ	450	700	720	
ТР.22/ТС	400	550	670	
ТР.32/ТС	400	550	670	
mm.	A	B	C	
АВ.22/АТ	430	450	450	
mm.	A	B	C	
ТР.22/ТС	300	420	500	
ТР.32/ТС	320	480	550	

# ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

## Упаковка и распаковка

Машина упакована в картоне с вставками из полиэстера, чтобы гарантировать полное сохранение во время транспортировки.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Развинтить винты **A** и поднять машину с поддона.
- Удалить стяжки **B**.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



## Зона установки

Предусмотренная зона должна быть соответствующе освещена и должна иметь точкой распределения электрического тока. Место расположения должно быть значительно широким, ровным и сухим. Установка должна происходить в среде с невзрывной атмосферой. В любом случае, должна быть выполнена, учитывая действующие нормы техники безопасности на рабочих местах.

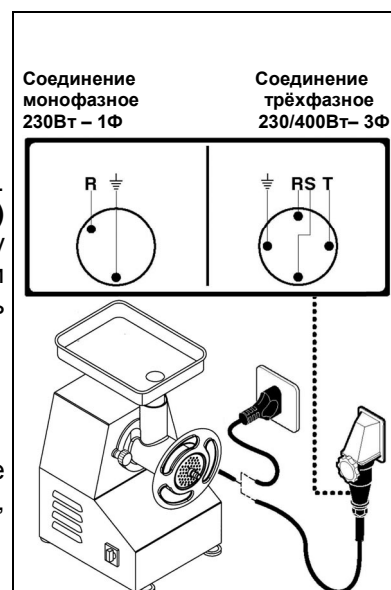
## Электрическое подсоединение

**⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ:** Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (**Вт**) и частота (**Гц**) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

### Трёхфазное соединение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.



# ИНФОРМАЦИИ ПО **3** ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

## Применение терки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска “I”.
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки “0”.
- По завершению переработки поднять рычаг, перезаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска “I”.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки “0”.
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

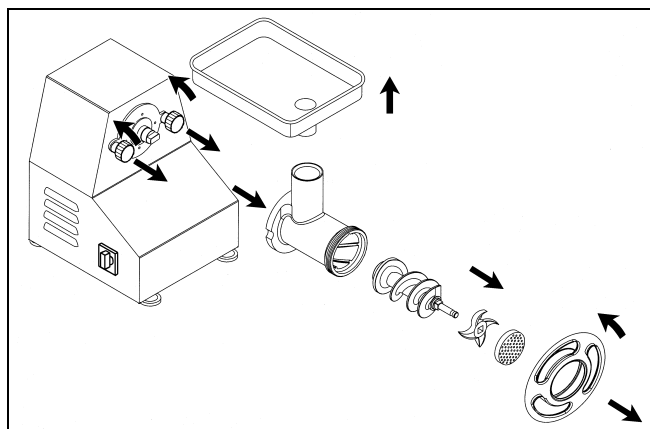
## Применение мясорубки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска “I”.
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- По завершению операции нажать на кнопку остановки “0”.
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства, в горячей воде или в посудомоечной машине.

## Демонтаж узла мясорубки

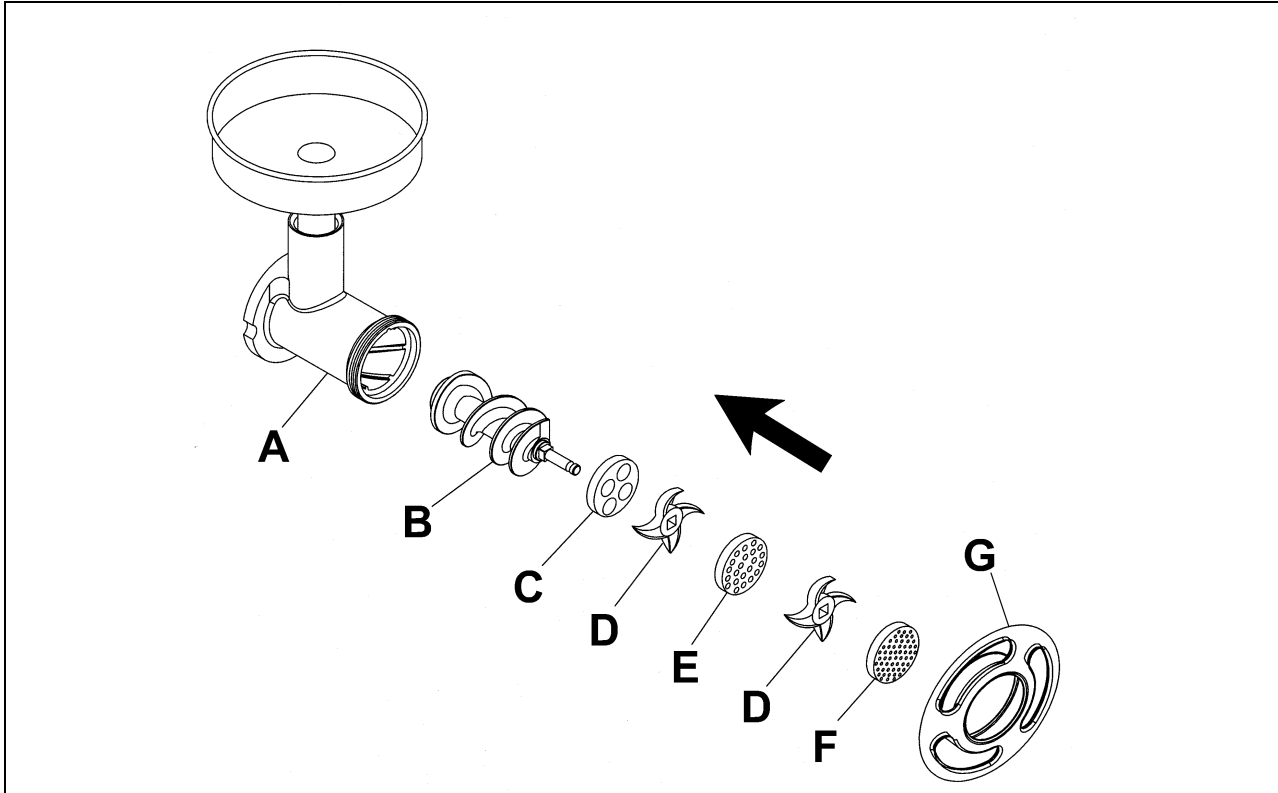
### Мод. АВ.22/АТ - ТР.22/ТС – ТР.32/ТС:

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
  - решетку с отверстиями
  - нож
  - шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



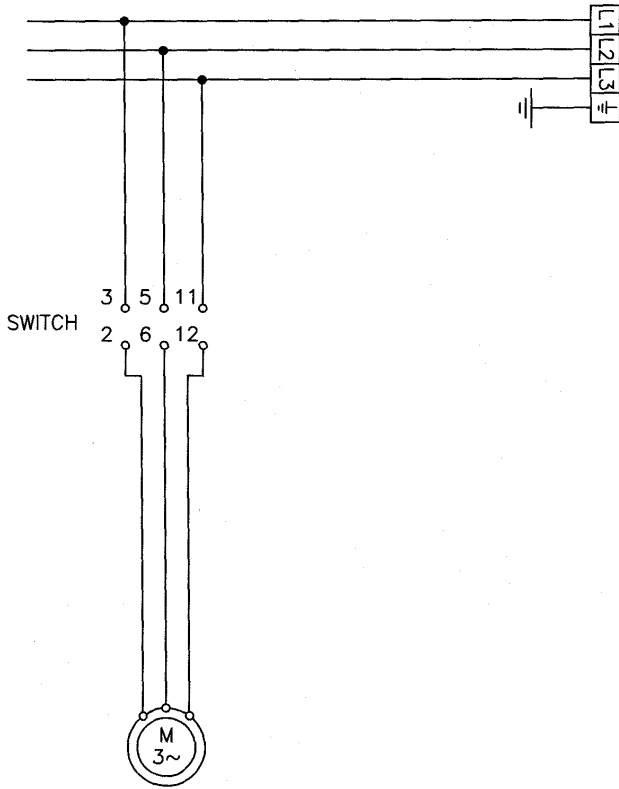
**i** **ИНФОРМАЦИЯ:** Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

**SCHEMA DI MONTAGGIO GRUPPO TRITACARNE UNGER • UNGER MINCER SET ASSEMBLY  
 DIAGRAM • SCHEMA DE MONTAGE GROUPE HACHE-VIANDE UNGER • MONTAGEPLAN ZUR  
 UNGER FLEISCHWOLF-GRUPPE • ESQUEMA DE MONTAGEM GRUPO MOEDOR DE CARNE UNGER •  
 ESQUEMA DE MONTAJE GRUPO TRITURADORA DE CARNE UNGER • СХЕМА МОНТАЖА УЗЛА  
 МЯСОРУБКИ УНГЕР**

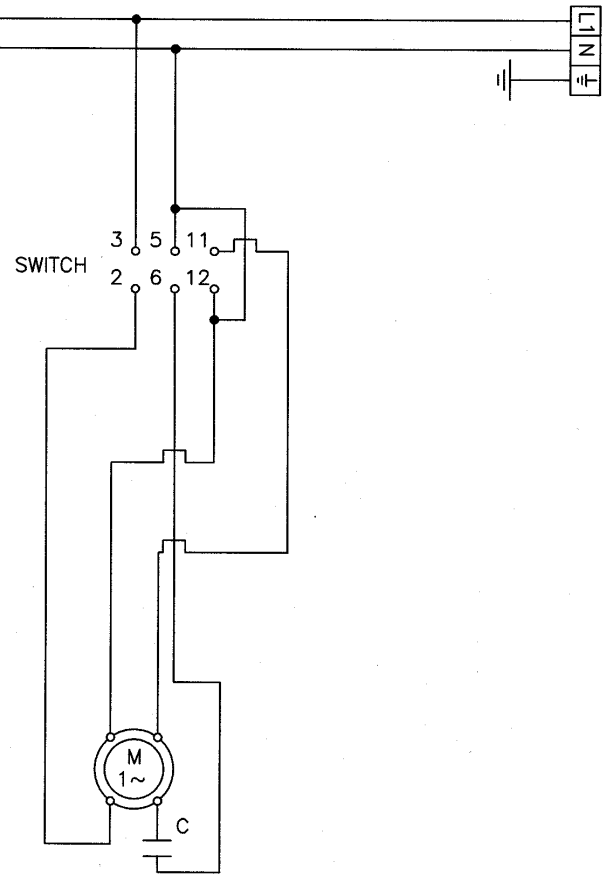


Sistema unger standard	Standard unger system	Système unger standard	Standard Ungersystem	Sistema unger estándar	Sistema unger standard	Стандартная система унгер
A) - Corpo tritacarne	A) - Mincer body	A) - Corps hache-viande	A) - Fleischwolfkörper	A) - Cuerpo picadora de carne	A) - Corpo moedor de carne	A) - Корпус мясорубки
B) - Coclea	B) - Volute	B) - Vis spirale transporteuse	B) - Schnecke	B) - Cóclea	B) - Cóclea	B) - Шнек
C) - Piastra sgrossatrice 0	C) - Rougher plate 0	C) - Grille dégrossisseuse 0	C) - Grob-Lochscheibe 0	C) - Placa para desbastar 0	C) - Disco desengrossador 0	C) - Решетка размельчительная 0
D) - Coltello	D) - Blade	D) - Couteau	D) - Messer	D) - Cuchilla	D) - Faca	D) - Нож
E) - Piastra ø8	E) - Plate ø8	E) - Grille ø8	E) - Lochscheibe ø8	E) - Placa ø8	E) - Disco ø8	E) - Решетка ø8
F) - Piastra ø4.5	F) - Plate ø4.5	F) - Grille ø4.5	F) - Lochscheibe ø4.5	F) - Placa ø 4.5	F) - Disco ø4.5	F) - Решетка ø4.5
G) - Volantino	G) - Handwheel	G) - Volant	G) - Handrad	G) - Volante	G) - Volante	G) - Маховичек

**Trifase • Three-phase**  
**AB.22/AT - TR.22/TS - TR.32/TS**



**Monofase • Single-phase**  
**AB.22/AT - TR.22/TS - TR.32/TS**







Via Sandro Pertini, 29  
47827 Villa Verucchio – Rimini (Italy)  
e-mail: [mail@fimarspa.it](mailto:mail@fimarspa.it)  
<http://www.fimarspa.it>





