

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для формовки гамбургеров Мод. SUPER-MAXI

ЗАПУСК

Инструкции по сборке:

1. Собрать детали уплотнителя Е, которые находятся под баком для фарша 2-D. Для этого сначала устанавливаются штифты 9-Е, которые находятся на опоре 7-Е, затем уплотнитель - 13-Е и его опора 10-Е.
2. Установить транспортировочную ленту Н и зажать 2 болта крепления 4-К.
3. Поставить формующий диск 3-В на центральную опору 15-В.
4. Установить основу бака для фарша 3-С, закрепить ее с помощью боковых болтов 1-Д и установить центральную гайку 2-В формующего диска при помощи пластмассовой шайбы, 17-В с нижней стороны.
5. Установить лопатки 20-С и закрутить центральный болт 21-С (против часовой стрелки).
6. Установить бак для фарша 2-D: канавки должны совпадать с болтами крепления 17-С формующего диска 3-С, концевик безопасности должен находиться справа, легко повернуть влево до упора.
7. Установить направляющую механизма безопасности 1-J с правой стороны аппарата во втулку 2-J.
8. Установить крышку бака 10-D вместе с вертикальной направляющей безопасности 1-J, таким образом, чтобы концевик безопасности остался в вертикальном положении и внутри втулки 2-J.
9. Установить комплект распределителя подложки L (если используется подложка). Для этого см. раздел "Установка распределителя подложки".
10. Собрать комплект выталкивателя F, закрепить его центральным болтом 17-F, зацепить трос противовеса 8-К и присоединить трубку для воздуха 15- к выталкивателю 13-F.
11. Установить защитную панель 15-A к левой части.

Работа с фаршем:

Проверить отсутствие посторонних предметов в баке для фарша 2-D, так как их наличие может привести к серьезным поломкам.

Не включая аппарат, наполнить бак фаршем 2-D до отметки, указанной внутри бака.

Оптимальная температура фарша от 0 до 4°, желательна не слишком жидкая консистенция и отсутствие жил более 1 см длиной.

Если необходимо загружать фарш несколько раз, то лучше делать это прежде чем фарш в бункере закончится, чтобы избежать плохого наполнения формы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для формовки гамбургеров Мод. SUPER-MAXI

Когда фарш заканчивается, и форма не наполняется полностью, необходимо остановить аппарат и весь оставшийся в бункере фарш расположить перед лопатками, таким образом, даже последние 100 гр. фарша будут израсходованы.

Подключение аппарата:

- Включить аппарат в сеть. Аппарат функционирует при однофазном переменном токе, 230 V + заземление.
- Желательно постоянное напряжение в сети, в обратном случае необходимо работать через стабилизатор напряжения.
- Установить переключатель OFF-ON 5-A расположенный на электрической панели 4-A в положение ON: зажжется красная и зеленая кнопки.
- Установить переключатель MANUAL-AUTOMÁTICO (РУЧНОЙ - АВТОМАТИЧЕСКИЙ) 6-A расположенный на панели 4-A в положение AUTOMÁTICO. В MANUAL формирующий диск крутится при нажатой кнопке MARCHA 13-A. Эта функция необходима для настройки и пробных запусков.
- Нажать кнопку MARCHA 13-A и отрегулировать скорость на переключателе скорости 14-A от 1 до 10: погаснет красная кнопка и останется гореть зеленая кнопка.
- Оптимальная скорость на регуляторе 14-A, от 3 до 8.
- Чтобы остановить аппарат нажать аварийную кнопку 12-A: зажжется красная кнопка. Только после этого установить переключатель 6-A в положение OFF.

Как уплотнить гамбургер:

При формовке первых 3-4 гамбургеров рекомендуется использовать ручную функцию (MANUAL), нужно проверить плотность набивки формы, и отрегулировать уплотнитель 2-E, регулировка плотности должна быть минимальная, но форма должна быть заполнена полностью.

Плотность набивки регулируется гайкой 2-E, которая находится под формирующим диском 3-B, для этого гайка поворачивается вручную по часовой стрелке для большей плотности фарша и против часовой стрелки для меньшей (ЭТА НАСТРОЙКА ПЛОТНОСТИ ОЧЕНЬ ВАЖНА). Под этой гайкой находится прокладка 5-E для ее фиксации в нужном месте.

Установка распределителя подложки:

В случае использования бумажной подложки L распределитель подложки устанавливается по-разному, в зависимости от формы и размера гамбургера, главное, чтобы он был установлен по центру.

Для прокладки подложки нужно установить на аппарат распределитель подложки L с бумажными дисками соответствующего размера и металлический диск 8L.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для формовки гамбургеров Мод. SUPER-MAXI

Бумажные диски должны находиться в распределителе скользящей стороной вниз L, именно этой стороной бумага будет контактировать с гамбургером.

Для того чтобы гамбургер ложился по центру бумажной подложки, нужно отрегулировать положение распределителя L, перемещая регулятор длины и высоты 2-L и регулятор ширины 4-L.

Высота нижней точки распределителя подложки (в его нижнем положении) должна быть на 5 мм меньше, чем толщина гамбургера. Например: для формовки гамбургеров толщиной 12 мм расстояние между распределителем подложки и транспортировочной лентой должна быть 7 мм.

Как менять вес гамбургера:

Для этого нужно поменять формующий диск 3-B, каждый диск соответствует определенному весу гамбургера.

Также вместе с диском меняется комплект уплотнителя L, а именно центральная ось 1-E, которая ввинчивается в уплотнитель 12-E.

И также меняются столбики уплотнителя 9-E, которые прикреплены к соединительной полосе 7-E закрепляющими гайками 8-E. Этот комплект (7-E 8-E и 9-E) полностью отрегулирован производителем, и его нельзя разбирать.

ВСЕ ДЕТАЛИ, КОТОРЫЕ МЕНЯЮТСЯ ВМЕСТЕ С ФОРМОЙ, ПРОНУМЕРОВАНЫ И НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМЫМИ.

Как меняется форма или диаметр гамбургера:

Нужно поменять детали, про которые говорилось выше, а также выталкиватель 13-F.

Чтобы поменять выталкиватель 13-F нужно открутить ось 18-F, и на ее место поставить новую максимально высоко, но таким образом, чтобы не было затруднено подключение воздушного шланга 15-F.

РАЗБИРАТЬ АППАРАТ ТОЛЬКО СОГЛАСНО ИНСТРУКЦИИ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для формовки гамбургеров Мод. SUPER-MAXI

Гигиена:

Долгая и успешная работа с аппаратом достигается в результате бережного ухода и мойки после каждого использования. Для этого снимаются необходимые части аппарата без использования специальных инструментов.

Снять бак для фарша 2-D 10-D, вертикальный шток безопасности 1-J, лопатки 20-C, основу чаши 3-C, комплект выталкивателя F, формующий диск 3-B, транспортировочную ленту H с мотором. С ленты снять сетку 15-H, вымыть ее. Все остальные части аппарата нельзя мыть водой под давлением, т.к. можно намочить электрические детали (все, что снимается можно мыть струей воды).

Сам корпус аппарата вытирается сухой тряпкой либо бумагой. Не мыть детали водой, температура которой выше 60°, они могут деформироваться.

Снимать только те детали, которые указаны в этом разделе.

Уход:

Кроме мойки аппарата, каждый день перед его использованием необходимо смазывать жидким маслом центральную ось 1-B формующего диска, 2 направляющие 6-F 18-F комплекта выталкивателя F и упор 3-F.

Также каждые 20 часов работы аппарата нужно смазывать густой смазкой нижнюю часть направляющей выталкивателя 4-E.

Для нормальной работы аппарата не рекомендуется снимать детали с использованием инструментов, можно снимать только те детали, которые возможно снять вручную.

Гнездо прокладки 5-C обычно нет необходимости снимать, но если вдруг такая необходимость возникла, то ставить ее на место нужно с большой осторожностью.

Безопасность:

Этот аппарат очень простой и безопасный, но нужно соблюдать основные меры безопасности:

- **Не забывать устанавливать болт безопасности 21-C, который поддерживает лопатки, его отсутствие может привести к поломке аппарата.**

- Устанавливать гайку 2-B так как показано на рис. Комплект формовщика В. Шайба оси формовщика 17-B должна находиться внизу, проверить, чтобы все детали установленные на аппарат, входили в нужные пазы.

- Категорически запрещается снимать механизмы безопасности.

- Держать руки подальше от движущихся частей аппарата.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аппарат для формовки гамбургеров Мод. SUPER-MAXI

- Отключать аппарат от сети во время чистки и смазки.
- Отключать аппарат от сети во время манипуляций внутри корпуса.
- Не мыть водой либо какими-либо другими жидкими средствами электрические детали аппарата.
- Если возникла необходимость манипуляций внутри корпуса аппарата, желательно, чтобы это делал специалист, либо представитель нашей компании.
- Во время работы с аппаратом желательно не отвлекаться – это часто является причиной несчастных случаев на производстве.
- Не устанавливать на аппарат детали, которые не являются оригинальными, это может негативно сказаться и на работе, и на безопасности оператора.

Гарантийные обязательства производителя не соблюдаются в том случае, если использование аппарата не соответствовало данной инструкции.

По поводу работы оборудования GASER обращайтесь к нашим представителям в Вашем регионе либо в технический отдел нашего предприятия.

