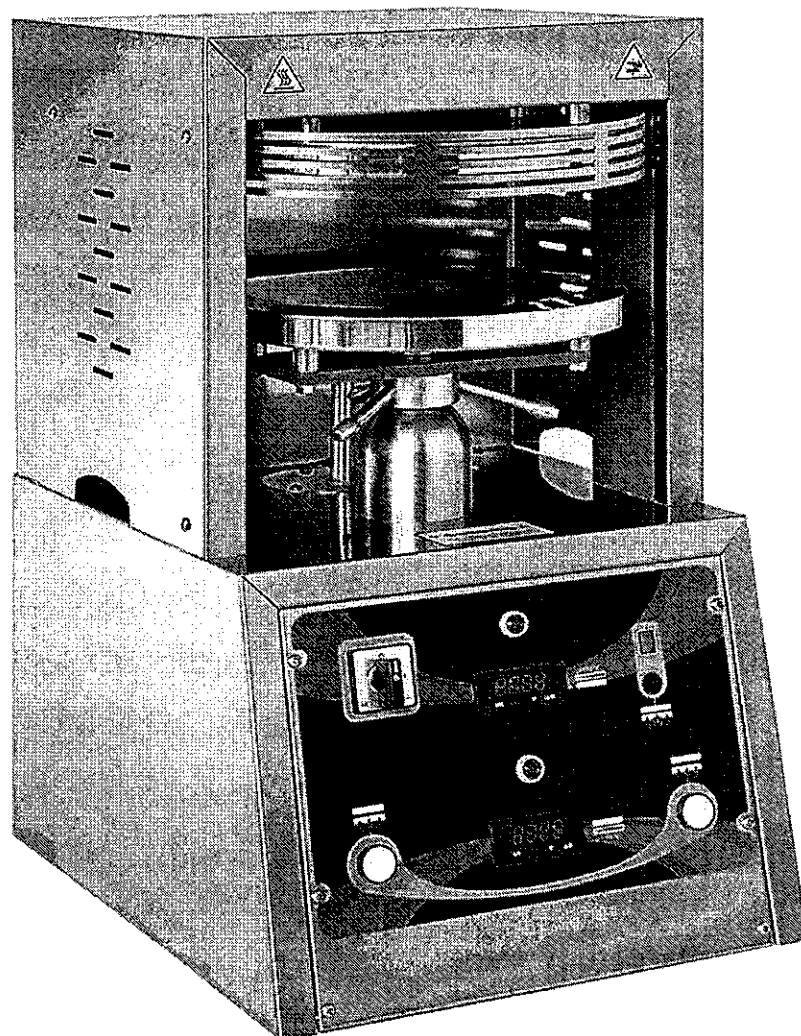


Инструкция
по эксплуатации и техническому
обслуживанию

ПРЕСС ДЛЯ ПИЦЦЫ / PRESSA



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СОДЕРЖАНИЕ

Глава 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	___
Глава 2 УСТАНОВКА	___
Глава 3 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ	___
Глава 4 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	___
Глава 5 НАСТРОЙКА.....	___
Глава 6 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	___
Глава 7 ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ.....	___
Глава 8 ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ	___

ВВЕДЕНИЕ

Это руководство было написано Производителем, чтобы осветить всю полезную информацию для правильной установки, использования и обслуживания оборудования, во избежание рисков во время работы. Важно держать это руководство, как неотъемлемую часть оборудования, в хорошем состоянии и в доступном для всех операторов месте. Производитель оставляет за собой право изменять в любой момент продукт или содержимое данного руководства без предварительного уведомления.

Пожалуйста, обратите внимание на следующие символы, которые помогут в вашей работе с руководством!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: указывает на опасность, требуется повышенное внимание!

ИНФОРМАЦИЯ: указывает на особенно важную техническую информацию.

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

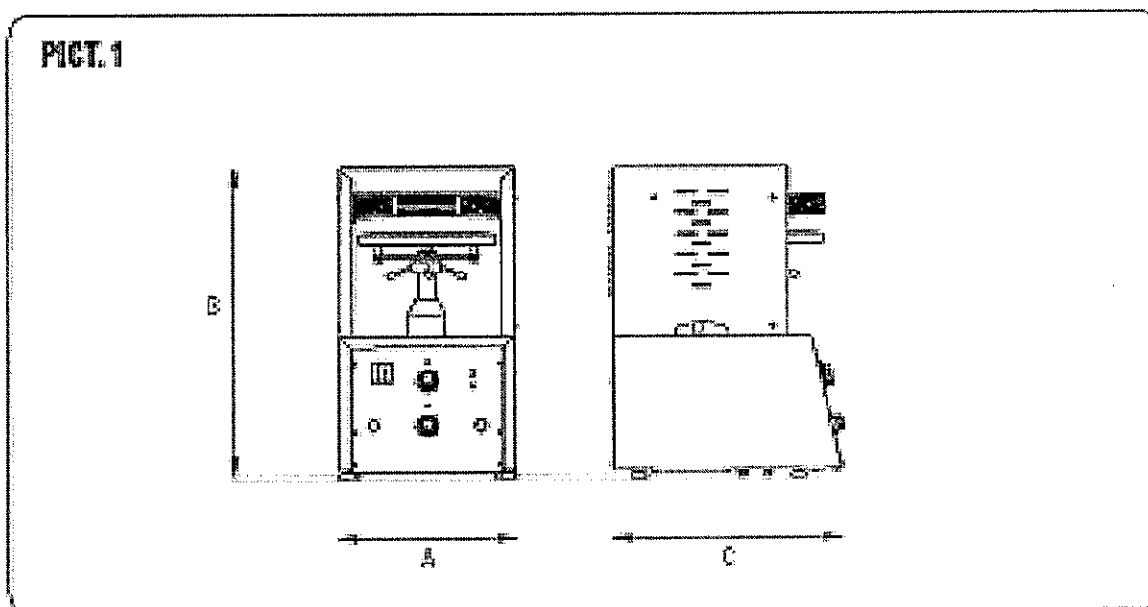
1.1 Гарантия

Гарантия начинается с даты покупки. Дата должна быть указана на гарантийном талоне. Дефектные, по вине производства, части оборудования, за исключением электрических изношенных компонентов, будут заменены и обслуживаются бесплатно в период гарантийного обслуживания. Расход на доставку и затраты труда в гарантию не входят.

Гарантия прекращает свое действие если дефект причинен по вине: транспорта, ошибочного или недостаточного обслуживания, неквалифицированных операторов, повреждения, ремонта, сделанного посторонними лицами, несоблюдения правил эксплуатации, прописанных в руководстве. Также Производитель не несет прямых и косвенных убытков в период когда оборудование неактивно по следующим причинам: ожидание ремонта в случае поломки или отсутствие самого оборудования.

1.2 Характеристики оборудования

Оборудование создано с целью использования в пищевой отрасли, для создания дисков для пиццы (приготовление теста с помощью соевой муки или других специализированных смесей), поддерживаются основные характеристики смесей. Оборудование состоит из (РИС. 1): металлической конструкции из нержавеющей листовой стали, двух пластин (верхняя фиксируется, нижняя подвижна), снабжено нагревательными элементами, регулирование от толщины, передачи с вала и масляной ванны редуктора, снабженного трехфазным электродвигателем 400 В переменного тока, по запросу: он может быть снабжен двигателем работающим при 230 В трехфазного переменного тока, электрическая цепь подается с помощью кабеля с напряжением, к которым подключены двигатель, нагревательные элементы, контроль и защитные устройства.

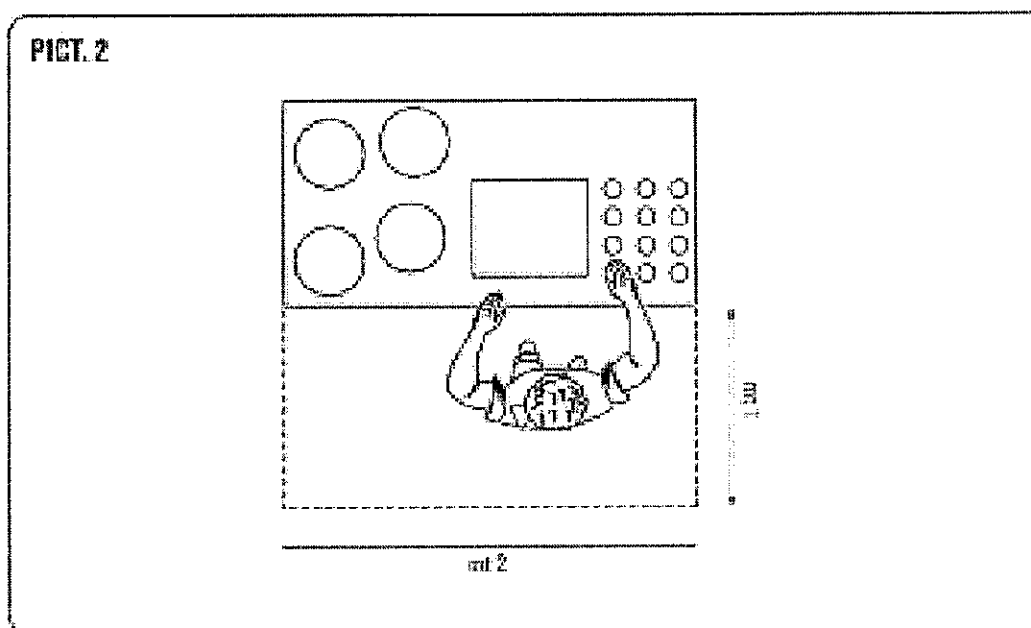


1.3 Технические характеристики

Модель	Вес теста в гр.	Нержавеющая стальная пластина, см	Потребляемая мощность, КВ	Вольт	Объём А С В	Вес, кг
33	100-270	33	3.6	400/50/3	560 x 430 x 750 mm	100
45	100-500	45	5.6	400/50/3	670 x 550 x 860 mm	130

1.3 Операционная зона

В нормальных рабочих условиях и для улучшения эксплуатации, оператору необходима рабочая поверхность, представленная на РИС. 2.



1.4 Информация об акустических шумах

Уровень звукового давления измеряется одинаковым образцом для любого оборудования данного типа, к тому, что результаты усредняются, и имеют оборудование с величиной и ниже, чем 70 дБ СА).

1.5 Техника безопасности

Хотя машина построена в соответствии с требуемыми правилами безопасности в отношении к электрическим, механическими и гигиеническим нормативы, это может быть опасно, если: ·
Используется в случаях и условиях различных тем, которые описаны производителем. ·
Mapomission защиты и устройства безопасности. ·
В вниманием к заданию: Установка -
функционирование - использование - Техническое обслуживание.

1.6 Общие характеристики безопасности

Хотя оборудование построено в соответствии с требуемыми правилами безопасности в отношении электрических, механических и гигиенических нормативов, может быть опасно: ·

- Использовать не по назначению, прописанному Производителем.
- Пренебрегать техникой безопасности.
- Не читать руководство пользования: Установка – Функционирование - Эксплуатирование -
Техническое обслуживание.

ИНФОРМАЦИЯ: Монтаж и обслуживание должны выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным производителем, который не ответствен за ошибочную установку и наладку оборудования.

1.7 Индикация безопасности

ВАЖНО: Внимательно прочтите инструкции перед использованием оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Чтобы избежать опасных ситуаций, и / или предупредить возможные травмы, вызванные : электрическим током, механическими частями, необходимо следовать указаниям безопасности шаг за шагом.

A – Содержите в порядке рабочую зону. Беспорядок на рабочем месте может привести к травмам.

B – Учитывайте климатические условия. Не используйте оборудование во влажных, или плохо освещённых помещениях, рядом с легковоспламеняющимися жидкостями и газом .

C - Храните вдали от детей и неквалифицированного персонала. Не разрешайте находиться рядом с оборудованием или в рабочей зоне.

D – Используйте машину с соответствующим напряжением. Нормальное использование дает лучшие результаты.

E – Одевайтесь соответственно. Не носите одежду которая может застрять в оборудование.

Используйте нескользящую обувь. Для гигиены и безопасности одевайте защитные перчатки.

F - Защитите кабель. Не тяните за кабель, чтобы извлечь вилку. Не используйте кабель рядом с высокими температурами, острыми предметами, водой или растворителями.

G - Избегайте небезопасных позиций. Найдите лучшую поверхность для обеспечения оборудованию сбалансированности.

H - Всегда уделяйте максимальное внимание. Не отвлекайтесь при использовании оборудования.

I – Выдерните вилку из розетки. Пока оборудование не подключено убедитесь в правильности монтажа и установки.

L – Избегайте удлинителей.

M - Убедитесь, что машина не повреждена. Перед использованием машины тщательно проверьте, что все устройства безопасности работают, убедитесь, что: мобильные части не заблокированы, части не повреждены, все части правильно настроены и все условия, что может повлиять на нормальное функционирование машины находятся в рабочем состоянии.

Перед использованием убедитесь, что все части оборудования на месте и правильно установлены.

N – Доверяйте ремонт только квалифицированному персоналу. Убедитесь, что запчасти оборудования оригинальные.

Несоблюдение этих правил может представлять опасность для оператора.

ГЛАВА 2 УСТАНОВКА

2.1 Инструкции для пользователя

Условия окружающей среды, в которой должно быть установлено оборудование должны соответствовать следующим характеристикам: (Оборудование должно иметь уровень защиты IP21)

- Оборудование должно быть сухим
- Источники воды и тепла должны находиться на безопасном расстоянии
- Вентиляция и освещение должны соответствовать нормам гигиены и безопасности.
Поверхность должна быть горизонтальной, для нормальной вентиляции оборудования
объекты не должны препятствовать поступлению воздуха.

ИНФОРМАЦИЯ:

Электрическая сеть должна быть снабжена автоматическим дифференциальным выключателем с подходящими характеристиками для оборудования: длина расстояния между контактами должно быть по крайней мере, 3 мм. Особенно важно иметь эффективный элемент заземления.

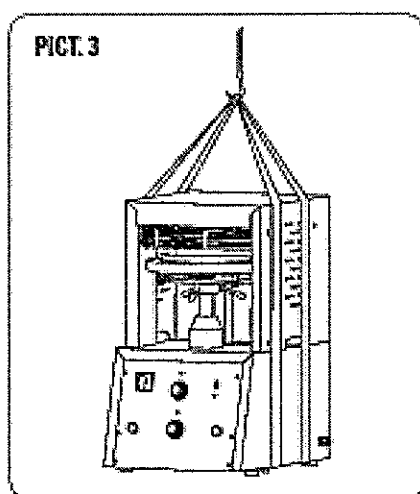
проверить что электрическая установка соответствует номерам технических характеристик (1.3) и на маленькой тарелке в задней части оборудования

2.2 Installation methods

Способы установки :

Оборудование поставляется в закрытой упаковке и фиксируется лентами на деревянной паллете. Внутри упаковки, найдете инструкции, декларации о соответствии согласно устройству контроля, регулирования ЕЭС и сертификаты испытаний. Оборудование должно быть выгружено с помощью специального транспорта. Для транспортировки оборудования к месту установки, используется вилочный погрузчик. После того, как фиксирующие ленты срезаны, необходимо взять из упаковки пластиковую крышку и положить под оборудование (РИС. 3). После того как погрузчик (ручной или автоматический) поднимет оборудование, заберите нижний поддон, а установив оборудование убедитесь, что вы оставили пространство вокруг него, для того, чтобы сделать использование, очистку и обслуживание проще. Если оборудование неустойчиво, необходимо положить под ножки куски твердой резины.

Примечание: Все упаковки должны быть утилизированы по нормам и стандартам, как того требует законодательство.



2.3 Подключение электрических компонентов

Тип соединения Y оборудования, к энергосистеме производится с помощью питающего кабеля, заканчивающийся на коннектор в виде поляризирующей вилки (различие между фазой и нулем должно быть однозначно).

2.4 Выравнивание

Оборудование должна иметь эквипотенциальную систему. Она находится на термине (расположен на задней стороне оборудования и обозначен специальным символом) и кабель с минимальным разъемом от 2,5 до 6 мм².

2.5 Подключение оборудования

Вилка должна быть доступна, и не требовать дополнительных усилий для ее добывания. Кабель должен доходить до розетки свободно, чтоб не требовалось его натягивать, не ставьте оборудование на кабель.

ГЛАВА 3 ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Оборудование снабжено блоками управления, безопасности, а также подсветкой (РИС. 4).

3.1 Блоки управления и блоки с сигнальными лампами.

На фронтальной панели

A-Термостат для регулирования температуры верхней пластины

B-Термостат для регулирования температуры нижней пластины

A1/B1- сигнал нагревательных элементов

C-Кнопки запуска циклов низ/верх нижней пластины

D - Таймер регулирования времени давления

D1 - Кнопка выбора временного диапазона

D2 – Сигнал окончания работы

E – Основной включатель

E1-Сигнал включения / выключения оборудования

Под нижней пластиной находится:

F-Регулятор толщины теста

3.2 Блок безопасности

На передней части подвижной плиты находится:

G - Подвижная защита рук

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пока оборудование работает, защита рук находится в активном состоянии. Если она выталкивается вверх, значит там находятся посторонние элементы, что меняет движения нижней пластины и заставляет ее возвращаться на прежнюю позицию.

ГЛАВА 4 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед началом работ убедитесь, что оборудование идеально чистое, в частности поверхности чана и спирали, которые имеют контакт с тестом. При необходимости очистите их так как показано на рисунке 6.1. Для получения лучшего результата и необходимой толщины теста перед использованием машины, смажьте тонким слоем масла поверхности дисков, которые находятся в контакте с тестом.

4.1 Использование оборудования

ВКЛЮЧЕНИЕ

После включения оборудования (Рис. 5) настройте температурный регулятор D от 1 до 10 секунд, настройте ручки A и B на температуру от 140 ° до 150 ° C, одновременно включатся электрические нагреватели внутри дисков и начнут нагревать их. Нагрев дисков является постоянным и регулируется термостатами A и B, они при любом изменении настроек температуры включают сигнальные лампочки A1 и B1.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во время работы оборудования категорически воспрещается всовывать руки между пластинами; кроме того, сами диски и находящиеся близко поверхности могут быть очень горячими, это может быть опасно и вызывать ожег, поэтому следует соблюдать технику безопасности и избегать контактов с горячими частями оборудования, тщательно следуйте инструкциям.

НАЧАЛО РАБОТЫ

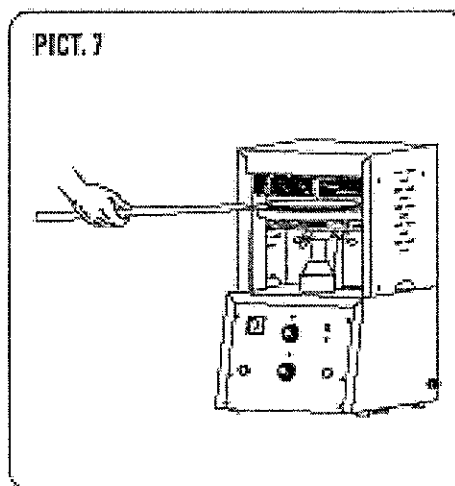
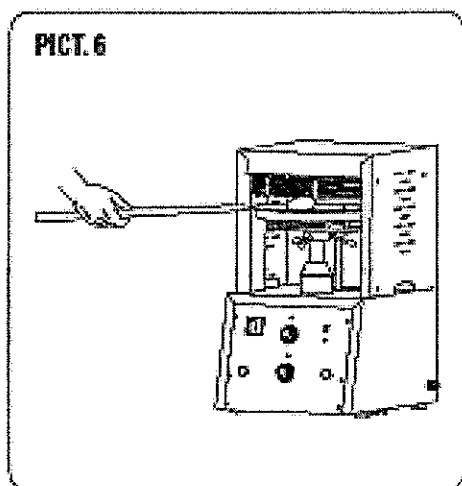
Когда диски нагрелись до необходимой температуры (период ожидания зависит от выбранной температуры), то вы можете начать работать. С поверхности покрытой мукой взять небольшой шарик из теста ранее оставленный там доходить до нужной кондиции (около 4 - 6 часов) (Рис. 7) и положить его на самый нижний диск. Нажать кнопку пуска C, чтобы активировать нужный режим. Время сжатия дисков, необходимого для формирования теста регулируется выбранным температурным режимом D. Во время периода ожидания сигнальная лампочка D2 выключается. После окончания режима сжатия, нижний диск перемещается вниз в исходное положение. В конце этого этапа тесто имеет плоскую круглую форму и готово к изъятию (Рис. 7).

ИНФОРМАЦИЯ

В то время работы оборудования для остановки движения нижней пластины достаточно просто подтолкнуть вверх защиту G. (Рис. 4)

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Поверните ручку переключателя E в положение 0 для завершения работ. После работ оборудование необходимо очистить следуя инструкции 6.1.



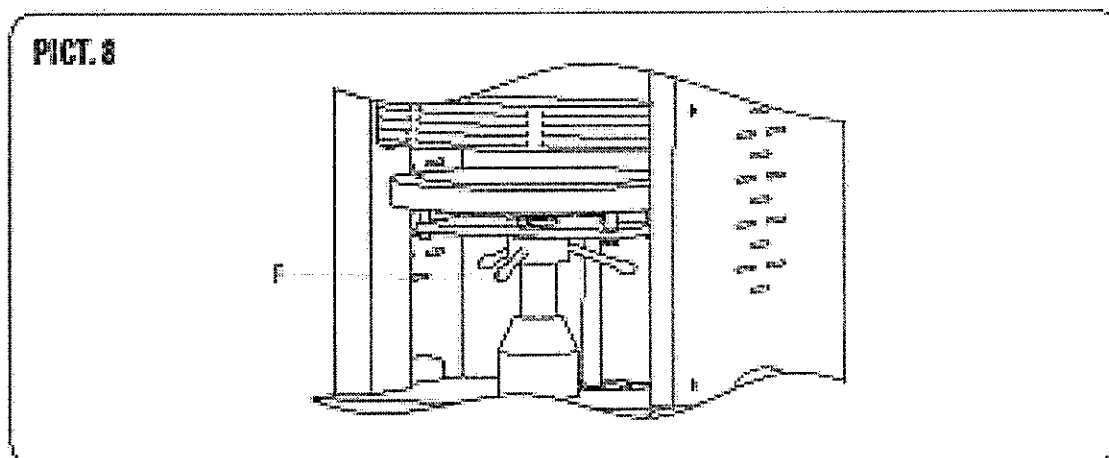
ГЛАВА 5 НАСТРОЙКА

Настраивать оборудование можно по различным характеристикам: тесто, вес, толщина, размер и диаметр диска. Настроить оборудование по своему вкусу вы можете экспериментируя.

5.1 Как регулировать толщину

Оборудование снабжено средней шкалой регулировки (около 1 мм) толщины теста пиццы. С помощью этого оборудования вы можете выбрать толщину теста с учетом всех требований, просто повернув ручку регулятора F как показано на картинке (PICT. 8):

- (-) Поворот против часовой стрелки для минимальной толщины
- (+) Поворотом по часовой стрелке для максимальной толщины



5.2 Как регулировать температуру

Для оптимизации формирования теста и, не пригорания пиццы, необходимо, чтобы температура оставалась всегда постоянной 140 -150 ° C (время, необходимое для стабилизации составляет около 15 минут). Данная функция регулируется термостатами, поворотом ручки A - B по часовой стрелке и выбором соответствующего температурного режима.

5.3 Как настроить регулятор температуры

Нажмите переключатель D1 для регулирования остановки

ГЛАВА 6 ОБСЛУЖИВАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ

Перед осуществлением любого вида технического обслуживания или чистки необходимо вынуть вилку и ждать до полного охлаждения плит. В любом случае неисправности или повреждения оборудования необходимо подать заявку на квалификационное обслуживание Производителя (см. главу 8).

6.1 Очистка

Очистка должна проводиться по всем соответствующим правилам каждый раз после использования оборудования, для предотвращения поломок и в гигиенических целях. Используя специальную кисть и деревянный шпатель сначала очистите остатки муки и теста, затем все оборудование, в частности поверхности, соприкасающиеся с тестом, используя мягкую губку или влажную ткань с небольшим количеством мыльного раствора, затем ополоснуть, и тщательно вытереть.

Протрите поверхности абсорбирующей бумагой, а затем высушите их чистым полотенцем. Используйте для очистки только средства пригодные для пищевого оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте химические, не предназначенные для очистки пищевого оборудования средства, а также абразивные и едкие средства. Нельзя использовать водопровод, абразивные инструменты, они могут повредить поверхность и поставить под угрозу гигиеническую безопасность.

6.2 Возможные проблемы

Проблема	Причина	Решение
Оборудование не запускается	<ul style="list-style-type: none">· В сети отсутствует электроэнергия· Ручка основного выключателя находится в положении 0	<ul style="list-style-type: none">· Проверьте основной выключатель, вилку, питающий кабель· Поверните ручку основного выключателя в положение 1
Остановка нижней пластины	Инородные предметы между пластинами	<ul style="list-style-type: none">· Подтолкните защиту для рук G вверх· Уберите её
Тесто приклеивается на пластину	<ul style="list-style-type: none">· Пластина не смазана маслом· Температура пластины слишком низкая	<ul style="list-style-type: none">· Смажьте маслом пластины· Отрегулируйте термостат до 140-150 ° C

ГЛАВА 7 ДЕМОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

При демонтаже оборудования следует знать, что детали оборудования не представляют угрозы и не требуют какой-либо специальной утилизации. Для облегчения процесса переработки материалов, необходимо разделить все электрические и термопластичные компоненты.

ГЛАВА 8 ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

8.1 Запасные детали

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАКАЗУ ЗАПАСНЫХ ДЕТАЛЕЙ.

Заказы на запасные детали должны содержать следующую информацию:

- Модель пресса**
- Серийный номер машины**
- Название детали.**