



Шкуростьёмная машина Roal Meat серии NSQP

Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования



Содержание:

Введение

1. Правила безопасности перед использованием

2. Меры предосторожности при использовании

3. Технические характеристики

4. Неисправности и аварийные меры

Введение

Шкуросъемная машина NSQP для снятия шкуры сала используется на предприятиях, в ресторанах. Шкуросъемная машина NSQP является довольно простым оборудованием, которое не требует специального монтажа. Вы сможете начать эксплуатацию непосредственно после установки и подключения. Перед началом работы необходимо регулировать толщину среза (в соответствии с толщиной шкуры). Продукция кладется на рабочую поверхность шкурой вниз, которая далее подается на крутящий вал. Вал захватывает кусок и подводит под нож, который и срезает шкуру.

1.Правила безопасности перед использованием

- 1) Не используйте данное оборудование не по назначению.
- 2) Во время работы оборудования не располагайте рядом с ним опасные предметы.
- 3) Располагайте продукцию на ровной поверхности таким образом, чтобы края не свисали
- 4) Прекратите работу при возникновении аномальной реакции машины во время работы.

Выключайте питание в следующих случаях:

- Если устройство не используется в течение длительного времени;
- При очистке по окончании работы;
- При осмотре и ремонте изделия;
- При сбое питания.

2.Меры предосторожности при использовании

- 1) Сначала убедитесь, что источник питания подключён.
- 2) Не разбрызгивайте воду внутри оборудования. Разбрызгивание воды при открытом щитке может привести к поражению электрическим током.
- 3) Не допускайте попадания перчаток или других предметов, кроме мяса, в механизм во время работы.

Перед каждым началом работы проверьте проводку, правильное направление вращения, ослабьте блокировку ручки регулировки толщины при настройке толщины среза. После окончания работы обязательно откройте рабочий стол и используйте гребенчатый вал со скребком для тщательной очистки.

Внимание!

При замене ножа задняя часть держателя ножа располагается лицевой стороной вверх. Не следует ослаблять шестигранные крепежные винты на обоих концах, следует ослабить только средний шестигранный крепежный винт. Рис. 1.



Рис 1.

3. Технические характеристики

В Таблице 1 прописаны основные характеристики шкуроемной машины Roal Meat серии NSQP .

Таблица 1

Наименование	NSQP-300/220	NSQP-300/380
Напряжение,В	380	220
Мощность,кВт	0,3	
Габариты оборудования,мм	530*600*480	
Габариты оборудования в коробке,мм	630*700*680	
Ширина рабочей зоны,мм	300	
Толщина,мм	0,6*6	
Вес ,кг	55	

5. Неисправности и аварийные меры

1) Если оборудование не работает:

- проверьте доступ к источнику питания.
- проверьте, находится ли вал в рабочем положении
- не повреждена ли пружина натяжения вала.

2) Если не работает после остановки, убедитесь, что между педалью и индуктивным выключателем нет остатков сырья.

-в процессе использования, если вы обнаружите, что полуфабрикат плохо проходит, проверьте, острый ли нож.

-в процессе производства, если вы обнаружите, что кожа снимается неравномерно по толщине, проверьте концы подающего ролика и концы подшипниковой втулки, которые должны быть параллельны. Если они не параллельны, то внутренние подшипники повреждены и нуждаются в замене.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай