



**Аппарат для нарезки зелени Roal Veget
серии MOV**

**Инструкция по эксплуатации и
обслуживанию оборудования**



Содержание:

Введение

- 1. Технические характеристики**
- 2. Установка и отладка**
- 3. Техническое обслуживание и ремонт**
- 4. Транспортировка и хранение**
- 5. Меры предосторожности**

Аппарат для нарезки зелени Roal Veget используется на предприятиях общественного питания и торговли для нарезки различных стеблевых, листовых и твердых овощей (сельдерей, лук-порей, шпинат, зеленый лук, огурцы, кабачки и др.) на ломтики.

1. Технические характеристики

Это оборудование может работать непрерывно или с перерывами, кроме того, оно отличается передовым дизайном, простотой в эксплуатации, низким энергопотреблением, эффективностью и безопасностью. Таким образом, это идеальное оборудование для переработки овощей.

Технические характеристики моделей представлены в Таблице 1

Таблица 1

Модель	MOV20	MOV20/20	MOV60
Напряжение,В	220	220	220
Мощность,кВт	0,5	0,5	0,7
Габариты оборудования,мм	530*450*610	530*450*610	950*550*1030
Габариты оборудования в упаковке,мм	630*550*750	630*550*750	1060*650*1150
Вес нетто,кг	35	35	90
Вес брутто,кг	45	45	100
Толщина нарезки(мм)	1 до 25	1 до 25	1 до 25
Производительность(кг/час)	120-350	120-350	500
Ширина транспортера,мм	140	200	140

2. Установка и отладка

1. Перед использованием расположите аппарат на сухую, вентилируемую и горизонтальную поверхность, чтобы обеспечить его бесперебойную и надёжную работу.
2. Перед использованием проверьте все детали, чтобы крепления не были ослаблены во время транспортировки, не повреждён ли переключатель, шнур питания и нет ли посторонних предметов на конвейерной ленте.
3. Проверьте, соответствует ли напряжение источника питания.
4. Зазор между фрезой и нижней кромкой ножа должен составлять 0,5–1 мм.

5. При регулировке или замене ножа сначала ослабьте установочный винт на рукоятке , а затем закрепите конец вала режущей части, тем самым регулируя или заменяя лезвие. Затем слегка постучите инструментом по концу ножа, пока не останется достаточный зазор. Затяните установочный винт на рукоятке режущей части.
6. Во время работы аппарата не кладите руки на конвейерную ленту или прижимную ленту, чтобы не повредить руки.
7. Не открывайте переднюю дверцу во время работы аппарата.
8. Когда MOV не работает и передняя дверца открыта, не запускайте аппарат. На рисунке 1 указаны все основные детали аппарата.

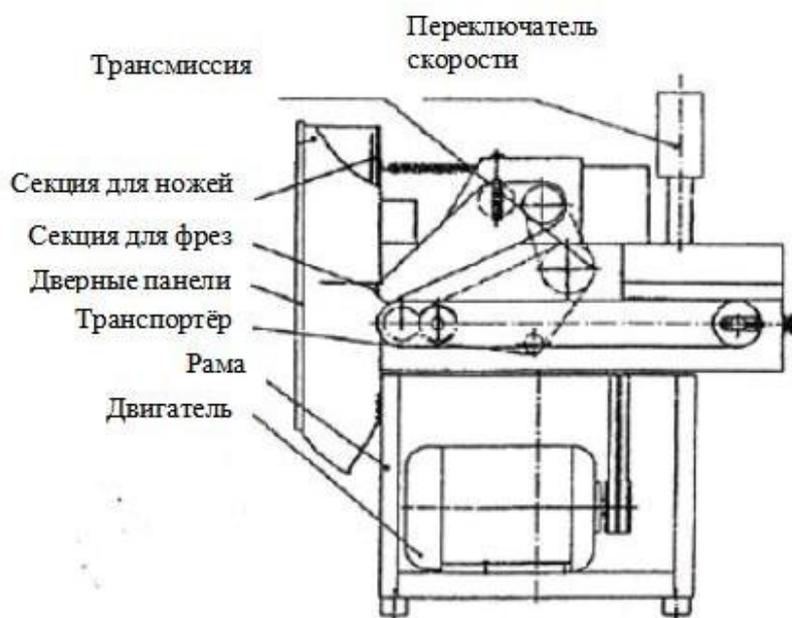


Рис. 1

3. Техническое обслуживание и ремонт

- все работы по техническому обслуживанию и ремонту необходимо выполнять при отключённом электропитании.
- необходимо проводить регулярную очистку деталей аппарата и приводных ремней, осуществлять смазку подшипников, что позволит предотвратить преждевременное повреждение деталей.
- после каждого использования тщательно очищайте аппарат и проводите санитарную обработку. Не используйте острые инструменты для очистки ножа, а также строго запрещается промывать все детали под струёй воды.
- регулярно добавляйте смазочное масло № 20 (10 капель) в шестерни.

-если во время рабочего процесса звук аппарата нестандартный, его необходимо немедленно остановить для проверки, и работу можно продолжить только после устранения неисправности.

4. Транспортировка и хранение

1. Во время транспортировки строго запрещается ударять, наклонять или переворачивать аппарат, чтобы не повредить его.
2. Если аппарат не используется в течение длительного времени, его следует хранить в сухой среде и не контактировать с коррозионными веществами.

5. Меры предосторожности

- Во избежание случайных травм не работайте без установленной защитной пластины и неплотно закрытой дверной панели.
- Не прикасайтесь к лезвию руками, чтобы избежать травм.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай