

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МАШИНЫ ДЛЯ ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РЕЗКИ
SINMAG HS-3**



ВВЕДЕНИЕ
УСТАНОВКА МАШИНЫ
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ
ЧИСТКА И УХОД
СПИСОК ДЕТАЛЕЙ

КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Машина SINMAG серии HS-3 предназначена для порционной нарезки бисквитных изделий. На конвейерной ленте изделия транспортируются к ножам.

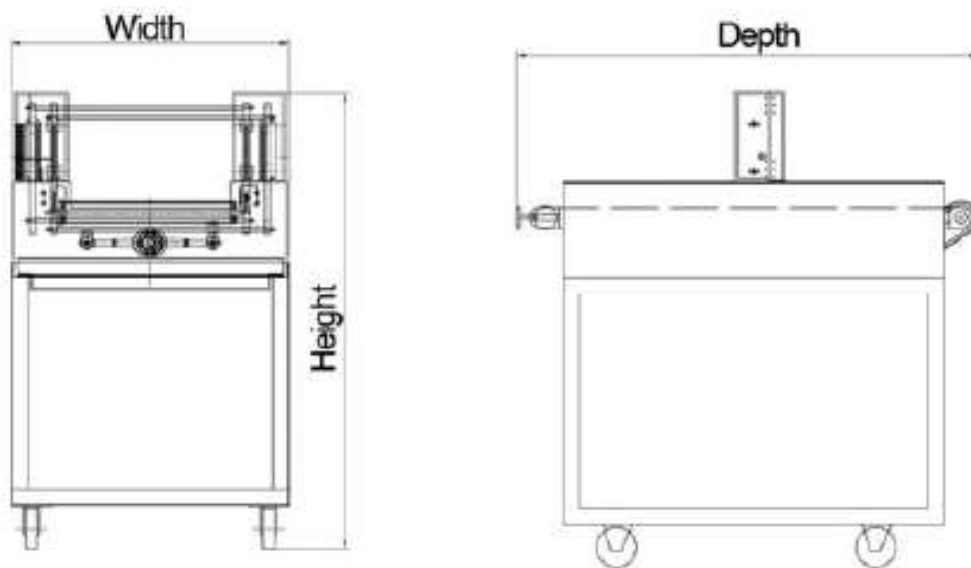
При необходимости, мы можем вставить дополнительный нож. Расстояние между ножами должно быть минимум 5 мм, максимум 135 мм. Так как ширина конвейерной ленты составляет 380 мм, ширина бисквита должна быть менее 380 мм, а высота - менее 150 мм. Перед эксплуатацией машины и ее сервисного обслуживания внимательно ознакомьтесь с инструкцией. Следование инструкции по эксплуатации обеспечит долгие годы бесперебойной работы машины.

Все данные, рисунки, технические характеристики основаны на информации о машине, имеющейся на момент печати инструкции.

SINMAG оставляет за собой право изменять данные без предварительного уведомления.

Свяжитесь с нами в случае возникновения вопросов по поводу эксплуатации или сервисного обслуживания машины.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель	HS-3	
Производительность	3500 изделий/ч	
Габариты	Ширина	690
	Глубина	1160
	Высота	1148
Стандартные комплектующие	3 ножа	
Примечание	Может регулироваться толщина нарезки изделий	

УСТАНОВКА МАШИНЫ

После того, как вы распаковали машину, осмотрите ее на наличие дефектов, которые могли возникнуть во время ее транспортировки. В случае обнаружения дефектов, вы должны с нами связаться до того, как приступите к эксплуатации машины. Никогда не работайте с неисправной машиной.

Устанавливайте машину на плоскую, ровную поверхность. Колесики на ножках машины облегчают ее установку и перемещение. Для устойчивости машины колесики нужно заблокировать.

Убедитесь в том, что электрические характеристики машины совместимы с вашей электросетью. Данные указаны на заводской табличке машины. Попросите профессионала подключить машину к заземленному источнику питания.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

Перед началом работы нужно проверить хорошо ли закреплены ножи. Поверните ручку рис.1 для того, чтобы отрегулировать натяжение ножей.

Включите машину и проверьте работу конвейерной ленты.

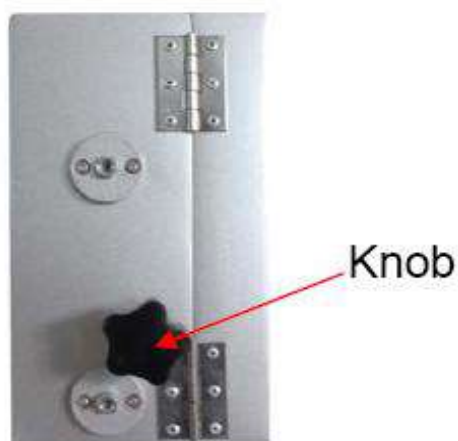


Рис.1

Knob – ручка

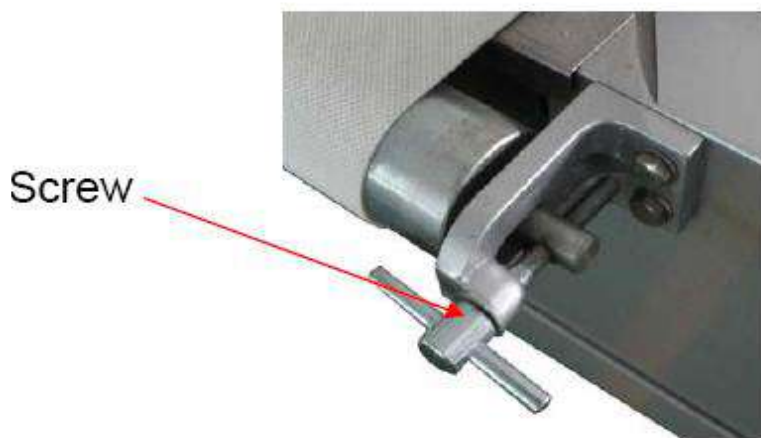


Рис. 2
Screw- винт

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

1. Установите ширину направляющей планки (обычно ширина 3х изделий). Измените высоту ножей в зависимости от того, какой толщины вы хотите получить сегменты.
2. Включите блок питания.
3. Поместите хлебобулочные или бисквитные изделия на конвейерную ленту.

ЗАМЕНА НОЖЕЙ

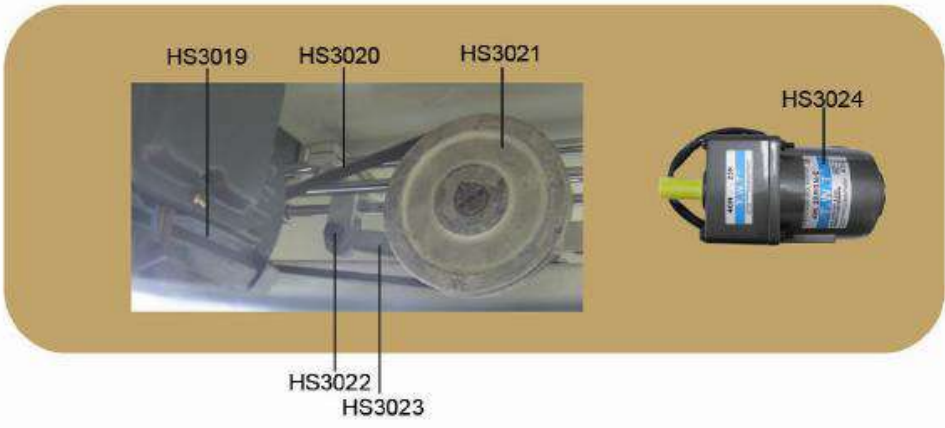
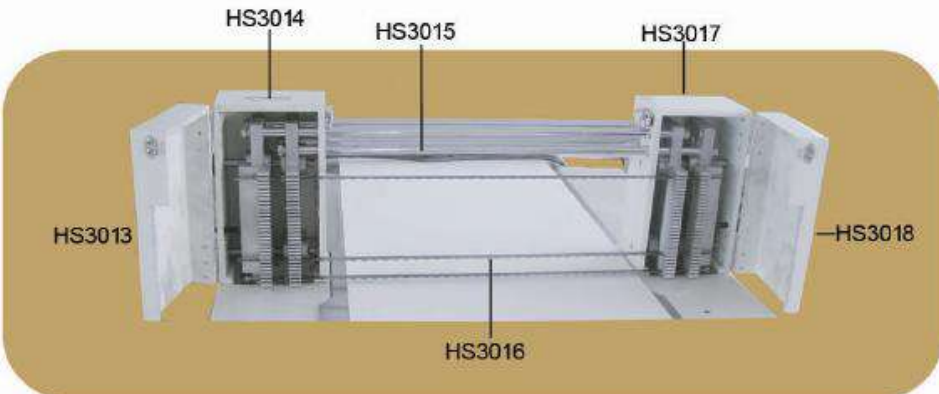
1. Открутите ручку, как показано на рис. 1.
2. Откройте коробку.
3. Уберите старые ножи.
4. Вставьте новые ножи и закрутите ручку.

ЧИСТКА И УХОД

1. Всегда держите в чистоте конвейерную ленту. Очищайте ее водой или при помощи кисточки.
2. Не забывайте отключать ее от сети. Внешние части машины очищайте мягкой тряпкой, внутренние — кисточкой.
3. Всегда очищайте машину от хлебных крошек.

ВНИМАНИЕ

1. Будьте осторожны вблизи работающих ножей.
2. Если ножи затупились, отключите машину и замените их.



Номер части	Код части	Название часть
HS3001	13HS-03-01	Подставка для ножа (Слева) 1
HS3002	13HS-02	Ножевая рама (слева)
HS3003	13HS-01	Ножевая рама (справа)
HS3004	13HS-04-01	Подставка для ножа (Справа) 1
HS3005	13HS-03-02	Подставка для ножа (Слева) 2
HS3006	15SSD2280*380*2	Конвейерная лента
HS3007	14SS-19-00	Ролик 2
HS3008	14SS-18-00	Ролик 1
HS3009	16KGLTBSY-330	Выключатель
HS3010	15SBL8*50	Пластиковая кнопка
HS3011	14SM302-06	Пластиковый болт
HS3012	15LZLC3	Колесико
HS3013	13HS-05-01	Защитная крышка (Слева) 1
HS3014	13HS-05-02	Защитная крышка (Слева) 2
HS3015	14HS-07	Тяга
HS3016	14DPHS-3	Ножи
HS3017	13HS-06-02	Защитная крышка (Справа) 1
HS3018	13HS-06-01	Защитная крышка (Справа) 2
HS3019	16MDLHS3-1	Электромотор
HS3020	15DPLZ560	Тройной ремень
HS3021	14HS-09	Приводной ременный шкив
HS3022	14HS-15	Сердечник
HS3023	14HS-11	Шатун
HS3024	16MDLHS3-1	Редукторный двигатель