Дані про частину, яка відмовила:

Назва, марка, тип _____

Номер виробу _____

Дата випуску _____

Для усунення відмови необхідно (потрібне підкреслити): 1) Заміна частини 2) Ремонт частини 3) Регулювання виробу 4) Доукомплектувати

Власник _____ підпис

Представник підприємства-виробника _____ підпис

М.П.

Представник спеціалізованої обслуговуючої організації _____ підпис

М'ЯСОРУБКИ ЕЛЕКТРИЧНІ

МИМ-100, МИМ-300, МИМ-600

ПАСПОРТ

МИМ-300.00.00.000-01 ПС

УКРАЇНА

torgoborud.com.ua

ЗМІСТ

Вступ
1 Призначення
2 Технічні характеристики
3 Комплектність
4 Конструкція і принцип роботи
5 Заходи безпеки
6 Підготовка до роботи і порядок роботи
7 Технічне обслуговування
8 Консервація та пакування
9 Транспортування і зберігання
10 Утилізація
11 Свідоцтво про приймання
12 Гарантійні зобов'язання
Додаток А Відомість вмісту кольорових металів
Додаток Б Облік технічного обслуговування
Додаток В Акт пуску виробу в експлуатацію
Додаток Г Акт-рекламація

УВАГА! Перед пуском м'ясорубки електричної необхідно перевірити за допомогою викрутки і гайкового ключа стан затягування гвинтових та болтових з'єднань і, при необхідності, підтягнути їх до нормального стану.
УВАГА! Для захисту від перевантаження і струму короткого замикання використовувати автоматичний вимикач з номінальним струмом 10 А та ПЗВ з вимикаючим диференційним струмом не більше 10 мА, під'єднані до мережі послідовно.
УВАГА! **Забороняється** проштовхувати продукт в горловині корпусу м'ясорубки руками.

ВСТУП

Даний паспорт містить опис конструкції, принцип роботи, правила монтажу і експлуатації м'ясорубки електричної, та гарантійні зобов'язання.
УВАГА! Для того щоб Ви повністю змогли скористатися можливостями обладнання, **УВАЖНО ВИВЧІТЬ ДАНИЙ ПАСПОРТ.**

Щоб не втратити право на гарантійне обслуговування та ремонт м'ясорубки електричної, не намагайтеся самостійно або за допомогою сторонніх осіб проводити пусконалагоджувальні роботи, а також технічне обслуговування і будь-які види ремонту. Гарантійний ремонт і технічне обслуговування обладнання проводиться підприємством-виробником або уповноваженими спеціалізованими підприємствами, при умові:

1) передачі (пересилці) підприємству-виробнику "Акта пуску виробу в експлуатацію" завіреного печаткою споживача на протязі 14 днів з дня вводу м'ясорубки електричної в експлуатацію;

2) передачі (пересилці) підприємству-виробнику "Акта-рекламації" про вихід з ладу м'ясорубки електричної, відмові комплектуючих або складових частин;

3) дотримання всіх вимог даного паспорта.

Додаток Г

АКТ-РЕКЛАМАЦІЯ

Складений _____ р.
дата

Власником _____
посада, ПІП-б власника

_____
найменування виробу

Представником заводу-виробника _____

Представником спеціальної обслуговуючої організації _____

_____

Назва виробу, марка, тип _____

Номер виробу _____ ; Дата випуску _____

Дата пуску в експлуатацію _____

Підприємство, яке експлуатує виріб_____

і його адреса _____

Комплектність виробу _____
так, ні

чого не вистачає _____

Дані про відмову виробу

Дата відмови _____

Зовнішні проявлення відмови _____

Ймовірні причини відмови _____

_____

_____

Умови експлуатації в момент відмови (потрібне підкреслити)

1) Нормальні 2) Невідповідні нормам 3) Умови проявлення (потрібне підкреслити)

1) При монтажі 2) При увімкненні 3) При експлуатації 4) При ТО і ПР 5) При зберіганні 6) При транспортуванні

Наслідки відмови (потрібне підкреслити) 1) Повна втрата працездатності 2) Часткова

torgoborud.com.ua

1 ПРИЗНАЧЕННЯ

М'ясорубки електричні МИМ-100, МИМ-300, МИМ-600 призначені для подрібнення м'яса, риби та інших продуктів, а також повторного подрібнення котлетної маси, приготування фаршу і набивки ковбас на підприємствах громадського харчування.

2 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Основні технічні характеристики вказані в таблиці 1, параметри решіток — таблиці 2.

Таблиця 1

Найменування	Значення			
	МИМ-100		МИМ-300	МИМ-600
1 Продуктивність, кг/год, не менше*	100		300	600
2 Продуктивність при повторному подрібненні котлетної маси, кг/год, не менше	26		100	200
3 Об'єм гастроємності, л	5		9,5	14
4 Розміри гастроємності, мм (євростандарт)	530x325x40 (GN1/1)		530x325x65 (GN1/1)	530x325x 100(GN1/1)
5 Споживана потужність, кВт	0,75		1,5	2,2
6 Номінальна напруга живлення, В	1N PE~220	3N PE~380	3N PE~380	
7 Частота струму, Гц	50			
8 Габаритні розміри, ШхГхВ, мм, не більше:	440x550x 395		440x600x 395	515x600x 500
9 Маса, кг, не більше	27		33	55
* - продуктивність м'ясорубки вказана при подрібненні гов'ячого м'яса 2-го сорту через дві решітки з отворами діаметром 9 і 5 мм.				

Виконання: матеріал гастроємності — сталь нержавіюча AISI 304; матеріал облицювання — сталь нержавіюча AISI 430 шліф.; тип редуктора — черв'ячний; наявність реверсу.

Таблиця 2

Найменування	Значення							
	МИМ-100		МИМ-300			МИМ-600		
	2	3	1	2	3	1	2	3
1 Зовнішній діаметр, мм	60		82			105		
2 Діаметр отвору, мм	5	9	3	5	9	3	5	9
3 Кількість отворів, шт	42	12	217	90	30	276	132	54

2.2 Середній строк служби — 8 років.

2.3 Ступінь захисту IP 23 згідно ГОСТ14254.

torgoborud.com.ua

2.4 Кліматичне виконання УХЛ4 згідно ГОСТ 15150.

2.5 Відомість вмісту кольорових металів приведена в додатку А.

3 КОМПЛЕКТНІСТЬ

3.1 Комплекти поставки

Основний комплект поставки:		Додатковий комплект поставки	
- м'ясорубка	- 1 шт;	- решітка №1	-1 шт;
- товкач	- 1 шт;	- стопорне кільце	-1 шт;
- опора	- 4 шт;	- підтримувач	-1 шт;
- ключ-знімач	- 1 шт;	- насадка для набивки ковбас	-1 шт.
- паспорт	- 1 шт;		
- ящик пакувальний	- 1 шт.		

Примітка. 1) М'ясорубка входить в основний комплект з набором ріжучого інструменту для подрібнення.

2) Додатковий комплект постачається постачається по додатковій угоді.

3.2 Автоматичний вимикач і ПЗВ в комплект поставки не входять.

4 КОНСТРУКЦІЯ І ПРИНЦИП РОБОТИ

4.1 Загальний вигляд м'ясорубки зображений на рисунку 1.

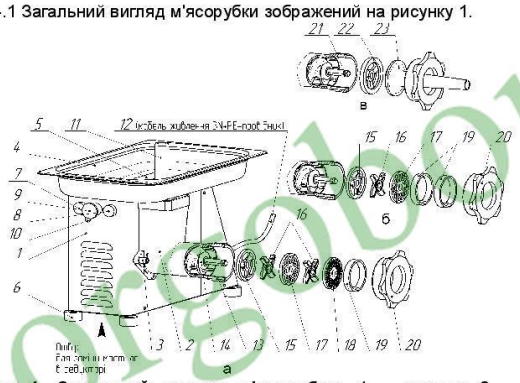


Рисунок 1. Загальний вигляд м'ясорубки: 1 - привод; 2 - корпус м'ясорубки; 3 - втулка зажимна; 4 - чаша; 5 - захисний бар'єр; 6 - опора; 7 - кнопка "ПУСК"; 8 - кнопка "РЕВЕРС"; 9 - кнопка "СТОП"; 10 - лампа сигнальна "Мережа"; 11 - товкач; 12 - кабель живлення (3N+PE - провідник; 13 - шпонка; 14 - шнек; 15 - ніж підрізний; 16 - ніж двосторонній; 17 - решітка з отворами 9 мм; 18 - решітка з отворами 5 мм; 19 - кільце ущільнююче; 20 - гайка зажимна; 21 - стопорне кільце; 22 - підтримувач; 23 - насадка.

а - комплект інструменту для тонкого подрібнення;**б** - комплект інструменту для грубого подрібнення; **в** - комплект інструменту для набивки ковбас.

Додаток В

АКТ пуску виробу в експлуатацію №_____

від "_____" _____ _____ р.
число місяць рік

Ми, нижчепідписані, електромеханік (слюсар-електрик)

_____
П.І.П. найменування спеціалізованої обслуговуючої організації

представник Покупця (Власника)_____
посада представника власника

_____ склали даний акт про те, що
П.І.П.

_____
найменування обладнання, тип, марка, кількість

заводський №____,

дата виготовлення «___» _____ ____ пущене в експлуатацію і
число місяць рік

прийняте на обслуговування _____.
найменування спеціалізованої обслуговуючої організації

Власник, що експлуатує торгово-технологічне обладнання

_____
найменування підприємства (організації) Власника

_____
поштова адреса Власника телефон (факс)

Час роботи підприємства з ____до____ години.

Середньодобова робота виробу_____годин.

Кількість вихідних днів на тиждень роботи підприємства _____.

Обладнання випробуване і здане Покупцю (Власнику) в робочому стані. Сторони зауважень не мають.

Режим роботи і умови експлуатації відповідають паспортним даним і ТУ підприємства-виробника.

М.П. М.П.

	Представник Покупця (Власника)	Представник обслуговуючої організації
Посада		
П.І.П.		
Підпис, дата		

torgoborud.com.ua

Додаток В

АКТ пуску виробу в експлуатацію №_____

від "_____" _____ _____ р.
число місяць рік

Ми, нижче підписані, електромеханік (слюсар-електрик)

_____
П.І.П. найменування спеціалізованої обслуговуючої організації

представник Покупця (Власника)_____
посада представника власника

_____ склали даний акт про те, що
П.І.П.

_____
найменування обладнання, тип, марка, кількість

заводський №_____,

дата виготовлення «___» _____ ___ пущене в експлуатацію і
число місяць рік

прийняте на обслуговування_____.
найменування спеціалізованої обслуговуючої організації

Власник, що експлуатує торгово-технологічне обладнання

_____
найменування підприємства (організації) Власника

_____
поштова адреса Власника телефон (факс)

Час роботи підприємства з _____до_____ години.
Середньодобова робота виробу_____годин.
Кількість вихідних днів на тиждень роботи підприємства _____.
Обладнання випробуване і здане Покупцю (Власнику) в робочому стані.
Сторони зауважень не мають.
Режим роботи і умови експлуатації відповідають паспортним даним і ТУ підприємства-виробника.

М.П. М.П.

	Представник Покупця (Власника)	Представник обслуговуючої організації
Посада		
П.І.П.		
Підпис, дата		

4.2 М'ясорубка складається з привода 1 на якому закріплена чаша 4 для завантаження продукту в якій вмонтований захисний бар'єр 5 з отвором для товкача 11. Корпус м'ясорубки 2 кріпиться до приводу 1 зажимними втулками 3. З переду м'ясорубки розташована панель управління, яка складається з кнопки "ПУСК" 6, кнопки "РЕВЕРС" 7, кнопки "СТОП" 8 і лампи сигнальної "МЕРЕЖА" 10.

4.3 В корпус м'ясорубки 2 монтуються шнек 14, який центрується по приводному валу редуктора, і комплект інструменту для отримання фаршу різного ступеня подрібнення.

4.3.1 Для тонкого подрібнення комплект інструменту монтується в наступному порядку: ніж підрізний 15, ніж двосторонній 16, решітка з отворами 9 мм 17, ніж двосторонній 16, решітка з отворами 5 мм 18, кільце ущільнююче 19 і зажимається гайкою зажимною 20. Ніж підрізний 15, решітки 17 і 18 фіксуються шпонкою 13 (рис. 1а).

4.3.2 Для грубого подрібнення комплект інструменту монтується в наступному порядку: ніж підрізний 15, ніж двосторонній 16, решітка з отворами 9 мм 17, кільце ущільнююче 19 (2 шт), гайка зажимна 20 (рис. 1б).

4.3.3 Для набивки ковбас комплект інструменту монтується в наступному порядку: стопорне кільце 21, підтримувач 22, насадка 23, гайка зажимна 20 (рис. 1в).

4.4 Продукт для подрібнення завантажується в чашу 4 і вручну подається до горловини корпуса м'ясорубки 2, товкачем 11 проштовхується до шнека 14, який обертаючись затягує його і поступово проштовхує через комплект ріжучих інструментів.

4.5 Схема електрична принципова представлена на рисунку 2.

5 ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

5.1 М'ясорубка відноситься до приладів класу I по захисту від ураження електричним струмом.

УВАГА! Експлуатація м'ясорубки без з'єднання з мережею захисного РЕ-провідника **ЗАБОРОНЕНА!**

5.2 При встановленні м'ясорубки має бути забезпечено **надійне з'єднання з мережею захисного РЕ-провідника** згідно з правилами улаштування електроустановок (ПУЕ) для електричних установок напругою до 1000 В.

5.2.1 Приєднання корпусу м'ясорубки до мережі захисного РЕ-провідника здійснити за допомогою під'єднання жовто-зеленого проводу кабеля живлення 12. Величина опору мережі захисного РЕ-провідника не повинна перевищувати 4 Ом, а величина опору між будь-якою металевою частиною, яка може опинитися під напругою в результаті пробою, і вихідним кінцем жовто-зеленого проводу кабеля живлення 12 не повинна перевищувати 0,1 Ом.

5.2.2 **Забороняється** підключення м'ясорубки до мережі живлення через штепсельний роз'єм.

5.3 До обслуговування м'ясорубки допускаються особи, що пройшли інструктаж з правил експлуатації і догляду за обладнанням.

5.4 До технічного обслуговування м'ясорубки допускаються особи, що

torgoborudka.ua

мають дозвіл на ремонт електроустановок, кваліфікаційну групу по техніці безпеки не нижче третьої.

5.5 При роботі з м'ясорубкою необхідно дотримуватись наступних правил техніки безпеки:

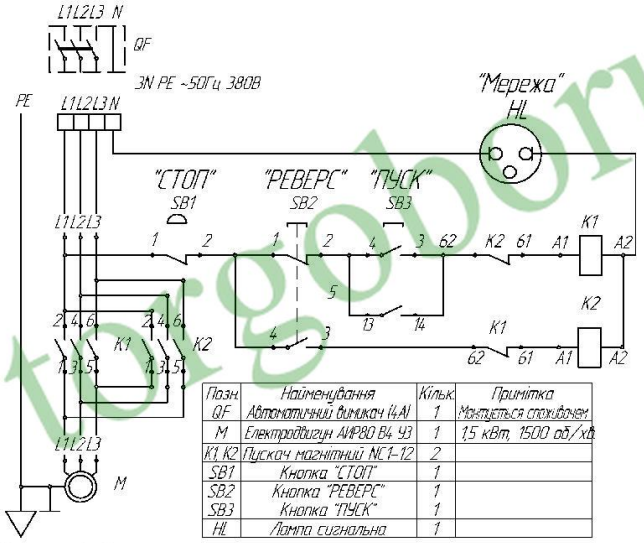
- проштовхувати продукт в горловині корпусу м'ясорубки тільки товкачем 11;
- встановлювати і знімати ріжучий інструмент допускається тільки після повної зупинки м'ясорубки і відключення її від мережі живлення;
- перед санітарною обробкою, технічним обслуговуванням і ремонтом відключити м'ясорубку від мережі живлення і повісити на вхідному щиті плакат: "НЕ ВМИКАТИ, ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ";
- при виявленні несправностей викликати слюсаря-електрика.

УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ працювати без завантажувальної чаші 4.

5.6 М'ясорубка відповідає вимогам пожежної безпеки.

УВАГА! При виникненні пожежі необхідно негайно знеструмити м'ясорубку, викликати пожежну службу.

КАТЕГОРИЧНО забороняється при пожежі гасити водою м'ясорубку, під'єднану до мережі живлення.



Позн.	Найменування	Кільк.	Примітка
QF	Автоматичний вимикач (1,4А)	1	
M	Електродвигун АИР80 В4 У3	1	Монтується споживачем
K1, K2	Пускач магнітний NC1-12	2	1,5 кВт, 1500 об/хв
SB1	Кнопка "СТОП"	1	
SB2	Кнопка "РЕВЕРС"	1	
SB3	Кнопка "ПУСК"	1	
HL	Лампа сигнальна	1	

Рисунок 2. Схема електрична принципова

Додаток Б

Облік технічного обслуговування

Дата	Вид технічного обслуговування	Зауваження до технічного обслуговування	Посада, прізвище і підпис відповідальної особи

bgoborud.com.ua

Додаток А

Відомість вмісту кольорових металів

Назва металу, сплаву	Кількість кольорових металів			Можливість демонтажу деталей і вузлів при зписанні виробу
	які містяться у виробі, кг	які підлягають здачі у вигляді брухту, кг		
		при капіталь-ному ремонті	при повному зношуванні виробу і його зписання	
Алюміній	0,18	-	0,15	виплавкою
Спав АК7	3,97	-	3,8	демонтаж механічний
Мідь	0,86	0,85	0,85	демонтаж механічний з нагрівом серцевини статора
Латунь	0,035	-	0,035	демонтаж механічний
Бронза	0,5	-	0,5	демонтаж механічний

Відомість вмісту дорогоцінних металів

Назва	Позна-чення	Складальні одиниці, комплекти		Маса 1 шт, г	Маса у виробі, г	Номер акту
		Позначення	Кількість у виробі, шт			
Срібло		NC1-12 ДК-11	2 2	2,0528 0,42	4,1056 0,84	

6 ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ І ПОРЯДОК РОБОТИ

6.1 Монтаж, пуск і технічне обслуговування м'ясорубки проводяться тільки спеціалізованими ремонтно-монтажними підприємствами.

6.2 Після перевірки стану упаковки розпакувати м'ясорубку, провести зовнішній огляд і перевірку комплектності у відповідності з розділом 3 даного паспорта, видалити антикорозійну змазку з внутрішньої поверхні корпусу м'ясорубки 2, шнеку 14, комплекту ріжучого інструменту.

УВАГА! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ піднімати і пересувати м'ясорубку, тримаючи за чашу 4.

6.2.1 Антикорозійну змазку видалити за допомогою ганчірки, змоченої розчинником за ГОСТ 8505 та ГОСТ 3134 з наступним обдуванням теплим повітрям або протиранням на сухо. Після цього промити гарячою водою з миючим засобом і висушити.

6.3 Прикріпити корпус м'ясорубки 2 до привода 1 втулками зажимними 3.

6.3.1 Вставити в корпус м'ясорубки 2 шнек 14, відцентрувавши його по приводному валу редуктора.

6.3.2 Встановити, залежно від ступеня подрібнення продукту, відповідний комплект ріжучого інструменту в послідовності вказаній на рис. 1 і зажати зажимною гайкою 20.

6.4 Перед монтажом перевірити опір ізоляції м'ясорубки і струм витоку згідно з ГОСТ 27570.0 і ГОСТ 27570.53. Опір ізолязії струмовідних частин відносно привода 1 а також між фазами в холодному стані повинен бути не менше 2 МОм а для електродвигуна - не менше 1 Мом.

6.5 Встановити опори 6.

УВАГА! При підключенні м'ясорубки обов'язково враховувати фазування фазних і нульового проводів. Напрям обертання шнека при натисканні кнопки "ПУСК" повинен зпівпадати з напрямом стрілки зображеної на корпусі м'ясорубки (проти годинникової стрілки)!

При обертанні вала в протилежну сторону необхідно поміняти місцями фази статорного ланцюга!

6.6 Кабель живлення 12 (3N-PE) під'єднати до мережі живлення.

6.7 При підключенні м'ясорубки до мережі живлення для захисту від перевантаження і струму короткого замикання використовувати автоматичний вимикач з номінальним струмом 4 А та ПЗВ з відключаючим диференційним струмом 10 мА під'єднані до мережі послідовно.

6.8 Первинний пуск.

6.8.1 Після встановленні ріжучого інструменту незалежно від комплекту необхідно відпустити на 0,3 - 0,5 оберта зажимну гайку 20.

6.8.2 Натисканням кнопки "ПУСК" 7 запустити м'ясорубку і, прислуховуючись до шуму працюючої м'ясорубки затягувати зажимну гайку поки не з'явиться наростаючий шум роботи привода 1. Це вказує на те, що гайка зажимна затягнута щільно і м'ясорубка готова для використання.

УВАГА! Не допускається тривала робота м'ясорубки на холостому ходу (без завантаження продукту) оскільки внаслідок сухого тертя комплект ріжучого інструменту виходить з ладу.

6.9 Для набивки ковбас необхідно зняти комплект ріжучого інструменту і встановити на шнек 14 стопорну шайбу 21, підтримувач 22, насадку 23 і

torgoborudovanie.ua

затягнути гайкою зажимною 20 (рис. 1 в).

6.10 Після проведення монтажних і пусконалагоджувальних робіт повинен бути оформлений "Акт пуску виробу в експлуатацію" (далі акт), додаток В. Перший екземпляр акту залишається в Покупця (Власника), другий, завірений печаткою споживача - відправляється на адресу підприємства виробника в 14-денний термін або зберігається в спеціалізованій обслуговуючій організації, уповноваженій виробником.

Дата, вказана в акті є початком відліку гарантійного терміну експлуатації.

На протязі гарантійного терміну експлуатації виробник гарантує усунення виявлених виробничих дефектів та заміну комплектуючих виробів та запасних частин, які вийшли з ладу. Це правило не розповсюджується на ті випадки, коли відмови в роботі виробу виникли з вини Покупця (Власника) в результаті порушення ним вимог даного паспорта.

6.11 Роботу проводити в наступному порядку:

- м'ясо або рибу відділити від кісток, нарізати на куски масою не більше 100 г.;

ЗАБОРОНЕНО переробляти не розморожений продукт!

- видалити з'єднувальні тканини і сухожилки, якщо вони не відділяються, то необхідно надрізати їх в кількох місцях для того щоб з них не утворювалися волокна, які при роботі можуть намотуватися на палець шнека і ножі, порушуючи режим нормальної роботи м'ясорубки;
- підготовлений продукт завантажити в чашу 4 і подати до горловини м'ясорубки;
- для проштовхування продукту використовувати товкач 11, який повинен знаходитися в отворі захисного бар'єру 5 і вийматися тільки при подачі наступної порцій продукту;

ЗАБОРОНЕНО проштовхувати продукт руками!

- у випадку зупинки двигуна, при переробці продукту, в результаті намотування волокон на ножі або через подачу великої порції продукту необхідно натисканням і утримуванням кнопки "РЕВЕРС" 8 повернути частину продукту з м'ясорубки в горловину при цьому шнек 14 буде обертатися в протилежну сторону (за годинниковою стрілкою);
- щоб продовжити роботу необхідно знову натиснути кнопку "ПУСК" 7;
- кнопка "СТОП" 9 використовується для екстренної зупинки або при закінченні роботи м'ясорубки, при цьому блокується натискач кнопки;
- перед повторним пуском м'ясорубки необхідно повернути натискач кнопки "СТОП" 9 в напрямку стрілки зображеної на ній, при цьому натискач кнопки розблоковується;
- після закінчення роботи вимкнути автоматичний вимикач до якого підключена м'ясорубка і провести санітарну обробку.

6.12 Послідовність проведення щоденної санітарної обробки:

- вимкнути автоматичний вимикач;
- відкрутити гайку зажимну 20 і вийняти з м'ясорубки комплект ріжучого інструменту разом зі шнеком 14 використовуючи ключ-знімач;
- чашу 4 ретельно промити гарячою водою, попередньо підставивши під вихідний отвір м'ясорубки ємність для збору води, витерти насухо.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

9.1 М'ясорубка зберігається в упаковці виробника в сухих приміщеннях в яких не повинно бути парів кислот і лугів, а також газів, які викликають корозію металевих деталей і руйнування ізоляції проводів. Зберігання на відкритих площадках не допускається. Термін зберігання з моменту виготовлення без переконсервації - 12 місяців.

9.2 М'ясорубку в упаковці виробника дозволяється транспортувати будь-яким видом транспорту відповідно маркувальним знакам на упаковці.

9.3 Не дозволяється транспортувати м'ясорубки в транспортних засобах, що мають залишки активно діючих хімікатів, цементного і вугільного пилу і т. п.

9.4 Після транспортування в умовах понижених температур м'ясорубки повинні бути витримані в нормальних кліматичних умовах не менше чотирьох годин.

10 УТИЛІЗАЦІЯ

Утилізація м'ясорубки проводиться згідно загальних правил переробки вторинної сировини.

11 СВІДОЦТВО ПРО ПРИЙМАННЯ

М'ясорубка МИМ-_____ заводський № _____ відповідає технічним умовам ТУ У 27.5-33001226-003:2012 і визнана придатною до експлуатації.

Дата випуску_____20___р.

Штамп ВТК_____

12 ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Підприємство-виробник гарантує відповідність м'ясорубки всім вимогам комплекту конструкторської документації і ТУ У 27.5-33001226-003:2012 при дотриманні умов транспортування, зберігання, монтажу і експлуатації.

Гарантійний термін експлуатації - 12 місяців від дня придбання.

При невиконанні пункту 6.10 підприємство-виробник гарантійних зобов'язань не несе.

Підприємство-виробник несе відповідальність по гарантійним зобов'язанням тільки на основі рекламаційного листа, підтвердженого представником підприємства-виробника.

Час знаходження м'ясорубки в ремонті для усунення дефектів в гарантійний строк не входить.

Постачальник:
Приватне підприємство «МОНОЛІТ ГЛОБАЛ»
вул. Княгині Ольги, 5, оф.214
33014, м. Рівне, Україна
тел. +38 (0362) 620160, +38 067 362 12 02
e-mail: manager1@torgoborud.com.ua
http://torgoborud.com.ua

torgoborud.com.ua

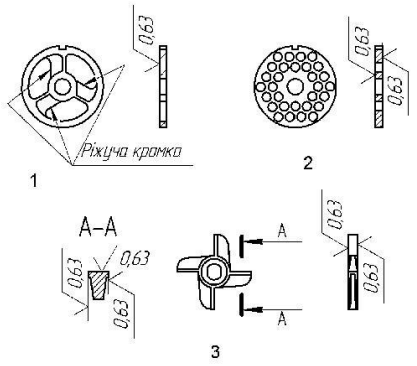


Рис. 3 Заточка ножів і решіток:
1 — ніж підрізний;
2 — решітка;
3 — ніж двосторонній.

8 КОНСЕРВАЦІЯ ТА ПАКУВАННЯ

8.1 Консервація м'ясорубки проводиться згідно ГОСТ 9.014.

8.2 Консервації підлягають внутрішні поверхні корпуса м'ясорубки, шнек, комплект ріжучого інструменту. Місця змащування і мастильні матеріали вказані в таблиці 6.

8.3 М'ясорубка прикручується до дна упаковочного ящика з ДВП болтами М8 в місцях кріплення опор 6 (рис. 1а), вкладається комплект поставки згідно п. 3.1, і запаковується кришкою ящика.

8.4 Маркувати згідно ГОСТ 14192.

Таблиця 6

Найменування деталі і номер позиції	Найменування мастильних матеріалів і стандарту для експлуатації		Кількість точок змащування	Спосіб нанесення мастила	Періодичність перевірки і заміни мастила
	При температурі до +50°С	Для довготривалого зберігання			
Ножі 16	Жир тваринний несолений	Мастило ПВК ГОСТ 19537	По всій поверхні	Вручну	Щоденно
Решітки 17 і 18	Жир тваринний несолений	Мастило ПВК ГОСТ 19537	По всій поверхні	Вручну	Щоденно
Підшипники електродвигуна	Мастило АМС-3 ГОСТ 2712	Мастило АМС-3 ГОСТ 2712	По всій поверхні	Вручну	Раз в рік
Редуктор	Tivela Oil SD			Заливати 0,225 кг	Через 400 годин роботи

- відкрутити втулки зажимні 3 і зняти корпус м'ясорубки 2;
- гайку зажимну 20, стопорне кільце 21, комплект ріжучого інструменту, шнек 14, робочу камеру корпуса м'ясорубки 2 очистити від продукту переробки, промити гарячою водою і витерти чистою ганчіркою насухо;
- комплект ріжучого інструменту змазати несолоним тваринним жиром, протерти поверхню облицювання привода 1 вологою а потім сухою ганчіркою;
- зібрати м'ясорубку згідно випог п 6.3;

ЗАБОРОНЕНО мити м'ясорубку струменем води!

6.13 Перелік можливих експлуатаційних неполадок наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

Характерні ознаки неполадок	Можлива причина	Метод усунення
М'ясорубка не подрібнює а мне продукт	Неправильно відрегульована гайка зажимна. Ножі і решітки забиті жилами і плівами.	Вимкнути автоматичний вимикач, повісити запобіжний плакат, відкрутити гайку зажимну, вийняти шнек з комплектом ріжучого інструменту, використовуючи ключ-знімач, очистити ріжучий інструмент від жил і плів, після чого зібрати м'ясорубку згідно рис. 1 і відрегулювати гайкою зажимною силу зажиму згідно п. 6.8.
Підвищений шум або зупинка двигуна	Комплект ріжучого інструменту надмірно зажаті гайкою зажимною	Послабити гайку зажимну
Продукт переробки нагрівається а пліви і жили намотуються на ріжучий інструмент	Затуплений ріжучий інструмент. Недостатньо щільне прилягання ножів і решток. Двосторонній ніж і підрізний ніж встановленні неправильно.	Заточити і притерти ножі і решітки відповідно з рис. 3. Підтягнути гайку зажимну. Встановити ножі відповідно рис. 1.
Різкий шум або стук	Зношені підшипники редуктора або двигуна	Розібрати редуктор або двигун. Провести огляд підшипників. При необхідності замінити їх.

torgoborud.com.ua

7 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

7.1 Технічне обслуговування включає технічне обслуговування при використанні та регламентоване технічне обслуговування, які є основним видом профілактичних робіт для підтримання м'ясорубки в постійному працездатному стані.

7.2 Технічне обслуговування при використанні полягає в санітарній обробці згідно п. 6.12.

7.3 Регламентоване технічне обслуговування (ТО) і поточний ремонт (ПР) здійснюється спеціалізованими ремонтно-монтажними організаціями за наступною схемою ремонтного циклу: 5ТО - ПР - 5ТО - ПР- 5ТО - ПР- 5ТО - ПР- 5ТО - ПР- 5ТО - ПР- 5ТО - ПР- 5ТО - КР.

Капітальний ремонт (КР) виконує підприємство-виробник або ремонтне підприємство.

Перелік основних робіт і перевірок при технічному обслуговуванні наведено в таблиці 4.

Перелік основних робіт при поточному ремонті наведений в таблиці 5.

Таблиця 4

Найменування ТО та метод перевірки	Періодичність	Технічні вимоги
1 Зовнішній огляд на відповідність правилам техніки безпеки	1 місяць	Згідно інструкції по техніці безпеки чинного паспорта
2 Перевірка комплектності м'ясорубки	1 місяць	Згідно комплектності поставки
3 Перевірка надійності з'єднання з мережею захисного РЕ-провідника і відсутності механічних пошкоджень кабелю живлення	1 місяць	Контактні з'єднання проводів повинні бути щільними. Механічні пошкодження неприпустимі.
4 Перевірка стану електропроводки і електроапаратури.	1 місяць	При огляді звернути увагу на цілісність проводів, стан контактних з'єднань і електрокомплектуючих
5 Вимірювання опору між будь-якою металевою частиною, яка може опинитися під напругою в результаті пробою, і вихідним кінцем жовто-зеленого проводу кабелю живлення.	1 місяць	Не повинен перевищувати 0,1 Ом.
6 Вимірювання опору ізоляції струмовідних частин відносно приводу а також між фазними проводами в холодному стані	1 місяць	Повинен бути не менше 2 МОм.
7 Перевірка стану різьбового кріплення м'ясорубки до приводу. Перевірка роботи м'ясорубки в робочому режимі.	1 місяць	Не повинно бути зриву різьби більше 2 витків. Повинна працювати нормально.
8 Перевірка стану комплекту ріжучого інструменту.	50 годин	При затупленні ножів і решток провести їх заточування згідно рис. 3.

Відмітки про проведені роботи заносяться в облікові документи (додаток Б) після здачі відремонтованого обладнання в експлуатацію.

Таблиця 5

Найменування ПР та перелік робіт	Періодичність	Примітки
1 Роботи і перевірки передбачені ТО	6 місяців	Згідно табл. 4.
2 Огляд м'ясорубки з метою уточнення об'єму ремонтних робіт.	6 місяців	
3 Зачистити контакти магнітних пускачів.	6 місяців	
4 Перевірка і при необхідності заміна мастила в редукторі.	400 год.	
5 Огляд манжет вала редуктора	6 місяців	Заміна при необхідності
6 Проведення додаткового інструктажу з працівниками при порушенні ними правил експлуатації		

7.4 Капітальний ремонт (КР) проводиться для відновлення повного ресурсу м'ясорубки і передбачає заміну його частин включаючи базові. Під час КР м'ясорубка розбирається повністю. Проводиться перевірка технічного стану складових частин, відновлення або заміна пошкоджених, складальні роботи, регулювання, випробовування і технічний контроль.

torgohruc.com.ua