

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://foodatlas.nt-rt.ru/> || fdo@nt-rt.ru

Мясорубка KLT-12A FoodAtlas



ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.

1. Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).
2. Детали из пластмассы после окончания работы изделия промыть и тщательно протереть. Категорически запрещается сушить их на горячих плитах или в сушильных шкафах во избежание деформации.
3. В период гарантийного срока поставщик устраняет отказы и неисправности в работе изделия только при условии:
 - а) передачи (пересылки) Продавцу (Поставщику) оформленного «Акта пуска машины в эксплуатацию» в течение 12 календарных дней со дня ввода изделия в эксплуатацию;
 - б) направления Продавцу (Поставщику) оформленного «Акта рекламации» о выходе из строя изделия, отказе составных частей или комплектующих;
 - в) соблюдения всех требований «Руководства по эксплуатации»;
 - г) разборки редуктора приводного механизма только при разрешении Продавца (Поставщика).

При нарушении перечисленного завод снимает с себя все гарантийные обязательства.

Примечание – Оформленные «Акт пуска машины в эксплуатацию» и «Акт-рекламация» должны быть заверены печатью сервисной организации.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Изделие требует тщательного ухода в процессе эксплуатации своевременного технического обслуживания и ремонта.

Незнание сведений, изложенных в РЭ, может привести к неправильному обращению с изделием, к нарушениям в его работе и преждевременному выходу из строя.

РЭ предназначено для обслуживающего персонала, прошедшего техническое обучение (техминимум) и инструктаж по технике безопасности, для механиков, производящих обслуживание и ремонт торгово-технологического оборудования, а также для работников ремонтных организаций.

Производитель не несет ответственности в случае, если пользователь неправильно понял информацию.

Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные использованием неоригинальных запчастей.

Данная серия мясорубок выполнена из нержавеющей стали, листового металла, алюминиевого сплава, других материалов, оснащены червячной передачей. Данные мясорубки отличаются простой конструкцией, легко собираются и чистятся. Части оборудования, находящиеся в контакте с пищевыми продуктами, соответствуют гигиеническим требованиям.

НАЗНАЧЕНИЕ

Мясорубка **серии KLT** предназначена для измельчения кускового мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных, рыбных и колбасных изделий в предприятиях общественного питания (*столовые, кафе, рестораны*), в малых колбасных цехах и фермерских хозяйствах.

КОНСТРУКЦИЯ

Электродвигатель мясорубок данного типа расположен внутри корпуса. Все детали мясорубки прошли тщательную гигиеническую обработку и соответствуют всем санитарным нормам. Детали легко снимаются, чистятся и устанавливаются обратно. Насадки и ножи изготовлены из высококачественной стали, прошли специальную обработку.

В состав изделия входят:

- приводной механизм - для приведения в действие насадки-мясорубки;
- насадка-мясорубка – для приготовления мясного и рыбного фарша (далее мясорубка)

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

При транспортировке необходимо обеспечить безопасность машины и ее устойчивость от возможных вибраций. Изделие должно храниться в упакованном виде в сухих, проветриваемых закрытых помещениях, в среде, защищенной от попадания агрессивных газов. Хранение на открытых площадках не допускается. Также необходимо принять меры для защиты оборудования от попадания влаги.

На упаковочном ящике маркируется предупредительный знак «Верх. Не кантовать».

Изделие может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре.

Каждое изделие упаковывается в картонную коробку.

Тара невозвратная, использованию в процессе монтажа и эксплуатации не подлежит.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Комплект поставки

Мясорубка – 1 шт.

Комплект сменных частей

Решетка (Ø отв. 6 мм) – 1 шт.

Решетка (Ø отв. 8 мм) – 1 шт.

Нож – 1 шт.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KLT-12A
Производительность кг/ч	170
Скорость вращения (об/мин)	200
Мощность (Вт)	850
Напряжение (В)	220
Номинальное значение частоты тока, Гц	50
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	6 8
Внешние габариты (мм)	460*310*420
Вес нетто (кг)	23

ЭКСПЛУАТАЦИЯ. ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ И ОБКАТКЕ МАШИНЫ НА МЕСТЕ ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ

Обратите внимание:

- Перед эксплуатацией мясорубки необходимо внимательно ознакомиться с инструкцией. Соблюдайте меры безопасности.
- Пожалуйста, тщательно прочтите данное руководство и изучите его перед использованием оборудования.
- Убедитесь, что оператор или ответственный персонал ознакомлен с данным руководством.
- После прочтения сохраняйте руководство на случай его необходимости в дальнейшем.
- Храните в недоступном для детей месте.
- Все лица, допускаемые к эксплуатации изделия, должны знать его устройство и пройти инструктаж по технике безопасности.
- Запрещается включать электродвигатель приводного механизма предварительно надежно не закрепив корпус мясорубки на его горловине.
- Запрещается направлять и проталкивать в горловину мясорубки застрявший продукт руками. Необходимо пользоваться толкателем.
- В случае заклинивания продукта необходимо выключить мясорубку, удалить заклинивший продукт.
- Следует соблюдать осторожность при обращении с рабочими органами во избежание пореза рук.
- Запрещается снимать корпус мясорубки с приводного механизма до полной остановки электродвигателя.
- Запрещается работать на мясорубке со снятой чашей.

Общие указания

- Приводной механизм должен быть установлен в помещении соответствующем санитарным требованиям, с учетом удобного обслуживания и должно соответствовать нормам и требованиям пожарной безопасности.
- Установите приводной механизм на жесткую и прочную опору (стол, подставка и др.).

Информация о работе однофазного мотора:

Проверьте напряжение в сети, оно должно совпадать со значением, указанным на шильдике машины. Отклонение в напряжении источника питания может быть не

более +5% от установленного напряжения. Если напряжение сети более 230В или ниже 210В, рекомендуется использовать стабилизатор напряжения

- Используйте специальный толкатель для мяса. Запрещается использование каких-либо других предметов вместо толкателя.
- При непрерывной эксплуатации аппарата на протяжении 2 дней рекомендуется смазать маслом шестерню. Удалите пробку и добавьте масла. Шестерня не должна работать без масла, это может вывести мясорубку из строя.
- При простое оборудования храните его в сухом, чистом помещении.

Санитарно-гигиенические требования

- Рекомендуется производить очистку ножа, лотка для мяса и горловины мясорубки непосредственно после эксплуатации машины.
- При разборке головки мясорубки все детали должны очищаться по отдельности, а затем устанавливаться на место. Кольцевая гайка не должна быть перетянута.
- Порядок санитарной обработки приводного механизма:
 - промойте загрузочную тарелку горячей водой;
 - протрите наружные поверхности влажной, а затем сухой тряпкой.
- Порядок санитарной обработки насадки-мясорубки:
 - отвинтите от корпуса мясорубки нажимную гайку;
 - вытащите шнек из корпуса вместе с ножами и решетками;
 - удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте горячей водой;
 - вытрите насухо сухой тряпкой или просушите в духовом шкафу;
 - уложите корпус, шнек, рабочие органы мясорубки и принадлежности на полку стеллажа.

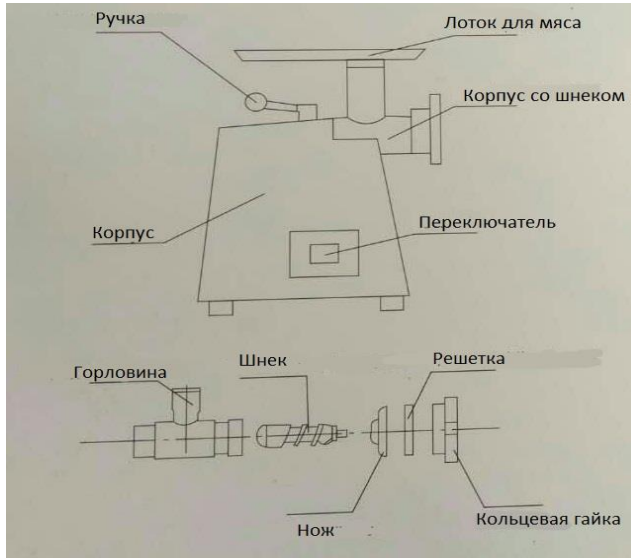


Рисунок 1 – Детализовка

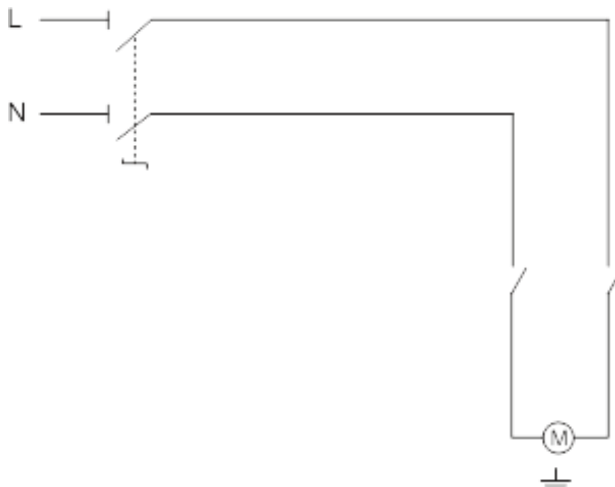


Рисунок 2 – Схема электроподключения

УЧЕТ

выполнения тех обслуживания и текущего ремонта

Дата	Наименование предприятия выполнившее ТО, ТР	Вид технического обслуживания	Краткое содержание выполненных работ	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

**АКТ
пуска машины в эксплуатацию**

Настоящий акт составлен

в город _____

дата _____

Владельцем машины *Мясорубки KLT*- _____

_____ (должность, Ф.И.О. владельца)

Заводской номер машины _____

В том, что *Мясорубка KLT*- _____ дата выпуска _____

пущена в эксплуатацию _____

в _____

_____ (наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

Механиком

_____ (Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации, печать или штамп)

и передано на обслуживание механику

_____ (Ф.И.О. механика)

_____ (почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт, печать или штамп)

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____

(дата)

Владельцем *Мясорубки KLT*-__________
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны

Представителем СПК _____Наименование машины, марка, тип *Мясорубка KLT*-_____

Предприятие-поставщик _____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа _____

Предполагаемые причины отказа

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке

Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная
---	--

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:
Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП
--	--

Владелец _____

М.П.

Представитель или незаинтересованная
сторона _____

М.П.

Представитель СПК _____

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия выполнившего продажу	Дата продажи	Должнос ть	ФИО	Подпись

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ИЗДЕЛИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЯЙТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.

Талон №1 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные

работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

М.П.

Талон №2 на гарантийное обслуживание

Дата изготовления _____

Место продажи _____

Дата продажи _____

Выполненные

работы: _____

Исполнитель: _____

М.П.

Владелец: _____

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Красноярск (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93