Хлеборезка
Модель: TR-12 и TR-350



Руководство по эксплуатации

Изделие сертифицировано в соответствии со стандартом ISO 9001 Международной Организации по Стандартизации

- Тщательная разработка
- Надежная работа
- Высокая эффективность
- Гарантированное качество
- Лёгкость и безопасность эксплуатации

1. Описание

Данная машина разработана с целью достижения высоких эксплуатационных характеристик, является новым типом машин и изготавливается нами.

Данная машина имеет компактную конструкцию, хороший внешний вид, выгодно отличается надёжностью в работе, простотой эксплуатации и высокой эффективностью. Эта машина, предназначенная для нарезания хлеба и пирогов ломтиками, идеальна для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания, занимающихся приготовлением закусок и обработкой пищевых продуктов.

2. Работа и обслуживание

2.1. Перед пользованием убедитесь в том, что напряжение источника электрической энергии соответствует величине, которая требуется для машины, и что машина заземлена.

2.2. Для нарезания хлеба ломтиками отрегулируйте величину подачи и положение прижимной пластины в соответствии с высотой хлеба. Нажим на предыдущую булку хлеба, в процессе работы, осуществляется следующей булкой, так что - ЗАПРЕЩАЕТСЯ осуществлять нажим рукой, или посторонними предметами в целях безопасности эксплуатации. Время нарезки последней булки хлеба под собственным весом немного больше, чем в процессе непрерывной подачи хлеба.

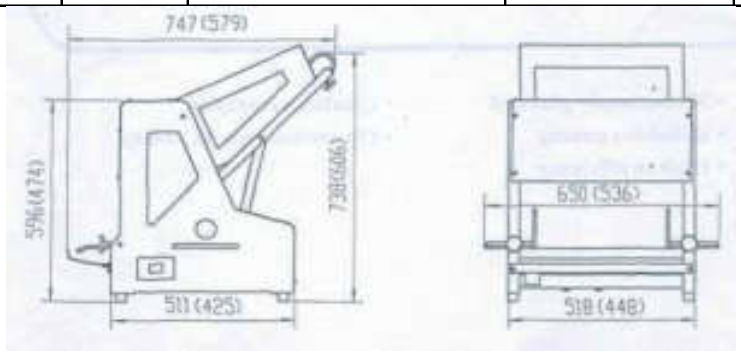
2.3. После пользования очистите машину во избежание размножения бактерий.

2.4. Время от времени смазывайте подшипник и штырь ползунка путём нанесения небольшого количества жидкого масла или консистентной смазки кончиком пальца.

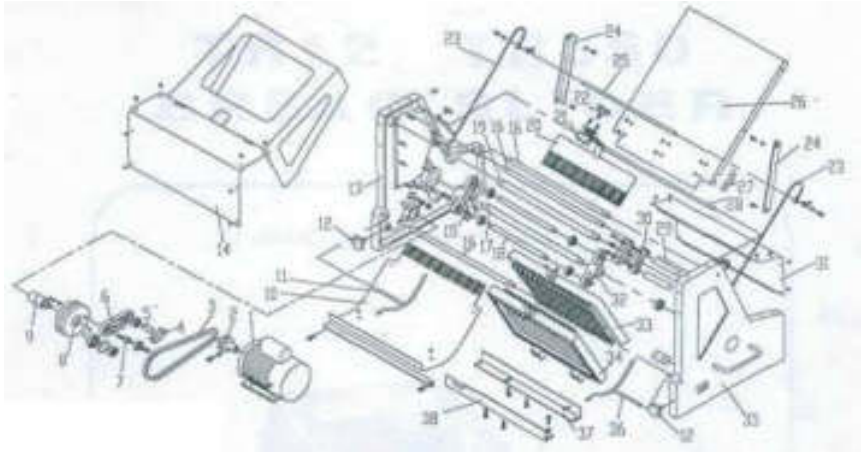
2.5. Запрещается использовать машину для резания дынь, фруктов или других твёрдых продуктов.

3. Технические характеристики

Модель	**Фаза**	**Напряжение**	**Частота**	**Потребляемая мощность**	**Толщина ломтика**	**Длина хлеба**	**Масса машины**
TR12	~	220 В	50/60 Гц	430 Вт	12 мм	380 мм	80 кг
TR350	~	220 В	50/60 Гц	240 Вт	12 мм	350 мм	60 кг



Иллюстрации к машине



Поз	Номер по каталогу	Наименование		Кол-во
1	DWG632-4	Motor 120W	Электродвигатель, 120 Вт	1
2	TR350-12	Motor pulley	Шкив электродвигателя	1
3		Belt Ld=670	Ремень, длина 670	1
4	TR350-15	Press piece	Нажимная деталь	1
5	TR350-14	Pin	Штырь	1
6	TR350-17	Link lever	Соединительный рычаг	1
7	TR350-18	Pin shaft	Ось штыря	1
8	TR350-19	V sheave	Шкив клиноременной передачи	1
9	TR350-16	Shaft	Ось	1
10	TR350-23	Blanking plate	Запирающая пластина	1
11	TR350-24	Guard bar	Планка ограждения	1
12	TR350-25	Handwheel	Маховичок	2
13	TR350-10	Base frame	Рама	1
14	TR350-31-00	Cover	Крышка	1
15	TR350-09	Rocker lever	Качающийся рычаг	1
16	TR350-21	Linkage bar	Соединительный брус	3
17	TR350-05	Pivot axis	Ось поворотного механизма	1
18	TR350-07	Cutter stay shaft	Вал резака	2
19	TR350-46	Linkage shaft	Соединительная ось	1
20	TR350-35	Bread press plate	Пластина для прижима хлеба	1
21	TR350-32	Sustainer	Опора	1
22	TR350-34	Locking handle	Ручка фиксатора	1
23	TR350-36	Guard bar	Планка ограждения	2
24	TR350-40	Angle strut	Стойка уголковая	2
25	TR350-37	Stay pile	Анкерная спица	1
26	TR350-39	Feed plate	Пластина механизма подачи	1
27	TR350-41	Retaining clip	Крепёжная скоба	3
28	TR350-43	Stay pile	Анкерная спица	1
29	TR350-30	Pin stay	Распорный штырь	2
30	TR350-29	Seat	Седло	1
31	TR350-42	Cover	Крышка	1
32	TR350-06	Rocker lever	Качающийся рычаг	1
33	TR350-28-00	Cutter frame	Рама резака	1
34	TR350-27-00	Cutter frame	Рама резака	1
35	TR350-01	Base frame	Основание рамы	1
36	TR350-45	Guard bar	Планка ограждения	1
37	TR350-11	Motor angle strut	Стойка уголковая для электродвигателя	1
38	TR350-13	Motor angle strut	Стойка уголковая для электродвигателя	1

Технические характеристики

Напряжение	110/220/230 /240 В
Мощность	120 Вт
Частота	50/60 Гц
Толщина ломтика	12 мм
Длина хлеба	350 мм
Количество ломтиков	28
Масса	45 кг

