ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

ФАРШЕМЕШАЛКА
ИПКС-019

ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИПКС-019ПС
(Редакция 03.03.2014 г.)

2010 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фаршемешалка ИПКС-019(Н) (далее фаршемешалка) предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов с компонентами. Фаршемешалка предназначена для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 1 до плюс 35 °С, относительная влажность воздуха от 45 до 80 %, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм. рт. ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/ч, не менее	400
Объем дежи, л, не менее	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения вала мешалки, об/мин	35
Мотор-редуктор	ХС 63-40-4Р-220/380В-50Гц
Напряжение питания, В	3N~220/380±10%
Частота переменного тока питания, Гц	50±2%
Установленная мощность, кВт	0,8
Показатель энергоэффективности, Вт/кг	2
Габаритные размеры, мм, не более длина ширина высота	 800 650 1100
Масса, кг, не более	70

Выполнена полностью из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-72.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки фаршемешалки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол.	Прим.
ИПКС 019.00.00.000-01	Фаршемешалка ИПКС-019(Н)	1	
ИПКС-019ПС	Фаршемешалка ИПКС-019. Паспорт	1	
	Мотор-редуктор ХС-63-40/1-4Р-220/380 В-50 Гц. Паспорт	1	

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фаршемешалка (рисунок 1) состоит из следующих составных частей: каркаса 1, дежи 2, крышки 3, мешалки 4, мотора-редуктора 6 и устройства фиксирующего 10. Каркас 1, на котором крепятся все элементы конструкции, имеет опоры винтовые 12, позволяющие регулировать горизонтальное положение фаршемешалки при установке. Дежа 2, закрываемая сверху крышкой 3 из прозрачного органического стекла, установлена в каркасе 1 соосно с выходным валом мотора-редуктора 6. Дежа имеет возможность поворота для выгрузки готового продукта на 110°. Мешалка 4 с шестью лопастями 5 обеспечивает равномерное перемешивание всего объема загружаемого продукта. Вращение мешалки 4 осуществляется мотор-редуктором 6.

Фаршемешалка имеет устройство фиксирующие 10, обеспечивающее фиксацию дежи 2 в двух положениях: в рабочем – фланец дежи в горизонтальной плоскости и в положение выгрузки фарша – фланец дежи наклонен на 110°. Управление работой фаршемешалки осуществляется с помощью пускателя магнитного 7, кнопками «ПУСК», «СТОП» для включения, отключения двигателя мотора-редуктора 6. Блокировка включения мотора-редуктора 6 при открытой крышке 3 осуществляется с помощью выключателя концевого 11.

Принцип работы фаршемешалки следующий. В дежу загружается фарш и другие компоненты, предусмотренные технологией. Фарш с компонентами не должен заполнять более 70% объема дежи. Дежа закрывается сверху крышкой 3, после чего нажатием кнопки «ПУСК» пускателя магнитного 7 включается мотор-редуктор 6, который приводит во вращение мешалку 4. Мешалка 4 лопастями 5 равномерно перемешивает весь объем загруженного продукта. После перемешивания продукта в течение необходимого времени кнопкой «СТОП» пускателя магнитного 7 отключается мотор-редуктор 6. Далее открывается крышка 3 и подкатывается под дежу 2 чан-тележка для приема продукта.

Для выгрузки продукта оператор занимает положение с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижнюю 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейший поворот дежи произвести двумя руками. Далее оператор, обойдя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и двумя руками тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. Повернуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее 10 не зафиксирует дежу. После поворота дежи часть продукта самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

Для выгрузки остальной части продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью разгрузили дежу. Данная процедура управления механизированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию фаршемешалки допускаются лица, ознакомившиеся с данным паспортом, паспортами на комплектующие, усвоившие основные приемы работы при эксплуатации оборудования и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.2 При эксплуатации и ремонте фаршемешалки должны соблюдаться «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей» 2003 г., «Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей» 2003 г., «Правила устройства электроустановок» 2003 г., «Правила техники безопасности и производственной санитарии» 1990 г, инструкции, разработанные на предприятии для данного вида оборудования.

5.3 Общие требования безопасности соответствуют ГОСТ 12.2.124-90.

5.4 Элементы заземления соответствуют требованиям ГОСТ 12.2.007.0-75, заземляющий зажим и знак заземления выполнены по ГОСТ 21130-75.

5.5 Фаршемешалка должна быть надежна подсоединена к цеховому контуру заземления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 4 мм² по ГОСТ Р МЭК 60204-1-07.

ВНИМАНИЕ! Включение оборудования допускается только при исправном заземлении.

5.6 Во избежание поражения электрическим током следует электропроводку к фаршемешалке проложить в трубах, уложенных в полу.

5.7 Запрещается работать на фаршемешалке при наличии открытых токоведущих частей.

5.8 В случае возникновения аварийных режимов работы нажать на кнопку «АВАРИЙНЫЙ СТОП» 8 в виде “красного грибка” и немедленно отключить фаршемешалку от сети питания.

5.9 **ЗАПРЕЩАЕТСЯ во время работы фаршемешалки производить ремонт и техническое обслуживание.**

5.10 Управление фаршемешалкой следует осуществлять, находясь на изолирующей подставке.

5.11 Не допускается оставлять работающую фаршемешалку без присмотра.

5.12 Уровень шума, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 80 дБ по ГОСТ 12.1.003-83 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

5.13 Уровень виброускорения, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-90 и СН 2.2.4/21.8.566-96.

5.14 Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно ГОСТ 12.1.002-84 и СанПин 2.2.4.1191-03 «Санитарные нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50Гц)».

5.15 Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и споласкивание оборудования, приготовление технологического пара), должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль качества».

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

6.1 При установке фаршемешалки должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля над производственными процессами, качеством сырья, готовой продукцией, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции оборудования, помещения.

6.2 Установить фаршемешалку на ровной горизонтальной поверхности, при необходимости придать ей строго вертикальное положение с помощью опор винтовых 12.

6.3 Выполнить заземление фаршемешалки путем подключения болта заземления 14 к контуру заземления гибким оголенным медным проводом, сечением не менее 4 мм².

6.4 Подключить входной кабель фаршемешалки к питающему напряжению 3N~50Гц, 220/380В. Питающее напряжение должно подаваться через внешний автоматический выключатель с номинальным током 10 А.

ВНИМАНИЕ! Направление вращения мешалки 4 должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 6. Продукт при перемешивании должен перемещаться к центру дежи.

Примечание - выключатель не входит в комплект поставки и устанавливается потребителем.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Проверить визуально наличие заземления. Закрыть крышку 3. Подать напряжение на фаршемешалку. Кратковременным включением магнитного пускателя 7 (кнопка «ПУСК») проверить направление вращения мешалки 4, которое должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 6.

7.2 Произвести санитарную обработку фаршемешалки в соответствии с разделом 9 настоящего паспорта.

7.3 Открыть крышку 3. Загрузить фарш и специи не более 70% объема дежи. Закрыть крышку.

7.4 Нажать кнопку «ПУСК» на пускателе магнитном 7, тем самым включить мотор-редуктор 5 и запустить процесс перемешивания. Продолжительность работы фаршемешалки зависит от технологического процесса.

7.5 После окончания процесса перемешивания фарша нажать кнопку «СТОП» на пускателе магнитном 7. Для выгрузки продукта оператор занимает положение с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижнюю 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейший поворот дежи произвести двумя руками. Далее оператор, обойдя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и двумя руками тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. Повернуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее 10 не зафиксирует дежу. После поворота дежи часть продукта самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

Для выгрузки остальной части продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью разгрузили дежу. Данная процедура управления механизированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

ВНИМАНИЕ! Выгрузку фарша производить только при зафиксированной деже!

При проведении механизированной выгрузки фарша из дежи запрещается помогать руками или вспомогательными инструментами.

8. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ В СВЯЗИ С ОШИБОЧНЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПЕРСОНАЛА

Перечень критических отказов	**Возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии**	**Действия персонала в случае инцидента или аварии**
При включении мешалки для перемешивания фарша срабатывает защита, двигатель отключается.	В дежу загружено избыточное количество фарша.	Не допускать загрузки фаршемешалки больше допустимого коэффициента заполнения, раздел 2 настоящего паспорта.
При вращении мешалки возникают посторонние звуки.	При загрузке в дежу попал посторонний предмет.	Удалить посторонний предмет из дежи 2 (рисунок 1).
Нарушение целостности дежи.	Мойка изделия растворами с избыточной концентрацией кислот и щелочей.	Строго соблюдать концентрацию моющих растворов, пункт 9.5 настоящего паспорта.

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку фаршемешалки необходимо производить перед началом работы и в конце каждой смены.

9.2 Отключить фаршемешалку от электросети.

9.3 Удалить из рабочих объемов остатки продукта.

9.4 Ополоснуть теплой (40-45°С) водой рабочие поверхности фаршемешалки для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°С) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°С) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности фаршемешалки раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончанию мойки и дезинфекции фаршемешалку вытереть насухо. Дезинфекцию фаршемешалки можно провести горячей (90 - 95ºС) водой в течение 10 – 15 минут.

9.5 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.5.1 Моющие растворы:

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) - 0,3-0,5 %
раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68) - 1,8-2,3 %
раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74) - 0,3-0,5 %
раствор кальцинированной соды - 1,0-1,5 %.

9.5.2 Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести - 150-200 мг/л
хлорамин - 150-200 мг/л
гипохлорид натрия - 150-200 мг/л
гипохлорид калия - 150-200 мг/л

Примечание. В случае простоя фаршемешалки, перед загрузкой необходимо произвести повторную дезинфекцию.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание оборудования сводится к соблюдению правил эксплуатации, изложенных в данном паспорте, устранению мелких неисправностей и периодическом осмотре, соблюдению санитарных правил для предприятий пищевой промышленности.

10.2 Техническое обслуживание покупных комплектующих, входящих в состав оборудования (мотор-редуктора и иных изделий), производится в соответствие с требованиями технических паспортов или инструкций по эксплуатации на эти изделия.

10.3 Периодически, не реже 1 раза в месяц, проверять состояние уплотнительных прокладок, манжет и иных резино-технических изделий, имеющихся в оборудовании.

10.4 Ежедневно проверять исправность заземления. Не реже одного раза в год зачищать до блеска места под болты заземления и покрывать их смазкой ЦИАТИМ-201 ГОСТ 6267-74.

10.5 За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11.1 Фаршемешалка должна храниться в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°С; относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

11.2 Если фаршемешалка хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

11.3 Транспортирование фаршемешалка допускается автомобильным, железнодорожным и водным транспортом в соответствии с условиями и правилами перевозок, действующими на каждом виде транспорта.

11.4 При погрузке и транспортировании фаршемешалки необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фаршемешалка ИПКС-019(Н), заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 019.00.00.000, ТУ5132-011-12191577-94, паспортным характеристикам и признанна годной к эксплуатации.

Дата выпуска_____ 20____г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие фаршемешалки ИПКС-019(Н) паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод оборудования в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

14. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

14.1 Критерии предельных состояний установки: установка непригодна для эксплуатации в случае разрушения каркаса изделия и потерей каркасом несущих способностей (герметичности). Установка подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

14.2 В случае непригодности изделия для использования по назначению производится его утилизация, все изношенные узлы и детали сдаются в пункты вторсырья.

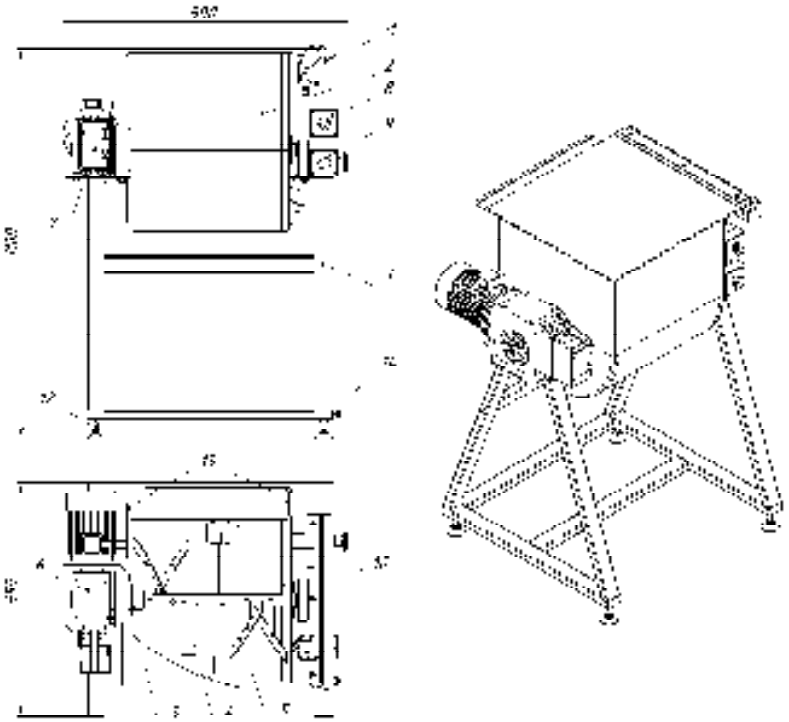
14.3 **Использование непригодного изделия по назначению ЗАПРЕЩЕНО!**

15. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

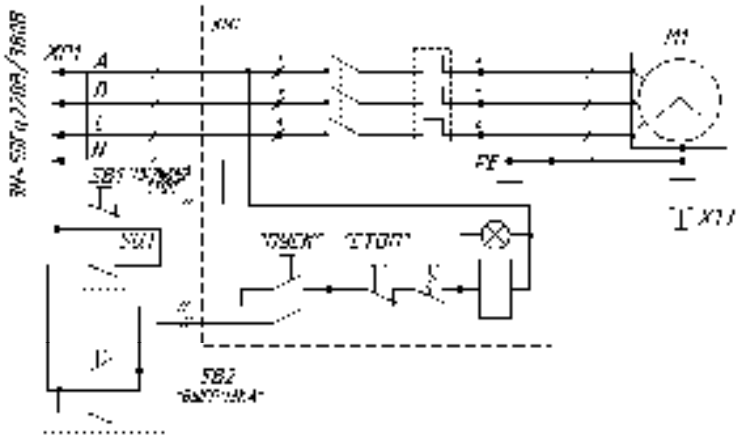
16. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 390011, г. Рязань, пр. Яблочкова, д.6, стр.4.
E-mail: elf@elf4m.ru
http://www.elf4m.ru
Тел. (4912) 45-65-01; 45-33-31; 24-38-23
Тел./факс (4912) 24-38-26



1. Каркас
2. Дежа
3. Крышка
4. Мешалка
5. Лопасть
6. Мотор-редуктор
7. Пускатель магнитный
8. Кнопка «АВАРИЙНЫЙ СТОП»
9. Кнопка «ВЫГРУЗКА»
10. Устройство фиксирующее
11. Выключатель концевой
12. Опора винтовая
13. Ручка верхняя/нижняя
14. Болт заземления

Рисунок 1. Фаршемешалка ИПКС-019(Н)



M1	[illegible]	1	25 кВт/мин
XP1	[illegible]	1	
XT1	[illegible]	1	
SB1	[illegible]	1	
PM1	[illegible]	1	
SB1	[illegible]	1	
SB2	[illegible]	1	

Рисунок 2. Фаршемешалка ИПКС-019(Н).
ИПКС 019.00.00.000-01Э3.
Схема электрическая принципиальная.

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ЕАС

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом»
(полное наименование юридического лица, осуществляющего производство продукции, ее адрес, или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

(ООО «Эльф 4М «Т Дом»)

Российская Федерация, 390011, г. Рязань, площадь Яблочкова, дом 6, строение 4
(место нахождения и фактический адрес, телефон, факс, адрес электронной почты)

Телефон /факс: (4912) 24-98-23, 46-66-01 E-mail: elf@elf4m.ru

Свидетельство о государственной регистрации юридического лица Общество с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом от 8 октября 2012 года, ОГРН 1126234017875, Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 2 по Рязанской области

в лице Директора Федосейчик Александра Александровича
(должность, фамилия, имя, отчество руководителя организации)

заявляет, что фаршемешалки типа ИПКС-019 с запасными частями
(после наименование продукции, тип, марка, код и т.д.)

изготовленные Обществом с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом»
(полное наименование, местонахождение, адрес производства продукции)

Российская Федерация, 390011, г. Рязань, площадь Яблочкова, дом 6, строение 4

в соответствии с ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия», ГОСТ 12.2.135-95 «Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии», ГОСТ 30146-95 «Машины и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия», ГОСТ 26807-85 «Машины для перемешивания сырья. Основные параметры технические требования и методы испытаний», ГОСТ 26663-85 «Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Основные требования» и технические условия ТУ 5122-011-12191577-04 «Фаршемешалки ИПКС-019»

Код ТН ВЭД ТС 8438 50 000 0

Серийный выпуск

соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» ТР ТС 010/2011, ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия», ГОСТ 12.2.135-95 «Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии», ГОСТ 30146-95 «Машины и оборудование для производства колбасных изделий и мясных полуфабрикатов. Общие технические условия», ГОСТ 26807-85 «Машины для перемешивания сырья. Основные параметры, технические требования и методы испытаний», ГОСТ 26663-85 «Оборудование технологическое для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Основные требования»

Декларация о соответствии изготовлена на основании:

1. Обоснования безопасности (протокол испытаний) соответствие оборудования требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» ТР ТС 010/2011, ГОСТ 12.2.124-90 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности», ГОСТ 26582-85 «Машины и оборудование продовольственные. Общие технические условия» от 20.12.2013
2. Технических условий ТУ 5122-011-12191577-04 «Фаршемешалки ИПКС-019»
3. Руководства по эксплуатации (паспорта) ИПКС 019 ПС «Фаршемешалка ИПКС-019»
4. Перечня стандартов требованиям которых соответствует оборудование
5. Протокола испытаний № 305-12/2013 от 10.12.2013, ИЛ Общества с ограниченной ответственностью «Эльф 4М «Торговый Дом», Российская Федерация, 390011 г. Рязань, площадь Яблочкова, дом 6, строение 4
6. Сертификатов соответствия, санитарно-эпидемиологических заключений, деклараций о соответствии на комплектующие материалы

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 15.01.2019 включительно



А. А. Федосейчик
(подпись, фамилия руководителя организации или уполномоченного представителя)



Сведения о регистрации декларации о соответствии

Регистрационный номер декларации о соответствии: № ТС RU Д-RU. МШ06.В.00049
Дата регистрации декларации о соответствии: 20.01.2014