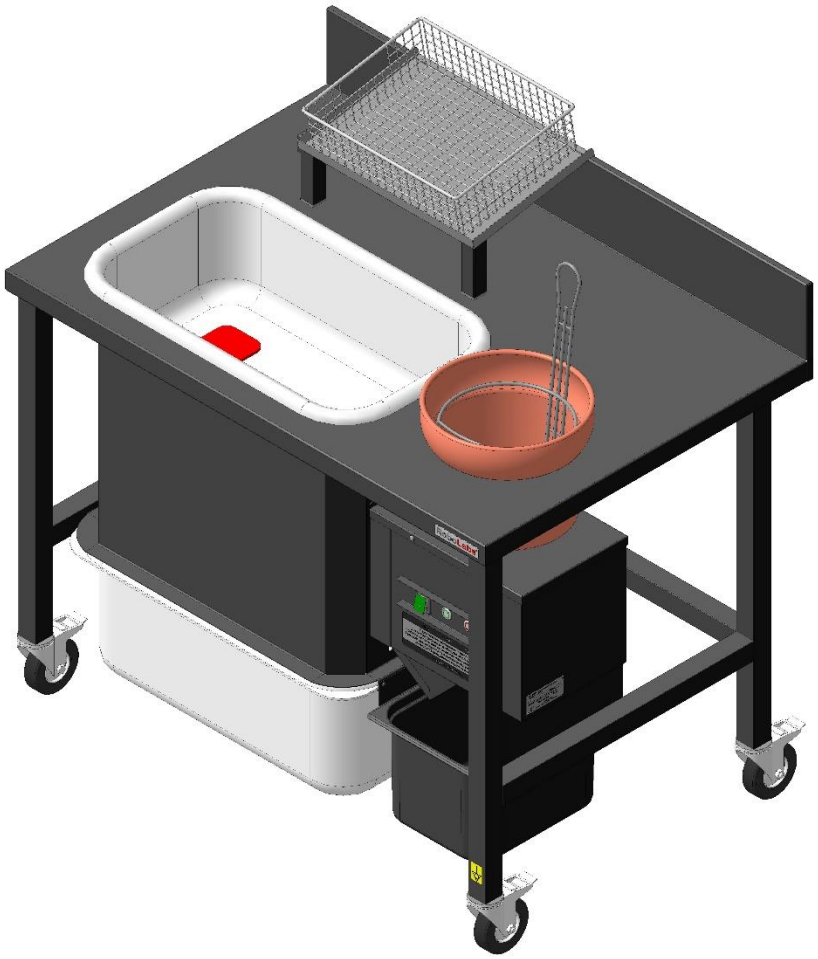
RoboLabs
Incredible machines for funfood & fastfood

28.25.13.119
код продукции по ОКПД2

Стол для панировки с автоматическим просеиванием

SR-P1-1A

# Паспорт



ТМ 12046.00.00.000 ПС

# Содержание

Введение ..... 3
1 Описание и работа ..... 4
1.1 Назначение ..... 4
1.2 Технические характеристики (свойства) ..... 4
1.3 Состав изделия. ..... 5
1.4 Упаковка ..... 6
2 Использование по назначению ..... 7
2.1 Эксплуатационные ограничения ..... 7
2.2 Использование изделия к использованию ..... 7
2.3 Действия в экстремальных условиях ..... 7
3 Техническое обслуживание ..... 9
3.1 Общие указания ..... 9
3.2 Меры безопасности ..... 9
3.3 Порядок технического обслуживания изделия ..... 11
3.4 Проверка работоспособности ..... 11
3.5 Возможные неисправности и способы их устранения ..... 12
4 Транспортирование и хранение ..... 13
5 Комплект поставки ..... 14
6 Гарантийные обязательства ..... 15
7 Свидетельство об упаковывании ..... 16
8 Свидетельство о приемке ..... 17

Внимание! Особая осторожность!

Перед использованием изделия необходимо ознакомиться с мерами безопасности и правилами работы, изложенными в данном документе.

# ВВЕДЕНИЕ

Данный паспорт содержит сведения об изделии, его назначении, принципе работы, его устройстве, подготовке к работе и правилах использования, мерах безопасности, условиях работы изделия, хранения и транспортировки, комплект поставки, гарантийные обязательства, свидетельства об упаковке и приемке.

Данный документ является неотъемлемой частью поставки оборудования. Содержащаяся в нем информация предназначена для специалистов, которые будут работать на данном оборудовании.

Постоянное и точное соблюдение правил эксплуатации обеспечивает безопасность обслуживающего персонала, рентабельную и долговременную работу оборудования.

Важные места в тексте подчеркнуты или обозначены символами:

| | |
|---|---|
|  | Знак опасности. Внимание! |
|  | Знак опасности. Предостережение! |

Подобные предупреждения используются для заострения внимания к описываемым правилам. Несоблюдение этих правил может привести к возникновению ситуаций, опасных для людей, либо к неисправностям оборудования.

# 1 Описание и работа

## 1.1 Назначение

Стол для панировки с автоматическим просеиванием используется на предприятиях общественного питания для панировки различных продуктов с последующим приготовлением во фритюре.

## 1.2 Технические характеристики (свойства)

Таблица 1 – Технические характеристики изделия

| Характеристика | Значение |
|---|---|
| Номинальное напряжение, В | 230 |
| Частота, Гц | 50 |
| Номинальная мощность, Вт | не более 150 |
| Габаритные размеры (вместе с сетчатой корзиной), мм | 1100x750x1000 |
| Масса, кг | 89 |

- корпус изготовлен из нержавеющей стали.

## 1.3 Состав изделия.

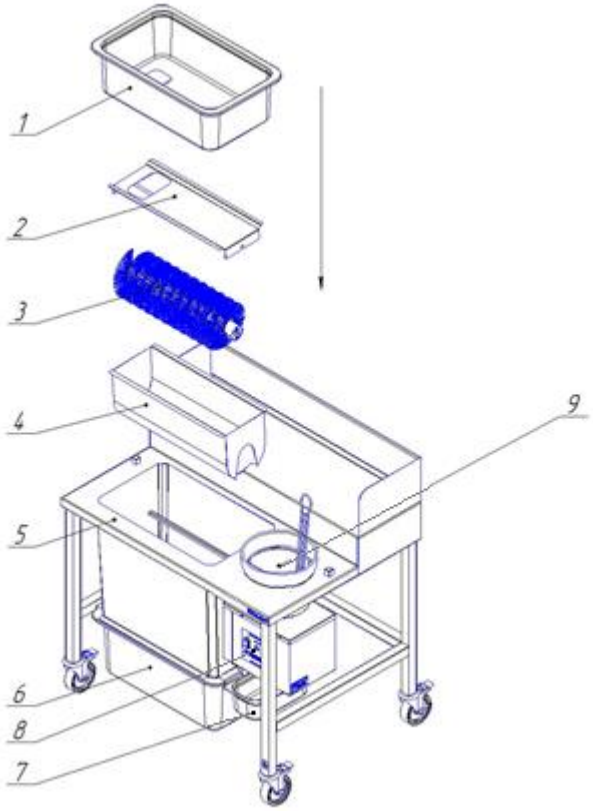



Рисунок 1 – Карамелизатор:

1 - Гастроемкость верхняя для панировки; 2 - Крышка лотка с отбойником;
3 – Вал щеточный; 4 - Сито-лоток; 5 - Каркас стола;
6 - Гастроемкость нижняя для просеянной муки; 7 - Емкость для комочков;
8 - Блок управления; 9 - Ведро погружное с корзиной.

Общий вид стола для панировки показан на рисунке 1.

Стол представляет собой металлический каркас, стоящий на четырех опорах, в который встроена специальная система просеивания. Та в свою очередь устроена следующим образом: сито-лоток (поз.4) устанавливается на перекладины каркасных элементов стола, далее устанавливается щеточный вал (поз.3) *, затем накидывается крышка лотка с отбойником (поз.2) и закрывается рабочей емкостью для панировки (поз.1).

*Для установки щеточного вала (поз.3) необходимо выполнить следующие действия:

1. Устанавливайте вал под углом в муфту электродвигателя до упора (внутри муфты расположена прижимная пружина).
2. Выравнивайте вал в горизонтальное положение и занесите его на ось в боковой стенке сито-лотка (поз.4).

## 1.4 Упаковка

Изделие упаковано в индивидуальную тару для обеспечения защиты продукции от повреждения и потерь, загрязнений от окружающей среды, а также для обеспечения хранения и транспортировки.

# 2 Использование по назначению

## 2.1 Эксплуатационные ограничения

Оборудование должно эксплуатироваться при температуре окружающего воздуха от +5°С до +40°С и относительной влажности не более 45 % при температуре 40 °С. Высота над уровнем моря не должна превышать 1000 м.

Степень защиты электрооборудования соответствует IP22 (по стандарту ГОСТ МЭК 60529).

Должен быть подключен к розеткам, оснащенными заземляющими контактами в соответствии со стандартом ГОСТ Р МЭК 60204-1-2007 (IEC 60204-1).

Перед началом работы внимательно изучите данный документ!

## 2.2 Использование изделия к использованию

2.2.1 Распаковать, проверить комплектность.

2.2.2 Снимите защитную пленку с поверхностей, предохраняющую стол от повреждений при транспортировке и монтаже. Протрите поверхности стола сухой ветошью.

2.2.3 Установите стол на прочную, ровную, горизонтальную поверхность.

2.2.4 Соберите изделие согласно схеме на рисунке 1.

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>Соблюдайте осторожность при установке щеточного вала на муфту двигателя и опорную ось. |

2.2.5 Подключите шнур электропитания стола к электросети.

2.2.6 Изделие оснащено вилкой 250V 16A (рисунок 3).

2.2.7 Подключение должно производиться квалифицированным электротехническим персоналом. Для подключения стола должна использоваться однофазная сеть с проводом заземления.



Рисунок 3

## 2.3 Действия в экстремальных условиях

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте, прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии и продукта. Сообщить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и

действовать в соответствии с полученными указаниями.

В случае отключения электропитания прекратить работу и сообщить руководителю. Не следует пытаться самостоятельно выяснять и устранять причину.

# 3 Техническое обслуживание

## 3.1 Общие указания

Техническое обслуживание – это действия, выполняемые на изделии по уходу за ним, для поддержания его в работоспособном состоянии. Правильное и полное техническое обслуживание обеспечивает долгую службу изделия и качественное его использование.

Техническое обслуживание **на гарантийном периоде** эксплуатации заключается в проведении контрольно-диагностических, крепежных, регулировочных и смазочно-заправочных работ, направленных на обеспечение технически исправного состояния изделия.

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>При возникновении неисправностей **в гарантийный период** обязательно необходимо **обращаться в сервисную службу**. |

Если **в период гарантийного срока** изделие вышло из строя по вине потребителя вследствие неправильного хранения, транспортировки, монтажа, установки, эксплуатации, внесения изменений в изделие без согласования с изготовителем или иных причин, признанных изготовителем виной потребителя, то ремонт производится за счет потребителя и не рассматривается как гарантийный случай.

**В постгарантийный период** рекомендуется проводить регулярное обслуживание в сервисной службе не менее раза в год.

При выполнении технического обслуживания необходимо тщательно соблюдать меры предосторожности.

Рекомендуемый график обслуживания с указанием вида работ приведен в Таблице 2:

Таблица 2

| Вид работ | Период |
|---|---|
| Очистка внешней поверхности стола от пыли и грязи | 1 раз в день |
| Очистка всех внутренних элементов, в том числе съемных от пыли и загрязнений. | 1 раз в неделю |

## 3.2 Меры безопасности

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>Перед техническим обслуживанием обязательно отключить изделие от источника электропитания |

Производственный персонал, использующий в работе изделие, должен пройти

соответствующий инструктаж и проверку по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

При проведении технического обслуживания и для обеспечения безопасной эксплуатации оборудования следует выполнять правила:

- не допускать попадания значительного количества воды или жидких чистящих средств на оборудование, это может привести к выходу его из строя. Очистку поверхностей необходимо производить слегка влажной ветошью; допускается использование нейтрального моющего средства. После влажной чистки необходимо вытереть поверхность насухо;

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость. |

- не оставляйте работающий электродвигатель стола без присмотра;
- отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если стол не используется, а также перед чисткой;
- запрещается эксплуатация стола, у которого повреждены электрический кабель или вилка;
- не допускать, чтобы электрический кабель касался горячих поверхностей;
- не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению;
- во избежание поражения электрическим током подключайте стол только к заземлённой розетке;
- для чистки данного изделия не применять порошковые чистящие средства;
- обслуживание данного изделия должен выполнять сервисный центр;
- в случае каких-либо нарушений/проблем выключите оборудование и вызовите обслуживающий персонал соответствующей квалификации.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать абразивные чистящие средства (проволочные губки, скребки, щётки и т.п.) при чистке стальных поверхностей, это может привести к образованию ржавчины;

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>Запрещается эксплуатация оборудования с поврежденной изоляцией кабеля питания. |

- запрещается применять оборудование не по прямому назначению!
- запрещается вносить изменения в конструкцию.

### 3.3 Порядок технического обслуживания изделия

Ежедневное техническое обслуживание проводится в конце рабочего дня и включает в себя следующие действия:

3.3.1. Выключите электропитание, отсоединив вилку от розетки.

3.3.2. Осмотрите шнур питания на отсутствие повреждений изоляции.

3.3.3. Протрите поверхности стола влажной тряпкой с использованием чистящих средств.

3.3.4. Очистите все емкости и съемные элементы от панировочного материала.

При очистке стола допускается использование нейтральных моющих средств, предназначенных для поверхностей из нержавеющей стали.

| | |
|---|---|
|  | Внимание!<br>Влага не должна попасть во внутренние части стола и на электронные компоненты. |

3.3.5. Протрите очищенные влажные поверхности сухой тряпкой.

### 3.4 Проверка работоспособности

3.4.1 Подключить шнур электропитания к электросети.

3.4.2 После того, как панировочный материал в емкости (поз.1 рисунок 1) приходит в негодность из-за образования комочков происходит последующий сброс в сито-лоток (поз.4 рисунок 1) через специальное отверстие.

3.4.3 Нажать кнопку, положение «I» рисунок 2, после нажатия запускается двигатель, который приводит в движение щеточный вал (поз.3 рисунок 1) в сито-лотке (поз.4 рисунок 1).

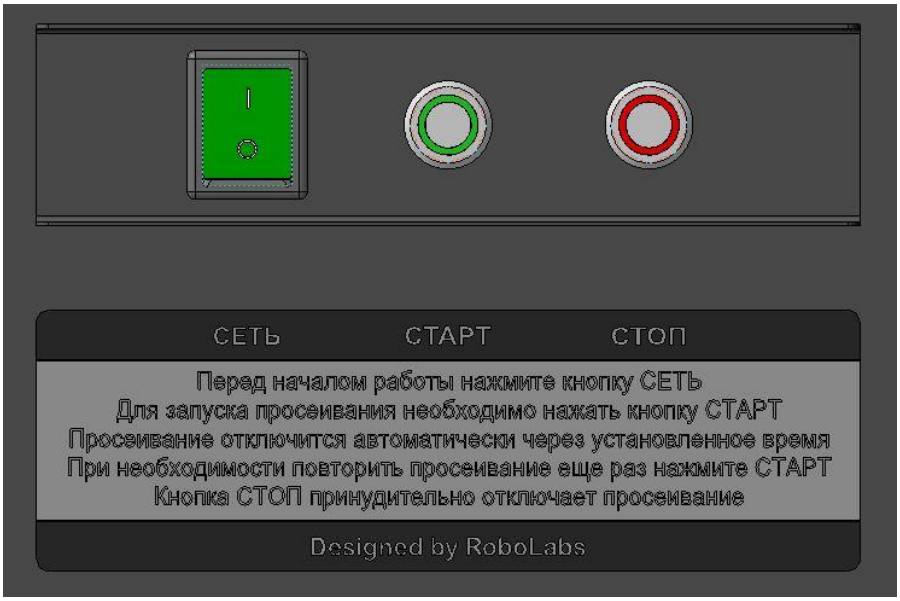



Рисунок 2 – Панель управления

3.4.4 В главном узле просеивания, состоящим из сито-лотка (поз.4 рисунок 1) и щеточного вала (поз.3 рисунок 1) происходит отделение панировки от комочков.

3.4.5 Комочки попадают в емкость (поз.7 рисунок 1), просеянный панировочный материал в нижнюю гастроемкость (поз.6 рисунок 1).

3.4.6 Нажать кнопку, положение «0».

3.4.7 Затем содержимое нижней емкости (поз.6 рисунок 1) пересыпается в верхнюю (поз.1 рисунок 1).

3.4.8 Процесс приготовления продукта и просеивания панировки повторяется.

3.4.9 Отключить шнур электропитания от электросети.

## 3.5 Возможные неисправности и способы их устранения

Таблица 3 - Возможные неисправности и способы их устранения

| **Неисправность** | **Возможная причина** | **Способ устранения** |
|---|---|---|
| Не включается | Нет питания в розетке. | Проверить тестером наличие напряжения на всех фазах. Обеспечить питание в розетке. |
| | Поврежден сетевой кабель. | Проверить тестером сетевой кабель на обрыв, неисправный кабель заменить. |
| Нет просеивания. | Отказ двигателя. | Обратитесь в сервисный центр. |

# 4 Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение изделия рекомендуется проводить в заводской упаковке. Упакованные изделия могут транспортироваться всеми видами транспорта, кроме негерметизированных отсеков самолетов и открытых палуб кораблей и судов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

В качестве транспортной тары используют ящики дощатые и другую тару, обеспечивающую сохранность груза при транспортировании.

Перед (и после) перерыва в работе (несколько дней), а также длительным хранением рекомендуется провести техническое обслуживание с проверкой работоспособности.

Изделия должны храниться только в упакованном виде при отсутствии в окружающем воздухе кислотных, щелочных и других агрессивных примесей.

Температура окружающей среды во время транспортирования и хранения должна быть в диапазоне от минус 25 ºС до плюс 50 ºС.

# 5 Комплект поставки

Таблица 4 – Комплект поставки.

| Наименование | Кол-во |
|---|---|
| 1 Стол в сборе, шт. | 1 |
| 2 Ведро погружное с корзиной, шт. | 1 |
| 3 Емкость верхняя с отверстием 400х660х200 мм, шт. | 1 |
| 4 Емкость нижняя 410х670х250 мм, шт. | 1 |
| 5 Заглушка-скребок, шт. | 1 |
| 6 Емкость для комочков (гастроёмкость GN1/2-200), шт. | 1 |
| 7 Паспорт, экз. | 1 |

# 6 Гарантийные обязательства

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу оборудования в течение 12 месяцев с момента получения оборудования дилером (по транспортным документам) или в случае продажи через структуры компании Деловая Русь с момента продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортирования и хранения.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего паспорта и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Технические характеристики оборудования могут быть изменены в любое время при совершенствовании изделия и по другим причинам. Приведенные в настоящем документе технические характеристики служат в качестве ориентира для пользователя при определении пригодности оборудования для задач пользователей и не являются предметом гарантийного обязательства.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

При соблюдении требований этого документа производитель гарантирует нормальную и безопасную эксплуатацию оборудования. Неправильное использование оборудования может привести к угрозе нанесения травм, и даже смерти персонала. Производитель и Поставщик не несут ответственности за любые инциденты и нанесения ущерба здоровью, вызванные неправильной эксплуатацией оборудования и несоблюдением, мер безопасности и правил работы, изложенных в данном документе.

В виду постоянного совершенствования изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Реквизиты изготовителя:
ООО «НПО Тверьторгмаш»
Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11
Телефон официального сервисного центра в России +7(495) 956-36-63

# 7 Свидетельство об упаковывании

| Стол для панировки с автоматическим просеиванием | SR-P1-1A | № |
|---|---|---|
| наименование изделия | обозначение | заводской номер |

Упакован(а) Стол для панировки с автоматическим просеиванием SR-P1-1A согласно требованиям, предусмотренным в действующей технической документации.

| | | |
|---|---|---|
| должность | личная подпись | расшифровка подписи |

год, месяц, число

# 8 Свидетельство о приемке

| Стол для панировки с автоматическим просеиванием | SR-P1-1A | № |
|---|---|---|
| наименование изделия | обозначение | заводской номер |

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

М.П._____ _____

личная подпись расшифровка подписи

_____

год, месяц, число