

Планетарные Тестомесы BULL40-BULL60

BULL40



BULL60



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вашей безопасности и правильного использования данной машины необходимо знать инструкции настоящего руководства. Каждый оператор должен прочесть и понять руководство перед началом использования машины. В случае возникновения любой проблемы, необходимо незамедлительно сообщить об этом ФИРМЕ - ПРОИЗВОДИТЕЛЮ, указывая модель и серийный номер данной машины.

ВНИМАНИЕ



- 1** Запрещается работать в состоянии алкогольного, наркотического опьянения, или под воздействием медицинских препаратов, которые могут повлиять на физическое состояние.
- 2** Держать волосы и другие части тела на расстоянии от движущихся частей, ремней и шестеренок.
- 3** Содержать в чистоте и порядке надписи, предупреждающие об опасности и средствах безопасности.

Графические обозначения, содержащиеся в настоящем руководстве



Предупреждение о правильном выполнении описанных операций и о риске.



Операции, которые должны выполняться квалифицированным персоналом.



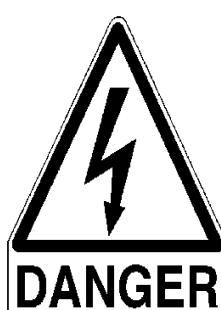
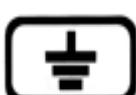
Операции, которые могут выполняться обученным персоналом, не имеющим специальной квалификации.

ТАБЛИЧКИ

Данные о выпуске, заводской номер
Электричество, вес и соответствие нормам

заземление

сигнализация об опасности и запрещении некоторых операций



ОГЛАВЛЕНИЕ

РЕЖИМ РАБОТЫ – ТАБЛИЧКИ	СТР. 1
ГАРАНТИЯ – АДРЕСА – УРОВЕНЬ ШУМА – ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ - ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	СТР. 2
ТЕХ. ХАРАКТЕРИСТИКИ – ПОЛУЧЕНИЕ – ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ	СТР. 3
ОПИСАНИЕ МАШИНЫ – ПЕРВЫЙ ЗАПУСК – ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧИСТКА – ОБСЛУЖИВАНИЕ – МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ ЛЕЗВИЯ – НЕПОЛАДКИ И СПОСОБ ИХ УСТРАНЕНИЯ – РЕУТИЛИЗАЦИЯ	СТР. 4
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	СТР. 5 СТР. 6-7

ГАРАНТИЯ

Гарантия Фирмы - производителя охватывает шесть месяцев с даты отгрузки.

Под гарантией понимается только замена деталей. Из гарантии исключаются электрические части и двигатели. Выезд нашего техника по заявке за счет клиента.

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР		ДАТА ПОКУПКИ	
ЗАКАЗЧИК		АДРЕС	
ДАТА УСТАНОВКИ		УСТАНОВЛЕНО	

АДРЕС ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

АДРЕС ПОСРЕДНИКА

АДРЕС СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА

УРОВЕНЬ ШУМА

Замер производимого машиной шума был осуществлен при работающей вхолостую на максимальной скорости машине. Замер уровня акустического давления был осуществлен в соответствии с нормативами ISO 11201, установив микрофон измерительного прибора на высоте опорной поверхности 1,6м и на расстоянии 1м перед машиной. Уровень постоянного акустического давления не превышает 70 децибел. Несмотря на низкий уровень шума, шум, производимый машиной во внешнюю окружающую среду может превысить дифференциальное значение относительно остаточного шума территории. Это может выявиться в особо тихих географических зонах и/или в ночное время.

ПРАВИЛЬНОЕ И НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Для работы на этой машине необходима обычная подготовка пекаря.

Машина предназначена для работы квалифицированного персонала и не должна быть доступна всем.

Машина должна использоваться только одним оператором для работы с хлебными и кондитерскими изделиями.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Машина изготовлена в соответствии с нормами безопасности, предписанными нормами СЕI.

Использование машины в ситуациях и способами, отличными от предусмотренных производителем, может привести к непредвиденному и не поддающемуся проверке риску.

Пользователь никогда не должен вскрывать механические и электрические устройства, изменять внешнюю и внутреннюю структуры машины, отпускать или отвинчивать болты и гайки, снимать устройства безопасности.



При работающей машине крышки, картеры, колпаки и защитные ограждения должны быть целыми и закреплены на своих рабочих местах

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BULL40

BULL60

дэжи литров	40	60
Регулируемая скорость	•	•
Вес	212 кг	276 кг
Мин/Мак скорость	34/135	34/135
Таймер	•	•
Установленная мощность двигателя	1,5 Квт	2,2 Квт

✓ СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ

Электрооборудование машины соответствует нормам EN 60204-1. Материалы, соприкасающиеся с тестом, соответствуют нормам FDA. Машина изготовлена в соответствии с Директивой по Оборудованию 89/392/CEE и последующим изменениями 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93//68/CEE:

✓ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

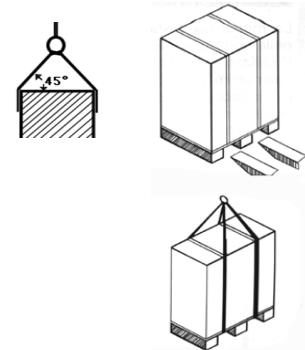
Кнопка аварийной остановки в виде красного грибка в желтом круге может быть немедленно приведена в действие с рабочего места оператора.

✓ ПОДНЯТИЕ МАШИНЫ



Поднятие машин должно выполняться квалифицированным персоналом

Машина отгружается в деревянной клети или картонной коробке на поддоне. Машину в упаковке можно поднимать погрузчиком или гидравлической тележкой, вводя вилы под клеть, или поднимать краном, пропуская канаты под клетью. В этом случае угол напряжения канатов не должен превышать 45°, как показано на рисунке. Распакованную машину можно затем поднимать краном, как показано на рисунке справа.



✓ ПОЛУЧЕНИЕ

Машина, которая отправляется в клети, может храниться в закрытом помещении приблизительно шесть месяцев. Сразу снять упаковку и указать на возможные повреждения при транспортировке. В случае нехватки каких-либо узлов, необходимо немедленно сообщить производителю.

✓ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ



Электрические соединения должны быть выполнены квалифицированным электриком

Электропроводка должна иметь то же самое напряжение, что указано на заводской табличке машины. Подключение должно осуществляться через рубильник, соответствующий требуемой мощности машины посредством трехфазной вилки с 4 контактами (3 фазы + земля).

ПРИМЕЧАНИЕ: ДИФФЕРЕНЦИАЛ 0,3 Ампер. Все соединения должны соответствовать действующим нормативам страны, где устанавливается машина.

✓ ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Планетарный миксер используется для замеса теста для хлеба и кондитерских изделий, его легко и быстро чистить. Все компоненты, которые соприкасаются с тестом, изготовлены из нержавеющей стали либо алюминия. Предохранительный блок представляет собой одну решетку, которая останавливает машину в случае, если она (решетка) поднимается. Корпус миксера изготовлен из сварочной стали, дежа - из нержавеющей стали, инструменты - из нержавеющей стали либо алюминия, скребки покрыты тефлоном (т.е. материалом, не позволяющим продукту оставаться на скребке). Кнопки управления 24 В.

✓ Объем миксера

Продукт	Компо-ненты	Максимальны й объем дежи 20/30/40/60	Низкая скорость	Средняя скорость 1	Средняя скорость 2	Макси-мальная скорость	Инструменты
Хлеб 60%AR	Тесто, кг	7/12/16/24	X				Сpirаль
Хлеб 55%AR	Тесто, кг	6/10/15/20	x				Сpirаль
Пицца 50%AR mix Максимальное время 5 мин.	Тесто, кг	5/8/12/16	x				Сpirаль
Пицца 40%AR mix Максимальное время 5 мин.	Тесто, кг	4/7/10/13	x				Сpirаль
Тесто для круассанов	Мука, кг	4/6/9/15	x	x			Сpirаль
Тесто для булочек	Мука, кг	5/7/10/16	x	x			Сpirаль
Сахарное тесто	Мука, кг	3/5/8/12	x	x			Сpirаль / лопатка
Тесто, содержащее крем, сливки	Мука, кг	3/5/7/10	x				Сpirаль
Мясо	кг	7/13/18/25	x	x			Сpirаль / лопатка
Яйца	Яйца, шт.	32/50/70/96	x	x	x	x	Венчик
Бисквит	Яйца, шт.	30/45/60/90	x	x	x	x	Венчик
Меренге	Сахар, кг	1,5/2,25/3/4,5	x	x	x	x	Венчик
Взбитый крем	Крем, л.	4/5,5/7/10	x	x	x	x	Венчик
Картофельное пюре	Картофель, кг	9/15/20/30	x	x			Лопатка/ венчик

AR% = $\frac{\text{Вес воды}}{\text{Вес муки}}$ Мука с высоким содержанием клейковины, AR% ниже 50% и/или вода ниже I 18 С° снижает минимальный объем

✓ ВНЕШНИЕ ЧАСТИ МАШИНЫ

1) КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопки на корпусе миксера, представленные на рисунке:

1 КНОПКА КОНТРОЛЯ НАПОЛНЕНИЯ ДЕЖИ

2 РУЧНОЙ ТАЙМЕР

3 КНОПКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ

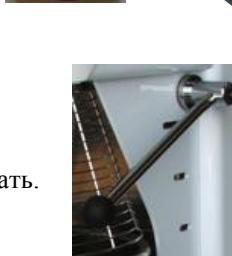
4 КНОПКА ЗАПУСКА - START

5 КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДЪЕМА ДЕЖИ

6 ВАРИАТОР СКОРОСТИ



Панель управления с ручным подъемом дежи



2 3 4

Панель управления с автоматическим подъемом дежи



2) ПРИНЯТЫЕ ЗАЩИТНЫЕ СРЕДСТВА

2.1) ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА

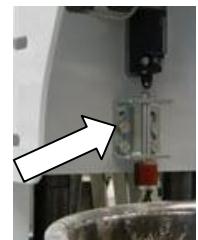
Один микровыключатель останавливает миксер, если решетка повернута.

2.2) МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДЕЖИ (см. стрелку)

Без дежи или с опущенной дежой миксер не будет работать.

3) Ручной рычаг

Поднимите и опустите ручной рычаг дежи.



✓ ПЕРВЫЙ ЗАПУСК И ТЕСТИРОВАНИЕ



Операции ниже должны быть выполнены (соблюдены) лицами, ответственными за электрическое подключение.

- 1) проверьте, что напряжение (B) миксера соответствует напряжению сети лаборатории при подключении штепсельной вилки к основному источнику электрического питания. Проверьте, что инструмент вращается против часовой стрелки, в противном случае поменяйте фазы штепсельной вилки.
- 2) При опущенной деже вставьте блокирующую пластину, расположенную на сзади дежи, в существующий споторный блок дежи. Зафиксируйте положение дежи, совместив отверстия кронштейнов (опор) дежи с соединительными шпильками.
- 3) Вставьте инструмент в ось (шток), поворачивая по часовой стрелке штифт (ось) инструмента до тех пор, пока шток инструмента не войдет в блокирующую (стопорную) выемку.
- 4) При помощи рычага вручную поднимите дежу в рабочее положение и закройте защитную решетку дежи.



Тестирование кнопки аварийной остановки:

Проверьте, что машина останавливается во время своей работы нажатием красной кнопки.



Тестирование предохранительных споторов:

Проверьте, что миксер останавливается при открытии (подъёме) защитной решетки.

Проверьте, что машина останавливается при перемещении рычага.

При закрытой решетке и поднятой деже миксер остается неподвижным.



5) КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопки миксера представлены на рисунке:

1 КНОПКА КОНТРОЛЯ НАПОЛНЕНИЯ ДЕЖИ

2 РУЧНОЙ ТАЙМЕР

3 КНОПКА АВАРИЙНОЙ ОСТАНОВКИ

4 КНОПКА ЗАПУСКА - START

5 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДЪЕМ ДЕЖИ

(только для миксеров с автоматическим подъемом дежи)

6 ВАРИАТОР СКОРОСТИ

1



Панель управления
с ручным подъемом
дежи

2 3 4



Панель управления
с автоматическим
подъемом дежи

5



Повернув в положение ON кнопку управления 1 и нажав кнопку запуска - START (4), миксер начнет работать.

При помощи вариатора скорости (6) выберите (желаемую) скорость.

✓ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ

РАБОТАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ

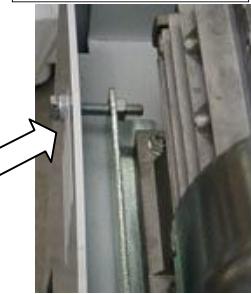


Оставшиеся внутри BULL остатки хлеба нельзя убирать при действующей машине. Нельзя использовать гидромойки или струи воды или других жидкостей. Для чистки можете продувать воздухом.



ВО ВРЕМЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ МАШИНА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДСОЕДИНЕНА К ЭЛЕКТРОСЕТИ. ВСЕ ЭТИ ОПЕРАЦИИ, ВКЛЮЧАЯ ЗАМЕНУ ДЕТАЛЕЙ ИЛИ АВАРИЙНОЕ СОСТОЯНИЕ ЭЛЕКТРОПРОВОДКИ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

Если машина находится на гарантии, необходимо незамедлительно сообщить о поломке Фирме-производителю.



✓ НАТЯЖЕНИЕ РЕМНЯ

Снимите переднюю панель (внизу под панелью управления), затем завинтите винт, находящийся за двигателем, для правильного натяжения ремня двигателя.

✓ ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Машина не запускается	Микропрерыватели рычага реверсирования не побуждаются	Проверить правильность их расположения
Машина не запускается	The emergency button is connected	Turn it as indicated from the arrow of the emergency button
The machine has some noise	No grease in the gears	To grease the gears
The machine has a continuous noise	Check the bearings	Change the bearings

РЕУТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Конструкция машины выполнена из нержавеющей или окрашенной стали. Ремни изготавливаются из синтетической резины. Цилиндры и защитные ограждения из нержавеющей стали или из лексана. Полотна из синтетического волокна. Электрические части и скребки изготовлены из пластмассы. Для реутилизации машина должна быть разделена на части в соответствии с их природой и вместе со смазочным материалом передана соответствующим организациям на реутилизацию.