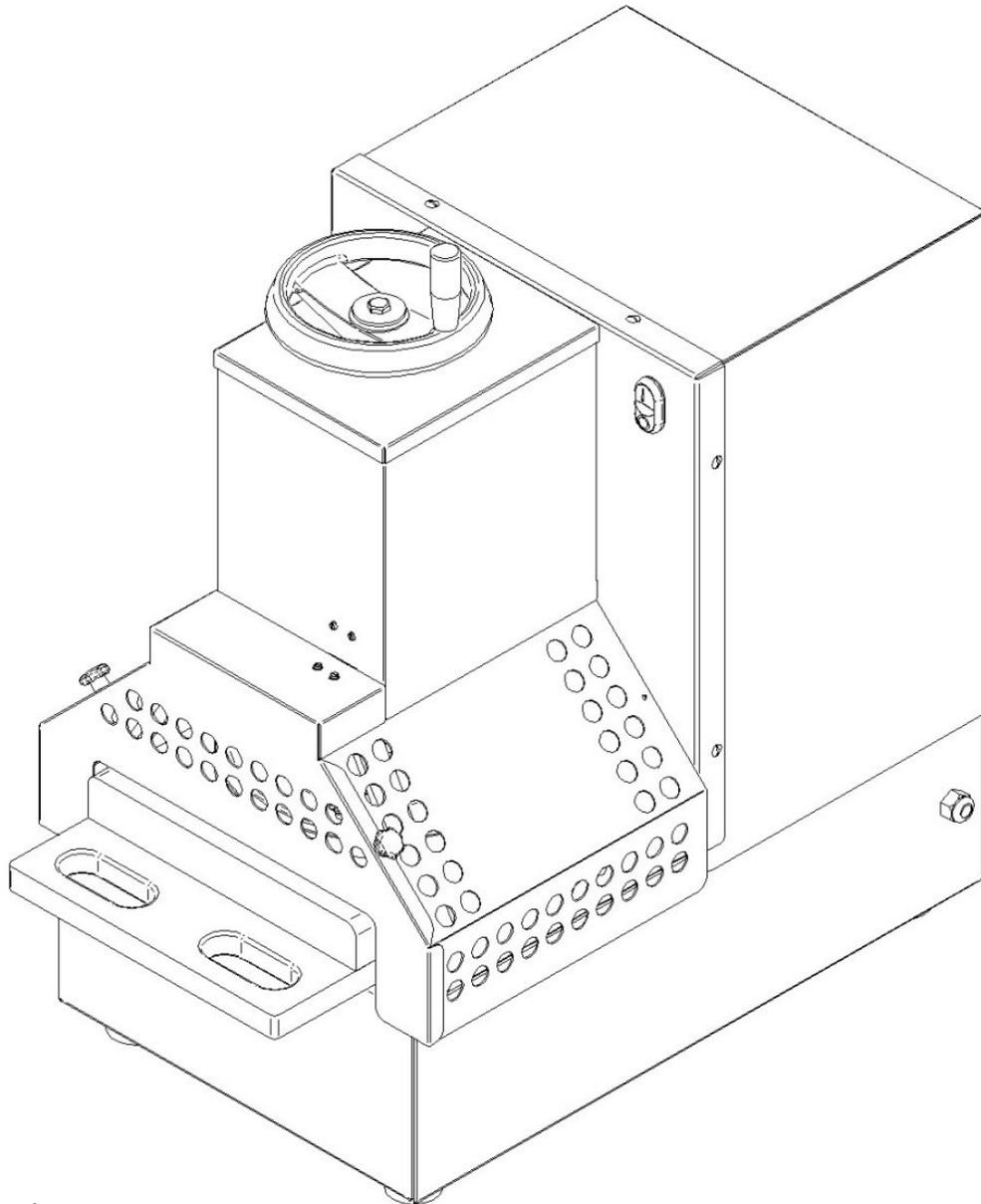


ИНСТРУКЦИЯ

КТ-АЛР

АВТОМАТИЧЕСКИЙ
МЯСОПРЕСС



Изготовитель:
АО КОНЕТЕОЛЛИСУУС
Ярвихаанте 5
01800 Клауккала, Финляндия
тел. +358 (0)9 878 9220
факс +358 (0)9 878 92233

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЯСО-ПРЕССА КТ-ALP

Предостережение!

Безопасность – прежде всего!

КТ-ALP – гидравлический мясопресс, предназначенный для отбивания мясных бифштексов. Используйте машину лишь для этой операции. Использование машины не по назначению может привести к травматизму.

- * **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать машину, не ознакомившись с данной инструкцией. Обратите особое внимание на соблюдение правил безопасности.
- * **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пользоваться машиной, если предохранители не установлены или не закреплены.
- * **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать воздействию пресса не предназначенные для этого предметы.
- * **ОТКЛЮЧИТЕ** машину от источника питания для чистки и мытья машины.
- * **СООБЩИТЕ** незамедлительно обо всех неполадках.
- * **ЕСЛИ ЕСТЬ СОМНЕНИЕ, свяжитесь со специалистом по вопросам безопасности работы на машине.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Описание.....	3
1.1 Техническая спецификация	
2. Общее описание.....	
3. Распаковка.....	4
4. Установка.....	5
4.1 Стол.....	
4.2 Направление вращения.....	
4.2.1 Электросхема.....	
4.3 Месторасположение.....	
5. Эксплуатация.....	6
6. Очистка.....	7
6.1 Остановка.....	7
6.2 Разборка.....	
6.3 Мойка.....	8
6.4 Рекомендуемые моющие средства.....	
7. Обслуживание.....	
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Габариты.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Список запчастей.....	10
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Электросхема.....	15

1. Описание

КТ-ALP – гидравлический мясопресс, предназначенный для отбивания кусков мяса. Прочитайте данную инструкцию до ввода машины в эксплуатацию. Проконтролируйте, чтобы все операторы и механики также внимательно прочитали эту инструкцию, особенно разделы:

1. эксплуатация машины
2. разборка, чистка и сборка машины.

Все пользователи должны быть ознакомлены с правилами безопасной работы на машине. Особое внимание следует уделить соблюдению правил безопасности при работе на машине.

1.1 Технические спецификации

Мотор	1,5 kW, 3-фазы
Вес	160 кг
Давление	100 бар
Емкость для масла	14 литров
Масло	12 литров Iso VG32

2. Общее описание

КТ-ALP спроектирована на фирме КТ. По сравнению со своим предшественником (мясопресс КТ-LP), данная модель работает быстрее, она более легкая в эксплуатации, уровень шума ниже, и вибрация почти не ощущается. Ее также проще разобрать для очистки. На передней панели машины имеется кнопка СТОП, которая обеспечивает безопасную работу, если предохранители функционируют.

На передней панели находятся кнопки включения и выключения (Рис. 1, № 1 а, в). При включенном питании машина запускает процесс обработки мяса автоматически после того, как пластиковый поддон с куском мяса вдвигается в машину.

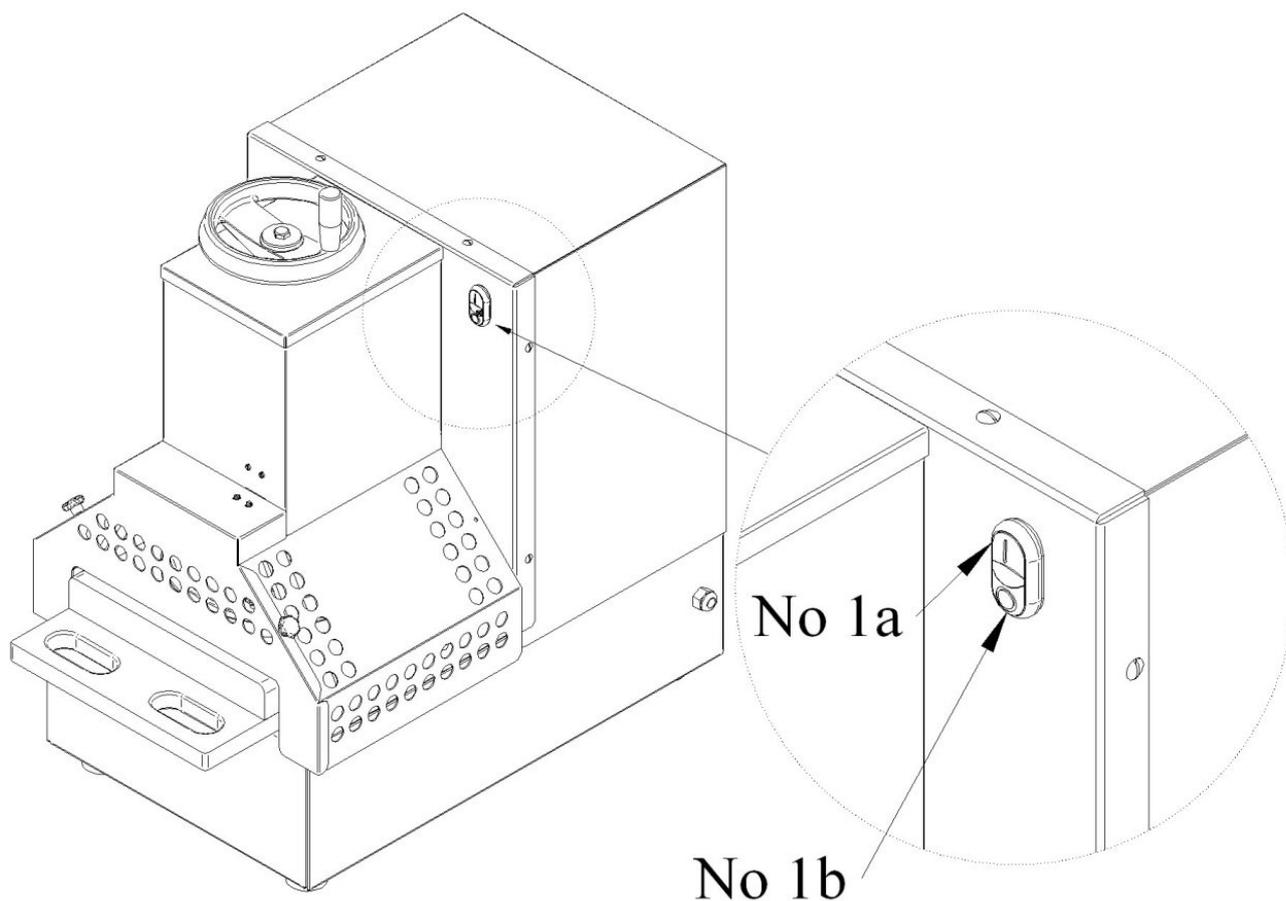


Рисунок 1

3. Распаковка

Машину можно хранить в холодном помещении. Перед началом эксплуатации машину необходимо тщательно очистить. Если машина или ее упаковка повреждены во время транспортировки, свяжитесь с поставщиком.

Мясопресс можно снять с транспортировочной паллеты с помощью специального передвижного подъемника. При перемещении с места на место **НЕ ПОДНИМАТЬ ПРЕСС НА БОЛЬШУЮ ВЫСОТУ БЕЗ НАДОБНОСТИ.**

4. Установка

Предостережение!

1. Убедитесь в том, что напряжение, указанное на плате машины, совпадало с напряжением в сети.
2. Машина требует правильного заземления.
3. Подключение машины и тех.уход следует доверять только специалисту.
4. Перед подключением электропитания и перед тех.обслуживанием следует убедиться, что машина отключена от сети.

4.1 Стол

Стол для машины должен быть устойчивым и достаточно большим по площади, чтобы обеспечить устойчивость машины во время работы. Поверхность стола не должна быть скользкой. Высота стола должна обеспечить эргономичность работы на машине.

4.2 Направление вращения

Проверьте направление вращения мотора. Если мясопресс включается, а рабочий цикл не начинается (цилиндр не вращается), это означает, что направление вращения мотора неправильное. Для смены направления вращения следует обратиться к специалисту.

4.2.1 Электросхема

Схема подключения мясопресса представлена в приложении 3.

4.3 Месторасположение

Разместите машину так, чтобы вокруг нее было достаточно места для хорошей освещенности и безопасной работы на машине. С точки зрения безопасности пользователя важно, чтобы поверхность пола не была скользкой.

5. Эксплуатация

Перед вводом в эксплуатацию убедитесь, что все средства обеспечения безопасности функционируют. Никогда не работайте на машине, не прочитав данной инструкции. Держите копию инструкции на видном месте рядом с машиной для тех, кто будет работать на ней.

Введение в эксплуатацию:

1. Включите машину (Рисунок 1, кнопка 1 а)
2. Установите пластиковую подставку (Рисунок 2, № 2) между направляющими на рабочей поверхности машины (Рисунок 2, № 3).
3. Поместите кусок мяса в центре поставки для мяса.
4. Вдвиньте подставку с мясом в машину до упора. Рабочий цикл осуществляется автоматически.
5. Когда пресс (цилиндр) поднялся вверх, выдвиньте подставку с мясом из машины.
6. Если бифштекс недостаточно тонкий, отрегулируйте цилиндр прессы вращая ручной руль-регулятор по часовой стрелке (Рисунок 2, № 4). Если бифштекс слишком тонкий, поверните руль против часовой стрелки.
7. Обрабатываемый кусок мяса можно накрыть пленкой (например, пакетом) для того, чтобы обеспечить более равномерное утончение бифштекса.
8. Ни в коем случае нельзя работать на машине без деталей, обеспечивающих безопасность работы. Запрещается поставлять руки под цилиндр прессы (Рисунок 2, № 5).
9. После окончания работы выключите машину нажатием кнопки выключателя (Рисунок 1, № 1 b).

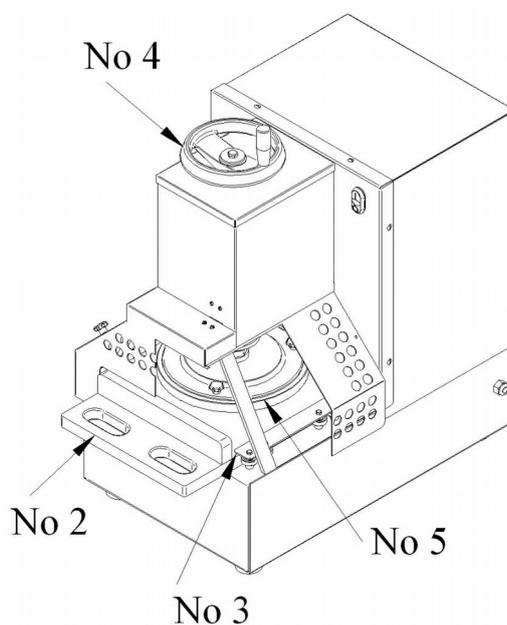


Рисунок 2

6. Очистка

6.1 Остановка

Выключите машину нажав кнопку выключателя (Рисунок 1, № 1 б). **ВЫНЬТЕ ШТЕПСЕЛЬ ИЗ РОЗЕТКИ.**

6.2 Разборка

1. Снимите пластиковую подставку (Рисунок 3, № 2) с машины.
2. Освободите переднюю стенку (Рисунок 3, № 6) открутив гайки (Рисунок 3, № 7) и снимите ее с машины. Соблюдайте осторожность при этом, чтобы не повредить выключатель безопасности, который на ней находится.
3. Снимите пластиковый круг (Рисунок 3, № 5) открутив 3 заклепки (Рисунок 3, № 8).

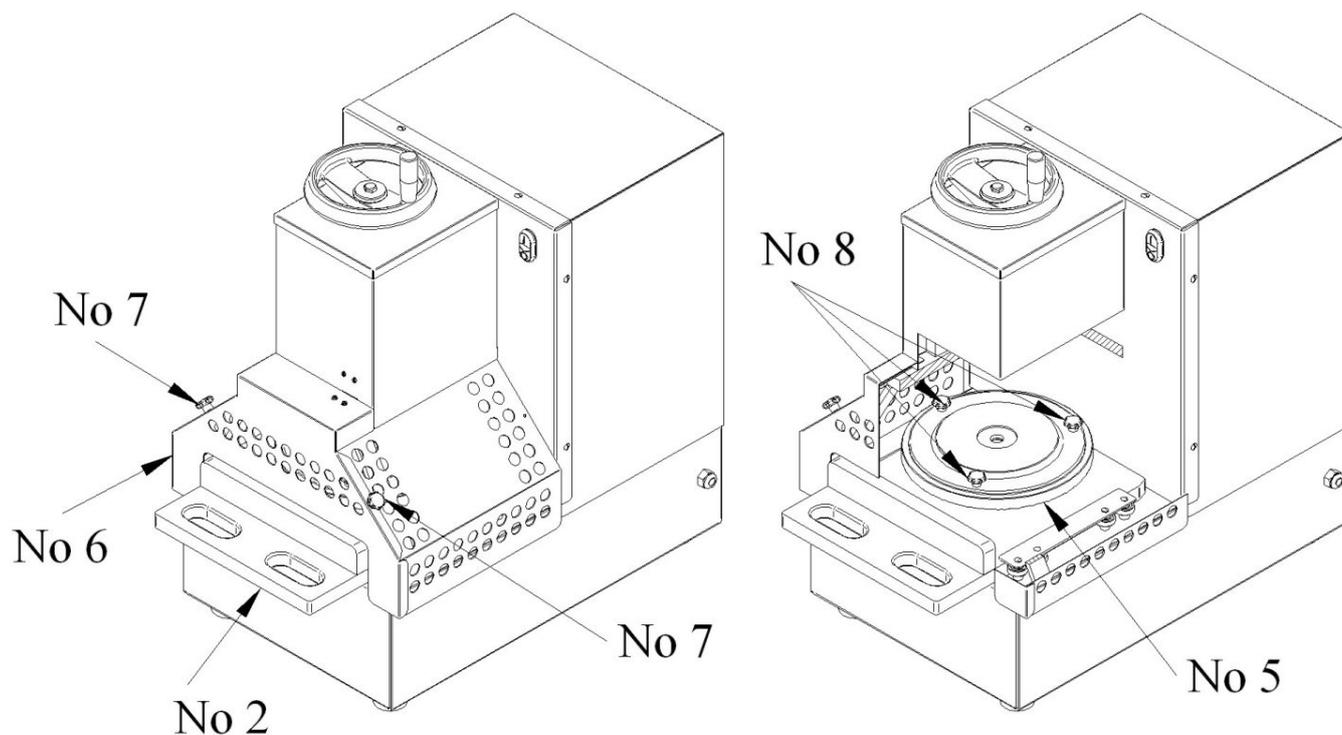


Рисунок 3

6.3 Мойка

Стальные поверхности машины можно обработать мягким моющим средством.
НЕЛЬЗЯ МЫТЬ МАШИНУ ИЗ ШЛАНГА!

6.4 Рекомендуемые моющие средства

Добавьте в теплую воду (около 20 °С), например, следующее моющее средство:

Kärcher RM 81

Обработайте поверхности чистой водой после мытья моющими средствами. Не зависимо от того, какими моющими средствами вы пользуетесь, соблюдайте инструкцию изготовителя. Не превышайте рекомендуемые дозы и время воздействия.

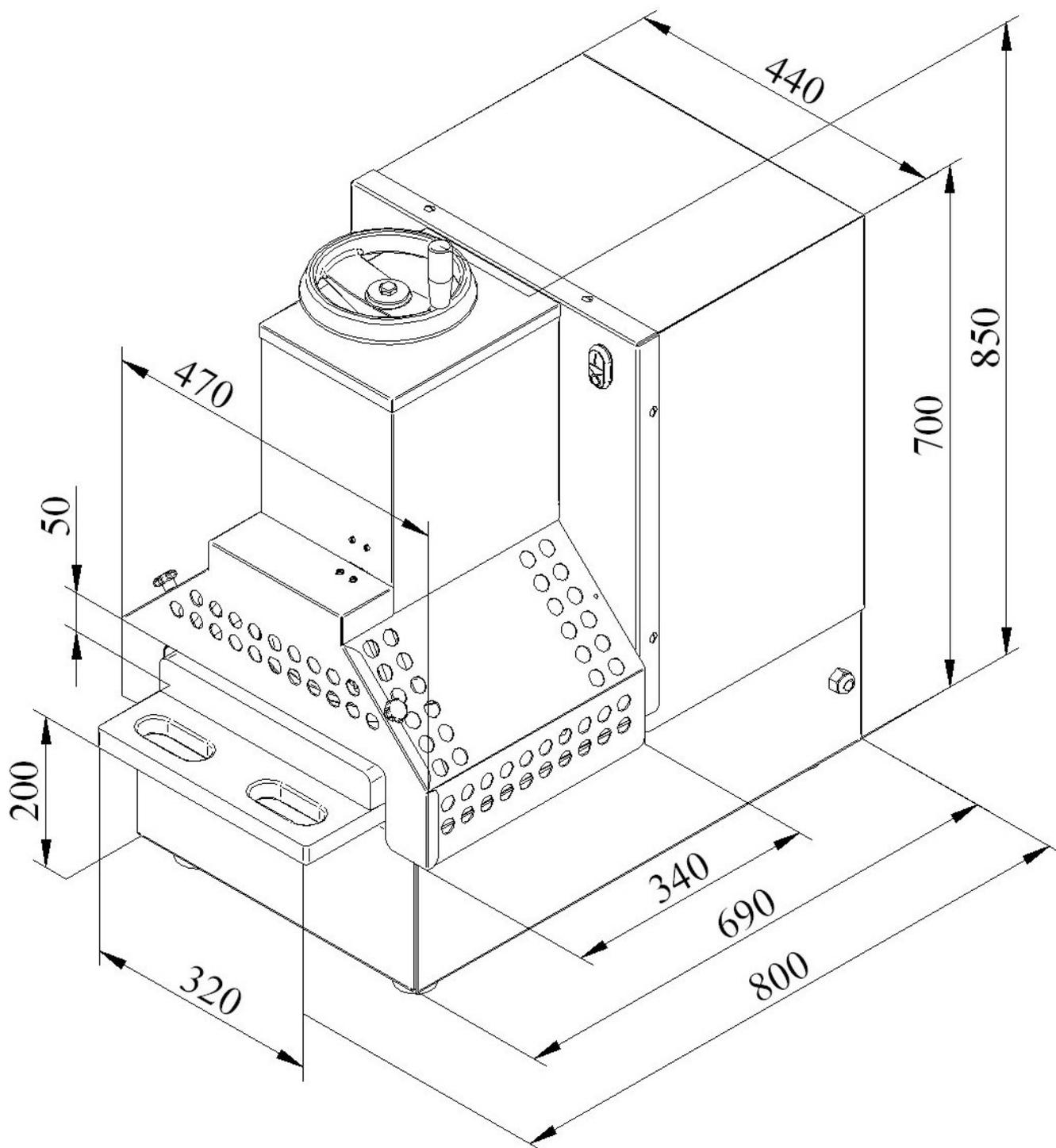
Если вода с моющим средством или дезинфицирующие средства не полностью удалены во время мойки, просушите соответствующее место машины должным образом.

7. Тех.обслуживание

Детали машины не требуют особого ухода.

Если в машине наблюдаются сбои или протечка гидравлики, незамедлительно свяжитесь с поставщиком. Имейте в виду, что в машине используется гидравлическое масло на растительной основе, используемое в машинах для пищевой промышленности.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Габариты

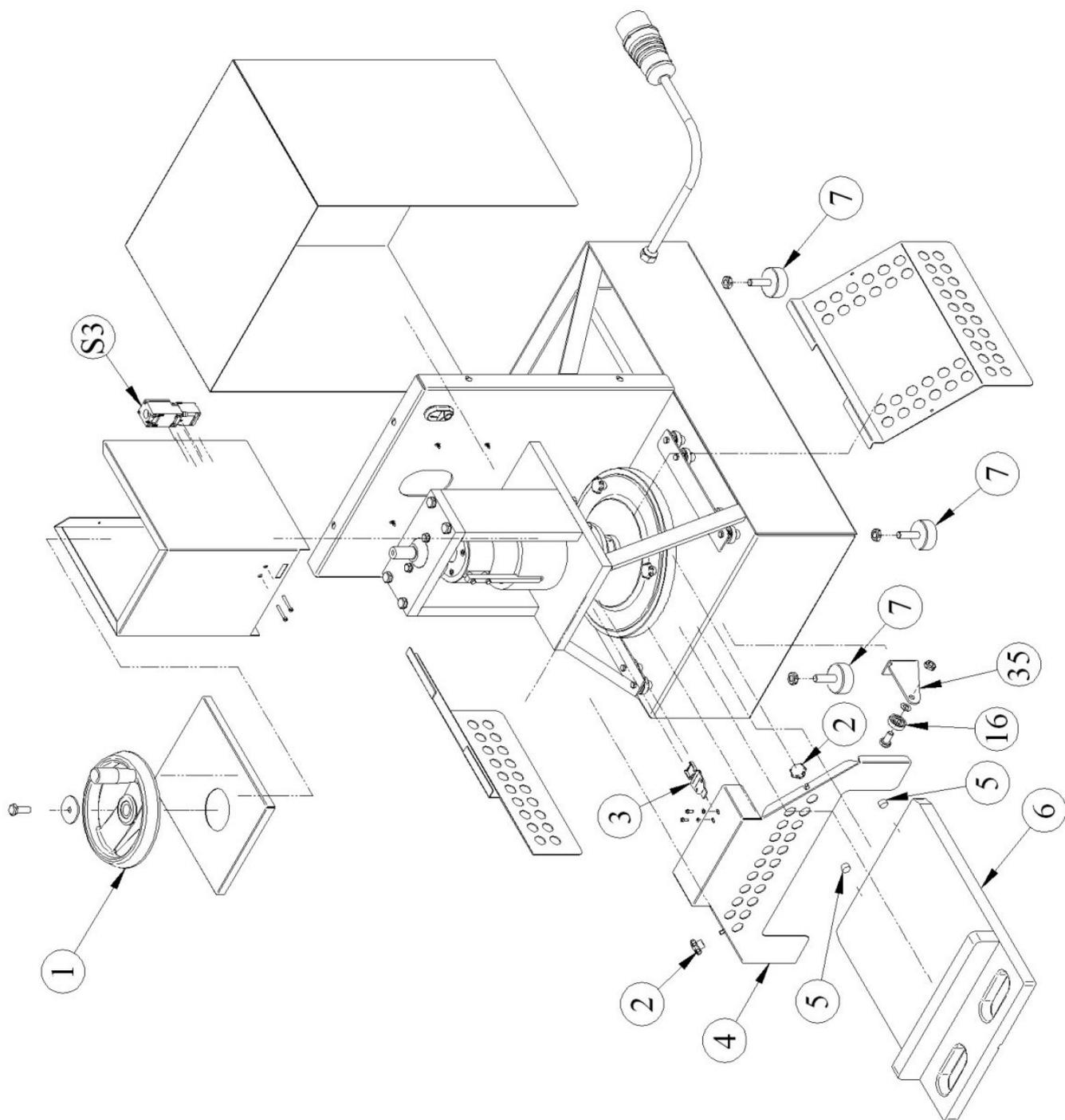


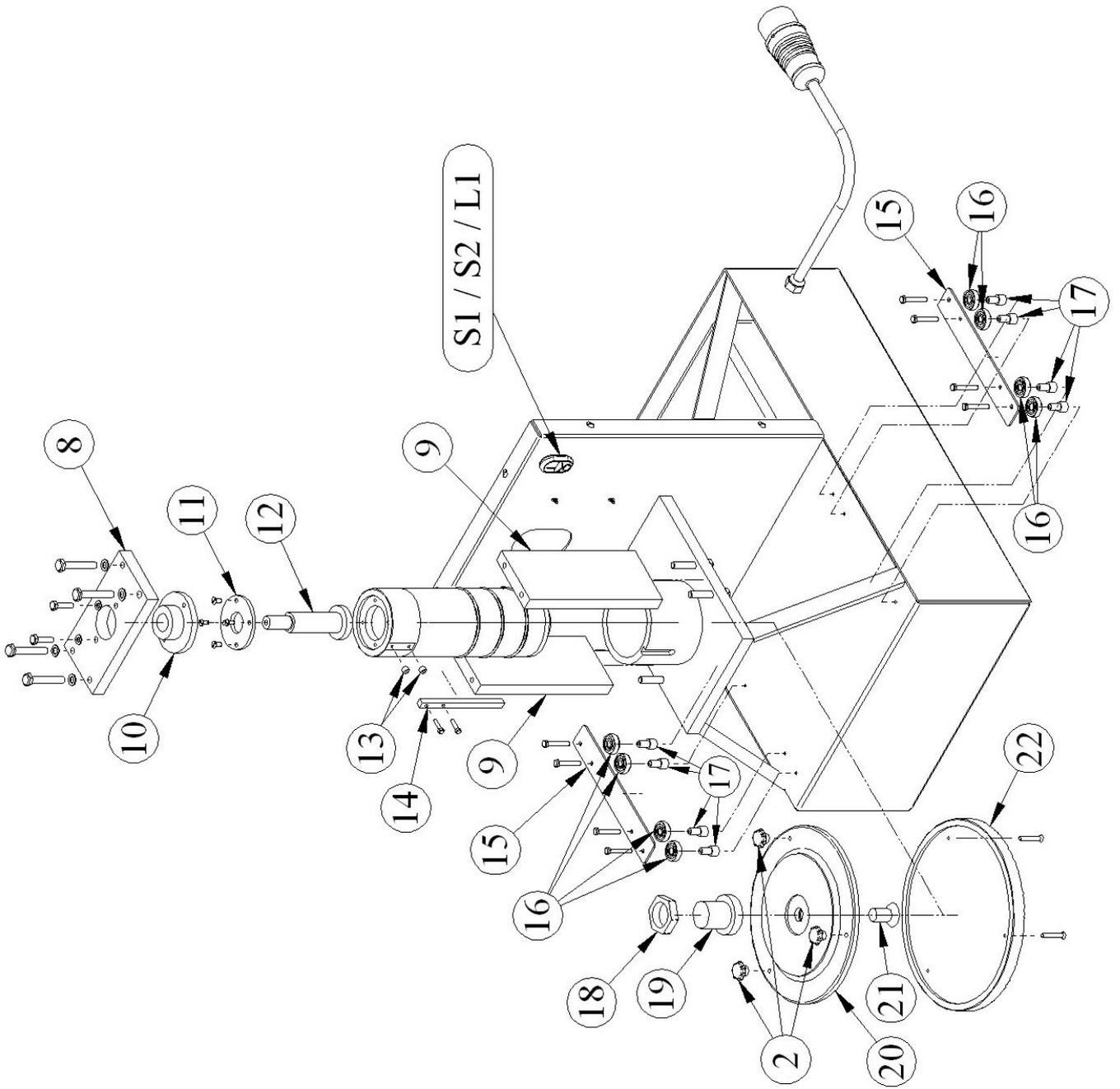
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Список запчастей

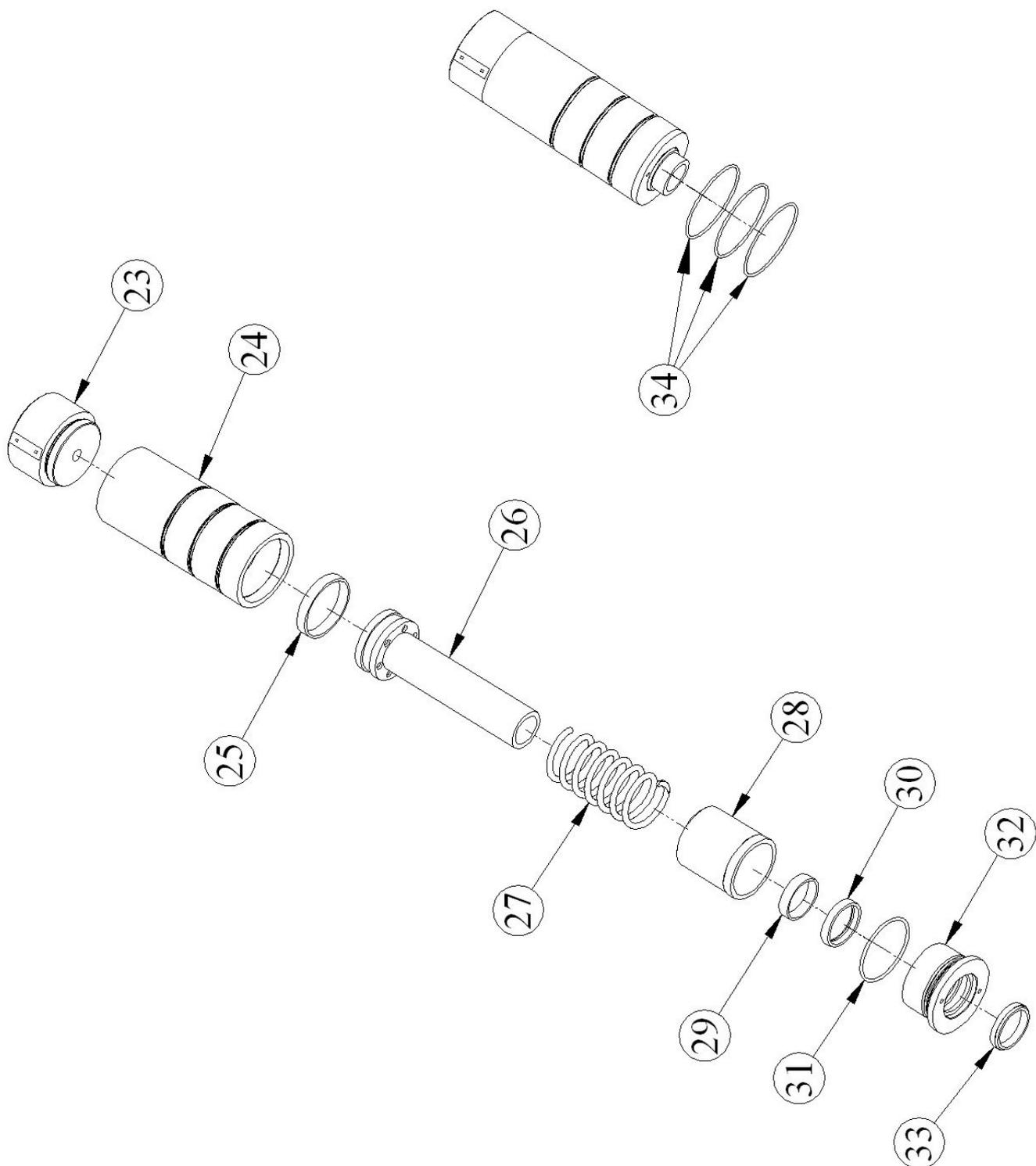
<u>Артикул №</u>	<u>Наименование</u>	<u>шт.</u>
1	Ручной регулятор	1
2	Гайка крепления	5
3	Ответная часть концевика защиты	1
4	Передняя стенка	1
5	Концевик защиты	2
6	Подставка, пластиковая	1
7	Резиновая ножка	4
8	Горизонтальная опора цилиндра	1
9	Вертикальная опора цилиндра	2
10	Регулирующая гайка цилиндра	1
11	Крышка цилиндра	1
12	Регулирующие винты цилиндра	1
13	Втулка	2
14	Направляющий клин	1
15	Направляющие подставки	2
16	Подшипник 6200	8
17	Ось направляющих	8
18	Гайка опоры пресса	1
19	Крепление опоры пресса	1
20	Опора пресса, нерж.сталь	1
21	Болт опоры пресса	1
22	Подставка, пластиковая	1
23	Верхний торец цилиндра	1
24	Цилиндр	1
25	Кольцо; E/PWR 80 x 74 x 12,8	1
26	Поршень	1
27	Пружина	1
28	Конечная втулка	1
29	Кольцо; I/PWR 50 x 56 x 12,8	1
30	Прокладка; UN 50 x 60 x 10 PU	1
31	Прокладка; OR 78,97 x 3,53 NBR70	1
32	Наконечник цилиндра	1
33	Манжета: AM 50 x 60 x 7/10 PU	1
34	Прокладка; OR 94,5 x 3,0 NBR70	3
35	Крепеж нижней опоры	1

Электрика:

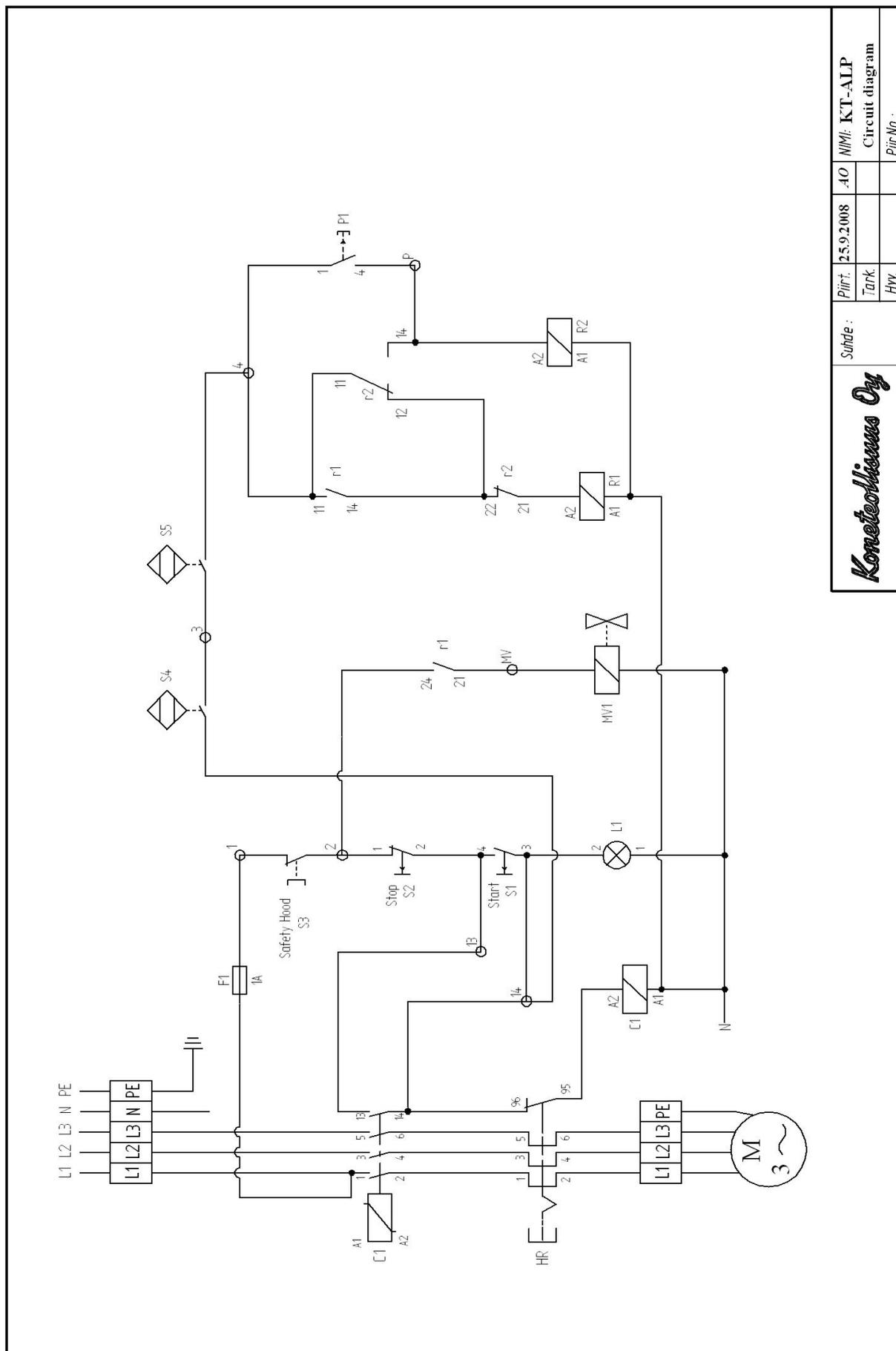
<u>Артикул №</u>	<u>Наименование</u>	<u>ШТ.</u>
S1/S2/L1	Выключатель (-кнопки)	1
S3	Аварийный выключатель	1
S4 = S5	Магнитный выключатель	2
P1	Гидровыключатель	1
MV1	Магнитный вентиль	1
C1	Контактор	1
HR	Термореле	1
R1 = R2	Реле	2
F1	Предохранитель	1







ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Электросхема



Subde :		Pirt. 25.9.2008		MM: K.T.-ALP	
Kometechnicus Oyj		Tank		Circuit diagram	
		Hyv.		Pirt.No :	