

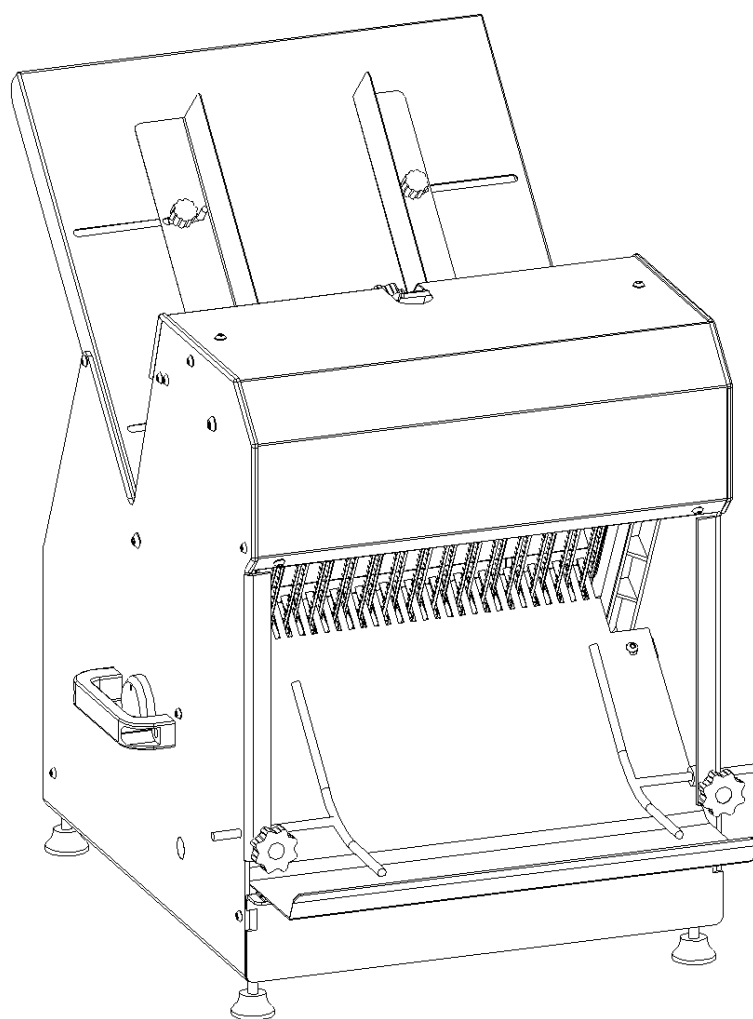


РОССИЯ



Хлеборезка электрическая ПищТех ЭХМ-180

(ТУ 28.93.17-110-64046643-2024)



П А С П О Р Т

Руководство по эксплуатации

ООО «ПищТех», г. Краснодар, 2025 г.

В процессе производства конструкция и устройство изделия могут быть изменены в целях усовершенствования и отличаться от описанных в данном руководстве, не ухудшая потребительских свойств.

ВВЕДЕНИЕ

Руководство по эксплуатации (РЭ) предназначено для ознакомления обслуживающего персонала и лиц, связанных с эксплуатацией и/или производящих установку и техническое обслуживание машины, с устройством, принципом действия и другими сведениями, необходимыми для её установки, правильной эксплуатации и технического обслуживания.

1. Назначение изделия

Хлеборезка электрическая **ПищТех ЭХМ-180** (далее машина) предназначена для автоматизации процесса нарезания батонов хлеба. Нарезание происходит автоматически, путём прохождения хлеба под собственным весом через ножи. Толщина нарезания ломтей не меняется.

2. Технические характеристики

Основные технические данные изделия приведены в таблице № 1

Таблица №1

№	Наименование параметра	Величина
		ПищТех ЭХМ-180
1.	Номинальное напряжение, В	220
2.	Номинальная частота тока, Гц	50
3.	Род тока	Двухфазный + проводник земли, переменный (L+N+PE)
4.	Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,37
5.	Производительность, бул/ч, не более	180
7	Ширина лотка подачи булки, мм	360
8.	Толщина нарезки, мм	12
10.	Габаритные размеры, мм	
	длина	730
	ширина	555
	высота	720
11.	Масса, кг не более	55

Допускается отклонение в габаритных размерах $\pm 10\text{мм}$

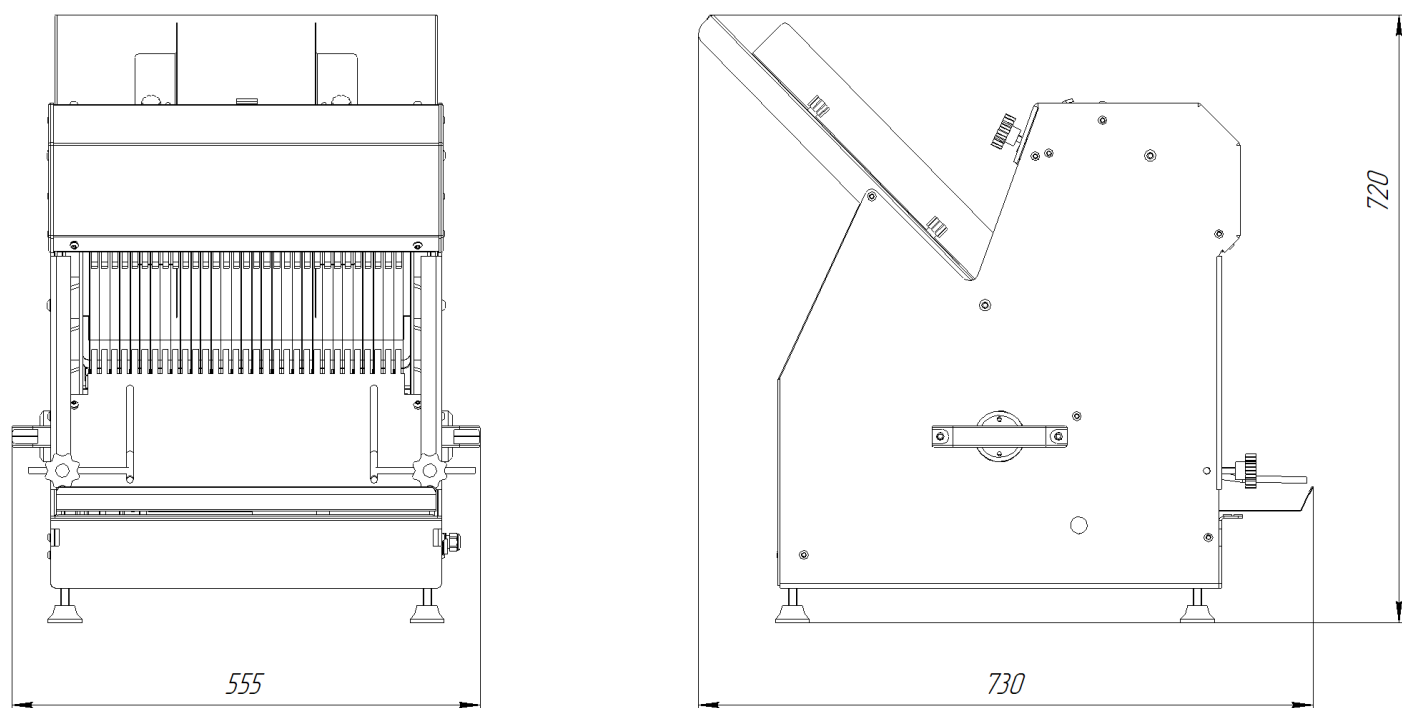


Рис.1. Габаритные размеры.

3. Комплектность

Комплект поставки соответствует таблице №2.

Таблица №2

Наименование	Количество
	ПищТех ЭХМ-180
Хлеборезка электрическая	1
Руководство по эксплуатации, шт.	1
Упаковка, шт.	1

4. Устройство и принцип работы.

Хлеборезка **ПищТех ЭХМ-180** состоит из основания, боковин, лотка подачи, приёмного лотка, ножевых рамок, верхней крышки, прижимной пластины, кривошипно-шатунного механизма.

Основание и боковины изготовлены из стали Ст3 толщиной 4 мм и окрашены порошковой краской. На основании установлен электродвигатель. В боковинах установлены корпуса подшипников.

Хлебный батон проходит через две ножевых рамки, установленные внутри машины. Рамки изготовлены из алюминиевого сплава ADC12. Рамки имеют возвратно-поступательный характер движения, что и позволяет нарезать батоны хлеба. В каждой рамке установлено по 16 ножей. Ножи изготавливаются из нержавеющей стали AISI 420.

Передача вращения от электродвигателя к кривошипно-шатунному механизму осуществляется клиновым ремнём.

Сзади расположен лоток подачи, по которому подаётся хлеб в зону резания. Спереди, приёмный лоток для приёма нарезанных ломтей хлеба. Оба лотка изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

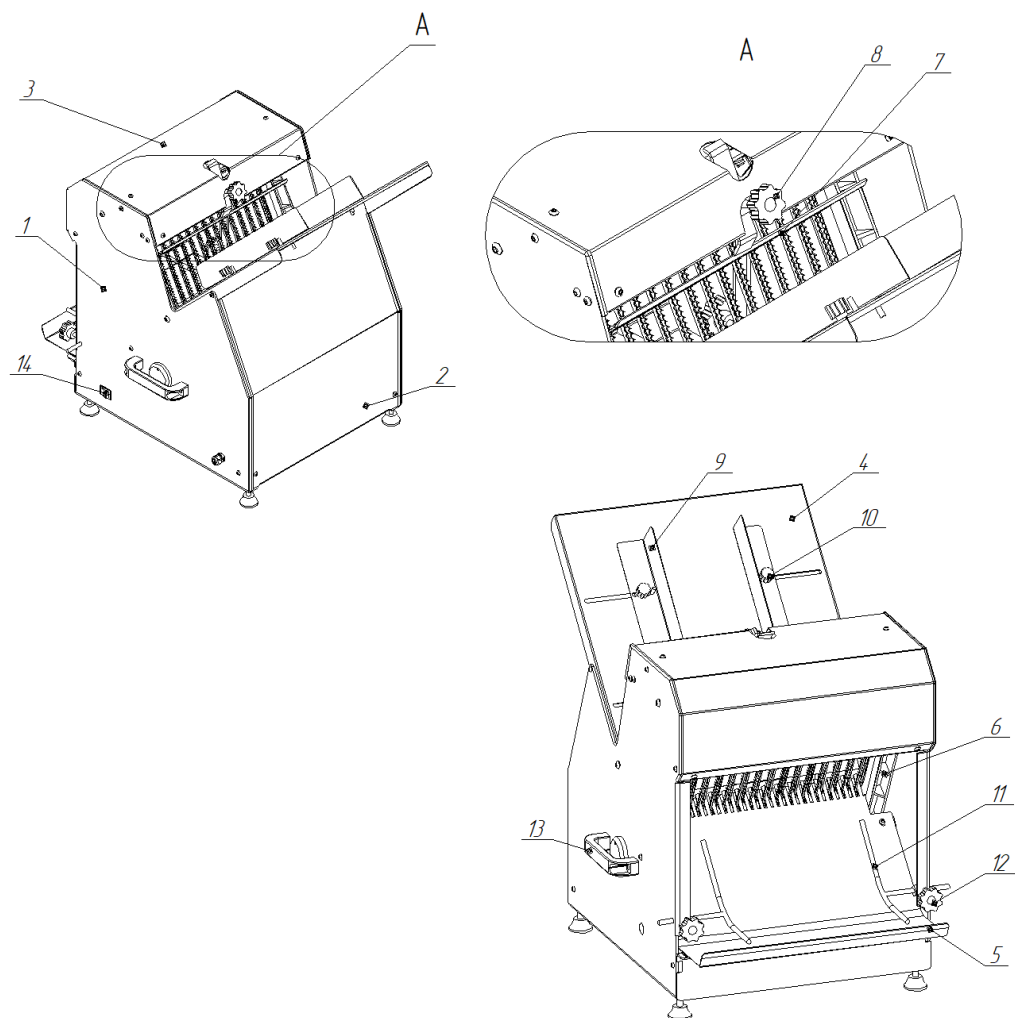


Рис.2. Устройство хлебoreзки ПищТех ЭХМ-180 (Рис.2)

1. Корпус машины.
2. Крышка задняя.
3. Крышка верхняя.
4. Лоток подачи.
5. Приёмный лоток.
6. Лезвия.
7. Прижимная пластина.
8. Винт фиксации прижимной пластины.
9. Перегородки.
10. Винт фиксации перегородки.
11. Приёмное ограждение.
12. Винт фиксации приёмного ограждения.
13. Ручка.
14. Клавиша включения/отключения машины.

5. Указания мер безопасности.

К обслуживанию машины допускаются лица, прошедшие инструктаж по правилам эксплуатации и уходу за оборудованием.

При установке машины должно быть обеспечено надежное заземление согласно правилам устройств электроустановок напряжением до 1000 В.

Заземление произвести отдельным проводом сечением не менее 10мм², от болта заземления на корпусе машины (отмечен соответствующим значком) на контур заземления.

ПищТех ЭХМ-180 предназначена для эксплуатации в однофазных сетях переменного тока, напряжением 220 В, поэтому комплектуется 3-х жильным кабелем и евровилкой. Не эксплуатировать машину имеющую сопротивление изоляции ниже 0,5 МОм.

Запрещается работать на машине со снятыми верхними и задними крышками.

Не допускается проталкивание булок хлеба через лезвия машины пальцами и всевозможными приспособлениями.

Не прикасайтесь руками лезвий во время работы машины!!!

Обслуживание, ремонт и наладку производить только при отключении от сети питания машины с помощью штепсельной вилки.

При появлении постороннего шума или возникновении напряжения тока на корпусе, отключите машину от сети и вызовите мастера.

По окончании работы:

- отключить машину от сети;
- очистить машину.

Запрещается мыть машину струей воды. Необходимо производить только сухую уборку!

Перед санитарной обработкой и техническим обслуживанием отключить машину, и повесить на рукоятки коммутирующей аппаратуры плакат «**НЕ ВКЛЮЧАТЬ! – РАБОТАЮТ ЛЮДИ**».

6. Порядок установки и подготовка к работе.

Распаковка, установка и испытание машины должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования. После внесения хлебoreзки с отрицательной температуры в помещение необходимо выдержать её при комнатной температуре не менее 6 часов.

После проверки состояния упаковки, распаковать машину и проверить комплектность в соответствии с таблицей 2. Машину разместить в хорошо проветриваемом помещении.

Установить машину на горизонтальную, сухую поверхность и произвести выравнивание ее положения с помощью регулируемых опор.

Подключение должен производить специалист по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования .

Подключение машины производить 3-х жильным кабелем или 3х проводной линией в трубах с минимальным сечением жил для меди – 0,75 мм.

При подключении машины для защиты от токов короткого замыкания в качестве коммутационного аппарата использовать автоматические выключатели типа АЕ, АП-50 с номинальным током 3А. Автоматические выключатели с хлеборезкой не поставляются.

Перед началом эксплуатации необходимо убрать имеющуюся пленку и удалить имеющуюся смазку сухой ветошью.

7. Порядок работы.

1. Проверьте устойчивость машины на рабочей поверхности.
2. Убедитесь в надёжности заземляющего провода.
3. Проверьте питающий кабель на наличие повреждений.

Перед включением хлеборезки в сеть электропитания, убедитесь что выключатель находится в положении «0».

4. Проведите осмотр машины на наличие посторонних предметов в зоне подачи и приёмки хлеба. Если в этих зонах были обнаружены посторонние предметы, удалите их.
5. Отрегулируйте прижимную пластину (Рис.2 поз.7) под размер нарезаемого хлеба, открутив фиксирующий винт (Рис.2 поз. 8). Выставьте высоту пластины так, чтобы хлеб свободно проходил под ней. Не выставляйте слишком большой зазор между пластиной и хлебом (не более 10 мм).
6. Выставьте перегородки (Рис.2 поз.9) по ширине хлебного батона. Для этого необходимо ослабить фиксирующие винты (Рис.2 поз.10) и сдвинуть перегородки в большую или меньшую сторону, так чтобы хлеб свободно проходил между ними.
7. Отрегулируйте приёмные ограждения (Рис.2 поз.11) аналогично перегородкам (Рис.2 поз.9).
8. Включите машину переведя переключатель (Рис.2 поз.14) в положение «1».
9. Обратите внимание на то, чтобы при работе машины не было посторонних звуков.
10. Загрузите хлебный батон в лоток подачи.

Хлеб перед нарезкой должен быть охлаждён.

11. После нарезки, выключите машину и уберите нарезанный хлеб с приёмного лотка (Рис.2 поз.5).

Запрещается нарезать фрукты, овощи и другую твёрдую пищу!

8. Техническое обслуживание.

ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЁМ ОТСОЕДИНЕНИЯ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ВЫВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по технике безопасности не ниже третьего.

В процессе эксплуатации машины необходимо выполнять следующие виды работ в системе «технического обслуживания и ремонта»:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации, для обеспечения или восстановления работоспособности машины и состоящий в замене и (или) восстановлении ее отдельных частей и их регулировании.

Периодичность ТО — 1 раз в мес.; ТР — при необходимости.

При регламентированном техническом обслуживании должны быть выполнены следующие виды работ:

- проверка натяжения приводного ремня, при необходимости подтянуть
- выявить неисправности изделия, опросив обслуживающий персонал;
- подтянуть и зачистить, при необходимости, контактные соединения токоведущих частей изделия;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить целостность электропроводки, заземления, эквипотенциального провода (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно быть не более 0,05 Ом.

Периодически при необходимости производить санитарную обработку изделия сухой ветошью.

Рекомендуется производить очистку нержавеющей поверхностей не реже 1-2 раз в неделю с применением средств для очистки и полировки нержавеющей стали.

Техническое обслуживание первые 15 дней эксплуатации:

- проверить натяжку приводного ремня;
- проверить затяжку болтовых соединений;
- проверить крепление проводов в клеммных соединениях;

Техническое обслуживание один раз в месяц:

- проверить натяжку приводного ремня;
- проверить затяжку болтовых соединений;
- проверить надёжность крепления заземления;
- проверить основные механизмы оборудования;
- проверить крепление проводов в клеммных соединениях, очистить от пыли;
- проверить исправность переключателя;
- смазать направляющие оси ножевых рамок пластичной смазкой для пищевой промышленности.

- зачистить места под болты заземления и смазать смазкой «ЦИАТИМ-201» ГОСТ 6467-74.

Техническое обслуживание один раз три в месяца:

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей оборудования;
- проверка деталей передачи;
- техническое обслуживание электрооборудования;
- проверить натяжку приводного ремня;
- проверить состояние лезвий.

Техническое обслуживание один раз в 6 в месяцев:

- работы, выполняемые один раз в месяц, с более детальной проверкой соединений и деталей оборудования;

Техническое обслуживание электрооборудования один раз в 6 в месяцев:

- проверить затяжку проводов;
- произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;
- подтянуть контакты на электродвигателе;
- провести техническое обслуживание электродвигателя в соответствии с общими рекомендациями по обслуживанию электродвигателей.

Проведение систематического обслуживания способствует увеличению срока службы машины. Поэтому во время эксплуатации периодически смазывайте детали, которые подлежат смазке. Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, машина будет служить долго и без поломок.

При поломки оборудования, обусловленным неправильным техническим обслуживанием, предприятие изготовитель ответственности не несёт!

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказ, указаны в таблице 3

Таблица 3.

Наименование неисправности	Возможная причина	Способ устранения
При нажатии кнопки запуска, машина не запускается	1. Отсутствует напряжение питания. 2. Вилка не вставлена в розетку или не вставлена должным образом.	1. Проверить устройство защитного отключения и предохранитель, подать напряжение питания. 2. Проверить правильность установки вилки в розетку .

При запуске машины, электродвигатель не запускается, слышен гул.	1.Обрыв фазы цепи питания электродвигателя. 2. Заклинивание в механической части. 3. Перегрузка.	1.Проверить цепи питания электродвигателя и устранить неисправность. 2.Выяснить и устранить причину. 3.Убрать излишки хлеба.
При работе машины издаётся посторонний шум.	1.Произошло ослабление пластиковых направляющих втулок.	1.Откройте верхнюю крышку, проверьте износ и затяжку втулок.
Пониженная скорость работы машины.	1.Ослаблен приводной ремень.	1.Провести натяжку приводного ремня.
Ухудшение качества нарезки хлеба.	1. Произошло затупление лезвий.	1. Заменить лезвия

10. Упаковка транспортировка и хранение

Для транспортировки хлеборезка установлена на деревянный поддон и упакована в картонный короб. Эксплуатационная документация уложены внутри.

Транспортировка машины допускается любым видом транспорта в закрытом объеме с соблюдением правил перевозок, действующих на каждом виде транспорта.

Погрузка и разгрузка машины из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

Хранение машины должно осуществляться в транспортной таре завода-изготовителя по группе условий хранения 4 ГОСТ 15150-69 при температуре окружающего воздуха не ниже минус 35 °С.

11. Гарантии изготовителя, сведения о рекламациях

Изготовитель гарантирует соответствие машины **ПищТех ЭХМ-180** всем требованиям технических условий ТУ 28.93.17-110-64046643-2024 при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

Гарантийный срок эксплуатации 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный срок хранения 12 месяцев со дня изготовления.

Полный установленный срок службы машины не менее 5 лет.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей изделия, произошедших не по вине потребителя.

Время нахождения изделия на гарантийном ремонте в гарантийный срок не включается.

В случае невозможности устранения выявленных дефектов путем гарантийного ремонта предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектное изделие на новое.

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные действующим законодательством.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ:

- 1. При неправильном подключении электрооборудования машины.**
- 2. При неправильной эксплуатации.**
- 3. При наличии механических повреждений на изделии.**
- 4. При внесении изменений в конструкцию изделия и изменении в коммутации электросоединений.**
- 5. На приводные ремни.**
- 6. На режущие ножи.**

12. Свидетельство о приемке

Хлеборезка **ПищТех ЭХМ-180** соответствует техническим условиям ТУ 28.93.17-110-64046643-2024 и признана годной к эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

М.П.

Подпись лиц, ответственных за приемку:

Сборку изделия произвел _____

Подключение изделия (эл. часть) произвел _____

Контроль сопротивления заземления произвел _____

Контроль качества изделия произвел _____

13. Свидетельство об упаковке

Хлеборезка **ПищТех ЭХМ-180** упакована согласно требованиям, предусмотренным конструкторской документацией ООО «ПищТех».

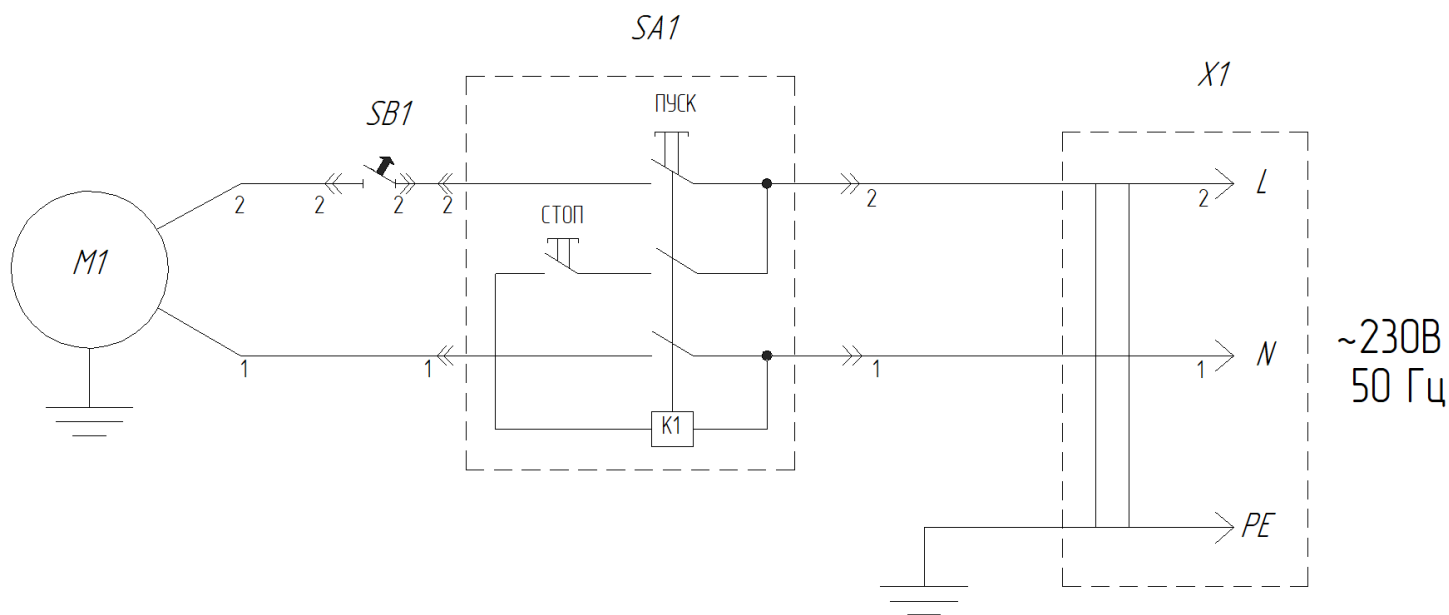
Дата упаковки _____ М.П.

Упаковку произвел _____

Изделие после упаковки принял _____

Номер пломбы _____

Схема электрическая принципиальная **«ПищТех ЭХМ-180»**



Обозначение	Наименование	Кол-во
X1	Евровилка	1
SA1	Пусковая кнопка	1
SB1	Термовыключатель	1
M1	Эл.двигатель JY 7134, 220 В, 0,37 кВт.	1

Дополнительные сведения о товаре

1. Декларация о соответствии ЕАЭС N-RU Д-RU.PA02.B.11133/25
2. Изготовитель: ООО «ПищТех»
юр. адрес: 350033, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, лит. Б, оф. 7
факт. Адрес: 353211, Краснодарский край, ст. Новотитаровская, ул. Луначарского,1/2
3. Перечень авторизованных сервисных центров компании
ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-17-00 service@zavod-pt.ru
г. Самара	ул. Авроры, д. 110, корп. 6 (ХАРД эксперим. мастерские)	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru

По вопросам технического обслуживания, претензий по качеству и за консультацией обращаться по адресу:

ООО «Торговый дом Пищевые технологии»,
350010, г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1,
+7 (861) 228-98-25, доб. 155 +7 (988) 594-86-06,
service@zavod-pt.ru

Официальные представительства компании ООО «Торговый дом Пищевые технологии»:

Город	Адрес	Телефон, электр. почта
г. Екатеринбург	ул. Машиностроителей, д. 30	+7 (343) 272-82-12 ekt@zavod-pt.ru
г. Красноярск	ул. 9 Января, д. 23	+7 (391) 231-65-00 kry@zavod-pt.ru
г. Новосибирск	пер. Комбинатский, д. 3, корп. 4	+7 (383) 239-50-87 nsk@zavod-pt.ru
г. Ростов-на-Дону	ул. Вавилова, д. 68	+7 (863) 311-59-25 +7 (918) 555-91-70 +7 (989) 620-45-79 rnd@zavod-pt.ru rnd3@zavod-pt.ru
г. Саратов	ул. Астраханская, д. 43, корп. 5	+7 (845) 244-81-94 saratov@zavod-pt.ru
г. Ставрополь	ул. Октябрьская, д. 184, Бизнес-центр «Восход», 5 корп.	+7 (918) 869-79-79 stv@zavod-pt.ru
г. Волгоград	ул. Чистоозерная, д. 6	+7 (844) 298-73-13 volg@zavod-pt.ru
г. Казань	ул. Журналистов, д. 54	+7 (843) 226-87-84 kazan@zavod-pt.ru
г. Люберцы	ул. Электрификации, д. 26 В	+7 (495) 227-73-50 moscow@zavod-pt.ru
г. Оренбург	ул. Монтажников, д. 21	+7 (3532) 45-74-74 orenburg@zavod-pt.ru
г. Самара	Заводское шоссе, д.111, ТЦ ДиПорт	+7 (846) 922-52-17 samara@zavod-pt.ru
г. Омск	ул. Енисейская, 1Г (1Б к4)	+7 (3812) 20-90-77 omsk@zavod-pt.ru
г. Воронеж	ул. Электросигнальная, д. 24	+7 (473) 232-36-06 vobs@zavod-pt.ru
г. Краснодар	Ростовское шоссе, д. 68/1 (район ипподрома)	+7 (861) 241-10-26 +7 (861) 241-10-27 +7 (861) 241-10-28 +7 (918) 348-61-97 +7 (989) 852-13-99 tz@zavod-pt.ru – оборудование tr@zavod-pt.ru –мебель и магазиностроение storchak@zavod-pt.ru - посуда at@zavod-pt.ru – онлайн- кассы и автоматизация zip@zavod-pt.ru – запасные части
г. Краснодар	ул. Уральская, д.126/4	+7 (918) 240-03-96 zakaz3@zavod-pt.ru
г. Нижний Новгород	ул. Бекетова, д. 13П	+7 (831) 424-20-15 nn@zavod-pt.ru
г. Пятигорск	ул. Ермолова, д.16, строение 1	+7 (918) 768-39-13 ptg@zavod-pt.ru
г. Санкт-Петербург	ул. Софийская, д. 14, литер А	+7 (812) 921-31-17 spb@zavod-pt.ru
г. Сочи	ул. Донская, д. 9	+7 (862) 235-11-25 sochi@zavod-pt.ru
г. Уфа	ул. Ростовская, д. 18	+7 (347) 294-46-36 ufa@zavod-pt.ru
г. Алматы	ул.Муратбаева 63 (угол улицы Макатаева)	+7(727) 351-64-33 +7(727) 351-60-61 kz@zavod-pt.ru
г. Бишкек	ул. Лермонтова, д. 12	+996 (500) 44-99-77 + 996 (555) 44-99-77 +996 (312) 97-35-70 kg6@zavod-pt.ru kg3@zavod-pt.ru
г. Симферополь	ул. Бородина, д. 12 лит.3	+7 (978) 972-42-99 krim2@pt-proekt.ru krim3@pt-proekt.ru
г. Ташкент	Яккасарайский р-н, ул. Чупаната, 43	+998 (99) 353-47-71 +998 (99) 353-47-72 +998 (99) 353-47-73 uz@zavod-pt.ru



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЦТЕХ"

Место нахождения (адрес юридического лица): 350033, Россия, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, литер Б, оф. 7

Адрес места осуществления деятельности: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, дом 1/2

Основной государственный регистрационный номер 1102308000640.

Телефон: +7 (861) 241-17-00 Адрес электронной почты: ta@zavod-pt.ru

в лице Генерального директора Чистякова Евгения Владимировича

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий общественного питания: Хлебобрезка электрическая, модель ЭХМ-180.

Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПИЦТЕХ"

Место нахождения (адрес юридического лица): 350033, Россия, г. Краснодар, ул. Ставропольская, д.14, литер Б, оф. 7

Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 353211, Россия, Краснодарский край, Динской район, станица Новотитаровская, улица Луначарского, дом 1/2 Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.17-110-64046643-2024 ХЛЕБОРЕЗКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭХМ-180 ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8438101000

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 0077-33-25 от 18.02.2025 года, выданного Испытательным центром электрооборудования ФБУ "Ростовский ЦСМ" (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21MF22)

Схема декларирования соответствия: 3д

Дополнительная информация

Срок службы 10 лет указан изготовителем в документации на продукцию. Условия хранения стандартные при нормальных значениях климатических факторов внешней среды. Срок хранения изделия не установлен. Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения, указанную в декларации.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 18.02.2030 включительно.



Чистяков Евгений Владимирович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА02.В.11133/25

Дата регистрации декларации о соответствии: 20.02.2025