

Przecinarka taśmowa do mięsa



MODEL

PM 1550

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga[®]**



Ma-Ga®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl

Przecinarka taśmowa do mięsa PM 1550

(Nazwa handlowa PIŁA DO MIĘSA PM 1550)

Instrukcja obsługi (DTR)



*Użytkownikowi naszej maszyny życzymy przyjemnej pracy
oraz uzyskania jak najlepszych efektów podczas porcjowania produktów.*

*Zachęcamy do przeczytania instrukcji obsługi
oraz stosowania uwag eksploatacyjnych w niej zawartych.*

Czerwiec 2013

SPIS TREŚCI

1.	WPROWADZENIE	3
1.1	Ogólne zalecenia dot. bezpieczeństwa	
1.2	Zalecenia dot. bezpieczeństwa obsługi	
1.3	Ogólne zalecenia dot. konserwacji	
1.4	Sygnały awaryjne i ostrzegawcze	
1.5	Zalecenia dot. zagrożenia hałasem	
2.	OPIS, DANE TECHNICZNE I INSTALACJA	7
2.1	Opis	
2.2	Dane techniczne przecinarki taśmowej do mięsa	
2.3	Zasilanie	
2.4	Numer seryjny przecinarki taśmowej do mięsa	
2.5	Wymiary gabarytowe	
2.6	Transport	
2.7	Instalacja	
2.8	Lokalizacja	
3.	DZIAŁANIE MASZyny	10
4.	STEROWANIE, KONTROLA ORAZ URZĄDZENIA STERUJĄCE I BEZPIECZEŃSTWA (ELEKTRYCZNE I MECHANICZNE)	11
4.1	Lista elektrycznych i mechanicznych urządzeń bezpieczeństwa oraz ich funkcje	
5.	PRZEGLĄDY, REGULACJE I UŻYTKOWANIE MASZyny	11
5.1	Przeglądy i regulacje	
5.2	Napinanie taśmy tnącej	
5.3	Wymiana taśmy tnącej	
5.4	Obsługa	
5.5	Mycie i czyszczenie	
6.	PRZEGLĄDY OKRESOWE, KONSERWACJE I NOTATKI Z INSPEKCJI	13
6.1	Okresowe kontrole	
6.2	System elektryczny i mechaniczny	
6.3	Napęd	
6.4	Silnik elektryczny	
7.	USZKODZENIA I NAPRAWY	14
8.	SCHEMATY ELEKTRYCZNE	15
9.	RYSUNEK ZŁOŻENIOWY I LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	17
10.	LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	18

1. WPROWADZENIE

Przecinarka taśmowa do mięsa PM 1550 zwana w dalszej części instrukcji piłą do mięsa PM 1550 może być stosowana wyłącznie do cięcia mięsa i kości oraz podobnych produktów żywnościowych. Konserwacja urządzenia obejmuje parę prostych działań, które mogą być wykonywane przez operatora. Aby zapewnić maksymalny czas użytkowania maszyny oraz najbardziej ekonomiczne warunki pracy należy stosować się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.

Maszyna została zaprojektowana, aby zagwarantować bezpieczne warunki pracy: omińnięcie bezpieczeństwa elektrycznego urządzeń lub zdjęcie osłon zamontowanych przez producenta będzie miało znaczny wpływ na wspomniane warunki bezpieczeństwa.

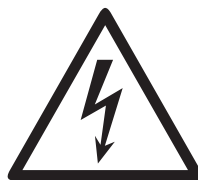
Warunki te zależą również od przestrzegania wymaganych instrukcji instalacyjnych maszyny oraz zasilania. Maszynę należy zainstalować w pomieszczeniu wolnym od czynników korozyjnych oraz wybuchowych.

Producent urządzenia nie jest odpowiedzialny za awarie, wypadki lub uszkodzenia wynikające z nieprzestrzegania (lub niestosowania) zaleceń niniejszej instrukcji. Te same zasady stosują się do modyfikacji lub wprowadzanych odstępstw w maszynach dopasowujących nieaprobowane wcześniej akcesoria. Jeśli należy wymienić jakąś część, zawsze należy używać oryginalnych części zamiennych.

Maszyna nie jest przeznaczona do stosowania w warunkach domowych.

Zalecenia dot. bezpieczeństwa

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa i mające na celu uniknięcie potencjalnych zagrożeń są zaznaczone w tekście następującymi symbolami:



1.1 Ogólne zalecenia dot. bezpieczeństwa

Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego używania piły do mięsa. Maszyna została zaprojektowana w oparciu o wytyczne zawarte w istniejących przepisach Unii Europejskiej, a mianowicie:

Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE;

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE;

System zasilania elektrycznego musi być zgodny z istniejącymi przepisami.

Przy obsłudze piły należy zachować szczególną koncentrację oraz stosować się bezwzględnie do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Przy projektowaniu zastosowano możliwe zabezpieczenia zwiększające bezpieczeństwo pracy, jednakże ze względu na występujące ryzyko resztkowe należy stosować zasadę ograniczonego zaufania.

UWAGA

Osoby nieuprawnione nie mogą obsługiwać urządzenia. Przełożony jest zobowiązany poinformować pracownika o zasadach obsługi oraz zagrożeniach.

1.2 Zalecenia dot. bezpieczeństwa obsługi

Przed rozpoczęciem pracy należy sprawdzić, czy na urządzeniach bezpieczeństwa nie ma widocznych wad oraz czy przycisk awaryjnego zatrzymania działa prawidłowo.

Należy upewnić się, że:

- ▶ Blisko maszyny nie znajdują się osoby nieuprawnione;
- ▶ Na maszynie nie znajdują się żadne przedmioty obce (narzędzia, ściereczki itp.);
- ▶ Maszyna podczas uruchamiania nie wydaje z siebie nietypowych odgłosów; jeśli tak jest, należy bezzwłocznie zatrzymać maszynę i zidentyfikować przyczynę hałasu.

Przed uruchomieniem:

- ▶ W żadnych okolicznościach nie należy obsługiwać lub ingerować w działanie urządzeń sterujących itp. jeśli nie jest się do tego uprawnionym lub nie jest się w pełni zapoznanym z działaniem maszyny.
- ▶ Przed rozpoczęciem pracy operator musi sprawdzić, czy urządzenia sterujące maszyną nie posiadają żadnych widocznych wad.
- ▶ Osoby nieuprawnione nie mogą zbliżać się do maszyny.
- ▶ Operator musi zapoznać się z przyciskiem zatrzymania awaryjnego i regularnie sprawdzać, czy działa.
- ▶ W wypadku wystąpienia usterek, które mogą wpływać na bezpieczeństwo działania maszyny, należy ją zatrzymać, odłączyć zasilanie i zgłosić przełożonemu.

UWAGA

- ▶ Jeśli podczas prac instalacyjnych, konserwacji lub naprawy trzeba wyłączyć zabezpieczenia, to może to zostać wykonane wyłącznie przez uprawniony personel, który jest odpowiedzialny za to, aby nie wystąpiły obrażenia ciała osób obsługujących lub uszkodzenia maszyny.

Przed ponownym uruchomieniem i podczas pracy należy upewniać się, że na maszynie nie znajdują się przedmioty leżące luzem (ściereczki, narzędzia, klucze itp.)

UWAGA

- ▶ Należy upewnić się, że pokrywa maszyny jest zamknięta i urządzenia bezpieczeństwa są włączone.
- ▶ Podczas zwykłego cyklu pracy maszyny urządzenia bezpieczeństwa i ochrony zawsze są aktywne.
- ▶ W czasie działania maszyny należy zwracać uwagę na wszelkie nietypowe odgłosy.
- ▶ Podczas działania maszyny nie należy używać w jej pobliżu narzędzi, detergentów i tym podobnych.
- ▶ Nigdy nie należy interweniować podczas działania maszyny i należy trzymać się z dala od ruchomych części.
- ▶ Każdorazowo po zakończeniu pracy należy opuścić zespół przewodnika taśmy tnącej tak aby ostrza taśmy były całkowicie osłonięte.
- ▶ Ubiór obsługującego - ubranie obsługującego powinno być zgodne z wymaganiami bhp (upięte i nieuszkodzone). Długie włosy należy spiąć.

1.3 Ogólne zalecenia dot. konserwacji



OSTRZEŻENIE:

Przed podjęciem wszelkich prac konserwacyjnych należy odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- ▶ Nie należy czyścić części elektrycznych maszyny wodą lub innymi płynami.
- ▶ Przy stosowaniu detergentów zaleca się używanie odpowiedniego sprzętu ochronnego dla operatora (okulary ochronne, rękawice).
- ▶ Należy sprawdzić odpowiednie elementy pod kątem uszkodzeń i wymienić je w razie potrzeby.

UWAGA

- ▶ Wszystkie działania naprawcze muszą być wykonywane przez uprawnioną osobę.
- ▶ Podczas całego czasu konserwacji i naprawy maszyny, musi ona być wyłączona.

OSTRZEŻENIE:

Działania naprawcze dotyczące maszyny mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolony personel. Uprawnieni pracownicy muszą wykonywać naprawy z odpowiednią starannością, aby uniknąć obrażeń ciała osób obsługujących oraz uszkodzeń maszyny. Przed wykonaniem jakichkolwiek napraw należy odłączyć zasilanie.

Aby upewnić się, że szafka elektryczna nie jest podłączona należy postępować zgodnie z następującymi procedurami bezpieczeństwa:

- ▶ Wyłączyć główne zasilanie maszyny
- ▶ Upewnić się, że główny wyłącznik maszyny jest wyłączony
- ▶ Użyć miernika, aby upewnić się, że nie ma żadnego prądu
- ▶ Ruchome części w otoczeniu maszyny należy odpowiednio zabezpieczyć.

Kontrola po sześciu miesiącach

Należy sprawdzić wszystkie urządzenia bezpieczeństwa.

Kontrola coroczna

Maszyna musi przejść coroczny przegląd wykonany przez wyspecjalizowanych pracowników, aby sprawdzić, czy wszelkie urządzenia bezpieczeństwa działają prawidłowo i czy poszczególne części maszyny są w dobrym stanie.

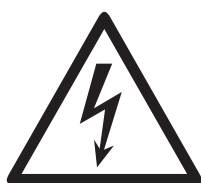
Producent nie będzie ponosił odpowiedzialności za przypadki:

- ▶ Nieprawidłowego używania maszyny lub gdy jest ona obsługiwana przez niewykwalifikowany personel;
- ▶ Gdy maszyna została zainstalowana bez przestrzegania zaleceń podanych w niniejszej instrukcji;
- ▶ Podłączenia maszyny do niewłaściwego źródła zasilania;

- ▶ Gdy maszyna jest zainstalowana w pomieszczeniu, które nie spełnia wymagań określonych przez producenta;
- ▶ Gdy nie wykonywano zalecanego przeglądu maszyny lub dodatkowej wymaganej konserwacji ;
- ▶ Wszelkich modyfikacji części maszyn wykonywanych przez klienta
- ▶ Gdy naprawy wykonywano przy użyciu nieoryginalnych części zamiennych;
- ▶ Nieprzestrzegania przez użytkownika zaleceń niniejszej instrukcji;
- ▶ Włączenia maszyny po jej uszkodzeniu w wyniku katastrofy takiej jak powódź, trzęsienie ziemi itp. bez wykonania odpowiednich testów.

Operatorzy maszyny nie muszą mieć konkretnych kwalifikacji zawodowych. Muszą jednak przejść specjalne szkolenie i być w pełni zapoznani z instrukcjami użytkowania i konserwacji.

1.4 Sygnały awaryjne i ostrzegawcze



**Zakaz
gaszenia wodą**



**Zakaz
smarowania
urządzenia w ruchu**



**Zakaz zdejmowania
osłon bezpieczeństwa
podczas pracy urządzenia**

1.5 Zalecenia dot. zagrożenia hałasem

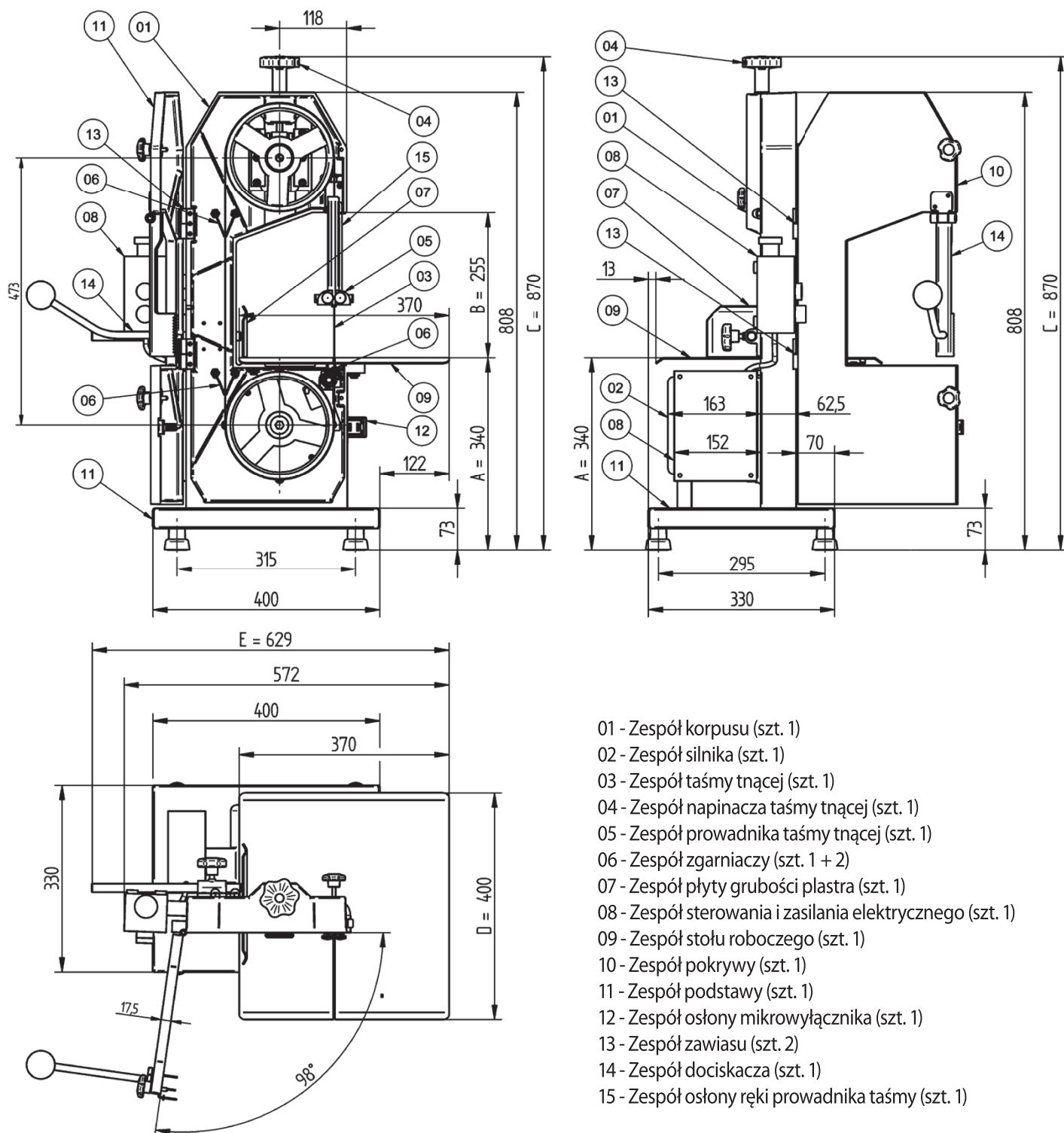
Z uwagi na to że podczas pracy piły do mięsa natężenie hałasu dochodzi do 90 dB istnieje konieczność stosowania ochronników słuchu.

Dlatego też osoba odpowiadająca za odcinek pracy musi upewnić się, że:

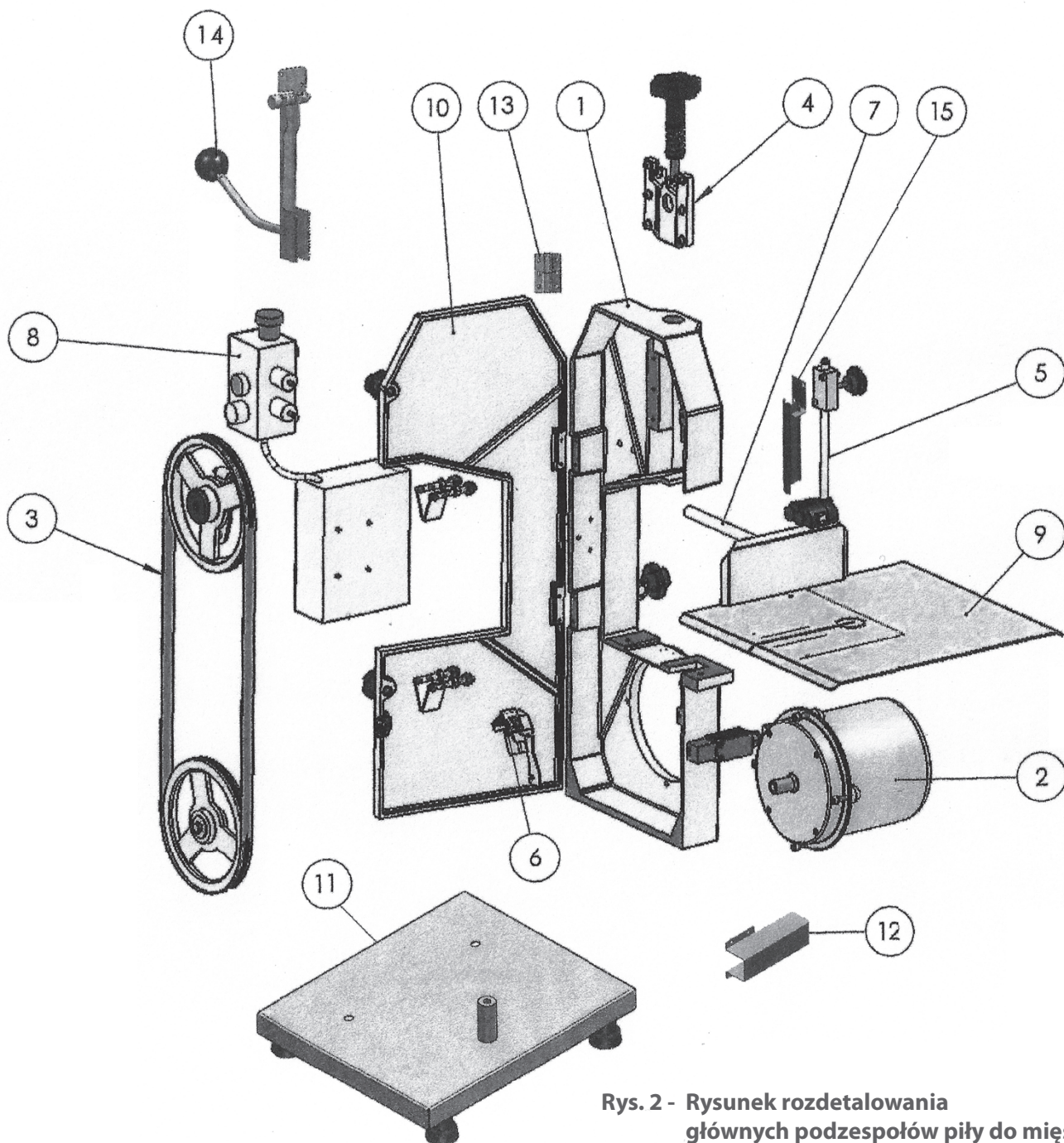
- ▶ Personel posiada odpowiednie środki ochrony;
- ▶ Personel został poinformowany o przepisach bezpieczeństwa i zagrożeniach wynikających z niestosowania środków zapobiegawczych;
- ▶ Wykonywane są regularne kontrole, aby monitorować słuch personelu i ewentualne inne efekty uboczne, które mogą wystąpić.

2. OPIS, DANE TECHNICZNE I INSTALACJA

2.1 Opis



Rys. 1 - Rysunek gabarytowy piły do mięsa



**Rys. 2 - Rysunek rozdetalowania
głównych podzespołów piły do mięsa**

Piła do mięsa model 1550 to maszyna zaprojektowana do cięcia mięsa i kości różnych rozmiarów. Maszyna składa się z 15 podstawowych podzespołów:

1 - Zespół korpusu (szt. 1); **2** - Zespół silnika (szt. 1); **3** - Zespół taśmy tnącej (szt. 1); **4** - Zespół napinacza taśmy tnącej (szt. 1); **5** - Zespół prowadnika taśmy tnącej (szt. 1); **6** - Zespół zgarniaczy (szt. 1 + 2); **7** - Zespół płyty grubości plastra (szt. 1); **8** - Zespół sterowania i zasilania elektrycznego (szt. 1); **9** - Zespół stołu roboczego (szt. 1); **10** - Zespół pokrywy (szt. 1); **11** - Zespół podstawy (szt. 1); **12** - Zespół osłony mikrowyłącznika (szt. 1); **13** - Zespół zawiasu (szt. 1); **14** - Zespół dociskacza (szt. 1); **15** - Zespół osłony ręki prowadnika taśmy (szt. 1)

Obudowa piły do mięsa (1) oraz ruchoma pokrywa (10) są wykonane z odlewu aluminiowego anodowanego.

W dolnej części obudowy zamontowany jest silnik do którego, bezpośrednio podłączone jest dolne koło taśmy tnącej (koło napędzające). W górnej części obudowy zamocowane jest drugie koło taśmy, które pełni funkcję napinacza taśmy tnącej. Ruchoma pokrywa obudowy umożliwia szybki dostęp do części napędu w celu ich regulacji czy naprawy oraz ułatwia szybkie ich

czyszczenie. Mikrowyłącznik w dolnej części maszyny steruje otwieraniem ruchomej pokrywy. Kiedy jest on rozłączony maszyna od razu zatrzymuje się. Urządzenie bezpieczeństwa zatrzymuje silnik w ustalonym czasie.

Taśmę tnącą wykonano ze stali nierdzewnej, która do prawidłowego użytku musi być odpowiednio napięta i czysta. Stół roboczy jest wykonany ze stali nierdzewnej i zapewnia pożądaną powierzchnię cięcia.

Dla producenta bezpieczeństwo jest najważniejszym czynnikiem podczas projektowania maszyny. Oprócz powyższych zabezpieczeń są jeszcze zainstalowane dwa inne elementy bezpieczeństwa wymienione poniżej.

- 1 – Popychacz krojonego produktu
- 2 – Ruchoma osłona taśmy tnącej



OSTRZEŻENIE:

Puszczony z jakiegokolwiek pozycji popychacz krojonego produktu powróci automatycznie do pozycji dolnej.

2.2 Dane techniczne przecinarki taśmowej do mięsa

Moc zainstalowana	kW	0,75
Prędkość obrotowa silnika	obr./min.	900
Średnica koła taśmy tnącej	mm	192
Długość taśmy tnącej	mm	1550
Powierzchnia robocza	mm x mm	370 x 400
Wysokość cięcia	mm	150

2.3 Zasilanie

Napięcie: 230V 50Hz
Moc: 0,75kW

2.4 Numer seryjny przecinarki taśmowej do mięsa

Tabliczka znamionowa z numerem seryjnym maszyny jest umieszczona na obudowie maszyny. Przy przesyłaniu zleceń na naprawy serwisowe lub zamówień na części zamienne zawsze należy podawać:

- ▶ Numer seryjny
- ▶ Miesiąc i rok produkcji

2.5 Wymiary gabarytowe (w mm zgodne z rys. 1 str. 7)

- A = Od podstawy maszyny do stołu roboczego
B = Odległość od stołu roboczego do górnej krawędzi obudowy nad stołem
C = Całkowita wysokość
D = Wymiary podstawy
E = Wymiary podstawy (razem ze stołem roboczym)

Mod.	A	B	C	D	E
PM 1550	340	255	870	400	629

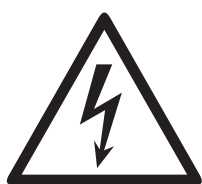
2.6 Transport

Maszyna transportowana jest w odpowiednio zaprojektowanym opakowaniu kartonowym. Wewnątrz kartonu znajdują się ograniczniki uniemożliwiające przemieszczanie maszyny podczas transportu. W czasie transportu należy zapakowaną maszynę zabezpieczyć przed przewróceniem. Waga piły wraz z opakowaniem wynosi:

Mod.	Kg
PM 1550	40,00

2.7 Instalacja

Zespół piły do mięsa jest wyposażony w stół ze stali nierdzewnej, który nadaje mu idealną stabilność.



OSTRZEŻENIE:

Prace dotyczące obwodu elektrycznego mogą być wykonywane wyłącznie przez wyspecjalizowanych elektryków, którzy są zaznajomieni z charakterystyką elektryczną maszyny i przepisami bezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE:

Kable głównego zasilania muszą wchodzić do skrzynki przyłączeniowej przez odpowiednie wejście. Wejście musi być zgodne ze stopniem ochrony IP 54.

Ponadto, kable zasilające muszą być odpowiednie do warunków funkcjonalnych i zdarzeń zewnętrznych, które mogą nastąpić; kable muszą być odizolowane i ognioodporne.

Przypominamy również, że system uziemienia musi być zarejestrowany u lokalnych władz na potrzeby uzgodnionych „kontroli początkowych” i późniejszych przeglądów okresowych.

2.8 Lokalizacja

Miejsce ustawienia piły powinno zapewniać obsługującemu odpowiednią ilość przestrzeni do obsługi i mycia. Wokół maszyny należy zachować wolny odstęp przynajmniej 1m. Piłę należy ustawić tak aby stół roboczy znajdował się na wysokości 850-1000mm. Gniazdo wtykowe do podłączenia piły powinno znajdować się w miejscu zawsze widocznym i dostępnym na wysokości 0,6-1m. Temperatura otoczenia przy pracy piły powinna wynosić od 10 do 40 °C, wilgotność względna 30-95%. Oświetlenie: w miejscu pracy należy zapewnić odpowiednie oświetlenie 500 lx.

3. DZIAŁANIE MASZYNY

Piłę do mięsa zaprojektowano do cięcia kości, mięsa lub ryb oraz podobnych produktów żywnościowych na kawałki o różnych rozmiarach. Piła do mięsa nie nadaje się do krojenia innych produktów niż te wymienione powyżej. Podczas obsługi maszyny należy używać popychacza zamocowanego na froncie maszyny.

Jeśli maszyna nie była używana przez pewien czas, przed uruchomieniem maszyny zaleca się sprawdzenie wszystkich części, które mogą wymagać regulacji.

Piła jest wyposażona w bezpiecznik termiczny. Maszyna jest przeznaczona do cyklu pracy S3 – praca przerywana.

Charakterystyczny krótkotrwały odgłos występujący przy zatrzymywaniu piły nie sygnalizuje złego działania maszyny lecz wynika z ustawienia hamulca.

4. STEROWANIE, KONTROLA ORAZ URZĄDZENIA STERUJĄCE I BEZPIECZEŃSTWA

4.1 Lista elektrycznych i mechanicznych urządzeń bezpieczeństwa oraz ich funkcje

Piła do mięsa posiada elektryczne i mechaniczne urządzenia bezpieczeństwa, które mają chronić operatora oraz maszynę przed różnymi zagrożeniami.

- 1 - Wyłącznik bezpieczeństwa.**
Steruje otwarciem ruchomej pokrywy obudowy (zatrzymuje maszynę za każdym razem gdy pokrywa nie jest zamknięta).
- 2 - Popychacz ciętego produktu.**
Jest on używany do przytrzymywania produktu i zapewnia odpowiednią odległość między taśmą tnącą a ręką operatora.
- 3 - Ruchoma osłona taśmy tnącej.**
Chroni operatora przed kontaktem z ostrzem taśmy w miejscu w którym wystaje z obudowy.
- 4 - Przycisk zatrzymania maszyny (wyłącznik – przycisk czerwony).**
Po jego wciśnięciu maszyna zatrzymuje się.
- 5 - Awaryjny wyłącznik grzybkowy (przycisk czerwony, umieszczony na górnej ścianie puszki sterowania maszyną).**
Po jego wciśnięciu maszyna natychmiast zatrzymuje się. Aby zresetować układ awaryjny należy przekręcić wyłącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 6 - Gniazdo i wtyczka .**
Pełnią rolę wyłącznika głównego.

5. PRZEGLĄDY, REGULACJE I UŻYTKOWANIE MASZINY

Oznaczenia elementów regulacyjnych ujęte w punktach 5.1 – 5.4 są zgodne z rysunkiem złożeniowym ze str. 15.

5.1 Przeglądy i regulacje

Przed uruchomieniem piły do mięsa należy wykonać następujące kontrole:

- ▶ Upewnić się, że napięcie zasilające jest odpowiednie.
- ▶ Sprawdzić działanie wyłącznika bezpieczeństwa testując go parę razy poprzez otwieranie pokrywy obudowy.
- ▶ Dostosować porcjownik. Poluzować gałkę, aby umożliwić ruch porcjownika równoległe do taśmy. Umożliwia to dostosowanie grubości ciętych porcji produktu. Po ustawieniu grubości należy z powrotem dokręcić gałkę, aby zablokować porcjownik w miejscu.
- ▶ Regulacja:

Regulacja naciągu taśmy tnącej: Po naciągnięciu taśmy należy obrócić górne koło taśmy, aby sprawdzić czy taśma jest wyśrodkowana na kołach. Jeśli wykryje się jakieś luzy między taśmą tnącą a kołem (taśma ma tendencje do zsunienia się z koła) lub taśma nie porusza się równo, należy dokręcić pokrętło napinacza taśmy (S1) aż taśma będzie idealnie wyśrodkowana.

Regulacja położenia przewodnika taśmy tnącej: Należy popuścić pokrętło (G7) a następnie ustawić przewodnik taśmy tnącej najbliżej jak to możliwe ciętego produktu.

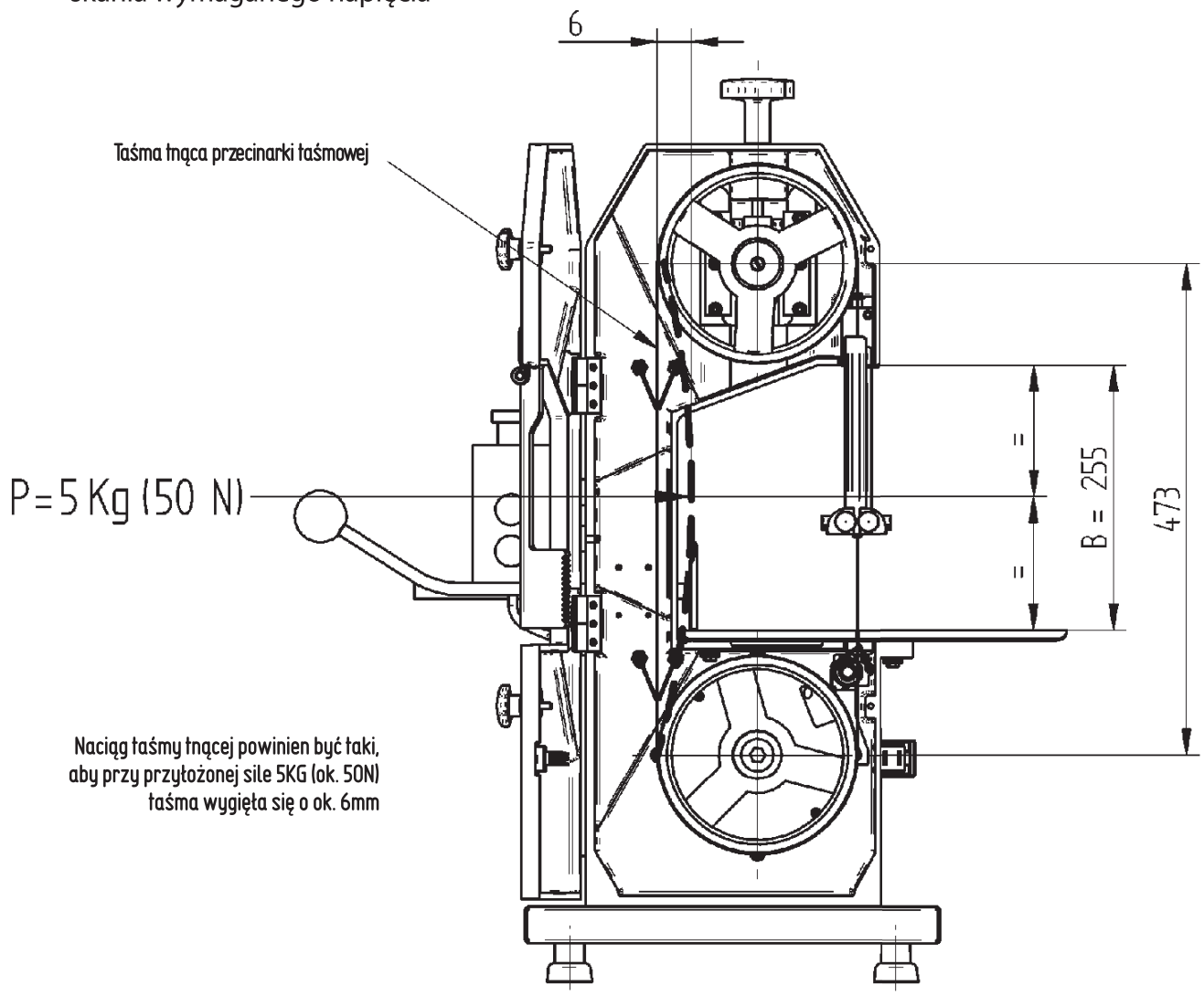
Regulacja przewodnika i łożyska oporowego taśmy tnącej: Wszelkie regulacje mogą być wykonywane wyłącznie po napięciu i wycentrowaniu taśmy tnącej.

Prowadnik taśmy tnącej zaopatrzony jest w dwa elementy dystansowe. Położenie ich jest ustalane przy pomocy pokręteł (każdy element dystansowy jednym pokrętłem). Należy poluzować pokręta i wsadzić dwa cienkie kawałki papieru między taśmę, a każdy element dystansowy. Elementy dystansowe muszą być dociśnięte do taśmy tnącej najmocniej jak jest to możliwe.

Prowadnik taśmy tnącej (G5) posiada dwa plastikowe elementy dystansowe (G6), które zapewniają jej wyśrodkowanie. Gdy te elementy nie stykają się już z taśmą z powodu ich zużycia należy poluzować pokręta w prowadniku taśmy tnącej i przesunąć krążki bliżej aż zetkną się z taśmą tnącą. Następnie należy dokręcić pokręta.

5.2 Napinanie taśmy tnącej

Aby uzyskać optymalne napięcie taśmy tnącej należy przekręcać pokrętko umieszczone na szczycie maszyny (S1) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu uzyskania wymaganego napięcia



5.3 Wymiana taśmy tnącej

Aby wymienić taśmę tnącą należy przekręcać pokrętko (S1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż będzie można zsunąć taśmę tnącą z górnego koła taśmy.

Przed wyjęciem taśmy tnącej ze stołu roboczego należy wysunąć osłonę ręki (G3) z prowadnika taśmy tnącej (G5), a następnie zsunąć z dolnego koła taśmy tnącej. Przy zakładaniu nowej taśmy tnącej należy wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Odpowiednie napinanie taśmy tnącej jest opisane w dziale „Napinanie taśmy tnącej”.

Po sprawdzeniu pozycji opisanych powyżej, piła jest gotowa do użycia.

Maszyna jest gotowa do uruchomienia; operator może wcisnąć przycisk włącznika (przycisk zielony). Aby zatrzymać działanie maszyny należy wcisnąć przycisk wyłącznika (przycisk czerwony). W przypadku nagłego, niebezpiecznego zdarzenia należy maszynę niezwłocznie zatrzymać awaryjnym przyciskiem grzybkowym koloru czerwonego, który umieszczony jest na górnej ścianie puszki sterowania maszyną.

UWAGA

Taśma jest narzędziem jednorazowego użytku. Nie istnieje potrzeba jej ostrzenia. Naciskanie ciętym materiałem na taśmę nie przyspiesza procesu cięcia.

5.4 Obsługa

Operator musi być odpowiednio chroniony przy użyciu urządzeń bezpieczeństwa znajdujących się w maszynie oraz musi zawsze znajdować się z przodu maszyny.

5.5 Mycie i czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do mycia wtyczka kabla zasilającego musi być odłączona od gniazdka. Nie wolno myć piły strumieniem wody pod ciśnieniem.

UWAGA

Przed przystąpieniem do mycia należy zdjąć osłonę ręki (G3) w następujący sposób:

- chwycić osłonę ręką i wyciągnąć ją w górę tak aby wyszła z prowadnika taśmy tnącej (G5)
- przechylić osłonę ręki (G3) do siebie i ciągnąć w dół, wyjąć ją z prowadzenia.

Codziennie po zakończeniu pracy należy myć pilę w następujący sposób:

- grube zabrudzenia usunąć szczotką,
- myć płynem do mycia naczyń rozcieńczonym w letniej wodzie,
- myte elementy przetrzeć ścierką zmoczoną w czystej letniej wodzie,
- po osuszeniu elementów należy przeprowadzić dezynfekcję przy użyciu środka P3-topax-66.

6. PRZEGLĄDY OKRESOWE, KONSERWACJE I NOTATKI Z INSPEKCJI

OSTRZEŻENIE:

Przeglądy okresowe i codzienne konserwacje opisane w tym rozdziale mają za zadanie utrzymać pilę do mięsa w idealnej sprawności technicznej.

Czynności te mają być wykonywane w różnych odstępach czasowych (zazwyczaj stałych).

Zalecane odstępy czasowe zostały ustalone na podstawie pracy maszyny w normalnym cyklu produkcyjnym. Oczywiście ten odstęp czasowy należy zaadaptować do rzeczywistego wykorzystania piły do mięsa.

6.1 Okresowe kontrole

Co 500 h (miesięcznie lub raz na miesiąc)

6.2 System elektryczny i mechaniczny

Należy dokładnie sprawdzać i czyścić wszystkie połączenia i w razie potrzeb wymieniać zużyte części.

6.3 Napęd

Sprawdzić pod kątem hałasu, luzów i ślizgania się części.

- ▶ Włączyć i wyłączyć piłę parę razy, aby sprawdzić jej działanie pod kątem nietypowego hałasu, luzów i wibracji między częściami napędu (łożyska silnika).
- ▶ Wyeliminować luzy i ślizganie się przez wymianę zużytych części.
- ▶ Zaleca się także przy okazji wyczyszczenie wszystkich podzespołów.

6.4 Silnik elektryczny

Należy przede wszystkim sprawdzać silnik, gdy maszyna pracuje przez długi czas lub kiedy praca odbywa się w szczególnie wysokiej temperaturze, czyli gdy temperatura łożysk przekracza 90°C. Jeśli łożyska hałasują, należy sprawdzić czy nie trzeba ich nasmarować lub wymienić.

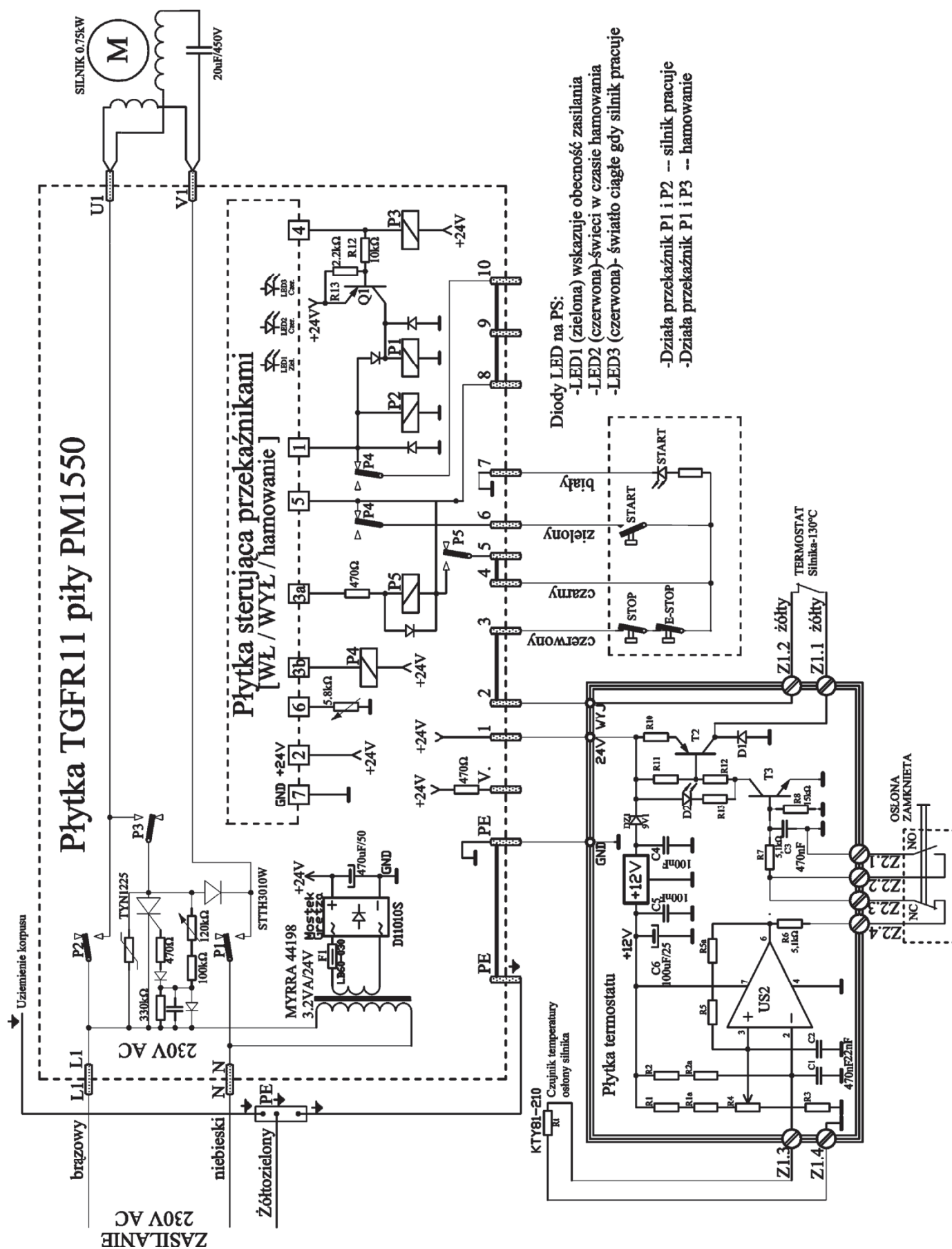
7. USZKODZENIA I NAPRAWY

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie
Przegrzanie piły	Pozostałości przetwórcze na przewodniku taśmy tnącej lub w napinaczu taśmy tnącej // zablokowane łożyska	Wyczyszczenie przewodnika taśmy tnącej lub napinacza taśmy tnącej //wymiana łożysk
Maszyna nie uruchamia się po wciśnięciu przycisku włącznika	Wciśnięty przycisk awaryjny // aktywowany mikrowyłącznik	Przekręcić przycisk awaryjny w lewo // Zamknąć ruchomą pokrywę obudowy
Hamulec silnika nie działa, gdy maszyna jest wyłączona (możliwość przesuwania taśmy tnącej palcami)	Wadliwa płyta elektryczna	Należy skontaktować się z serwisem lub producentem
Nierówne cięcie	Zbyt luźna taśma tnąca // Tępa taśma tnąca	Napiąć taśmę tnącą // wymienić taśmę tnącą
Spadanie taśmy tnącej	Niewłaściwa regulacja pionowa i pozioma taśmy tnącej	Wyregulować odpowiednio taśmę tnącą

Naprawy gwarancyjne i płatne remonty pogwarancyjne realizuje również producent Ma-Ga O/Grudziądz

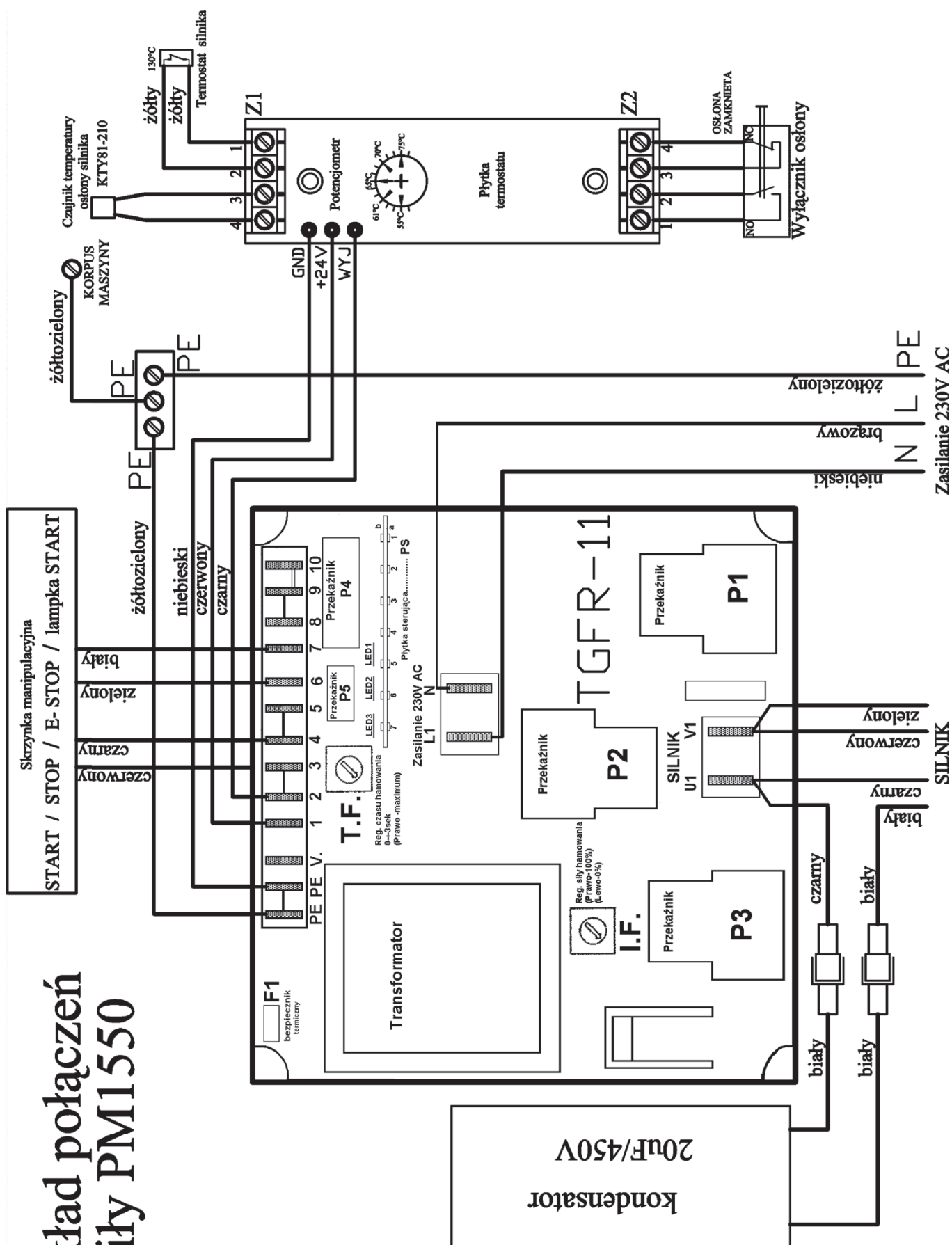
ul. Laskowicka 8 | tel. (56) 4626-632, fax (56) 4620-265 | tel. kom. 607 606 151

8. SCHEMATY ELEKTRYCZNE



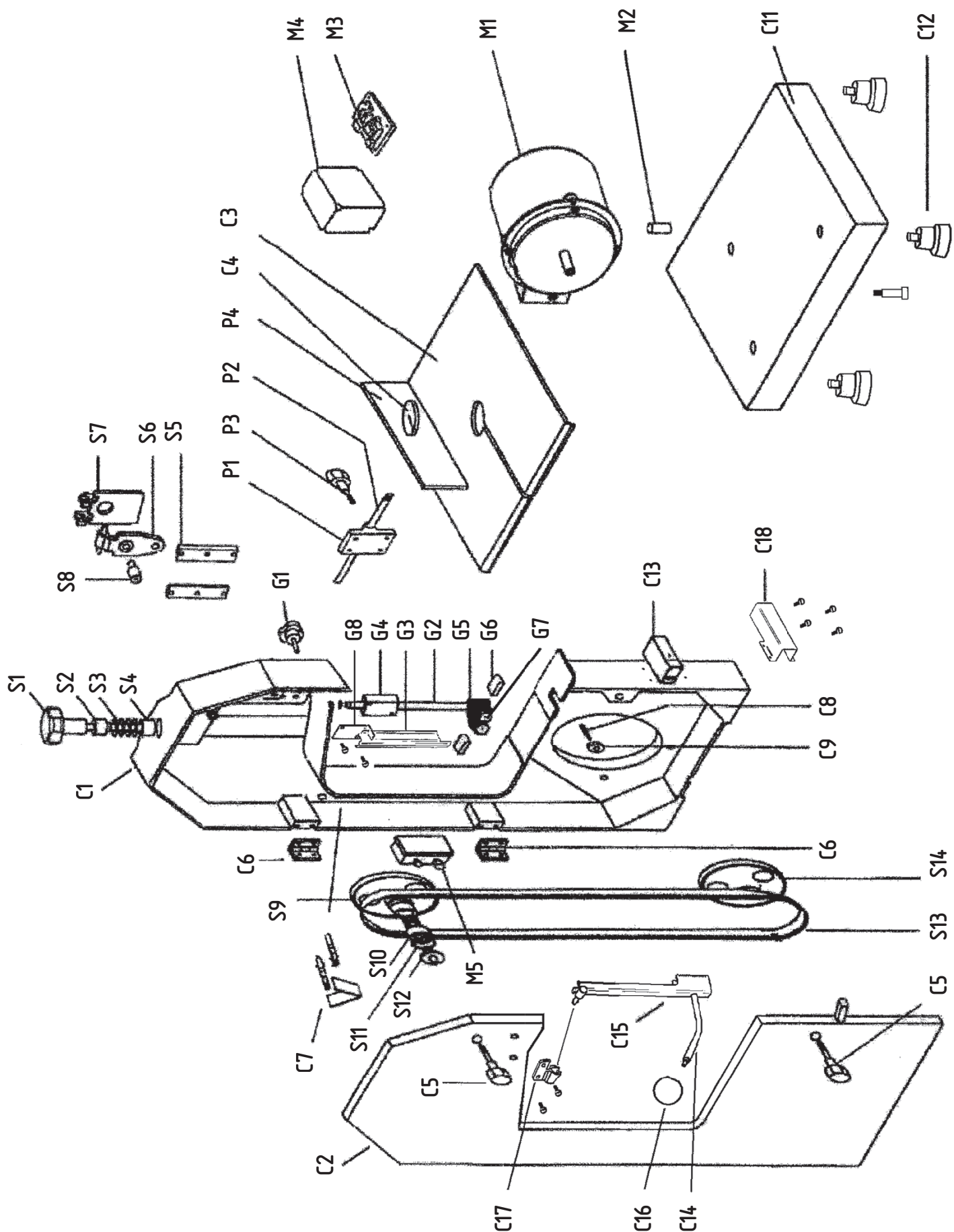
Schemat płytki TG-FR11

Układ połączeń piły PM1550



Podłączenia zewnętrzne płytki
TG-FR11 piły PM1550

9. RYSUNEK ZŁOŻENIOWY I LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH



10. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych do piły do mięsa PM 1550 należy podać następujące dane:

- 1 - Typ maszyny, rok produkcji
- 2 - Numer fabryczny maszyny,
- 3 - Numer części lub podzespołu,
- 4 - Nazwę części lub podzespołu oraz żadaną ilość.

Kod	nr. ref.	Opis przedmiotu
SGA15.001/SGA18.042/SGA20.001	C1/C2	Obudowa anodowana / Pokrywa
SGA15.038/SGA18.049/SGA20.004	C3	Stół roboczy
SGA18.062	C4	Zaślepka nylonowa stołu roboczego
SGA18.024	C5/G7	Pokrętło do zamykania pokrywy (C5) oraz blokowania przewodnika taśmy tnącej (G7)
K10670	C6	Zawias (2 szt.)
SGA18.044	C7	Zgarniacz (3 szt.)
SGA18.056	C8	Śruba wspornikowa łożyska oporowego
K10281	C9	Łożysko kulkowe oporowe taśmy tnącej
SGA18.060/SGA20.037	C11	Podstawa
SGA18.057	C12	Gumowa nóżka
SGA18.030	C13	Mikrowyłącznik
SGA18.022	C14	Dźwignia popychacza ciętego produktu
SGA15.036/SGA18.050	C15	Popychacz ciętego ptoaktu
SGA18.020	M4	Płytki elektryczna automatycznego wyłącznika
SGA18.065	C16	Panel sterujący TGFR9
SGA18.048	C17	Zawias popychacza ciętego produktu
	C18	Ośłona mikrowyłącznika
SGA15.035/SGA18.061	G2	Pręt przewodnika taśmy tnącej
SGA18.047	G3	Ośłona ręki
SGA18.045	G4	Wspornik pręta przewodnika taśmy tnącej
SGA18.034	G5	Przewodnik taśmy tnącej
SGA18.033	G6	Element dystansowy przewodnika taśmy tnącej
	G8	Przewodnica osłony ręki
SGA18.023	P3	Pokrętło mocujące
SGA18.036	M1	Silnik
	M2	Wspornik silnika
SGA18.032/SGA20.011	P1	Wspornik trzpienia płyty grubości plastra
SGA18.028/SGA20.014	P2	Trzpień płyty grubości plastra
SGA18.041	P4	Płyta grubości plastra
SGA18.025/SGA20.022	S1	Pokrętło napinacza taśmy tnącej
SGA18.055	S2/S4	Tulejka dystansowa
SGA18.052	S3	Sprężyna
SGA18.027	S5	Listwa prowadząca przewodnika napinacza (1 sztuka ; w maszynie 2 sztuki)
SGA18.038	S6	Wspornik koła napinacza
SGA18.039	S7	Przewodnik napinacza górnego koła taśmy tnącej
SGA18.011	S8	Kółko napinacza górnego koła taśmy tnącej
SGA15.033/SGA18.058/SGA20.020	S9	Górne koło taśmy tnącej
SGA18.051	S10	Łożysko kulkowe górnego koła taśmy tnącej
K10243	S11	Pierścień osadczy Seegera UNI7437 / DIN472/40
SGA18.026	S12	Podkładka
SGA15.039/SGA18.029	S13	Taśma tnąca
SGA15.034/SGA18.059/SGA20.021	S14	Dolne koło taśmy tnącej



Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657
www.maga.com.pl | handlowy@maga.com.pl