



## **Аппарат котлетный Roal Meat Patty**

### **Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования**



# **Содержание**

- 1. Введение**
- 2. Управление и размещение**
- 3. Части оборудования**
- 4. Подключение к электросети**
- 5. Пробный запуск**
- 6. Регулировка**
- 7. Запуск**
- 8. Очистка**
- 9. Анализ неисправностей**
- 10. Смазывание**

# 1.Введение

Котлетный аппарат Patty способен автоматически производить бургеры, куриные наггетсы, рыбные бургеры, картофельные и тыквенные котлеты, и другие продукты. Это оборудование идеально подходит для ресторанов быстрого питания, распределительных центров и пищевых производств.

Характеристики оборудования:

1. Оборудование подходит для многоцелевого использования: широкий спектр используемого сырья и разнообразие продуктов.

Таблица 1

Тип	Мясные продукты	Продукты водного происхождения	Овощи	Другое
Исходное сырье	Курица, говядина, свинина, баранина и др.	Рыба, креветки и др.	Картофель, тыква, морковь, зеленая фасоль и др.	Мясоовощные смеси
Продукт	Куриные наггетсы, котлеты для гамбургеров, куриные отбивные, стейки темпура, все виды кебабов	Рыбный стейк, рыбные котлеты для гамбургеров, темпура и др.	Картофельные оладьи, тыквенные оладьи, овощные оладьи	Все виды котлет для гамбургеров

2. Богатство форм: можно настроить любую форму котлет, максимальный диаметр обработки  $\leq 100$  мм.

3. Возможность подключения к машинам для обваливания в муке, жарочным машинам и другому оборудованию.

4. Удобная регулировка веса и толщины продукта (0-20 мм).

5. Простота в эксплуатации, высокая степень автоматизации.

6. Быстрая смена форм продуктов, достаточно заменить матрицу.

7. Автоматический механизм подачи бумаги для гамбургеров.

8. Гигиена, безопасность и надежность. Вся машина изготовлена из нержавеющей стали и других пищевых материалов, соответствует стандартам гигиены и НАССР, легко чистится.

9. Технические параметры

Таблица 2

Производительность	Емкость бункера	Мощность	Источник питания	Вес оборудования	Габаритные размеры
2100pz/Н	32L	0.55kw	380v,50hz	100kg	715*600*1400mm
Шум	Предохранитель	Максимальный ток	Рабочая температура		
≤85dB	5A	16A	0~30°C		

При использовании оборудования:

Температура продукта должна быть  $\geq 0^{\circ}\text{C}$ .

На оборудовании не следует использовать никакие материалы, кроме продуктов питания.

## 2. Управление и размещение

Перемещение.

Используйте погрузчик для погрузки и разгрузки оборудования, переместите его вблизи места установки и распакуйте упаковку.

Установка.

Разместите оборудование в необходимом рабочем положении, обеспечив расстояние между оборудованием и стеной не менее 500 мм для удобства обслуживания. После установки отрегулируйте высоту оборудования и заблокируйте резиновые колеса.

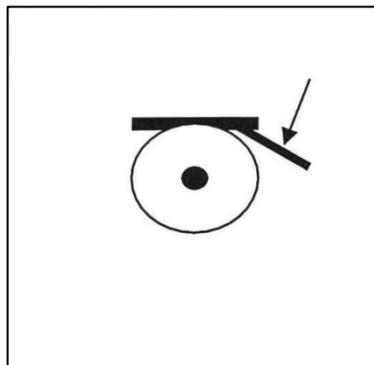
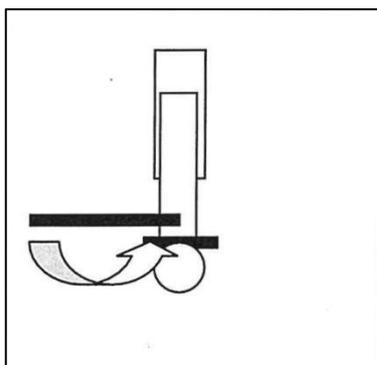


Рис 1.

Поверните стальную трубу, чтобы отрегулировать высоту, и нажмите ногой на замковую пластину для фиксации.

### 3. Части оборудования

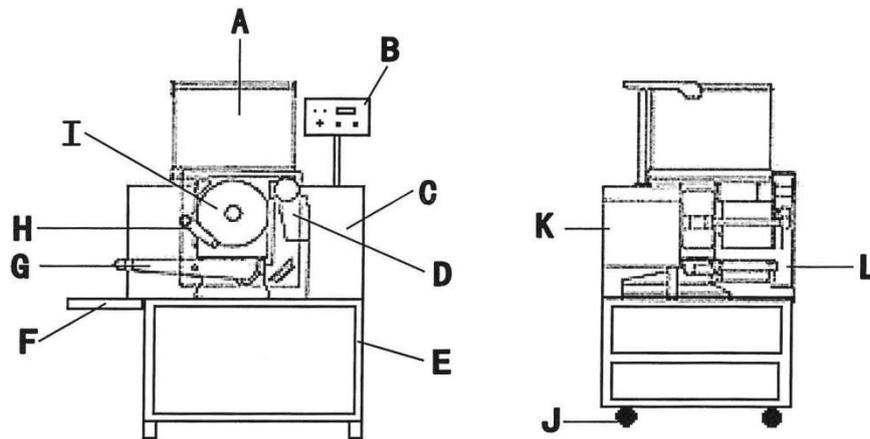


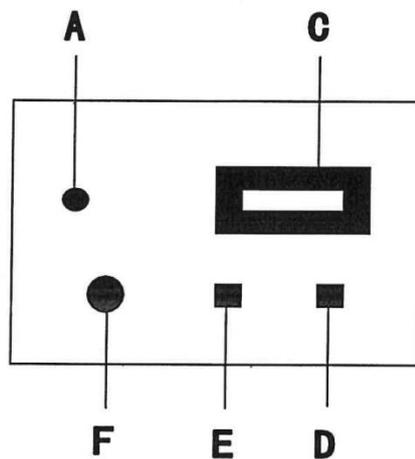
Рис 2.

Таблица 1

Серийный номер	Название	Функция
A	Бункер для фарша	Хранение материалов
B	Электрический щит	Управление работой оборудования
C	Мотор-редуктор	Механическая часть оборудования
D	Механизм подачи бумаги	Бумага подкладывается под дно котлеты
E	Рама	Поддержка оборудования
F	Кронштейн	Поддержка поддона
G	Конвейер	Выдача сформированных котлет
H		Удаление котлеты из матрицы

	Струна для обрезки	
I	Матрица	Определяет форму котлет
J	Колеса	Перемещение оборудования
K	Задняя крышка	Удобство обслуживания механических частей
L	Защитная крышка	Защита оборудования

Рис 3.  
Таблица 2



Серийный номер	Условный знак	Роль
A	Датчик	Контроль закрытия защитной крышки

C	Счетчик	Количество произведенных котлет
D	Стоп	Остановка оборудования
E	Старт	Запуск оборудования
F	Кнопка включения и выключения питания	Включение питания

## 4. Подключение к электросети

Электропитание: 380 В, 50 Гц, трехфазное, четырехжильное.

Оборудование должно быть надежно заземлено.

Вставьте вилку оборудования в розетку, проверьте, закрыта ли емкость и установлена ли защитная крышка, затем включите машину.

## 5. Пробный запуск

Обратите внимание!

После распаковки оборудования рекомендуется провести следующие проверки:

Убедитесь, что провода не ослаблены и надежно закреплены.

Проверьте, нет ли люфта в механических частях.

Проверьте, содержится ли достаточное количество смазочного масла в редукторе.

Проверьте, корректно ли установлена защитная крышка на оборудовании и закрыт ли бункер для фарша должным образом. Если части оборудования не будут плотно закрыты, то аппарат работать не будет, стоят датчики на закрытие защитных крышек.

Старт.

Вставьте ключ в замочную скважину блока питания и поверните его по часовой стрелке, чтобы включить питание.

Нажмите кнопку включения ON, чтобы запустить оборудование.

Нажмите кнопку останова OFF, чтобы остановить оборудование. После запуска оборудования начинается подсчет, нажмите кнопку сброса, чтобы обнулить счетчик.

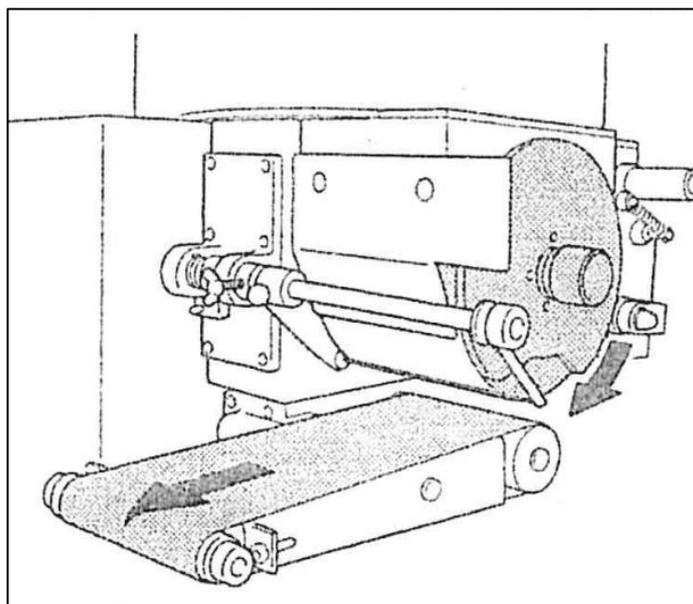


Рис 4.

## 6. Регулировка

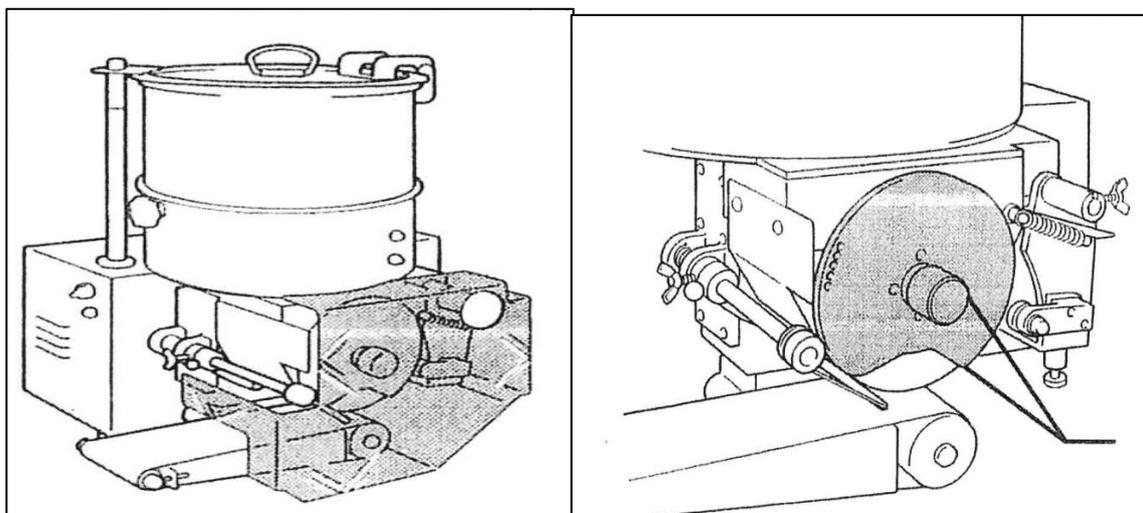


Рис 5.

### Снятие матрицы.

Как показано на рисунке 1, ослабьте винт-бабочку и снимите защитную крышку.

Как показано на рисунке 2, ослабьте зажимную гайку (с левой резьбой) и снимите кулачковый диск подачи бумаги.

Аккуратно специальным съемным устройством вытяните матрицу из вала, после чего ее можно снять.

Регулировка толщины продукта.

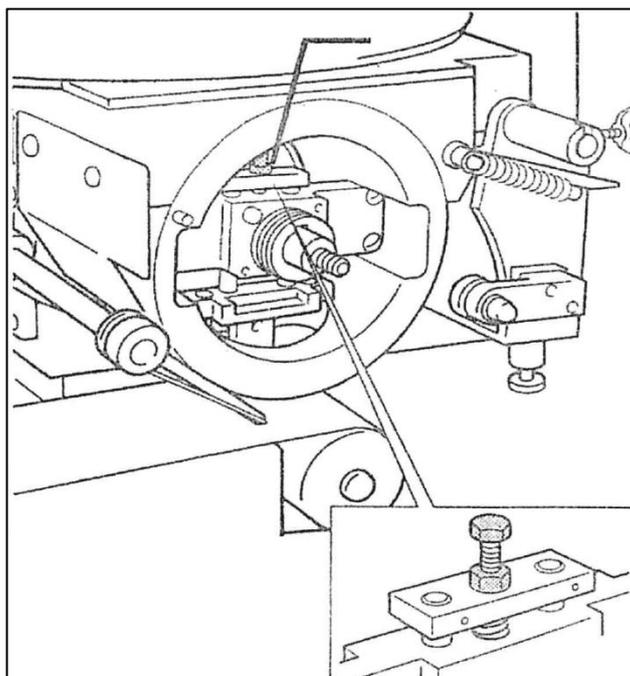
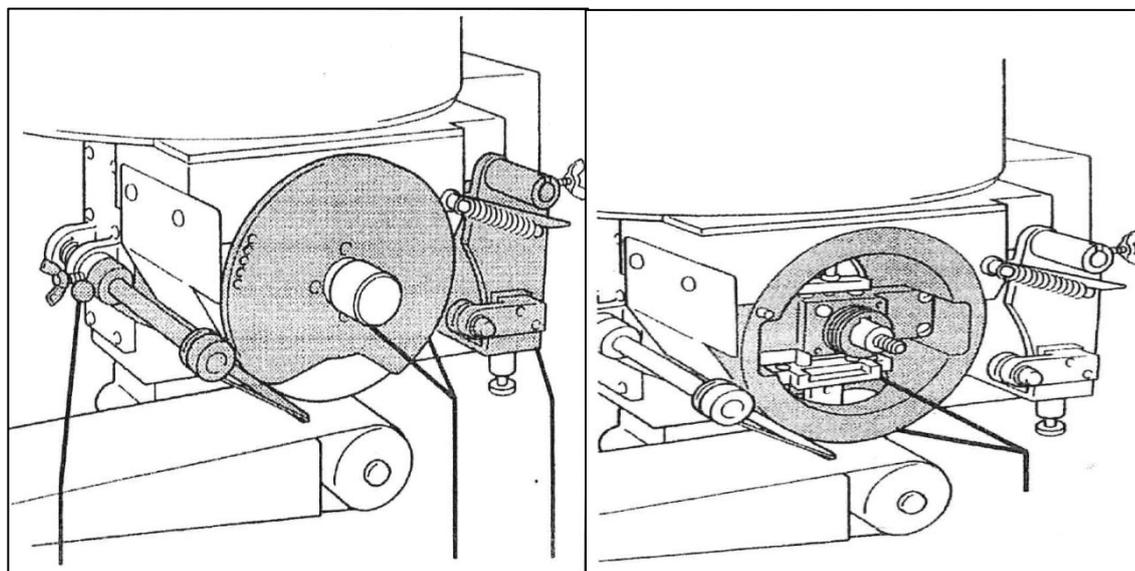


Рис 6.

Регулировка толщины формованного продукта показана на рисунке справа. Толщина сформированного продукта определяется длиной винта. После регулировки обязательно затяните гайку.



Совместите паз на матрице со шпонкой на валу, пальцами поднимите опору диска матрицы, вставьте матрицу в вал, последовательно установите кулачковый диск подачи бумаги, затяните винты и установите защитную крышку.

Механизм подачи бумаги.

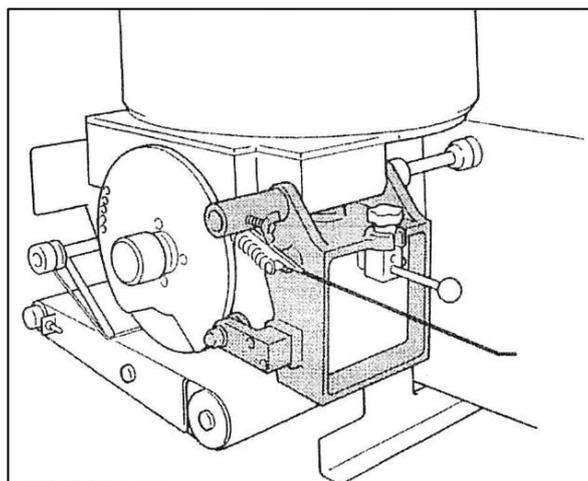


Рис 7.

При производстве свежих продуктов часто используется механизм подачи бумаги для всовывания бумаги под котлету, чтобы предотвратить её прилипание к конвейерной ленте.

Как показано на картинке, держите механизм подачи бумаги левой рукой, поднимите опорную пластину правой рукой и медленно опустите механизм подачи бумаги левой рукой так, чтобы подшипник упирался в кулачок подачи бумаги.

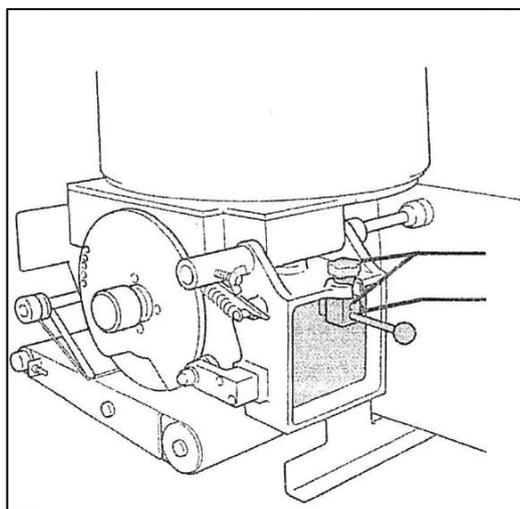


Рис 8.

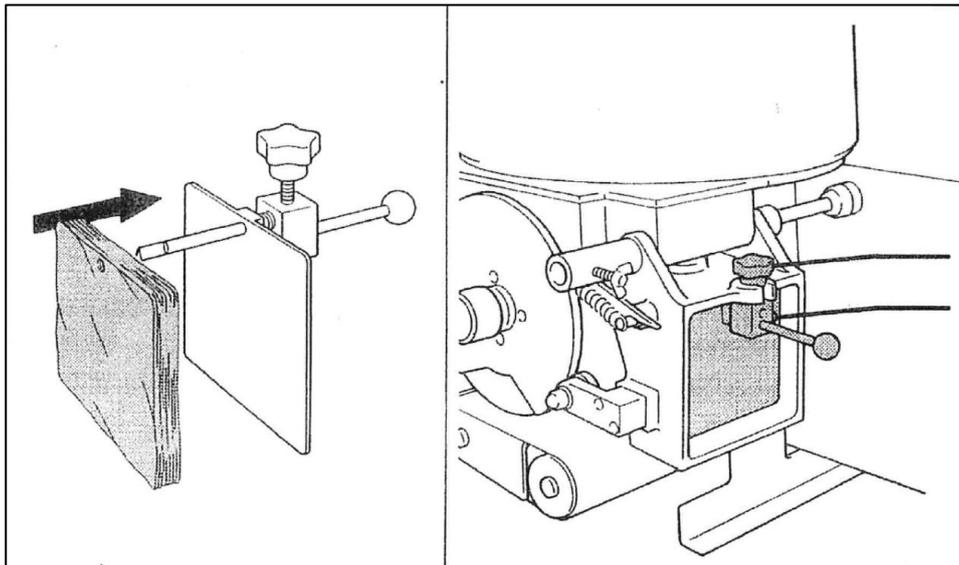


Рис 9.

Как показано на рисунке 9, ослабьте зажимную гайку и снимите её с кронштейна подачи бумаги.

Как показано на картинке, пропустите бумагу через маленький вал, а затем заблокируйте кронштейн. Устройство выгрузки показано на рисунке. Ослабьте болт-бабочку, чтобы снять его.

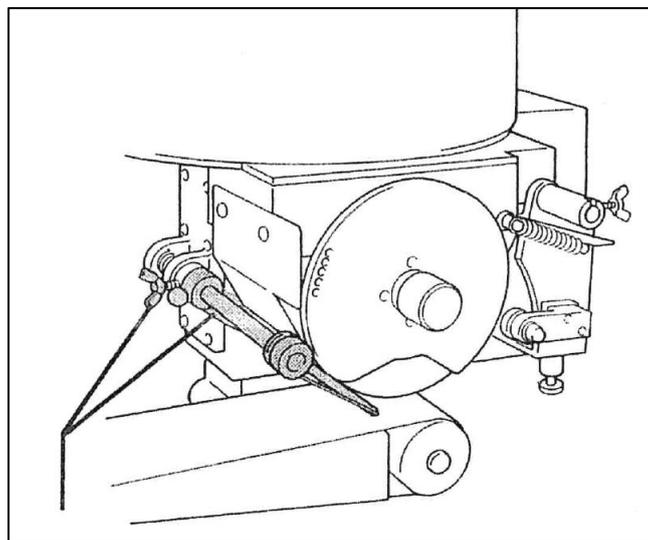


Рис 10.

Регулировка стальной струны.

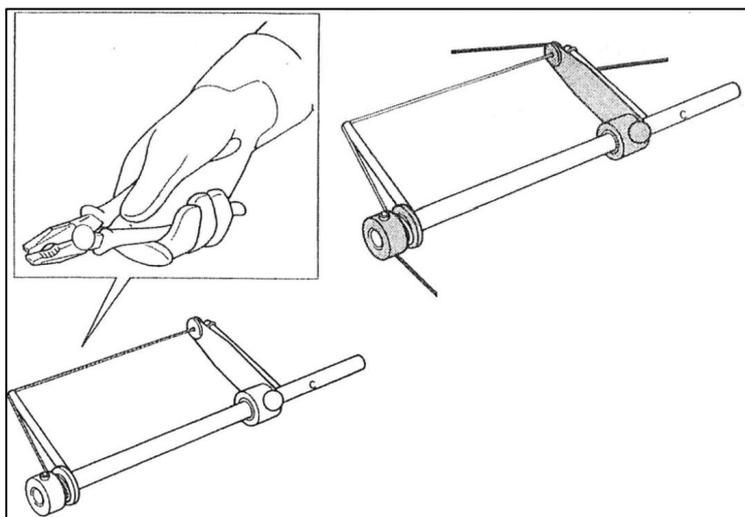


Рис 11.

Выходная секция. Как показано на рисунке, ослабьте зажимную гайку и поверните выходной конец по часовой стрелке, чтобы снять сетчатый конвейер.

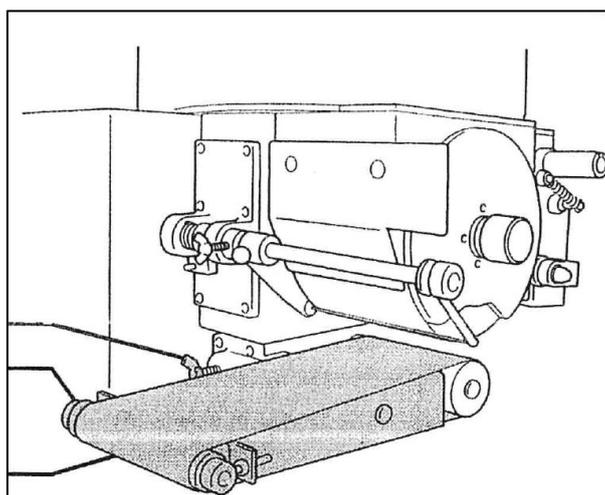


Рис 12.

Натяжение сетчатого конвейера.

## 7. Запуск

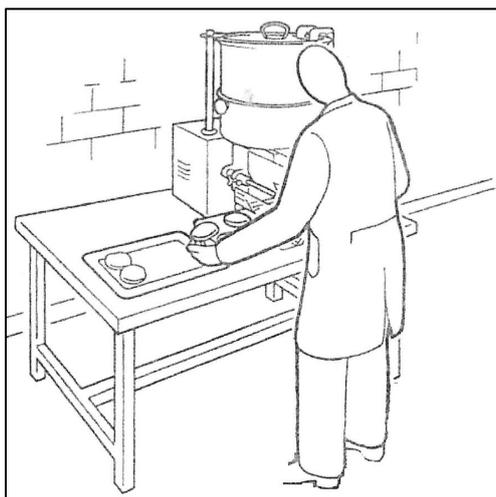


Рис 13.

Загрузите фарш в бункер, запустите оборудование и начните непрерывное производство мясных котлет.

Остановка.

Нажмите кнопку остановки, чтобы прекратить производство и приступить к очистке оборудования.

## 8. Очистка

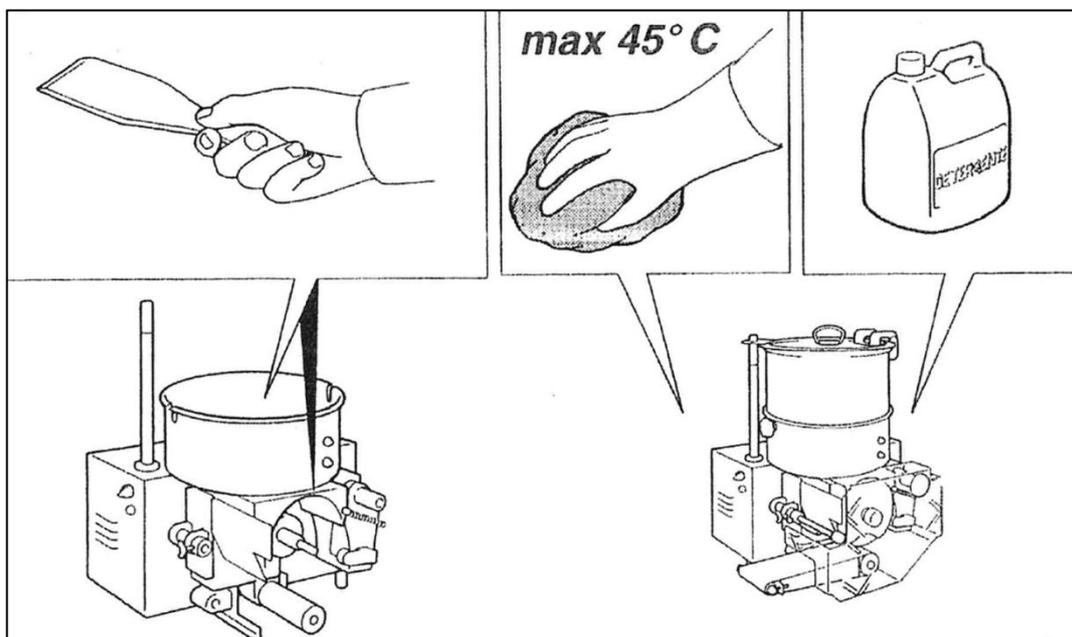


Рис 14.

Отключите питание перед очисткой.

Работы по очистке после завершения производства:

1. Удаление фарша;
2. Демонтаж вымешивателя фарша;
3. Демонтаж матрицы;
4. Демонтаж сетчатого конвейера.
5. Инструменты:
6. Плоская лопатка;
7. Тряпка;
8. Чистящее средство (с кислотностью рН 5-7, щелочное рН 8-10, перед использованием ознакомьтесь с инструкцией по чистящему средству);
9. Удалите остатки мяса внутри контейнера для сырья и с матрицы при помощи плоской лопатки;
10. Вымойте оборудование чистящим средством и горячей водой ( $\leq 45^{\circ}\text{C}$ ).  
Очищаемые части: контейнер для материалов, матрица, посадочное место матрицы, сетчатый конвейер, струна для обрезки, корпус, кулачковое устройство подачи бумаги, защитная крышка.

## 9. Анализ неисправностей

Таблица 3

Ситуация	Причина	Проверка
Оборудование не работает	Нет напряжения в цепи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Неправильное подключение к источнику питания</li> <li>-Питание устройства не включено</li> <li>-Силовой предохранитель</li> <li>-Защитная крышка бункера для фарша закрыта неплотно</li> <li>-Защитная крышка матрицы установлена неправильно и закрыта неплотно</li> </ul>

	Повреждение цепи	-Необходимо проверить целостность электрической цепи
Двигатель издает шум, но устройство не вращается	Неправильная установка роликов матрицы	-Положение ролика матрицы -Потеря клиновой шпонки на лыске
Недостаточное заполнение	Матрица не скользит	-Регулировка опор -Замена пружины матрицы
	Недостаточное количество фарша	-Бункер для фарша

Совет: редуктор и подшипники редуктора были полностью смазаны перед отправкой с завода и, как правило, не требуют дозаправки.

## 10.Смазывание

Смазка оборудования:

Компоненты оборудования, требующие смазки, включают редуктор, шестерни и подшипники в редукторе. Они уже были полностью смазаны на заводе, но для долгосрочного использования требуются следующие действия. В целом, редуктор не требует дозаправки маслом.

Смазка шестерен редуктора:

Добавьте трансмиссионное масло ТАД-17 или аналог в нижнюю часть редуктора, уровень масла не должен превышать центральную линию звездочки. Регулярно проверяйте и своевременно доливайте масло, обычно каждые 2 месяца.

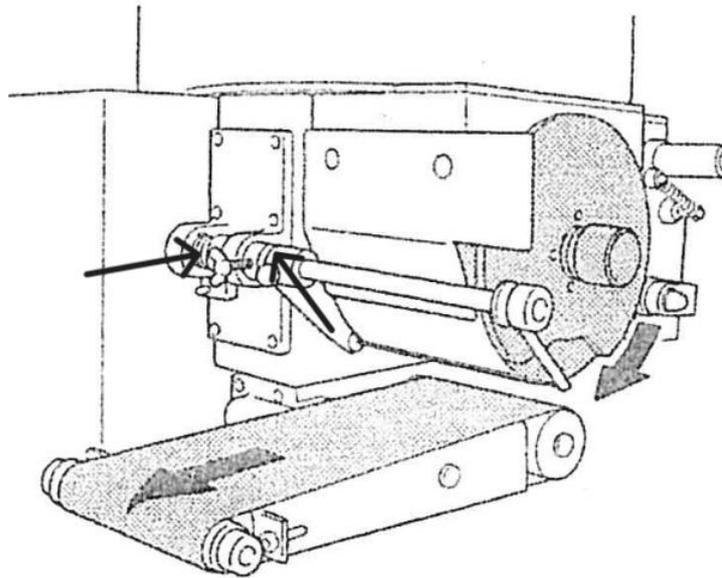


Рис 15.

Смазка подшипников редуктора:

Добавление масла в зону подшипников требует использования смазочного пистолета из масляной чашки, обычно это делается каждые полмесяца. Смазка оборудования должна строго выполняться согласно установленному качеству, регулярному графику и назначенными лицами.

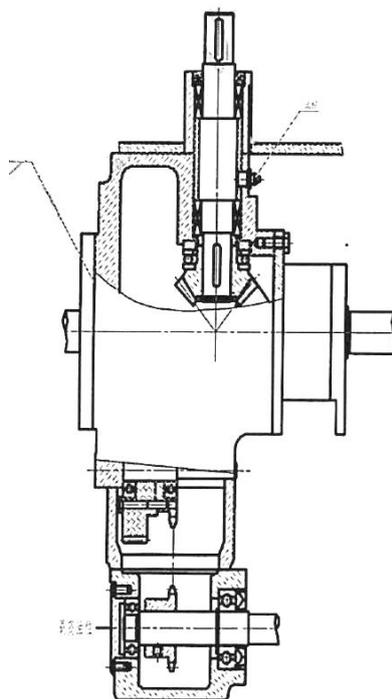


Рис 16.

**Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель:** Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай