

Telefon/fax:

+36-74/510-053; 510-054; 419-252

E-mail: info@vendi.huweb: www.vendi.hu

GALUSKASZAGGATÓ GÉP

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



**Olvassa el, és a készülék közelében
őrizze meg jelen használati útmutatót.**

Szervizbejelentés: a www.vendi.hu weboldalon vagy telefonon: +36 74/510-054 mellék: 106

Minősítések

A Kereskedelmi Minőségellenőrzési Intézet (KERMI) az E 23 tip. galuskaszaggató gépet munkavédelmi szempontból minősítette.

Aminősítés száma: IV-1131/78.

Minősítés: Megfelelő

A Magyar Elektrotechnikai Ellenőrző Intézet Budapest vagyon- és életbiztonság szempontjából vizsgálta az E 23 tip. galuskaszaggató gépet.

Száma: 211-00963 Minősítés:

Megfelelő

1. E 23 tip. Galuskaszaggató gép rendeltetése

Alkalmazási területe:

Nagyüzemi konyhák (kórház, vendéglátó ipari, honvédség, üzemi konyha stb.). A nagyüzemi konyhákban nagy mennyiségű galuska gyártása csak géppel oldható meg. Az E 23 tip. galuskaszaggató gép, kezelése egyszerű, könnyen a főzőüst fölé helyezhető, igen termelékeny.

2. Felépítési, Működési elv

Görgőkkel ellátott, csőállványra szerelt AISI 304 minőségű keverőcsészéből áll, melyben kétszárnyú lapátkerék forog. A keverőcsésze aljára $\varnothing 7,2$ mm-es vagy $\varnothing 10$ mm-es furatokkal ellátott perforált tálca helyezhető. A perforált tálca felett 1 mm-es távolságban forog a keverőlapát. A lapátkerék meghajtására, a szerelvény lapra a keverőcsészével ellentétes oldalon felszerelt, DPIH 71-B/4 típusú elektromotor szolgál. Elektromotor a hajtástécszija és fogaskerékpár segítségével adja át a lapátkeréknek.

A szerelvénylapra a rászert tartozékkal együtt megfelelő magasságra és irányba (főzőüst felé) állítható. A beállított helyzetben rögzíthető a fékezhető kerékkel.

3. Műszaki adatok

Alapméret, illetve terület:	1 m ²
Magasság:	145 cm
Szélesség:	68..95 cm
Hosszúság:	148 cm
Súly:	130 kg

Keverőlapát fordulat száma:	66 fordulat/perc
Kapacitás:	150 kg/óra
Villanymotor típusa:	DPIH 71-B/4
Feszültség:	400 V
Fordulatszám:	1360 fordulat/perc
Motorvédelem:	DT 0052
Hőkioldó beállítása:	1,6 A
Hőkioldó beállítása határértéke:	1-1,7 A
A motor védettsége:	IP 55
Főbiztosíték értéke:	6 A

Az elektromotor 400 V-os hálózatról csak csillagkapcsolásban üzemeltethető.

4. Kezelési útmutató

a.) Szükséges kezelőszemélyzet

üst fölé helyezéshez	2 fő
üzemeltetéshez	1 fő

b.) Kezelőszeméllyel szemben támasztott követelmények

Az üzemeltetéshez szakképzettség nem szükséges.

Agéppel való üzemeltetéshez 1 hét begyakorlási idő szükséges. A kezelőszemélyzet a szükséges szakmai, illetve munkavédelmi előírásokat köteles elsajátítani a 47/1979. (XI. 30.) MT.sz.rend pontja szerint.

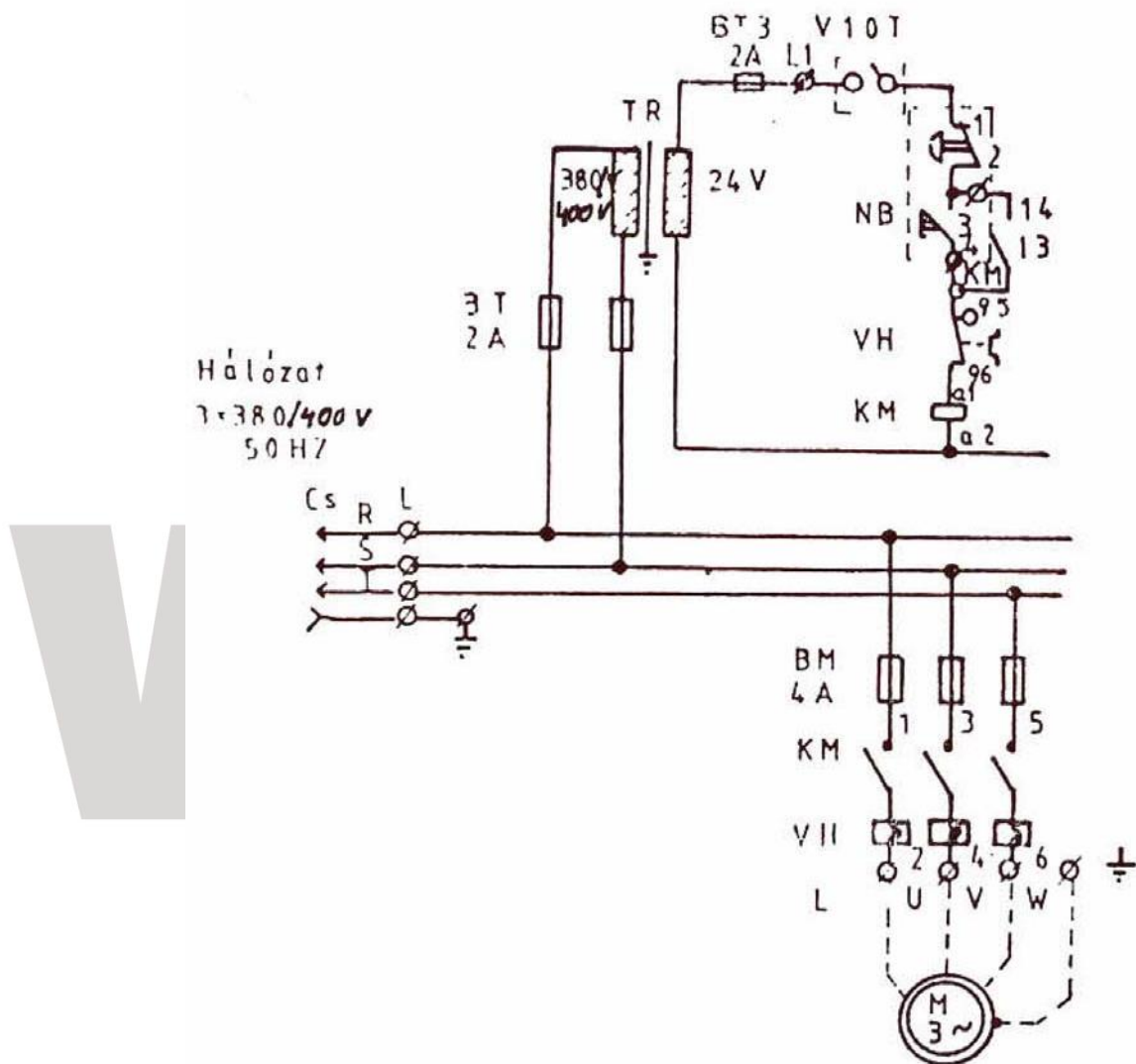
c.) Üzemeltetési utasítás:

Agép használatba vétele előtt a gép kezelője kiválasztja a megfelelő lyukbőségű perforált lemezt, amit a keverőcsésze aljára 6 db csavarral felerősít, majd meggyőződik arról, hogy a perforált lemez és a keverőlapát közötti távolság nem nagyobb 1 mm-nél.

Abban az esetben, ha a távolság nagyobb, akkor a keverőlapát a kívánt magasságra állítja, és a keverőtengelyen lévő anyával utána biztosít. A keverőlapátot kézzel megforgatja, és ezáltal meggyőződik arról, hogy a gép kapcsolódó alkatrészeiben rendellenesség mutatkozik-e?

A tézta sűrűsége olyan legyen, hogy saját súlyától perforált csészén kicsepegjen.

E-23. tip. galuskaszaggató elvi elektromos kapcsolása:



Agéphálózatra való csatlakoztatása MT 1 KV tip. $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$ keresztmetszetű, 4 m hosszú csatlakozó vezetékkel és DFH 323 m tip. dugvillával történik. DAFR-323 m tip. dugaszaljszatot szükséges felszerelni. Az elektromos berendezésnél az MSZ 1600 és MSZ 172/1 mérvadó.

FIGYELEM!

Agépen történő bármilyen meghibásodás, vagy üzemzavar csak állógépen, feszültségmentes állapotban hárítható el.

Ha a gép feszültségkimaradás vagy bármilyen egyéb ok miatt megáll, a főkapcsolót azonnal ki kell kapcsolni!

5. Karbantartási utasítás

a.) A gép tisztítása az alábbiak szerint történik:

A keverőcsészét minden nap, illetve minden üzemeltetés után ki kell tisztítani. A tisztítást először puha anyagból készült kanállal kell végezni, majd meleg klór-essav mentes tisztítószeres vízzel kell kimosni. A csésze belsejét célszerű mindjárt a tisztítás után étolajjal vékonyan bekenni.

Agépcsapágyai zsírkenésűek: szereléskor a csapágyakat az első javításig (2-3 év, elegendő zsírral töltik fel.

b.) Gyakrabban előforduló hibák és javításuk:

b/1. Aszíj leesik: -elhárítása: a szíjat felhelyezzük, a szíj feszességét beállítjuk úgy, hogy a motor tartócsavarjait meglazítva, a motor helyzetének állításával a megfelelő szíjfeszességet beállítjuk, majd rögzítjük.

b/2. A csészébe beleüt a keverőlapát: -okozója lehet: a csésze nem a megfelelő helyzetben van rögzítve. Elhárítása: a csésze helyreigazításával történik.

b/3. A gép nem szaggat galuskát: a perforált lemez és a keverőlapát közti távolság 1 mm-nél nagyobb. Az ellenanya fellazítása után beállítjuk az 1 mm-es hézagot, majd az ellenanyával újból rögzítünk.

Fogaskerekek

1 db Z=139 rsz.: G-38 fogaskerék

1 db Z-23 rsz.: G-36 nyeleskerék

Golyócsapágyak

Egysorú mély golyócsapágy:

2 db 1205 számú önbeálló g. csapágy Skf.

2 db 6206 számú mélyhornyú g. csapágy Skf.

Szimering és ékszíj

1 db 10×28×50 rugós tömítőgyűrő

1 db A×1800 ékszíj

6. Munka- és egészségvédelmi előírások

7/1. A gépre előírt biztonságtechnikai követelmények: A csészét úgy kell beállítani és rögzíteni, hogy a tésztát adagoló személy kezét forró gőz ne érje. A géphez vezető csatlakozáson átjárni csak a vezeték megfelelő védelme esetén szabad.

7/2. Perforált lemezt cserélni csak feszültségmentesített gépen szabad.

7/3. Védőburkolat nélkül üzemeltetni tilos. A beállított helyzetben rögzíteni kell a gépet.

7. Jótállási garancia

A gyártó a vásárlástól számított 12 havi jótállási kötelezettséget vállal.

Garanciát kizáró okok:

- Rendellenes használat,
- Szakszerűtlen kezelés,
- Szállításból eredő meghibásodás,
- Erőszakos külső behatás,
- Helytelen tárolás,
- Elemi kár,
- Más rajtunk kívül álló okok