



# **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**HS-3S**

**(Горизонтальный слайсер)**



---

# ВНИМАНИЕ

Использование этого или любого промышленного оборудования может привести к опасностям, таким как горячая поверхность, острый предмет или опасность от воздействия электрической энергии. Данное руководство предоставит вам помощь в безопасном и эффективном использовании нашего оборудования.

Все оборудование, независимо от того, считается ли оно опасным или нет, должно использоваться в соответствии с принципами надлежащей производственной практики.

Оператор для этого оборудования должен быть совершеннолетним. Перед эксплуатацией внимательно прочитайте и следуйте инструкциям, чтобы обеспечить максимальную безопасность и наилучшее использование нашего оборудования.

Если у вас есть вопросы или комментарии, свяжитесь с нами или местным дилером **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**, чтобы **ЗНАТЬ КАК БЕЗОПАСНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ МАШИНУ**.

---

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение.....	(3)
2. Информация о безопасности.....	(5)
3. Монтаж.....	(9)
4. Управление.....	(11)
5. Чистка и обслуживание .....	(14)
6. Схема подключения .....	(16)

# 1. ВВЕДЕНИЕ

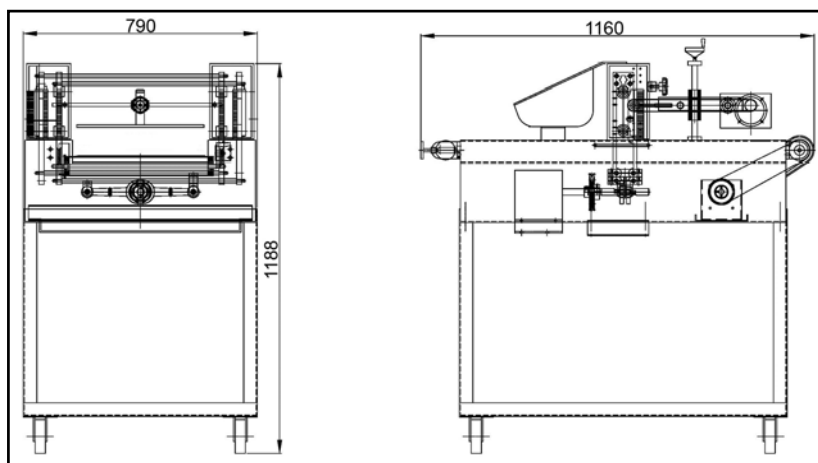
---

## 1.1 Краткое введение

Это руководство предназначено для ознакомления с установкой, эксплуатацией и обслуживанием горизонтального слайсера HS-3S.

Спасибо, что выбрали SINMAG в качестве поставщика. Любой вопрос, пожалуйста, свяжитесь с нашим местным офисом или дистрибьютором, который предоставит вам мгновенный и идеальный сервис.

## 1.2 Спецификация



- Модель машины: HS-3S
- Напряжение: 220 В-50 Гц-1 ч Мощность: 0,42 кВт
- Масса машины: 140 кг
- Производительность: 5000 гамбургеров / ч
- В комплекте: 3 ножа
- Уровень шума во время работы: ≤70 дБ.
- Окружающая температура окружающей среды: 5 ~ 40 °С
- Относительная влажность окружающей среды: 30% -95%
- Высота над уровнем моря: ≤1000m

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

---

### **1.3 Описание**

Этот горизонтальный слайсер был тщательно разработан для использования на современных хлебопекарных и кондитерских производствах, пекарнях. Эта машина используется для нарезки гамбургера, бисквитов и тостового хлеба и т. Д. Она экономична, для работы на ней необходим только один человек. Позволяет избежать неровных кусочков, как при нарезке вручную; гарантировано нарезает продукт аккуратно и точно.

В соответствии с требуемой толщиной слоя при нарезки бисквита, можно устанавливать один или два ножа. Высота установки ножей от 5 мм до 120 мм. Расстояние между ножами регулируется шагом 5 мм. Поскольку конвейерная лента имеет ширину 380 мм, ширина изделия должна быть менее 380 мм. А высота изделия должна быть в пределах 135 мм.

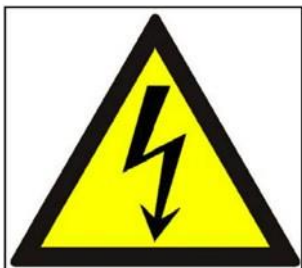
Продукты транспортируются к ножам конвейерной лентой. Все части, которые входят в контакт с продуктом, имеют качество пищевых продуктов, чтобы обеспечить высочайшее качество гигиены.

## 2. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

### 2.1 Символы безопасности

Для вашей безопасности, пожалуйста, обратите внимание на следующий символ, обозначенный на машине:



Этот ярлык предупреждает, что доступ к этой позиции может получить только квалифицированный специалист службы, и оператор должен отключить питание перед проведением любой очистки или обслуживания.



Этот ярлык предупреждает, что не приближайтесь к лезвиям, когда машина работает, иначе это повредит ваши пальцы.

## **2. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

---

### **2.2 Меры предосторожности**

Чтобы обеспечить максимальную безопасность и оптимальную производительность на этом аппарате, важно, чтобы вы или любой другой оператор машины прочитали и поняли содержание этого руководства перед запуском машины. Обратите особое внимание на инструкции по безопасности, обозначенные этими символами.

#### **Инструкции пользователя и меры предосторожности**

Производитель снимает с себя всю ответственность за любую травму людей или животных или повреждение предметов, возникших в результате несоблюдения какой-либо предыдущей или следующей информации и инструкций по использованию или обслуживанию машины:

1. Не используйте оборудование для любых целей или грузов, отличных от тех, которые указаны изготовителем;
2. Каждый день проверяйте предохранительные устройства и общее состояние оборудования;
3. Каждый день тщательно очищайте оборудование;
4. Соблюдайте все необходимые меры предосторожности и меры безопасности при погрузке, настройке, замене деталей или выполнении работ по ремонту / техническому обслуживанию на машине, чтобы убедиться, что машина или любые ее части случайно не запущены другими лицами;
5. Не вмешивайтесь в ограждения или предохранительные устройства на машине;
6. Не снимайте защитные устройства или предохранительные устройства на машине, если это действительно необходимо для целей работы, и без принятия мер, направленных на снижение риска до минимума, как это описано полностью и часто в этом руководстве;
7. Установите все предохранители и предохранительные устройства, как только причина их временного удаления больше не существует;
8. Все операторы должны соблюдать процедуры безопасности на рабочем месте

## **2. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

---

### **2.3 Информация о рабочей безопасности**

Машина должна использоваться только персоналом, соответствующим образом подготовленным для этой цели и прошедшим обучение в этой публикации.

Для обеспечения безопасности соблюдайте следующие инструкции:

1. Установите машину в соответствии с безопасными рабочими требованиями на рабочем месте.
2. Не ставьте машину вблизи источника тепла, и эту машину нельзя использовать в месте, где окружающая среда может иметь потенциальный риск взрыва.
3. Используйте машину с большой осторожностью и никогда не отвлекайтесь.
4. Не носите свободную одежду или одежду с широкими или открытыми рукавами.
5. Пылезащитные маски следует носить при нормальной эксплуатации и чистке.
6. Во время эксплуатации и чистки следует практиковать осторожное обращение и минимальное количество пыли.
7. Не снимайте, не закрывайте и не модифицируйте идентификационные таблички, размещенные на корпусе машины.
8. Не снимайте прозрачную защиту и не меняйте и не обходите механические и электрические защитные устройства.
9. Работайте над разрешенными продуктами, а не с другими типами.
10. Не используйте машину как рабочую вершину и не ставьте на нее какие-либо предметы, которые не требуются для обычных рабочих операций.
11. Не используйте машину с временными электрическими соединениями или неизолированными кабелями.
12. Периодически проверяйте состояние силового кабеля и зажима кабеля на корпусе машины, замените его, как только это будет необходимо квалифицированному персоналу.
13. Немедленно остановите машину, как только произойдут какие-либо неисправные или ненормальные операции, поломка, любые неправильные движения или необычные шумы.
14. Перед очисткой или проведением технического обслуживания отсоедините машину от электросети.



## 2. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

15. Используйте защитные рабочие перчатки для чистки и обслуживания.
16. При всем чрезвычайном техническом обслуживании проконсультируйтесь с производителем или квалифицированным или уполномоченным персоналом.
17. Не используйте водяные форсунки или распылители для чистки машины.
18. При использовании острых аксессуаров используйте защитные перчатки.
19. Никогда не вставляйте руки или другие предметы в вход или выход продукта

### **Резюме Указания по технике безопасности для владельцев / операторов этой машины**

1. Всегда работайте в пределах использования машины.
2. Всегда выполняйте постоянное и добросовестное техническое обслуживание.
3. Используйте машину только обученным человеком.
4. Избегайте отвлекаться во время работы машины.



Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

#### **The manufacturer declines all direct and indirect liability deriving from:**

- Use by un-trained personnel.
- Non-observance of the instructions contained in this manual.
- Unauthorized modifications and / or repairs carried out on the appliance.
- The use of accessories and parts that are not genuine.
- Exceptional events.

## **3. МОНТАЖ**

---

### **3.1 Общие требования к установке**

ПРИМЕЧАНИЕ. Наиболее важно, чтобы эта машина была установлена правильно и что перед использованием правильная работа. Установка должна соответствовать местным требованиям по электричеству, пожарам, здоровью и безопасности.

Этот Slicer разработан, чтобы обеспечить годы удовлетворительного обслуживания. Правильная установка необходима для достижения максимальной производительности, эффективности и бесперебойной работы.

### **3.2 Установка**

Эта машина должна быть установлена с достаточной вентиляцией, чтобы предотвратить появление неприемлемых концентраций вредных для здоровья веществ в помещении.

Установки должны выполняться только квалифицированными специалистами. Невозможность установить оборудование в соответствии с соответствующими кодами и спецификациями производителей в этом разделе приведет к аннулированию гарантии.

Компоненты, имеющие защитные приспособления (например, запечатанные краской) производителем, должны быть скорректированы уполномоченным сервисным агентом. Пользователь не должен настраивать их.

### **3.3 Распаковка**

После получения бисквиторезки выполните следующее:

Удалите всю защиту от упаковки и транзита, включая все защитное пластиковое покрытие от внешних панелей.

Проверьте оборудование и детали на предмет повреждений. Немедленно сообщите о любом ущербе перевозчику и дистрибьютору. Никогда не пытайтесь эксплуатировать машину с поврежденными частями.

Сообщите о любых недостатках дистрибьютору, который поставил машину.

### **3. МОНТАЖ**

---

#### **3.4 Размещение**

1. Выберите место для Slicer с объемом около 0,6 м вокруг машины для работы, очистки и обслуживания.
2. Расположите слайсер в приблизительном рабочем положении. Слайсер должен быть установлен на ровном, твердом и сухом полу.
3. После установки закрепите четыре ролика, чтобы обеспечить стабильность на полу.

#### **3.5 Электрическое подключение**

1. Электропитание должно быть доступно в пределах досягаемости прилагаемого шнура питания. Не используйте расширения для подключения шнура питания компьютера к электросети.
2. Перед выполнением электрических соединений ознакомьтесь со спецификациями на паспортной табличке, чтобы убедиться, что они соответствуют требованиям электроснабжения. Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом по техническому обслуживанию, который будет соблюдать все применимые коды безопасности.

При подключении этого устройства к электросети убедитесь, что выполнено следующее:

1. 1. Изолирующий переключатель установлен на расстоянии 2 м от машины.
2. 2. Втулка для крепления шнура питания в машину установлена втулкой.
3. 3. Все кабельные соединения должны быть плотно затянуты.


После того, как электрическое соединение выполнено, слайсер готов к использованию.

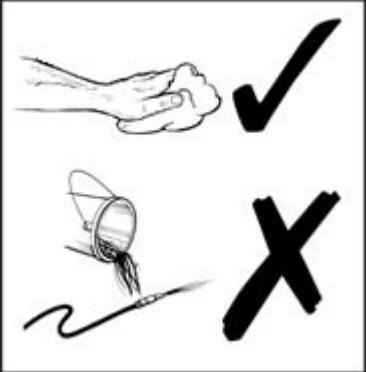
**Требования к электропитанию 220V, 50Hz, 1PH**

## 4. РАБОТА

---

### 4.1 Меры предосторожности при эксплуатации

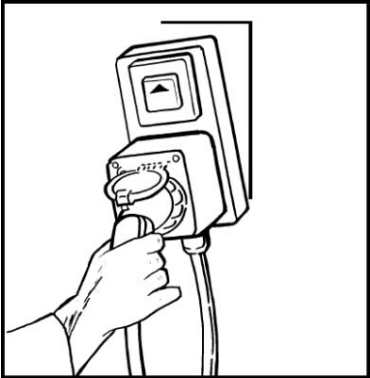
1.  Машина должна быть установлена на ровной поверхности.

2.  Очистка машины должна выполняться только влажной тканью.  
Ковши с водой или шлангом не должны использоваться.

3. Примите все возможные меры предосторожности против риска образования пыли:

- 1). Используйте пылесос с соответствующим фильтром вместо использования кисти.
- 2). Не используйте сжатый воздух для чистки хлебных крошек.

4. Чистка не должна происходить во время работы.

5.  Машина должна быть подключена к правильной розетке.

6. Немедленно прекратите работу в случае аварии, поломки или блокировки.

7. Соблюдайте и выполните все профилактическое обслуживание, как показано в разделе «Очистка и обслуживание»

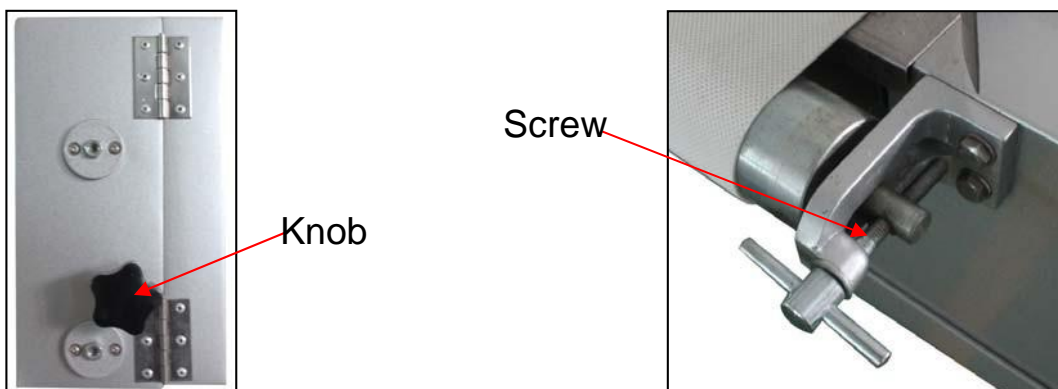
## 4. РАБОТА

---

### 4.2 Перед началом работы

Перед началом работы нажмите лезвие, чтобы проверить, соответствует ли его степень натяжения. См. Рисунок 1, поверните ручку, чтобы отрегулировать лезвие на правильное натяжение.

Включите машину, чтобы проверить, движется ли конвейер. См. Рисунок 2, отрегулируйте винт, чтобы обеспечить натяжение ремня.



### 4.3 Управление бисквиторезкой

1. Поверните ручку колеса, чтобы отрегулировать высоту верхнего транспортера в соответствии с вашим продуктом.



2. Отпустите кнопку аварийного останова и нажмите зеленую кнопку, чтобы запустить машину.



## 4. РАБОТА

---

3. Установите скорость ленты верхнего транспортера с помощью ручки, как показано на следующей фотографии.



4. Поместите продукт на ленту нижнего транспортера, и он пройдет через два транспортера к ножам для нарезки

5. Во время работы машина немедленно остановится, если открыть защитную крышку, потому что внутри установлен датчик блокировки.



## 5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

### **Предупреждение**

Перед началом чистки или технического обслуживания убедитесь, что устройство изолировано от источника питания

### **Предостережение**

Этот блок не является водонепроницаемым.  
Не используйте струю воды для чистки внутренней или наружной части данного устройства.

### **5.1 Ежедневная уборка**

Это должно быть сделано обученным пользователем:

1. Не забудьте выключить электричество после ежедневного использования. Используйте мягкую ткань для чистки наружной части машины и используйте щетку для очистки внутренней части.
2. Обычно на рабочем столе осталось много крошки для пирожных, очищайте их и всегда держите в чистоте.

### **5.2 Замена ножей**

Чтобы заменить ножи, выполните следующие действия:

1. Ослабьте винты на обеих сторонах машины, чтобы освободить ножи



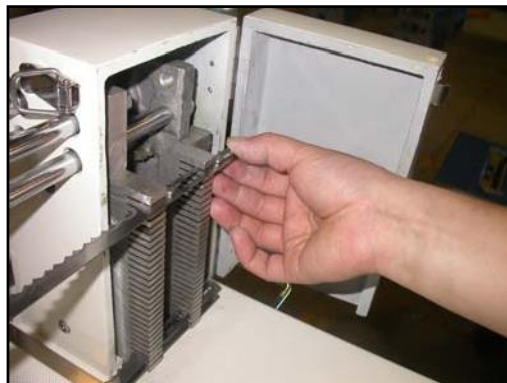
2. Откройте коробку.



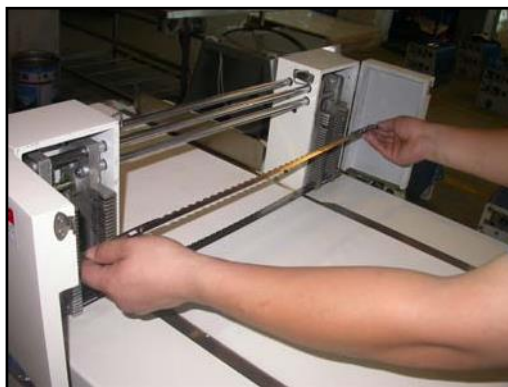
## 5. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

3. Удерживайте обе стороны ножа и снимите его.



4. Установите новый нож.



5. Затяните пластмассовый винт и закройте коробку.

### **Внимание**

1. Нельзя прикасаться к работающим лезвиям.
2. Когда лезвия затупились, не давите на бисквит вручную, сначала выключите источник питания, а затем замените ножи.



## 6. СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЙ

