

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

## ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА





## 1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

## 2 - ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

- 2.1 НАПРЯЖЕНИЕ
- 2.2 ВОЗМОЖНЫЕ МОДИФИКАЦИИ
- 2.3 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

## 3 - СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

- 3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
- 3.2 ОПИСАНИЕ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ МАШИНЫ
- 3.3 СИГНАЛЫ ОШИБКИ

## 4 - БЕЗОПАСНОСТЬ

- 4.1 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
- 4.2 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
- 4.3 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ГИДРАВЛИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ
- 4.4 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ
- 4.5 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ШУМОМ

## 5 - ТРАНСПОРТИРОВКА И РАСПАКОВКА МАШИНЫ

- 5.1 ТРАНСПОРТИРОВКА
- 5.2 РАСПАКОВКА

## 6 - УСТАНОВКА

- 6.1 РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
- 6.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ
- 6.3 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ
- 6.4 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 7 - ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- 7.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ
- 7.2 НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ
- 7.3 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ
- 7.4 ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ КНОПЧНОГО ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ
  - 7.4.1 ВЫБОР РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
  - 7.4.2 ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ
  - 7.4.3 ИЗМЕНЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ДЕЛЕНИЙ (только в моделях с двойным лезвием)
- 7.5 СИГНАЛЫ ОШИБКИ

## 8 - КАК РАБОТАТЬ НА МАШИНЕ

- 8.1 РАБОЧИЙ ЦИКЛ
- 8.2 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 9 - ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

## 10 - ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- 10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ
- 10.2 ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Важно прочитать настоящее руководство и соблюдать указания и/или правила по распаковке, установке, эксплуатации и техобслуживанию машины.

В случае продажи машины, это руководство необходимо передать новому пользователю.

Машину разрешается использовать только таким операторам, которые получили инструктаж относительно использования машины или прочитали это руководство.

Гарантийные обязательства изготовителя распространяются только на дефекты, обнаруженные во время правильного использования машины, согласно описанию в настоящем руководстве.

Изготовитель не может ни в коей мере быть признан ответственным за повреждение имущества или травмирование людей, если это произошло из-за неправильного использования машины.

Изготовитель не несет ответственности за ошибки и/или опущения в настоящем руководстве.

Все машины соответствуют нормативным требованиям CE и EAC и изготавливаются в Италии.



Если какая-либо часть руководства является неясной, незамедлительно свяжитесь с изготовителем перед тем как приступить к работе на машине. При возникновении любых проблем с работой оборудования обращайтесь непосредственно к изготовителю: наши технические специалисты находятся в вашем распоряжении для решения любых проблем, связанных с функционированием и производством. При отправке любых запросов, связанных с этой машиной, указывайте модель и

### ВНИМАНИЕ




- . Не работайте, находясь под воздействием алкоголя, наркотиков или лекарств, которые могут повлиять на физическое состояние.
- . Следите за тем, чтобы волосы и другие части тела находились на безопасном расстоянии от вращающихся частей, ремней и зубчатых механизмов.
- . Следите за чистотой и состоянием этикеток с предупреждениями об опасности и с данными, относящимися к безопасности.

Послепродажное обслуживание: свяжитесь с продавцом.

Все данные машины указаны в паспорте:

Modello/Mod.	ST A 20
Data/Date	05 / 2016
Matricola/Serial Number	90166275
Voltaggio/Volt.	400 V-50/60 Hz-3 ph
Potenza/Kw	0,75 kW
Ampere/A	2,21 A
Peso/Weight	200 Kg

MADE IN ITALY



### 2.1 НАПРЯЖЕНИЕ

Все машины в стандартной комплектации поставляются с соединением 400 В, 50 Гц, 3 фазы.  
По требованию возможно изготовить машину для другого напряжения питания.

### 2.2 POSSIBILI VERSIONI



Прямоугольный



Шестиугольный



Круглый

### 2.3 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Сварной каркас из окрашенной или оцинкованной стали;  
Облицовка из окрашенной стали или нержавеющей стали.  
Дежи из алюминиевого сплава антикоррозионного типа MG5 с анодированием;  
Ножи из нержавеющей стали AISI 304;  
Решетки из нержавеющей стали AISI 304 или пищевого полиэтилена PE500;  
Внутренняя поверхность крышки и прессов из пищевого полиэтилена PE500;  
Масло для гидравлической системы: H32.

Примечание: все части, соприкасающиеся с продуктом, пригодны для использования в пищевой промышленности


### 3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ


Следующие сигналы предупреждают оператора о возможных опасностях, исходящих от механических или электрических компонентов.





Перед использованием машины необходимо внимательно прочитать настоящее руководство и следующие указания. Убедитесь, что наклейки с предупреждениями находятся в хорошем состоянии, в случае необходимости замените их. При первом использовании машины внимательно следуйте указаниям, чтобы избежать неприятных сюрпризов.

Не позволяйте неквалифицированным лицам управлять машиной.

 Машину разрешается использовать только квалифицированным работникам

 Во время периодической чистки и смазки убедитесь, что машина выключена.

 После чистки, техобслуживания или смазки машины установите на место защитные устройства.

 Ремонт, как механических, так и электрических частей, необходимо доверить квалифицированному персоналу, т.е. лицам, обладающим необходимым опытом и квалификацией для установки, монтажа и использования машины.





- . Во время техобслуживания машины отсоедините штепсель от источника питания.
- . Работы, связанные с механизмами или электричеством, разрешается выполнять только квалифицированному или должным образом обученному персоналу.
- . Одновременно машину разрешается использовать только одному человеку.
- . Не снимайте ограждения, пока машина работает.

### 4.1 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С МЕХАНИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Предохранительные ограждения защищают все части. Оставьте их на своих местах во время нормального использования. Все ограждения контролируются микровыключателем. Если они не закрыты правильно, машина не будет функционировать.
- . Во время техобслуживания машины, в особенности при снятии частей без соблюдения техники безопасности, в случае если уделяется недостаточное внимание, существует опасность получения травм.

### 4.2 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Эти риски не рассматриваются ввиду отсутствия непосредственного доступа к компонентам. Специалисты или электрики должны своевременно заменить порванные или поврежденные кабели и электрические компоненты.

### 4.3 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ГИДРАВЛИЧЕСКИМИ ЧАСТЯМИ



- . Эти риски не рассматриваются, поскольку компоненты способны выдержать давление, по крайней мере, в пять раз превосходящее 40 бар.

### 4.4 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С НЕСОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ПО ГИГИЕНЕ



- . В случае несоблюдения мер предосторожности, описанных в разделе ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ, можно подвергнуть серьезной опасности соответствие санитарным нормам.

### 4.5 РИСКИ, СВЯЗАННЫЕ С ШУМОМ



- . Средний уровень шума, измеренный у рабочего места, ниже 70 децибел.



### 5.1 ТРАНСПОРТИРОВКА

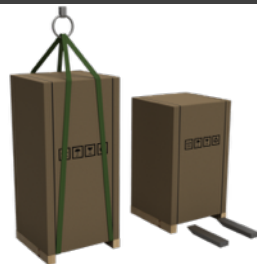
Машину необходимо транспортировать в оригинальной упаковке. Для перемещения необходимо использовать подходящую подъемную систему, чтобы не повредить ее и избежать травм.



- . Не ставьте никакие предметы на упаковку.
- . Машину необходимо всегда транспортировать в вертикальном положении

### 5.2 РАСПАКОВКА

В целях транспортировки машину можно упаковать на поддоне, в коробке или ящике. Упакованную этим образом машину можно поднимать при помощи автопогрузчика или тележки для поддонов, вставив зубцы вил в специальные отверстия под упаковкой. Либо ее можно поднять при помощи крана, продев тросы или стропы под упаковкой. В этом случае соблюдайте максимальный угол натяжения тросов, который должен быть равен  $45^\circ$ , как показано на рисунке.

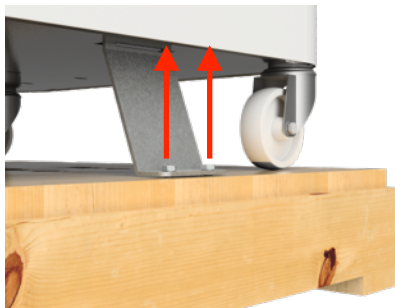


Удалите упаковку, сняв ее в вертикальном направлении.

Внимательно распакуйте машину и убедитесь в отсутствии следов повреждений, полученных при транспортировке. В случае обнаружения повреждений, своевременно проинформируйте о них перевозчика. Рекомендуем всегда фотографировать повреждения.

Извлеките крепежные скобы, как показано на рисунке, и, используя автопогрузчик (или подъемное устройство), снимите машину с поддона.

Для большей безопасности работников, рекомендуется держаться на должном расстоянии от машины во время ее подъема.



### 6.1 РАЗМЕЩЕНИЕ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Машину разрешается использовать только квалифицированным и уполномоченным работникам.

Машину разрешается использовать только для разделения или для разделения и округления теста.

Гарантия теряет силу в случае внесения модификаций, не согласованных с изготовителем, и/или в случае использования неоригинальных запчастей. Использование неоригинальных запчастей может повредить машину и/или травмировать оператора.

Машину необходимо разместить на твердой и ровной поверхности. Машина очень устойчивая.

### 6.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

За установкой машины должен следить квалифицированный специалист, а подключение машины к системе питания необходимо доверить электрику. В первую очередь убедитесь, что напряжение и фазы соединения совпадают с характеристиками машины (см. таблицу с техническими данными). В случае обнаружения несоответствий свяжитесь с продавцом.

Проверьте направление вращения двигателя машины. Поверните главный выключатель в положение I-ON (вкл.). Откройте крышку и установите джойстик в положение W (Work), после чего проверьте поднимается ли рабочая поверхность.

Если она не вибрирует, электрик должен поменять местами фазы, т.е. поменять местами два провода в штепселе питания, чтобы изменить направление вращения двигателя.

### 6.3 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Если необходимо утилизировать всю машину, ее части или только упаковку, необходимо соблюдать правила, действующие в области утилизации отходов. У изготовителя можно запросить информацию о материале, из которого изготовлены различные части. См. директиву WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования)

### 6.4 ВЫВОД МАШИНЫ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Выключите машину, переместив главный выключатель в положение 0-OFF (выкл.), после чего защитите машину от воздействия внешних факторов и поместите ее в сухое и закрытое помещение.

### 7.1 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

**Тестоделительные** машины позволяют нарезать кусок сырого теста на несколько порций, в том числе крупные, одинаковой формы и веса, согласно шаблону

Примечание: **все части, соприкасающиеся с продуктом, пригодны для использования в пищевой промышленности.**

### 7.2 НЕДОПУСТИМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНЫ

Тестоделительную машину разрешается использовать только для целей, описанных в разделе 8

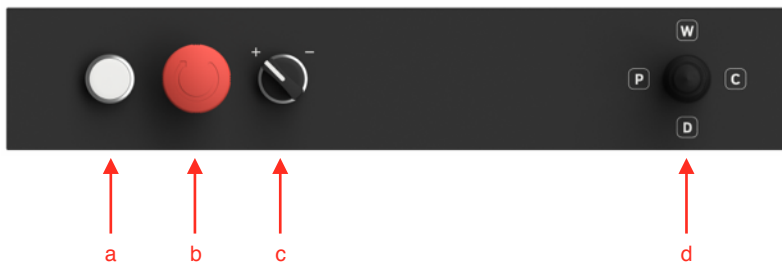
Машину разрешается чистить, используя только средства, предназначенные для пищевой промышленности.

Убедитесь, что машина находится на ровной поверхности.

Используйте только оригинальные запчасти.

Не используйте замесы, содержащие металл, камни или другие предметы, которые могут повредить части машины.

### 7.3 ОПИСАНИЕ КНОПОЧНОГО ПУЛЬТА УПРАВЛЕНИЯ



- a. Сетевой индикатор
- b. Авария
- c. . Переключатель лезвия (только в моделях с двойным лезвием)  
. Переключатель высокого/низкого давления (дополнительно - *не доступен в моделях с двойным лезвием*)
- d. Джойстик управления на (4 позиции)

### 7.4.1 ПОЗИЦИИ ДЖОЙСТИКА

Машина оснащена джойстиком, с помощью которого можно выполнять все функции.

#### W (Work)

машина выполняет полный рабочий цикл (автоматическое прессование и разрезание)

#### P (Press)

машина выполняет только прессование.



#### C (Clean)

машина перемещает ножи в верхнее положение для осуществления очистки

#### D (Down)

машина перемещает ножи и поверхность в нижнее положение (положение покоя)

**Примечание:** в любой момент, при отпуске джойстика машина оставляет ножи и поверхность в текущем положении.

### 7.4.2 ИЗМЕНЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ДЕЛЕНИЙ (только в моделях с двойным лезвием)

В моделях с двойным лезвием, используя переключатель, можно выбрать один из двух типов разделения.



**поз. +** машина осуществляет нарезание, используя большее количество делений (напр., мод. 10/20 разделяет на 20 кусков)

**поз. -** машина осуществляет нарезание, используя меньшее количество делений (напр., мод. 10/20 разделяет на 10 кусков)

### 7.4.3 ИЗМЕНЕНИЕ РАБОЧЕГО ДАВЛЕНИЯ (только в моделях с регулятором)

В моделях с регулятором давления, используя переключатель, можно выбрать один из двух режимов.



**поз. +** Высокое давление: машина осуществляет прессование, используя стандартное установленное давление (приблизительно 40 бар)

**поз. -** Bassa Pressione: la macchina esegue la fase di pressatura con una pressione ridotta (circa 25 bar) per non sgasare l'impasto che si sta lavorando (specifico per certi tipi d'impasto)

## 7.5 СИГНАЛЫ ОШИБКИ

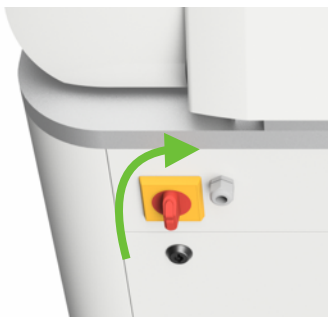
Машина оснащена предохранительным микровыключателем.

Если машина включена (горит сетевой индикатор), но не отправляется сигнал приведения в действие:

проверьте открываемые крышки (переднюю и заднюю). Если эти две крышки (или хотя бы одна) плохо закрыты или сняты, машина не может работать. удостоверьтесь, что не включено аварийное состояние.

### 8.1 РАБОЧИЙ ЦИКЛ

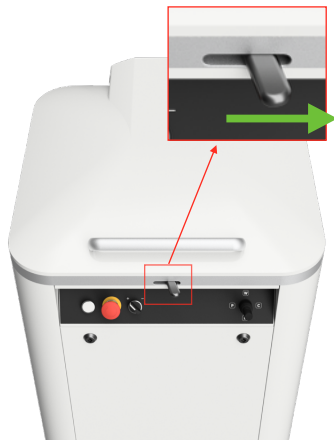
Ниже описан правильный порядок использования тестоделительной машины



1. Установите главный выключатель в положение I ON (вкл.)



2. Поместите взвешенное тесто в дежу



3. Закройте крышку, используя специальную ручку



4. Установите джойстик в положение W, машина осуществляет прессование и нарезание в автоматическом режиме



5. После завершения разрезания (через несколько секунд) слегка опустите рабочую поверхность, установив джойстик в положение D



6. Откройте крышку, поднимите рабочую поверхность, установив джойстик в положение W, и извлеките нарезанный продукт.

Для получения качественного продукта, действуйте следующим образом:

- . Отведите достаточное время, чтобы позволить тесту предварительно взойти;
- . Посыпьте дежу мукой;
- . Поместите тесто;
- . Посыпьте тесто мукой.

Действуя таким образом можно избежать прилипания теста к деже и крышке во время прессования и разрезания.

## 9 - ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Изложенная ниже информация поможет получить наилучший возможный результат.

### **Вес разделенных порций теста различается?**

- . Убедитесь, что тесто расположено в центре дежи и что оно немного придавлено рукой.
- . Убедитесь, что у теста было достаточно времени, чтобы предварительно взойти (зависит от теста, но обычно хватает около пятнадцати минут)
- . Если размер наружных частей меньше внутренних, необходимо действовать следующим образом: перед тем как осуществить разрезание теста, установив джойстик в положение W, осуществите прессование, переместив джойстик в положение P.
- . Если разрезать тесто не удалось, необходимо увеличить время нарезания



- . Убедитесь, что вес теста, которое необходимо разрезать, соответствует производительности машины

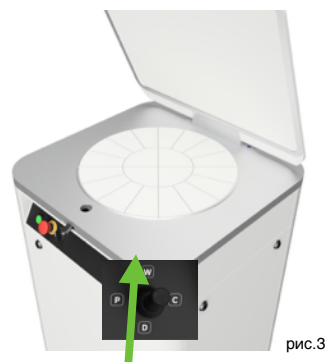


- . В случае теста средней плотности машина разделяет тесто на части с вариацией веса 3-4%.

## 10.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Для того, чтобы тщательно очистить рабочую поверхность и нож, выполните описанные ниже действия.

- . Удерживая крышку в открытом положении, опустите рабочую поверхность в положение покоя, переместив джойстик в положение D (рис.1);
- . Переместите джойстик в положение C: машина размещает ножи в верхнем положении (рис.2);
- . После очистки ножей, переместите джойстик в положение W: машина поднимает поверхность (рис.3), чтобы можно было завершить очистку.

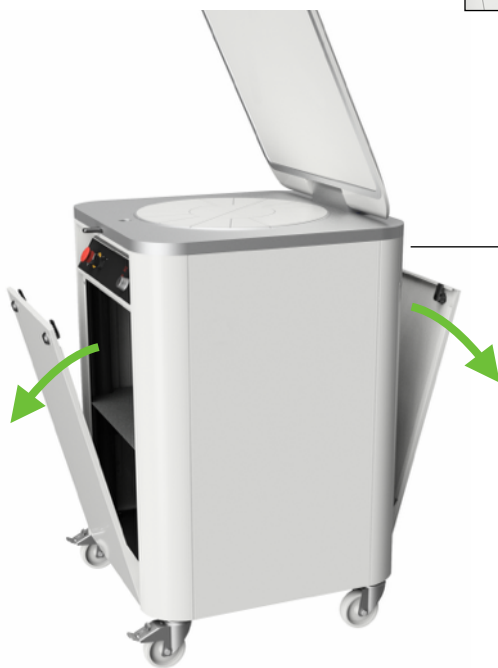


- . Содержите рабочую поверхность и край дежи в чистоте, чтобы можно было правильно закрыть крышку во время рабочего цикла.

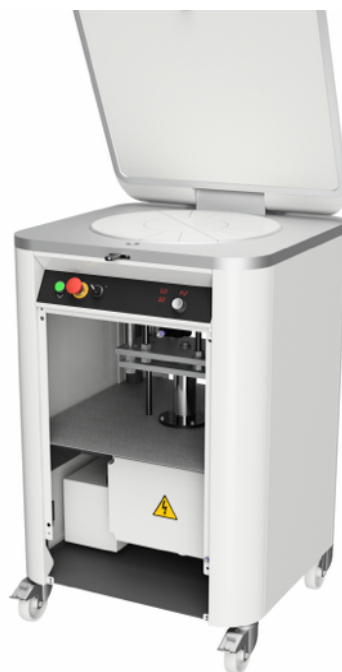


Для обеспечения правильной работы и долговечности машины, рекомендуем ее периодически чистить, как снаружи, так и внутри (см. руководство по эксплуатации). Детали из нержавеющей стали, окрашенные поверхности, полиэтилен PE500 и чаши из PETG можно просто чистить водой с мылом или нейтральным моющим средством, после чего эти поверхности необходимо обильно прополоскать и вытереть досуха мягкой тканью.

1. Установите главный выключатель в положение O OFF (выкл.)



2. Откройте крышки, используя специальные крепления



3. Очистите внутреннюю часть машины

ПРЯМОУГОЛЬНАЯ ДЕЖА

кол-во делений	вес в граммах мин. (г) *	макс. вес (г) *	производительность дежа (кг)	размеры пресса	производительность почасовая **	размеры БхВхД (мм)	вес (кг)	
10	300	2000	20	100x200	1200	660x660x1100	210	
20	150	1000	20	100x100	2400	660x660x1100	210	
20	150	1000	20	120x80	2400	660x660x1100	210	
24	130	830	20	100x80	2800	660x660x1100	210	
30	100	660	20	80x84	3600	660x660x1100	210	
40	80	500	20	50x100	4800	660x660x1100	210	
48	60	400	20	50x80	5700	660x660x1100	210	
60	50	330	20	80x42	7200	660x660x1100	210	
80	40	250	20	50x50	9600	660x660x1100	210	
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200	660x660x1100	210
	20	150	900	18	100x100	2400	660x660x1100	210
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800	660x660x1100	210
	30	100	600	18	80x84	3600	660x660x1100	210

ШЕСТИУГОЛЬНАЯ ДЕЖА


кол-во делений	вес в граммах мин. (г) *	макс. вес (г) *	производительность дежа (кг)	размеры пресса	производительность почасовая **	размеры БхВхД (мм)	вес (кг)
37	45	220	8	65	4000	660x660x1100	210
37	40	190	7	62	4000	660x660x1100	210
37	30	160	6	57	4000	660x660x1100	210

КРУГЛАЯ ДЕЖА

кол-во делений	вес в граммах мин. (г) *	макс. вес (г) *	производительность дежа (кг)	размеры пресса	производительность почасовая **	размеры БхВхД (мм)	вес (кг)
16	190	1200	20	460	1900	660x660x1100	210
20	150	1000	20	460	2400	660x660x1100	210
24	130	830	20	460	2800	660x660x1100	210

**Примечание:** \* мин./макс. значения веса носят исключительно ориентировочный характер и могут меняться в зависимости от степени закваски теста, \*\* часовая производительность также является ориентировочной, поскольку она зависит от внутренней организации работы (испытания проводились в оснащенной лаборатории).





Копирование воспрещается. Содержащиеся в настоящем каталоге иллюстрации и технические данные являются ориентировочными и не имеют обязательной силы. Изготовитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в технические данные и характеристики изделий в любой момент с целью улучшения их характеристик.