

FEUMA Gastromaschinen GmbH



Руководство по эксплуатации



Настольный стейкер TFS

**FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
Тел. 034493 / 21555 факс 034493 / 21414**



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Назначение

Настольный стейкер предназначен для размягчения мясной нарезки - шайб толщиной макс. до 25 мм, также возможно связывать вместе небольшие кусочки мяса или несколько тонких шайб.

Общее описание

Настольный стейкер состоит из базового узла и навесного устройства. Базовый узел содержит привод для непосредственно перерабатывающего пищевые полуфабрикаты узла - стейкера.

Высококачественные элементы зубчатых зацеплений гарантируют малозумное движение и длительный срок службы. Быстрозажимные элементы для фиксации навесных узлов обеспечивают надежное крепление и позволяют легкую переналадку устройства.

При возможной перегрузке срабатывает защитный автомат, что предотвращает повреждение приводного электродвигателя.

Система безопасности устройства гарантирует, что пуск машины возможен, только если кожух-воронка присоединена и зафиксирована.

Материал

Базовый блок выполнен из нержавеющей стали и специального алюминиевого сплава. Кожух-воронка сделана из нержавеющей стали. Вальцовая сборка - из нержавеющей стали и полимерного материала (Polyoxymethylen). Для изготовления толкателя применен также полимер (Polymethylmethacrylat). Все материалы соответствуют гигиеническим требованиям и инертны к продуктам питания.

Производительность

С помощью стейкера можно размягчить за час до 2300 шт. антрекотов, шницелей и т.д.

Функциональное описание

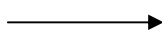
Полуфабрикат подается по загрузочному лотку кожух-воронки на рабочие валики, размягчается между валиками и выгружается из устройства через выходное отверстие в основании кожух-воронки.

Во время процесса размягчения происходит дробление мясных волокон, в результате мясо меньше у жаривается на сковороде и к тому же получает нежную, мягкую структуру.

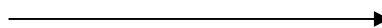
Оснастка

Стандартный комплект оснастки стейкера включает:

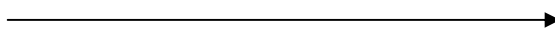
ножевая вальцовая сборка стейкера
не заострено (542290) 1 шт.



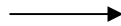
кожух-воронка стейкера FS
(544124) 1 шт.



толкатель (543 058) 1 шт.



По дополнительному заказу поставляется:
ножевая вальцовая сборка стейкера
заострено (542291)



Для переоборудования стейкера в полоскорезку ассортимент может быть дополнен :

Режущая вальцовая сборка 3,3 мм (542 292)
Режущая вальцовая сборка 5,0 мм (542 293)
Режущая вальцовая сборка 10,0 мм (542 294)

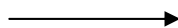


Для переналадки стейкера в салаторезку ассортимент может быть дополнен:

Режущая вальцовая сборка 3,3 мм (542 292)
Режущая вальцовая сборка 5,0 мм (542 293)
Режущая вальцовая сборка 10,0 мм (542 294)



Кожух-воронка SA ST S (544 147)
для салато- полоскорезки



Установкой режущих вальцевых сборок 3,3 / 5 или 10 мм возможно применять стейкер как полоскорезку 3,3 / 5 или 10 мм. соответственно; если дополнительно заменить кожух-воронку стейкера - кожухом салаторезки, получают салато-полоскорезку 3,3 / 5 или 10 мм.

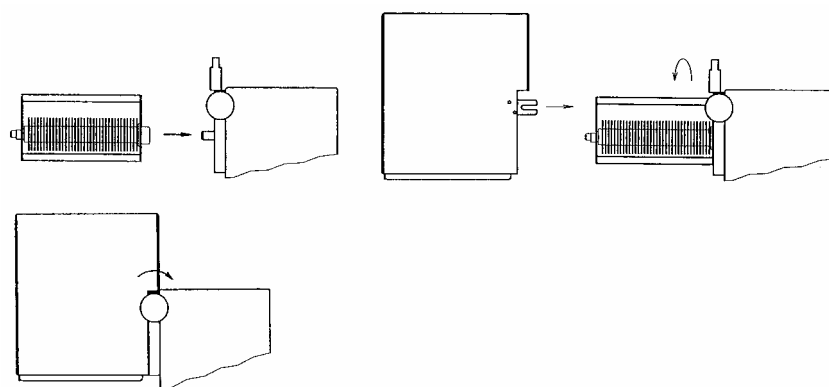
Указание: Из соображений безопасности кожух-воронка (направляющий кожух) SA ST S может применяться только в сочетании с режущими вальцевыми сборками (исключая ножевые сборки стейкера). Кожух-воронка FS напротив, может использоваться для всех вальцевых сборок.



FEUMA Gastromaschinen GmbH

Сборка

- Включить сетевой штекер в розетку.
- Вальцовую сборку установить в базовый блок и повернуть стопор вниз (вальцовая сборка зафиксирована и не вынимается)
- Установить кожух-воронку плотно затянуть обе рукоятки фиксаторов (устройство запускается только после установки кожуха).



Функции выключателя

- Положение „0“ Выкл. Устройство выключено
- Положение „Т“ Толчковый режим Привод вращается в противоположном направлении, после освобождения рукоятки выключатель автоматически возвращается в положение «0».
- Положение „1“ Выкл. Привод вращается в рабочем направлении.

Порядок работы

- Стейкер приводится в действие установкой выключателя в положении „1“.
- Для приема переработанного продукта установить приемную емкость на выходе кожух-воронки.
- Предназначенное для размягчения мяса подать в загрузочное отверстие.

Внимание! Загружайте только очищенную от костей, кожи, подготовленную мясную нарезку. Не допускайте попадания инородных включений (твердые субпродукты, осколки костей и т.п.) Это может привести к поломке устройства.

Для подталкивания продукта используйте исключительно специальный пластмассовый толкатель, имеющийся в комплекте.

Указание: В случае выключения устройства автоматом защиты электродвигателя (при перегрузке) нужно выдержать функционально обусловленное время остывания от 1-5 мин. Для этого установите выключатель устройства в положение "Выкл." После охлаждения термо-защита самостоятельно возвращается в исходное состояние. Устройство можно снова включить.



Чистка

Согласно санитарно-гигиеническим требованиям, стейкер необходимо разбирать после каждого использования, основательно чистить и дезинфицировать.

Демонтаж

- Устройство выключить (выключатель в положении „0“).

Внимание! Отключение устройства путем отсоединения кожух-воронки не допустимо.

- Вынуть сетевой штекер
- Рукоятки фиксаторов отпустить и снять кожух-воронку
- Стопор повернуть наверх и вытянуть вальцовую сборку.

Промывка

Внимание! Базовый блок не защищен от водоструйного воздействия, для мытья используйте влажную тканевую салфетку. Нельзя мыть базовый блок под струей воды или применять напорные устройства.

Кожух-воронку, вальцовые сборки и толкатель допускается мыть под струей воды или в посудомоечной машине. Нельзя сушить толкатель на горячих поверхностях.

Указание: Не допускается использование отбеливающих хлорсодержащих чистящих средств. Применяйте только стандартные средства для мытья посуды вручную.

Возможные неполадки

При возможных неполадках выключить устройство и вытянуть сетевой штекер. Только затем можно искать причину неисправности и устранять ее. Если необходимо, привлекайте компетентное предприятие сервиса.

Технические данные

Параметры тока	3~ 400В 50 Гц
Класс защиты	IP 54
Номинальная мощность	650 Вт
Частота вращения	100 об/мин
Кабель подключения со штекером CEE 7 / VII:	2,5 м
Вес	26 кг
Защитный выключатель	да
Защитный автомат электродвигателя	да
Сертификат соответствия CE	да

Уровень шума менее 70dB (A). Измерения согласно DIN 45735 часть1.

Габаритные размеры:

Длина:	460 мм
Ширина:	200 мм

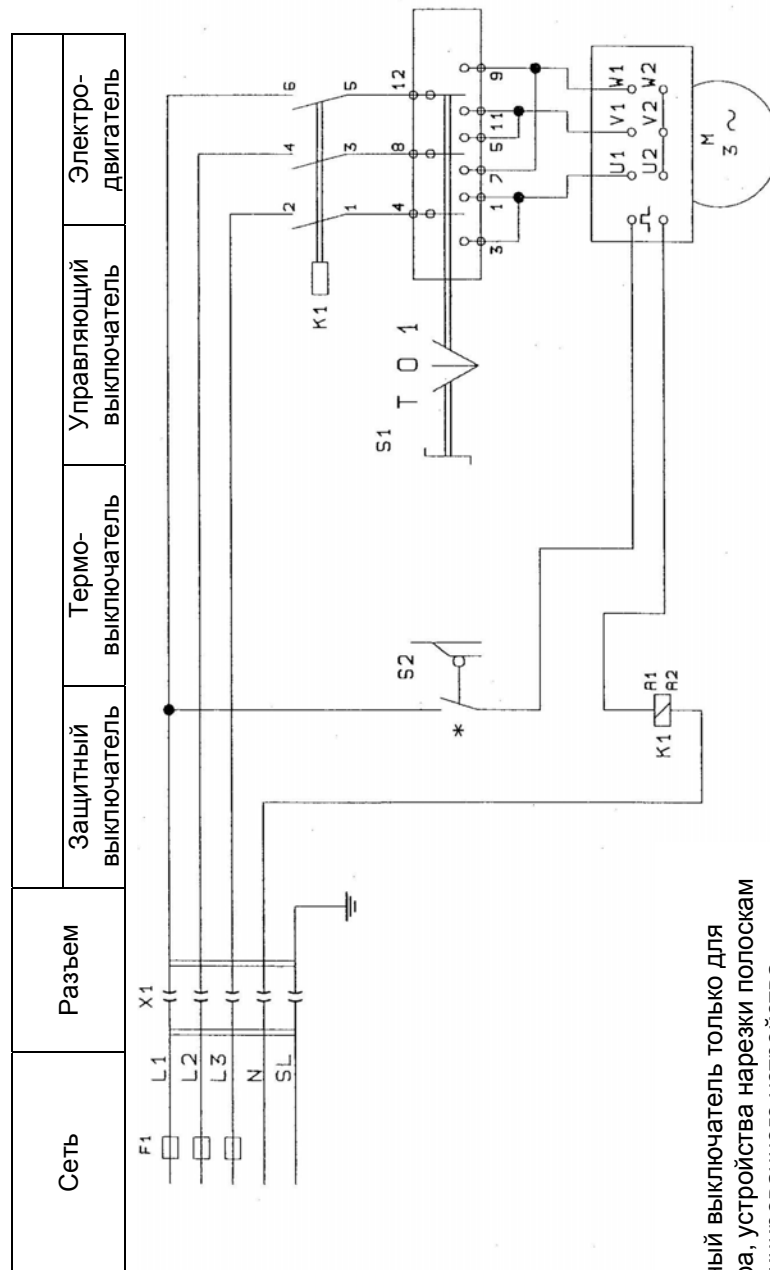


FEUMA Gastromaschinen GmbH

Высота:

520 мм

Схема подключения



* Защитный выключатель только для стейкера, устройства нарезки полоскам и комбинированного устройства.



Сертификат соответствия EG согласно EG - нормами изготовления оборудования 98/37/EG

Фирма: FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

Настоящим мы подтверждаем, что нижеследующие машины сконструированы и изготовлены в соответствии с EG-стандартами 98/37/EG .

<u>Наименование машин</u>	<u>Тип</u>
• Настольная мясорубка	TW-R 70
• Настольный стейкер	TFS
• Настольное устройство нарезки полосками	TSS
• Настольное устройство нарезки салата	TSAS
• Настольное комбинированное устройство мясорубка-стейкер	TW 70 / TFS
• Настольная мясорубка-сепаратор	T-SWF 82

Испытания (контроль) на основании следующих специальных норм :

- EG - нормаль изготовления оборудования 98 /37/EG
- EG - стандарт низкого напряжения 73/23/EWG
- EMV-стандарт 89/336/EWG
- Инструкция испытания к сертификату соответствия от 26.03.2001

Прикладные согласованные нормы:

- Надежность машин EN 292 части 1 и 2
- Электрооборудование промышленного оборудования EN 60 204

Прикладные национальные технические нормы (спецификации):

- Оборудование мясоперерабатывающей промышленности UVV VBG 19
- UVV Оборудование пищевой промышленности VBG 77
- Правила безопасности и охраны здоровья при работе на кухнях 1/37 ZH

Требования EMV-стандарта соблюдаются. Управление машин выполнено таким образом, чтобы обеспечивалась достаточная помехозащищенность значимых управляющих сигналов.

Требования Приложения V Нормали оборудования выполнены.

Gößnitz, 15 марта 2004

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Rainer Graichen
Технический директор