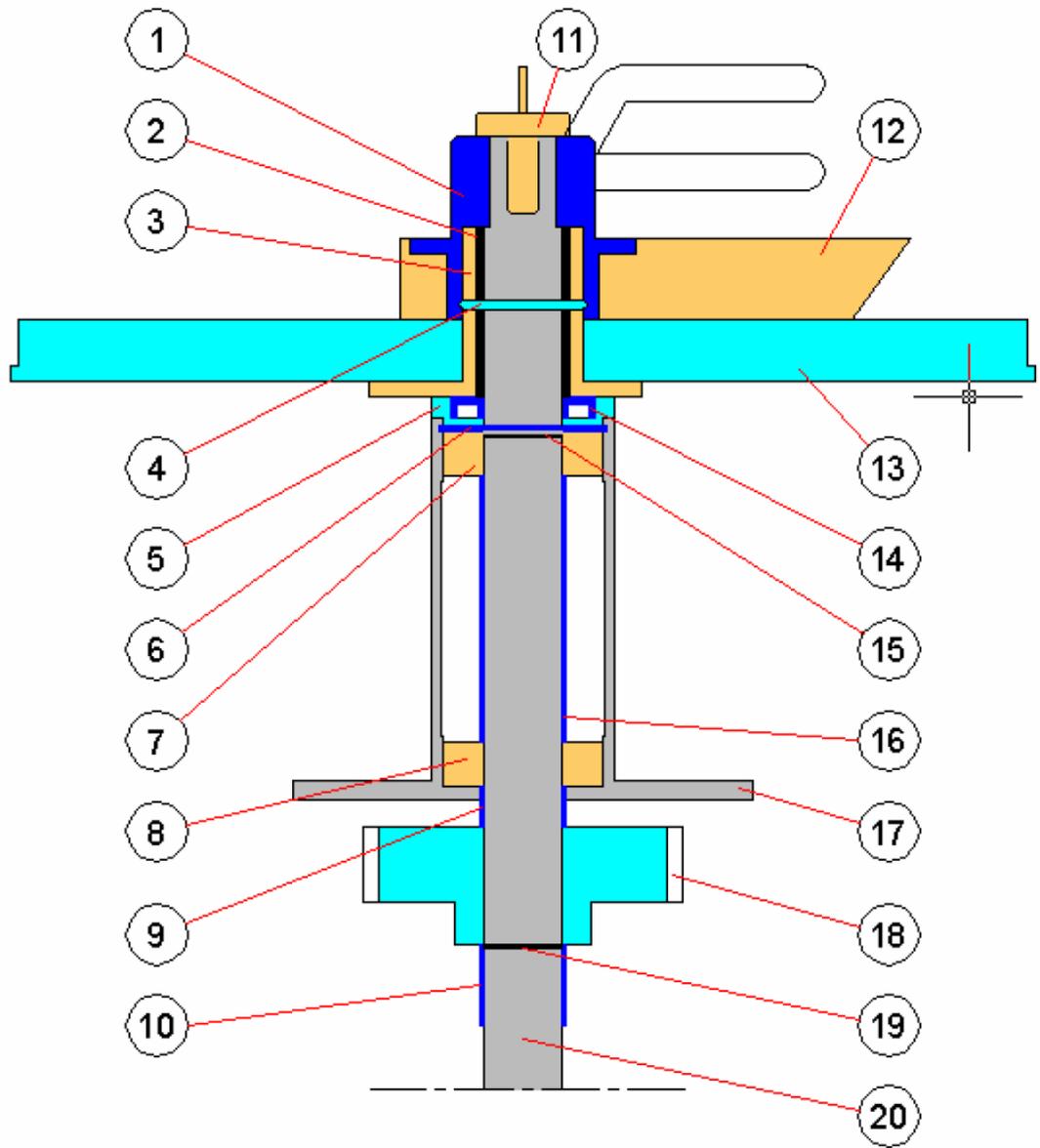


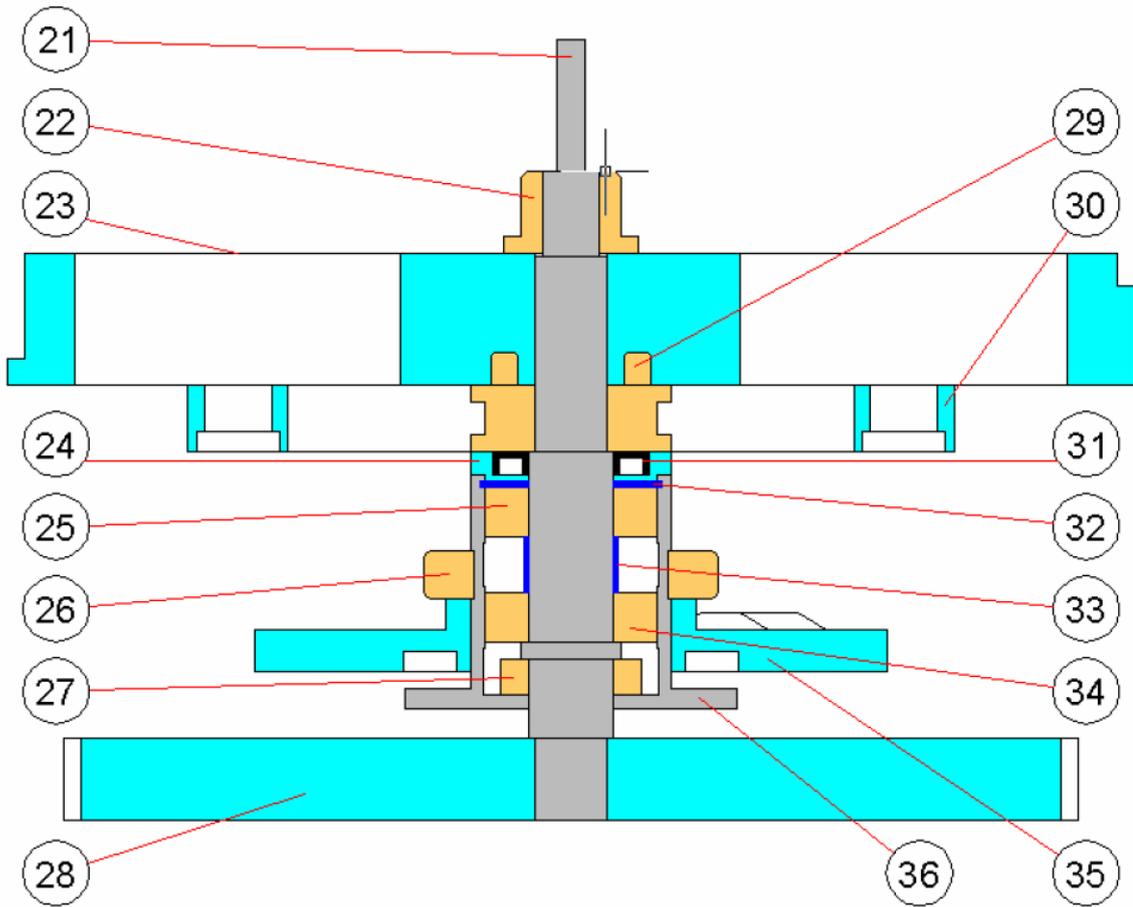
Машина котлетоформовочная Gaser Super



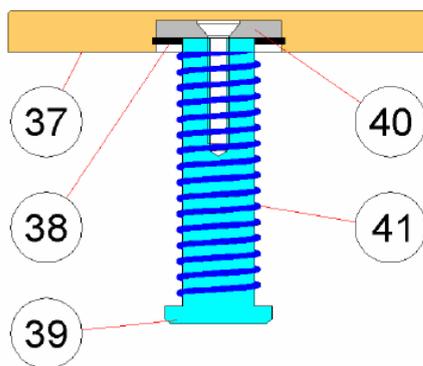
Технические особенности

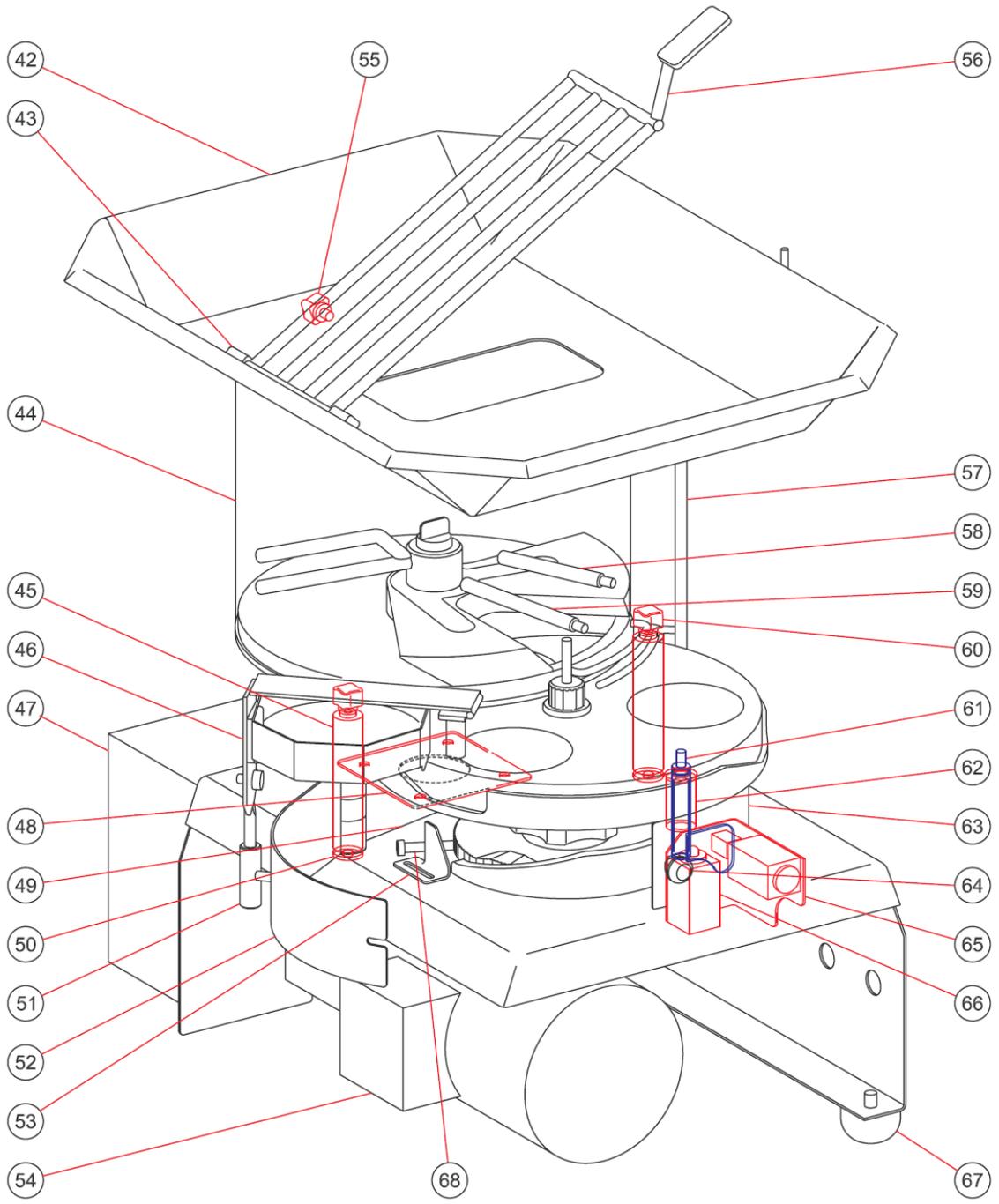
1. Форма котлет круглая 100-120 мм (доступны и другие формы)
2. Вес изделий регулируется
3. Производительность: от 20 до 60 гамбургеров в минуту
4. Вместимость: 30 кг фарша
5. Регулятор скорости
6. Машина настольного типа
7. Машина изготовлена из нержавеющей стали
8. Может прокладывать белую подложку с одной стороны
9. 1 фаза, 230В, 50Гц, 370Вт
10. Устройство простое в обслуживании
11. Габариты: 650x450x740 мм
12. Вес: 77 кг





DISCHARGER ASSEMBLY





Общее описание:

№	Описание	код
1	Лопастное усиление	S1030800
2	Вкладыш вала	S1030700
3	Вкладыш вала	S1030500
4	Круглая уплотнительная манжета	SI060903502
5	Держатель стопора	S1030600
6	Кольцо I-52	SI0109I520472
7	25-52-17 опора из н/с	SI0109CI255215
8	25-52-17 опора из н/с	SI0109CI255215
9	Крепление зубчатого валика	S1032100
10	Крепление валика/мотора	S1032200
11	Предохранительный винт	S1031500
12	Лопасть	S1031300
13	Основание барабана	S1030100
14	Стопор	S10209R35157
15	Кольцо E-25	SI0109E259471
16	Крепление	S1032000
17	Основание барабана	S1030400
18	Ведущее колесо барабана	S1030300
19	Кольцо E-25	SI0109E259471
20	Вал барабана	S1030200
21	Вал формы	S1020200
22	Гайка вала	S1021500
23	Форма	S1020100
24	Держатель стопора	S1030600
25	25-52-17 опора из н/с	SI0109CI255215
26	Фиксирующий болт	S1021000
27	25-42-11 осевой подшипник	SI050951105
28	Зубчатое колесо формы	SI020300
29	Кольцо центрирующего механизма	S1020500
30	Держатель разгрузочного устройства	S1020700
31	Стопор 35-15-7	S10209R35157
32	Кольцо I-52	SI0109I520472
33	Делитель формы	S1021400
34	25-52-17 опора из н/с	SI0109CI255215
35	Форма	S1020600
36	Крепление вала	S1020400
37	Разгрузочный диск	S1040200
38	Кольцо I-35	SI0109I350472
39	Вал разгрузочного устройства	S1040400
40	Внутренняя головка	S1040300
41	Пружина разгрузочного	S1040500

	устройства	
42	Поднос для загрузки фарша	S1031100
43	Защитная решетка	S1031600
44	Корпус барабана	S1031000
45	Колонна барабана	S1030900
46	Диспенсер подложек	S1080000
47	Блок	EL0220CI2722A
48	Предохранительное отверстие	S1031400
49	Заднее ограждение	S1160300
50	Цилиндрическая втулка	S1032300
51	Направляющая диспенсера	S1080700
52	Левое ограждение	S1160200
53	Стопор установочного винта	S1010200
54	Редукторный двигатель 1/30	EL1420MR075130
55	Фиксирующий винт М-8	00040200
56	Защитная решетка	S1031700
57	Направляющая предохранительного механизма	S1150400
58	Короткий штифт	S1031800
59	Длинный штифт	S1031900
60	Фиксирующий винт М-8	00040200
61	Стопор	S1150200
62	Вал предохранительного механизма	S1150100
63	Правое ограждение	S1160100
64	Фиксатор	S1010300
65	Стопорный держатель	S1150300
66	Фиксатор	EL0220LS11
67	Резиновая ножка	SI0226B401025N
68	Фиксирующий винт	S1021600

Первое включение и начало эксплуатации

Инструкции по настройке и вводу устройства в эксплуатацию:

- установите барабан (44) следите за тем, чтобы штифты на пластиковом основании (13) попали в пазы, затем поверните его налево, чтобы плотно зафиксировать его на месте.
- установите внутренние лопасти (12) на вал (20) внутри барабана (44), затяните предохранительный винт (11), чтобы предотвратить соскальзывание лопастей. Затяните винт (11), повернув его против часовой стрелки.
- поместите поднос (42) на барабан (44), затяните фиксирующую гайку (55).

Подключение устройства:

- подключение устройства к электросети, машина работает от однофазного тока 220В, с обязательным заземлением.
- установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ на электрощитке (47) в положение ВКЛ.
- установите переключатель ручного/автоматического режима, расположенного на электрощитке (47) в положение автоматического режима. В ручном режиме формовочная планка (23) поворачивается только при нажатии на кнопку. Эта функция предназначена для проведения регулировок и тестов.
- нажмите кнопку СТАРТ, установите скорость с помощью регулятора от 1 до 10.
- для остановки устройства нажмите кнопку аварийной остановки, а затем переместите переключатель в положение ВЫКЛ.

Установка толщины котлет/гамбургеров:

Перед использованием устройства необходимо задать регулировки формы (23) – толщину гамбургеров. Для этого необходимо:

- открыть крышку (52), ослабив ручку крепления (64).
- ослабьте фиксирующую гайку (26), снимите стопорный винт (68).
- поверните форму (35) по часовой стрелке для увеличения толщины гамбургеров или против часовой стрелки для уменьшения толщины.
- каждый поворот формы (35) меняет ширину гамбургеров на 1 мм. Так, например, гамбургеры толщиной 11 мм и диаметром 100 мм весят 100 гр.
- стопорный винт (68) должен постоянно быть контактировать с концом шурупа (53).

Включение устройства

- если необходимо выдвинуть или повернуть форму (35), при этом фарш уже загружен в круглые формы, то при выдвигании должно быть видно 3 круга-форм (23).
- как только вы установите и закрепите форму с помощью стопорного винта (68), затяните фиксирующую гайку (26) и закройте крышку (52).

Установление подложки:

Чтобы аппарат прокладывал готовые гамбургеры бумагой сверху или подложкой снизу, необходимо установить диспенсер (46) и загрузить его соответствующими бумажными подложками; при этом на стопку подложек необходимо поместить металлический диск, фиксирующий подложки на месте.

Бумажные подложки должны быть помещены таким образом, чтобы их парафиновая сторона была направлена к низу диспенсера (46), именно на эту сторону подложки и будут помещены готовые гамбургеры.

Загрузка фарша:

- когда устройство будет выключено, поднимите предохранительную решетку (56) и загружайте фарш через отверстие в подносе (42), пока барабан (44) не будет на $\frac{3}{4}$ заполнен.

- установите на место решетку (56) и загрузить фарш на поднос.

- включите устройство, добавляйте фарш через отверстие в поддоне (42), не поднимайте защитную решетку (56).

Выгрузка готового гамбургера:

Используйте специально предназначенную для этого лопасть, необходимо аккуратно под небольшим углом извлечь гамбургер из формы.

Изменение размеров гамбургера:

При необходимости замены размеров гамбургера, форма для загрузки должна быть отрегулирована с помощью перемещения установочного и стопорного винта (53) в одну или другую сторону.

Если у вас появился запрос на продукцию GASER, вы можете обратиться к нашему дилеру или в технический отдел компании.

Техническое обслуживание

Чистка:

Для правильной работы устройства, его необходимо чистить перед каждым использованием. Для этого необходимо снять отдельные части устройства, дополнительные инструменты не требуются.

- снимите поднос (42), открутив крепежную ручку позади него (55), предохранительную направляющую (57), барабан (44), предохранительный винт (11), лопасти (12), основание барабана (13), квадратные маховики (60) и форму (23), а также устройство разгрузки (см схему).

- все снятые части должны быть промыты под напором воды, либо с использованием нейтрального моющего средства.

- запрещается чистить корпус и электропанель под напором воды.

- рекомендуется тщательно просушить части устройства после чистки.

Техническое обслуживание:

Как правило устройство не требует технического обслуживания, за исключением случаев поломки и неисправности. Любые неисправности, произошедшие с машиной, не должны вызывать особых проблем, т.к. устройство может быть полностью разобрано за 30 минут.

Безопасность:

Устройство сразу же остановится, если защитная решетка будет поднята (56), поднос (42) будет снят, либо если происходит изменение формы гамбургера (23).

Устройство достаточно простое и безопасное, тем не менее, стандартные меры предосторожности и безопасности должны быть соблюдены:

- не забудьте установить предохранительный винт (11), в противном случае устройство может получить серьезные повреждения.
- запрещается отключение или проведение любых манипуляций с предохранительными механизмами.
- во время чистки, отключите устройство от электросети.
- при необходимости проведения работ с устройством, отключите его от электросети.
- запрещается чистить электрические части устройства водой.
- при необходимости проведения работ с устройством, обратитесь к техническому специалисту сервисного центра.
- при работе с устройством необходимо быть собранным и внимательным, иначе существует риск

возникновения несчастных случаев.

- рекомендуется устанавливать только оригинальные запасные части, т.к. использование неоригинальных деталей может привести к проблемам с эксплуатацией и безопасностью устройства.

Если у вас появился запрос на продукцию GASER, вы можете обратиться к нашему дилеру или в технический отдел компании.

Электрическая схема

