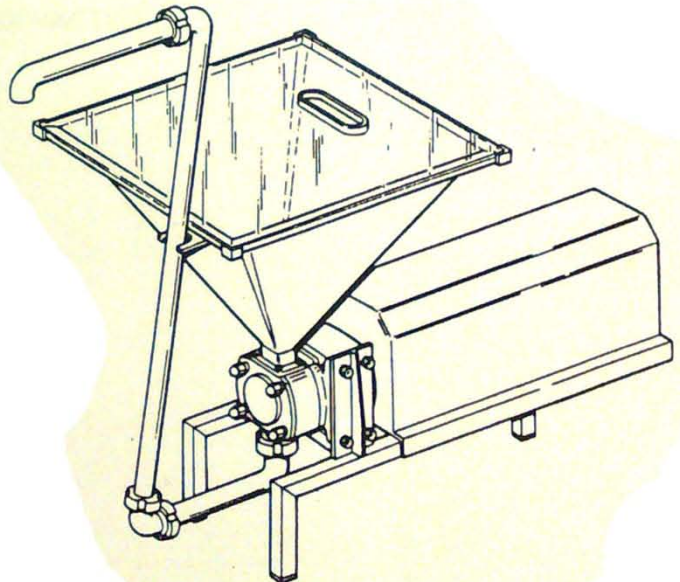


НАСОС ДЛЯ МЯСА

4-90/1/R



ОГЛАВЛЕНИЕ

1	ОБЩЕЕ	1
	1.1 Введение	1
	1.2 Техническое обслуживание	1
	1.3 Технические характеристики	1
2	ДЕЙСТВИЕ	1
3	УСТАНОВКА	1
	3.1 Напряжение	2
	3.2 Техническое обслуживание насоса	2
4	ОЧИСТКА	2
5	ЗАКАЗ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	3

1 ОБЩЕЕ

1.1 Введение

В данном инструктивном руководстве Вы найдете всю важную информацию, которая имеет отношение к Вашему насосу для мяса.

1.2 Техническое обслуживание

Специалисты фирмы Сторк Протекон-Ланген всегда готовы оказать Вам помощь. Если у Вас возникнут вопросы или проблемы, которые не разрешаются при помощи данного инструктивного руководства, Вам следует связаться с технической службой фирмы Сторк Протекон-Ланген.

Во многих случаях проблемы могут быть разрешены по телефону.

1.3 Технические характеристики.

Материал : нержавеющая сталь, марка AISI 304

Двигатель : 1,1 кВт 192 Н/мин

220-380 В 50 Гц, другое напряжение - по запросу.

2 ДЕЙСТВИЕ

Собранные механическим способом остатки мяса переносятся автоматически из установки для извлечения мяса в приемный бак. При помощи медленно работающего объемного насоса с большой мощностью мясо выжимается из приемного бака в объемный бак на весах.

Оператор контролирует вес и толщину слоя мяса с тем, чтобы обеспечить оптимальные условия для быстрого замораживания и упаковки мяса.

3 УСТАНОВКА

Упаковочная установка в комплекте состоит из следующих составных частей:

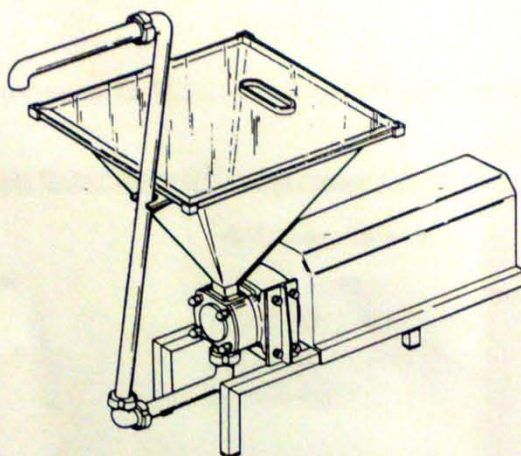
- a. Приемный бак из нержавеющей стали. Бак устанавливается таким образом, чтобы собранные механическим способом остатки мяса под действием силы тяжести падали в воронку насоса. Для мяса, имеющего низкую температуру (ниже чем +4°C), возможен для поставки установленный на воронку цилиндр для давления.
- б. Медленно работающий объемный насос с большой мощностью, включая трубы, соединительную арматуру, и т.д..

3.1 Напряжение

Убедитесь в том, что напряжение Вашей электрической сети соответствует указанному на машинной табличке насоса напряжению.

3.2 Техническое обслуживание насоса

Следуйте инструкциям, смотрите предоставленное вместе с насосом руководство по эксплуатации.



4 ЧИСТКА

Чистку следует производить ежедневно, по окончании производства. Заставьте машину работать вхолостую и удалите насколько возможно мясо.

Снимите при помощи ключа крышку с насоса. Вымойте теперь всю машину водой, под высоким давлением (не промывать полной струей снизу в моторе). Дайте машине высохнуть и установите крышку с уплотнением.

