

Krájač chleba KSZA 15

Manuál



Návod na použitie

Stolový krájač chleba KSZA 15

1, Použitie zariadenia

Pre veľkokuchyne, ubytovne, reštaurácie, kde je rýchla potreba krájaného chleba pre spotrebu klientov.

Týmto zariadením Vám ponúkame rýchlu obsluhu a jednoduchý spôsob krájania chleba. Pri krájaní vzniká minimálny odpad, krajec chleba sa nerozpadáva. Zariadenie je vyhotovené pre dlhú životnosť.

Typy zariadení:

KSZA 18 , 18 mm krajec chleba
KSZA 15 , 15 mm krajec chleba
KSZA 12 , 12 mm krajec chleba

2, Právne vyhlásenie

Výrobca (Gasztrometál Zrt.) ručí za technické parametre udané v manuály. Právo na zmenu parametrov má len výhradne výrobca.

Opotrebenie rezných nožov nie je ručená garanciou (spotrebný materiál)

3, Technické parametre

Strojové údaje:

Rozmery:	šírka: 562mm (s rukoväťou 680mm), výška: 635 (S baliacim adapterom: 787mm), hĺbka: 556mm
Hmotnosť:	105 kg
Rozmer krájania:	18mm, 15 mm, 12 mm
Najväčšia šírka krájania:	420 mm
Výkon krájania:	180 – 220 ks chleba/hod.

(Technické parametre na 1. obrázku)

Údaje elektr. motora:

Typ	ABS 71 B-4
Výkon:	370 W
Otáčky:	1340/min.
Napätie:	230 V (50 Hz)
Prúd:	2 A

(Parametre napájania na 2. obrázku)

4, Konštrukcia stroja a prevádzka

Krájač je konštruovaný a umiestnenie stola. Korpus vyrobený z ocele - zvaraného, farbeného. Rezné nože vyrobené z nerez.

Krájanie zabezpečuje alternatívny pohyb umiestnený v ráme zariadenia. Tlačenie chleba medzi nožmi zabezpečuje šikmý sklon zariadenia. Po ukončení krájania elektrický motor zastavuje tlačidlo. Vzniknuté omrvinky padajú do úložného priestoru.

5, Preprava a uskladnenie

Krájač chleba prepravujeme na pripevnených paletách obalené fóliou, kartónom. V prípade poškodenia treba poškodenie nahlásiť a spísať zápisnicu.

V prípade dlhšieho uskladnenia je potrebné zariadenie umiestniť na suché miesto.

6, Inštalácia - Návod na inštaláciu

a./ Krájač chleba 230 V, 50 Hz - jednofázová, uzemnená sieť

Zapájanie elektr. odvodu na vid' na 2. obr. (2. ábra)

Zariadenie je potrebné pred inštalovaním zabezpečiť proti náhodnému kontaktu otrasu!

b./ Dostupnosť miesta prevádzky zariadenia musí byť min. 1-1 m, spredu aj z bokov.

c./ Opravu zariadenia, nastavenie je možné realizovať bez napojenia do elektriny.

Keď po zapnutí zariadenia a pohnutí ručnej páky - motor nefunguje, je potrebné prekontrolovať elektr. napätie, zapojenie, celistvosť vedenia, a chybu treba odstrániť.

Pred uvedením do prevádzky treba prekontrolovať tesnosť pripevnenia krájacích nožov.

7, Údržba, návod na použitie

Obsluhujúci zariadenia sa musí presvedčiť aby zabránil k neprerušnému chodu krájača (230 V, 50Hz). Používajte zabudovanú prípojku. Nepoužívajte T rozdeľovač, lebo sa zariadenie môže prehriať. Elektrické spojenie musí byť zabezpečené automatickým systémom.

- Krájač chleba treba napojiť na elektrické napätie 230 V, 50Hz prúd s jednou fázou.
- Po stlačení zeleného tlačidla na boku uvedieme zariadenie do prevádzky.
- Posunutím páky smerom dozadu, sa začne vibračný proces nožov, zadná strana, ktorá tlačí chlieb sa dostane do pozície vzadu, vtedy sa môže chlieb umiestniť do zariadenia. Po tom možno páku pustiť. Vďaka gravitačnej sile a pomocou zadnej strany sa pekársky výrobok pretlačí cez nože.
- Po dokrájaní sa nože samostatne zastavia.
- Pri novom krájaní chleba treba páku opäť dať do zadnej pozície.
- Po dokončení krájania, treba na bočnej strane stlačiť červené tlačidlo, ktorým sa vypne zariadenie.
- Po dokončení práce treba zariadenie vyčistiť kefkou (spratať omrvinky), a podnos na omrvinky vysypať.
- Podľa obr. 3 (vid' 3. ábra) je možné k zariadeniu pripojiť i adaptér na balenie.

Zariadenie je prísne zakázané čistiť pod tečúcou vodou!

8, Údržba

Kontrolu, nastavenie, servis, a údržbu je možné uskutočniť iba po vytiahnutí z elektr. vedenia.

Opravu zariadenia smie vykonať len odborný mechanik. Pri /500 prevádzkových hodín/ treba zariadenie prekontrolovať a dbať o údržbu zariadenia.

Údržba spočíva: čistením, prekontrolovaním nožov, strún, ložísk, prípadné nastavenia. Po dokončení práce treba zariadenie vyčistiť kefkou (spratať omrvinky), a podnos na omrvinky vysypať.

Kontrola:

- ložiská, (uzatvorené ložiská nemastíme)
- upínadlá (pritiahnutie)
- napínanie nožov
- ostrosť nožov (pri použ. sa opotrebuje len polovica nožov, pri otočení vieme predĺžiť životnosť zariadenia)
- elektrické káble , zapojenia
- pretlačné zariadenie, pohyblivý mechanizmus (nastavenie podľa potreby)
- pripevnenie plechu

9, Bezpečnostné predpisy

Krájač chleba je zariadenie používajúce alternovaný pohyb s ostrými nožmi, s elektr. motorom.

Zariadenie je potrebné pred inštalovaním zabezpečiť proti náhodnému kontaktu otrasu!

S krájačom chleba smie manipulovať len osoba, ktorá je vedomá dodržiavať pokyny s jej použitím, s prípadným vzniknutým nebezpečenstvom, a odstránením nebezpečenstva. Je dôležité dodržiavať všetky bezpečnostné predpisy, návody- zariadenia na správny chod.

Elektrickú zástrčku vytáhujte opatrne z rozvodnej siete, v opačnom prípade možnosť pretrhnutia vedenia – úder elektrinou!

Kontrolu, nastavenie, čistenie, servis, a údržbu je možné uskutočniť iba po vytiahnutí z elektr. vedenia. Elektrická zástrčka sa vytáhuje opatrne z rozvodnej siete

Opravu zariadenia smie vykonať len odborný mechanik po vytiahnutí z elektr. vedenia.

POZOR!

Počas chodu zariadenia je prísny zákaz vloženia prstov do zariadenia!

Je zakázané pritláčať chod chleba pre rýchlejší spôsob krájania, možnosť preťaženia zariadenia.

V prípade poruchy je potrebné informovať výrobcu, predajcu.

10, Príslušenstvo, zoznam príslušenstva

Príslušenstvo ku krájaču chleba:

- 1 ks Manuál
- 1 ks Garančný lístok (v manuály)
- 1 ks Záručný list
- 1 ks Baliaci adaptér (pripevnený v hornej časti zariadenia vid' 3. obr.)

Príslušenstvá ku krájaču je možné si doobjednať.

Súčiastky:

- Rezný nôž: VTSZ820330 – csap: d3, csaptáv: 286
- Klinový remeň: PJ559-6

11, Záručné podmienky

- 1, Záruka sa vzťahuje na poruchy zariadenia a jeho častí, ktoré boli dokázateľne spôsobené vnútornými chybami materiálu alebo chybným spracovaním. Vadná súčiastka bude nahradená novou.
- 2, Pri zistení poruchy je nutné doručiť výrobok do predajne alebo autorizovaného servisu s popisom závady (do 20 kg). V dohodnutých prípadoch je možné odstrániť závalu aj u prevádzkovateľa.
- 3, Záruka sa nevzťahuje na škody vzniknuté vyššou mocou (ohňom, odcudzením a pod.) a bežným opotrebením.
- 4, Záruka sa nevzťahuje na škody vzniknuté zanedbaním údržby, nesprávnym používaním, nevhodným skladovaním, neodbornou montážou - opravou, nedodržaním bezpečnostných predpisov alebo priloženého návodu na použitie a na škody vzniknuté prepravou od, resp. zákazníkovi.
- 5, Záručná doba je neprenosná a vzťahuje sa iba na prvého odberateľa.
- 6, Záručná doba sa predlžuje v prípadoch, keď sa reklamácia vybavuje opravou a to o dobu od odoslania reklamácie do prevzatia opraveného výrobku.
- 7, Servis zariadení zabezpečuje dodávateľ prostredníctvom zmluvných servisných pracovníkov.
- 8, Záručné a pozáručné opravy budú zabezpečené podľa možnosti v čo najkratšom čase.