

CORTADOR FATIADOR DE CARNE SEMI-AUTOMÁTICO

MANUAL DE OPERAÇÃO



Obrigado por comprar este cortador fatiador de carne semiautomático.

O cortador fatiador de carne produzido pela nossa empresa é fácil e seguro de operar.

É projetado especificamente para uso alimentar. Pode cortar presunto, carne congelada sem osso, carne fresca (carne bovina, cordeiro), vegetais (como gengibre, batatas, cenouras, batata-doce, etc.). É adequado para uso em restaurantes, hotéis, supermercados e fábricas de processamento de alimentos.

A máquina deve trabalhar em um ambiente com humidade relativa, não mais de 85%.

ÍNDICE

- 1、 Avisos
- 2、 Principais especificações técnicas
- 3、 Instruções de operação
 - 3.1 Local adequado e ligação elétrica
 - 3.2 Desembalagem
 - 3.3 Peças e localizações
 - 3.4 Lubrificação
 - 3.5 Conexão do fio de alimentação
 - 3.6 Execução de teste sem carregamento
 - 3.7 Moagem de lâminas
 - 3.8 Ajuste da espessura do corte
 - 3.9 Derretimento da carne
 - 3.10 Mudança de lâmina
- 4、 Diagrama de circuito
- 5、 Resolução de problemas

1. Avisos

- A potência deve cumprir os requisitos elétricos da placa de identificação do equipamento, caso contrário pode haver incêndio ou avarias podem ocorrer.
- A máquina deve ser ligada à terra durante a utilização, existe o perigo de apanhar um choque elétrico se esta não for ligada à terra ou a ligação à terra não for fiável.
- Desligue todos os interruptores e corte a energia quando ocorrer uma emergência.
- As mãos ou outras partes do corpo não podem entrar no espaço de trabalho quando a máquina está a funcionar, caso contrário as pessoas podem magoar-se.
- Em caso de avaria, a máquina deve ser reparada por fabricantes ou agentes autorizados.
- Não nos responsabilizamos por lesões ou falhas de equipamento se a máquina for modificada pelos próprios utilizadores.
- Quando o fio elétrico estiver danificado, deve ser mudado imediatamente.
- O fio elétrico deve ser um fio macio especial comprado do fabricante ou loja de reparações.
- A máquina não pode ser lavada por água, pois não é uma estrutura impermeável, caso contrário causará um choque elétrico e danificará as partes elétricas.
- Desligue todos os interruptores quando a máquina não estiver a funcionar e corte a energia.
- Pare de operar e desligue a máquina ao limpá-la.
- Deve parar a máquina quando esta estiver a funcionar de forma anormal.
- As roupas soltas não podem ser usadas ao operar a máquina e os cabelos longos devem ser cobertos por uma touca.
- Verifique frequentemente a tampa da lâmina, o carro, a lâmina e outras peças para o caso de se soltarem ou danificarem.
- A carne congelada com temperatura inferior a -6°C não pode ser cortada.
- Por favor, anexe este manual de operação ao revender a máquina.
- Entre em contato connosco quando o manual de operação for danificado ou perdido.
- Entre em contato connosco quando encontrar outros problemas que não tenham detalhes no manual de operação.
- A máquina não pode ser operada por deficientes, crianças ou pessoas sem experiência, a menos que estejam sob supervisão ou instrução de profissionais que possam garantir a segurança.

As etiquetas de segurança na máquina



Fios de terra confiáveis devem ser conectados para evitar ferimentos pessoais devido a vazamentos.



Mantenha as mãos fora do local de trabalho durante o funcionamento da máquina, pois pode haver lesão.



Tenha cuidado ao limpar e trocar as lâminas e mantenha as mãos fora da borda da lâmina, pois pode haver lesão.

2. Principais parâmetros técnicos

Parâmetro Modelo	Tensão (V)	Frequência (Hz)	Potência (W)	Velocidade do motor (r/min)	Velocidade	Diâmetro da lâmina (mm)	Espessura de corte (mm)	Largura de fatiamento	Peso (kg)	Medidas (mm)
HBS300 Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ300	0,2~15	220	23.7	573*487 *430
HBS275 Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ275	0,2~15	200	22.8	543*482 *422
HBS250 Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	150	1400\ 1600	350	Φ250	0,2~12	180	16.8	480*405 *373
HBS220 Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0,2~12	160	16.2	463*400 *360
HBS220JS Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0,2~12	150	12.8	422*385 *338

HBS195 Fundição de liga de alumínio e magnésio	100~120 / 220~240	50/60	120	1400\ 1600	450	Φ195	0,2~12	150	12.3	403*377 *325
HBS300A Fundição injetada de liga de alumínio	100~120 / 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ300	0,2~15	220	21	572*465 *423
HBS275A Fundição sob pressão de liga de alumínio	100~120 / 220~240	50/60	250	1400\ 1600	310	Φ275	0,2~15	200	20.2	543*462 *417
HBS250A Fundição injetada de liga de alumínio	100~120 / 220~240	50/60	150	1400\ 1600	350	Φ250	0,2~12	180	15.3	480*400 *363
HBS220A Fundição injetada em liga de alumínio	100~120 / 220~240	50/60	120	1400\ 1600	350	Φ220	0,2~12	160	14.8	465*395 *345

3. Instruções de operação

3.1 Local adequado e ligação elétrica

A cortadora fatiadora deve ser colocada em uma plataforma ou mesa plana e resistente e reservar espaço suficiente para a cortadora, a sua operação, manutenção e ventilação.

Requisitos de energia

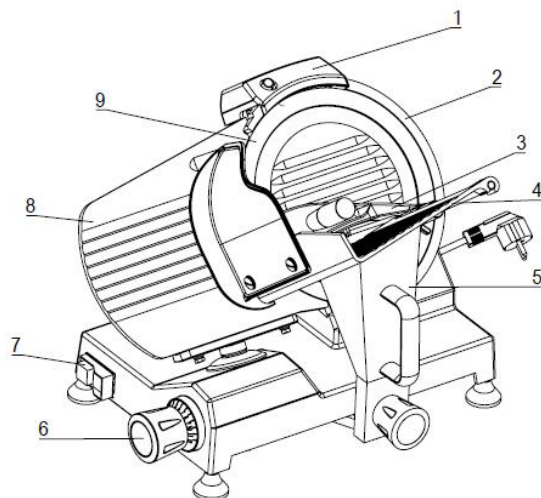
Condição de alimentação: AC, 1 fase, 50Hz. A conexão deve ser feita com uma tomada padrão com fio de terra.

3.2 Desembalagem

Antes da instalação, verifique todos os itens anexados à máquina. Se algo faltar, entre em contato com o fornecedor.

3.3 Peças da máquina e suas localizações

Atenção: Para garantir que a máquina possa ser usada com sucesso, leia atentamente este capítulo e familiarize-se com as peças e suas localizações.

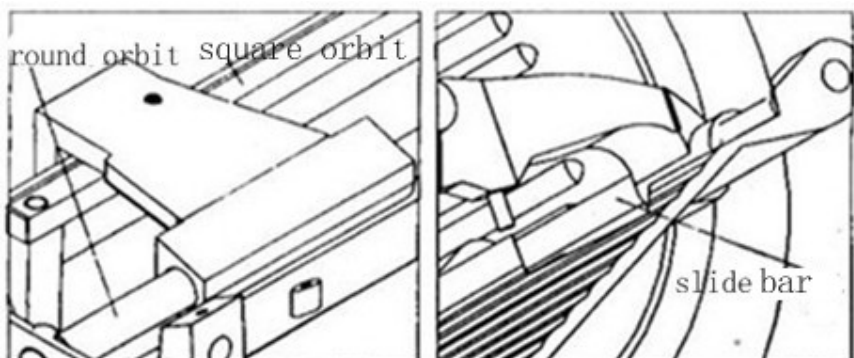


1. Sistema de moagem
2. Círculo protetor
3. Empurrador
4. Portadora
5. Colchete deslizante
6. Barra de punho
7. Interruptor
8. Placa de bloqueio
9. Lâmina

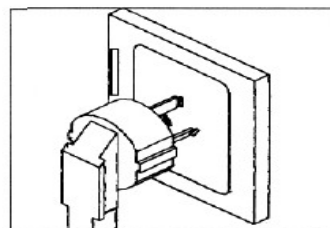
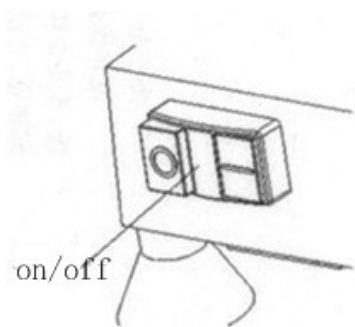
3.4 Lubrificação

3.4.1 Vire a máquina, espalhe o óleo lubrificante na superfície da órbita quadrada e rode a cada 7 dias.

3.4.2 Espalhe óleo alimentar no suporte da lâmina.



Atenção: Desligue o interruptor e corte a energia da máquina quando espalhar o óleo.



3.5 Conexão do fio de alimentação

3.5.1 O interruptor está localizado no lado esquerdo da máquina. Ligue o interruptor para "0", a cortadora está desligada.

3.5.2 Insira a ficha na tomada, a corrente nominal não deve ser inferior a 10A.

3.5.3 Ao utilizar uma ficha de 2 fases, esta deve ser ligada à terra de forma fiável.

3.6 Teste a máquina sem carregar.

3.6.1 Antes de testar a máquina, deve verificar cuidadosamente a estanquidade os danos da tampa da lâmina, portador, lâmina e outras partes e espalhe o óleo na superfície da órbita quadrada e órbita circular.

3.6.2 Pressione o botão para examinar se a lâmina funciona ou não, para examinar se há algo incomum acontecendo.

3.6.3 Se nada de anormal acontecer, pode utilizar a máquina após três minutos de trabalho sem carga.

3.7 Moagem de lâminas

3.7.1 A lâmina redonda do cortador fatiador de carne é feita de aço de ferramenta resistente ao desgaste de alta qualidade e a borda da lâmina foi afiada pelo fabricante antes da venda.

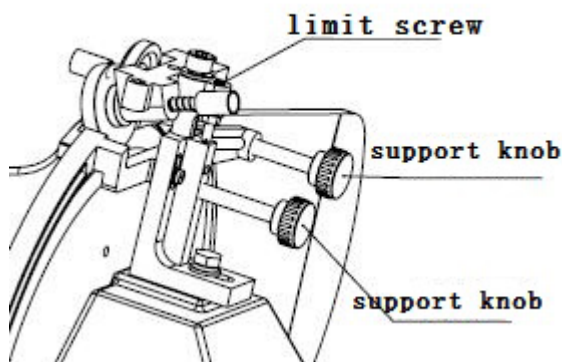
3.7.2 A lâmina redonda pode tornar-se opaca após a utilização e pode escolher a pedra de moagem transportada com o equipamento para afiar, repetida e atempadamente. Antes de afiar a lâmina, você deve limpar o derramamento de óleo para evitar manchas na roda. Se a roda estiver manchada pelo óleo, você pode usar escova e água alcalina para limpar a pedra de moagem.

3.7.3 Quando a afiação não estiver a funcionar, a pedra de moagem deve ser mantida afastada da lâmina, quando funcionar, deve aproximar-se da lâmina.

O método para alterar a posição:

Segure a tampa da roda até a altura adequada, gire 180 ° e, em seguida, pressione o botão de bloqueio.

Atenção: A altura do apontador é limitada por um pino, e o alongamento do pino pode ser ajustado.



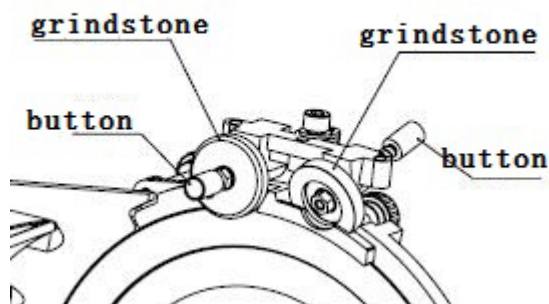
3.7.4 O afiador está equipado com dois rebolos, um para afiar, o outro para a reparação da borda.

Pressione o botão ao afiar a lâmina, gire a lâmina e pressione a extremidade do eixo de moagem com as mãos, fazendo a pedra de moagem tocar a lâmina, e roda acionada de lâminas giratórias, então a lâmina pode ser afiada.

Quando afiar a lâmina, você deve pressionar a extremidade do eixo de moagem com mãos com o objetivo de reparar a rebarba da borda, por favor, não moa excessivamente.

Atenção:

- Pressione ligeiramente o eixo de moagem, é melhor produzir um pouco de faísca.
- Ajuste a posição da pedra de moagem para que a pedra de moagem se localize no lado frontal da lâmina, mas não possa tocar na borda da lâmina.



3.7.5 Efeito de nitidez

Solte o eixo da pedra e pressione o botão para fazer a pedra sair da lâmina, pressione o

botão, para parar a lâmina e observe o efeito de nitidez

Se a borda da lâmina aparecer nitidamente, isso prova que a lâmina está afiada o suficiente e a nitidez está concluída. Caso contrário, pode repetir o processo até se sentir satisfeito.

Atenção: Por favor, não use o dedo para testar se a lâmina está afiada ou não, pois pode se ferir.

3.7.6 Limpar o aço e as cinzas de pedra de moagem na máquina.

Ao limpar a lâmina, pode remover a tampa de proteção.

Atenção: Por favor, não use jato água, produtos de limpeza prejudiciais à saúde humana.

3.7.7 Depois de afiar repetidamente, o diâmetro da lâmina tornar-se-á menor. Quando a distância entre a placa de bloqueio e a borda da lâmina for superior a 5 mm, solte o parafuso na parte de trás da placa de bloqueio, mova a placa de bloqueio em direção à lâmina e mantenha sua distância em 2 mm, em seguida, aperte o parafuso.

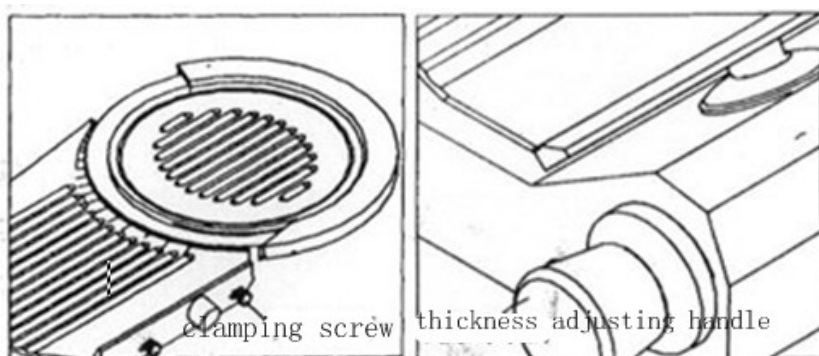
Atenção: A lâmina precisa ser trocada quando seu diâmetro for reduzido em 12mm.

3.8 Ajuste da espessura do corte

3.8.1 A espessura de corte é a distância entre a lâmina e a placa de bloqueio.

3.8.2 No sentido anti-horário do guidão, a fatia torna-se grossa, no sentido horário do guidão, a fatia torna-se mais fina.

3.8.3 Ao ajustar a espessura da fatia, lembre-se de eliminar a lacuna de transmissão. A solução é primeiro aumentar a espessura do corte e, em seguida, diminuir para a espessura desejada. Ao ajustar a espessura da fatia para fino, você não precisa eliminar a lacuna de transmissão, pode ajustar diretamente à espessura desejada.



3.9 Descongelação da carne

3.9.1 Se a carne congelada for muito dura, é fácil aparecer fragmentos quando cortadas fatias finas, quando cortadas fatias grossas a resistência pode ser demasiado grande e suscetível de provocar a paragem do motor, ou mesmo queimar o motor, pelo que a carne deve ser derretida (colocar carne congelada no frigorífico, o processo que a temperatura da carne tanto no interior como no exterior sobe lentamente chamado derretimento da carne).

3.9.2 Para obter uma espessura da carne inferior a 1,5 mm, a temperatura adequada da carne, tanto no interior como no exterior, é de -4°C (colocar a carne congelada a cortar no frigorífico durante oito horas). Pressione a carne com uma unha, a superfície da carne deve ficar marcada.

3.9.3 Para espessura da fatia superior a 1,5mm, a temperatura da carne deve ser superior a -4°C e à medida que a espessura aumenta, a temperatura da carne também deve ser aumentada correspondentemente.

3.10 Alterar a lâmina

3.10.1 Retire a tampa da lâmina.

Retire o suporte da lâmina.

Desenrosque a haste da parte traseira da máquina.

Afastar a tampa da lâmina.

3.10.2 Retirar o apontador.

3.10.3 Retirar a lâmina

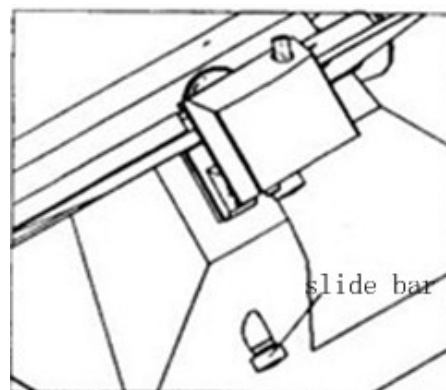
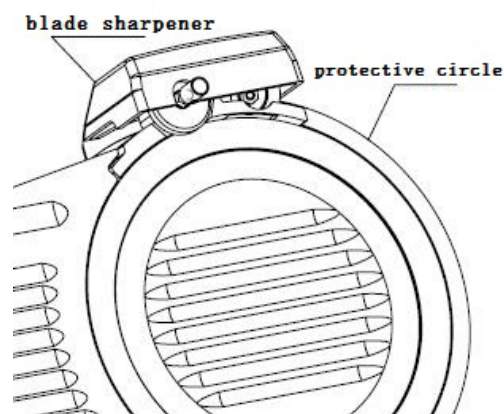
Desenrosque os três parafusos, retire a lâmina uniformemente.

3.10.4 Ao instalar a lâmina, limpar a superfície de localização e a lâmina, aperte gradualmente os três parafusos para fixação.

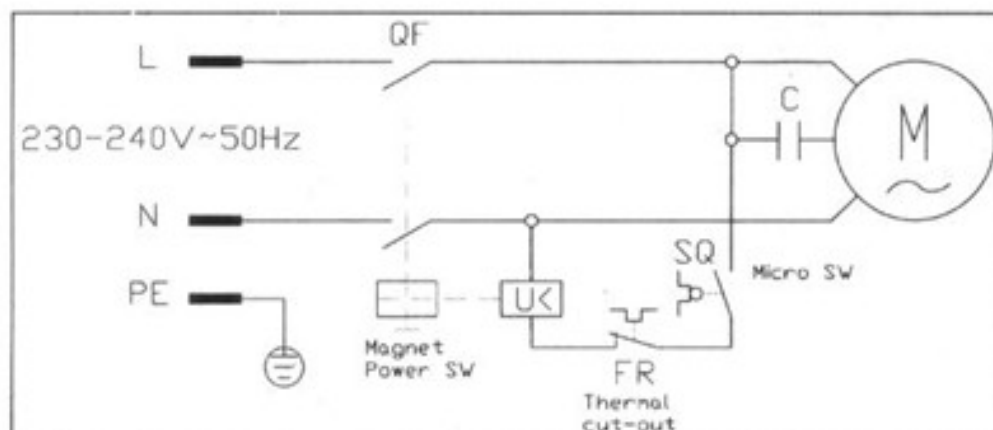
Atenção:

Ao substituir a lâmina, a máquina deve ser desligada e a energia deve ser cortada.

Ao substituir a lâmina, use luvas de proteção e cuide da aresta afiada quando remover ou instalar a lâmina.



4. Diagrama do circuito



5. Resolução de problemas

A máquina deve ser reparada e mantida por profissionais. Não profissionais não estão autorizados a reparar, de modo a não causar danos pessoais, mecânicos ou falha elétrica.

Problemas e soluções comuns são mostrados na Tabela 1

Quando os problemas não estiverem listados na tabela ou as soluções não funcionarem, entre em contato com o agente ou o fabricante.

Tabela 1

Problemas	Soluções
1. A máquina não funciona	Verifique se a máquina está conectada a uma fonte de energia confiável
2. A máquina não corta a carne, ou as fatias são irregulares	1. A lâmina não está afiada, leia o capítulo 3.7 e afie a lâmina corretamente. 2. A carne está muito dura, por favor, leia o capítulo 3.9 e derreta a carne.
3. A borda da lâmina não está afiada	1. Verifique a altura de instalação da roda e o ângulo de moagem, leia o capítulo 3.7 e use o método correto para afiar a lâmina. 2. A roda não é pressionada, aperte o parafuso para fixar a roda.

4. A máquina funciona lentamente, ou a lâmina gira lentamente	Tire a placa inferior e ajuste a correia de tensionamento como mostrado na figura abaixo (correia na máquina nova deve ser ajustada a cada 2-3 meses, correia na máquina antiga deve ser ajustada quando necessário. O período de garantia para a nova correia é de 9 meses).
--	--

1. Tire a placa inferior



2. Em primeiro lugar, solte a porca abaixo e, em seguida, ajuste a tensão da correia regulando a porca.

