

**EAC**

**Промышленный слайсер  
для нарезки мяса JX-350  
Foodatlas**



**ПАСПОРТ**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## ***Выражаем благодарность за приобретение оборудования торговой марки Foodatlas!***

Компания Агроресурс производит под собственными торговыми марками **Foodatlas** и **AR** более 2000 наименований оборудования, в том числе миксеры, тестомесы, тестораскатки, тестоделители, тестоокруглители, лапшерезки, печи, расстойные шкафы, листы для выпечки, хлеборезки, слайсера, упаковочное оборудование и многое другое.

Подробную техническую информацию о оборудовании наши клиенты могут получить на сайте *агрозавод.рф* и в службе технической поддержки по телефону **8(800)5555905**.

***Вы приобрели технически сложное изделие, просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством по эксплуатации.***

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве (РЭ).

### ***Завод-изготовитель:***

«ZHUCHENG HUAGANG MACHINERY CO., LTD.»;

Адрес: DINGCHENTIEGOU VILLAGE, MIZHOU SUBDISTRICT ADMINISTRATIVE OFFICE, ZHUCHENG CITY, WEIFANG CITY, SHANDONG, CHINA

2

### ***Импортер:***

ООО «Агроресурс», РФ, Челябинская Область, 454035, г. Челябинск, Свердловский тракт, дом 12, офис 4.

Телефон: 8(800)555-59-05, e-mail: [agrozavod@agrozavod.ru](mailto:agrozavod@agrozavod.ru)

Регистрационный номер декларации о соответствии  
ЕАЭС N RU Д-CN.РА08.В.10303 от 11.09.2025

## **Общие правила безопасности.**

- Убедитесь, что рабочее напряжение оборудования соответствует напряжению в сети, проверьте установку устройства защитного отключения УЗО.
- Не трогайте силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Не допускайте нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Установите соответствующую защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от оборудования. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать локальным характеристикам, чтобы быть уверенным, что оборудование выдержит максимальный ток. Несоответствие показателей может привести к возгоранию.
- Строго запрещено мыть оборудование открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам.
- Неправильное подключение или неисправность вилки может привести к возгоранию.
- Если оборудование не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте оборудование от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему оборудованию, чтобы избежать их контакта, что может привести к травмам.
- Если оборудование не используется, выньте вилку из розетки, или отключите подачу электроэнергии во избежание аварийных ситуаций. Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- На проведение электрической установки и технического обслуживания требуется специальное разрешение.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Запрещается установка и использование данного устройства в помещениях, где имеется вероятность выделения легковоспламеняющихся паров, взрывоопасной пыли, а также в местах хранения пожароопасных и взрывчатых веществ. В

помещении для хранения или размещения производства не должно быть токопроводящей пыли, паров агрессивных веществ, а также газов, вызывающих коррозию и разрушающих изоляцию.

- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- **Предупреждение!** Для вашей безопасности корпус оборудования должен быть заземлен.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.
- В связи с безопасностью, охраной здоровья и условиями гарантии, запрещено использовать оборудование для продуктов и/или материалов и/или способов применения, отличающихся от описанных в данном руководстве или же, использовать оборудование не по назначению. Любое несанкционированное использование, отличающееся от описанного в данном руководстве, считается не корректным, не соответствующим и непредвиденным производителем, и, соответственно, угрожающим безопасности здоровья и целостности незащищённых людей, а также животным и/или вещам.

4

### **Назначение. Область применения оборудования.**

Промышленный слайсер серии JX Foodatlas предназначены для быстрой и эффективной нарезки мяса, колбасы, сыра, салями, а также овощей с определенной шириной и высотой продукта.

Слайсеры предназначены для использования на предприятиях общественного питания, в ресторанах и супермаркетах.

Климатическое исполнение оборудования - УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

Данное оборудование изготовлено в соответствии с директивами:

2006/42/ЕС «Машины и механизмы», 2014/35/ЕС «Низковольтное оборудование», 2014/30/ЕС «Электромагнитная совместимость».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Оборудование соответствует требованиям технического регламента ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования».

## Технические характеристики

Технические характеристики слайсера модель JX-350

Модель	JX-350
Напряжение\Частота	380В\50 Гц
Номинальная мощность	1500 Вт
Производительность	до 400-500 кг/час
Ширина нарезки продукта	10 мм
Габаритные размеры	1690*580*1090 мм
Габариты упаковки	1170*650*1120 мм
Ширина полотна (транспортной ленты)	340 мм
Скорость конвейерной ленты	6 м/мин
Скорость вращения ножей	40 об/мин
Ограничение по высоте продукта (загрузка)	До 10 см
Вес нетто/брутто	145/182 кг
Рекомендованная температура сырь	0 - 4°C

## Конструкция. Принцип действия.

Нержавеющая сталь, техника хромирования и окрашивания. Прочные шестерни, компактность, бесперебойное функционирование, легкость в эксплуатации, безопасность и надежность – отличительные характеристики данного оборудования. Детали слайсера, которые контактируют с пищевыми продуктами, изготовлены из нержавеющей стали.

Слайсеры просты в управлении, высокопроизводительны, обеспечивают ровный рез, обладают защитной конструкцией, благодаря которой производственный процесс становится более безопасным.

Необходимо соблюдать правила техники безопасности, чтобы защитить руки от травмы, оператор должен иметь средства индивидуальной защиты при работе с оборудованием.

Принцип работы на слайсера. Продукт, предназначенный для нарезки, укладывается оператором на конвейерную ленту подающего транспортера. При помощи подающего транспортера сырье перемещается в зону нарезки, где попадает на нижний нейлоновый вал, который приподнимает и прокатывает продукт через вертикально расположенные дисковые ножи, нарезающие сырье согласно заданных размеров. Специальная сбрасывающая решетка предотвращает налипание продукта на поверхность ножей. Далее нарезанный продукт попадает на конвейерную ленту

отводящего транспортера и по ней направляется в тару для готовой продукции либо на дальнейший этап переработки.

## **Сведения о квалификации обслуживающего персонала**

К работе на данном оборудовании допускаются лица, прошедшие обучение по программе технического минимума и инструктаж по технике безопасности, изучившие настоящее руководство по эксплуатации и региональные правила безопасности, а также ознакомленные с принципом действия оборудования, его конструкцией и получившие навыки для обеспечения нормальной работы оборудования.

Руководство по эксплуатации предназначено для обслуживающего персонала и работников ремонтных предприятий в целях изучения конструкции оборудования, правил эксплуатации, технического обслуживания, условий монтажа, регулирования и обкатки.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, обслуживание, контроль и сборку должен иметь соответствующую квалификацию. Если технический персонал не владеет необходимыми знаниями, он должен пройти обучение и инструктаж.

К эксплуатации и обслуживанию оборудования допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие обучение безопасным методам работы, изучившие руководство по эксплуатации, технические материалы и результаты анализа риска.

Пользователь должен знать:

- руководство по эксплуатации оборудования завода-изготовителя;
- устройство оборудования, технические характеристики, назначение механизмов и устройств безопасности;
- значение предельных нагрузок на узлы оборудования, отказ которых может повлечь за собой опасность;
- порядок действий, в случае возникновения аварийной ситуации;
- возможные неисправности оборудования и методы их устранения;
- соответствующие должностные инструкции;
- особенности эксплуатации оборудования и технологической оснастки;
- методы и средства контроля параметров технологического процесса;
- правила техники безопасности и промышленной санитарии;
- основные средства предупреждения и тушения пожаров на рабочем месте.

Персонал, обслуживающий оборудование, должен уметь:

- управлять работой всех основных узлов оборудования;
- осуществлять наладку и регулирование работы всех основных узлов оборудования, а также проверку и наладку их в зависимости от функционального назначения;
- предупреждать возникновение аварийных ситуаций при эксплуатации оборудования.

Запрещается осуществлять эксплуатацию и работы по техническому обслуживанию оборудования будучи усталым или нездоровым, а также в условиях

заторможенности реакции, вызванной употреблением медикаментозных препаратов. Категорически запрещается работа в алкогольном или наркотическом опьянении.

Оператор несёт ответственность за безопасность окружающих, находящихся в зоне применения оборудования.

При эксплуатации оборудования сотрудник персонала должен иметь средства индивидуальной защиты.

Проведение всех видов инструктажа и результаты проверки знаний оператора регистрируются в журналах и карточках по установленной форме.

При нарушении оператором требований действующих норм, правил по охране труда, а также при изменении условий работы проводится внеплановый инструктаж.

На некоторых этапах работы может потребоваться помощь одного или нескольких помощников. В данных случаях такие лица должны быть соответствующим образом подготовлены и проинформированы.

## **Меры безопасности**

1. Для защиты от риска поражения электрическим током не помещайте оборудование в воду или любую другую жидкость. Не мойте его большим количеством воды.

2. Отключайте от сети оборудование, когда не пользуетесь им. Выньте вилку из розетки перед техническим обслуживанием, разборкой и очисткой оборудования. 7

3. Всегда используйте оборудование только в полностью собранном виде и со всеми защитными приспособлениями. Не используйте оборудование, на котором не установлены защитные приспособления.

4. Избегайте контакта с движущимися частями.

5. Никогда не проталкивайте продукты руками.

6. Лезвия острые, будьте осторожны при их очистке.

7. Не используйте оборудование с поврежденным кабелем или вилкой.

8. Верните оборудование в ближайший авторизованный сервисный центр для проведения экспертизы и проведения всех возможных и необходимых электрических или механических настроек.

9. Использование запасных частей, не рекомендованных или не продаваемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

10. Не используйте оборудование на открытом воздухе.

11. Периодически проверяйте состояние кабеля, если он поврежден, он должен быть заменен квалифицированным персоналом.

12. Не погружайте оборудование в воду при чистке.

13. Оборудование нельзя мыть под струёй воды.

14. Не используйте удлинительные кабели.

15. Не вынимайте вилку из розетки, потянув за кабель.

16. Не пользуйтесь оборудованием, когда у вас мокрые руки или босые ноги.

17. Используйте оборудование вдали от источников тепла.
18. Не кладите руки рядом с деталями, находящимися в движении, даже при наличии защитных приспособлений.
19. Даже если слайсер оборудован устройствами безопасности, держите руки подальше от лезвия и движущихся частей.
20. Во время технического обслуживания или чистки, отключите оборудование от сети и убедитесь, что выключатель находится в положении “0” (выключено).
21. При чистке ножа, пожалуйста, обратите особое внимание на следующее:
  - надеть защитные перчатки;
  - не прикасайтесь руками края ножа.
  - категорически запрещается чистить нож не отключив электроэнергию.
22. Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае неправильного, не регламентированного использования оборудования.

**Предупреждение!** Это устройство не предусмотрено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми, не имеющими опыта или знаний в использовании данного прибора, посредник несет ответственность за безопасность людей, и должен осуществлять над ними надзор или давать предварительные указания относительно использования устройства.

Внимание! Эксплуатация должна осуществляться с максимальной осторожностью, поскольку речь идёт о режущем устройстве.

Оборудование и все его части должны быть очищены при помощи мягкой ткани, смоченной в стандартном нейтральном детергенте. Используйте мягкую ветошь для сушки.

Слайсер сконструирован и изготовлен в соответствии с действующими нормами и правилами, гарантирующими безопасную эксплуатацию, но некомпетентное использование может привести к возникновению ситуаций, представляющих угрозу для жизни и здоровья пользователей и третьих лиц, к повреждению оборудования и порче имущества.

Чтобы не допустить возникновения опасных ситуаций необходимо использовать оборудование только по назначению, соблюдать все указания безопасности.

## **Меры предосторожности**

### **Общие меры предосторожности:**

1. К работе на слайсере допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности, ознакомленные с принципом действия оборудования.
2. Слайсер должен быть оборудован предохранительным ограждением ножа, если ограждение снято, то включать штепсельную вилку в электрическую розетку запрещается.
3. Не допускается использование слайсера для разделки замороженных продуктов (температура которых составляет ниже  $-4^{\circ}\text{C}$ ),

4. Не допускайте использования слайсера продуктами с твердыми включения, например кости мяса и т.п.

5. Слайсер подключается к электросети только через вилку и электророзетку даже если в цепи имеются: автомат отключения и УЗО (устройство защитного отключения). Запрещено производить подключения с помощью удлинительных систем (кабелей)

6. При работе на слайсере следует применять средства СИЗ, перчатки-кольчужные.

#### **Меры предосторожности перед началом работы:**

1. Ежедневно перед включением оборудования в электрическую сеть проверьте исправность ограждений, приспособлений, ножа, электророзетки и электрокабеля.

2. Убедитесь, что регулятор толщины нарезки находится в положении «0», после чего подключите слайсер к электросети и опробуйте на холостом ходу.

3. Уберите из-под ног, с рабочего места посторонние предметы, посуду, тару и т.п.

#### **Меры предосторожности во время работы:**

1. Несмотря на то, что слайсер оборудован предохранительными устройствами, руки следует держать подальше от ножа и движущихся деталей, применять перчатку-кольчугу.

2. Не использовать не предназначенные для резки продукты.

3. Во время работы слайсера не допускается поддержание продукта в лотке рукой.

#### **Меры предосторожности после окончания работ:**

1. После окончания работы на слайсере, перед санитарной обработкой и чисткой, выньте штепсельную вилку из электророзетки и установите регулятор толщины нарезки в положение «0». Без отключения от электросети санитарная обработка слайсера запрещается.

2. Устранение неисправностей слайсера следует производить только после полного отключения его от электросети с видимым разрывом.

При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

При несчастном случае, вызванном поражением электрическим током, вызвать медицинскую помощь и оказать первую доврачебную медицинскую помощь пострадавшему.

#### **Монтаж и подготовка к работе. Порядок установки. Требования к помещению и электропитанию.**

1. Оборудование поставляется в собранном виде. При получении оборудования необходимо проверить комплектность, удалить консервационную смазку и очистить от пыли и грязи. В случае обнаружения некомплектности или ненадлежащего

качества оборудования, получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

2. Перед выпуском с завода оборудование проходит процедуру пробного запуска и отгружается после проведения регулировки. При транспортировке может произойти ослабление крепления деталей, повреждение электроприборов и др., поэтому после вскрытия упаковки необходимо провести полную проверку подвижных частей и электропроводов, чтобы избежать нежелательных последствий при запуске оборудования.

3. При наличии транспортировочных колес/роликов/поддонов – произвести демонтаж.

4. Подготовьте место для установки оборудования. Установите оборудование на ровную поверхность, не скользкую, рассчитанную на удержание его веса.

5. Отрегулируйте и зафиксируйте ножки, чтобы обеспечить устойчивость оборудования в процессе эксплуатации.

6. Отрегулируйте и зафиксируйте транспортные ленты для подачи и вывода продукта

7. Произвести осмотр и фиксацию ножевого блока, при этом требуется частично разобрать верхние защитные приспособления. Произвести визуальный осмотр ножевого блока! Внимание, Ножи острые! Будьте предельно аккуратными при осмотре и выполнению работ с оборудованием

8. Убедитесь в том, что оборудование устойчиво в предусматриваемых рабочих условиях, обеспечивая использование без опасности его опрокидывания, падения или неожиданного перемещения.

9. Оборудование должно быть заземлено согласно «Правил устройства электроустановок» (ПУЭ)

10. Первоначальное включение слайсера должно производиться после проверки и, при необходимости, после подтяжки всех резьбовых соединений.

11. По окончании работы своевременно производите очистку поверхностей слайсера

12. Проверку, осмотр рабочего механизма, устранение неисправностей, санитарную обработку следует производить только при выключенном двигателе и после полной его остановки и последующего полного отключения оборудования от сети автоматическим выключателем.

13. Несоблюдение правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, приводит к нарушению работы оборудования, преждевременному износу и отказам в работе.

14. Включите оборудование, проверьте, что ножи движутся плавно, без заеданий. При появлении скрежета или других посторонних звуков убедиться, что в приемном лотке нет посторонних предметов и машина собрана правильно. В случае отсутствия видимых причин получатель обязан вызвать представителя предприятия-изготовителя, оформить акт-рекламацию.

## **Требования к помещению и электропитанию**

Помещение, где оборудование хранится и/или эксплуатируется должно соответствовать действующим нормам законодательства и находится в защищённом от ударов, повреждений, порчи и неблагоприятных атмосферных явлений, местах. Доступ к оборудованию должен соответствовать размерам и характеристикам, необходимым для обеспечения к нему свободного доступа, не подвергая рискам нанесения травм/повреждений персоналу и самому оборудованию. Настил пола, несущие конструкции и стены должны соответствовать характеристикам, указанным в действующем законодательстве для пищевых помещений; необходимо предоставить свободный доступ к окружающим структурам для облегчения ухода за ними и проведения дезинфекции. Поверхность пол должна быть ровной, без наклона, без выбоин, сухой и не скользкой.

Электрическая проводка и система защиты должны соответствовать действующим законодательным нормам; быть установленными, и как предусмотрено законом, проконтролированы уполномоченным техническим персоналом, прошедшим профессиональную подготовку и имеющим право выдавать сертификаты соответствия.

В щитке питания должны быть защитные механизмы против перегрузки напряжения, замыканий и неисправностей фаза-фаза, фаза-ноль и, если необходимо, фаза-земля.

Помещение должно быть оборудовано внешним контуром заземления, иметь подвод 3-х фазного переменного тока напряжением 380В, частотой 50Гц с рабочей нейтралью и заземлением. Провод защитного заземления должен быть соединен с общим контуром заземления помещения (3NPE 380В 50Гц – три провода фаз плюс рабочая нейтраль, плюс защитный провод заземления), рассчитанным на нагрузку, создаваемую установленным оборудованием.

11

### **Перед вводом в эксплуатацию проверить:**

1. Уровни звуковой мощности работающего слайсера не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.003-76.

2. Логарифмический уровень среднеквадратичных значений колебательной скорости не превышает значений, установленных ГОСТ 12.1.012-78.

3. Качество электрической энергии, подводимой к оборудованию, должно соответствовать нормам ГОСТ 21144-2013.

Условия эксплуатации аппарата должны соответствовать климатическому исполнению УХЛ 4.2. ГОСТ 15150-69.

### **Порядок работы**

Перед включением необходимо провести внешний осмотр оборудования, обратив внимание на следующее:

- в слайсере и ножах не должно быть посторонних предметов и засохших продуктов;

- электрический кабель не должен иметь повреждений;

- заземление должно быть надежно подсоединено.

**Примечание – внешний автоматический выключатель не входит в комплект поставки и устанавливается потребителем.**

Запрещается класть на поверхность слайсера любые лишние предметы, находиться посторонним лицам вблизи работающего слайсера, осматривать механизмы включенного в сеть оборудования.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещено осуществлять обслуживание/эксплуатацию оборудования персоналом, несоответствующим требованиям для работы с оборудованием, изложенным в данном руководстве.

Соблюдая действующие нормы законодательства по безопасности, работодатель должен предусмотреть необходимую подготовку персонала, его инструктаж, организовать практические занятия по эксплуатации оборудования и принять необходимые меры для максимального уменьшения и устранения возникновения остаточных рисков, связанных с эксплуатацией оборудования.

Производитель снимает с себя всяческую ответственность за нанесение вреда/повреждений людям, животным и вещам вследствие несоблюдения изложенных в данном руководстве рекомендаций.

После того, как вы убедились, что все в порядке, следуя пункту данного руководства «Правильное использование» можно приступать к работе.

1. Отключить слайсер от сети и перевести выключатель питания в положение “Выкл”.

2. Отрегулировать механизм толщины нарезки.

3. Проверить надежность крепления всех узлов.

4. Подключить слайсер в сеть и перевести выключатель питания в положение “Вкл”.

5. Выберите толщину ломтика с помощью регулятора толщины нарезки, установите продукт на подставку перед лезвием ножа, зафиксируйте держателем, включите слайсер, нажав кнопку «Пуск» и плавными возвратно-поступательными движениями начните резку.

6. Включить двигатель, нож будет вращаться. Можно начать подачу продукта для нарезки.

7. После окончания резки перевести выключатель питания в положение “Выкл”.

8. Нарезанные ломти продукта убрать с платформы.

Перед работой и после ее завершения постоянно проводите гигиеническую чистку, а также следите за тем, чтобы соответствующие детали обрабатывались смазкой.

### **Внимание!**

- Не прикасайтесь к ножам во время работы слайсера.
- Будьте предельно аккуратными при работе с транспортерными лентами
- Для очистки ножей остановите слайсер, отключите от источника электроэнергии.
- Наиболее часто встречающиеся случаи возникновения опасности во время

работы изделия: ослабление соединений, работа при открытых предохранительных ограждениях, попадание инородных твердых предметов в пределах действия ножей слайсера, чистка и ремонт во время работы слайсера.

- Предусмотрите надежную затяжку всех резьбовых соединений и регулярно контролируйте их надежность.

- Оператор, осуществляющий загрузку продукта на конвейерную ленту, должен не допускать попадания инородных твердых предметов.

- Следует немедленно остановить слайсер при появлении электрического напряжения на металлоконструкции, при перерывах в подачи электроэнергии, при появлении стука, шума и сильной вибрации.

### **ВНИМАНИЕ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЛАЙСЕРА БЕЗ ВИДИМОГО УСТРОЙСТВА МГНОВЕННОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ ОТ СЕТИ (АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ)**

## **Техническое обслуживание**

**ВНИМАНИЕ: РАБОТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ, РЕМОНТУ И САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ДОЛЖНЫ ПРОВОДИТЬСЯ ПРИ ПОЛНОСТЬЮ ОТКЛЮЧЕННОМ ЭЛЕКТРОПИТАНИИ, ПУТЕМ ПЕРЕВОДА ВВОДНОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ В ПОЛОЖЕНИЕ «0» И ОТСОЕДИНЕНИЕМ ВИЛКИ ОТ РОЗЕТКИ, С ВЫВЕШИВАНИЕМ ТАБЛИЧКИ: «НЕ ВКЛЮЧАТЬ – РАБОТАЮТ ЛЮДИ!»**

13

Принятая система технического обслуживания оборудования направлена на поддержание ее в постоянной готовности, обеспечение бесперебойной ее эксплуатации, восстановление работоспособности.

Администрации предприятия, эксплуатирующего оборудование, необходимо:

1. осуществлять контроль за эксплуатацией и техническим обслуживанием оборудования;

2. организовать учет технического состояния;

3. осуществлять контроль за соблюдением санитарно- технических требований.

Техническое обслуживание производится строго по графику ППР во время плановой остановки оборудования. Оно планируется в промежутках между всеми текущими ремонтами и проводится независимо от состояния оборудования.

Чтобы оборудование работало достаточно долго, вы должны обслуживать его в течение всего срока службы:

- 1) вращающиеся и скользящие детали должны быть смазанными и легкоподвижными (данный пункт относится к частям и деталям механизма передачи вращения, редуктор, шестерни). Пожалуйста, регулярно проверяйте и добавляйте смазку к деталям, чтобы они могли нормально работать достаточно долго.

- 2) нож для нарезки сделан из стали высокой прочности, но не должен подвергаться воздействию жестких статей.

3) смазывайте ось прижимной планки продуктов.

4) смазывайте скользящую часть оси подвижной доски.

Добавьте смазочное масло (смазочное масло SAE140) на ось скользящей части, переместите носитель пищи вправо и влево, чтобы смазочное масло полностью проникло до тех пор, пока держатель пищи не будет перемещаться быстро. Делайте это каждый раз в течение недели.

5) проверяйте, не ослаблены ли винты зубчатой передачи, смазаны и не изношены ли детали. Затяните ослабленные винты и своевременно добавляйте смазочное масло (смазочное масло SAE140). Это предлагается делать один раз в неделю.

6) поддерживайте остроту кромки ножа шлифовальными кругами по мере затупления.

① Каждый раз перед шлифованием ножа проверяйте, вращается ли ось шлифовального механизма.

② Каждый раз перед шлифованием ножа проверяйте, может ли шлифовальный круг вращаться быстро или нет.

③ Каждый раз до и после шлифования ножа чистите шлифовальный круг.

#### **Ежесменное обслуживание:**

- до начала и после работы проводить внешний осмотр, обтирку, чистку оборудования от остатков продукта, грязи и пыли, для сохранения покрытия запрещается производить чистку металлическими предметами;

- в начале каждого рабочего дня или смены убедиться в эффективности защитных механизмов и систем безопасности.

- используйте кусок сухой ткани с пищевым маслом, чтобы протирать край ножа для резки один раз в день. Это нужно для того, чтобы нож не покрылся ржавчиной.

#### **Чистка и мойка оборудования:**

Чистку оборудования следует производить перед продолжительным простоем, чтобы не дать засохнуть продукту на ноже.

Мойку оборудования нужно производить в конце каждой смены в следующей последовательности:

1. прежде чем чистить оборудование, вы должны сначала отключить электричество, это обережет от неосторожного запуска оборудования и причинения травм рабочим от ножа для резки. Удалить остатки продукта.

2. поверните кнопку регулировки толщины обратно на шкалу «0».

3. не используйте чистящие средства с высокой степенью кислотности или слабой щелочности для очистки оборудования, а также не используйте абразивные материалы для протирки поверхности продукта и ножа для нарезки. Пожалуйста, используйте кусок влажной ткани со скребком, чтобы вытереть поверхность оборудования, а затем используйте кусок сухой ткани, чтобы вытереть его. Чтобы убедиться, что пища безопасна и здорова, вы должны чистить оборудование перед каждым его использованием.

4. произвести, при необходимости, неполную разборку оборудования. Снимите защитную крышку ножа для нарезки.

5. ополоснуть теплой (40-45°C) водой рабочие поверхности и снятые детали для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°C) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°C) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности слайсера и снятые детали раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции оборудование и снятые детали вытереть насухо. Дезинфекцию деталей можно провести также, помещая детали в горячую (90 - 95°C) воду на 10-15 минут.

6. протрите крышку и нож влажной тканью и вытрите их сухой тканью. Чтобы нож для нарезки не заржавел, и чтобы пища оставалась безопасной и полезной, убедитесь, что нож для нарезки протерт насухо.

7. закончив чистку, запустите оборудование и дайте ему поработать 3 минуты, ничего не срезая, убедитесь, что она работает нормально.

Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

Моющие растворы:

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) - 0,3-0,5 %

раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68) - 1,8-2,3 %

раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74) - 0,3-0,5 %

раствор кальцинированной соды - 1,0-1,5 %.

Дезинфицирующие растворы:

раствор хлорной извести - 150-200 мг/л

хлорамин - 150-200 мг/л

гипохлорид натрия - 150-200 мг/л

гипохлорид калия - 150-200 мг/л

Примечание – в случае простоя оборудования снятые детали хранятся разложенными на чистой ткани и накрытыми салфеткой. Перед загрузкой оборудования необходимо произвести повторную дезинфекцию самого оборудования и снятых деталей.

- внешний осмотр заземления и кабеля питания на отсутствие повреждений.
- в целях обеспечения нормальной работы проверяйте степень натяжения приводного ремня/цепи.

#### **Смазка.**

Все оси установлены во втулки, не требующие смазки. Ежегодно смазывать подшипники консистентной смазкой.

#### **Техническое обслуживание электрооборудования:**

- проверить затяжку проводов;
- произвести визуальную проверку состояния электрооборудования;
- произвести техническое обслуживание электродвигателя, которое требуется проводить в соответствии с общими рекомендациями по обслуживанию электродвигателей;
- раз в месяц проводится проверка надежности крепления заземления.

Если уделять техническому обслуживанию достаточно внимания и не пропускать плановые ТО, оборудование будет служить долго и без поломок.

За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет!

**Порядок осмотра и проверки готовности оборудования к использованию:**

- Убедится в том, что электропитание отключено.
- Проверить наличие смазки в приводе и при необходимости смазать.
- Проверить надежность заземления, отсутствие оголенных проводов.
- Проверить натяжение цепей/ремней, при необходимости отрегулировать.
- Все рабочие органы и другие детали, контактирующие с перерабатываемым сырьем, промыть горячей водой с 10% раствором пищевой соды, ополоснуть теплой водой, протереть насухо и покрыть растительным маслом (подсолнечным, оливковым и т.д.).

**В ходе эксплуатации оборудования должны проводиться следующие виды ремонта:**

- текущий ремонт – для замены вышедших из строя отдельных деталей и узлов или комплектующих изделий, подверженных естественному износу;
- капитальный ремонт – для полного восстановления технических характеристик и ресурса путем замены или ремонта изношенных деталей и узлов, в том числе корпусных, комплектующих изделий с последующими испытаниями под номинальной нагрузкой.

Планирование и проведение ремонтных работ осуществляет предприятие, эксплуатирующее слайсер.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЧИСТИТЬ СЛАЙСЕР МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ И ОСТРЫМИ ПРЕДМЕТАМИ!**

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ СЛАЙСЕР СТРУЕЙ ВОДЫ!**

### **Критерии предельных состояний**

Критерии предельных состояний слайсера, при наличии которых потребителем должно быть принято решение о нецелесообразности или недопустимости дальнейшей эксплуатации или невозможности, или нецелесообразности восстановления до работоспособного состояния:

- отказ одной или нескольких составных частей, восстановление или замена которых невозможна на месте эксплуатации (должны выполняться на предприятии изготовителе);
- предельные состояния составных частей слайсера, которые приводят к прекращению (полному или частичному) функционированию слайсера или выходу ее показателей качества за установленные нормы;
- повышение установленного уровня текущих (суммарных) затрат на техническое обслуживание и ремонт и другие признаки, определяющие экономическую целесообразность дальнейшей эксплуатации.

Ток утечки при нормальной эксплуатации не должен превышать 3,5 мА. В противном случае необходимо проверить электрический монтаж, устранить неисправность, повторно замерить токи утечки, убедиться в исправности изделия, после чего слайсер заземлить.

## Параметры шума и вибрации

Уровень шума, создаваемый слайсером на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 80 дБ по ГОСТ 12.1.003-83 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96.

Уровень виброускорения, создаваемый слайсером на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-90 и СН 2.2.4/21.8.566-96.

**Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый слайсером на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно ГОСТ 12.1.002-84 и СанПин 2.2.4.1191-03 «Санитарные нормы и правила выполнения работ в условиях воздействия электрических полей промышленной частоты (50 Гц)».**

## Консервация

Консервация слайсера допускается с использованием штатной упаковки, либо должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1. Консервация должна обеспечивать сохранность оборудования при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию оборудования.

## Транспортировка и хранение

• Данное оборудование можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.

• При погрузке и транспортировании оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам.

• Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.

• Транспортировка слайсера железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться по группе условий хранения 8 ГОСТ 15150-69 в крытых транспортных средствах.

• После транспортировки оборудование должно быть работоспособным и не иметь повреждений.

• Оборудование должно храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений. Условия хранения упакованного оборудования должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.

• Хранение слайсера в транспортной упаковке должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

• Хранение на открытых площадках не допускается. Срок хранения с момента изготовления без переконсервации — 12 месяцев.

## **Ремонт**

### **ВНИМАНИЕ!**

Ремонт и очистка оборудования производятся после выполнения следующих операций:

- перевести выключатель питания в положение OFF;
- отключить штепсельную вилку от розетки питания (после отключения вилка должна находиться в визуально доступном месте, таким образом, чтобы каждый мог убедиться в отсутствии подачи электро. питания) во избежание запуска в работу оборудования или его рабочих частей третьими лицами.

Где необходимо, удалить защитные механизмы или отключить систему безопасности, использовать все возможные средства во избежание нанесения травм/ущерба другим лицам (напр., оградить зону проведения работ бело-красными лентами и выставить защитные таблички, предупреждающие о проведении работ); после проведения работ немедленно активизировать все защитные средства, как только пропадает необходимость в их временном изъятии/деактивации.

Ремонт оборудования должен осуществляться специалистами, изучившими настоящее руководство по эксплуатации, региональные правила безопасности, производственную инструкцию по технике безопасности, прошедшие обучение правилам безопасности на рабочем месте и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем. Изменение конструкции слайсера запрещено.

18

## **Сервисные центры**

В нашей компании действуют сервисные центры в разных городах России, которые занимаются обслуживанием техники для приготовления вкусной еды, производственного оборудования торговой марки Foodatlas®.

Каждый центр осуществляет для всех обратившихся лиц гарантийный и послегарантийный ремонт печей производственных, тестомесов промышленных, весов, вакуумных упаковщиков, мясорубок, тостораскаток и прочего оборудования, независимо от места совершения его покупки.

Телефон сервисной службы: 8 (499)-11-30-247

Почта сервисной службы: [service@agrozavod.ru](mailto:service@agrozavod.ru)

## **Маркировка**

Табличка должна содержать:

- Товарный знак и наименование предприятия изготовителя.
- Единый знак обращения продукции на рынке.
- Условное обозначение.
- Заводской порядковый номер изделия.
- Год и месяц выпуска.

- Номинальные параметры питающей сети.
- Основные технические параметры.

Маркировка транспортной тары должна содержать манипуляционные знаки 1, 3, 11, 12 по ГОСТ 14192: ХРУПКОЕ ОСТОРОЖНО, БЕРЕЧЬ ОТ ВЛАГИ, ВЕРХ соответственно.

## **Гарантии поставщика**

Вы приобрели изделие производственно-технического назначения, подлежащее обязательному техническому обслуживанию, которое может быть использовано только по прямому назначению, и которое не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей. Заказчик обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования обученным и квалифицированным техническим персоналом.

Завод гарантирует нормальную работу оборудования в течение 6 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

При обнаружении производственных дефектов оборудования следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае ее отсутствия – в компанию, продавшую изделие.

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью продавца, срок гарантии исчисляется с даты выпуска изделия. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Условия гарантии.

Гарантийный ремонт оборудования производится в течение гарантийного срока (6 месяцев) при наличии гарантийного талона, технического паспорта, кассового, товарного чека или товарной накладной.

Срок службы (эксплуатации) Промышленного слайсера серии JX Foodatlas – 36 месяцев при условии соблюдения требований руководства по эксплуатации. Продление срока службы осуществляется экспертными организациями, надзорными органами технадзора. Срок эксплуатации оборудования исчисляется со дня ввода в эксплуатацию оборудования. Малый срок эксплуатации направлена в первую очередь на безопасную эксплуатацию технического сложного оборудования.

Гарантийный ремонт выполняется при условиях эксплуатации изделия в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации производителя и распространяется на неисправности изделия, возникшие при его изготовлении или в результате скрытых дефектов деталей. Транспортирование и хранение оборудования производить в транспортной таре производителя. Гарантийный ремонт производится в компании "Агроресурс" в течение 20 рабочих дней при наличии запасных частей на каждую единицу изделия, при отсутствии каких-либо дополнительных договорённостей. При отсутствии необходимых запасных частей срок проведения ремонта продлевается до поступления запасных частей на склад. Срок гарантии на замененные запасные части не превышает срока гарантии на всё изделие. Выезд механика Сервисного Центра к покупателю осуществляется только по предварительной заявке Заказчика и за отдельную плату.

Гарантия продлевается на срок нахождения оборудования в ремонте.

Выявленные неисправности, подлежащие устранению в течение гарантийного ремонта, а также сроки проведения гарантийного ремонта не являются основанием для выставления покупателем финансовых претензий Поставщику. С Поставщика не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии поставленного изделия.

В случае выявления дефекта оборудования Заказчик должен письменно поставить в известность Поставщика. Работы, следующие из гарантийных обязательств, выполняются Поставщиком после того, как Заказчик доставляет ему оборудование для ремонта или замены. Расходы по транспортировке до склада Поставщика, демонтажу и монтажу изделия, подлежащего гарантийному ремонту, несет Заказчик.

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- ремонт или замену частей в связи с их износом;
- любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения изделия, указанной в руководстве по эксплуатации;

- неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием оборудования не по назначению или не в соответствии с руководством по эксплуатации, недостаточной или несвоевременной смазкой и чисткой оборудования, не высокой квалификацией обслуживающего персонала или не корректным технологическим процессом, механическими повреждениями при не правильной транспортировке, попаданием внутрь оборудования или в механизмы посторонних предметов, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети;

- неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими сертификата на оказание таких услуг или имеющими недостаточную квалификацию;

- неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;

- неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного оборудования;

- неисправности, связанные с несоответствием характеристик электропитания оборудования и эксплуатации, а также с отсутствием или неправильным подключением устройств электрозащиты изделия.

**ВНИМАНИЕ! ПРИ ПОКУПКЕ ОБОРУДОВАНИЯ УБЕДИТЕСЬ В ЕГО РАБОТОСПОСОБНОСТИ, ПРОВЕРЬТЕ КОМПЛЕКТНОСТЬ И ВНЕШНИЙ ВИД.**

### **Утилизация**

В случае утилизации оборудования необходимо разделить все части по виду материала и утилизировать в соответствии с нормами действующего законодательства.

Удалите смазочную жидкость из корпуса; смазочная жидкость должна быть утилизирована отдельно, согласно действующему законодательству по охране окружающей среды.

Необходимо обратиться в компанию, занимающуюся утилизацией производственного оборудования согласно действующему законодательству.

### **Комплект поставки**

Промышленный слайсер серии JX Foodatlas – 1 шт.

Паспорт, руководство по эксплуатации – 1 шт.

### **Потребителю!!!**

**Для повышения качества и совершенствования оборудования, наша компания будет стремиться своевременно применять новые комплектующие, технологии и материалы, при этом мы не будем отдельно извещать потребителей об этом, за что приносим свои извинения. Наша компания оставляет за собой право изменять конструкцию и паспорт в соответствии с вышеописанными изменениями.**

21

**АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ**

Настоящий акт составлен \_\_\_\_\_

(дата, город)

Владельцем Слайсера серии JX - \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны \_\_\_\_\_

Независимый представитель \_\_\_\_\_

Наименование слайсера, марка, тип Слайсер серии JX - \_\_\_\_\_

Предприятие-поставщик \_\_\_\_\_

Заводской номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Дата пуска в эксплуатацию \_\_\_\_\_

Эксплуатирующее предприятие \_\_\_\_\_

И его почтовый адрес \_\_\_\_\_

Комплектность оборудования (да, нет) \_\_\_\_\_

Что отсутствует \_\_\_\_\_

Данные об отказе оборудования \_\_\_\_\_

Дата отказа \_\_\_\_\_

Внешние проявления отказа \_\_\_\_\_

Предполагаемые причины отказа \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДАЖЕ**

Информация о продаже, а также все сопутствующие данные по заказу отмечены в Товарной накладной (ТН).

Товарная накладная (ТН) — первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. Унифицированная форма товарной накладной, применяющаяся в Российской Федерации — «ТОРГ-12».

Серийный номер продукта (оборудования) указан в заказе, с отметкой в ТН.

При оформлении ТН, данный пункт, таблица, может быть не заполненной.

Дата продажи – считается дата, указанной в ТН.

Место для печати, штампа		Ответственное лицо за продажу		
Наименование предприятия, выполнившего продажу	Дата продажи	Должность	ФИО	Подпись

23

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата производства: \_\_\_\_\_

Страна производства: Китай