

N'DUSTRIO

PREPARIN-DUSTRIO – ET HAZIRLIK EKİPMANLARI



ET KIYMA MAKİNELERİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



MM-22 M



MM-32 T C

ET KIYMA MAKİNESİ

(MM-12M;MM-22M;MM-22T;MM-32M;MM-32T;MM-32MSS;MM-32TSS;MM-32MC;MM-32TC)

I. MONTAJ TALİMATI

Kurulum, konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır

Teknik Özellikler;

Model Kodu	Model Adı	Kapasite	Motor Gücü	Elektrik Gücü (V)	Ebat (cm.)	Ağırlık (kg.)
MM.12.M	12 No Paslanmaz Et Kıyma Makinesi	90 kg/Saat	0.55kw-0.75hp	220/240	32x61x24	30
MM.22.M	22 No Paslanmaz Et Kıyma Makinesi	450kg/Saat	1.5kw- 2hp	220/240	39x75x32	65
MM.22.T	22 No Paslanmaz Et Kıyma Makinesi	450kg/Saat	1.5kw-2hp	380/400	39x75x32	65
MM.32.M	32 No Paslanmaz Et Kıyma Makinesi	750kg/Saat	2.2kw-3hp	220/240	39x80x32	80
MM.32.T	32 No Paslanmaz Et Kıyma Makinesi	750kg/Saat	2.2kw-3hp	380/400	39x80x32	80
MM.32.M.SS	32 No Komple Krom Et Kıyma Makinesi	750kg/Saat	2.2kw-3hp	220/240	39x80x32	80
MM.32.T.SS	32 No Komple Krom Et Kıyma Makinesi	750kg/Saat	2.2kw-3hp	380/400	39x80x32	80
MM.32 .MC	32 No Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makinesi	1000kg/Saat	5.5kw-7.5hp	380/400	49x95x36	120
MM.32 .TC	32 No Paslanmaz Soğutmalı Et Kıyma Makinesi	1000kg/Saat	5.5kw-7.5hp	380/400	49x95x36	120

I.MONTAJ BİLGİLERİ

- Makine set üstüne kurulmalı düşme ve çarpma durumlarında insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.
- Makineyi dört lastik pabuç üzerine tam oturacak şekilde düz bir zemine konuşturunuz.
- Makine üzerindeki şeffaf naylonu çıkarınız.
- Ayna, bıçak, helezon ve bileziğin tam oturup oturmadığını denetleyin.
- Et koyma holünde herhangi yabancı cismin olmadığını emin olunuz.
- Fişi fazına uygun bir prize takınız. Makineniz kullanıma hazır konuma gelmiştir.
- Makineye gelen fazların eksik olması ve voltaj anormallikleri şanzıman ve motorun arıza yapmasına sebep olur.

II.KULLANMA TALİMATI

1.Kullanım Amacı

Turistik tesisler endüstriyel mutfaklar, kasaplar, büyük marketler ve toplu yemek veren işletmelerin mutfaklarında et kıyma işlemleri için kullanılır.

Gövde taşıyıcı ayaklar titreşimi minimize etmek için sessiz ve sarsıntısız çalışır.

Üretimde kullanılan malzemelerin tasarımı ve kalitesi ile kullanım kolaylığı dışında masraflı bir bakım gerektirmez.

Makine güvenlik şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.

2.Makinenin alıştırılması ;

Makine güvenlik Şartlarını bilen ve kullanım kılavuzunu okumuş biri tarafından kullanılmalıdır.

Makine kullanılmaya başlamadan önce bilezik, ayna-bıçak ve helezon bol sıcak su ile yıkanarak harici kısımlar ise ılık suya batırılmış ve iyice sıklmış bez ile silinmek suretiyle temizlenmelidir.

Makinede et harici bir Őey kıyılmamalıdır.(kemik, metal, ağaç parçası ve canlı hayvan).Makine retim amacına uygun kullanılmalıdır, sert cisimler çekilmeye çalışırsa ayna bıçak redüktör ve motor arızasına neden olabilir.

Őalter ve açma kapama düğmeleri mutlak suretle kuru elle kullanılmalıdır.

Kıymanın istenilen byklğine göre farklı delik büyüklüklerde ayna kullanılabilir.

Kıyma işlemi bittikten sonra Őalter '0' (sıfır)konumuna getirilerek makine durdurulmalıdır.

Makinenin üzerinde bulunan et koyma holüne (et besleme nitesi,boğazı) kesinlikle el sokulmamalı eti itelemek için tokmak(et itici) kullanılmalıdır.

Makine yoğun kullanılması her bir saatte en az on dakika dinlendirilmelidir. Aksi halde motorda ve redüktörde arızalar oluşabilir.

Makinenin -5 C ile +40 C arasındaki sıcaklıkta ve maksimum %65nem oranındaki ortam Őartlarında alıştırılması tavsiye edilir.

Makine uzun süre boş çalıştırılmamalı aksi takdirde motorda ve redüktörde arıza meydana gelmesine neden olur.

Makine butonlarına mutlaka kuru elle basılmalıdır. Aksi takdirde buton kontakları zamanla arıza yapar

III.BAKIM VE TEMİZLİK

3.1. Temizlik

Temizlik sırasında makinenin elektrik paneline su temas ettirilmemelidir. Aksi taktirde elektrik devreleri kısa devre yaparak arızaya sebebiyet verebilir. Bu durumda servise haber vermek gerekir. Özellikle bu kısımlar ve makinenin dış yüzeyi ılık sabunla suya batırılmış ve iyice sıklmış bezle silinerek temizlenmelidir.

3.2. Günlük Bakım;

Kullanıcı tarafından yapılır.

Günlük kullanımdan sonra bilezik ayna-bıçak, helezon bol sıcak su ile temizlenmelidir.

Bunun için Őalterleri sıfır konuma getirilip elektrik bağlantısını kestikten sonra bileziği makineyle beraber gelen orijinal anahtarıyla sola doğru çevirerek sökünüz helezonu aynayı ve bıçağı çekerek çıkartınız.

Bıçak ve ayna 30 ila 40 derecedeki suya batırıp temizleyiniz.

Dış yüzey ılık sabunlu suya batırılmış ve sıklmış bez ile kumanda paneline zarar verilmeden siliniz.

Elektrik olmasa dahi makinemizin alt bölümünü ve ite kalan elektrik bölümü Őalter ve motor bölümlerini ıslak bez veya su değdirmeyiniz elinizi suya sokmayınız.

3.3. Periyodik Bakım;

Periyodik bakım mutlaka yetkili servis elemanlarınca yılda bir defa yapılmalıdır. Bu bakımlarda alt st redüktör, yağ kontrolü, mekanik ses kontrolü, elektrik sistemi kontrolü yapılır.

Makinenin montaj ve kullanımında anlatıldığı Şekilde kurulum işletilmesine zen gösterilmelidir.

Makinenin montajından sonraki herhangi zamanda elektrik tesisatındaki faz sırası değişikliği redüktör motorun ters dönmesine neden olur. Bu durumda makineye gelen faz uçlarının redüktör motorun saat yönünde dönmesini sağlayacak şekilde düzeltilmesi gerekmektedir.

Herhangi bir arıza durumu ile karşılaştığınızda yukarıda açıklanan uyarıları inceledikten sonra gerekirse size en yakın yetkili servisimize haber veriniz. Yetkili olmayan kişilerin makineye müdahale etmelerine müdahale etmelerine izin vermeyiniz.

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com



GPG

N'DUSTRIO