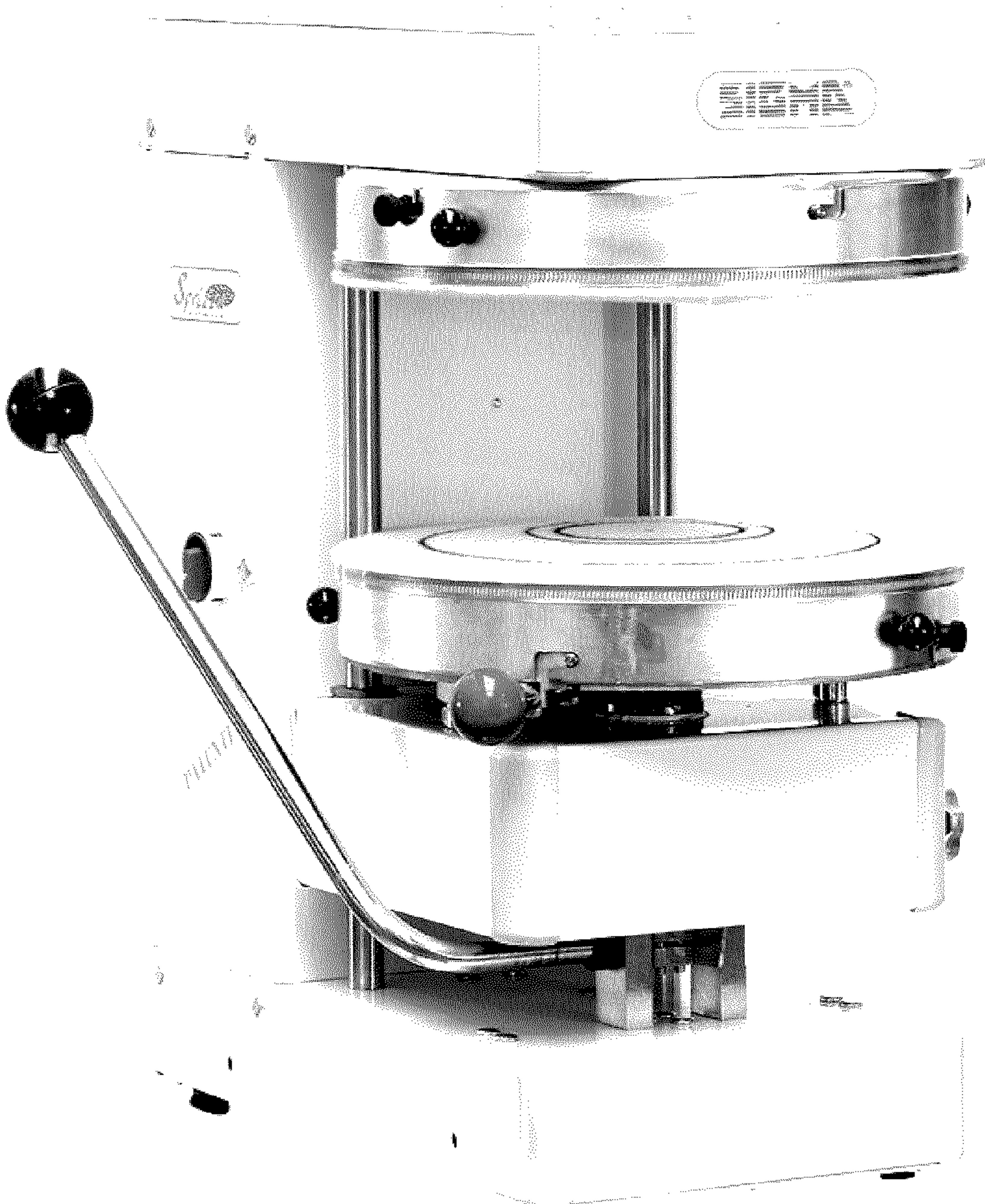




Via Artigianato 85 – 25030 Torbole Casaglia (BRESCIA) – ITALY – Tel 030 265 04 79 – Fax 030 265 01 43
www.sigmasrl.info e-mail: info@sigmasrl.info

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ ПРЕССА ДЛЯ ПИЦЦЫ **SPRIZZA SPZ 40/50**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ ПРЕССА ПИЦЦЫ SPRIZZA SPZ 40/50

Настоящее руководство по эксплуатации и техобслуживанию содержит необходимые инструкции по транспортировке, установке, использованию и техническому обслуживанию устройства. Данное руководство необходимо изучить до начала выполнения любых действий. Руководство должны прочесть техники, которые выполняют техническое обслуживание, а также операторы, закрепленные за устройством и операторы, которые выполняют действия в соответствии со своей компетенцией.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью устройства и должно храниться в надлежащем месте, чтобы обеспечить его целостность. Руководство предназначено для получения справочной информации в процессе всего срока эксплуатации устройства.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	3
ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, ЗАПРЕТЫ, ТРЕБОВАНИЯ: Сводные сведения	3
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ И КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА	4
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	5
УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	5
ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСТРОЙСТВА	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, УПАКОВКА, РАЗМЕРЫ И ВЕС	6
ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ	6
ХРАНЕНИЕ	7
УСТАНОВКА	7
КОНСЕРВАЦИЯ УСТРОЙСТВА	8
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ	8
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	9
СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ	9
РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ	10
ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	15
ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	15
ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	16
РЕГЛАМЕНТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	17
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	17
ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ	17
РАЗБОРКА И УТИЛИЗАЦИЯ	17
СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ	18
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА	24
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.	

Безопасное и систематическое использование устройства должно соответствовать нижеуказанным действиям и нормативам.

Правила техники безопасности:

Персонал должен иметь хорошее физическое и психическое состояние, быть обученным надлежащим методам работы с прессом для пиццы и прочесть настояще руководство.

Лицо, отвечающее за охрану труда, эксплуатацию или управление компании, выбирающее оператора для обслуживания устройства (лицо, подходящее для работы в соответствии с действующими нормативами), должно учитывать культурный уровень, физическое состояние и психологические аспекты (психическую уравновешенность, чувство ответственности и т.д.). В соответствии с обнаруженными предрасположенностями и способностями, он также должен провести обучение оператора посредством прочтения настоящего руководства для того, чтобы передать полную информацию об устройстве, а также правилам работы с ним.

Пространство вокруг машины должно хорошо освещаться, быть чистым и не загроможденным.

Персонал, ответственный за эксплуатацию, чистку и техобслуживание устройства должен надевать индивидуальные средства защиты (I.P.D.).

Не надевайте свободную или свисающую одежду (галстуки, платки, разорванную одежду, не застегнутые пиджаки и др.), чтобы избежать риска захвата.

Во время процедуры техобслуживания и чистки оператор должен выключить главный выключатель и обеспечить безопасность оборудования (напр. вынуть вилку электропитания из розетки).

Во время эксплуатации не оставляйте устройство без присмотра, обращайте особое внимание на шумы или необычный режим работы и оставайтесь вдали от вращающихся частей устройства.

В конце работы отключите электропитание устройства с помощью главного выключателя, обеспечьте безопасность устройства и почистите его с помощью чистящего средства для удаления масел и смазки (напр. мыльным раствором Marseilles).

Защитные приспособления.

Устройство оборудуется защитными приспособлениями, которые обеспечивают защиту и безопасность оператора при эксплуатации устройства; их нельзя снимать или модифицировать и их работоспособность необходимо периодически проверять.

- Главный выключатель: отключает электропитание, чтобы гарантировать безопасность устройства.
- Термический выключатель: отключает электропитание в случае перегрева электродвигателя.
- Крепление средств защиты: все кожухи и защитные приспособления, которые крепятся с помощью винтов или механических фиксаторов, могут сниматься только для техобслуживания квалифицированным персоналом и в предусмотренных условиях.

Нормативы безопасности устройства.

- EN 292 Безопасность механического оборудования
- EN 294 Минимальное расстояние для предотвращения случайного прикосновения
- CEI 17-13. Набор защитного и специального оборудования для низкого напряжения
- Директивы EC: 89/392/CEE, 89/336/CEE, 91/368/CEE, 93/44 CEE, 93/68 CEE.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.



Опасность защемления: при снятом желобе или кожухе во время проведения технического обслуживания возможно приближение к движущимся компонентам устройства.



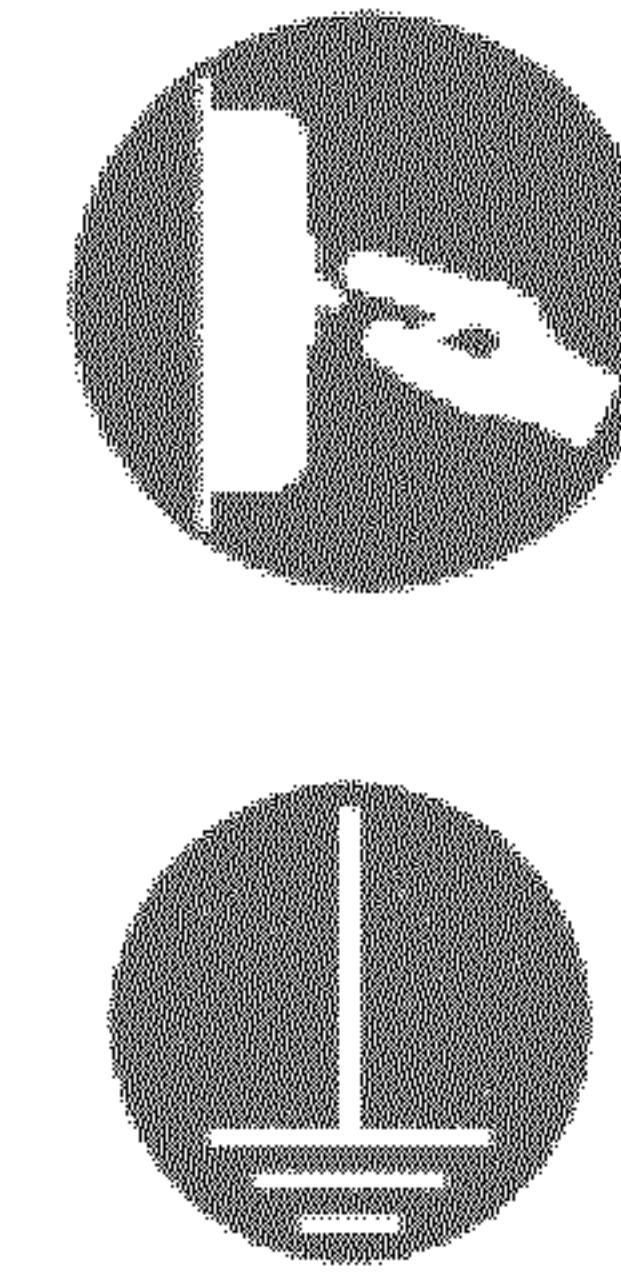
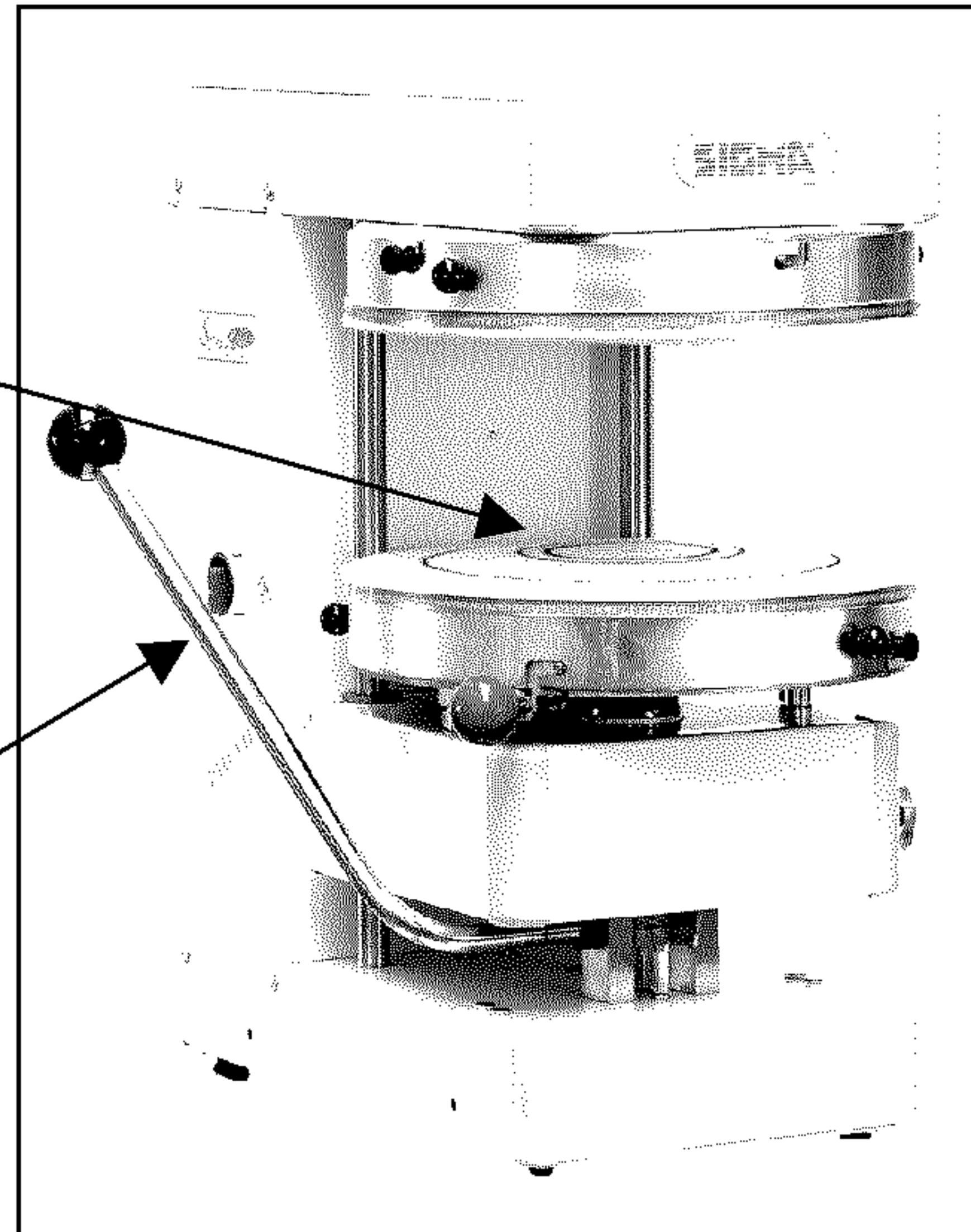
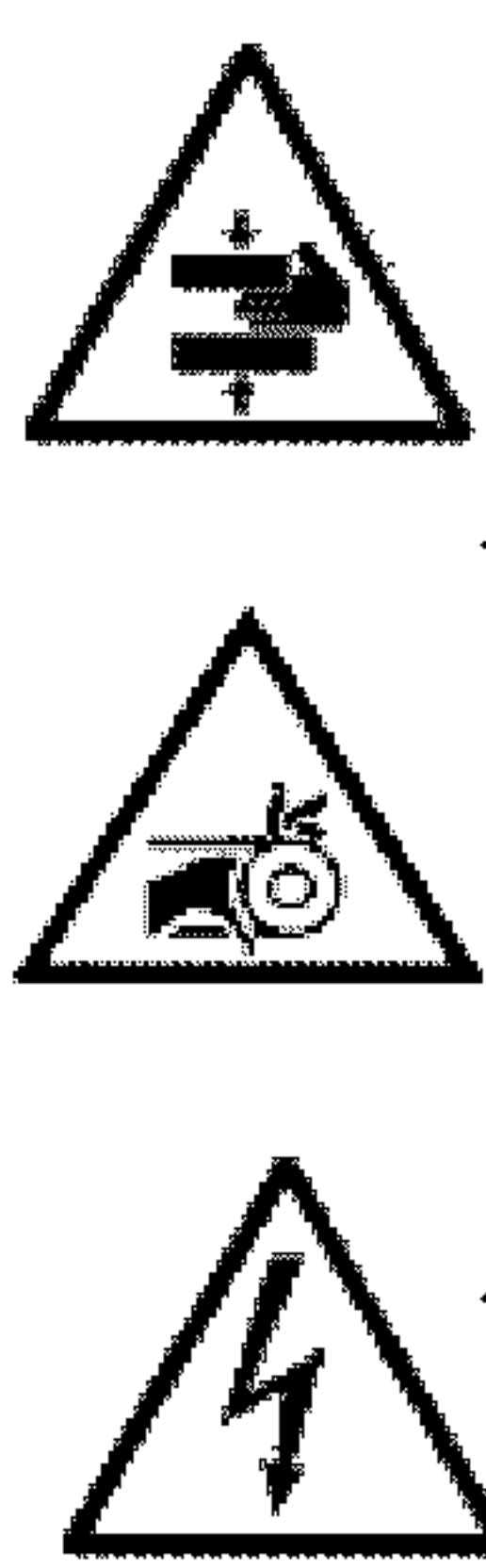
Опасные зоны: места, где существует возможность получения серьезных травм; не вставляйте конечности или другие предметы без отключения электропитания устройства.



Опасность поражения электрическим током: устройство нельзя эксплуатировать без соответствующего заземления. Устройство необходимо подсоединить к системе, построенной в соответствии с действующими нормативами страны, где устанавливается устройство.

ВНИМАНИЕ!

- При работе устройства надевайте поставляемые средства индивидуальной защиты.
- Тщательно очищайте устройство после использования.
- Не снимайте защитные приспособления и кожухи.
- Не вставляйте посторонние предметы через желоб во вращающиеся компоненты устройства.
- Перед проведением работ на желобе ожидайте полной остановки устройства.



**Перед началом
техобслуживания
необходимо
отключить
электропитание
устройства.**

**Обязательно
заземлить.**

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СИМВОЛЫ И КВАЛИФИКАЦИЯ ПЕРСОНАЛА.

Требования к квалификации персонала, обслуживающего данное устройство, указаны ниже.

Символы, размещенные в каждой главе, предназначены для напоминания о специальных навыках, требуемых для работы и описанных в этой же главе. Если символ не указан в списке, глава предназначена для всего персонала.

Символ	Описание	Характеристики
	ОПЕРАТОР	Лицо, проинформированное о работе устройства, регулировке и программированию, средствах защиты и безопасности, которое знает производственный цикл и ингредиенты, используемые для получения максимального количества продукта, и которое прочитало и хорошо усвоило методы использования и техобслуживания устройства, изложенные в настоящем руководстве.
	ЭЛЕКТРОТЕХНИК	Лицо, имеющее хорошее состояние здоровья, которое имеет квалификацию электротехника и необходимый опыт, и которое прочитало и хорошо усвоило методы использования и техобслуживания устройства, изложенные в настоящем руководстве.
	МЕХАНИК ПО ОБОРУДОВАНИЮ	Лицо, имеющее хорошее состояние здоровья, которое имеет квалификацию механика по оборудованию и необходимый опыт, и которое прочитало и хорошо усвоило методы использования и техобслуживания устройства, изложенные в настоящем руководстве.
	ЛИЦО, ОТВЕТСТВЕННОЕ ЗА ТРАНСПОРТИРОВКУ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ГРУЗОВ	Лицо, имеющее хорошее состояние здоровья, которое имеет квалификацию для транспортировки и перемещения грузов, и которое прочитало и хорошо усвоило методы использования и техобслуживания устройства, изложенные в настоящем руководстве.
	ТЕХПОДДЕРЖКА Тел. +39 030.265.04.88 Факс +39 030.265.10.82	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Запросы для обновления руководства ▪ Телефонная служба по работе, установке или неисправностям оборудования ▪ Заказ запасных частей, ремонт устройства, техобслуживание оборудования, работы по предотвращению аварийных ситуаций ▪ Обучающие курсы
	ВНИМАНИЕ.	Данный символ предупреждает об опасности при выполнении вышеописанных работ. Пренебрежение этими предупреждениями может привести к травмам персонала или повреждению устройства.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА:

Устройство имеет усиленный каркас из стальных листов, окрашенных эпоксидными порошками. Компоненты с функцией микро вращения и выравнивания теста защищены шерстяным фетром, как в верхней фиксированной части устройства, так и в нижней подвижной части.

Рычаг с черной круглой ручкой, расположенный с левой стороны, позволяет поднимать фетровые пластины, в то время как красная круглая ручка используется для перемещения слева направо (в модели SPZ 50 справа налево) – для изменения плоскостности опорной плоскости нижней пластины.

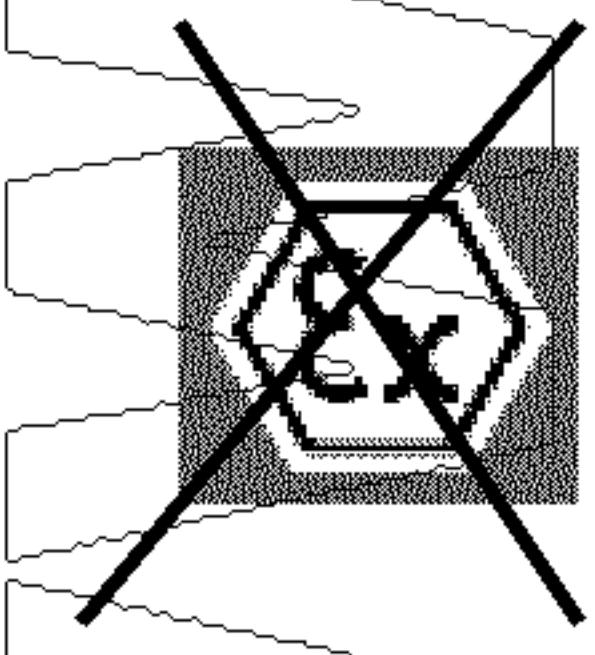
На правой стороне подвижной части располагается круглая ручка с соответствующей проградуированной шкалой для установки расстояния между двумя пластинами во время рабочего цикла, то есть для обеспечения конечной толщины теста. Нумерация предназначена только для удобства отображения и не означает сантиметры или миллиметры.

УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ:

Окружающие условия: устройство необходимо установить внутри хорошо освещенного и проветриваемого помещения, на устойчивой и ровной поверхности. Температура от 5°C до 40°C, влажность не выше 90%.

Освещение: освещение рабочего места должно соответствовать выполняемой работе, в зависимости от общего освещения, в соответствии с действующими нормативами и, по крайней мере, быть достаточным для чтения надписей на элементах управления, предупреждающих знаках и не ослеплять оператора.

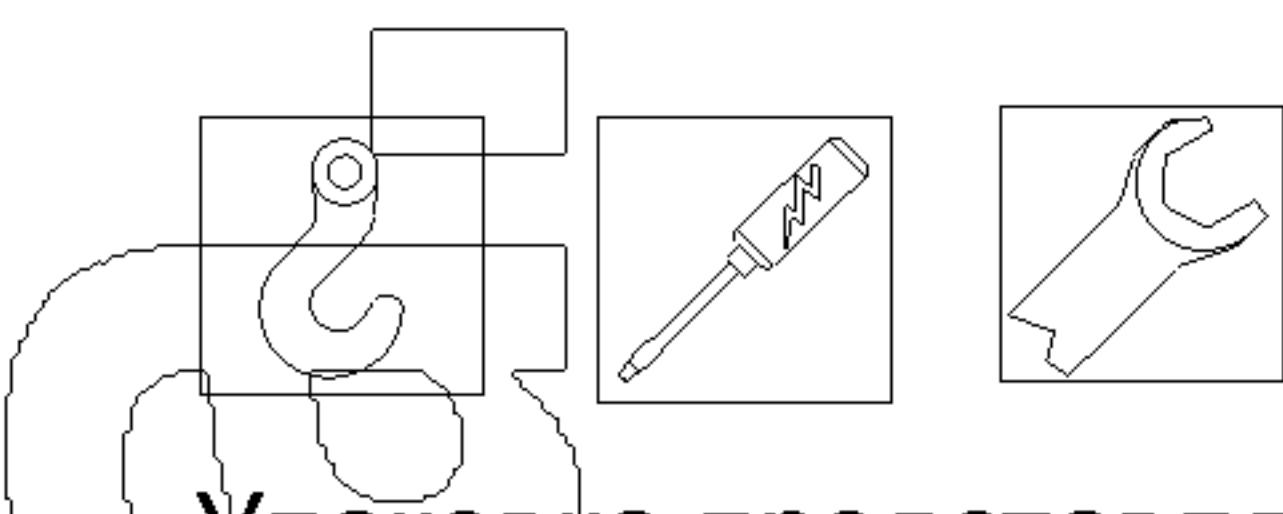
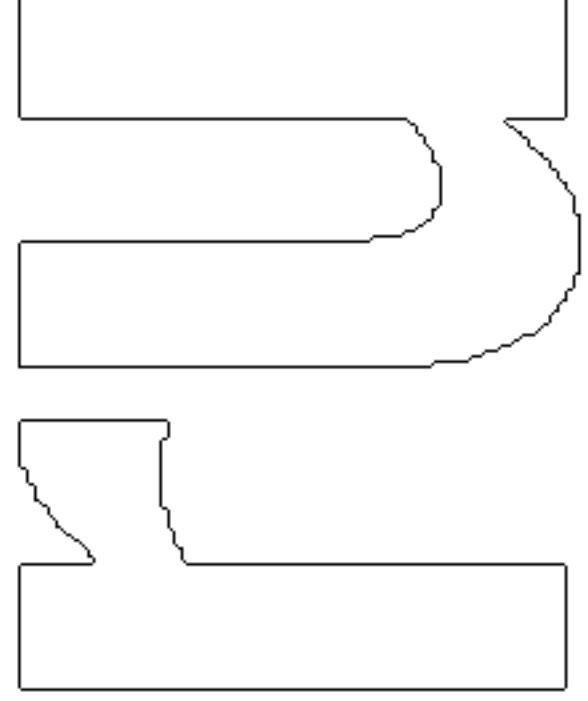
- **Вибрации:** при надлежащих условиях использования вибрации не являются такими сильными, чтобы вызвать опасные ситуации
- **Звуковые излучения:** 70 дБА при стандартном использовании
- **Электромагнитная среда:** устройство произведено для работы в соответствующей электромагнитной среде промышленного типа.

 **Окружающие условия, которые приводят к риску возникновения взрыва:** открытая атмосфера, которая трансформируется во взрывоопасную атмосферу из-за локальных и/или рабочих условий, является по определению взрывоопасной атмосферой.
Устройство не предназначено для работы в окружающих условиях с потенциально взрывоопасной атмосферой.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСТРОЙСТВА.

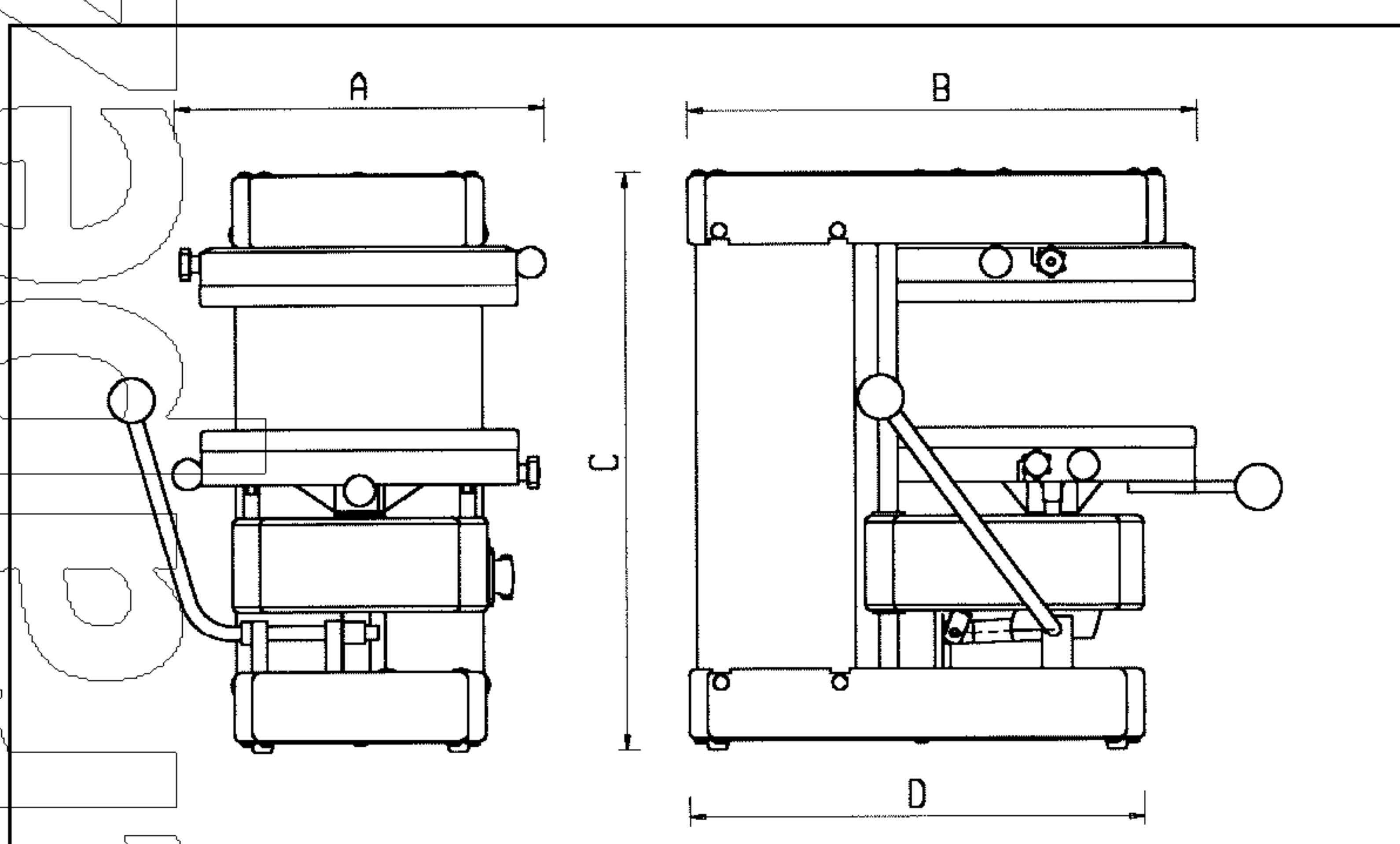
Сзади устройства расположена табличка заводских характеристик, аналогичная нижеуказанному рисунку. В табличке указаны сведения о производителе, типе устройства, регистрационный номер, электрические характеристики, частота, потребляемая мощность и число фаз, и наконец, дата изготовления.

Mod.	<input type="text"/>	N.	<input type="text"/>
Hz	<input type="text"/>	Kw	<input type="text"/>
Volt	<input type="text"/>		
CE	<input type="text"/>	Manufactured in ITALY	
EIGMA BAKERY-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT			
Via Artigianato 85 - 25030 Torbole Casaglia (BRESCIA) ITALY - Tel. +39 030 265 04 79 Fax -39 030 265 01 43			



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ, УПАКОВКА, РАЗМЕРЫ И ВЕС

Упаковка представляет собой картонную коробку на паллете, как показано в следующих таблицах.



МОДЕЛЬ	МАССА НЕТТО	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	РАЗМЕРЫ (мм)			
			A	B	C	D
SPZ 40	120 Кг	0.55 кВт	480	660	760	590
SPZ 50	150 Кг	0.75 кВт	550	820	830	720

УПАКОВКА А	РАЗМЕРЫ
Модель	AxBxH [мм]
SPZ	740x800x920



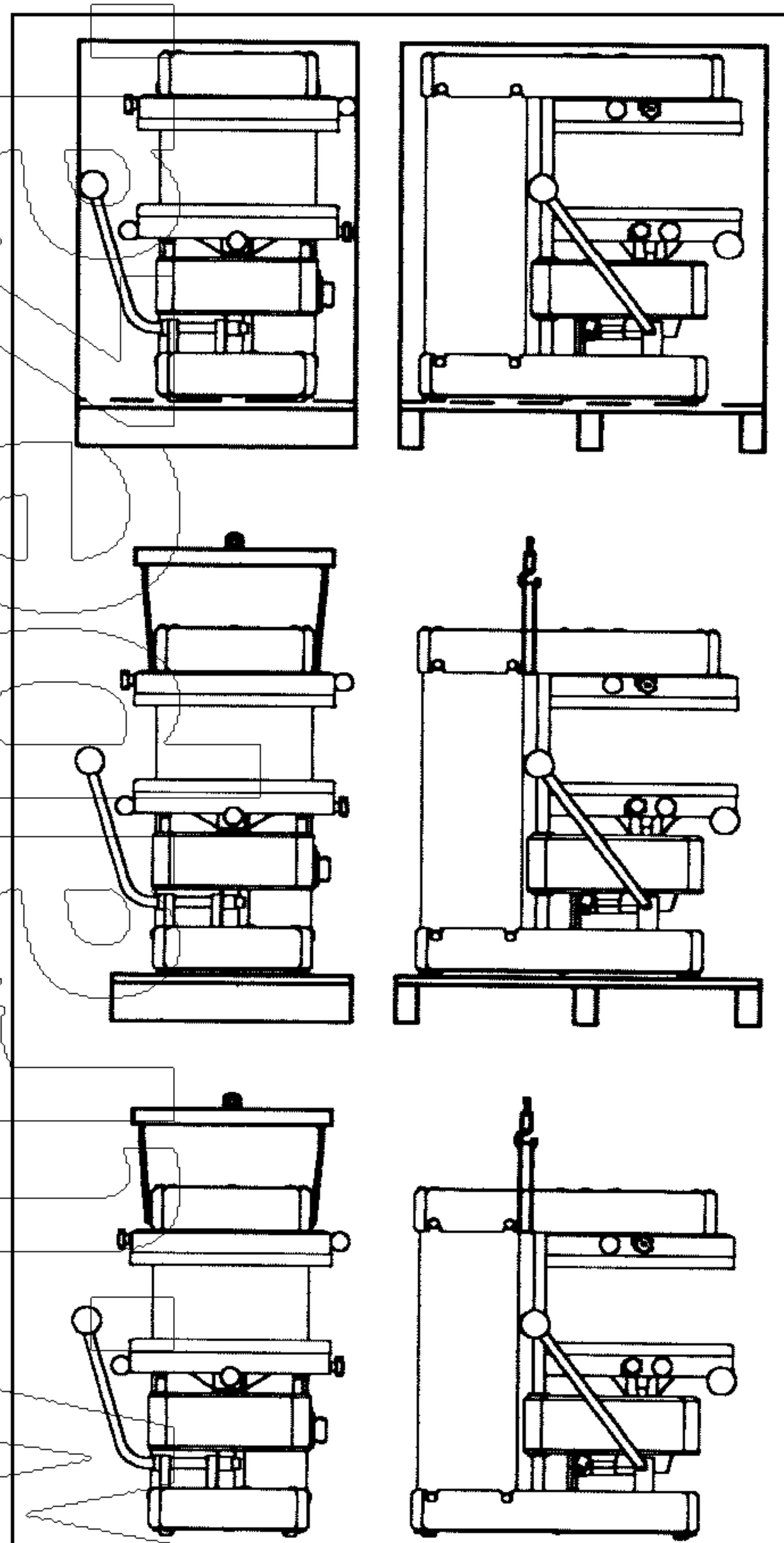
ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ.

Устройство без паллеты.

- Наденьте средства индивидуальной защиты
- Перемещайте вручную парами, используя шест диаметром 20 мм, вставленный в соответствующие щелевые отверстия.

Устройство на паллете.

- Убедитесь, что подъемные средства соответствуют перемещаемому грузу
- Полностью откройте вильчатые захваты и убедитесь, что они безопасно выступают из паллеты
- Перемещайте в зоне свободной от оборудования, людей и животных
- При перемещении всегда держите груз как можно ближе к земле
- Наденьте средства индивидуальной защиты.



С УПАКОВКОЙ И ПАЛЛЕТОЙ

- Выгрузите с помощью вилочного погрузчика
- Откройте картонную коробку
- Снимите картонную упаковку, защищающую устройство
- Поднимите устройство с помощью бруска, который проходит через соответствующие щелевые отверстия (минимум 3 человека)

С ПАЛЛЕТОЙ

- Выгрузите с помощью вилочного погрузчика
- Снимите фиксаторы
- Поднимите устройство с помощью бруска, который проходит через соответствующие щелевые отверстия (минимум 3 человека)

ОДНОЧНОЕ УСТРОЙСТВО

- Поднимите устройство с помощью бруска, который проходит через соответствующие щелевые отверстия (минимум 3 человека)

ХРАНЕНИЕ:

Хранение упакованного устройства:

Устройство необходимо хранить в замкнутом и закрытом помещении, на ровной и устойчивой поверхности, защищенном от пыли, грязи, вредных атмосферных факторов и в гигиенически безопасном месте.

Температура хранения составляет от -20°C до $+40^{\circ}\text{C}$, влажность не выше 90%.

Хранение распакованного устройства:

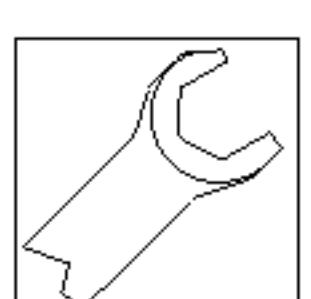
Если устройство уже распаковано, тогда в дополнение к вышеуказанному его необходимо поднять с земли и установить на паллету или другую поверхность, затем накрыть, чтобы защитить от влаги, пыли и грязи.

Если устройство завернуто в целлофан или другой вид пластика, тогда не закрывайте его герметично, чтобы избежать коррозии из-за образования конденсата.

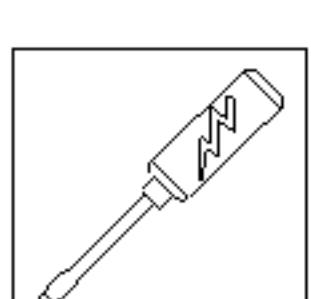


ВНИМАНИЕ! Хранение на открытом воздухе запрещено!

УСТАНОВКА.



Устройство необходимо установить в вертикальном положении и на ровной поверхности, которая может выдержать вес устройства (настил с сопротивлением выше 20 кгсм^2).



Электрическое соединение



Электрическое соединение должен выполнить квалифицированный электрик в соответствии с действующими процедурами и правилами страны, где устанавливается устройство. Убедитесь, что напряжение и частота оборудования соответствуют данным, указанным на табличке заводских характеристик устройства; неправильное подключение приведет к потере гарантии.

КОНСЕРВАЦИЯ УСТРОЙСТВА.

Консервация перед периодом длительного неиспользования:

Отсоедините от источника электропитания.

Тщательно почистите устройство.

Поместите в оригинальную упаковку, если это возможно.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ.

Действие гарантии: Гарантийный срок начинается от даты поставки и длится два месяца, если:

- Устройство не было повреждено при транспортировке и установлено, настроено, эксплуатировалось и обслуживалось в соответствии с рекомендациями, указанными в настоящем руководстве
- Не подвергалось ремонту, модификации или установке нестандартными инструментами
- Не подвергалось модификации или ремонту, выполненному заказчиком или третьей стороной неправильным способом или без предварительного соглашения с поставщиком.

Следующие условия указывают на неправильное использование устройства:

- Загрузка свыше нормы или использование несоответствующих ингредиентов
- Чистка несоответствующими инструментами или средствами, которые могут поцарапать чашу или повредить устройство или покрытие
- Использование устройства в несоответствующих окружающих условиях.

Условия действия Гарантии

Если покупатель обнаружит неисправности, он должен немедленно уведомить поставщика, который выполнит быстрый анализ неисправности и определит с покупателем сроки устранения неисправности.

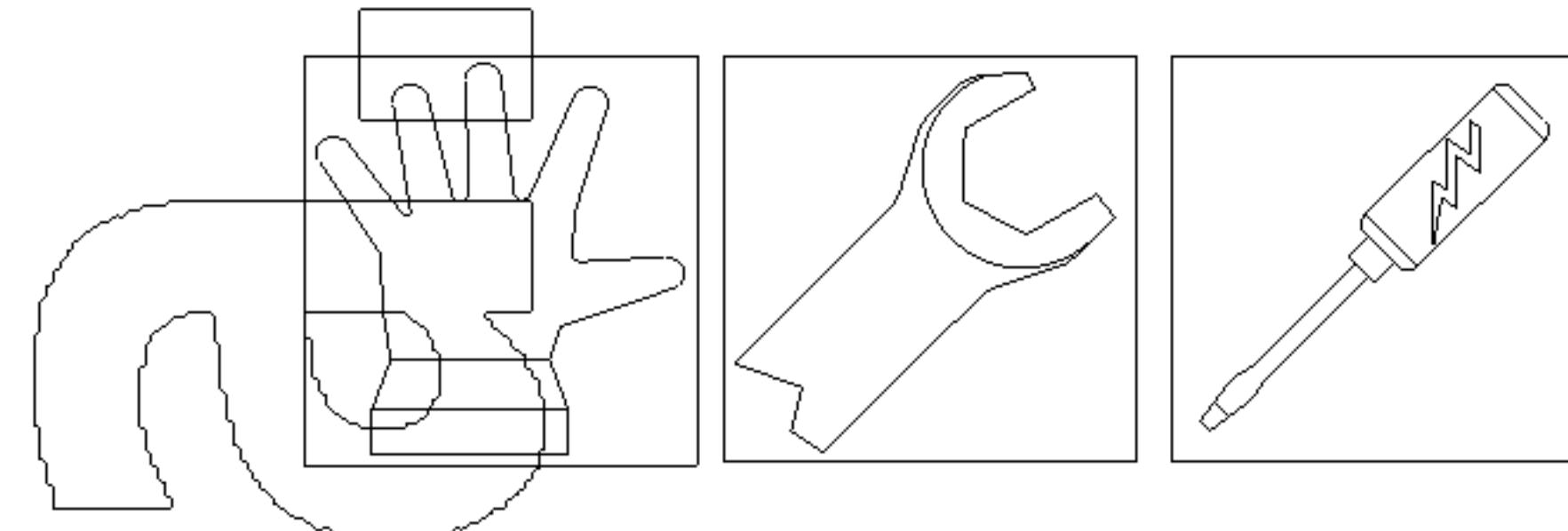
Покупатель должен определить время и целесообразность, после соглашения с поставщиком, для выполнения модификаций, улучшений, ремонтов или поставку запасных частей по гарантии, которые поставщик сочтет необходимыми на свое усмотрение; в противном случае поставщик освобождается от обязательств по устранению неисправностей устройства.

Изнашиваемые компоненты устройства

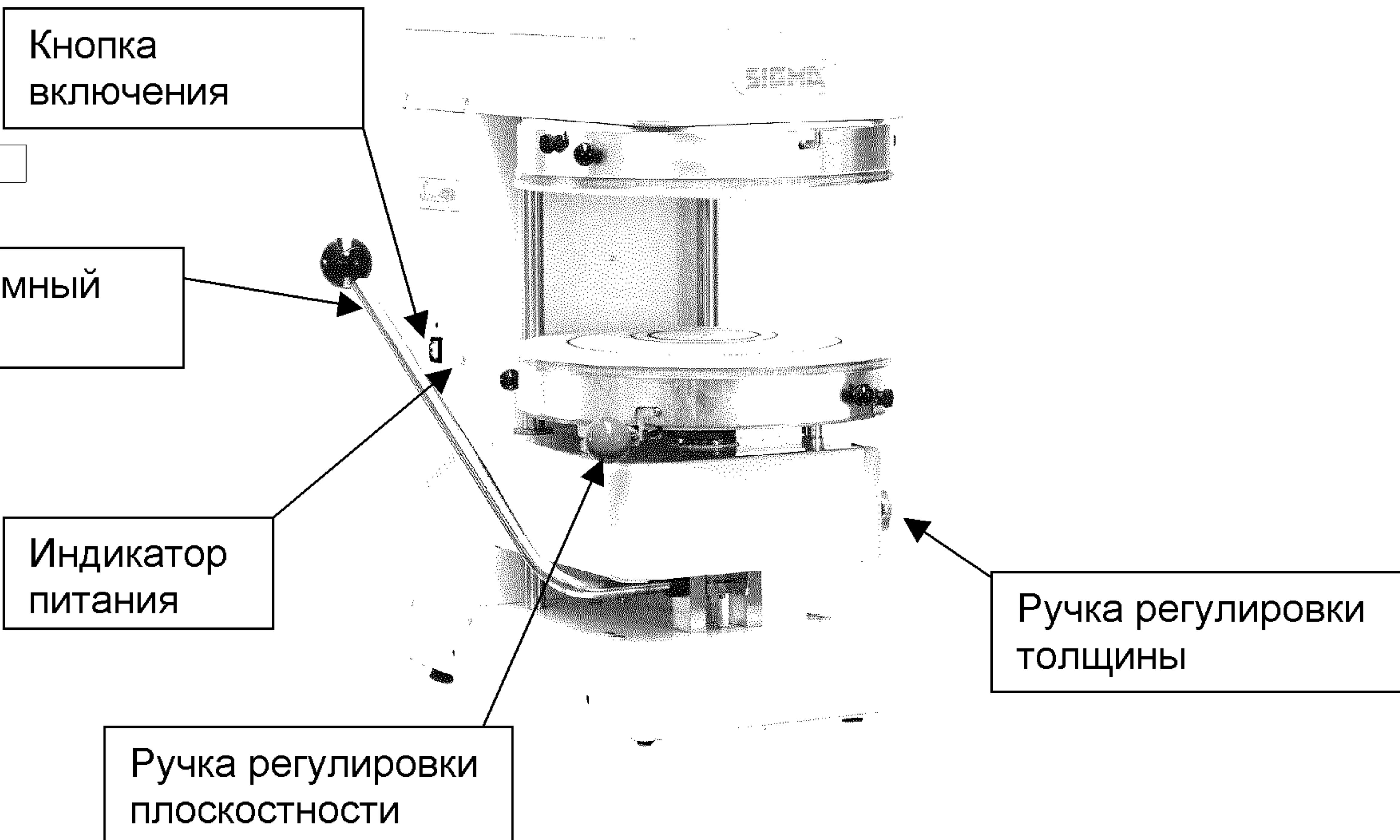
Некоторые компоненты имеют более длительный срок эксплуатации, чем стандартное использование устройства по гарантии. Поломка или неправильное функционирование этих компонентов зависит от использования, поэтому они считаются изнашиваемыми компонентами и не подлежат Гарантийному обслуживанию, пока не будут устранены неисправности узла или оборудования в целом.

Изнашиваемыми компонентами считаются следующие: приводные ремни, двигатели, подшипники и ленты.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



НЕ СНИМАЙТЕ ИЛИ НЕ ЗАГРОМОЖДАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА, КОТОРЫЕ ПОСТАВЛЯЮТСЯ ВМЕСТЕ С НАСТОЯЩИМ ИЗДЕЛИЕМ.



ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Устройство предназначено для раскатывания порций созревшего теста с целью получения круглой заготовки регулируемых размеров в зависимости от толщины и качества теста с или без кромки.

Кромка (в модели SPZ40) образуется с помощью резинового диска, который располагается в нижней части под фетровой пластиной. Диск обычно имеет диаметр 29 см и используется для получения круглой заготовки теста диаметром 32 см.

Для получения кромки на пиццах различного диаметра необходимо заменить резиновый диск, чтобы он стал на 2-3 см меньше, чем желаемая круглая заготовка теста.

НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: устройство предназначено для раскатывания теста до круглой формы с требуемой толщиной порций теста весом 100÷1000 грамм. Любое другое использование машины отличное от вышеуказанного строго запрещено.

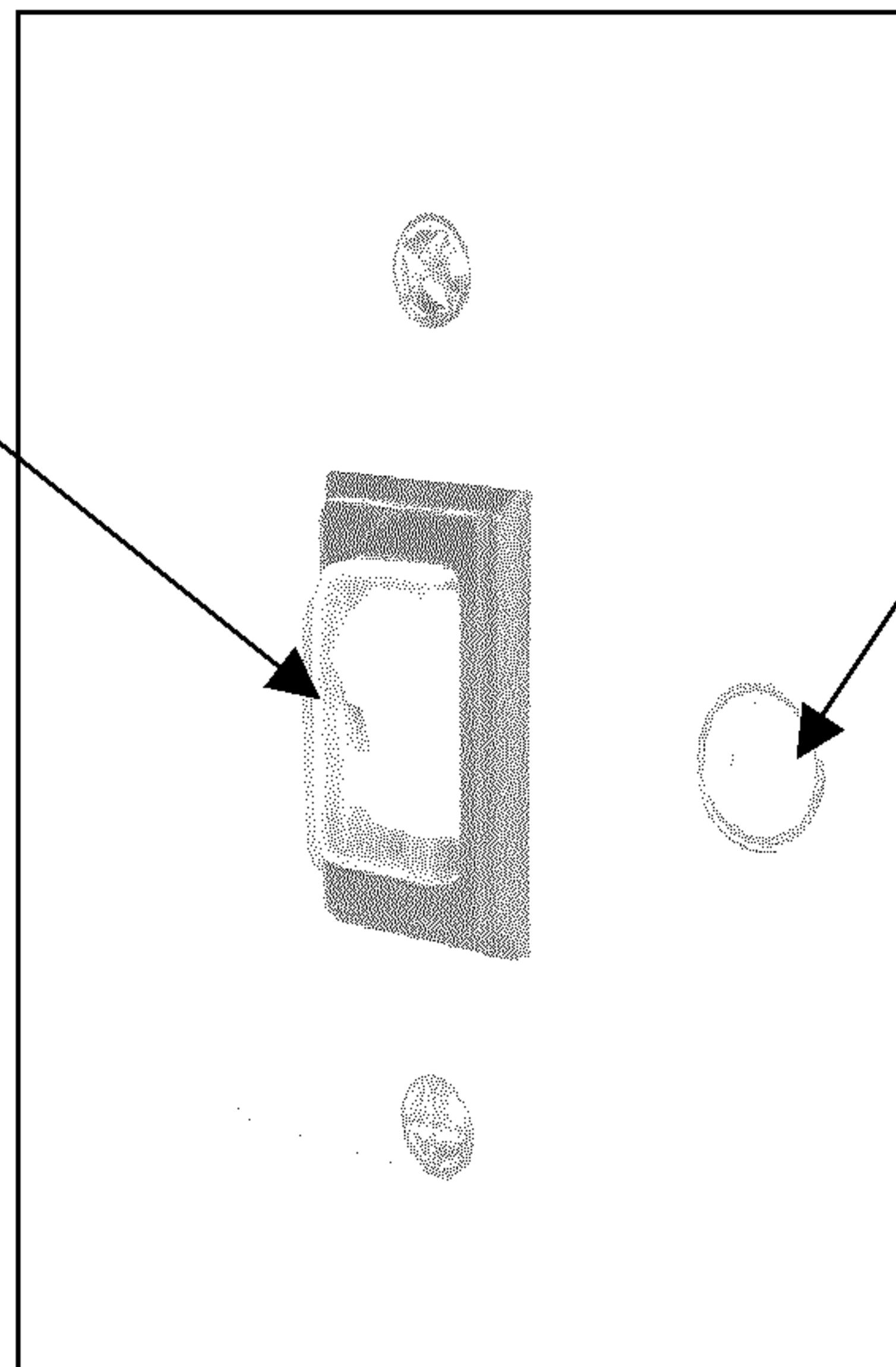
СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включения расположена на левой стороне устройства.

Примечание – когда устройство включено убедитесь в том, что ролики, которые находятся под верхним ремнем, врачаются по часовой стрелке.

Кнопка включения
и выключения

Индикатор питания
должен гореть



Для запуска устройства выполните следующее:

- После правильного подсоединения устройства к электрощиту всегда проверяйте, что вращение происходит по часовой стрелке
- Установите требуемую толщину
- Поместите комок теста в середину после небольшого посыпания мукой пластин
- Опустите рычаг вниз, соединив вместе две пластины
- После быстрой проверки результата первого прессования, переместите рычаг регулировки плоскостности в правую сторону, чтобы увеличить диаметр до нужной величины.

Если необходимо оставить устройство без присмотра не забудьте выключить главный выключатель и выключатель электрощита.

РАБОТА С УСТРОЙСТВОМ

ПЕРВАЯ ГРУБАЯ РЕГУЛИРОВКА ТЕСТА ТРЕБУЕМОЙ ТОЛЩИНЫ

Когда устройство правильно подсоединенено к источнику питания и направление вращения правильное, перейдите, как указано ниже, к первой грубой регулировке требуемой толщины для порции теста весом 200-220 грамм, соответствующей пицце диаметром 32 см (для модели SPZ 50 порция 700-750 гр. для пиццы диаметром 45 см). Данная операция должна выполняться, когда устройство не работает и при первом использовании устройства: после достижения оптимальной регулировки за несколько попыток, повторять данную процедуру будет уже не нужно.

Когда устройство не работает, снимите оба кольца держателя фетра ("кольцо держателя фетра", номер 12 в списке материалов для модели SPZ 40 и номер 13 для модели SPZ 50).

Совместите вместе две пластины посредством перемещения рычага с черной круглой ручкой в крайнее положение и перемещения красной круглой ручки вправо (влево в модели SPZ50).

Теперь вращайте регулировочную ручку толщины, пока расстояние между роликами и резиновым диском не станет равным 4-5 миллиметров (6-7 мм для модели SPZ 50).

Установите назад два кольца держателя фетра и не забудьте, что кольцо с фетром, помеченное кругами, должно располагаться снизу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Правильно посыпьте мукой фетровую пластину и включите устройство. При первом использовании, особенно при первом выполнении данной процедуры, необходимо насыпать достаточное количество муки, чтобы избежать прилипания теста к фетру.

1. Возьмите порцию хорошо созревшего теста и посыпьте его мукой, убедившись, что тесто не вышло из формы и сохранило свою круглую форму.
2. Схватите рычаг с черной круглой ручкой левой рукой, а рычаг с красной круглой ручкой, который располагается на левой стороне (для модели SPZ 50 на правой стороне), правой рукой. Опустите рычаг с черной круглой ручкой до упора, быстро в начальной фазе движения и медленно в конечной, когда начнется фаза микро раскатывания.
3. Удерживайте в данном положении в течение 1-2 секунд и затем поверните рычаг с красной круглой ручкой направо (для модели SPZ 50 налево: до основного щелчка для пиццы диаметром 45, до левой стороны для пиццы большего диаметра) непрерывным, нерезким и медленным движением и задержите на несколько секунд.
4. Расположите на расстоянии две пластины, потянув за черную круглую ручку, затем проверьте центрирование теста и при необходимости посыпьте его мукой.
5. Удерживая красную круглую ручку на правой стороне (для модели SPZ 50, в центре или на левой стороне, в зависимости, если пицца имеет диаметр 45 см или больше) закройте устройство снова на несколько секунд.
6. Повторно откройте устройство, выньте пиццу, которой придали необходимую форму и поместите на стол, предварительно посыпанный мукой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время фазы микро раскатывания никогда не поворачивайте рычаг с красной круглой ручкой в направлении, противоположном указанному: данная операция подвергает риску успех всей процедуры.

ЗАМЕЧАНИЯ

- Если диаметр полученной пиццы слишком маленький:
 - ⇒ Если круглая заготовка теста мягкая и однородная, тогда уменьшите расстояние между пластинами, переместив круглую ручку со шкалой к большим цифрам и попытаетесь снова с другой порцией теста, пока не получите требуемый диаметр.
 - ⇒ Если в центральной части круглой заготовки появляется приподнятая маленькая коническая форма, то это означает, что тесто еще не готово. Кроме того, если круглая заготовка становится сморщенной, то это означает, что пластины слишком близко расположены друг к другу и тесто становится забитым; в этом случае необходимо повернуть круглую ручку со шкалой на меньшие цифры.
- С другой стороны, если пицца слишком большая, пропустите шаг 5) процедуры. Если при этом пицца все еще слишком большая, поверните круглую ручку со шкалой на меньшие цифры и попытайтесь снова с другой порцией теста.
- КРОМКА: под фетром нижней пластины (только для модели SPZ40) располагается резиновый диск, который предназначен для создания кромки на пицце. Стандартный диск, монтируемый на устройстве, имеет диаметр 29 см и предназначен для формования пиццы диаметром около 32 см. Диаметр резинового диска на 2-3 см меньше, чем пицца, которую необходимо получить. Вы можете использовать этот принцип для заказа резинового диска отличного от стандартного учитывая, что доступные диски могут иметь следующие диаметры: Ø см 25, 27, 29, 31, 40. Когда требуется получить максимальный диаметр с минимальной кромкой, необходимо заказать диск диаметром 40 см, равный максимальному диаметру устройства. В этом случае нельзя получить кромку.
Для модели SPZ50 механически предусмотрено оставлять кромку на пицце диаметром 45 см.

ПОДХОДЯЩЕЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТО

Устройство может выравнивать порции теста разнообразных весов, от нескольких дюжин грамм до около 1 кг (модель SPZ40). Порция пиццы в среднем имеет вес от 140 до 250 грамм, наиболее обычный вес в Италии составляет примерно 200 грамм; для последней модели наиболее обычные диаметры колеблются в пределах от 28 до 32 см. Что касается модели SPZ50, для пиццы диаметром 45 см рекомендуется использовать около 700-750 грамм теста.

Для получения пиццы минимальной толщины можно заметить, что теоретически устройство не имеет ограничений: чем мягче и пригоднее тесто, тем меньше будет полученная толщина. Минимальный предел

толщины зависит от того, насколько пригодно тесто для обработки. Мягкое и хорошо созревшее тесто может достичь очень тонкой толщины, в то время как более твердое и эластичное тесто будет иметь более высокую конечную толщину.

ПРИМЕЧАНИЕ: НЕПРАВИЛЬНО ПОДГОТОВЛЕННОЕ, НЕВЫМЕШАННОЕ ИЛИ ТВЕРДОЕ ЗАМОРОЖЕНОЕ ТЕСТО НЕЛЬЗЯ ОБРАБАТЫВАТЬ С ПОМОЩЬЮ ДАННОГО УСТРОЙСТВА.

ТЕСТО

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Как уже было указано, устройство Sprizza работает только с тестом, которое не имеет особой эластичности и тягучести после созревания. Характеристики предельной эластичности-тягучести являются следствием неправильной подготовки теста и/или особенно твердых сортов муки.

A) Приготовление пиццы по процедуре, которая не требует использования холода, приведет, в зависимости от количества и качества дрожжей и температуры окружающей среды, к созреванию, которое длится от 6 до 8 часов.

В этом случае будет использоваться мука с низким значением W, 190÷210, и P/L не выше, чем 0,4.

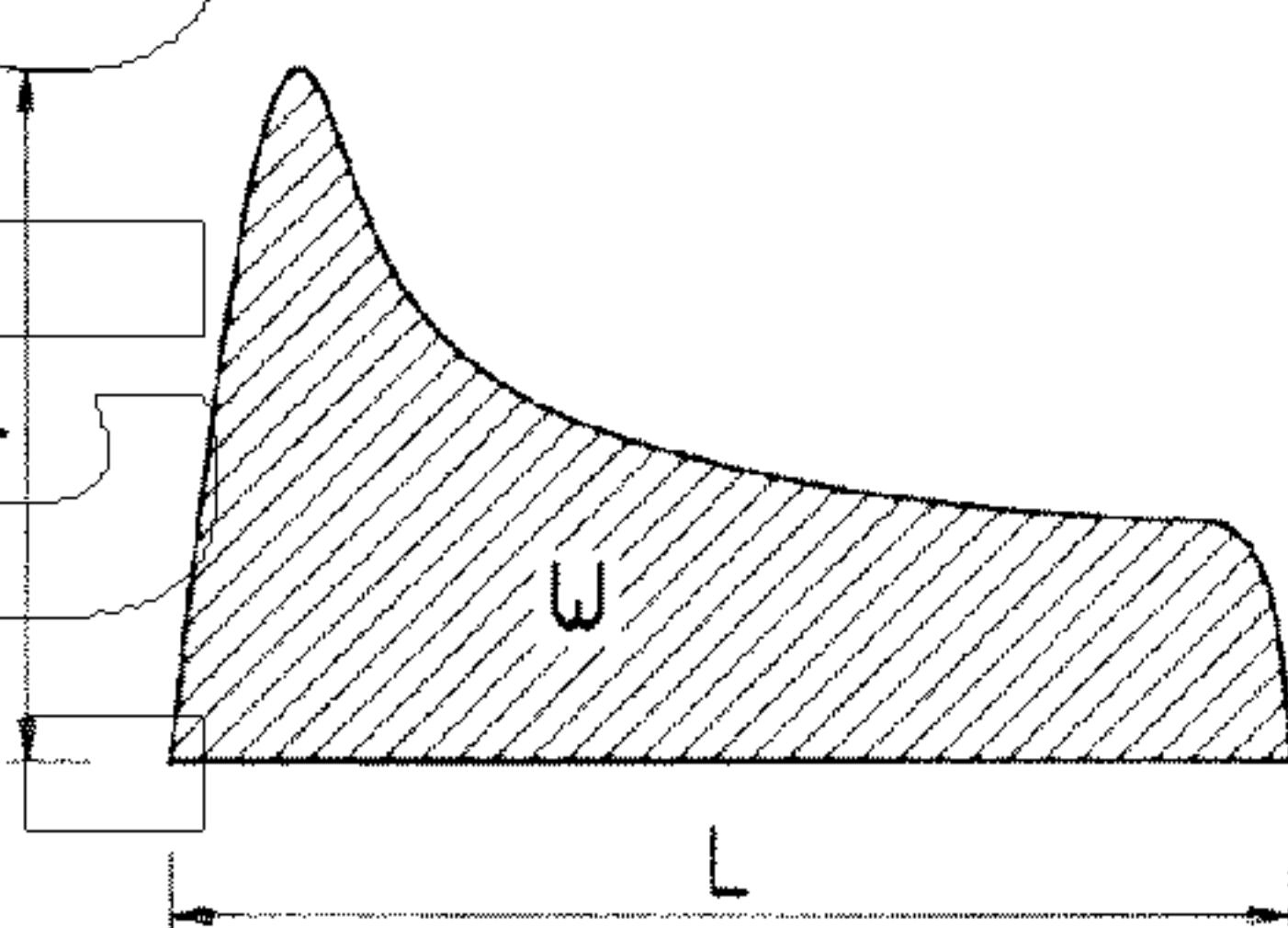
АЛЬВЕОГРАММА: Измерения твердости и равномерности теста
(коэффициент между тягучестью и эластичностью)

P= Тягучесть

L= Растворимость

W= Твердость

P/L= Коэффициент между тягучестью и растворимостью



Данная процедура, без использования холода неудобна, поскольку порции теста заквашивают одинаковым способом и в одно и то же время; поэтому будет существовать только один удобный момент идеального созревания, и это совпадает по времени с естественными требованиями пиццерии, для которых порции должны быть доступны во время всего ожидаемого периода времени потребления.

Консервация маленьких шариков теста в холодном окружении позволяет остановить или замедлить активность ферментов дрожжей и таким образом увеличить время созревания, запланировав это во время использования в соответствии с требованиями.

Созревание останавливается при температуре около 2°÷4°, в то время как при температуре от 4° до 6° этот процесс значительно замедляется.

B) При использовании холодильника от 24 до максимально 48 часов, можно использовать муку с величиной W=210÷230 и коэффициентом P/L=0,4÷0,5.

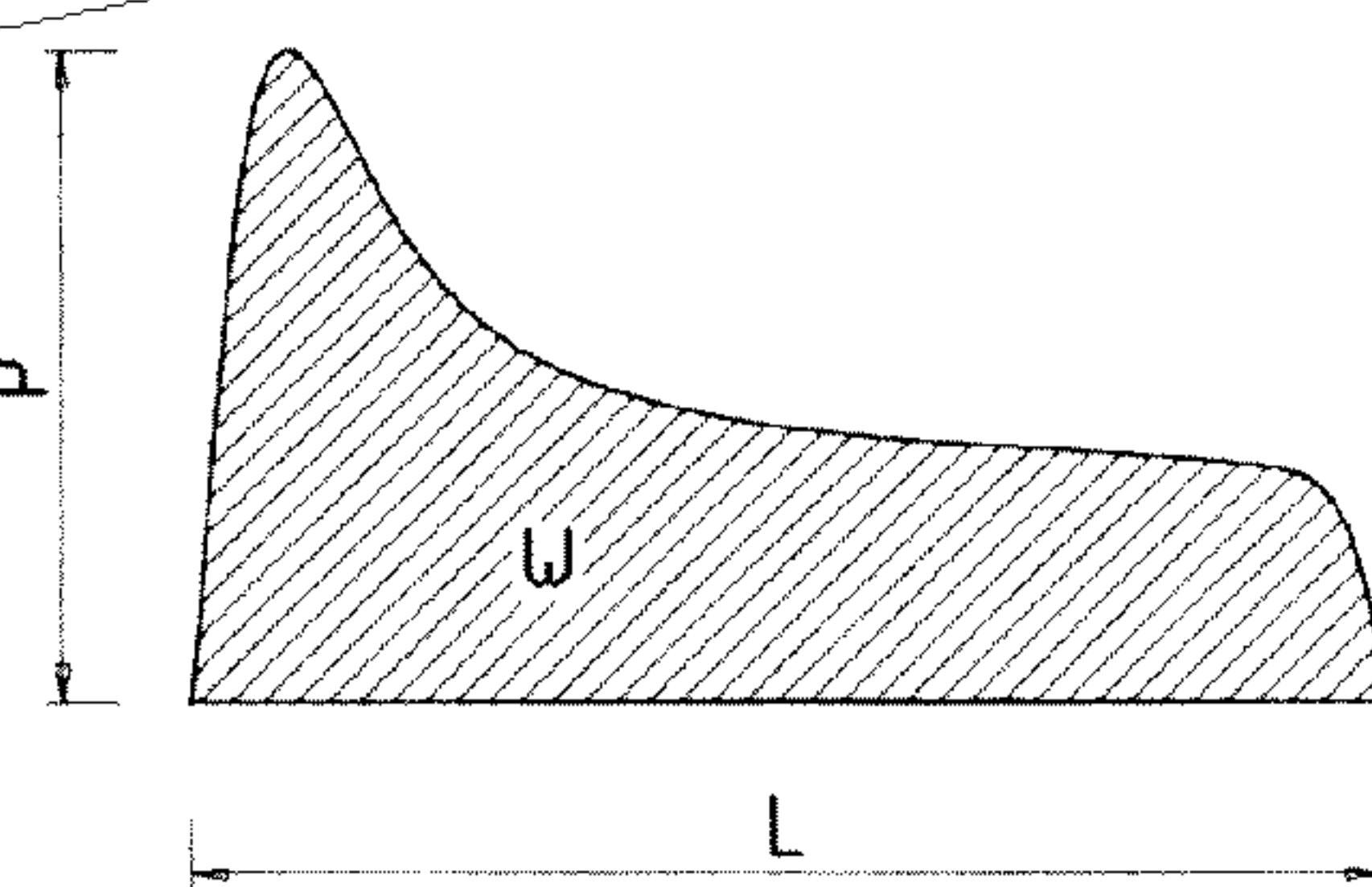
АЛЬВЕОГРАММА: Измерения твердости и равномерности теста
(коэффициент между тягучестью и эластичностью)

P= Тягучесть

L= Растворимость

W= Твердость

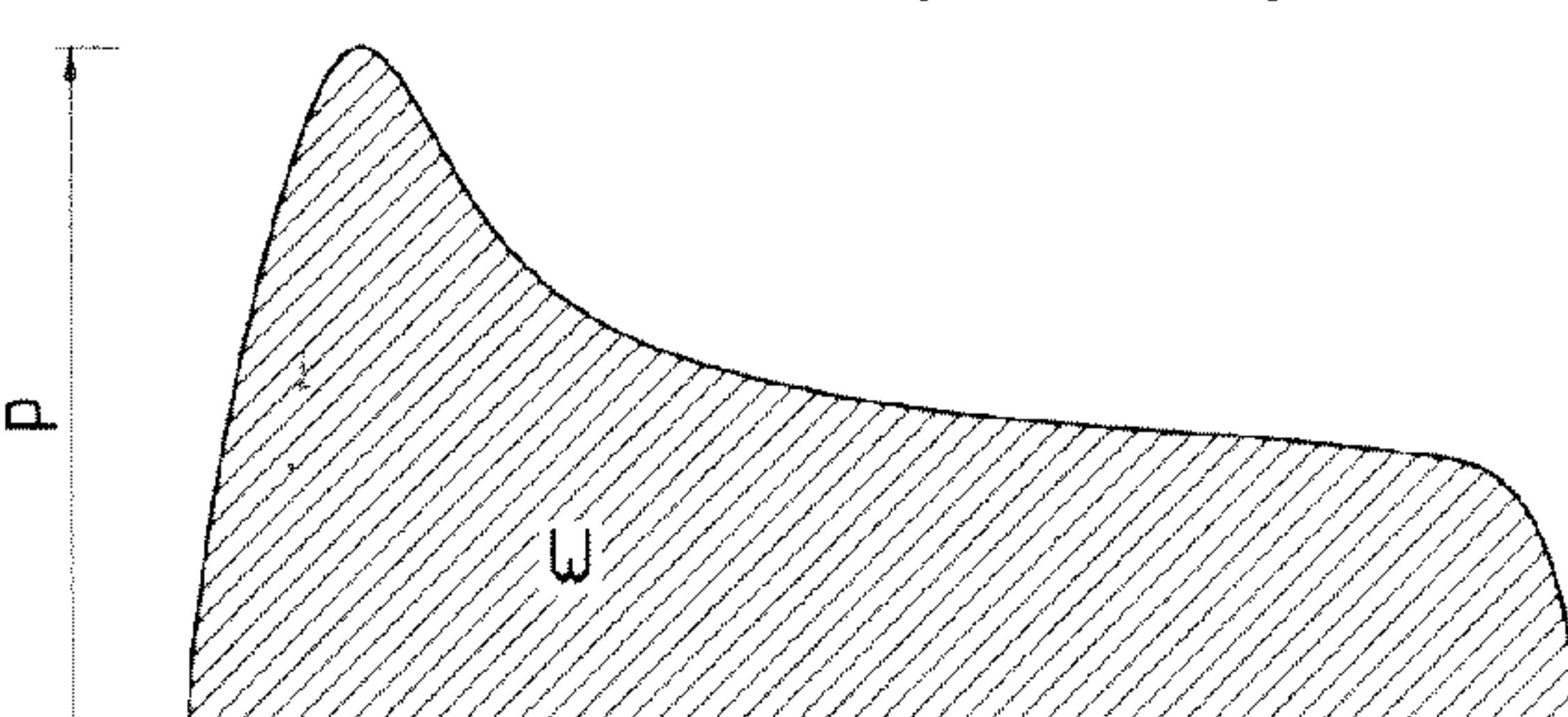
P/L= Коэффициент между тягучестью и растворимостью



В этом случае, также как и на предыдущем этапе, не трудно будет использовать устройство Sprizza, поскольку данные сорта муки обеспечат подъем до легко обрабатываемого теста.

C) Если тесто должно присутствовать в холодильнике длительный период времени, от 48 часов до 4-5 дней, настоятельно рекомендуется использовать муку со значением W выше, чем 300 и коэффициентом P/L=0,5-0,6.

АЛЬВЕОГРАММА: Измерения твердости и равномерности теста
(коэффициент между тягучестью и эластичностью)



Р= Тягучесть

L= Растворимость

W= Твердость

P/L= Коэффициент между тягучестью и растворимостью

Однако они дают возможность созревания эластичного и тягучего теста, которое может быть равномерным с некоторыми оговорками для снижения эффектов: при использовании муки с параметром W около 200, оптимальное количество оборотов спиралей должно равняться значению 1100-1200, для муки с параметром W выше, чем 300, период замешивания должен быть увеличен до 1500-1600 оборотов.

Период замешивания оценивается простым способом: путем деления общего количества оборотов на число оборотов спиралей в минуту.

Примеры:

Мука, помеченная значением W=200 и P/L=0,4 использует максимально 1200 оборотов спиралей, поэтому деление количества оборотов спиралей в минуту (150 в модели с одной скоростью, а для модели с двумя передачами необходимо использовать 90 оборотов на первой передаче и 180 оборотов на второй передаче зубчатой коробки передач) приведет к 8 кратному увеличению времени замешивания:

$$\frac{1200 \text{ (общее количество оборотов)}}{150 \text{ (оборотов спиралей в минуту)}} = 8 \text{ минут}$$

Мука, помеченная значением W=350, использует максимально 1600 оборотов спиралей, поэтому:

$$\frac{1600 \text{ (общее количество оборотов)}}{150 \text{ (оборотов спиралей в минуту)}} = 10'40"$$

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: для более длительного и интенсивного замешивания необходимо использовать более холодную воду. Оптимальная температура теста должна составлять 22-24°.

Более того, не оставляйте тесто после завершения замешивания, а продолжайте его разделение на порции и скатывайте шарики теста.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕАКТИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ

Для снижения эластичности-тягучести теста из твердых сортов муки также рекомендуется использовать натуральные добавки, которые состоят из пшеничной муки, неактивных дрожжей, солодовой муки и т.д.

Данные виды продукта добавляются в муку не более 1%. Они делают тесто пригодным для обработки без изменения каких-либо характеристик.

ВИДЫ ТЕСТА

• БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО № 1

Данное тесто рекомендуется для персонала, который будет его обрабатывать в течение короткого периода времени. Это персонал, который делает тесто готовым за несколько часов перед употреблением без использования холодильника, или персонал, который замешивает тесто утром для вечерней смены или смены следующего дня с использованием холодильника.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Комнатная температура 18°-20°

1кг муки типа W 200-220; P/L 0,4-0,45

0,53÷0,55 литра воды

30 грамм соли

2-4 грамма свежих дрожжей (зависит от температуры)

20 грамм масла

С холодильником

1кг муки типа W 200-220; P/L 0,4-0,45

0,53 – 0,55 литра воды

30 грамм соли

5 грамм свежих дрожжей

20 грамм масла

Сначала добавьте в чашу воду, дрожжи, муку и масло и далее в последние три минуты замешивания добавьте соль. Проводите замешивание в тестомешалке SIGMA в течение 8 минут, если устройство имеет одну передачу (количество оборотов в минуту должно равняться 150). Если вы используете тестомешалку SIGMA с двумя передачами, тогда замешивайте 3 минуты на первой передаче и 5 минут на второй передаче. Если вы увеличиваете обороты спиралей, тогда снижается минимальное время смешивания. Важно

учитывать количество оборотов спирали тестомешалки, вне зависимости от марки устройства, поскольку слишком большое количество оборотов может испортить тесто.

Как только вы вынимаете чашу из тестомешалки, немедленно продолжите разделение теста на порции и сформируйте круглые шарики требуемого веса.

Обеспечьте созревание шариков теста согласно следующей процедуры: правильное созревание происходит в месте, которое защищено от воздействия воздуха для предотвращения образования «корки» на поверхности теста. Наилучший способ сохранения теста – положить его в пластиковые контейнеры, поставить один на другой и накрыть крышками. Убедитесь в том, что шарики теста имеют достаточно места, чтобы они не слипались и не потеряли круглую форму: когда шарики будут использоваться, они будут иметь размер вдвое больше от оригинального размера.

Время созревания может изменяться в зависимости от температуры и качества дрожжей. Мы можем указать, что при использовании вышеупомянутых ингредиентов и температуре около 20° приблизительное время созревания составляет 5-6 часов. Как описано ранее, для наилучшей обработки продукта необходимо увеличить время созревания – рекомендуется хранить шарики теста в холодильнике: тесто помещается в морозильные зоны, и в зависимости от потребления вы можете перемещать контейнеры в нейтральную зону при комнатной температуре. При использовании холодильника дайте шарикам теста созреть при температуре 6° в течение 24 часов, максимально 48 часов.

• БЕЗОПАРНОЕ ТЕСТО № 2

Данное тесто рекомендуется для персонала, который будет его обрабатывать в течение среднего – длительного периода времени. Это персонал, который делает тесто готовым для последующих 3-7 дней, с явным использованием холодильника.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг муки (использование средней или твердой муки: W 300÷350; P/L 0,5-0,6)
- 0,55÷0,60 литра воды
- 30 грамм соли
- 5 грамм свежих дрожжей
- 20 грамм масла
- 10 грамм "Prima Stretch" (мягкая пшеничная мука, неактивные дрожжи, солодовая мука)

Сначала добавьте в чашу воду, дрожжи, муку и масло и далее в последние три минуты замешивания добавьте соль. Проводите замешивание в тестомешалке SIGMA в течение 8 минут, если устройство имеет одну передачу (количество оборотов в минуту должно равняться 150). Если вы используете тестомешалку SIGMA с двумя передачами, тогда замешивайте 3 минуты на первой передаче и 5 минут на второй передаче. Если вы увеличиваете обороты спирали, тогда снижается минимальное время смешивания. Важно учитывать количество оборотов спирали тестомешалки, вне зависимости от марки устройства, поскольку слишком большое количество оборотов может испортить тесто.

Как только вы вынимаете чашу из тестомешалки, немедленно продолжите разделение теста на порции и сформируйте круглые шарики требуемого веса.

Обеспечьте созревание шариков теста согласно следующей процедуры: правильное созревание происходит в месте, которое защищено от воздействия воздуха для предотвращения образования «корки» на поверхности теста. Наилучший способ сохранения теста – это положить его в пластиковые контейнеры, поставить один на другой и накрыть крышками. Убедитесь в том, что шарики теста имеют достаточно места, чтобы они не слипались и не потеряли круглую форму: когда шарики будут использоваться, они будут иметь размер вдвое больше от оригинального размера.

Важно поместить контейнеры с круглыми порциями в холодильник при температуре около 5°÷6°.

Они будут доступны через 4 дня, максимально через 8 дней. Рекомендуется на момент использования, вынуть порции из холодильника и оставить их на некоторое время при комнатной температуре, чтобы они вернулись к нормальной форме.

Спасибо за выбор тестомешалки Sprizza. Мы напоминаем, что можем предоставить любую информацию, которая вам необходима. НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСНОЙ ПИЦЦЕЙ!!

ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

КОНТРОЛЬ НАД РАБОТОЙ УСТАНОВЛЕННЫХ ЗАЩИТНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Установленные защитные приспособления и электрооборудование должны проходить периодические проверки, которые выполняются квалифицированным электриком.

Обозначение интервалов проверки: (ИНТЕРВАЛ)

g = каждый день.
s = каждую неделю.
m = каждый месяц.
a = каждый год.

Обозначения методов проверки предохранительных устройств: (МЕТОД)

O = Осмотр: требуется простой визуальный осмотр (напр., лампы аварийной сигнализации)
F = Функционирование: требуется физическая проверка действия (напр., при нажатии аварийной кнопки устройство должно остановиться)
M = Измерения: требуется провести измерения соответствующим измерительным инструментом (напр., выполнить измерение заземления).

Главный выключатель.

Предназначение: защита линии электропитания.

Функция: оборудование изолируется от сети электропитания, размещается вертикально на устройстве, ниже относительно защитной коммутационной панели.

Проверка	
Интервал	Метод
a	F

Схема останова и предохранительный микровыключатель.

Предназначение: мгновенно останавливает устройство.

Функция: при нажатии кнопки STOP (ОСТАНОВ) или открытии защитного кожуха происходит отключение двигателя, и устройство полностью останавливается. Для возврата в рабочее состояние оператор должен провести повторный цикл запуска, нажав кнопку START (ПУСК).

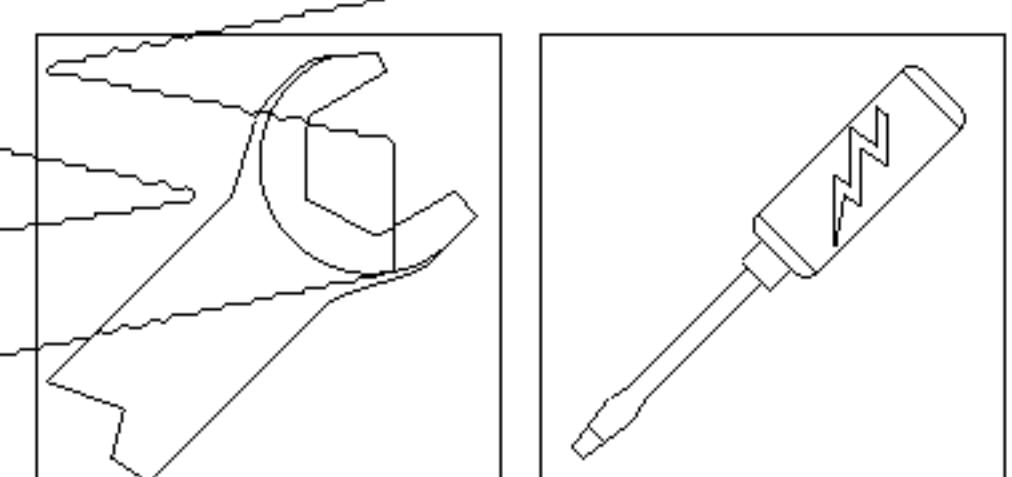
Проверка	
Интервал	Метод
m	F

Средства контроля оборудования

Периодически необходимо проверять работоспособность автоматических средств оборудования и заземление. Необходимо проверить рабочие условия, предохранительные устройства, контакты на клеммной колодке и целостность проводки, предохранительные лампы и заземление.

Проверка	
Интервал	Метод
a	F, M

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

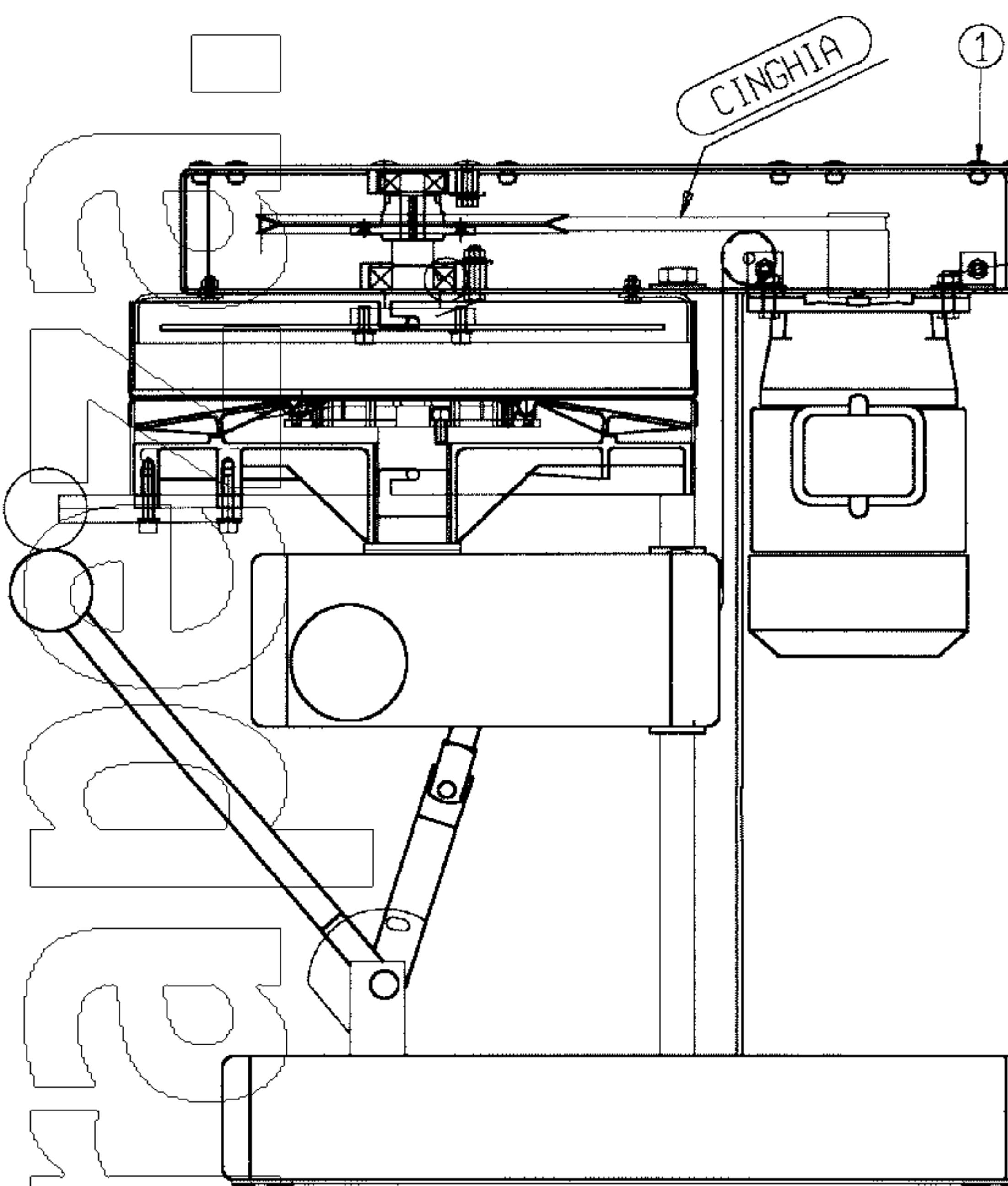


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ПРОВОДИТЕ ЛЮБОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ИЛИ ПРОВЕРКУ РАБОТОСПОСОБНОСТИ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ УСТРОЙСТВЕ.

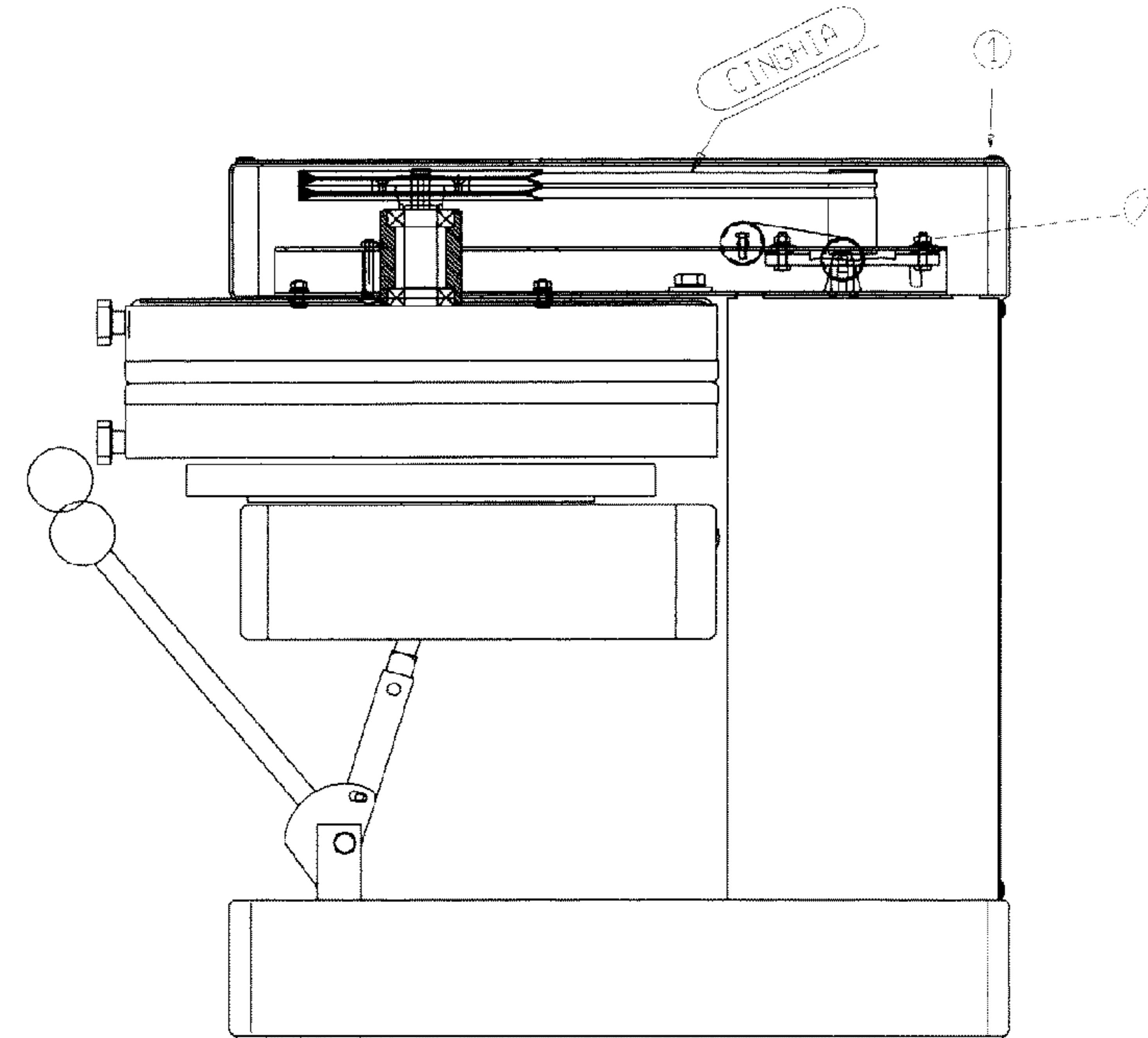
Если устройство часто используется, нет необходимости проводить техническое обслуживание кроме периодического осмотра маленьких колесиков ролика, которые должны правильно вращаться. После трех месяцев работы устройства необходимо проконтролировать растяжение ремня. Проверяйте растяжение ремня раз в год.

ПРОЦЕДУРА НАТЯЖЕНИЯ РЕМНЯ

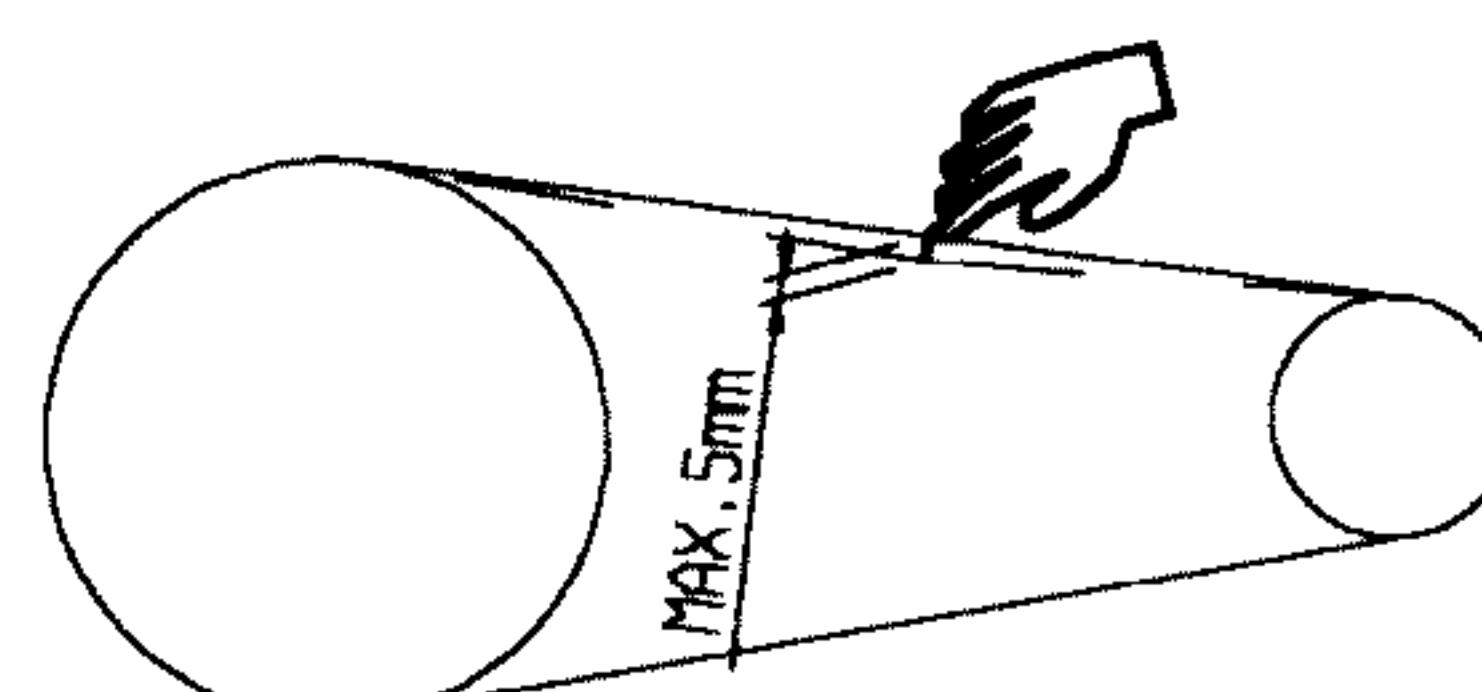
- Выкрутите винты (1) верхнего кожуха и поднимите его
- Ослабьте зажимные винты (2) двигателя
- Натяните ремень (смотрите рисунок) и затяните зажимные винты (2) двигателя
- Установите назад верхний кожух и затяните винты (1)



SPZ 40

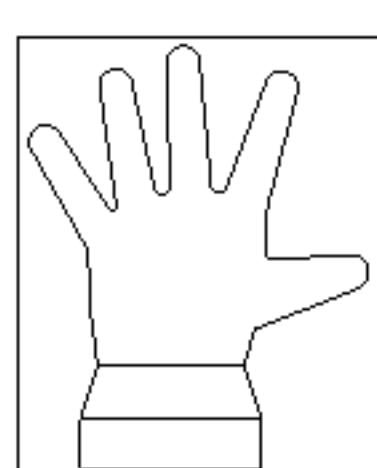


SPZ 50

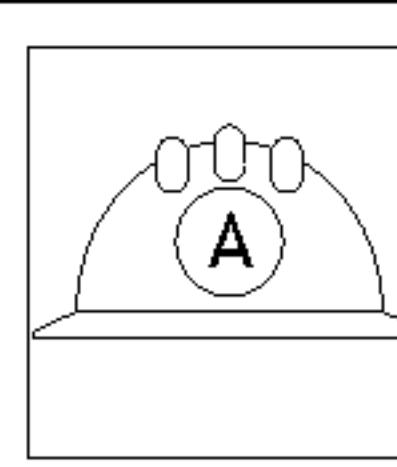


- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** устройство не защищено от струи под давлением, поэтому чистку устройства нельзя выполнять с помощью проточной воды.
- Если шнур электропитания поврежден, замените его на шнур H07RN/F сечением 4x1.5 мм² для трехфазных моделей и сечением 3x1,5 мм² для однофазных моделей.

ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ:

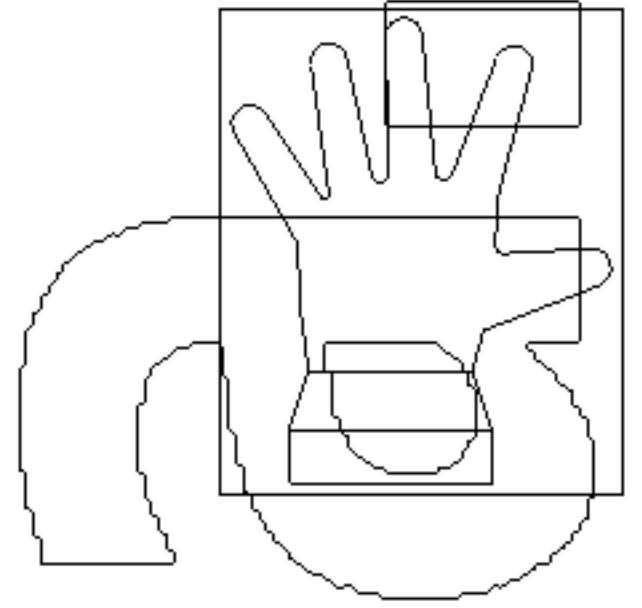


Чистка: устройство не защищено от струи под давлением, поэтому чистку устройства нельзя выполнять с помощью проточной воды. Чистите влажной тканью и нейтральными чистящими средствами, мыльным раствором Marseilles на основе средства для удаления смазки и масел.



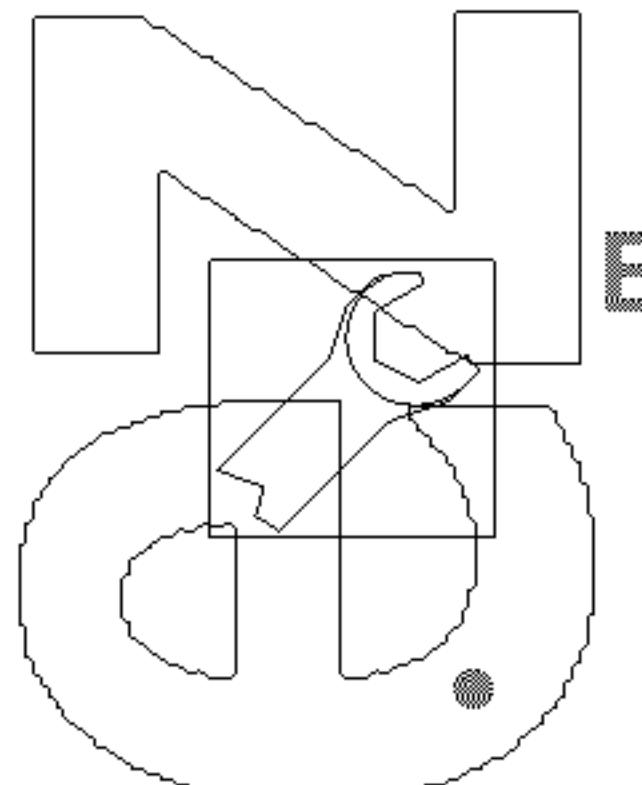
При проведении ремонта, который не указан в настоящем руководстве, пожалуйста, обратитесь к уполномоченному персоналу компании SIGMA S.r.L. Company. Для замены двигателя, электронных плат или поломок вследствие падения устройства, обратитесь в наш сервисный центр для проведения ремонта на месте или отремонтируйте устройство на нашем заводе изготовителе.

РЕГЛАМЕНТНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



ЕЖЕДНЕВНЫЕ ОПЕРАЦИИ ПО ЧИСТКЕ И ОСМОТРУ:

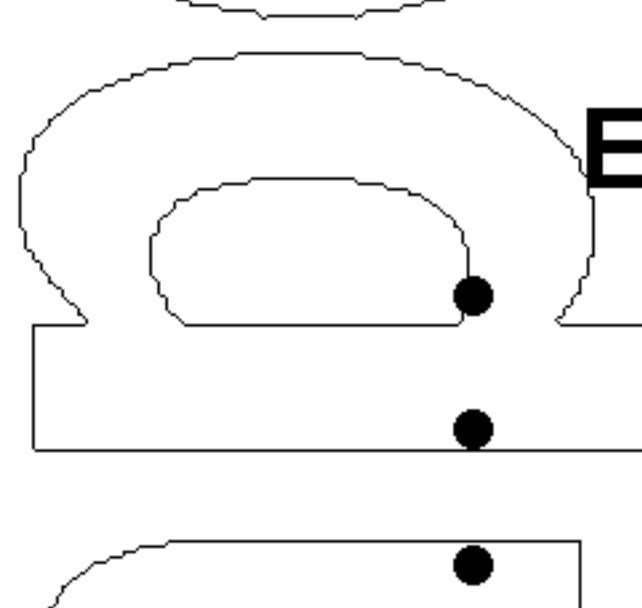
- Очищайте внешние поверхности с помощью ткани и нейтральных обезжирающих средств.
- Проверьте клавиши управления



ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ И ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Тщательно очистите узлы и поверхность устройства
- Проверьте функциональность клавиш управления

Контролируйте шумы кинематической передачи

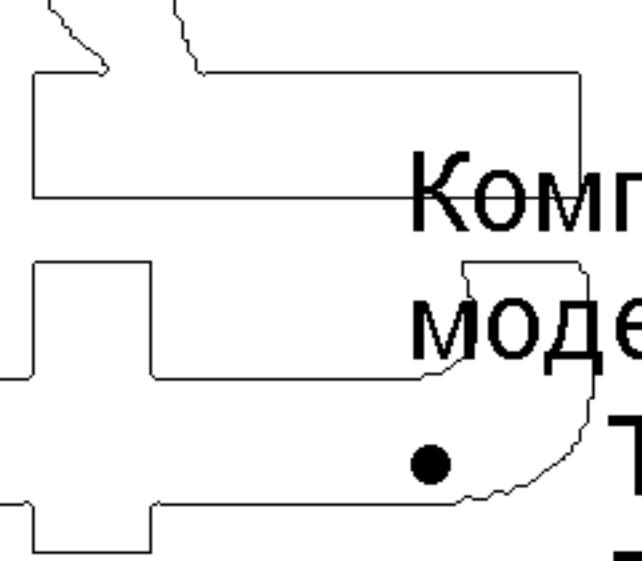


ЕЖЕГОДНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ:

- Тщательно чистите и осматривайте все оборудование.
- Внимательно осмотрите компоненты кинематической передачи.
- Проверьте болтовые крепления для всего оборудования.
- Проверьте работу защитных приспособлений.

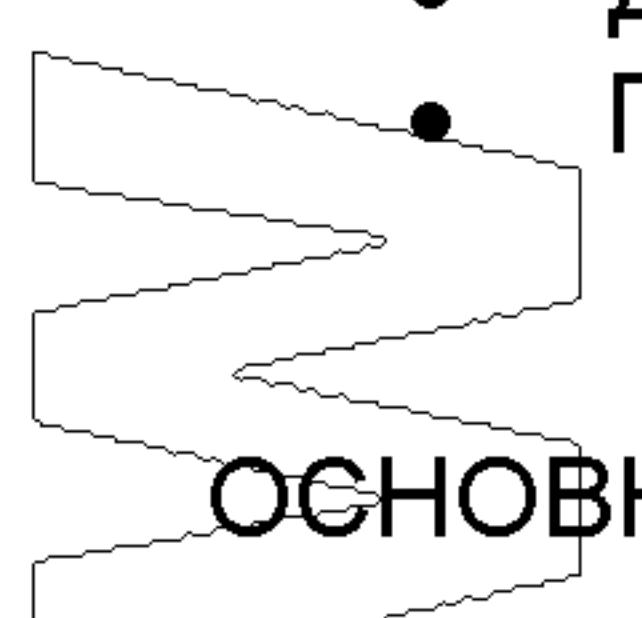


ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

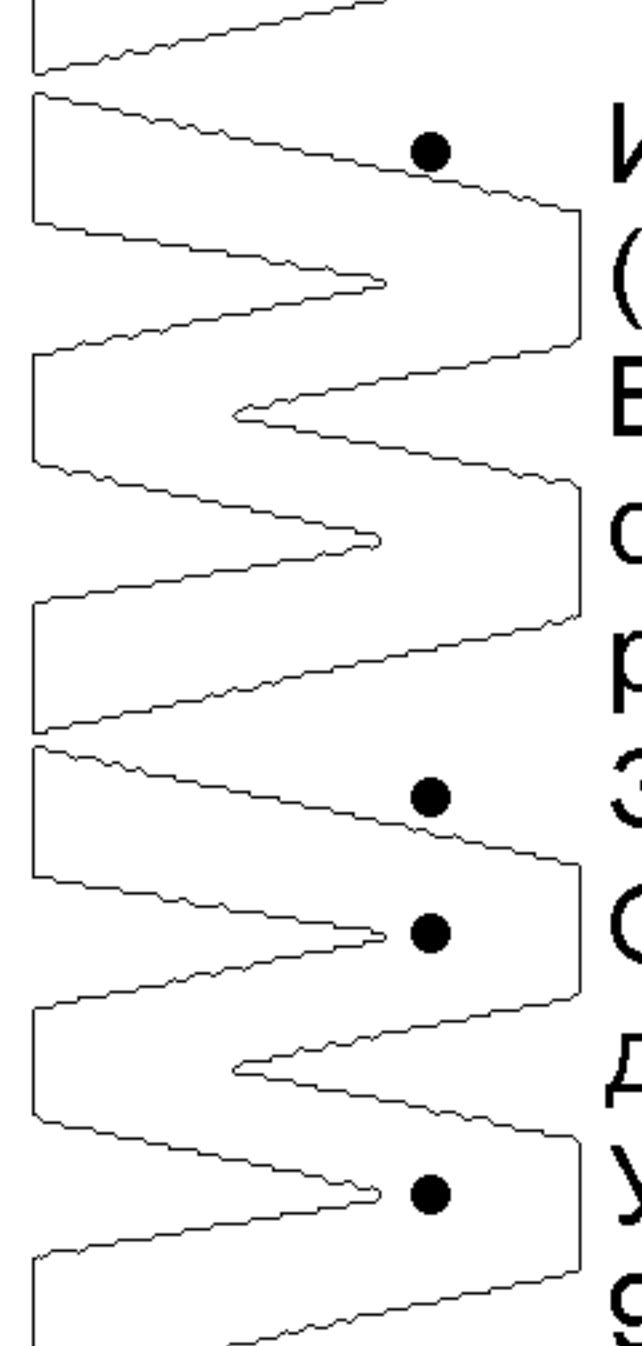


Компания SIGMA Srl выполняет все модификации, которые считает необходимыми для различных моделей. Поэтому всегда необходимо указать:

- Тип устройства
- Регистрационный номер
- Дату изготовления
- Положение, описание, номер компонента и требуемое количество заказанных компонентов




ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ:

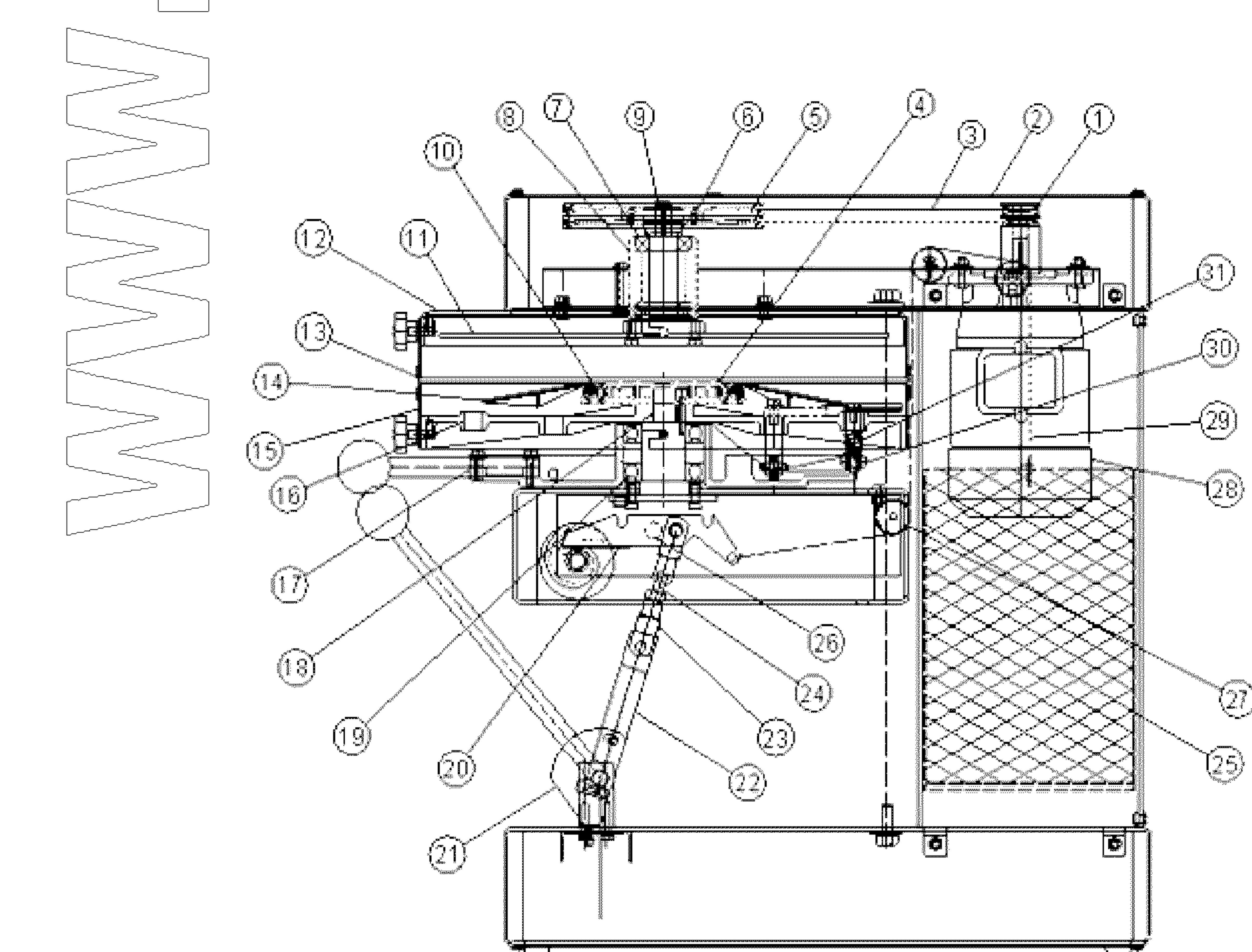
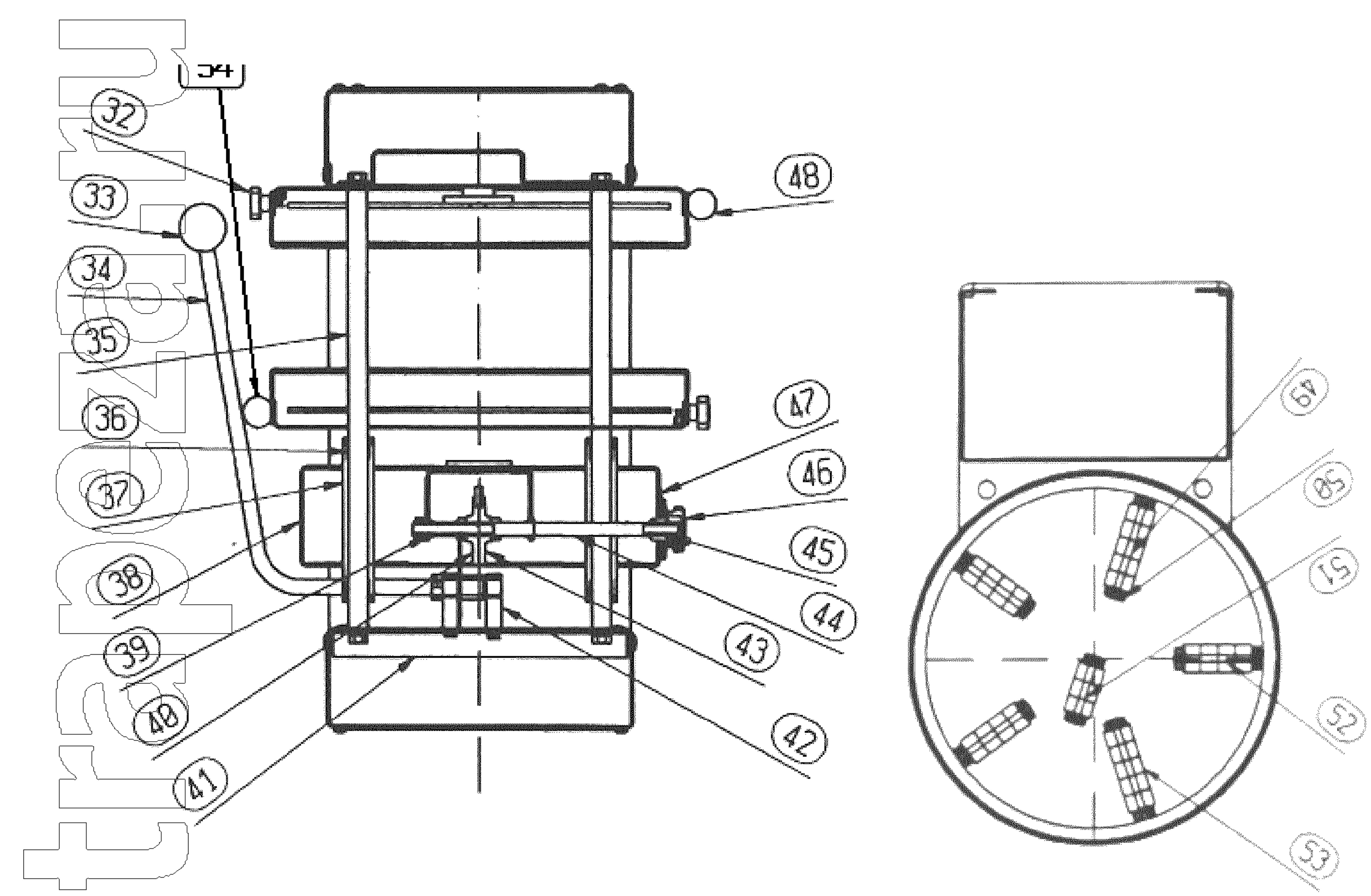


- Используемые материалы: устройство, в основном, состоит из стали, литых компонентов, NBR (бутадиен-нитрильный каучук), нейлона и полиэстера пригодного для пищевых продуктов (ремень). Все эти компоненты легко утилизируются и не представляют опасности для загрязнения окружающей среды и/или персональной безопасности. Продолжите соответствующее разделение различных материалов для повторного использования или раздельной утилизации.
- Электрическое оборудование должно быть разобрано в специализированной компании.
- Обращение с поверхностями: окрашивайте металлические поверхности продуктами, пригодными для использования с пищевыми продуктами.
- Упаковочные материалы компании Sigma полностью соответствуют требованиям Директивы 94/62/ЕС и Законодательного акта 05/02/97 п. 22 (и следующим модификациям и интеграциям) и они становятся общими бытовыми отходами, которые могут быть включены в любые общие сборы переработки.

РАЗБОРКА И УТИЛИЗАЦИЯ:

Прямой обязанностью покупателя является вывод устройства из работы, соблюдая местные правила и нормативы. Любые операции по разборке механических компонентов должны выполняться квалифицированным персоналом.





ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ SPZ40

КАК ЗАКАЗАТЬ:

- Укажите регистрационный номер
- Дату изготовления
- Номер позиции и код детали
- Требуемое количество
- Метод транспортировки

СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ УСТРОЙСТВА

Номер Поз.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1	01153015	Шкив двигателя	1
2	02153028	Передняя крышка головки	1
3	01144049	Опорный подшипник передаточного вала	1
4	01150012	Ступица для шкива и привода	1
5	01153013	Вал для маленьких колесиков противня	1
6	13000024	Подшипник 14-47-14	1
7	13000017	Подшипник 30-62-16	1
8	02153041	Задняя крышка головки	1
9	01153052	Полушкив 226 с отверстием 45	2
10	01153039	Нижняя опора	1
11	01153002	Верхняя крышка	1
12	02153026	Кольцо держателя фетра	2
13	01153009	Диск маленьких колесиков	1
14	06000009	Фетр	2
15	01153003	Направляющие для обода	12
16	01153004	Опора направляющих	12
17	01153001	Опорный диск	1
18	01153011	Направляющие держателя противня	1
19	01153017	Соединение для круглой ручки	1
20	01153012	Держатель направляющих вала противня	1
21	01153025	Микро регулирующий рычаг соединения вала	1
22	01153018	Подъемный рычаг	1
23	02153043	Упор рычага	1
24	02153027	Крышка основания	1
25	01153020	Микро регулирующий рычаг	1
26	01153019	Соединительная тяга для подъема	1
27	01153037	Регулировочная тяга	1
28	01153016	Направляющая труба	1
29	01153056	Опора прессования направляющей гильзы	2
30	02153030	Основание	1
31	02153033	Труба	1
32	02153029	Крышка трубы	1
33	11000501	Двигатель G71 4Р л.с. 0,75 400В 50 Гц трехфазный	
	11000401	Двигатель G71 4Р л.с. 0,5 230В 50 Гц однофазный	
34	02153031	Головка	1
35	01153042	Крышка стопора направляющих	12
36	02153034	Опора прессования	1
37	02153035	Элемент жесткости для опоры прессования	1
38	01078146	Левый выступ	1
39	02153032	Элемент жесткости основания	1
40	01153022	Опора рычага	2
41	01078004	Правый выступ	1
42	01153021	Малый вал для микро регулировки	1

Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
43	01078125	Передняя круглая ручка	1
44	08078071	Пружина для рукоятки	1
45	01078123	Задняя круглая ручка	1
46	01078124	Прикрепленная круглая ручка	1
47	01153036	Вал для 3 маленьких колесиков	5
48	01153006	Опора маленьких колесиков	12
49	01153038	Вал для 4 маленьких колесиков	1
50	01153005	Маленькие колесики	19
51	14002208	Красная круглая ручка РВ/50 М12	1
52	14002204	Черная круглая ручка РВ/50 М12	1
53	14002302	Барашковая гайка	4
54	14002201	Круглые ручки стопора фетра	4

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
	12003328	Ремень SPZ 1087	1
	06000009	Фетр	2

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
	25003008	Выключатель для одной фазы	1
	25003009	Выключатель для трех фаз	1
	25009027	Индикатор SLIM TBF 010 5C5	1
	25001126	Клеммная колодка PA 205	1
	25001127	Дополнительный полюс PA205	1

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ SPZ50

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
1	01159015	Шкив двигателя	1
2	02159028	Закрывающая крышка	1
3	12003338	Зубчатый ремень SPZ 1237	2
4	01159011	Направляющие держателя противня	1
5	01153052	Полушкив Ø226 с отверстием Ø45	2
6	01150012	Ступица для шкива	1
7	13000017	Подшипник 30-62-16	2
8	01144001	Опора спирали чаши	1
9	01159013	Вал для маленьких колесиков противня	1
10	01153004	Опора направляющих	12
11	01159002	Верхняя крышка	1
12	01159009	Диск маленьких колесиков	1

13	02159026	Кольцо держателя фетра	2
14	01153003	Направляющие для обода	12
15	01159064	Внешнее кольцо	1
16	27159056	Диск опоры фетра	1
17	01159057	Диск с выступами для поднятия	1
18	01159013	Вал для маленьких колесиков противня	1
19	13000021	Подшипник 50-90-20	2
20	01153020	Микро регулирующий рычаг	1
21	02153043	Упор рычага	1
22	01153019	Соединительная тяга для подъема	1
23	23010202	Вилка	1
24	23010302	Зажим для вилки	1
25	01153037	Регулировочная тяга	1
26	02159047	Камера с противовесом	1
27	01159070	Микро регулирующий рычаг соединения вала	1
28	01153046	Колесо счетчика	3
29	11000701	Двигатель G71 4Р л.с. 1 400В 50 Гц трехфазный	
30	11000601	Двигатель G71 4Р л.с. 0,5 230В 50 Гц однофазный	
31	01159051	Шнур противовеса	1
32	13000031	Подшипник 10-26-8	6
33	08159067	Внешнее кольцо противоположной пружины	3
34	14002302	Стопорная барашковая гайка	4
35	14002204	Черная круглая ручка РВ/50 М12	1
36	01159018	Подъемный рычаг	1
37	01153016	Направляющие трубы	2
38	15005010	Направляющие трубы	4
39	01153056	Втулка с авто смазыванием 25x28x20	
40	15000512	Опора прессования направляющей гильзы	2
41	14002201	Опора прессования	1
42	02159034	Втулка с авто смазыванием 12x15x12	1
43	01078146	Левый выступ	2
44	02159032	Элемент жесткости основания	1
45	01078004	Опора рычага	2
46	01078125	Правый выступ	1
47	08078071	Малый вал для микро регулировки	1
48	00178124	Передняя круглая ручка	1
49	14002201	Пружина для рукоятки	1
50	01159069	Прикрепленная круглая ручка	1
51	01153006	Круглая ручка РВ/25 М6	4
52	01153036	Вал для 5 маленьких колесиков	3
53	01153038	Вал для 3 маленьких колесиков	4
54	17153005	Вал для 4 маленьких колесиков	2
	14002208	Маленькие колесики	35
		Красная круглая ручка РВ/50 М12	1

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
	12003338	Ремень SJ 1086 multigrip mega dine	2
	06000010	Фетр	2

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

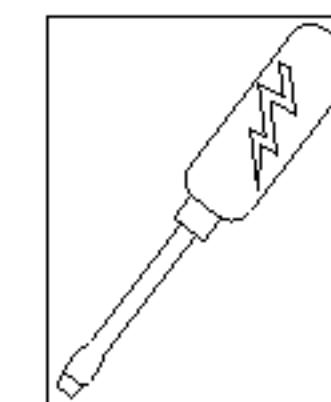
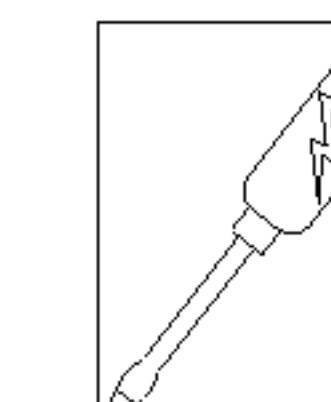
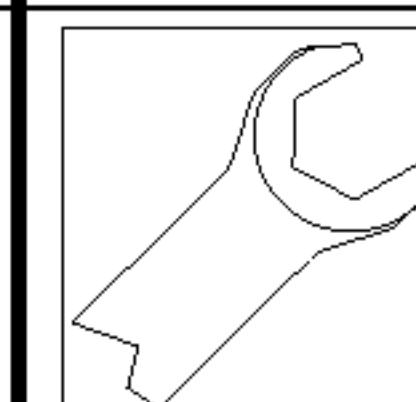
Номер ПОЗ.	КОД ДЕТАЛИ	ОПИСАНИЕ	КОЛИЧЕСТВО
	25009050	Нажимная кнопка STOP с блокировкой RM 065R	1
	25009047	Прозрачный индикатор P22821T	1
	25009046	Лампа RM600	1
	25004044	Контакт 40 N.C.	1
	25004036	Выключатель 14.115.117.53	1
	25001318	Датчик приближения 872C-A5 N18 A2	1
	25001126	Клеммная колодка PA 205	1
	25001127	Запасной полюс PA205	1
	25005085	Электромагнитный выключатель 3TF2010-6AB0 24V	1
	25001450	Печатная плата	1
	25001231	Держатель предохранителя C1010 6A 250V	1
	25001242	Предохранитель 5x20 1A GT	1
	25001237	Предохранитель 6,3x32 0,5A GT	1
	25008027	Трансформатор 10VA 0-230-400/0-24 PMA 516	1

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

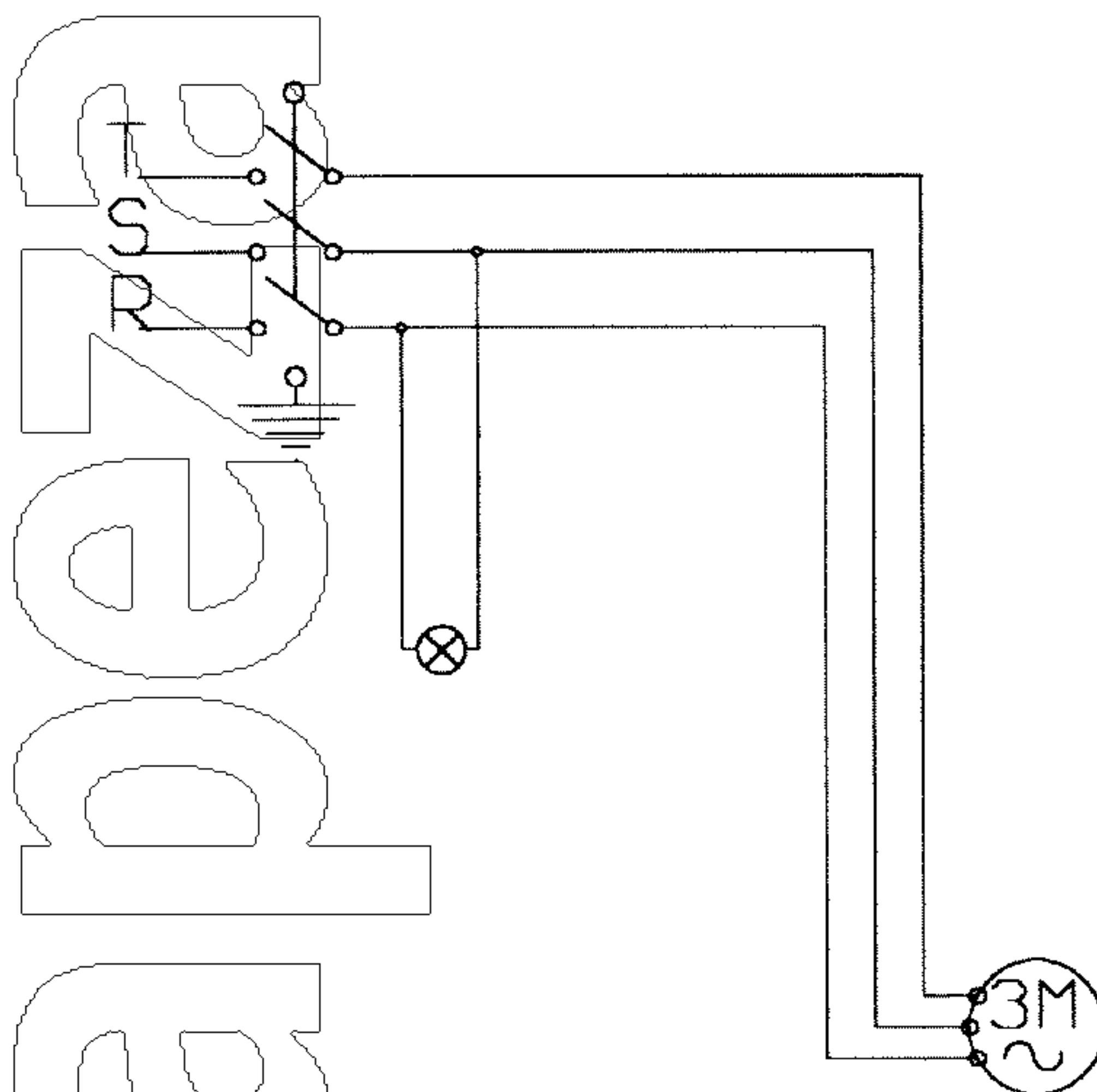
НЕИСПРАВНОСТИ ПРИ РАБОТЕ

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

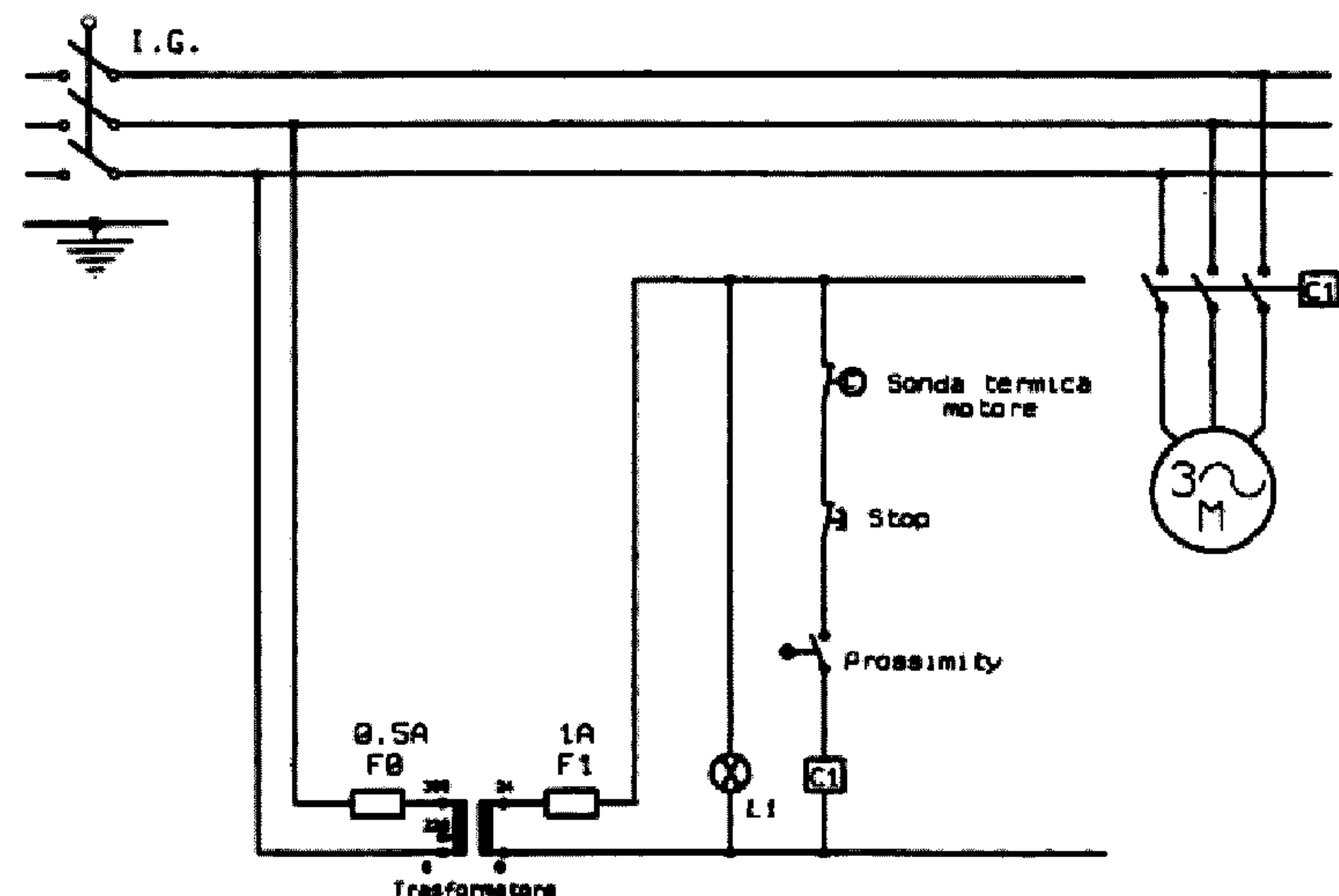
МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ

При включении главного выключателя в положение on (вкл) контрольная лампа не загорается.	1) Неправильно вставлена вилка или ее провода отсоединены.	1) Проверьте соединение 
При нажатии кнопки START (ПУСК) устройство не запускается.	1) Ползун размещен неправильно или не закрыта передняя решетка. 2) Неисправен предохранительный микровыключатель.	1) Поднимите ползун и разместите в другое положение после закрытия передней решетки. 2) Замените микровыключатели. 
Периодическое появление шума.	1) Недостаточное количество смазки в коробке передач (шестерни).	1) Смажьте, как показано на предыдущей схеме (страница 13).
Непрерывный шум.	2) Проверьте работающие подшипники.	 1) Замените подшипники.

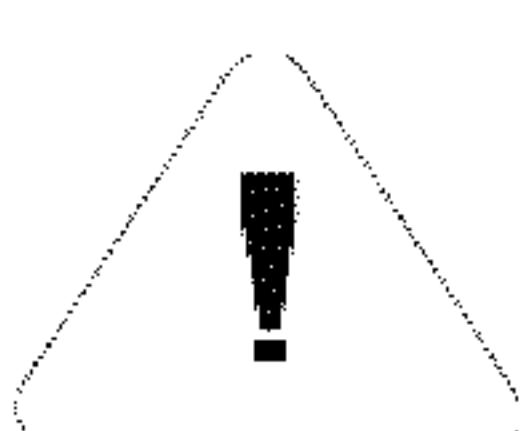
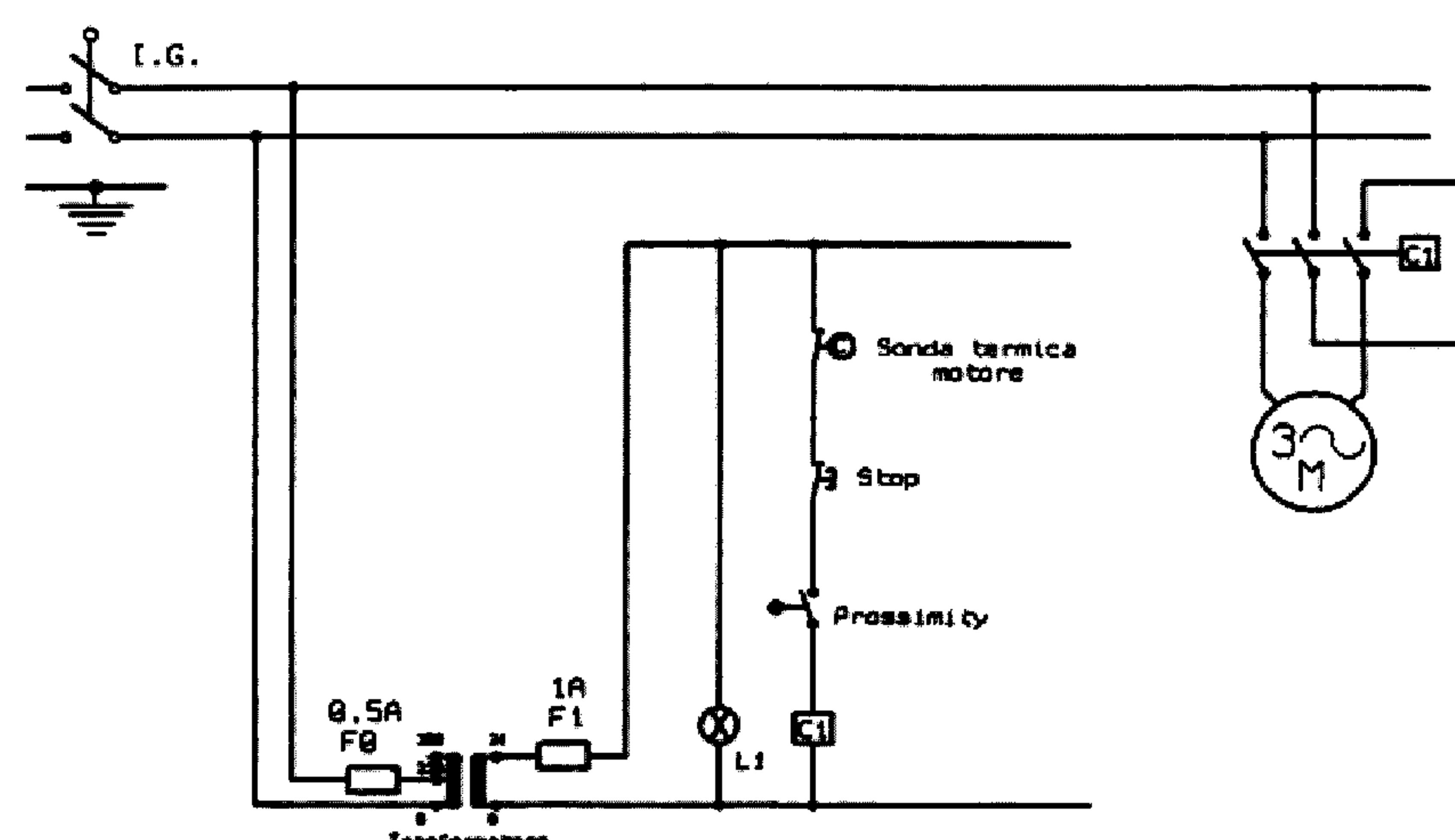
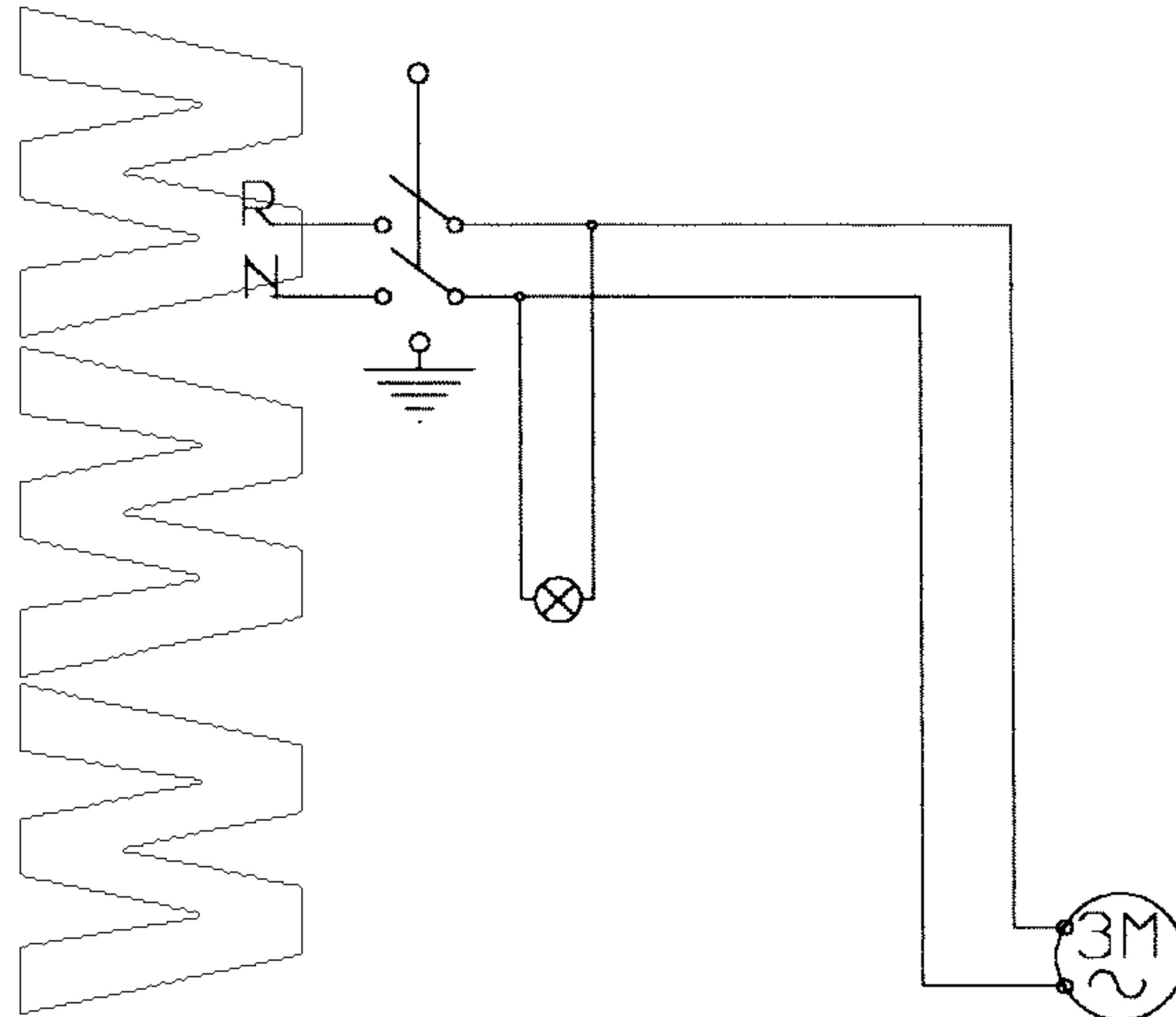
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ТРЕХФАЗНОЙ МОДЕЛИ SPZ40
МОДЕЛИ SPZ50



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ТРЕХФАЗНОЙ



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА ОДНОФАЗНОЙ МОДЕЛИ SPZ40
МОДЕЛИ SPZ50



По вопросам гарантии, ремонта и технического
обслуживания данного оборудования
обращайтесь в ООО «СЦ Деловая Русь»
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11
кор.2 т.8-495-956-3663

