
**TR22/RSX • TR32/RSX
AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX**



TRITACARNE E GRATTUGIA
MEAT MINCER AND GRATER
HACHE-VIANDE ET RAPE
FLEISCHWOLF UND REIBE
PICADORA DE CARNE Y RALLADORA
MOEDOR DE CARNE E RALADOR
МЯСОРУБКА И ТЕРКА

Manuale d' uso e manutenzione
Operation and maintenance manual
Manuel d' emploi et d' entretien
Betriebs- und Wartungsanleitung
Manual de uso y mantenimiento
Manual de uso e manutenção
Инструкции по использованию и техобслуживанию
MOD039V02

TR22/RSX • TR32/RSX AB22/ATX • TR22/TSX • TR32/TNX

РУ



МЯСОРУБКА И ТЕРКА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

Описание машины.....	4
Технические характеристики.....	4
Габариты.....	5

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка.....	6
Зона установки.....	6
Электрическое подсоединение.....	6

3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

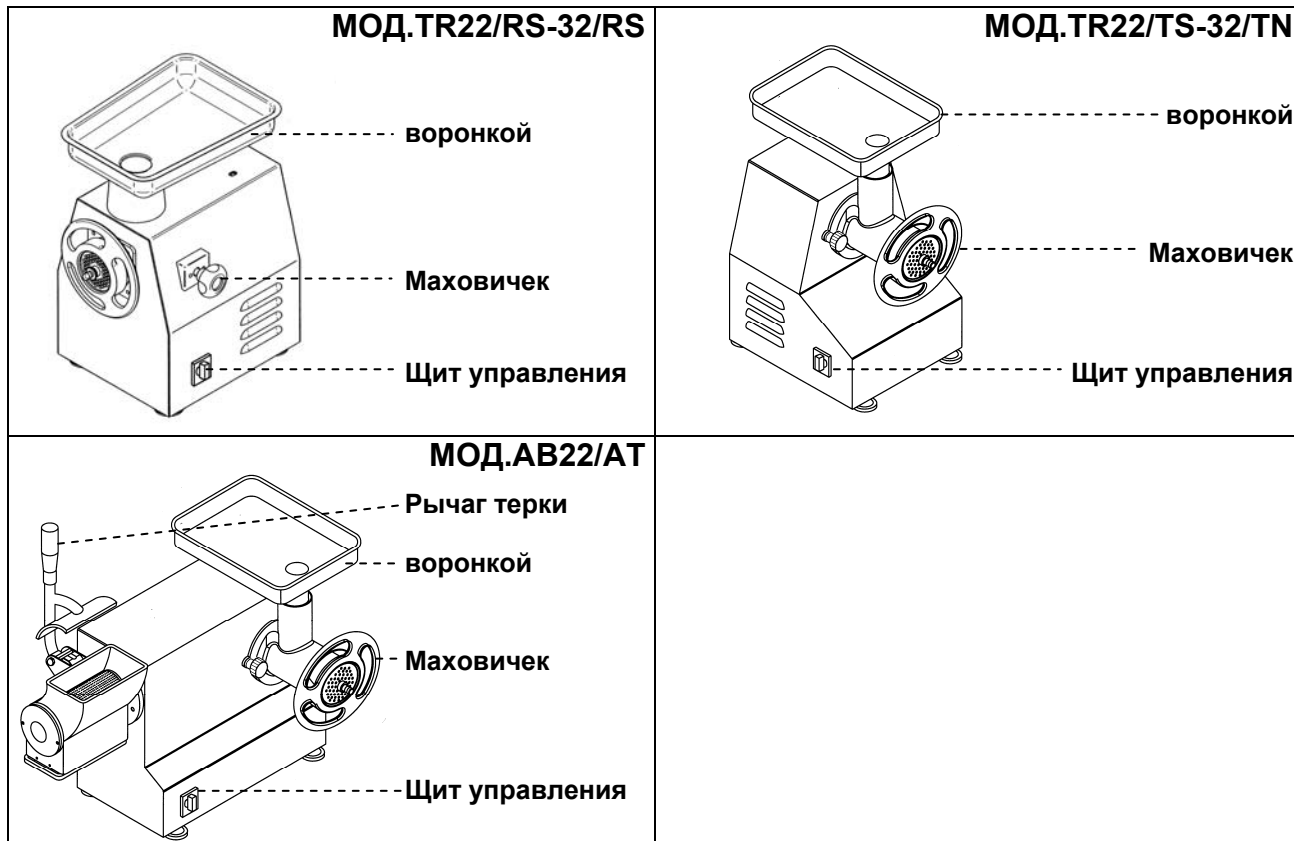
Использование терки.....	7
Использование мясорубки.....	7
Демонтаж узла рубки мяса.....	7

ПРИЛОЖЕНИЯ

Схема сборки узла мясорубки unger	
Электрическая схема	

ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ 1

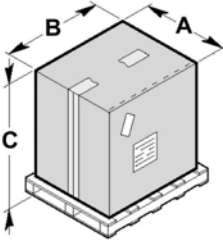
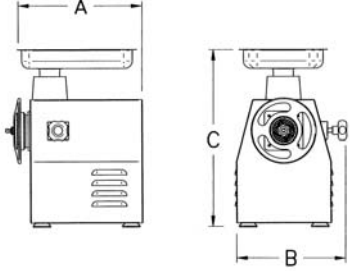
Описание машины

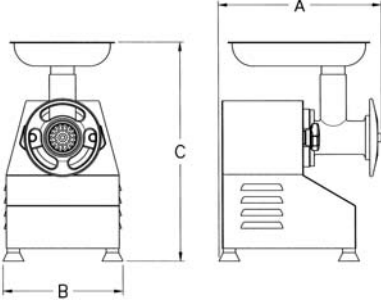


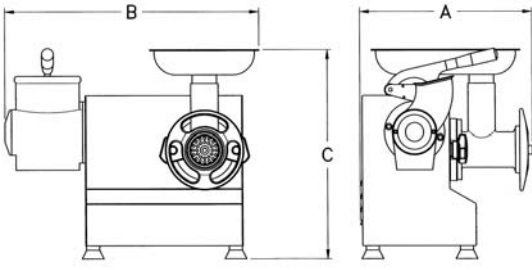
Технические характеристики

Описания	Ед. измерения	TR22/RS	TR32/RS	TR22/TS	TR32/TN	AB22/AT
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230 Вт 50 Гц 1 Ф 230/400 Вт 50 Гц 3 Ф				
Мощность	К ВОЛЬТ (НР)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)	2.2 (3)	1.1 (1.5)
Почасовая производительность мясорубки	КГ	300	500	300	500	300
Почасовая производительность терки	КГ	/	/	/	/	40
Чистый вес	КГ	32	43/53	31	42/52	39
Вес с упаковкой	КГ	38	49/59	37	48/58	45
Установка		На столе				

Габариты

	mm.	A	B	C	mm.	A	B	C	
	TR22/RS	400	550	670			TR22/RS	410	
TR32/RS	450	700	720		TR32/RS	490	340	530	
TR22/TS	400	550	670						
TR32/TN	400	550	670						
AB22/AT	450	700	720						

	mm.	A	B	C
	TR22/TS	420	300	500
TR32/TN	510	320	550	

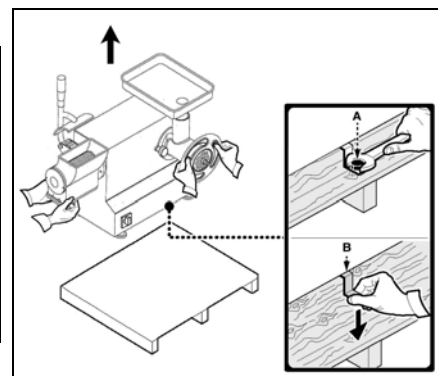
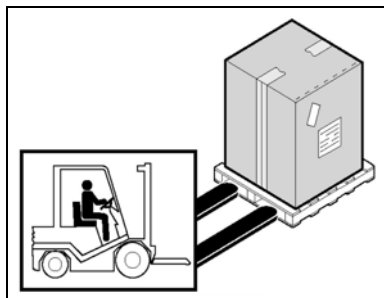
	mm.	A	B	C
	AB22/AT	430	450	450

ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картоне с вставками из полиэстера, чтобы гарантировать полное сохранение во время транспортировки.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Развинтить винты **A** и поднять машину с поддона.
- Удалить стяжки **B**.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



Зона установки

Предусмотренная зона должна быть соответствующе освещена и должна иметь точкой распределения электрического тока. Место расположения должно быть значительно широким, ровным и сухим. Установка должна происходить в среде с невзрывной атмосферой. В любом случае, должна быть выполнена, учитывая действующие нормы техники безопасности на рабочих местах.

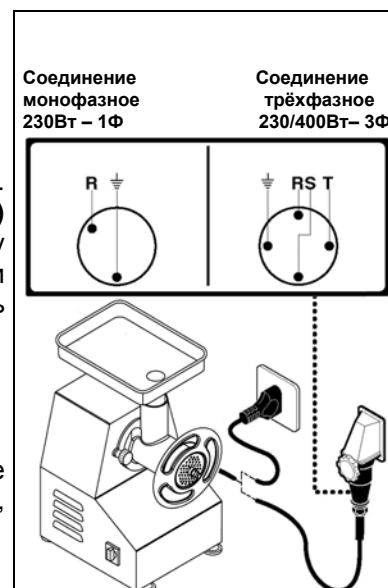
Электрическое подсоединение

⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (**Вт**) и частота (**Гц**) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

Трёхфазное соединение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.



ИНФОРМАЦИИ ПО **3** ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

Применение терки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки перед тем, как использовать терку, снять узлы мясорубки.
- Поднять рычаг терки и поместить продукт в загрузочную горловину терки.
- Опустить рычаг терки и нажать кнопку пуска "I".
- Постепенно нажимать на рычаг до тех пор, пока продукт не закончится.
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению переработки поднять рычаг, переаправить продуктом загрузочную горловину терки, вновь опустить рычаг и нажать на кнопку пуска "I".
- Для остановки машины нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению рабочего цикла почистить цилиндр, потерев на нем кусок черствого хлеба или с помощью специальной щетки.

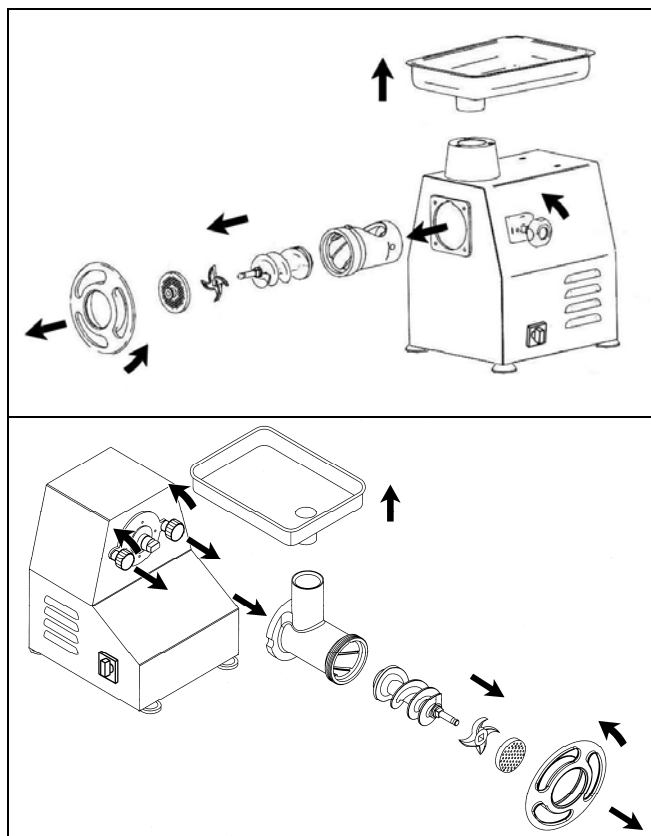
Применение мясорубки

- В комбинированных моделях терки-мясорубки опустить рычаг терки.
- Зафиксировать рукоятку выходной горловины.
- Слегка затянуть маховичек, не блокируя его, на выходе мясорубки.
- Запустить машину нажатием на кнопку пуска "I".
- Поместить продукт внутрь загрузочной горловины и надавить на него толкателем, входящим в комплектацию.
- По завершению операции нажать на кнопку остановки "0".
- По завершению рабочего цикла снять узел мясорубки и вымыть его, используя соответствующие моющие средства, в горячей воде или в посудомоечной машине.

Демонтаж узла мясорубки

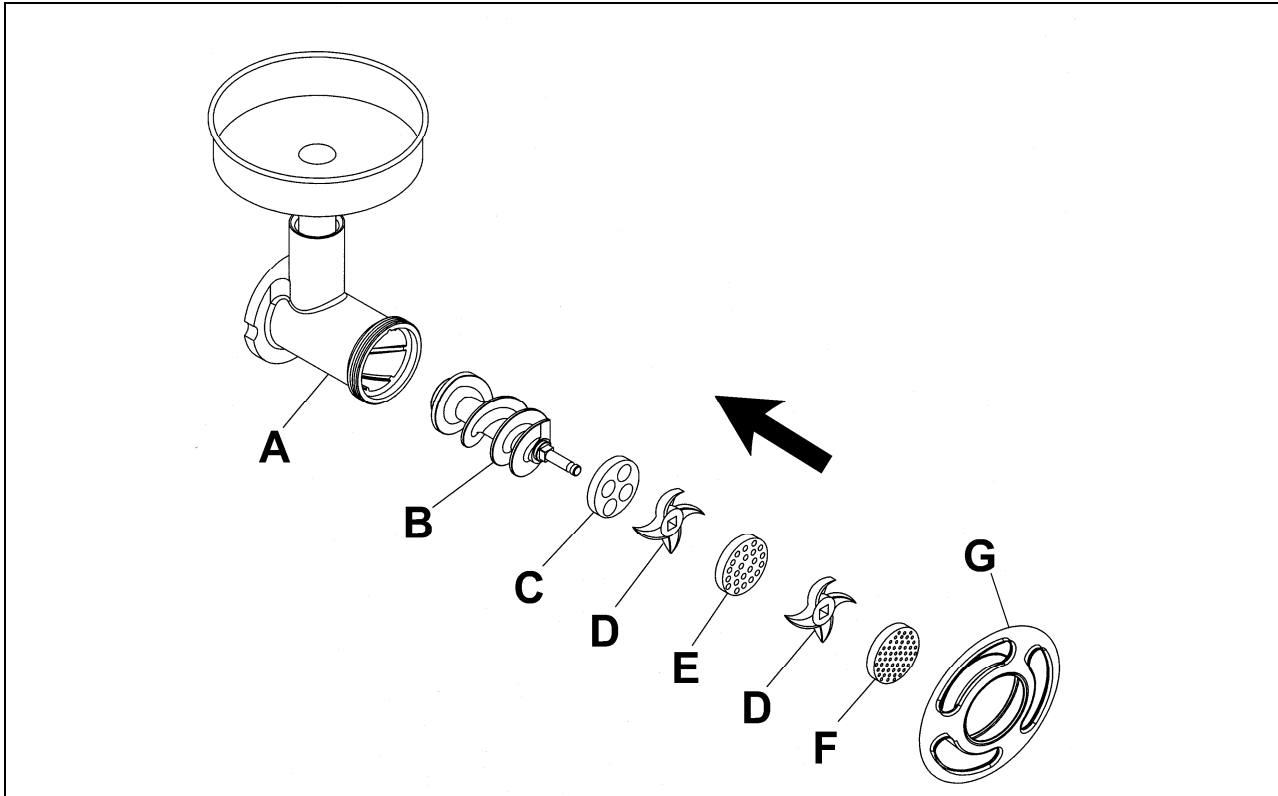
- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.

- Вынуть воронку из верхней горловины.
- Повернуть маховичек против часовой стрелки.
- Снять в приведенной последовательности:
 - решетку с отверстиями
 - нож
 - шнек
- Крутить рукоятки фиксации корпуса мясорубки в направлении вверх до приведения их в вертикальное положение. После чего снять корпус мясорубки.
- Для обратной установки узла рубки мяса произвести вышеуказанные операции в обратном порядке.



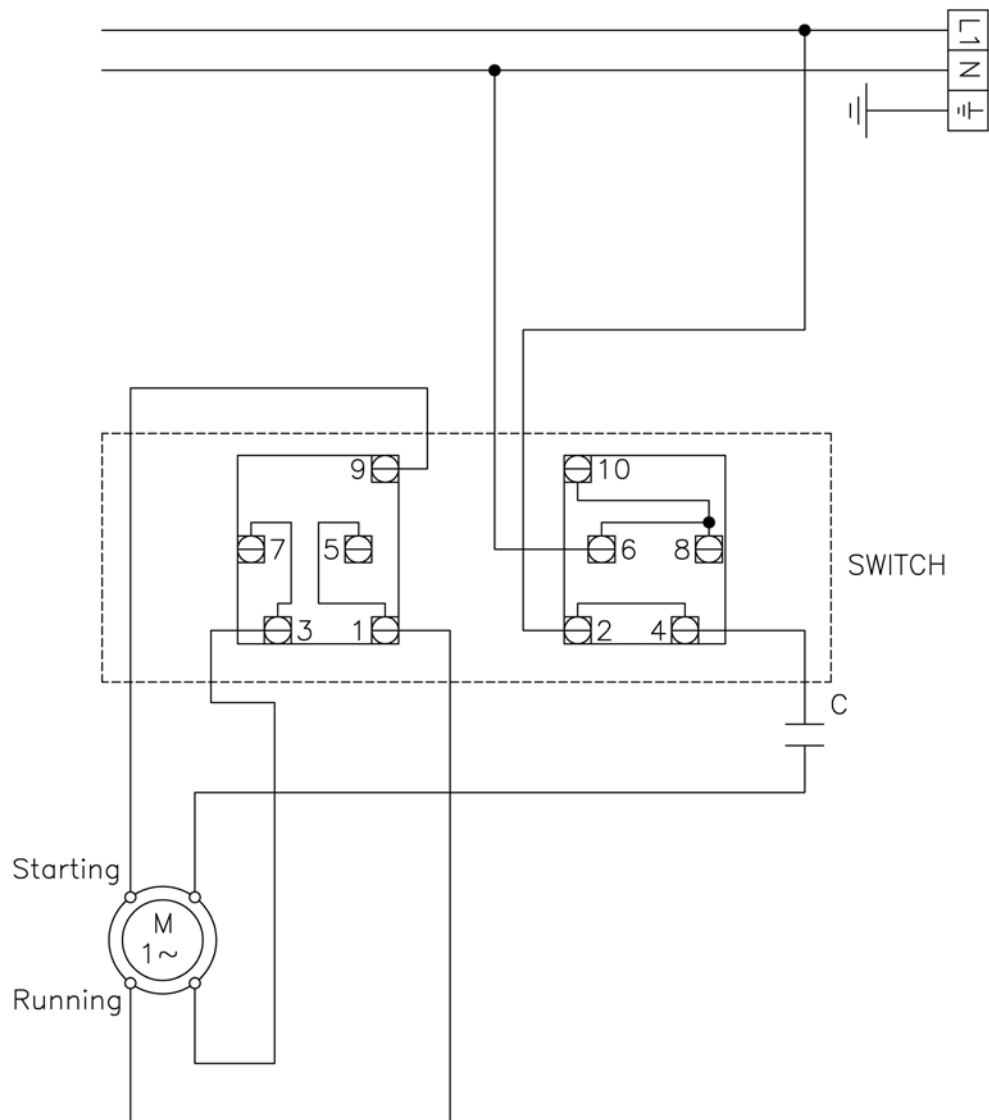
i **ИНФОРМАЦИЯ:** Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине.

SCHEMA DI MONTAGGIO GRUPPO TRITACARNE UNGER • UNGER MINCER SET ASSEMBLY DIAGRAM • SCHEMA DE MONTAGE GROUPE HACHE-VIANDE UNGER • MONTAGEPLAN ZUR UNGER FLEISCHWOLF-GRUPPE • ESQUEMA DE MONTAGEM GRUPO MOEDOR DE CARNE UNGER • ESQUEMA DE MONTAJE GRUPO TRITURADORA DE CARNE UNGER • СХЕМА МОНТАЖА УЗЛА МЯСОРУБКИ УНГЕР

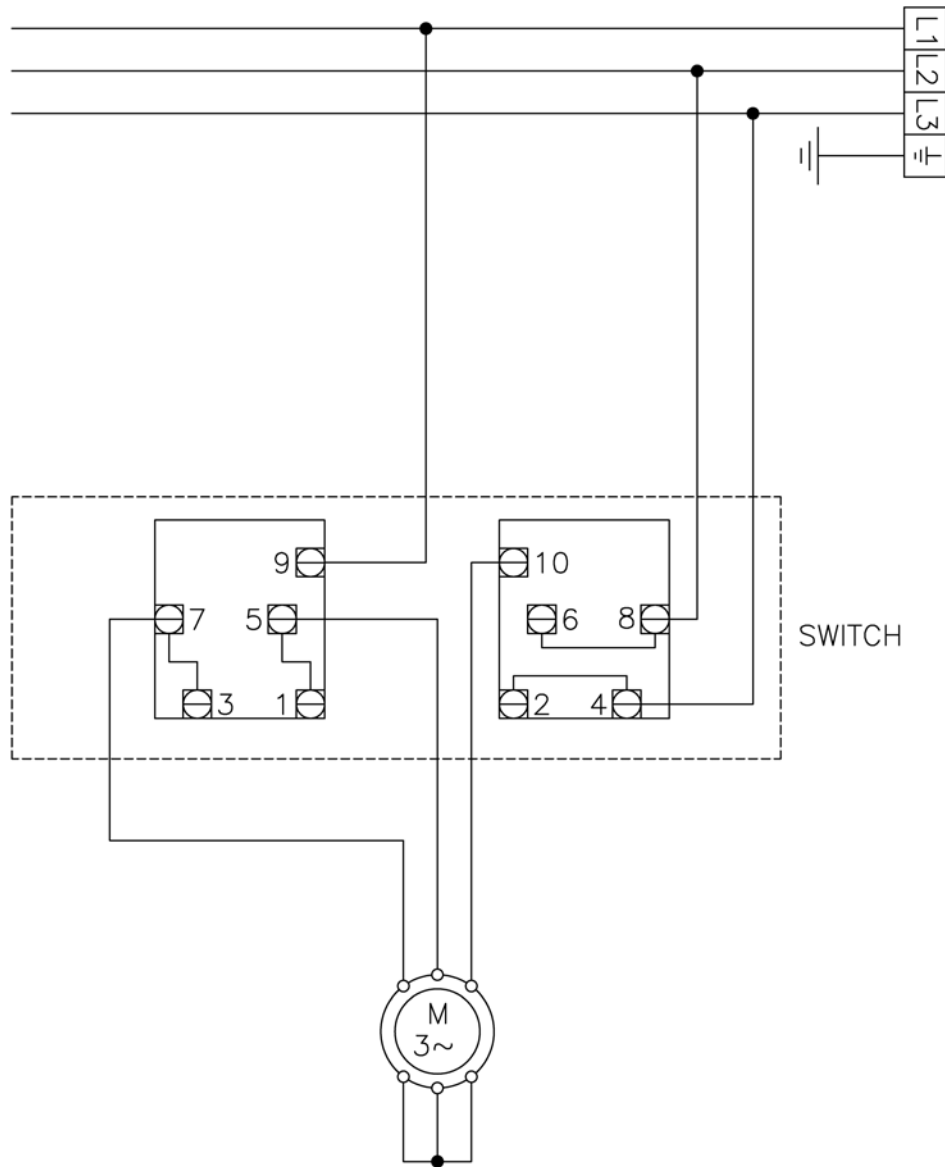


Sistema unger standard	Standard unger system	Système unger standard	Standard Ungersystem	Sistema unger estándar	Sistema unger standard	Стандартная система унгер
A) - Corpo tritacarne	A) - Mincer body	A) - Corps hache-viande	A) - Fleischwolfkörper	A) - Cuerpo picadora de carne	A) - Corpo moedor de carne	A) - Корпус мясорубки
B) - Coclea	B) - Volute	B) - Vis spirale transporteuse	B) - Schnecke	B) - Cóclea	B) - Cóclea	B) - Шнек
C) - Piastra sgrossatrice 0	C) - Rougher plate 0	C) - Grille dégrossisseuse 0	C) - Grob-Lochscheibe 0	C) - Placa para desbastar 0	C) - Disco desengrossador 0	C) - Решетка размельчительная 0
D) - Coltello	D) - Blade	D) - Couteau	D) - Messer	D) - Cuchilla	D) - Faca	D) - Нож
E) - Piastra ø8	E) - Plate ø8	E) - Grille ø8	E) - Lochscheibe ø8	E) - Placa ø8	E) - Disco ø8	E) - Решетка ø8
F) - Piastra ø4.5	F) - Plate ø4.5	F) - Grille ø4.5	F) - Lochscheibe ø4.5	F) - Placa ø 4.5	F) - Disco ø4.5	F) - Решетка ø4.5
G) - Volantino	G) - Handwheel	G) - Volant	G) - Handrad	G) - Volante	G) - Volante	G) - Маховичек

(1 phase)



(3 phase)





fimar

Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>