

NÁŘEZOVÝ STROJ **NS 301**

Průvodní technická dokumentace



Sídlo firmy:

Mělnická 150, 277 06, Lužec nad Vltavou
tel.: 315 619 111
fax: 315 619 999

Obchodně technické oddělení Praha

Plzeňská 59, 150 00 Praha
tel.: 2 5731 4759
fax: 2 5731 4758

Nářezový stroj NS - 301

	strana
Obsah technické dokumentace	2
Všeobecně	3
Technická specifikace	3
Technické údaje	4
Návod pro ustavení, seřízení a obsluhu stroje	4
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci se strojem	5
Čištění, dezinfekce a údržba stroje	5
Náhradní díly	7
Rozměrové náčrtky	8-10
Schéma el. zapojení	11
Seznam smluvních partnerů zajišťujících servis	12-13
Balící list	14
ES Prohlášení o shodě	15
Záruční list	16

Všeobecně

Předkládáme Vám návod pro obsluhu, bezpečný provoz a udržování nářezového stroje NS 301 a žádáme Vás, aby všem údajům v něm uvedeným byla věnována náležitá pozornost. Je nutné, aby s návodem byli seznámeni všichni pracovníci, kteří budou stroj obsluhovat, neboť zkušenosti ukazují, že většina poruch vzniká nedostatečnou znalostí stroje.

Nářezový stroj byl vyroben s největší pečlivostí a prošel důkladnou výstupní kontrolou ve výrobním závodě.

Technická specifikace

Použití

Nářezový stroj NS 301 je určen ke krájení uzenin, salámu, šunky, tvrdých sýrů a podobných potravin na plátky do 15 mm tloušťky.

Je zakázáno krájet zeleninu, výrobky s kostmi a jiné výrobky, pro které stroj není určený.

Technický popis - vyobrazení na náčrtku č. 1

Nářezový stroj se skládá z těchto částí :

základu s odkládací deskou, pojízdného stolu s opěrou a přidržovačem, dorazové desky, náhonu s vestavěným elektromotorem, brousícího zařízení a elektrické instalace.

Na **základ stroje** /1/, který spočívá na čtyřech přísavkách /10/, je připevněna skříň náhonu /2/, s vestavěným elektromotorem, který přes šnekový převod pohání kruhový krájecí nůž /3/. Nůž /3/ je kryt kruhovým krytem /4/, uchyceným v ose nože ručním šroubem /5/. Při sejmutí krytu nože /4/ nelze stroj spustit, neboť vyjmutím krytu se rozepe mikropínač. Na skříni náhonu /2/ je pomocí čepu s hlavou /6/ uchycen odklopný kryt /7/ nože /3/. Na základ je položena odkládací deska /24/, na kterou volně padá krájená potravina.

Pojízdný stůl /8/ se ručně posouvá (vpřed a vzad) podél krájecího nože /3/ po tyči a plochém vedení, uchyceném na základu stroje /1/.

V přední poloze lze pro případ přepravy zajistit podélný stůl /8/ proti posunutí šroubem /9/. V zadní poloze lze po odjištění pojistky /30/ dorazu odklopit pojízdný stůl /8/ o 40°, čímž se umožní snadnější čištění. Pryžové dorazy jsou v obou koncových polohách. Kladka /11/ umístěná na spodní straně pojízdného stolu /8/, dosedá na lištu /12/ základu /1/ pouze při větším tlaku na pojízdný stůl /8/.

Pozor! Před odklopením stolu musí být nůž v nulové poloze.

Přidržovač /13/, který slouží jako rukojeť stolu /8/ a k posouvání zboží, je veden nerezovou lištou /14/ na pojízdném stole /8/. Proti sejmutí je pojištěn pojistkou /15/.

Opěra /31/ přidržující zboží při krájení je uchycena na ložnou desku pojízdného stolu /8/ ručním šroubem /33/ a lze ji při čištění nebo při krájení větších průřezů sejmut. Vlastní opěra je odpružená a lze ji nastavit dle krájeného zboží a zajistit v poloze ručním šroubem /32/.

Pozor! Při její nastavení musí být nůž v nulové poloze.

Dorazová deska /16/, spočívající na vodících čepích /17/, se pomocí ruční matice /18/ nastavuje vačkovým ústrojím dle požadované tloušťky plátků v rozsahu 0 - 15 mm.

Brousící zařízení /20/, sloužící k broušení krájecího nože /3/, se připevňuje šroubem /19/ do vybrání v dorazové desce /16/. Při normálním provozu není brousící zařízení /20/ umístěno na stroji.

Elektrická instalace viz schéma na č. výkresu 1-23-30039.001

- skříňka se zapínacím zeleným tlačítkem /21a/ a červeným vypínacím tlačítkem /21b/, pojistkou /29/, signálním světlem /22/ a svorkovnicí je stejně jako kondenzátor motoru, uchycena na základu stroje /1/. Ze skříňky je vyvedena Flexo šňůra k připojení stroje na el. síť. Neuvedené vnější vlivy jsou v souladu s článkem 512.2.4 ČSN 33 2000-5-51.

Technické údaje

typ	NS 301
průměr nože	275 mm
typ nože	nůž na krájení potravin nerezový č.v. 3-37-3503-098a na přání lze dodat nůž s povlakem PTFE-TEFLON 959-20
plocha řezu krájeného zboží	140 x 160 mm
nebo	
nastavení tloušťky řezu (plátku).....	0 - 15 mm
příkon	170W
napětí, kmitočet	230V, 50 Hz
hmotnost	26 kg
deklarovaná hodnota akustického tlaku na pracovním místě.....	56,8 dB
deklarovaná hodnota zrychlení mechanického kmitání (měřeno na rukojeti)	0,13 m/s ²

Hlavní rozměry jsou zřejmé z rozměrového náčrtku

Návod pro ustavení seřízení a obsluhu stroje

Ustavení stroje

Stroj se po vyjmutí z přepravního obalu umístí na pevnou stolní desku nebo jinou stabilní plochu. Proti samovolnému posouvání na pracovní ploše je stroj zajištěn 4 přísavkami /10/. Po umístění stroje se uvolní šroubem /9/ pojízdný stůl /8/. Zajištění šroubem /9/ se provádí vždy při přenášení stroje. Při ustavení stroje je třeba dbát na to, aby byla zaručena bezpečná a pohodlná práce. Vlevo od stroje musí být min. 150 mm volné plochy stolní desky pro opření levé ruky.

Připojení na elektrickou síť

1. Zásuvka, do které bude stroj připojen, musí odpovídat předpisům ČSN.
 2. Na elektrický rozvod se nářezový stroj připojí zasunutím vidlice Flexo šňůry do zásuvky.
- Upozornění:** Nářezový stroj připojíme na el. síť 230V/50Hz zástrčkou do zásuvky, která je uzemněná dle předpisů.

Skladování

Pokud stroj není dán ihned do provozu, musí být uskladněn v teplé, suché, neprašné místnosti bez větších teplotních změn.

Seřízení stroje

Stroj je pečlivě vyroben a nevyžaduje žádná další seřízení. Při opotřebení krájecího nože o 10 mm z průměru, je nutné provést jeho výměnu. Jakékoliv seřízení a výměnu svěřte odborníkům servisního podniku. Zákazník smí provést pouze výměnu dorazů, savek a brousků, jejichž výměna je popsána. Výměnu pojistky smí provádět pouze pracovník s příslušnou kvalifikací.

Obsluha stroje

Zboží, určené ke krájení se pokládá na ložnou plochu pojízdného stolu /8/ a posuvným přidržovačem /13/ se přitlačuje do řezu, tj. k ploše dorazové plochy /16/ a nože /3/. V blízkosti řezu je zboží přidržováno opěrou /31/, která se před spouštěním stroje nastaví dle délky řezu /průřezu zboží/ a pojistí se ručním šroubem /32/. Než se spustí stroj vypínačem /21a/ - zelené tlačítko, nastaví se plocha dorazové desky /16/ vůči noži /3/ otáčením ruční matice /18/ dle požadované tloušťky - šířky plátků. Tloušťka plátků roste při otáčení ruční matice /18/ proti směru hodinových ručiček. Krájené zboží je nutno z hlediska bezpečnosti zkrátit na délku, danou přidržovačem /13/. Po zapnutí stroje uchopí se držadlo přidržovače /13/ a pojíždí se pojízdným stolem /8/ podél nože /3/ vpřed a vzad za současného posouvání zboží přidržovačem /13/. Po skončení krájení stroj vypneme červeným tlačítkem /21b/.

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci se strojem

Při obsluze nářezového stroje NS 301 podle našich pokynů je zranění a úraz vyloučen. Proto před uvedením stroje do provozu musí být obsluha řádně seznámena s návodem pro obsluhu stroje a pokyny pro bezpečnou práci.

Nejdůležitější zásady pro bezpečnost při práci se strojem :

POZOR !

Veškeré manipulace v blízkosti ostří nože se musí provádět s maximální opatrností.

- a) Při zapnutém stroji se ruka nesmí dotýkat nože, zboží krájet jen s použitím přidržovače, který smí být sejmuto ze stroje pouze při čištění.
- b) Všechny přípravné a seřizovací práce musí být prováděny pouze při vypnutém stroji a nastavení nože do nulové polohy.
- c) Při ošetřování a údržbě stroje musí být vždy vytažena vidlice připojovací šňůry ze zásuvky, aby bylo vyloučeno neúmyslné zapnutí stroje.
- d) Je-li stroj připojen na el. síť je zakázáno :
 - snímat kruhový kryt (při porušení tohoto zákazu nelze stroj spustit, neboť vyjmutím krytu se rozeprve koncový mikrospínač)
 - odklápět či snímat odklopný kryt nože
 - odklápět pojízdný stůl
 - snímat přidržovač
 - seřizovat či snímat opěru
 - nasazovat, snímat či jinak manipulovat brousícím zařízením, kromě předepsaného úkonu sražení ostří (viz údržba stroje)
 - provádět jakýkoliv zásah do elektrické instalace
 - přemisťovat stroj, byť na sebemenší vzdálenost
- e) Zvláště důsledně dbejte pokynů a zachovávejte maximální opatrnost při přibrušování a čištění nože.
- f) Veškeré zásahy do el. instalace včetně výměny pojistky smí provádět pouze pracovník s příslušnou kvalifikací.
- g) Při výpadku el. proudu v síti za chodu stroje, nedojde k jeho opětovnému spuštění samovolně při obnovení dodávky el. proudu v síti, ale je nutné stroj spustit zeleným tlačítkem.

Opravy zařízení, **záruční i běžný servis** zajišťuje firma vlastním servisním oddělením, nebo prostřednictvím sítě garančních partnerů po celém území **České republiky**.

Zákazník může vykonat pouze výměnu dorazu, přidržovače a brousícího zařízení – jejich popis je součástí návodu – údržba stroje.

Čištění, dezinfekce a údržba stroje

POZOR !

Smí se provádět pouze za klidu stroje a při odpojení od. el. sítě.

Při jakémkoliv čištění nebo údržbě stroje musí být nůž v nulové poloze.

Čištění

Nesmí se čistit stříkající vodou.

Provádí se pečlivě, každý den po ukončení provozu.

Čištění, po nastavení nože do nulové polohy, se provádí omýváním částečně vyždímanou utěrkou po předchozím namočení utěrky v teplé vodě s přídavkem saponátu Jar, Corona, Robot a pod. K čištění nikdy nepoužíváme ostrých předmětů a pískových přípravků.

Po umytí následuje vždy otření utěrkou namočenou v čisté pitné vodě a dokonalé otření dosucha.

Dezinfekce

Dezinfekce se provádí běžnými dezinfekčními prostředky používanými v potravinářském průmyslu např. dezinfekčním přípravkem Chirox (www.bochemie.cz).

Doporučený způsob dezinfekce: Přístroj se omyje 1% roztokem dezinfekčního přípravku. Po provedené dezinfekci je nutné dezinfikovaný povrch opláchnout pitnou vodou!!! Je nutné dodržet pokyny výrobce dezinfekčního přípravku.

Při čištění a dezinfekci musí být stroj odpojen od el. sítě

Pro usnadnění čištění a dezinfekce se provádí sejmутí přidržovače /13/, kruhového krytu /4/ a opěry /31/, odklopení krytu /7/ a pojízdného stolu /8/. Zatlačením pojistky /15/ na pojízdném stole /8/ se umožní **sejmутí** a nasazení **přidržovače** /13/. Pro snadné čištění nože je nutno odjet pojízdným stolem /8/ do zadní krajní polohy, odjistit pojistku /30/ a pootočením lze odklopit pojízdný stůl /8/ od nože /3/. Po vyšroubování ručního šroubu /5/ lze **sejmout kruhový kryt** /4/ uchopením za držák /26/. Při sejmутí krytu /4/ provádíme jen čištění nože /3/, a to se zvýšenou opatrností. Jinak musí být kryt vždy nasazen. Při jeho nasazování je třeba dbát toho, aby čep zapadl do plastové západky. Při nesprávně nasazeném krytu nelze stroj spustit. Mírným tahem za horní okraj lze kryt /7/ **odklopit** od nože /3/ otočením kolem čepu s hlavou /6/. Po vyšroubování ručního šroubu /33/ lze z ložné plochy pojízdného stolu /8/ sejmout opěru /31/ mírným tahem nahoru.

Po očištění a dezinfekci nářezového stroje je nutné uvést všechny díly do původního stavu a teprve poté zasunout vidlici Flexo šňůry do zásuvky.

Údržba

Mazání - v zájmu zjednodušení údržby byly při výrobě stroje použity materiály, které mají samomazné vlastnosti a pro uložení bylo použito ložisek RS a HS s trvalou náplní tuku. Z toho důvodu není nutné provádět pravidelné mazání. Pouze nejde-li lehce posouvat pojízdný stůl /8/, nakape se několik kapek ložiskového oleje B2, ČSN 65 6611 na vodící tyč stolu. Rovněž nejde-li nastavit tloušťka řezu, nakape se několik kapek oleje na vodící čepy a do drážky vačky. Vodící tyč, čepy i vačku lze mazat pouze ze spodní strany stroje a při odpojení stroje od el. sítě.

Broušení - kruhového krájecího nože /3/ provádí se brousícím zařízením /20/, které není při krájení umístěno na stroji. Brousící zařízení /20/ se nasadí na horní hranu dorazové desky /16/ - náčrtek 1, která je nastavena na max. tloušťku řezu, aby těleso spočívalo ve vybrání dorazové desky. Po přitážení ručním šroubem /19/ je možno započít broušení. Spustíme stroj a pomalu zmenšujeme tloušťku řezu otočením matice /18/ až začne brousek /27/ brousit a otáčet se - náčrtek 2. Necháme proběhnout nůž po dobu 20 sec. a vrátíme dorazovou desku na max. tloušťku řezu. Potom mírným tlakem na tlačítko /25/ srazíme brouskem /28/ ostří na noži /3/. Po vypnutí stroje sejmeme brousící zařízení /20/. Před broušením je nutno důkladně odmastit nůž /3/ a po broušení očistit celý stroj od brusného prachu.

Čištění a výměna brousků - odstranění nečistot se provádí čistým lihem (technickým) za pomoci kartáčku či hadříku. Výměna brousků lze provést po uvolnění šroubů /23/.

Při výměně je nutno dbát na :

- správnou polohu brousků (viz obrázky na náčrtku č. 2)
- zaměřovat vždy za kotoučky původní jakosti (hrubosti)
- čelní funkční plocha musí být hladká (začištěna diamantem)
- kotoučky (brousky) nesmí být poškozeny

Výměna pryžových dorazů - se provádí se sejmутím opotřebeného dorazu z osy a nasazením nového.

Výměna pryžových přísavek - provádí se vyšroubováním opotřebených přísavek a našroubováním nových.

Jiné servisní práce, jakož i odstranění případných poruch svěřte servisní organizaci.

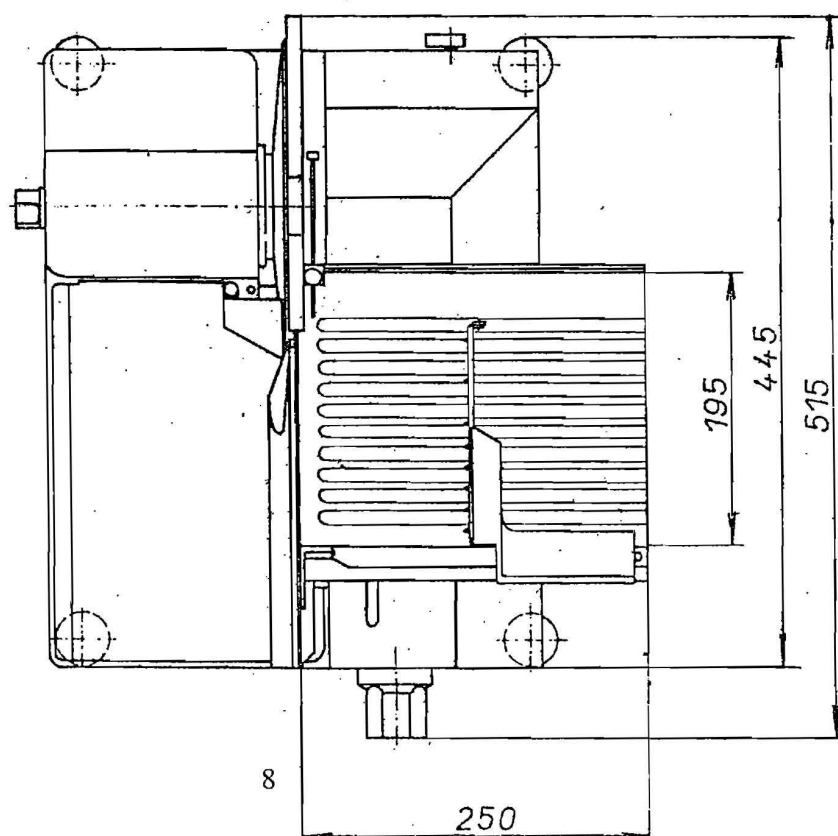
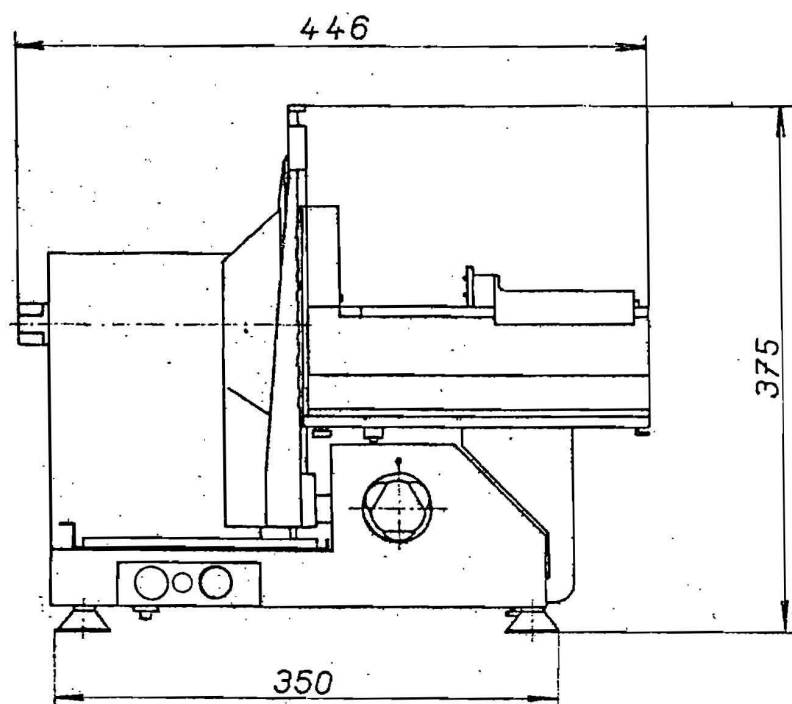
Za dobrou údržbu a péči se Vám nářezový stroj odvděčí stálou pohotovostí a spolehlivostí.

Náhradní díly

Název dílu	ks	číslo výkresu
Pryžový doraz /pojízdného stolu 8/	2	1-23-40029
Pryžová savka /10/	4	1-23-40062
Trubičk. pojistka přístrojová /29/ ČSN 35 47 33	1	T 4A/250
Brousek I /28/	1	1-23-40051
Brousek II /27/	1	1-23-40052

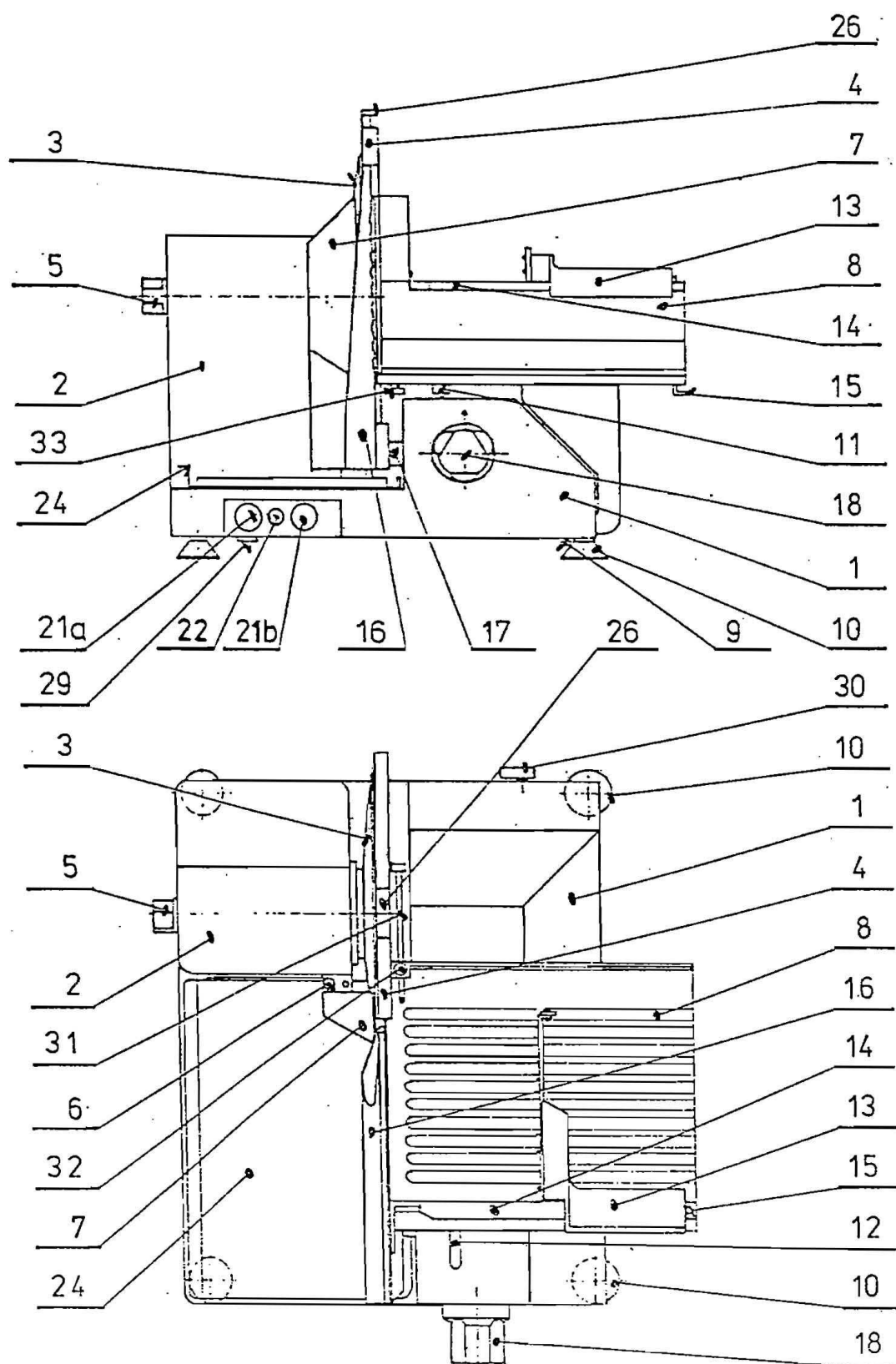
Rozměrový náčrtek

Nářezový stroj NS – 301



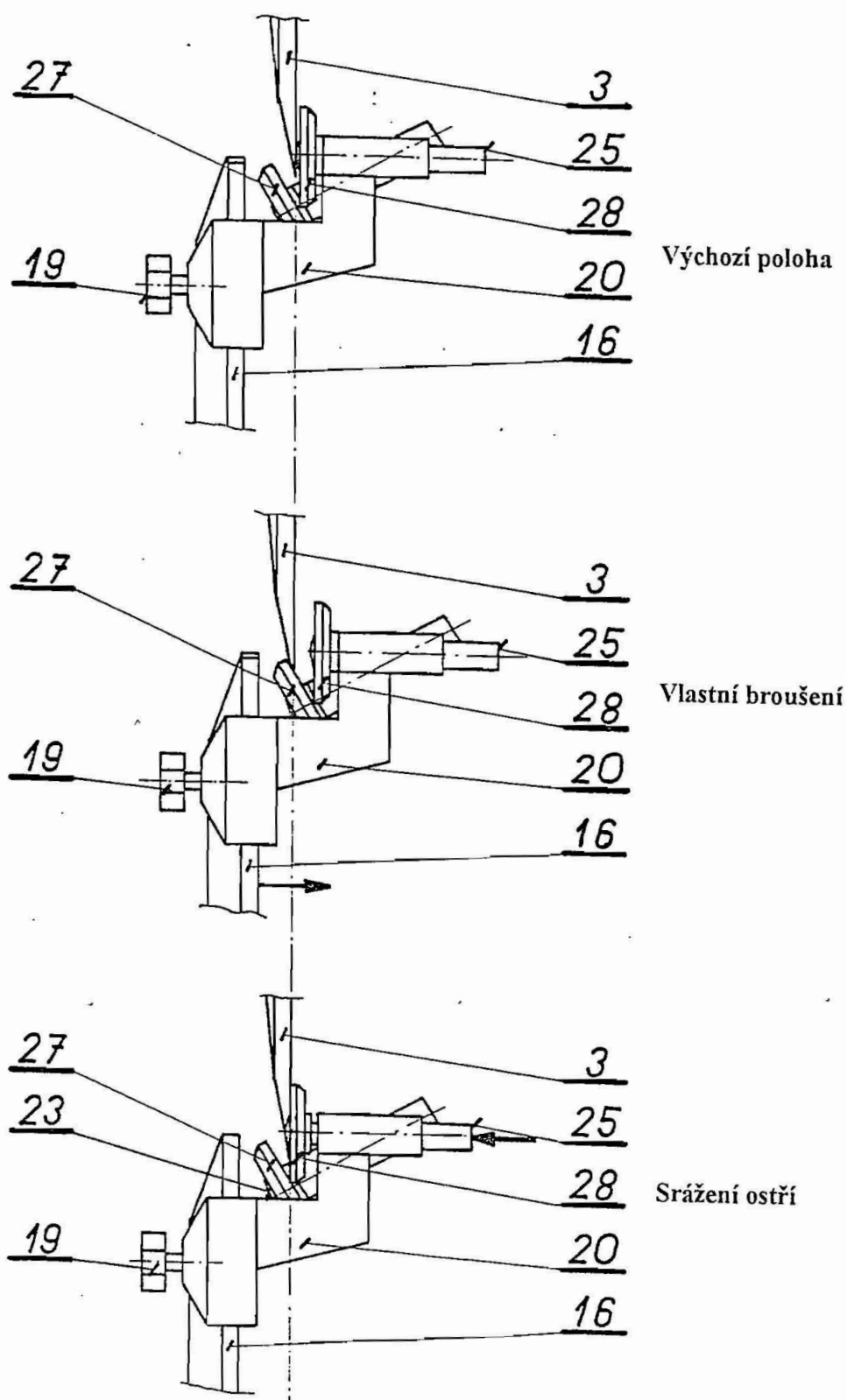
Náčrtek č. 1

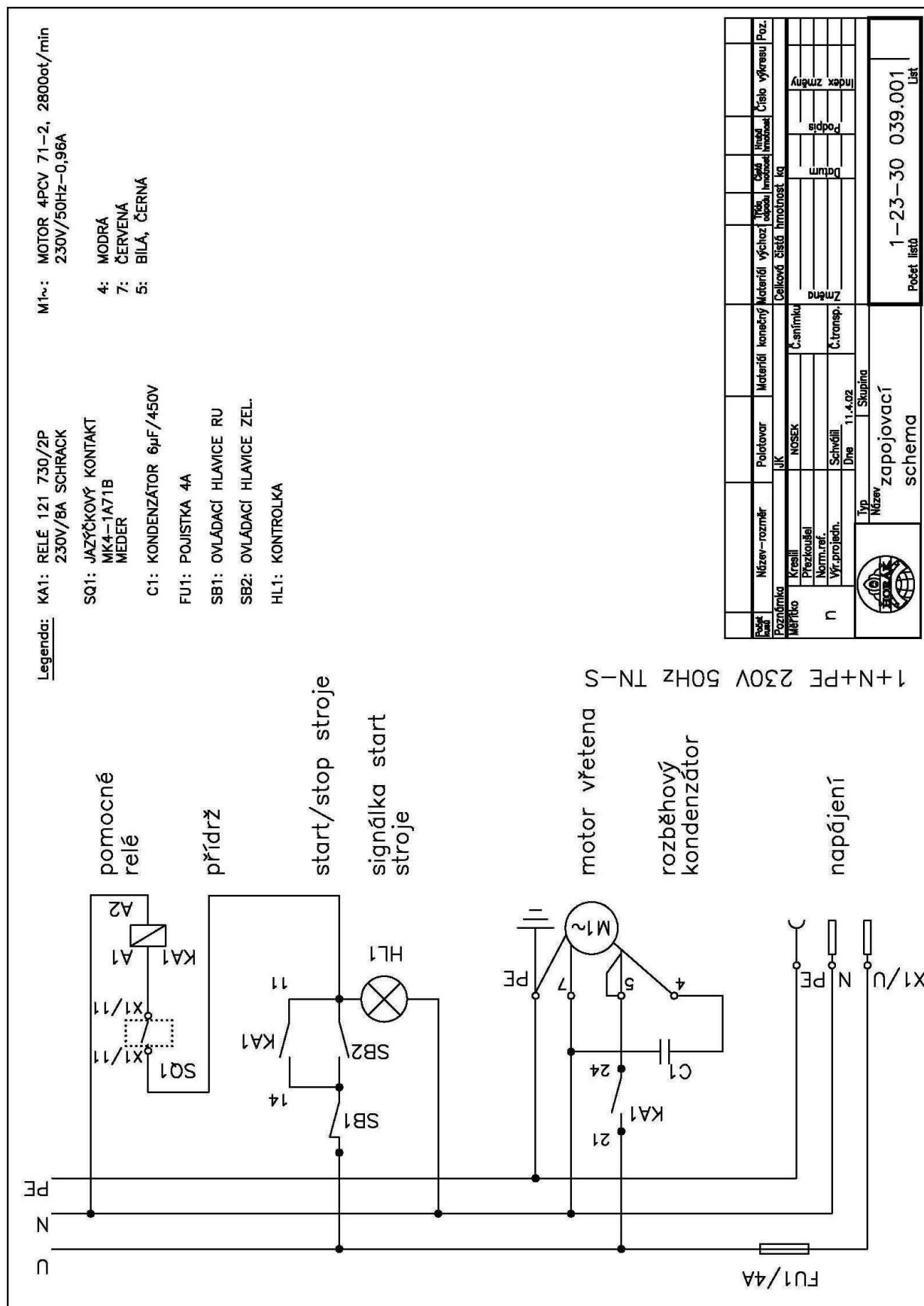
Nářezový stroj NS – 301



Náčrtek č. 2

Broušení nože





Seznam smluvních partnerů zajišťujících servis nářezových strojů NS-301

Servis pro Českou republiku

BAWAX s. r. o.

Brumovická 1317/22
102 00 Praha 10
Telefonní spojení na dispečink
Tel.: 271 961 740-2
Mobil: 724 241 277
e-mail: bawax@volny.cz
Kontaktní osoba: Zdeněk Chmelař

EF SERVIS

Václav Fiala
411 87 Krabčice 88
Mobil: 603 770 643
e-mail: vaclav.fiala@rete.cz
Kontaktní osoba: Václav Fiala

GASTROTECHNO GROUP, s. r. o.

Na Luhách 3420/12
400 01 Ústí nad Labem
Tel.: 477 753 048; 475 601 725
Mobil: 733 383 999
e-mail: helpdesk@gastrotechnogroup.cz
Kontaktní osoba: Václav Mrázek

GASTROTECHNO GROUP, s. r. o.

Míru 153/1a
337 01 Rokycany
Tel.: 477 753 048
Mobil: 733 383 999
e-mail: helpdesk@gastrotechnogroup.cz
Kontaktní osoba: Václav Mrázek

GASTROTECHNO GROUP, s. r. o.

Úzká 799
684 01 Slavkov u Brna
Tel.: 477 753 048
Mobil: 733 383 999
e-mail: helpdesk@gastrotechnogroup.cz
Kontaktní osoba: Václav Mrázek

GASTROTECHNO GROUP, s. r. o.

Rýparova 3150/21a
700 30 Ostrava
Tel.: 477 753 048
Mobil: 733 383 999
e-mail: helpdesk@gtg.cz
Kontaktní osoba: Václav Mrázek

Kovoopravny Veselý

Prokopa Holého 23
779 00 Olomouc
Mobil: 603 534 290
e-mail: Vesely.Vahy@seznam.cz
Kontaktní osoba: Josef Veselý

Michal Daniel - Servis a prodej obch. vybavení

Na Spravedlnosti 2976
580 01 Havlíčkův Brod
Mobil: 775 090 137
e-mail: danielm@centrum.cz
Kontaktní osoba: Michal Daniel

S&K KONTAKT spol. s r. o.

Hošťálkova 117
169 00 Praha 6
Tel.: 241 471 513
e-mail: servis@skkontakt.cz

DSD METALIC Trade, s. r. o.

Karlova 5 (sídlo), Karlova 3 (provozovna)
301 00 Plzeň
Tel.: 377 240 672
Mobil: 736 603 730
e-mail: metallic@dspdplzen.cz
Kontaktní osoba: Zdeněk Zelenka, Václav Viktora,
Martin Zelenka

GASTROMEX, s. r. o.

Freyova 236/5
190 00 Praha 9 - Vysočany
Tel.: 273 132 468
e-mail: info@gastromex.cz
Kontaktní osoba: Jan Pomlenyi

GASTROMEX, s. r. o.

Kly 277
277 41 Kly
Mobil: 603 251 296
e-mail: info@pomlenyi.cz
Kontaktní osoba: Jan Pomlenyi

GASTROMEX, s. r. o.

Plzeňský kraj
Mobil: 604 925 759
e-mail: plzen@pomlenyi.cz
Kontaktní osoba: Pavel Zimmerhakl

Chmelík Václav

Obchodní a servisní služby

Mezi Mosty 605
533 04 Sezemice
Tel.: 466 931652, 603 216 694
Kontaktní osoba: Václav Chmelík, Martin Chmelík

Jednota, spotřební družstvo v Hodoníně

člen skupiny COOP

Národní třída 13,
695 34 Hodonín
Tel.: +420 518 389 224
Mob.: +420 720 309 668

Jarý Michal

Husovo náměstí 18
294 71 Benátky nad Jizerou
Tel.: 326 316 578
Mobil: 608 126 062
e-mail: info.vahjary@seznam.cz

KUPREX

Emy Destinové 399/5
460 01 Liberec
Tel.: 485 151 988
e-mail: kuprex@volny.cz
Kontaktní osoba: Roman Chřištof

NON STOP SERVIS

Ďáblická 57
182 00 Praha 8
Mobil: 603 494 594; 603 432 436
e-mail: info@nonstopservis.cz
Kontaktní osoba: Roman Bukáček

S&K KONTAKT spol. s r. o.
Tovární 7
643 00 Brno
Tel.: 545 424 360
Fax: 545 424 395
e-mail: servis@skkontakt.cz

S&K KONTAKT spol. s r. o.
Sušická 1
326 00 Plzeň
Tel.: 545 424 360
e-mail: servis@skkontakt.cz

Šťastný Jiří
Norská 2515
272 01 Kladno

Mobil : 602 388 592
e-mail. JIRKA.STASTNY8@seznam.cz

UNIS COOL, s. r. o.
Na Baštici 201
738 01 Staré Město
Tel.: 558 442 315
Mobil: 739 067 004
Fax: 558 655 104
e-mail: hurnik@uniscool.cz
Kontaktní osoba servis: pan Gřes

Váhy Kolin, s. r. o.
Havlíčková 260
280 02 Kolin
Tel.: 321 720 505
Mobil: 604 467 652
e-mail: vahy@kolin.cz
Kontaktní osoba: Miroslav Hofmann

Pavel Walter
Pod Vrchem 65
405 05 Děčín XX
Mobil: 602 441 540
e-mail: Walter.servis@seznam.cz
Kontaktní osoba: Pavel Walter

Radek Walter
Pod Vrchem 68
405 05 Děčín XX
Mobil: 602 361 912
e-mail: Walter.servis@seznam.cz

Centrální servis pro Slovenskou republiku

HORÁK AXETT, s.r.o.
Partizánská 3
974 01 Banská Bystrica
Tel.: 00421 484 112 679
Mobil: 00421 905 408 939
e-mail: horakaxett@stonline.sk
Kontaktní osoba: Ing. Jozef Štric

SET-ES Olomouc
Rejskova 12
779 00 Olomouc
Tel.: 585 152 320
Fax : 585 152 321
e-mail: set-es@volny.cz
Kontaktní osoba: Jiří Ruček

SEVEZA, s.r.o.
Huštěnovice 365
687 03 Babice
Mobil: 777 785 501
e-mail: v.soustruznik@seznam.cz
Kontaktní osoba: Vítězslav Soustružník

Sezzam, spol. s r. o.
Pardubická 100
533 45 Opatovice n. L.
Tel.: 466 941 244
Mobil: 602 113 015
Fax: 466 940 011
e-mail: lubomir.petricek@sezzam.cz
Kontaktní osoba: Lubomír Petříček

Švec Martin - Váhy Švec
Školní náměstí 627
391 02 Sezimovo Ústí 2
Tel.: 381 281 780
Mobil: 603 281 005
e-mail: vahy.svec@seznam.cz
Kontaktní osoba: Martin Švec

UNIS-JAKOS, s.r.o.
Vodní 110
686 00 Uherské Hradiště
Tel.: 572540710, 572556376-7
e-mail: firma@unisjakos.cz
Kontaktní osoba: František Křivák

Josef Veselý KOVOOPRAVNÝ
Prokopa Holého 23
779 00 Olomouc
Tel.: 585 313 701
Mobil: 603 534 290
e-mail: Vesely.Vahy@seznam.cz
Kontaktní osoba: Josef Veselý

Zdeněk Hucl - Váhy M&M
Čelakovského 531
332 02 Starý Plzenec
Mobil: 602 466 271
Fax: 377 966 742
email: HUCL.VAHY@seznam.cz

Balicí list

1. Vlastní stroj		1ks
2. Odkládací deska		1ks
3.	- brousící zařízení	1ks
	- trubičková pojistka přístrojová T 4/250V stř.	2ks
4. Návod k obsluze, balicí list, záruční list		1ks

Balil(a)

Datum :