



MACHINERY FOR THE MEAT INDUSTRY

## INDUSTRIAS GASER, S.L.

Ctra. Bescanó, 15 – Pol. Torre Mirona 17190 SALT (Girona) España – Spain  
Tel. 972-236572 Intern. +34-972-236572  
Fax 972-236366 Intern. +34-972-236366  
E-mail: gaser@gaser.com - Web: www.gaser.com

GASER мод. SUPER-BASIC Машина котлетоформовочная



### Технические характеристики

1. Формирует гамбургеры размером 100-120 мм, стандартная форма — круглая. Возможность изготовления других форм.
2. Регулируемый вес.
3. Производительность 55 гамбургеров в минуту, либо 110 гамбургеров меньшего размера
4. Вместимость бункера: 10 кг фарша
5. Аппарат настольного типа
6. материал изготовления — нержавеющая сталь
7. 230В, 50Гц, 375Вт, 1 фаза
8. Простота чистки
9. Габаритные размеры: 550x450x600 мм
10. Вес: 60 кг

### Опции

Устройство, прокладывающее подложку под котлеты  
Стол из нержавеющей стали  
Ввод в эксплуатацию. Первое включение

### Инструкции по сборке:

- установите барабан, совместив слоты крепления с пазами на пластиковом основании (13) устройства и повернув влево до того, как он будет плотно закреплен.
- установите внутренние лопасти (12) вала (20) внутри барабана (44) и затяните крепежный болт (11) для предотвращения их смещения. Затяните болт (11), повернув его против часовой стрелки.
- поместите крышку (42) на барабан (44), не забывая установить крепежную рукоятку.

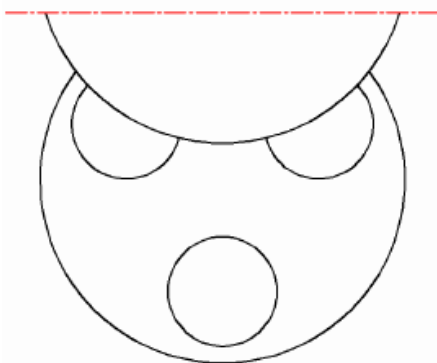
### Подключение устройства к электросети. Включение устройства:

- подключите устройство к электросети. Устройство работает с сетью 220В, 1 фаза, заземление.
- Переместите переключатель на электрической коробке в положение ВКЛ.
- Установите переключатель ручной — автоматической в положение Автоматическая работа. В ручном режиме формирующая пластина (23) будет поворачиваться только если пользователь будет постоянно удерживать кнопку СТАРТ. Данная функция используется для проведения настроек и тестовых запусков.
- нажмите кнопку СТАРТ.
- для остановки устройства нажмите кнопку аварийной остановки, затем переведите выключатель в положение ВЫКЛ.

### Настройка толщины гамбургера (котлеты):

Перед началом работы необходимо установить требуемую толщину формирующей пластины (23). Для этого:

- откройте защитную крышку (52), предварительно ослабив крепежную рукоятку (64).
- ослабьте крепежную гайку (26), снимите крепежный болт (68).
- поверните регулятор (35) по часовой стрелке для увеличения толщины или против часовой стрелки — для уменьшения толщины.
- каждый поворот регулятора (35) изменяет толщину на 1 мм. Пример: 11 мм толщина при диаметре 100 мм — это 100 гр фарша.
- крепежный болт (68) должен всегда касаться стоппера (53).
- при перемещении пластины (35), если фарш попал внутрь устройства, постоянно должны быть видимы 3 формы (23) (см схему ниже).



- если пластина была установлена на крепления (68) в правильном положении, затяните крепежную гайку (26), закройте крышку (52).

Размещение подложки (опция, заказывается отдельно):

Для того, чтобы устройство прокладывало подложку на гамбургер, диспенсер (46) должен быть загружен подложками соответствующего диаметра, на верх необходимо поместить металлический диск, прижать им подложки.

Подложки должны помещаться в диспенсер (46) парафиновой стороной вниз, эта та сторона, которая будет непосредственно контактировать с фаршем.

Загрузка фарша в устройство:

- выключите устройство, откройте крышку (42) и загрузите фарш, заполнив барабан (44) на три четверти.
- опустите крышку (42) обратно, включите устройство.

Выгрузка гамбургеров:

Для этого используйте специальную лопатку, проведите ей над пластиной (23) под небольшим углом.

Изменение формы/размера гамбургера:

При необходимости изменения формы/размера (23), необходимо отрегулировать подачу фаршу с помощью стоппера (53), проводя его в одну или другую сторону.

Чистка. Техническое обслуживание. Безопасность

Чистка:

для долговечной работы устройства его необходимо чистить перед каждым использованием. Для этого снимите все необходимые части. Для этого не требуется специальных приспособлений:

- снимите крышку (42), сняв крепежную рукоятку позади нее (55), защитный элемент (57), барабан (44), предохранительный болт (11), лопатки (12), основание барабана (13), рычаги (60) и формующую пластину (23) вместе с извлекателями.

- Все перечисленные части должны быть промыты под напорной струей воды, либо с использованием воды и нейтрального моющего средства.

- корпус и электрические платы не должны чиститься под прямым напором воды.

- рекомендуется просушить их естественным образом после чистки.

Техническое обслуживание:

Устройство не требует проведения технического обслуживания, за исключением случаев обнаружения неисправности. Любые неисправности не будут создавать проблем, т. к. устройство может быть полностью разобрано в течении 30 минут.

Безопасность:

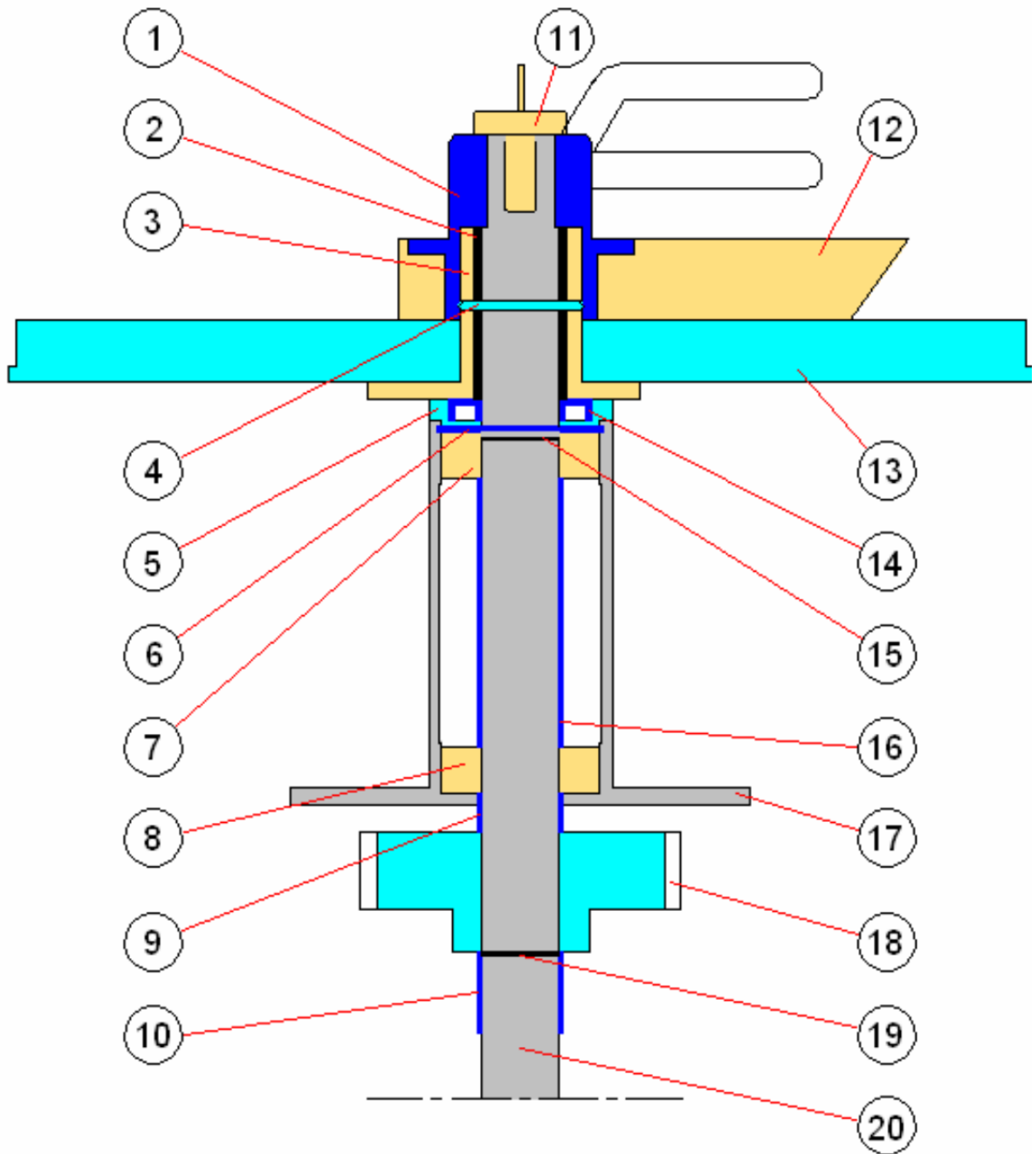
Работа устройства будет остановлена, если крышка (42) поднята, либо что-то попало к форму (23).

Устройство очень простое и безопасное в эксплуатации, но, тем не менее, некоторые нормы безопасности должны соблюдаться:

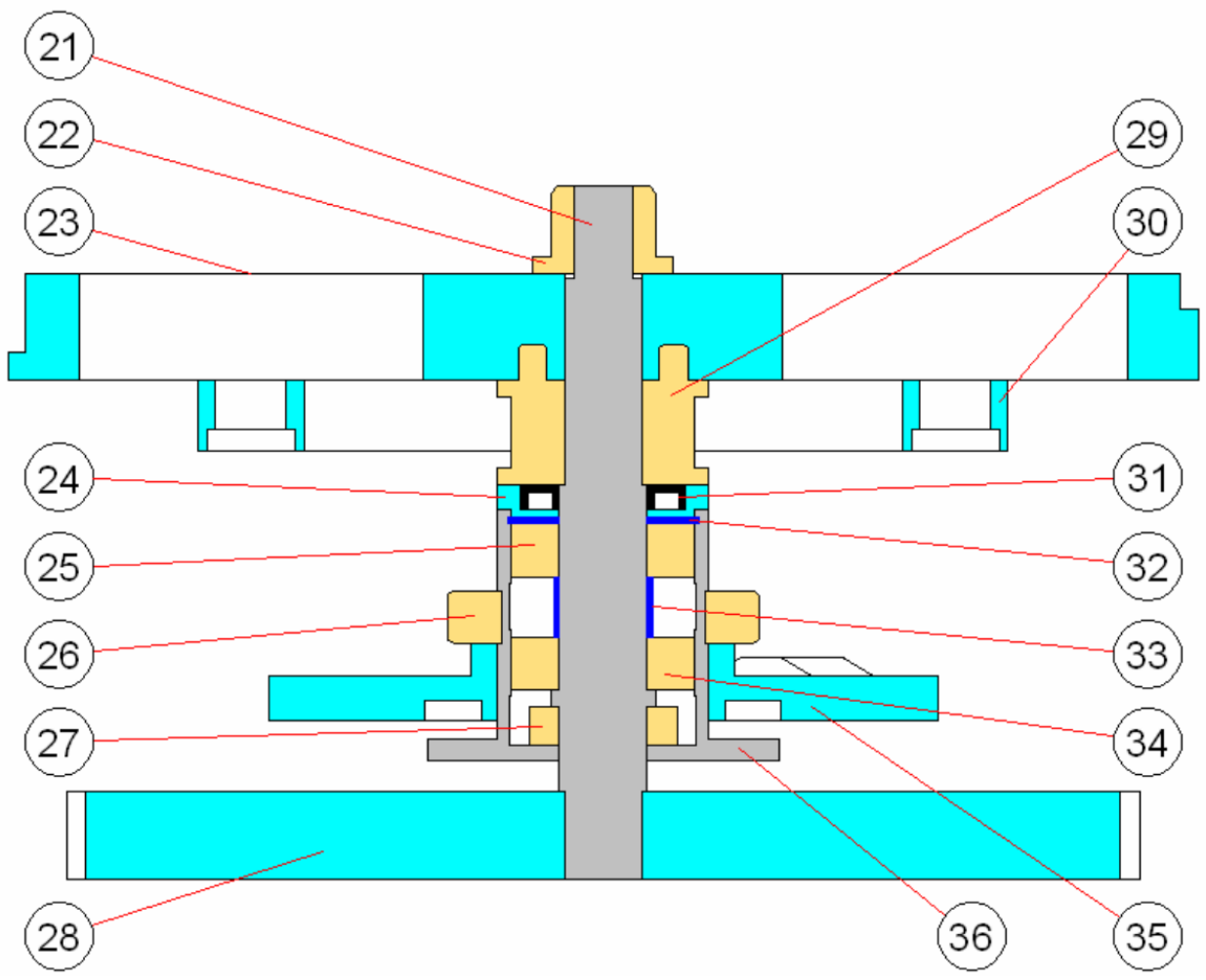
- Не забудьте установить предохранительный болт (11), иначе это может привести к серьезному повреждению устройства.
- Запрещается снимать, либо вмешиваться в работу предохранительных элементов устройства.
- Перед чисткой отключите устройство от электросети.
- При необходимости разборки устройства, предварительно отключите его от электросети.
- Запрещается чистить электрические части устройства под напором воды.
- Если необходимо проводить работы с внутренними компонентами устройства, они должны осуществляться только профессиональными специалистами.
- Всегда сохраняйте бдительность при работе с устройством, иначе это может привести к риску возникновения проблем и несчастных случаев.
- Используйте только оригинальные запчасти, в противном случае это может привести к проблемам с работой и безопасностью устройства.

При необходимости получения более детальной информации, обратитесь в региональное представительство, либо в технический отдел производителя.

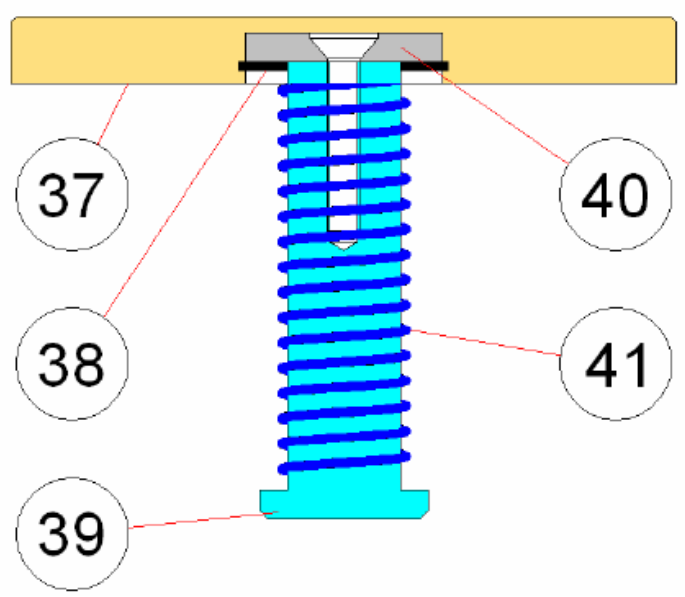
Вал барабана в сборе

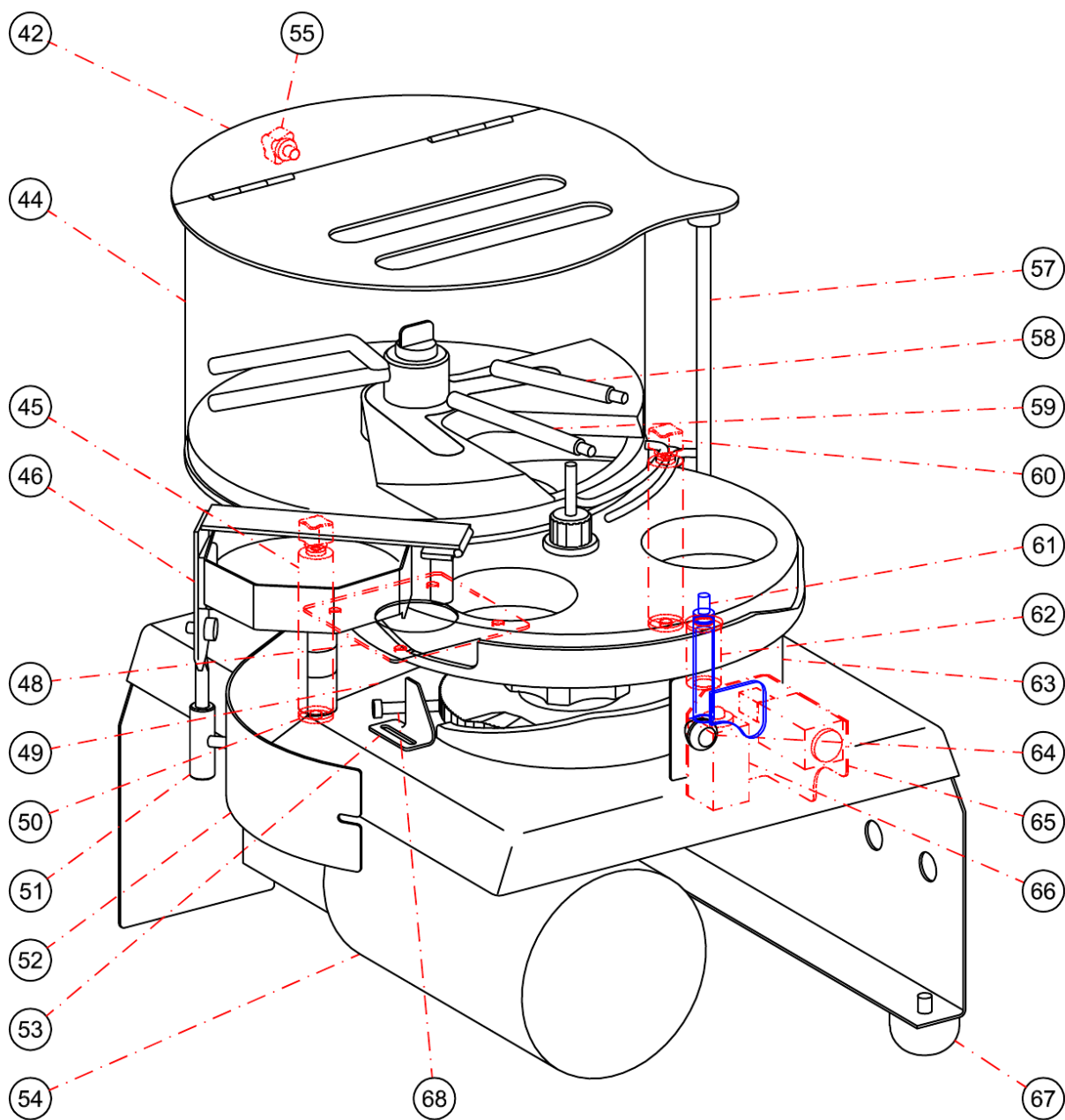


Вал пластины в сборе



Извлекатель





Части, обозначенные синим или красным — скрытые, находятся внутри устройства.

### Решение возникающих проблем

Проблема	Причина	Решение
Гамбургер не формируется правильно	Регулировочная гайка (35) установлена не правильно	Разместите стоппер вдоль (53)
	Фарш приготовлен неправильно	Консистенция фарша должна быть более однородной, либо фарш должен быть холоднее.
Лопатка деформирует		Очистите лезвие лопатки

гамбургер	Уменьшите угол установки лопатки
	Затяните или замените лезвия.

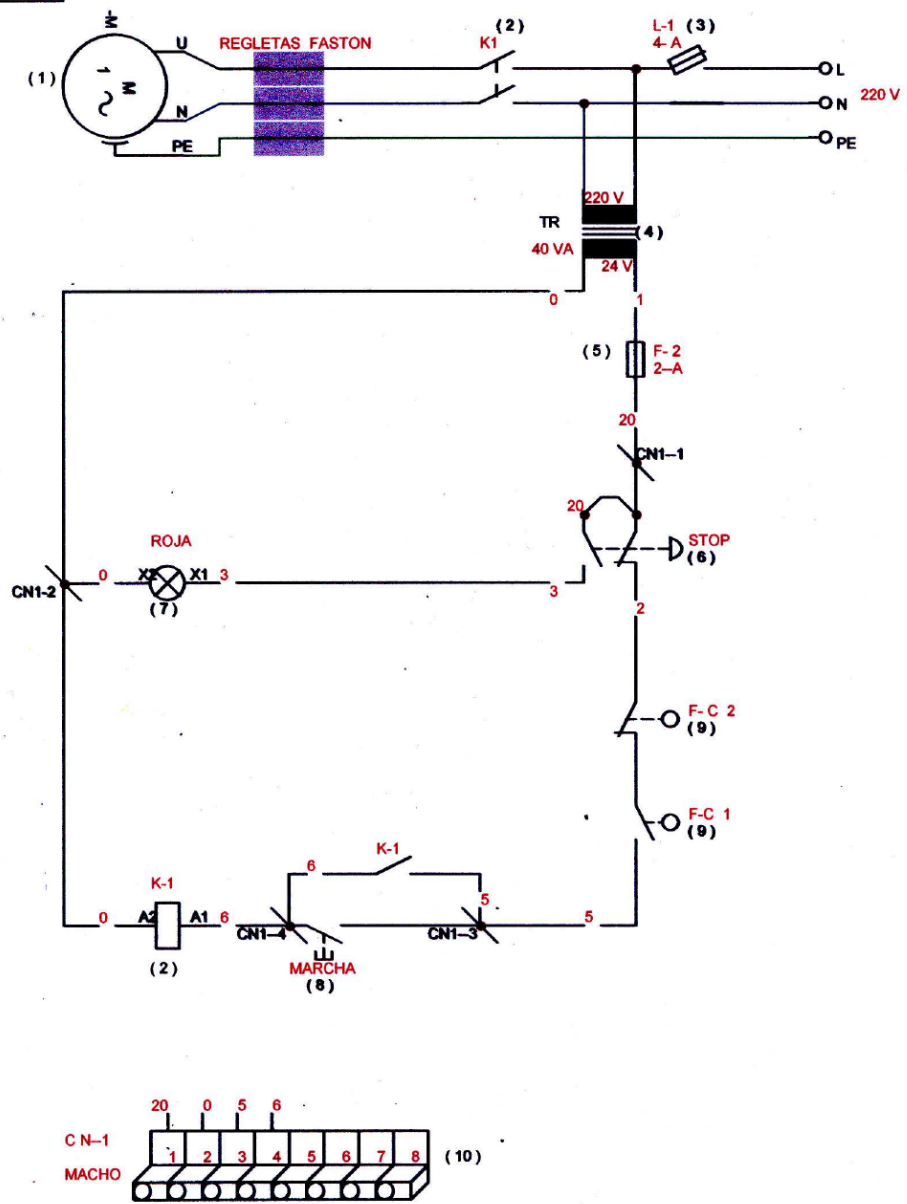
### Перечень запасных частей

№	Описание	Код
1	Усиление лопатки/лопасти	S1030800
2	Подшипник лопатки/лопасти	S1030700
3	Корпус лопатки/лопасти	S1030500
4	35x2 круглое уплотнение	SI060903502
5	Держатель	S1030600
6	Кольцо I-52	SI0109I520472
7	25-52-17 роликовый подшипник (н/с)	SI0109CI255215
8	25-52-17 роликовый подшипник (н/с)	SI0109CI255215
9	Спейсер	S1032100
10	Спейсер	S1032200
11	Предохранительный болт	S1031500
12	Лопатки/лопасти	S1031300
13	Основание барабана	S1030100
14	35-15-7 Скоба	S10209R35157
15	E-25 кольцо	SI0109E259471
16	Спейсер барабана	S1032000
17	Крепление подшипника барабана	S1030400
18	Штифт барабана	S1030300
19	E-25 кольцо	SI0109E259471
20	Вал барабана	S1030200
21	Вал формы	S1020200
22	Гайка вала формы	S1021500
23	Формовочная пластина	
24	Держатель скобы	S1030600
25	25-52-17 роликовый подшипник (н/с)	SI0109CI255215
26	Фиксирующая гайка	S1021000
27	25-42-11 осевой подшипник	SI050951105
28	Зубчатое колесо пластины	S020300
29	Центрирующее кольцо	S1020500-E
30	Держатель извлекателя	S1020700



31	35-15-7 Скоба	S10209R35157
32	I-52 кольцо	SI0109I520472
33	Спейсер формы	S1021400
34	25-52-17 подшипник (н/с)	SI0109CI255215
35	Настраиваемая фрма	S1020600
36	Крепление подшипника в сборе	S1020400
37	Диск извлекателя	S1040200
38	I-35 кольцо	SI0109I350472
39	Вал извлекателя	S1040400
40	Внутренняя головка	S1040300
41	Пружина извлекателя	S1040500
42	Крышка барабана	S1032400-B
44	Корпус барабана	S1031000-B
45	Колонна крепежная барабана	S1030900
46	Диспенсер лотков (опция)	S1080000-B
48	Защитный элемент	S1031400
49	Задний защитный элемент	S1160300
50	Стержень колонны	S1032300
51	Защитный элемент диспенсера	S1080700
52	Левый защитный элемент	S1160200
53	Стоппер регулировочного болта	S1010200
54	Мотор 1 фаза 1/80, 0,5 лс	SS970000-B
55	Рукоятка М-8	00040200
57	Основной предохранительный элемент	S1150400-B
58	Короткий штифт	S1031800
59	Длинный штифт	S1031900
60	Рукоятка М-8	00040200
61	Стоппер	S1150200
62	Подшипник предохранительного элемента	S1150100
63	Правый защитный элемент	S1160100
64	Рычаг защитного элемента	S1010300
65	Держатель концевого упора	S1150300
66	Концевой упор	EL0220LS11
67	Резиновая ножка	SI0226B401025N
68	Крепежный болт	S1021600

MOTOR MONOFASICO DE 0'37 KW  
 1400 rpm. HP 05 50 HZ  
 CONSUMO 2'76 A  
 CONDESADOR DE 16 UF  
 REDUCTOR DE (1-80)



	Fecha	Nombre Firmas	Entidad
8		D.VILCHES	GASER
		D.VILCHES	
	Fecha:	Título	
	13-Nov-2012	ESQ. SUPER BASIC	
	Nún:	10	
	Archivo:	ESQ.SUPER BASIC	

