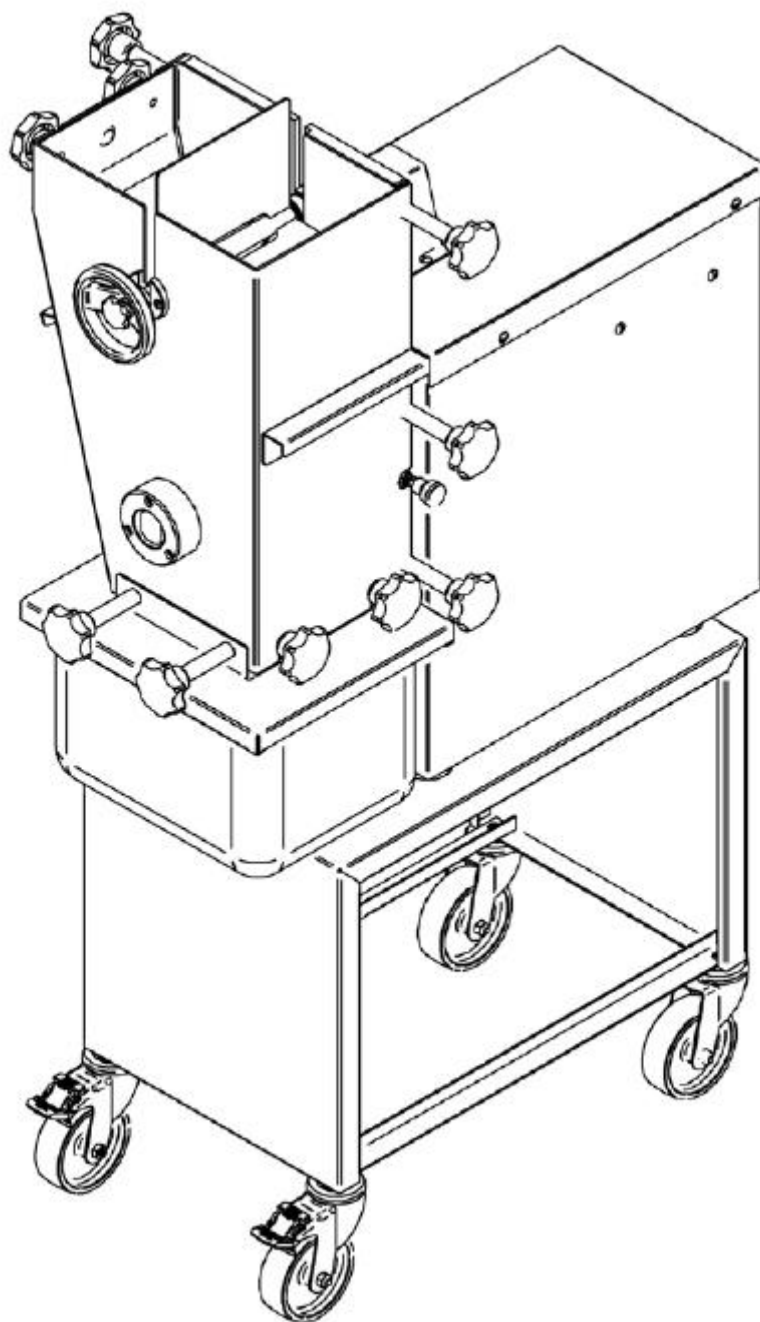


Návod k použití plátkovače F-S 19



Plátkovač F-19S

Obsah

1. Popis
2. Technické údaje
3. Návod k obsluze
4. Návod k čištění
5. Péče a údržba
6. Seznam náhradních dílů
7. Celkový pohled
8. Schéma zapojení
9. Schéma rozměrů
10. Zvláštní výbava

Plátkovač F-19S

Plátkovač masa je zkonstruován speciálně pro průmyslové a profesionální využití. Tento stroj zaplatí své náklady v maso. Jeho používáním dosáhnete vynikajících úspor pracovních sil.

Tento stroj plátkuje: - maso
- játra
- drůbež atd.

Vzhledem ke své jednoduché konstrukci se velmi snadno čistí.

Snižuje riziko pracovních úrazů.

Zajistí stejnoměrné plátkování.

Maso je automaticky vtaženo do stroje pomocí čepelí, tak aby se zabránilo potřebě vkládat maso pomocí prstů a riziku úrazů.

Kapacita: 1. jednosměrné plátkování max. 1500 kg/h
2. dvousměrné plátkování max. 500 kg/h

Soustava nožů plátkuje najednou max. 1,5 kg masa. Soustava obsahuje 19 čepelí a tedy nakrájí 20 plátků najednou.

Rozměry:	výška	750 mm	hmotnost	90 kg
	šířka	770 mm		
	hloubka	500 mm		

Motor 1,5 kW, 1000 I/min.

Stroj je vybaven podpěťovou ochranou a tepelným relé.

Žádost o patent č. 8701650-7
87-1605

Patentové řízení je v běhu v řadě zemí

1. Popis

Plátkovač F-19 Je speciálně zkonstruován pro použití v maloobchodě, velkoobchodě a průmyslu. Protože je plátkovač vyroben z nerez materiálu, zůstane po dlouhou dobu čistý a v dobrém stavu. Tím je zajištěna dlouhodobá životnost a bezporuchový provoz.

Stroj je určen pro krájení masa na plátky, proužky a kostky. Pomocí tohoto plátkovače je také možné rychlé a snadné krájení jater.

Vzhledem k jednoduché konstrukci se stroj lehce rozmontuje a tím je umožněna snadná údržba a čištění.

Díky automatickému procesu plátkování odpadá potřeba zvláštního posunovače, který by mohl poškodit nože anebo způsobit urážnutí prstů.

2. Technické údaje

Příkon	1,5 kW
Napětí	380 V
Otáčky	1000 od/min
Rozměry:	výška 750 mm
	délka 770 mm
	šířka 500 mm
Hmotnost	95 kg

Stroj je vybaven nízkonapěťovým ovládacím relé, tepelným relé a směrovým ovládacím spínačem.

Rozměry čepele 200 x 1,2 mm (19 nožů v jednom stroji).

3. Návod k obsluze

Před prvním použitím je třeba stroj pečlivě vyčistit (viz návod k čištění)

1. Ze zpracovávaného masa odkrojte přebytečný tuk, tvrdé šlachy a chrupavky. Maso nakrájejte na kusy o hmotnosti 1 – 1,5 kg.
2. Zkontrolujte správné umístění dolních a horních hřebenů. Také zkontrolujte správné dotažení otočných šroubů.
3. Nainstalujte zásobník na maso a spusťte stroj. Před vložením masa do plátkovače zkontrolujte, zda se otáčí správným směrem. V případě potřeby změňte směr otáčení směrovým ovládacím spínačem. Při pohledu ze strany od hřídele se nože musí otáčet proti směru hodinových ručiček.
4. Maso položte na podávací kolečko, které je zároveň ochranou prstů, odkud spadne do skříně s noži. Nože automaticky vtáhnou maso do skříně a okamžitě ho nakrájejí. Plátky masa vypadnou do zásobníku.

5. Při krájení masa podruhé položte plátky na křídlo podávacího kolečka a druhou rukou držte knoflík, tak aby podávací kolečko neotáčelo. Když jsou plátky masa správně položeny, otočte podávacím kolečkem a maso spadne do skříně s noži. Čepele plátky nakrájejí na proužky, které opět vypadnou do zásobníku.
6. Při výrobě kostek nakrájejte maso potřetí. Přitom postupujte, tak jak je uvedeno výše.
7. Po použití rozmontujte skřín s noži a pečlivě ji vyčistěte. Před demontáží a čištěním nezapomeňte vypnout elektrický proud.

4. Návod k čištění

Pro snazší čištění musí být stroj rozmontován.

Krok I Vyjměte zásobník (I). Viz příloha č. I.

Krok 2: Uvolněním otočných knoflíků (2 a 3) sejměte poklop zásobníku na maso. Viz příloha č. I.

Krok 3: Uvolněním otočných knoflíků (4, 5, 6 a 7) uvolněte horní a dolní hřebeny. Horní hřeben zvedněte a vyjměte. Dolní hřeben stlačte směrem dolů až dojde k jeho uvolnění. Viz příloha č. 1.

Krok 4: Uvolněte zbylé otočné knoflíky (8, 9 a 10) a sejměte desky po stranách směrem ven jejich vytažením z lišt rámu. Sada nožů zůstane ve stroji a podávací kolečko se uvolní spolu s deskami. Viz příloha č. I.

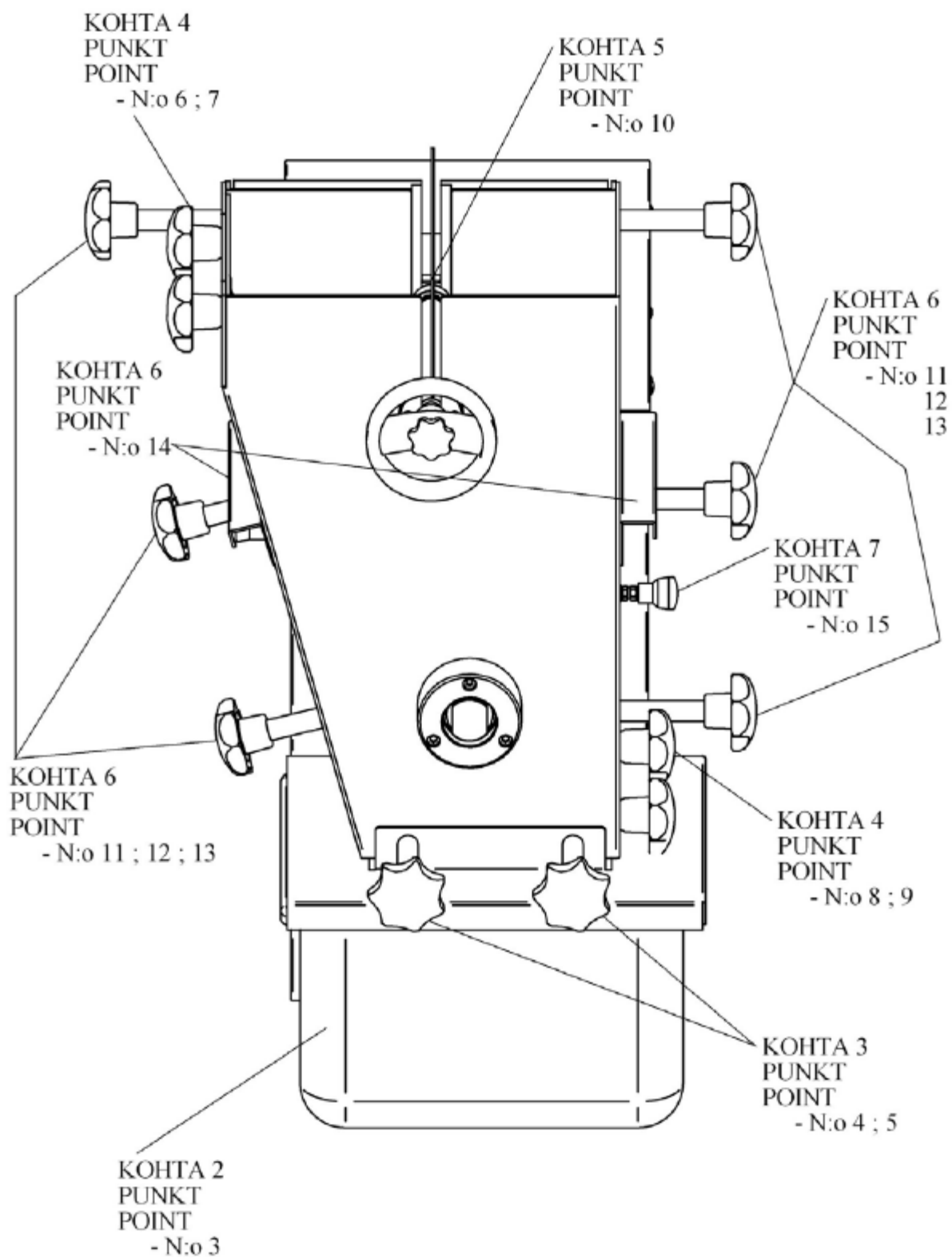
Krok 5: Pomocí speciálního přípravku zvedněte sadu nožů, vytáhněte bezpečnostní čep, sadu nožů vyjměte a položte do podstavce na mytí. Nože vyčistěte pomocí kartáče, který je součástí dodávky. V případě potřeby je možné sadu nožů také rozložit. Pro usnadnění této operace jsou v hřídeli sady nožů vyfrézovány dvě drážky, které zabraňují otáčení hřídele při uvolňování matice např. pomocí klíče.

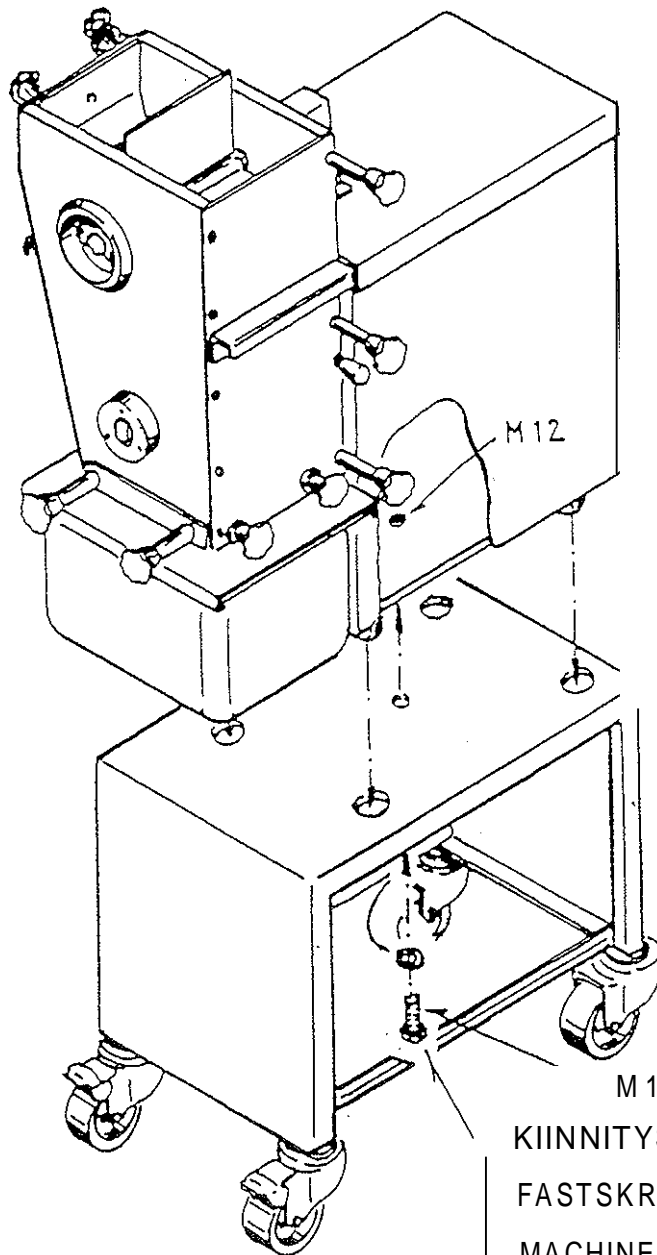
Krok 6 Podávací kolečko (13) je možné sejmout z koncové desky uvolněním šroubů (14). Viz příloha č. I.

Stroj sestavíte v opačném pořadí.

Všechny demontovatelné díly je možné omýt buď v myčce nebo ručně v roztoku mýdla. Stroj otřete jemným hadříkem s neutrálním mýdlovým roztokem. K čištění nepoužívejte proud vody.

Poznámka: Před čištěním vypněte přívod elektrického proudu!





M12 x 35
KIINNITYSRUUYI KONEELLE
FASTSKRUV TILL MASKINEN
MACHINE'S FIXING SCREW

Fixační šroub stroje

5. Péče a údržba

Žádné díly nevyžadují zvláštní údržbu. Pravidelně je třeba kontrolovat ostrost nožů a v případě potřeby je nabrousit.

Výrobce také nabízí broušení.

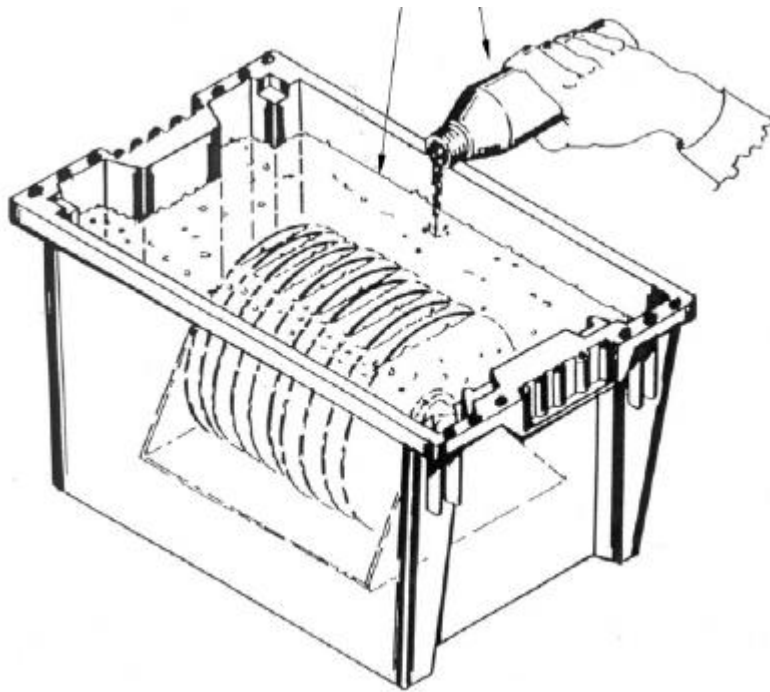
V případě pádu nevhodných předmětů (např. nářadí) do skříně s noži za provozu stroje může dojít k poškození čepelí.

KONETEOLLISUUS OY
Jarvihaantie 5, BOX 49
FIN-01 801 KLAUKK ALA
FINLAND
TEL (358-0) 878 9220
FAX (358-0) 8789 2233

Kombinovaná nádoba na uskladnění a mytí

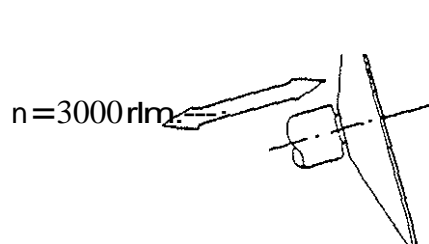
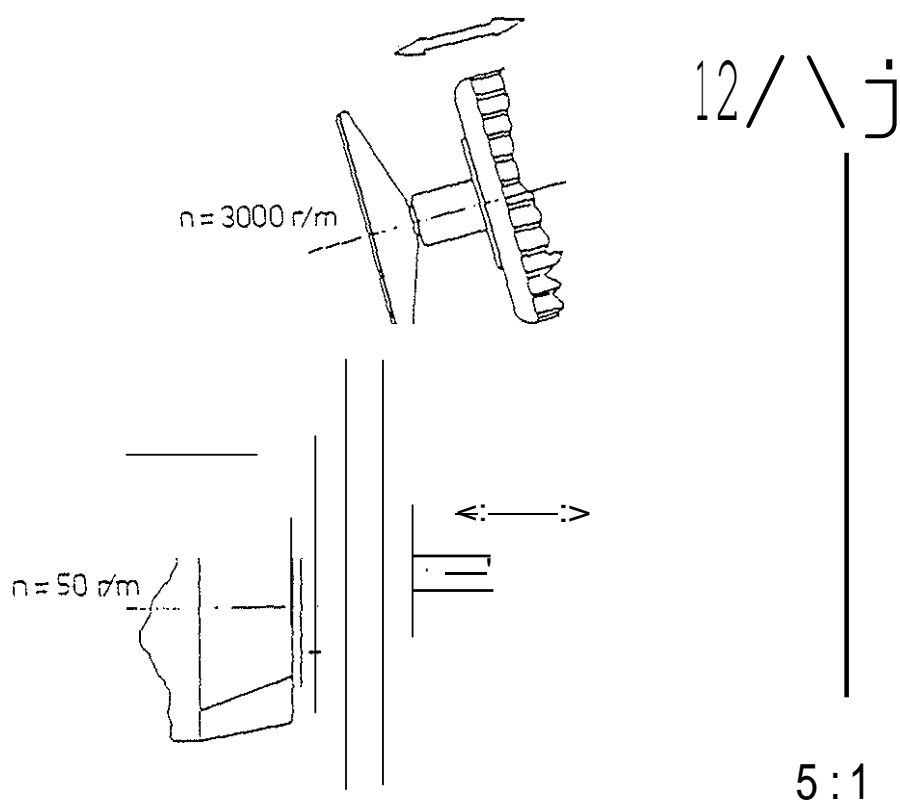
Potřebné množství čisticího prostředku: cca 3 dl

Potřebné množství vody: cca 25 l



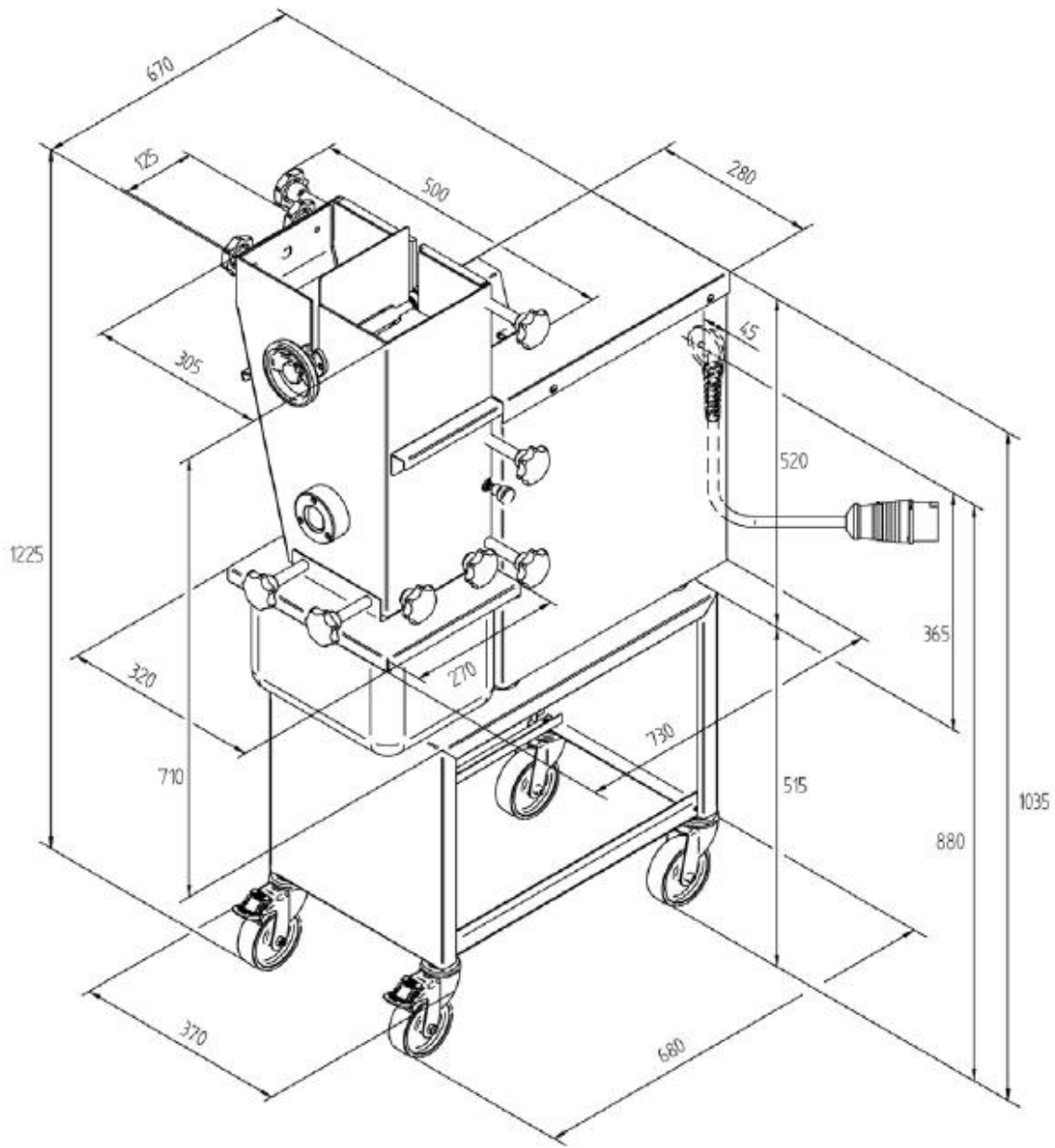
Plátkovač

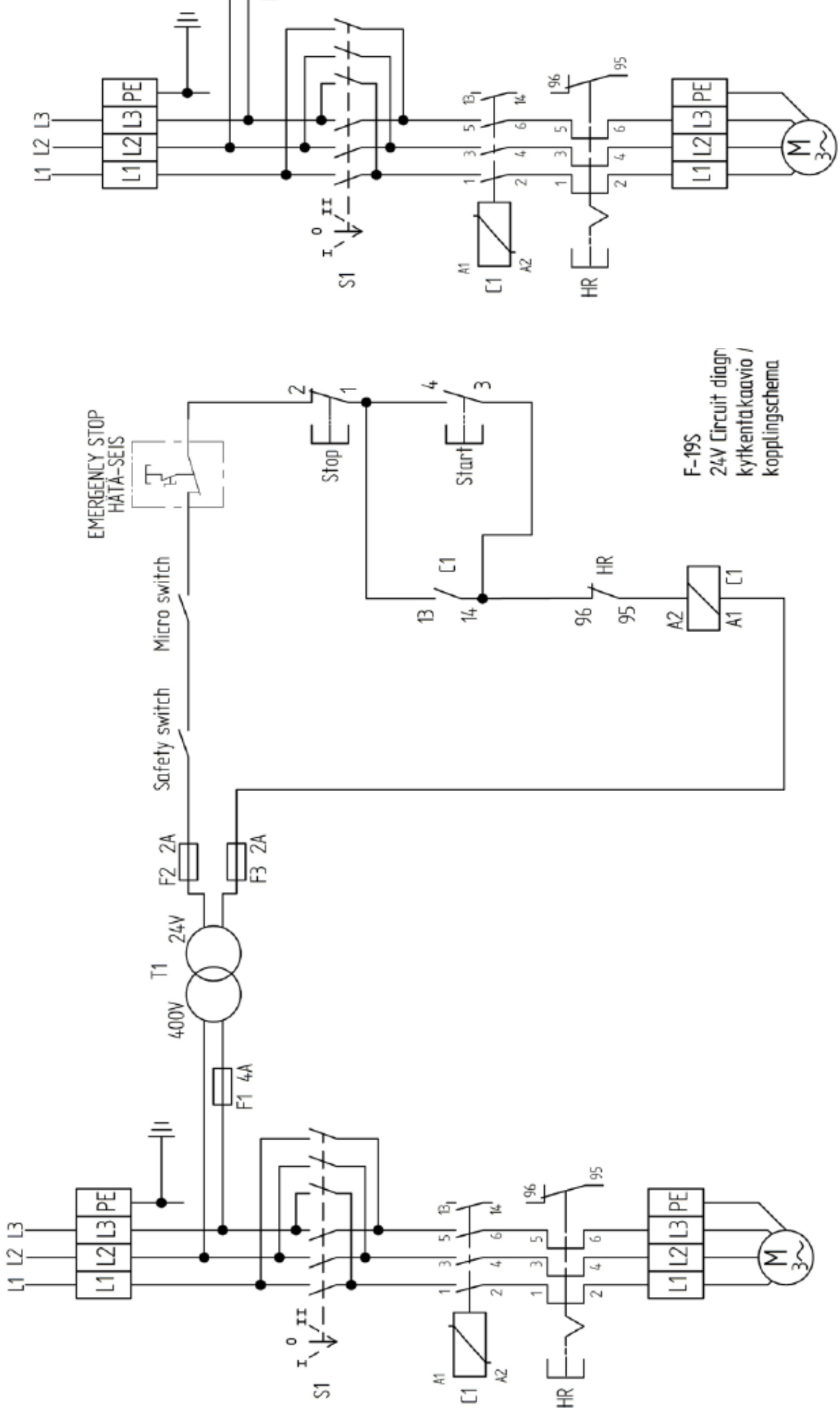
Návod k broušení



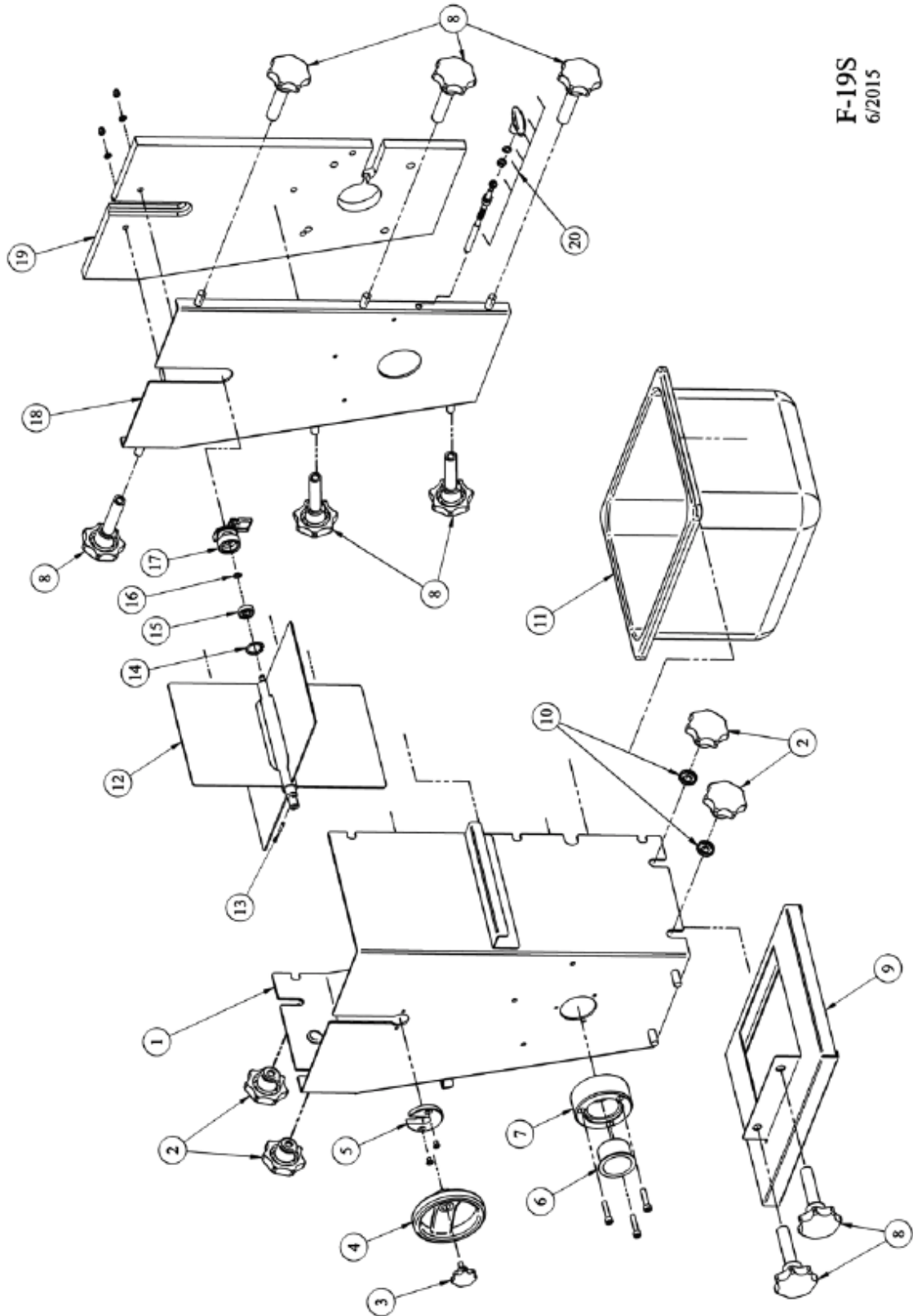
tvrdost nožů
Rockwell 45

- typ brusných kotoučů
 - diamantové kotouče
např. brusné kotouče CBN
(bornitridové)
Winter K 12A2 O 150
B 181 Kss J OJV180
 - brusné kotouče

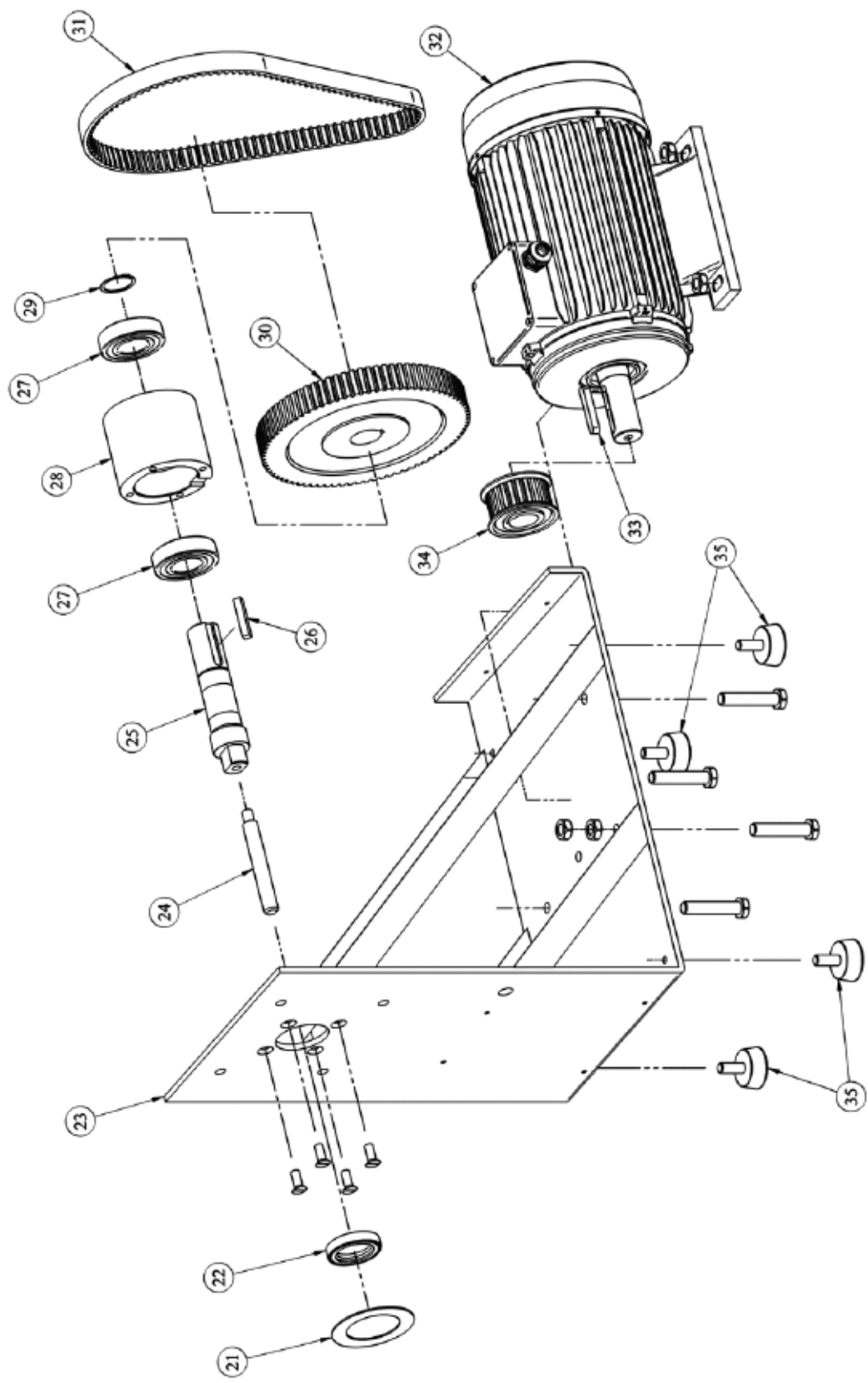




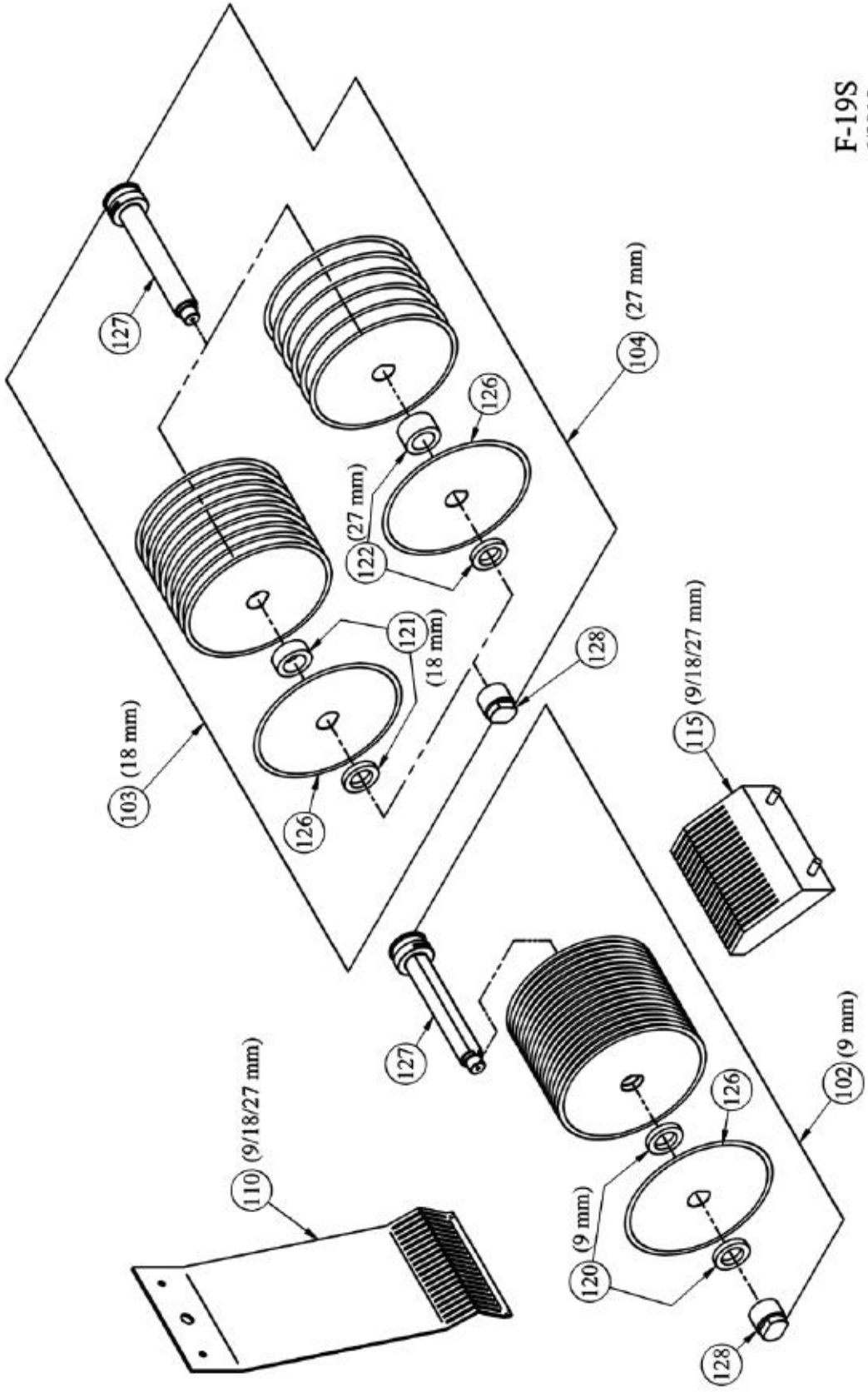
F-19S
24V Circuit diagr
kyfientaakaavio /
kopplingschema



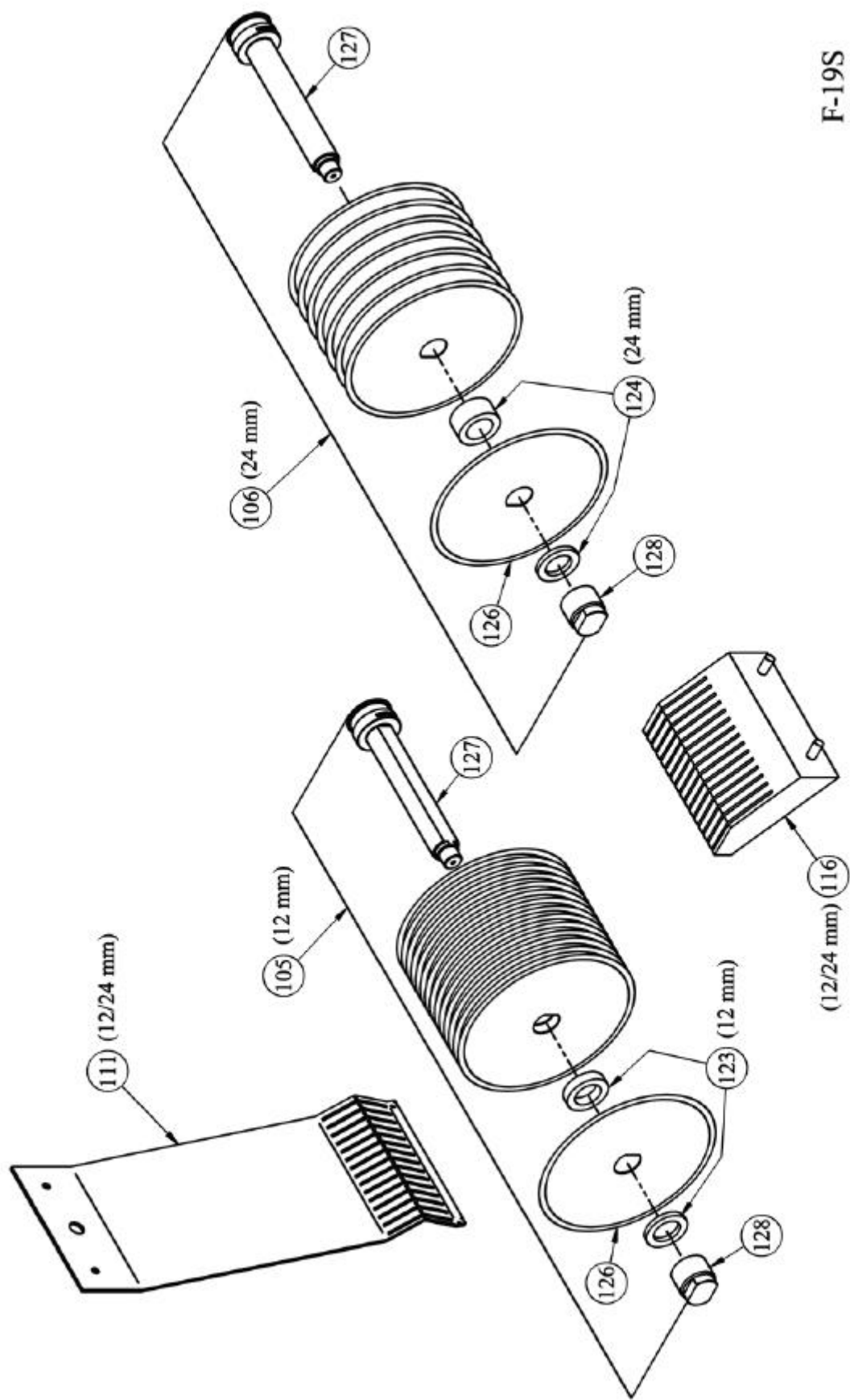
F-19S
6/2015



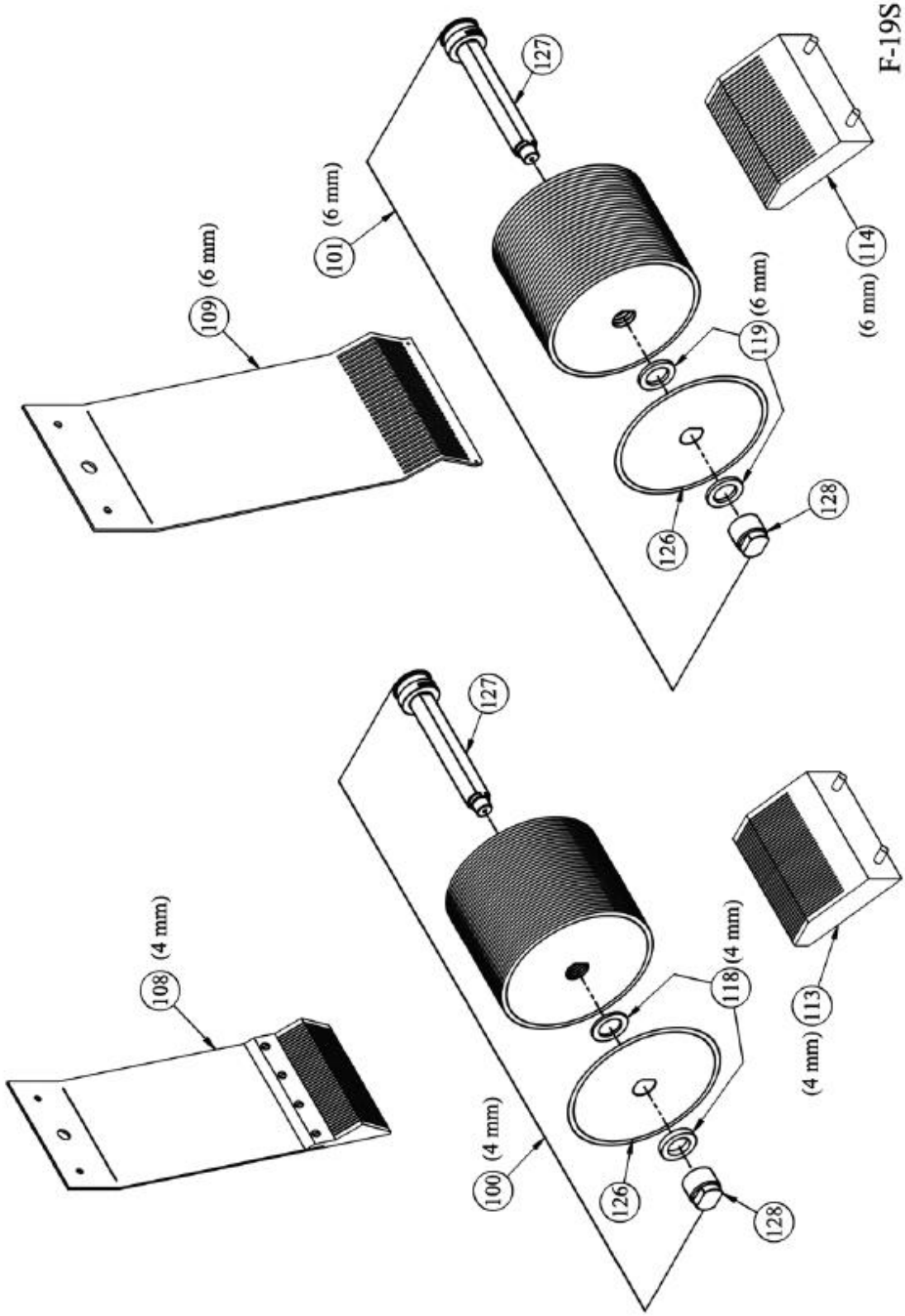
F-19S
6/2015



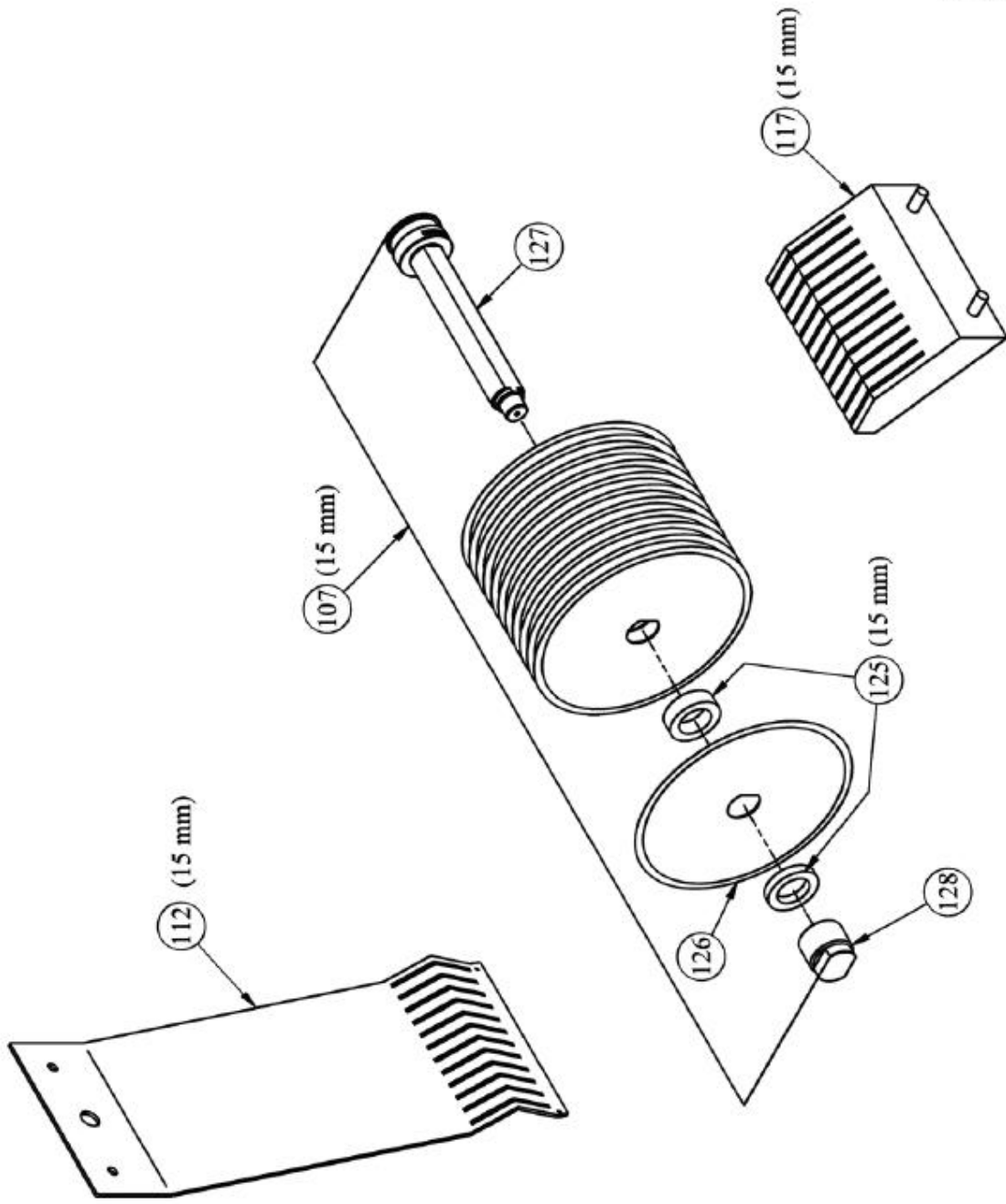
F-19S
6/2015



F-19S
 6/2015

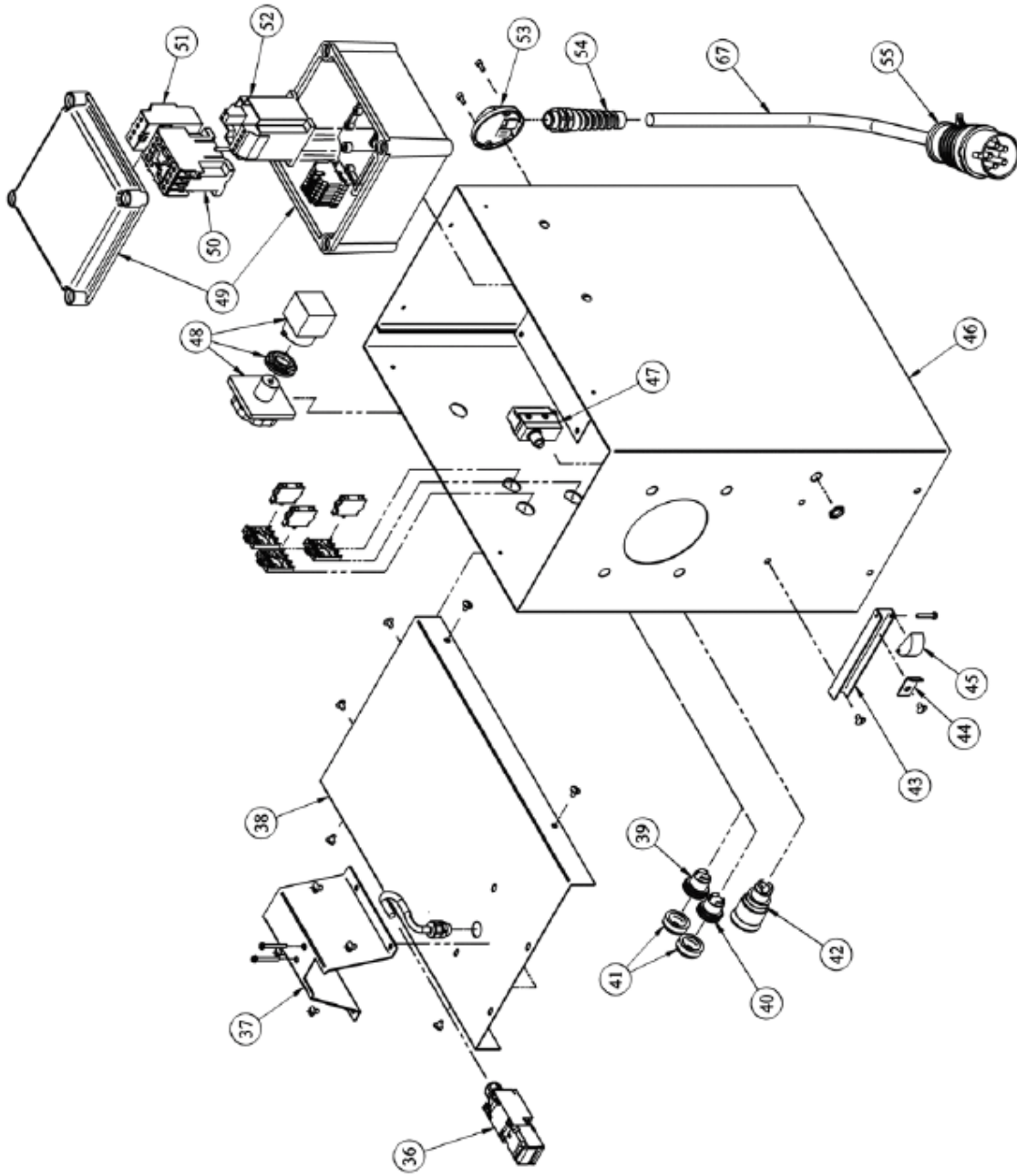


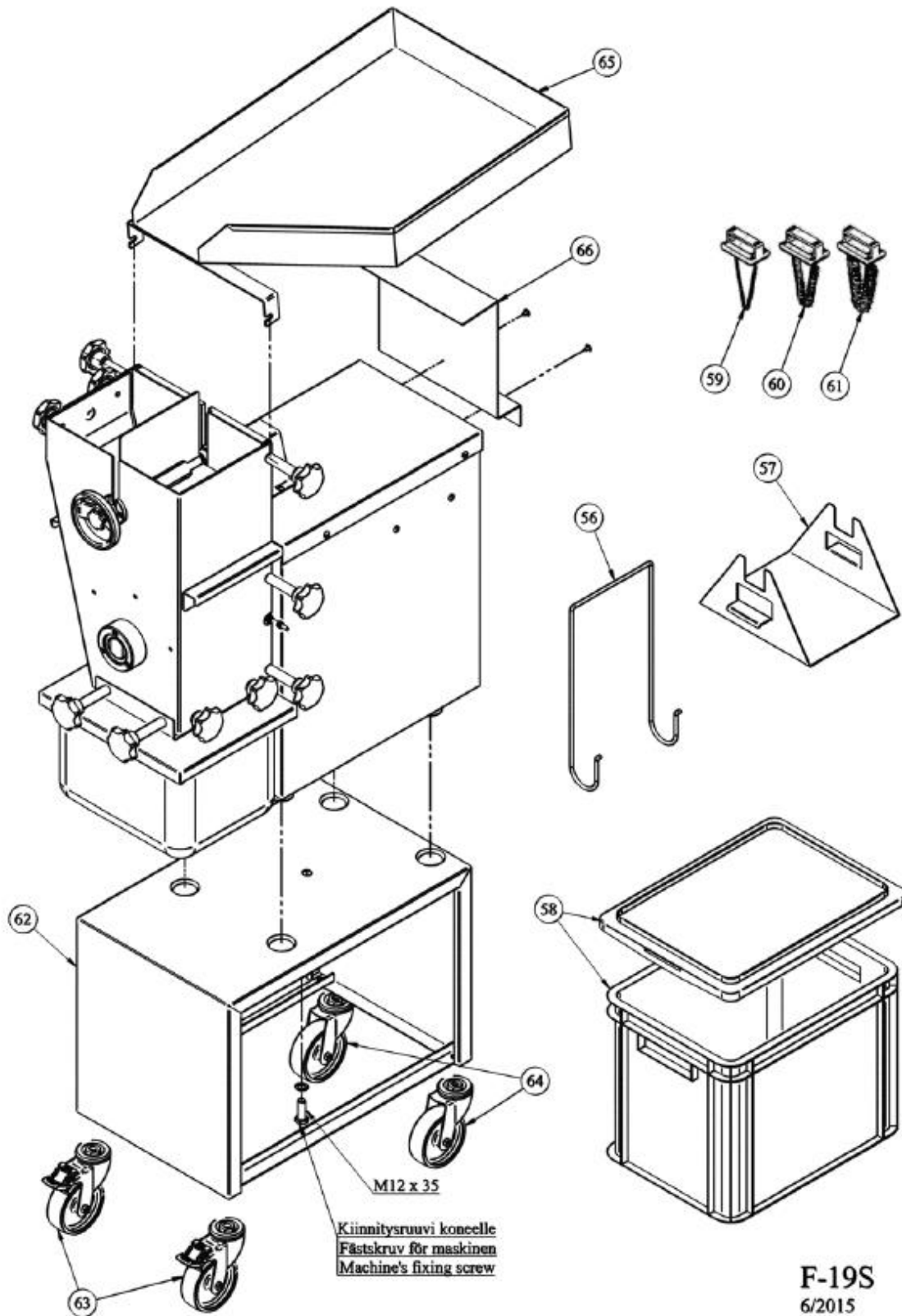
F-19S
6/2015



F-19S
6/2015

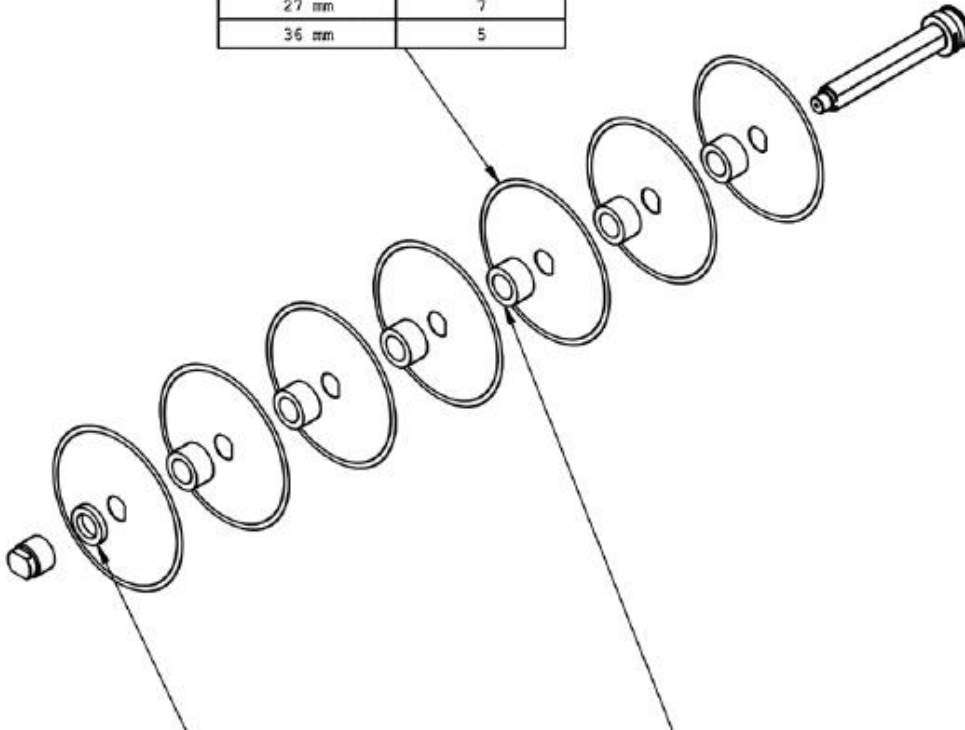
F-19S
6/2015





F-19S
6/2015

SIZE OF BLADE SET	BLADE / PCS
TERIEN JAKO	TERIEN LKM. /KPL
4 mm	38
6 mm	29
9 mm	19
12 mm	15
15 mm	12
18 mm	10
24 mm	8
27 mm	7
36 mm	5



SIZE OF BLADE SET	SIZE OF BLADE SPACE	BLADE SPACE / PCS
TERIEN JAKO	VÄLIRENKAAN PAKSUUS	VÄLIRENKAAN LKM. /KPL
4 mm	8 mm	1
6 mm	5,5 mm	1
9 mm	8 mm	1
12 mm	5,5 mm	1
15 mm	8 mm	1
18 mm	8 mm	1
24 mm	5,5 mm	1
27 mm	8 mm	1
36 mm	26 mm	1

SIZE OF BLADE SPACE	BLADE SPACE / PCS
VÄLIRENKAAN PAKSUUS	VÄLIRENKAAN LKM. /KPL
3,3 mm	37
4,8 mm	28
8 mm	18
10,8 mm	14
13,8 mm	11
17,2 mm	9
22,8 mm	7
26,4 mm	6
36,0 mm	4

ČÍSLO DÍLU**STRÁNKA**

1901 – 1913

1914 – 1937

1938 – 1949

1950 – 1956

1957 – 1961

1962 – 1987

1988 – 1999

2

3

4

5

6

7

F-S 19 PLÁTKOVAČ - SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ

- 1904 podávací kolečko
- '1905 vložka podávacího kolečka
- 1907 otočný knoflík
- 1908 otočný knoflík hřebenu nožů
- 1910 ložisko hřídele sady nožů
- 1911 otočný knoflík podávacího kolečka
- 1918 těsnění hnací hřídele
- 1921 hnací hřídel
- 1923 ložisko hnací hřídele
- 1927 ozubený řemen
- 1932 gumové nožky
- 1938 nerezový horní hřeben
- 1944 hřídel sady nožů
- 1945 plastový dolní hřeben
- 1966 tlačítko **ZAPNI**
- 1967 tlačítko **VYPNI**
- 1968 kryt stykačové skříně
- 1973 stykačová skříň
- 1971 stykač
- 1972 teplotní relé
- 1965 spínač horní polohy
- 1976 spínač dolní polohy
- 1977 směrový ovládací spínač
- 1988 nerez podstavec
- 1989 otočné kolečko podstavce
- 1990 pevné kolečko podstavce
- 1991 zvedací přípravek sady nožů
- 1942 nerez nůž (kus) 202 mm
- 1993 čistící přípravek
- 1997 otočný knoflík
- 1994 kartáč 9 mm
- 1995 kartáč 18 mm
- 1996 kartáč 27 mm
- 1999 nerez zásobník
- 1992 mycí nádoba pro sadu nožů
- 1958-1959 sada vložek sady nožů 6 mm
- 1941-1943 sada vložek sady nožů 9 mm
- 1951-1952 sada vložek sady nožů 12 mm
- 1941-1947 sada vložek sady nožů 18 mm
- 1951-1956 sada vložek sady nožů 24 mm
- 1941-1949 sada vložek sady nožů 27 mm