



PŘÍPRAVA MASA A ZELENINY
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PREPARING MEAT AND VEGETABLES

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



KUTRY
KUTER
CUTTER

KT 3, KT 5 (M/T), KT 8 (M/T)



www.rmgastro.com



26-03-2020

OBSAH

	Strana
1 INFORMACE O BEZPEČNOSTI	
1.1 Všeobecná opatření	9
1.2 Mechanická bezpečnost	9
1.3 Elektrická bezpečnost	9
1.4 Varování a zvláštní bezpečnostní normy	9
2 TECHNICKÉ VLASTNOSTI	
2.1 Technické údaje	10
2.2 Dodací podmínky a likvidace obalů	10
3 INSTALACE	
3.1 Nastavení stroje	11
3.2 Elektrická připojení	11
3.3 Bezpečnostní opatření a školení koncového uživatele	11
4 POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	
4.1 Ovládací prvky	12
4.2 Nastavení zboží a krájení	12
4.3 Regulace nože	12
5 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	
5.1 Všeobecnosti a produkty pro čištění	13
5.2 Sejmutí krytu a nožů	13
5.3 Sejmutí misky	13
5.4 Výměna napájecího kabelu	13
5.5 Dlouhodobá nečinnost stroje	13
5.6 Volitelné náhradní díly	13
6 KRYTY	
Obrázek	14-15
Elektrické schéma	16

NÁVRH A TECHNICKÉ PODROBNOSTI JE MOŽNÉ ZMĚNIT BEZ UPOZORNĚNÍ.

1) INFORMACE O BEZPEČNOSTI

1.1 VŠEOBECNÁ OPATŘENÍ

- Kráječ musí ovládat zkušený personál seznámený s pokyny k použití a bezpečnosti obsaženými v této příručce.
- V případě rotace personálu je nutné odborné školení.
- I když je stroj dodáván s několika bezpečnostními systémy, vyvarujte se pokládání rukou do blízkosti nože a pohyblivých částí.
- Před čištěním a údržbou, zkontrolujte, zda je stroj odpojen od elektrického napájení.
- Pravidelně kontrolujte stav kabelů a elektrických prvků.
- Nikdy nepoužívejte kráječ k řezání zmrazených potravin.
- Nikdy nevykonávejte opravy osobně, ale vždy je přenechejte zkušeným osobám.

1.2 MECHANICKÁ BEZPEČNOST

Pokud jde o bezpečnost, kráječe, které vyrábíme a které jsou popisované v této příručce, splňují předpisy o rizicích mechanického typu vydávané EHS, jako je: 2006/42/CEE. Pokud jde o sanitární předpisy, dodržují pravidlo 1935/2004/CEE.

1.3 ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

Bezpečnost před elektrickými riziky splňuje pravidlo 2006/95/CEE a předpisy Cenelec EN 60335-2-64.

- Všechny naše kráječe jsou vybaveny bezpečnostním spínačem, který zastaví motor při otevření krytu a umožňuje samočinně zabrzdit motor, který zastaví nože do 3 sekund po otevření.
- Motor obsahuje tepelnou ochranu proti přetížení.
- Na nízkonapěťovém obvodu je relé pro restartování stroje, kdykoli dojde k nedostatku proudu.

Díky dokonalé izolaci všech elektrických prvků a významné odolnosti všech použitých materiálů lze naše stroje instalovat tak, aby pracovaly na vlhkých místech (ochrana IP23).

VAROVÁNÍ: V souladu s bodem 1.7.2. „Pokyny k dalším rizikům“ obsaženým v nařízeních EHS 2006/42/CEE jsou tyto ochrany a bezpečnost přísně v souladu s těmito předpisy. Upozorňujeme však, že výše uvedené ochrany, i když účelně snižují možnost a rozsah poškození, zcela neeliminují riziko pořezání.

1.4 VAROVÁNÍ A ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOST NORMY

- Toto zařízení by neměly používat děti (bez ohledu na věk).
- Uchovávejte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí (bez ohledu na věk).
- Používání zařízení je povoleno osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud obdržely pokyny týkající se bezpečného provozu zařízení a pokud porozuměly nebezpečím, která zařízení obnáší.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí zařízení čistit ani udržovat.
- Nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud je připojeno k síti (i když je vypnuté).

- Nepoužívejte zařízení, pokud spadne nebo je viditelně poškozeno nebo pokud je poškozen kabel či zástrčka.
- Umístěte jednotku vždy na rovný stabilní povrch odolný vůči teplotě.

VAROVÁNÍ – RIZIKO POŘEZÁNÍ!

2) TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Technické vlastnosti Kůtrů řady „KT“:

- Přímý převod
- Možnost nepřetržité práce s regulací tepelného přetížení na motoru
- Nerezová miska s patentovanou povrchovou úpravou bez ulpívání a bez koroze
- Náboj s čepelí z tvrzené nerezové oceli
- Bezpečné používání, čištění a údržba
- Maximální hygiena, s konstrukcí a provedením všech dílů bez hran z nerezové oceli

2.1 TABULKA HMOTNOSTÍ A HODNOT

Model	ROZMĚRY V mm	HMOTNOST V Kg	VÝKON VE WATTECH	ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	OTÁČKY NOŽE
KT 3 M	210x260xH400	12	460	230x50x1	1400
KT 5 M	260x290xH500	23,5	1140	230x50x1	1400
KT 5 T	260x290xH500	23,5	1140	400x50x3	1400
KT 8 M	260x290xH560	24,5	1140	230x50x1	1400
KT 8 T	260x290xH560	24,5	1140	400x50x3	1400

VAROVÁNÍ: Elektrické funkce každého zařízení jsou vytištěny na datovém štítku motoru. Před instalací zařízení je nutná kontrola elektrického připojení. obr. 1

2.2 DODACÍ PODMÍNKY A LIKVIDACE OBALŮ

Všechny kráječe jsou zabaleny v pevné lepenkové krabici s vnitřními tvarovanými hranami, které zaručují dokonalé neporušení stroje během přepravy.

Každé zařízení obsahuje:

- Prohlášení o shodě EHS
- Návod k použití a údržbě
- Čistič stěny

VŠECHNY SOUČÁSTI BALENÍ (KARTON, PĚNA, POPRUHY ATD.) MOHOU BÝT JEDNODUŠE ZLIKVIDOVÁNY JAKO DOMOVNÍ ODPAD.

POKUD JE STROJ INSTALOVANÝ V ZEMÍCH, KTERÉ MAJÍ ZVLÁŠTNÍ PŘEDPISY PRO LIKVIDACI OBALŮ, MUSÍ KONCOVÝ UŽIVATEL TYTO PLATNÉ PŘEDPISY DODRŽOVAT. POUŽITÍ SYMBOLU WEEE ZNAČÍ, ŽE S TÍMTO PRODUKTEM NESMÍ BÝT ZACHÁZENO JAKO S DOMOVNÍM ODPADEM.

ZAJIŠTĚNÍM SPRÁVNÉ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU POMŮŽETE OCHRÁNIT ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ.

DALŠÍ PODROBNÉ INFORMACE O RECYKLACI TOHOTO PRODUKTU VÁM SDĚLÍ MÍSTNÍ ÚŘAD, POSKYTOVATEL SLUŽEB PRO LIKVIDACI KOMUNÁLNÍHO ODPADU NEBO OBCHOD, V NĚMŽ JSTE VÝROBEK ZAKOUPILI.



3) INSTALACE

3.1 NASTAVENÍ STROJE

Připojení stroje a jeho nastavení pro práci musí být provedeno zrušenými osobami.

VAROVÁNÍ: Systém a místo, kde musí být zařízení nastaveno, musí splňovat předpisy pro prevenci nehod a platné elektrické předpisy „CEI“.

Výrobce odmítá jakoukoli a veškerou odpovědnost za přímé nebo nepřímé poškození, které může způsobit nedodržení výše uvedených předpisů.

Zařízení umístěte na široké, rovné, suché a pevné místo, daleko od zdrojů tepla a stříkání vody, a se světlou výškou 80 cm.

2.3 ELEKTRICKÁ PŘIPOJENÍ

Zařízení je dodáváno s elektrickým kabelem, kterým se připojí k magnetotermickému hlavnímu spínači, který zastaví stroj, když dojde k náhodnému kontaktu s operátorem.

Je důležité, aby zařízení bylo dobře uzemněno v souladu s platnými předpisy.

Výrobce odmítá jakoukoli a veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé poškození, které může způsobit nedodržení platných předpisů.

Všechny kútry řady „KT“ jsou vyráběny ve dvou verzích – **jednofázové 230 V/1/50 Hz nebo třífázové 400 V/3/50 Hz.**

Kdykoli se napětí odchýlí od výše uvedeného, obraťte se na výrobce nebo autorizovaného distributora. (Obr. 1-2)

VAROVÁNÍ

PŘED PŘIPOJENÍM ZAŘÍZENÍ K TŘÍFÁZOVÉMU NAPÁJENÍ ZKONTROLUJTE SMĚR OTÁČENÍ NOŽE. PRO ZASTAVENÍ ZAŘÍZENÍ STISKNĚTE JEDNOU ZELENÉ TLAČÍTKO SPOUŠTĚNÍ A POTOM ČERVENÉ TLAČÍTKO ZASTAVENÍ.

PŘI POHLEDU NA NOŽE UVNITŘ MISKY MUSÍ BÝT SMĚR OTÁČENÍ PROTI SMĚRU HODIN. POKUD NENÍ SMĚR OTÁČENÍ SPRÁVNÝ, PROHOĎTE DVA ZE TŘÍ NAPÁJECÍCH VODIČŮ (VNITŘ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY). Obr. 3

3.3 BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A ŠKOLENÍ KONCOVÉHO UŽIVATELE

Zkušený personál zodpovědný za instalaci a elektrická připojení je zodpovídá za školení koncového uživatele, který musí být také informován o bezpečnostních opatřeních, která musí dodržovat. Tento návod k obsluze je dodáván s každým zařízením.

4) POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

4.1 OVLÁDACÍ PRVKY

Ovládací prvky jsou v přední části základny, když je stroj umístěn před operátorem. (Obr. 4)

1. Spínač spuštění
2. Bílé pilotní světlo
3. Pulzní spínač
4. Spínač zastavení
5. Dvourychlostní spínač (dvourychlostní modely)

4.2 NASTAVENÍ POTRAVINY A ŘEZÁNÍ

1. Otočte a zvedněte kryt.
2. Vložte náboj čepele do mísy.
3. Vložte potraviny do mísy.
4. Zavřete kryt a magnet umístěte do správné polohy.
5. Stiskněte tlačítko spuštění až do požadovaného řezu.
6. Pulzní tlačítko uprostřed slouží k přerušovanému sekání.
7. Čistič stěny lze také použít během práce k udržování stěny a krytu čisté bez přítomnosti malých rozemletých dílků.

4.3 REGULACE NOŽE

Nože náboje jsou již regulovány ohledně minimální vzdálenosti ode dna mísy.

V případě nožů, které stírají dno, je možné regulovat vzdálenost nožů otáčením šroubu v horní části náboje. Otočením šroubu proti směru hodin se přiblíží ke dnu, otočením ve směru hodin se oddálí ode dna (obr. 5)

POZOR: Otáčení nože musí být PROTI SMĚRU HODIN (obr. 3)

5) ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

5.1 VŠEOBECNOSTI A PRODUKTY PRO ČIŠTĚNÍ

Před provedením jakéhokoli čištění nebo údržby zkontrolujte, zda je napájení vypnuté a napájecí zástrčka je odpojena od zdroje napájení.

Přesně čistěte zařízení každý den pro zajištění správného provozu a životnosti zařízení.

Navzdory několika bezpečnostním opatřením dávejte při používání nože pozor, abyste předešli riziku pořezání.

Čistěte zařízení obvyklými neutrálními čisticími přípravky, které musí obsahovat sodu nebo alkohol.

Při čištění odstraněných prvků nepoužívejte myčku nádobí, aby nedošlo k poškození dílů.

5.2 SEJMUTÍ KRYTU A ČISTIČE STĚNY

1. Otočte kryt ve směru hodin a zvedněte jej.
2. Demontujte držadlo čističe stěny, otočte díl pod kryt a zajistěte pevnou horní část (obr. 6-7)
3. Demontujte čistič stěny dvěma palci, jak je znázorněno na obr. 8 4. Sedlo umístěte naproti noži, jak je znázorněno na obrázku obr. 8
5. Zvedněte a sundejte náboj.

Pro opětovné sestavení stroje proveďte všechny výše uvedené činnosti v opačném pořadí.

5.3 SEJMUTÍ MÍSY

1. Otočte mísu oběma rukama proti směru hodin (obr. 9-10-11)
2. Zvedněte mísu (obr. 12)

Pro opětovné sestavení stroje proveďte všechny výše uvedené činnosti v opačném pořadí.

5.4 VÝMĚNA NAPÁJECÍHO KABELU

Pro výměnu napájecího kabelu je nutné požádat o technickou pomoc.

5.5 DLOUHODOBÁ NEČINNOST STROJE

Pokud stroj nebudete dlouhodobě používat, odpojte hlavní nástěnný vypínač a přesně vyčistěte stroj a jeho příslušenství.

Používejte bílý vazelinový olej (nebo podobné produkty) k ochraně všech prvků stroje. Doporučujeme zakrýt stroj nylonovou (nebo podobnou) tkaninou.

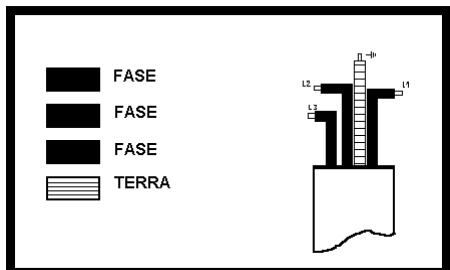
5.6 DOPLŇKY NA POŽÁDÁNÍ

Uvnitř kráječe je standardně náboj s hladkými noži.

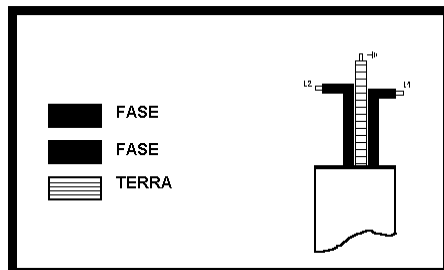
Na přání je možné získat náboj s ozubenými noži na drolení nebo náboj s vrtanými noži na emulgaci

OBRÁZKY

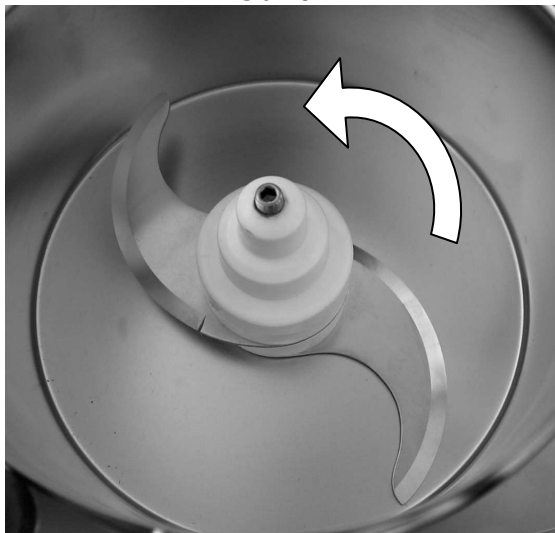
Obr. 1



Obr. 2



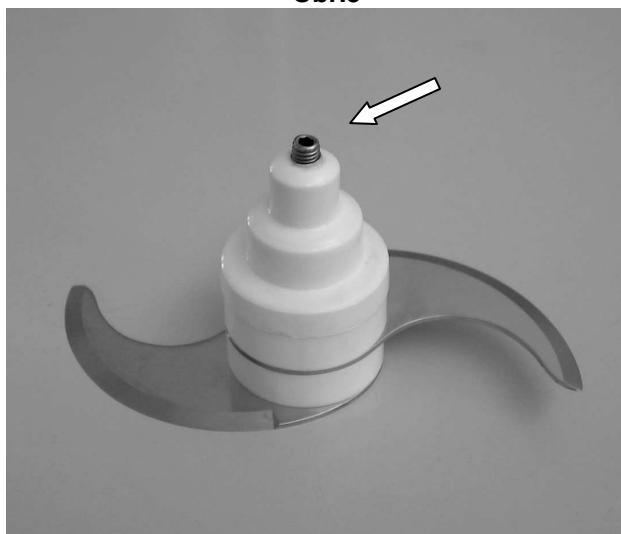
Obr. 3



Obr. 4



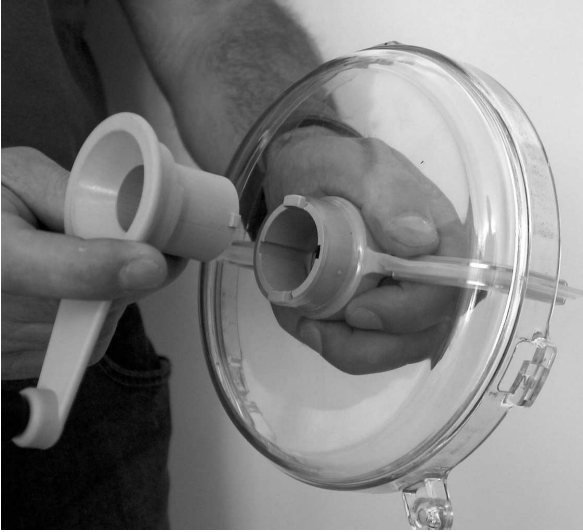
Obr.5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10

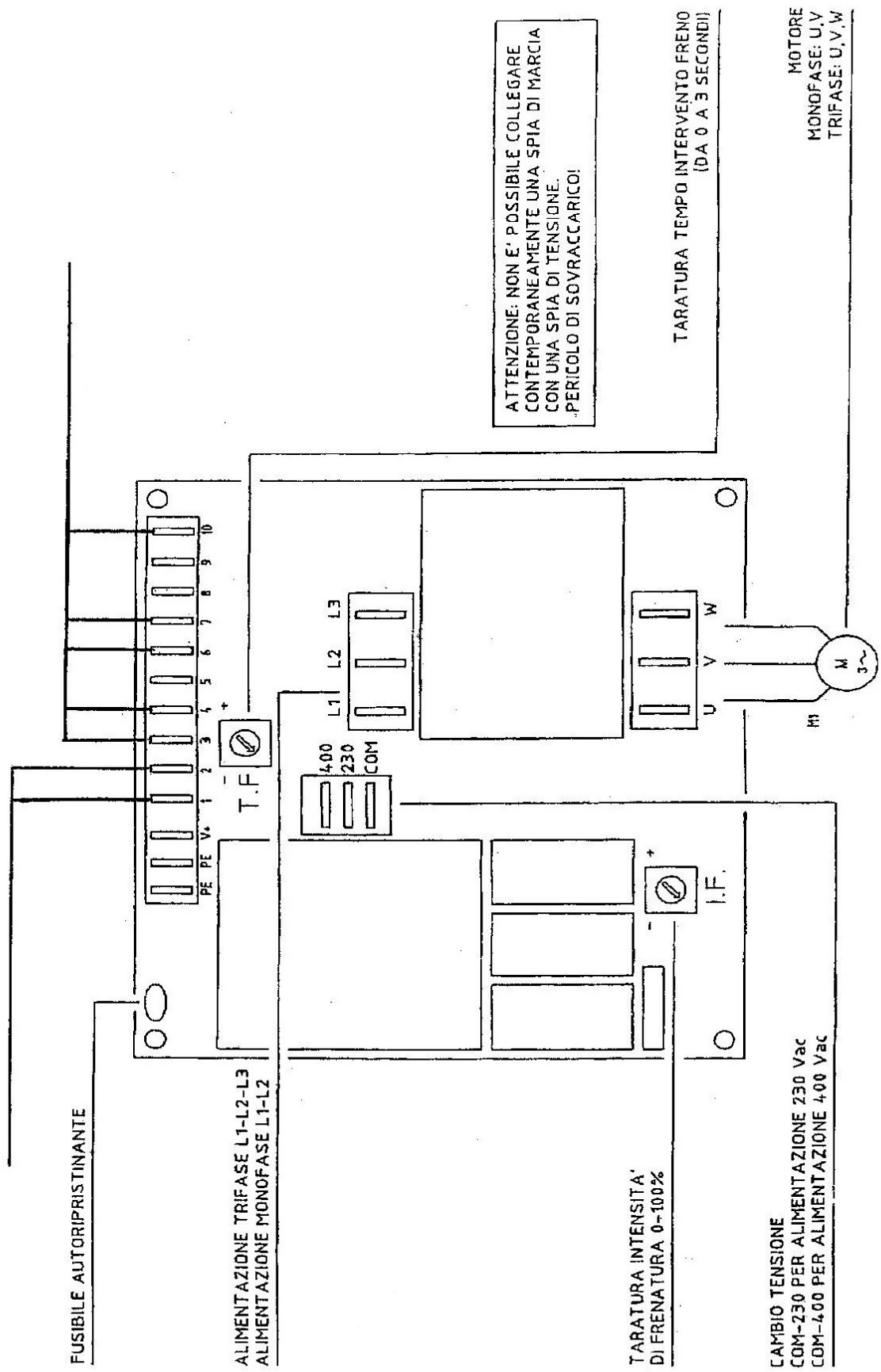


Obr. 11



Obr. 12





FUSIBILE AUTORIPRISTINANTE

ALIMENTAZIONE TRIFASE L1-L2-L3
ALIMENTAZIONE MONOFASE L1-L2

TARATURA INTENSITA'
DI FRENATURA 0-100%

CAMBIO TENSIONE
COM-230 PER ALIMENTAZIONE 230 Vac
COM-400 PER ALIMENTAZIONE 400 Vac

ATTENZIONE: NON E' POSSIBILE COLLEGARE
CONTEMPORANEAMENTE UNA SPIA DI MARCIA
CON UNA SPIA DI TENSIONE.
PERICOLO DI SOVRACCARICO!

TARATURA TEMPO INTERVENTO FRENO
(DA 0 A 3 SECONDI)

MOTORE
MONOFASE: U,V
TRIFASE: U,V,W

seznam servisních organizací:

CZ: **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717 061,
obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

PL: **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tel. +48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl