

# МАРИНАТОР МЯСОМАССАЖЕР INDOKOR IN-25 ВАКУУМНЫЙ



# Оглавление

1.Безопасность.....	5
1.1 Установка.....	5
1.2 Риски.....	5
1.3 Оборудование.....	6
1.4 Техническое обслуживание.....	6
2. Технические характеристики.....	7
2.1 Характеристики устройства.....	7
2.2 План устройства.....	8
2.3 Электрическая схема.....	9
3. Эксплуатация.....	10
3.1 Подготовка устройства.....	10
3.2 Настройка.....	10
3.3 Способ эксплуатации.....	12

## Предисловие

Внимательно прочтите данное руководство перед использованием. Это необходимо для правильного использования оборудования и безопасности сотрудников, работающих с устройством. Риски, связанные с эксплуатацией и техническим обслуживанием данного оборудования, обозначены следующими символами в данном руководстве.



### **Предупреждение по технике безопасности**

Этот символ указывает на некоторые меры предосторожности, на которые следует обратить внимание, чтобы предотвратить выход оборудования из строя и обеспечить личную безопасность сотрудников, работающих с ним.



### **Меры предосторожности**

Этот символ обозначает основную информацию об устройстве и правилах пользования оборудованием, а также советы по его использованию.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, габаритные размеры и технические характеристики без предварительного уведомления. Однако, эта информация будет регулярно пересматриваться, и в нее будут вноситься все необходимые исправления. Если после ознакомления с данным руководством у вас все еще остаются сомнения в работоспособности оборудования, пожалуйста, свяжитесь с вашим дилером перед использованием.



Мы не несем ответственности за сбои или несчастные случаи, вызванные установкой или использованием, не соответствующим инструкциям, указанным в данном руководстве.

Все авторские права на данное руководство принадлежат компании, и их нарушение, такое как распространение и копирование, строго запрещено. В случае любого нарушения компания оставляет за собой право обратиться в суд.



При распаковке убедитесь, что оборудование не повредилось. Независимо от соответствия поставляемого оборудования условиям контракта или требованиям, в случае неполной комплектации или наличия повреждений немедленно уведомите вашего дилера.

# 1.Безопасность

## 1.1 Установка



**Устройство должно быть установлено в месте, недоступном для детей и людей, не имеющих опыта работы с подобным оборудованием.**

Запрещено использовать устройство на открытом воздухе во влажной, дождливой и снежной среде.

- Прямое попадание воды на устройство запрещено
- Устройство должно использоваться на твердой, устойчивой и ровной поверхности.
- Перед транспортировкой, очисткой и перемещением оборудования необходимо отключить его от электросети.
- Запрещается переворачивать оборудование при транспортировке и перемещении.
- Обратите внимание на знаки безопасности и меры предосторожности, наклеенные на оборудование.

## 1.2 Риски



**Строго запрещается касаться токоведущих частей во время работы! Контакт с токоведущими частями может привести к смертельному исходу!**

- При подключении оборудования к источнику питания необходимо убедиться, что параметры питания (мощность, частота и напряжение) соответствуют спецификациям устройства.
- Для подключения питания можно использовать розетку, однако она должна быть совместима с автоматическим

выключателем и устройством защитного отключения, а также иметь заземление.

- Запрещается использовать кабели с дефектами или недостаточным сечением.

### **1.3 Оборудование**

- Если перед запуском обнаружены повреждения оборудования, эксплуатацию начинать запрещено.
- Не оставляйте оборудование без присмотра! При отсутствии использования устройство должно быть отключено от источника питания.
- Не допускайте перегрузки, используйте оборудование с нагрузкой, не превышающей мощность изделия.

### **1.4 Техническое обслуживание**

- Обслуживание может выполнять только персонал, обладающий знаниями об устройстве, или квалифицированные специалисты по техническому обслуживанию.
- Во время обслуживания оборудование должно оставаться неподвижным, а источник питания должен быть отключён перед началом работ.
- Для ремонта используйте только оригинальные запасные части. Допускается применение стандартных компонентов (например, винтов и т. д).
- Не применяйте кислоты, щёлочи или другие коррозионные растворы для очистки машины.

## **2. Технические характеристики**

### **2.1 Характеристики устройства**

**Модель:** IN-25

**Напряжение:** 220 В, 50 Гц

**Мощность:** 0,15 кВт

**Вместимость:** 25 кг

**Размеры барабана:** диаметр 400 x 400 мм

**Материал барабана:** SS 304

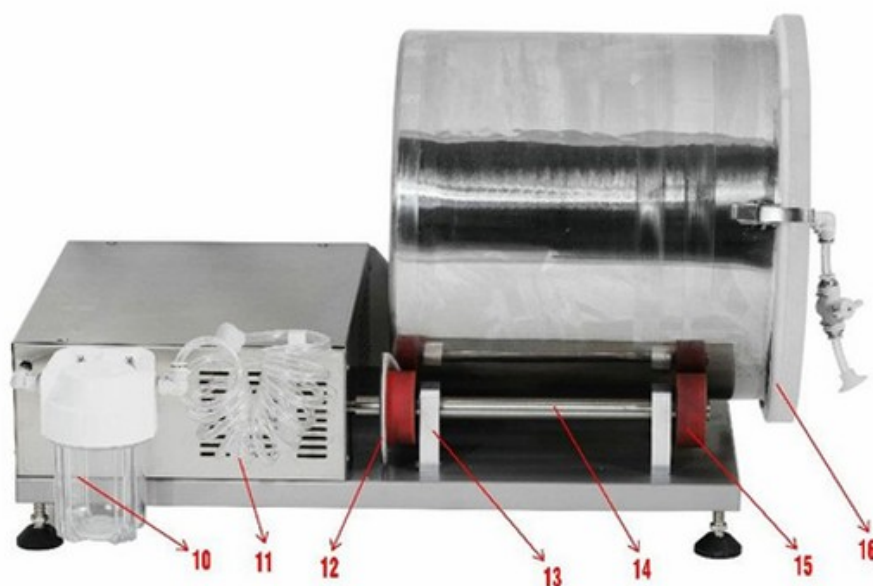
**Скорость вращения барабана:** 16 об/мин

**Производительность вакуумного насоса:** 200 Па

**Габариты:** 805 x 591 x 550 мм

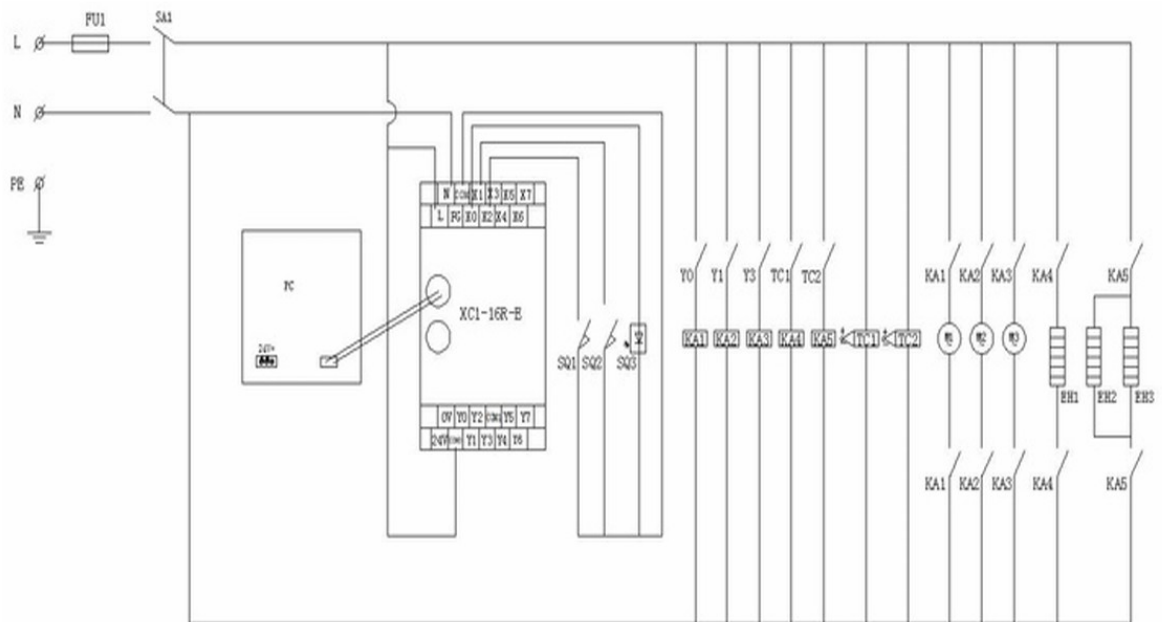
**Вес:** 30 кг

## 2.2 План устройства



1. Барабан 2. Защёлка 3. Крышка 4. Выпускной клапан 5. Присоска  
6. Ножка 7. Пассивное колесо 8. Держатель пассивного колеса 9.  
Панель 10. Фильтр 11. Воздушный шланг 12. Стоппер 13.  
Держатель активного колеса 14. Активная ось 15. Активное  
колесо 16. Уплотнитель

## 2.3 Электрическая схема



## 3. Эксплуатация

### 3.1 Подготовка устройства



Перед началом эксплуатации необходимо выполнить следующие действия!

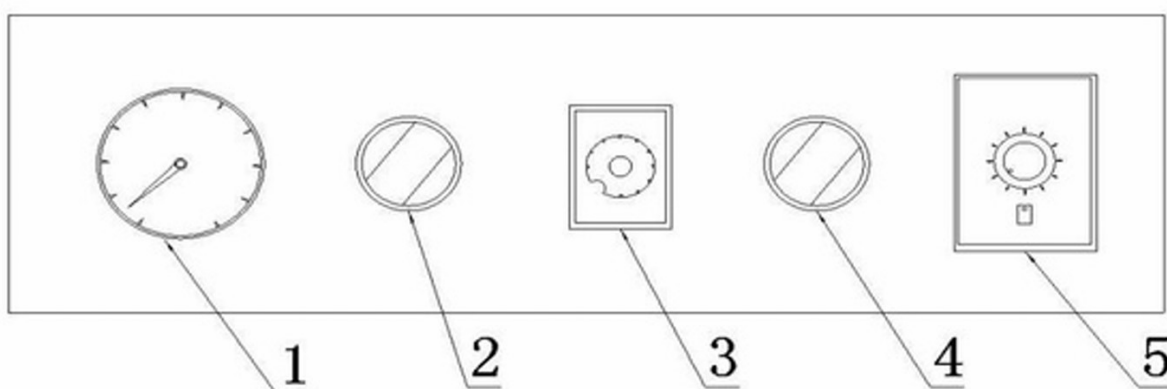
- Установите оборудование на прочную и ровную рабочую поверхность.
- Пол должен быть нескользящим для минимизации риска перемещения устройства.
- Установка в опасных зонах не допускается.
- Дополнительные указания смотрите в разделе установки 1.1.

### 3.2 Настройка



Неправильный способ настройки оборудования может повлиять на производительность устройства или качество маринования.

#### 3.2.1 Панель управления



1.Вакуумметр 2. Переключатель вакуумного насоса 3. Таймер 4. Переключатель барабана 5. Регулятор скорости вращения барабана

### 3.2.2 Регулировка скорости вращения барабана



Регулировка скорости вращения барабана осуществляется с помощью переключателя вращения, позволяющего выбрать низкую или высокую скорость.

### 3.2.3 Таймер



Таймер можно установить на интервал от 1 минуты до 240 минут, после чего барабан прекращает работу.

### 3.3 Способ эксплуатации



Неправильные или ненадлежащие методы эксплуатации могут повлиять на эффект маринования.

- Нажмите на кнопку выключения питания, установите параметры времени и скорости. См. раздел 3.2.
- Поместите мясо для маринования в вакуумный барабан.
- Закройте крышку, края должны быть выровнены, застегните три защелки вокруг барабана и откройте выпускной клапан.
- Включите выключатель вакуумного насоса (панель управления: 1) и подключите присоску. Убедитесь, что вакуумметр (панель управления: 2) показывает необходимую степень вакуума, закройте выпускной клапан, выключите вакуумный насос и отключите присоску.
- Установите барабан на колеса и задайте время маринования (см. 3.2.3).
- Включите переключатель барабана (панель управления: 4) и отрегулируйте регулятор скорости вращения барабана (панель управления: 5).
- По истечении установленного времени работы устройство автоматически прекратит работу.
- Остановите барабан, сбросьте давление через выпускной клапан, откройте крышку — работа завершена.

#### Техническое обслуживание

- Регулярно очищайте фильтр от загрязнений или водяных пятен, чтобы избежать повреждения вакуумного насоса.
- Периодически проверяйте уровень масла в вакуумном насосе. Недостаток масла может привести к повреждению насоса или снижению эффективности всасывания.

- Регулярно проверяйте подвижные части на предмет ослабления или неисправностей.

#### 4. Неисправности и методы их устранения

Неисправность	Причина	Метод устранения
Устройство не работает	Шнур питания не подключен или плохой контакт	Проверьте подключение шнура питания/предохранителя
	Отсутствует питание или выключатель не включен	Проверьте выключатель
	Повреждение барабана, регулятора скорости или мотора	Замените барабан, регулятор скорости или мотор, проверьте муфту
Смещение барабана	Неровная рабочая поверхность	Отрегулируйте ножки
	Смещение пассивного колеса	Отрегулируйте угол переднего и заднего пассивного колеса
	Повреждение стоппера	Отрегулируйте угол переднего и заднего пассивного колеса
Невозможно создать вакуум или недостаточный вакуум	Недостаток масла в вакуумном насосе	Долейте вакуумное масло
	Утечка в воздушном шланге	Замените шланг или проверьте соединения
	Слишком короткое время вакуумирования	Увеличьте время вакуумирования
	Повреждение вакуумного насоса	Замените вакуумный насос



**Оборудование предназначено для предприятий общественного питания, пищеблоков, фудкортков, кафе, ресторанов. Только для профессионального использования.**