

# ИНСТРУКЦИЯ



**ПИЛА ДЛЯ МЯСА QH-260B**

## 1. Описание

Это профессиональное оборудование для резки (распила) мяса, костей, птицы, рыбы и так далее, с высокой эффективностью, низким энергопотреблением, безопасной и удобной эксплуатацией.

Рабочий стол, крышка двигателя, регулировочная пластина, защитный кожух пильного диска и подающая пластина изготовлены из нержавеющей стали. Дверная панель (крышка) штампруется и формируется, что легко чистится и более удобно для пользователя, крышка закрывается и фиксируется двумя винтами. Продукт подается толкателем для безопасности эксплуатации, толщина нарезки продукта устанавливается при помощи регулировочной пластины.

## 2. Характеристики

- Габаритные размеры: 520\*470\*900 мм
- Материал корпуса: окрашенная сталь; все детали, соприкасающиеся с мясным сырьем – нержавеющая сталь
- Размер рабочего стола 500\*350 мм
- Толщина нарезки: 0-170 мм
- Высота пропила: 230 мм
- Размер пильного полотна: 1650 × 16 × 0.56/0.6 мм;
- Вес нетто: 45 кг
- Вес брутто: 62 кг
- Мощность: 1.5 кВт
- Напряжение: 220В/50Гц
- Скорость резания: 15,6 м/с
- Диаметр шкивов: 210 мм

### 3 .Установка и эксплуатация

1. Установите пилу на ровную горизонтальную поверхность.
2. Откройте дверцу и установите пыльное полотно на шкивы. Для этого опустите верхний шкив, вращая ручку против часовой стрелки.

**Обратите внимание на направление зуба:** он должен смотреть вниз, в противном случае полотно нужно снять и вывернуть.

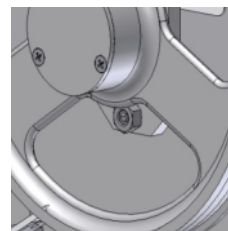
3. Натяните пыльное полотно. Для этого поворачивайте верхнюю ручку станка по часовой стрелке, отрегулируйте натяжение пыльного полотна. Слишком сильная натяжка влияет на срок службы пил, слишком свободная приведет к тому, что пила не сможет работать должным образом: полотно будет проскальзывать на шкивах, кривой рез.

4. Прокрутите шкивы вручную несколько раз и проследите как ведет себя полотно, оно не должно смещаться ни вперед, ни назад. Если полотно начнет смещаться вперед, то при работе это приведет к тому, что оно будет слетать со шкивов. Если полотно будет смещаться назад, то оно упрется в бортик шкива, что приведет к трению задней стенке пыльного полотна о бортик (реборду), вследствие чего происходит преждевременный выход полотна из строя и повышенный износ шкива, при пилении мяса может загрязняться продуктами трения (черный налет).

5. Если при прокрутке шкивов заметно смещение полотна, то необходимо отрегулировать угол наклона верхнего шкива при помощи специального болта.

6. После установки полотна и регулировки полотна закройте крышку.

**Винт регулировки наклона шкива**



7. Отрегулируйте толщину нарезки при необходимости регулировочной пластиной.
8. Проверьте, соответствует ли напряжение питания указанным требованиям, для работы машины требуется использовать выключатель питания с защитой от короткого замыкания и утечки на землю, проводка источника питания должна быть прочной и надежной, а розетка источника питания должна быть заземлена. Проверьте, надежно ли заземлен аппарат. включите питание, нажмите кнопку включения, проверьте рабочее состояние оборудования.
9. При работе рекомендуется использовать кольчужные перчатки, рукой надавите на ручку, которая подает продукт на пилу, равномерно, прямо вперед, медленно нажимайте, запрещается подавать продукт непосредственно рукой. Избегайте чрезмерного давления при пилении.
10. Во избежание травмирования держите руки подальше от пыльного полотна, соблюдайте осторожность.
11. При выключении пилы, полотно продолжает вращаться некоторое время, дождитесь его полной остановки.
12. После окончания работы, отключите пилу от розетки и произведите мойку и очистку.
13. Запрещается проводить мойку, очистку, настройку и обслуживание при подключенной пиле в розетку.
14. Обязательно ослабляйте пыльное полотно при длительных остановках или перерывах, постоянное натяжение полотна приводит к усталости металла и преждевременному выходу его из строя.