

РУС

**FORLANMAZ**  
bakery machinery

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ**

**ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА  
PMBS 1500**





**PORLANMAZ**

**BAKERY MACHINERY**

**ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА**

**PMBS 1500**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ И ЗАПАСНЫМ ЧАСТЯМ**

**PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞAAT**

**HİRDAVAT SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ.**

Büsan Organize Sanayi Bölgesi Kosgeb Caddesi 10643 Sokak No: 33 – 35

Karatay, Konya / Turkey

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!.....	
1 ВВЕДЕНИЕ .....	
1.1 Общие сведения об автоматической машине для нарезки хлеба PMBS 1500 <b>Hata! Yer işareti tanımlanmamış.</b>	
1.2 Общий вид.....	
1.3 Принцип работы оборудования.....	
1.4 Технические характеристики оборудования.....	
1.5 Система безопасности .....	
1.6 Инструкция по технике безопасности .....	
1.7 Шильдик .....	
1.8 Упаковка .....	
2 МОНТАЖ .....	
2.1 Требования по монтажу .....	
2.2 Перемещение.....	
2.3 Контроль направления движения конвейерной ленты .....	
2.4 Электрическая схема .....	
2.5 Управление машиной и подготовка к производству .....	
3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	
3.1 Компоненты управления.....	
3.2 Запуск оборудования.....	
3.3 Предупреждения об опасных случаях .....	
3.4 Эффективное использование электроэнергии .....	
3.5 Ошибки при использовании оборудования .....	
4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	
4.1 Инструкция по техническому обслуживанию .....	
4.2 Пояснения для увеличения срока службы оборудования .....	
4.3 Причины неисправности и методы их устранения .....	
5 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....	23
6 СРОКИ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ.....	
7 АВТОРИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИС .....	

---

## ИЗОБРАЖЕНИЯ

Рисунок 1	Общий вид .....	7
Рисунок 2	Размеры оборудования .....	9
Рисунок 3	Предупредительные знаки .....	12
Рисунок 4	Шильдик.....	13
Рисунок 5	Перемещение вилочным погрузчиком.....	14
Рисунок 6	Перемещение гидравлической тележкой.....	15
Рисунок 7	Электрическая схема силовой цепи .....	16
Рисунок 8	Электрическая схема.....	17
Рисунок 9	Панель управления.....	18

## ТАБЛИЦЫ

Таблица 1	Перечень частей .....	8
Таблица 2	Технические харктеристики .....	9
Таблица 3	Возможные неисправности и методы их устранения .....	23
Таблица 4	Перечень запасных частей .....	255

---

## ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за выбор оборудования Porlanmaz Bakery Machinery. Данное руководство Porlanmaz Bakery Machinery, было подготовлено для того, чтобы обеспечить правильное использование оборудования, получить желаемую производительность от оборудования, предотвратить проблемы, основанные на незнании, ознакомить вас с методами эксплуатации и обслуживания печи.

Porlanmaz Bakery Machinery не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям и окружающей среде в результате невыполнения обязательств, указанных в руководстве пользователя, а также неправильного использования печи. В случае сомнений, или неуверенности в использовании оборудования, позвоните и проконсультируйтесь с авторизованной службой. Следуйте указаниям предупреждений и предупредительных надписей на оборудовании.

PORLANMAZ BAKERY MACHINES оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

**PORLANMAZ BAKERY MACHINERY**

---

## ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Прочтите руководство перед вводом оборудования в эксплуатацию.
- Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает инструкции, указанные в данном руководстве.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, которые могут возникнуть в результате неправильного использования оборудования.
- Техническое обслуживание и ремонт осуществляются только уполномоченным сервисным персоналом.
- PORLANMAZ не несет ответственности за проблемы, возникающие в результате неправильного применения электроэнергии.
- Не используйте устройство на влажной поверхности пола и в условиях высокой влажности.
- Данное руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию защищено авторским правом. Оно не может быть скопировано, изменено или предоставлено третьим лицам без письменного разрешения PORLANMAZ MAKİNE TEKS. İNŞ. HIR. SAN. LTD. ŞTİ.
- PORLANMAZ оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

---

# 1 ВВЕДЕНИЕ

## 1.1 Общие сведения об автоматической машине для нарезки хлеба PMBS 1500

Автоматическая ленточная машина для нарезки хлеба Porlanmaz предназначена для серийной нарезки хлеба нужного размера (11-12-13-14-16-18-20 мм).

Между двумя конвейерными ленточными системами хлеб фиксируется и подталкивается к лезвиям ножей. Лезвия двигаясь вверх и вниз нарезают хлеб поочередно. По бокам расположены регулировочные металлические ограничители, которые равномерно перемещают хлеб по всей длине конвейерной ленты и укладывают в пакет. В нижней части машины есть два выдвижных ящичка, которые подхватывают уже нарезанный хлеб.

Оборудование оснащено колесами для удобного перемещения в нужное место.

Оборудование также оснащено реле управления фазой. Таким образом, работая в разных местах, машина не будет работать некорректно, т.к. имеется индикатор, который указывает на неисправность в работе оборудования. Если горит красный сигнал, значит машина работает не корректно, если зеленый, тогда все исправно.

Автоматическая машина для нарезки хлеба спроектирована и изготовлена с учетом обеспечения безопасности для пользователя при эксплуатации. Машина оснащена различными защитными устройствами. Для необходимости аварийной остановки имеется две кнопки аварийной остановки спереди и сзади. Индикаторные лампы, указывающие на неисправность машины, отвечают требованиям директивы по оборудованию.

Категорически запрещается вмешиваться в работу машины или изменять схемы управления машиной, т.к. это может нарушить функции безопасности этих устройств во время эксплуатации.

## 1.2 Общий вид

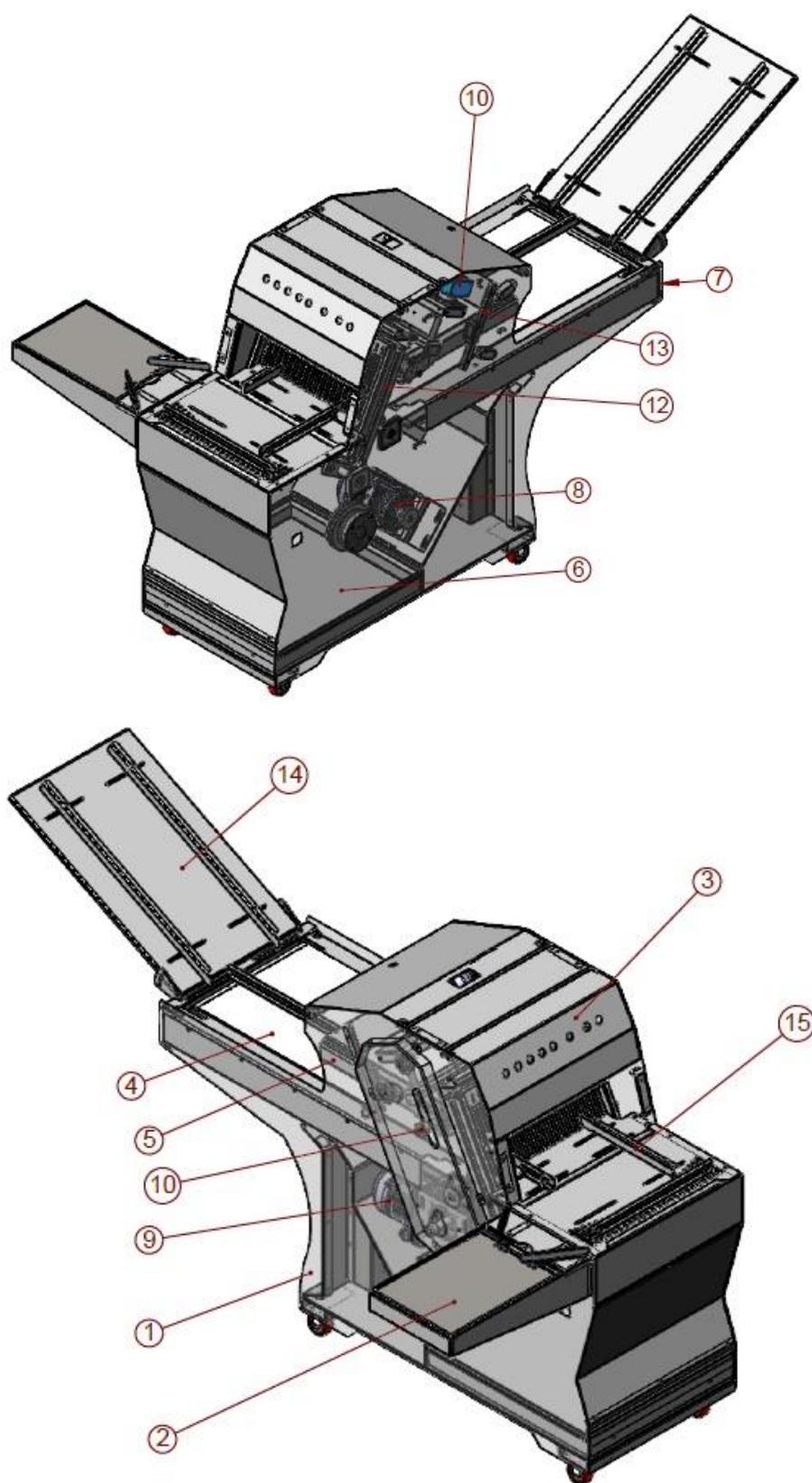


Рисунок 1 Общий вид

№	Часть / Складское название	Часть / Складской код	Количество
1	Основная рама	166. M01	1
2	Установка по надуву	166.M37	1
3	Панель управления	166.045	1
4	Нижняя конвейерная система	166.155	1
5	Верхняя конвейерная система	166.166	1
6	Задний поддон	166.039	1
7	Передний поддон	166.031	1
8	Механизм движения лезвий	166.M15	1
9	Нижний валковый механизм	166.168	1
10	Цепной зубчатый механизм	166.109	8
11	Верхний валковый механизм	166.132	1
12	Кассетная система лезвий	166.M16	1
13	Механизм перемещения верхней ленты	166.M19	1
14	Задний лоток для хлеба	166.M39	1
15	Лоток для вывода хлеба	166.076	1

Таблица 1 Перечень частей

### 1.3 Принцип работы оборудования

Лезвия машины для нарезки хлеба двигаются вверх и вниз, благодаря эксцентриковому приводному механизму. Нижний и верхний конвейерный ленточный механизм направляют хлеб к ножам для нарезки, которые двигаются в противоположную сторону. Верхняя лента прижимает хлеб к нижней ленте и вдавливают в лезвия ножей. Хлеб выкладывается поочередно на задней столешнице для серийного процесса нарезки. Далее, благодаря надувательному устройству, воздух попадая в упаковочный пакет, раздувает его и хлеб помещается в упаковку. Машина оснащена тремя двигателями. Первый двигатель приводит в движение лезвия ножей, второй вращает валковую систему, третий двигает верхнюю ленточную систему вверх и вниз в зависимости от вида хлеба для прижимания.

## 1.4 Технические характеристики оборудования

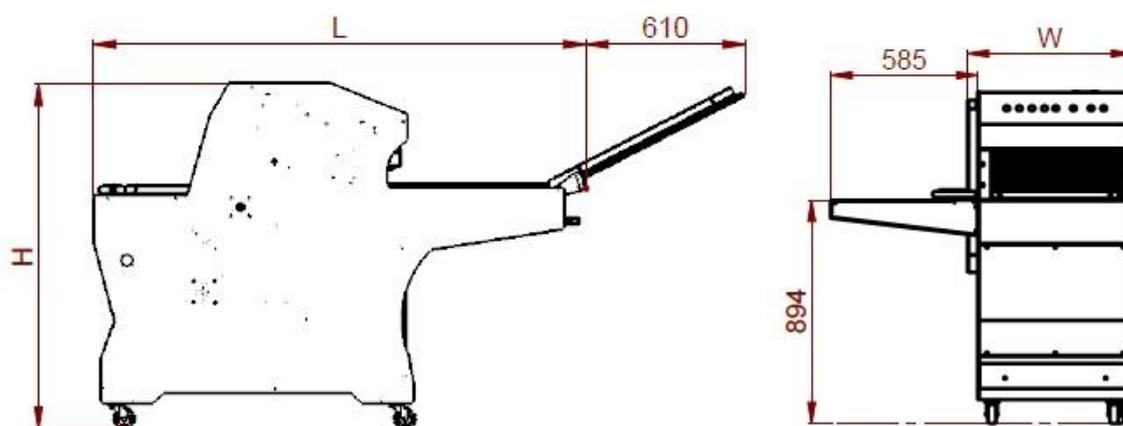


Рисунок 2 Размеры оборудования

Модель	Количество	PMBS 1500
Мощность	ед. / час	1500
Толщина нарезки	мм	11-12-13-14-16-18-20
Количество лезвий	шт.	28-44
Макс. длина хлеба	шт.	450
Высота хлеба (макс.-мин.)	мм	60-160
Ширина (Ш)	мм	660
Длина (Д)	мм	1885
Высота (В)	м	1330
Все оборудования	кг	450
Электрическая мощность	КВт	1,21

Таблица 2 Технические характеристики

## 1.5 Система безопасности

Оборудование оснащено системой безопасности от функциональных сбояв. Схема питания защищена от перенапряжения, короткого замыкания и теплового тока.

На панели управления есть две кнопки аварийной остановки красного цвета, чтобы полностью остановить работу оборудования в аварийной ситуации. Все электрические проводники заземлены в рамках директивы по оборудованию и директивы по низкому напряжению. Кроме того, на основных деталях оборудования имеются информационные, предупреждающие таблички и этикетки о мерах предосторожности.

Питание платы и трансформатора в электрической панели обеспечивается 24В с заземлением.

Защита двигателя: Оборудование автоматически останавливается при перегрузке двигателя.

---

Движущиеся части герметично закрыты, чтобы исключить риск контакта с движущимися и вращающимися частями. Движущиеся части внутри станины машины покрыты защитным листом. Оборудование изготовлено в соответствии с условиями шумоизоляции.

Все электрические и электронные материалы многоярусной печи на каменной основе защищены в электрической панели в соответствии с типом IP 54 по стандарту CEI EN 60204-1: 2016. Для предотвращения поражения электрическим током были соблюдены критерии безопасности, указанные в правилах электромагнитной совместимости 2014/30/EU, директиве о низком напряжении 2014/35/EU и директиве о газовых горелочных устройствах 2016/426/EU.

## **1.6 Инструкции по технике безопасности**

- Данное оборудование должно устанавливаться в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемой помещении. Перед установкой и использованием данного оборудования необходимо ознакомиться с инструкцией.
- Инструкции действительны только в том случае, если на устройстве указан код страны. Если на устройстве нет соответствующего кода, обратитесь к техническим инструкциям, для того, чтобы адаптировать устройство к условиям использования в вашей стране.
- В случае возникновения пожара по какой - либо причине нажмите кнопку аварийной остановки. Отсоедините электрическое питание оборудования (обесточьте).
- Техническое обслуживание и ремонт оборудования должны выполняться только уполномоченным сервисным персоналом.
- Не используйте оборудование на влажной поверхности пола и в условиях повышенной влажности.



- Этот предупреждающий знак расположен на корпусе машины. Никогда не трогайте движущиеся детали во время работы машины. Никогда не снимайте защитные детали. Никогда не чистите, не смазываете и не регулируйте детали машины во время работы машины.



- Обязательно прочтите инструкцию перед использованием. Не ремонтируйте, не обслуживайте и не чистите устройство, не отсоединив от питания.



- Этот предупреждающий знак расположен на электрической панели. Во время работы машины, техническое обслуживание, ремонт и смазку нельзя выполнять без отключения электрической энергии.





- Пользователь не должен подходить к режущим лезвиям машины спереди или сзади. Следует обратить внимание на предупреждающие знаки и предупреждения. Если это не соблюдается, компания не несет ответственности за гибель людей и имущества.

***ВАЖНО:*** Несоблюдение техники безопасности при использовании автоматической машины для нарезки хлеба PMBS 1500 создает опасность для оператора и других уязвимых лиц, живых существ и предметов, при этом производитель не может нести ответственность за эти повреждения.

Рисунок 3 Предупредительные знаки

## 1.7 Шильдик

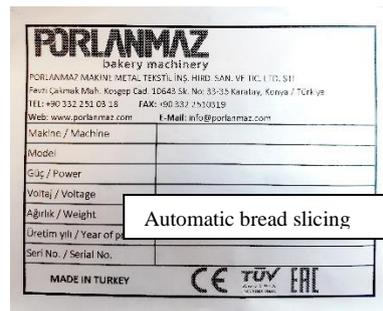


Рисунок 4 Шильдик

## 1.8 Упаковка

Полностью автоматическая машина для нарезки хлеба поставляется с нашего завода в упаковке. Были приняты необходимые меры для обеспечения влажности воздуха в упаковке. Изучите информацию и маркировку на упаковке. В некоторых случаях печи могут поставляться в разобранном виде в соответствии с требованиями заказчика. В таких случаях наша компания должна быть проинформирована об этом во время размещения заказа.

## 2 МОНТАЖ

### 2.1 Требования по монтажу

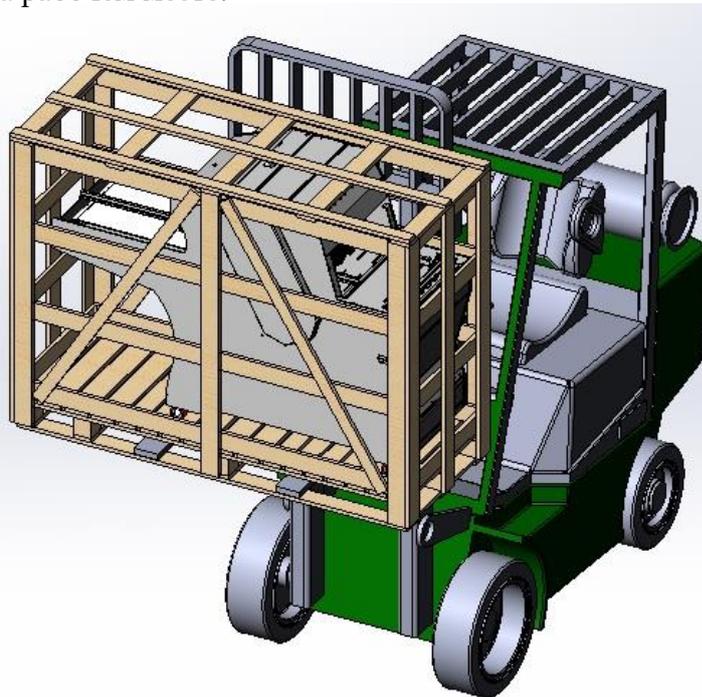
- Пользователь несет ответственность за заземление оборудования и подключение к электричеству. Все электрические установки должны производиться уполномоченными и компетентными лицами.
- Авторизованная служба нашей компании вправе отказаться от установки и ввода в эксплуатацию оборудования в случае, если не будут соблюдены все условия безопасности по установке, при этом будет составлен отчет о любых недостатках и ответственность за выявленные недостатки будет полностью возлагаться на пользователя в случае возникновения каких-либо проблем.

### 2.2 Перемещение

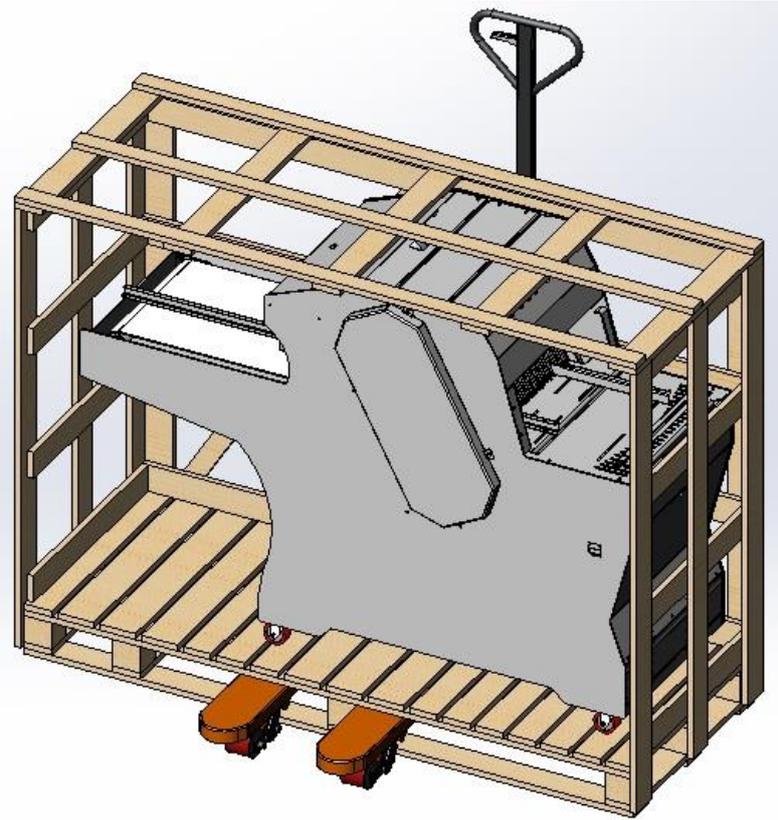
Оборудование упаковано с учетом защиты от царапин и повреждений в момент перемещения. Вес автоматической конвейерной машины для нарезки хлеба составляет 410 кг и должна быть загружена с помощью вилочного погрузчика, как показано на рис. 5, или при помощи гидравлической тележки, как показано на рис. 6.

- Корпус оборудования защищен пенопластом и нейлоном от ударов и вмятин.
- Оборудование должно быть полностью защищено от трения и сильных ударов при погрузке на соответствующее транспортное средство.
- При погрузке и разгрузке оборудования, краном или вилочным погрузчиком должен управлять квалифицированный оператор.
- Никогда не стойте под оборудованием.

- 
- Во время погрузки или разгрузки оборудования, необходимо проверить комплектность всех деталей и частей и сообщить о любых недостатках в нашу Компанию.
  - При перемещении вилочным погрузчиком, оборудование должно подниматься ровно по центру.
  - Убедитесь, что детали оборудования загружены, перемещены и выгружены без повреждений.
  - При перемещении оборудования, необходимо соблюдать правила техники безопасности на рабочем месте.



**Рисунок 5** Перемещение при помощи вилочного погрузчика



**Рисунок 6** Перемещение при помощи гидравлической тележки

Как показано на рис. 6, оборудование перемещается на двух опорах, которые должны быть размещены под поддоном. После перемещения оборудование медленно опускается.

### **2.3 Контроль направления движения конвейерной ленты**

После перемещения автоматической машины для резки хлеба на деревянном поддоне, машина доставляется к месту сборки для монтажа, деревянный ящик разбирается, оборудование снимается с поддона. Колеса и ножки оборудования фиксируются. Выполняются электромонтажные работы, после чего оборудование готово к работе, при этом на передней панели управления должен гореть зеленый свет. Если горит красный свет, то необходимо поменять местами одну из фаз, иначе движение конвейерной ленты и ножей будет в неправильном направлении. Если горит зеленый свет, то движущие части оборудования будут работать в правильном направлении.

## 2.4 Электрическая схема

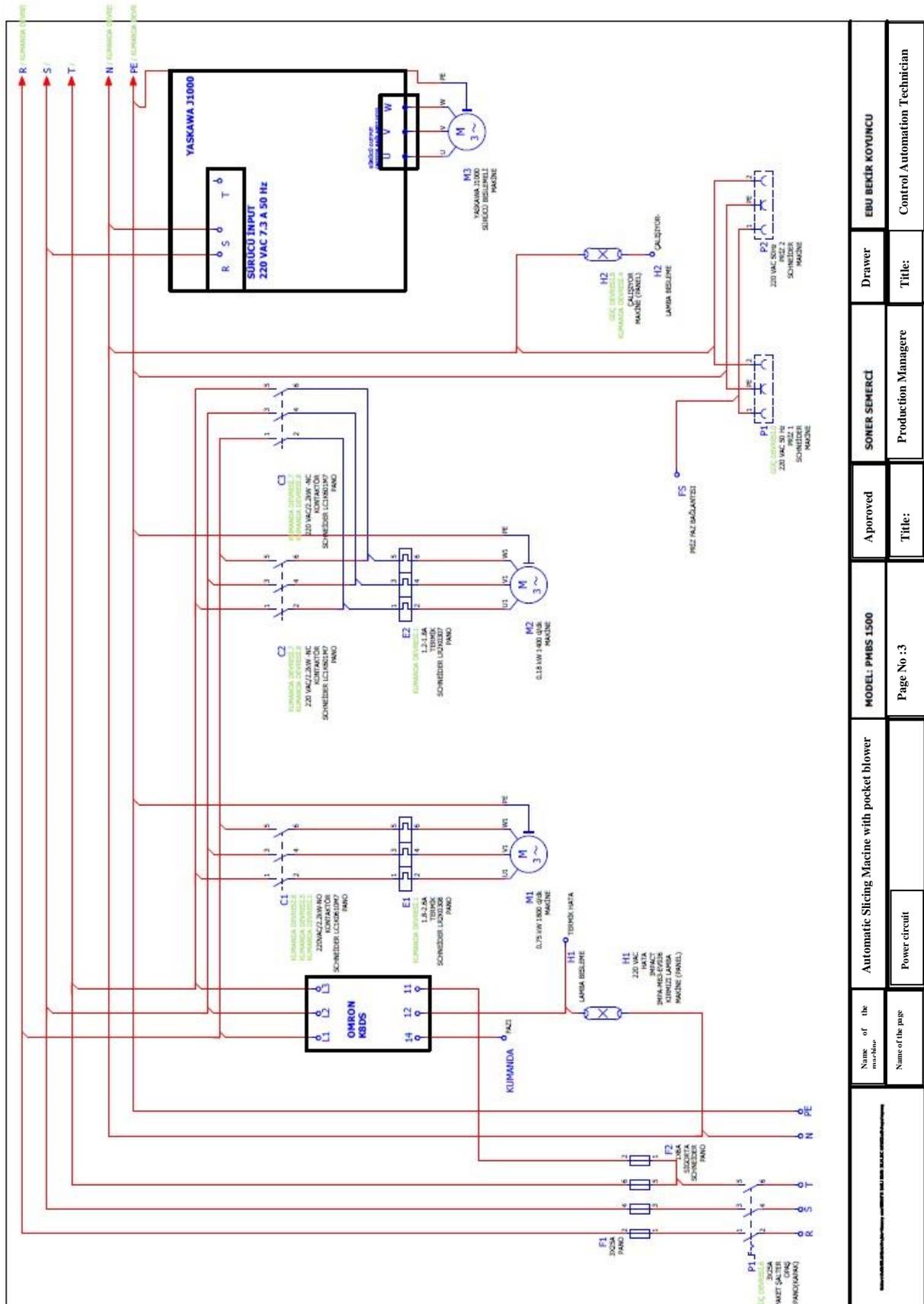


Рисунок 7 Электрическая схема силовой цепи

Name of the machine	Automatic Slicing Machine with pocket blower		Approved	SOMER SEMERCI		Drawer	EBU BEKIR KOYUNCU	
	Name of the page	Power circuit		Title:	Production Managere		Title:	Control Automation Technician
MODEL: PMBS 1500		Page No :3						

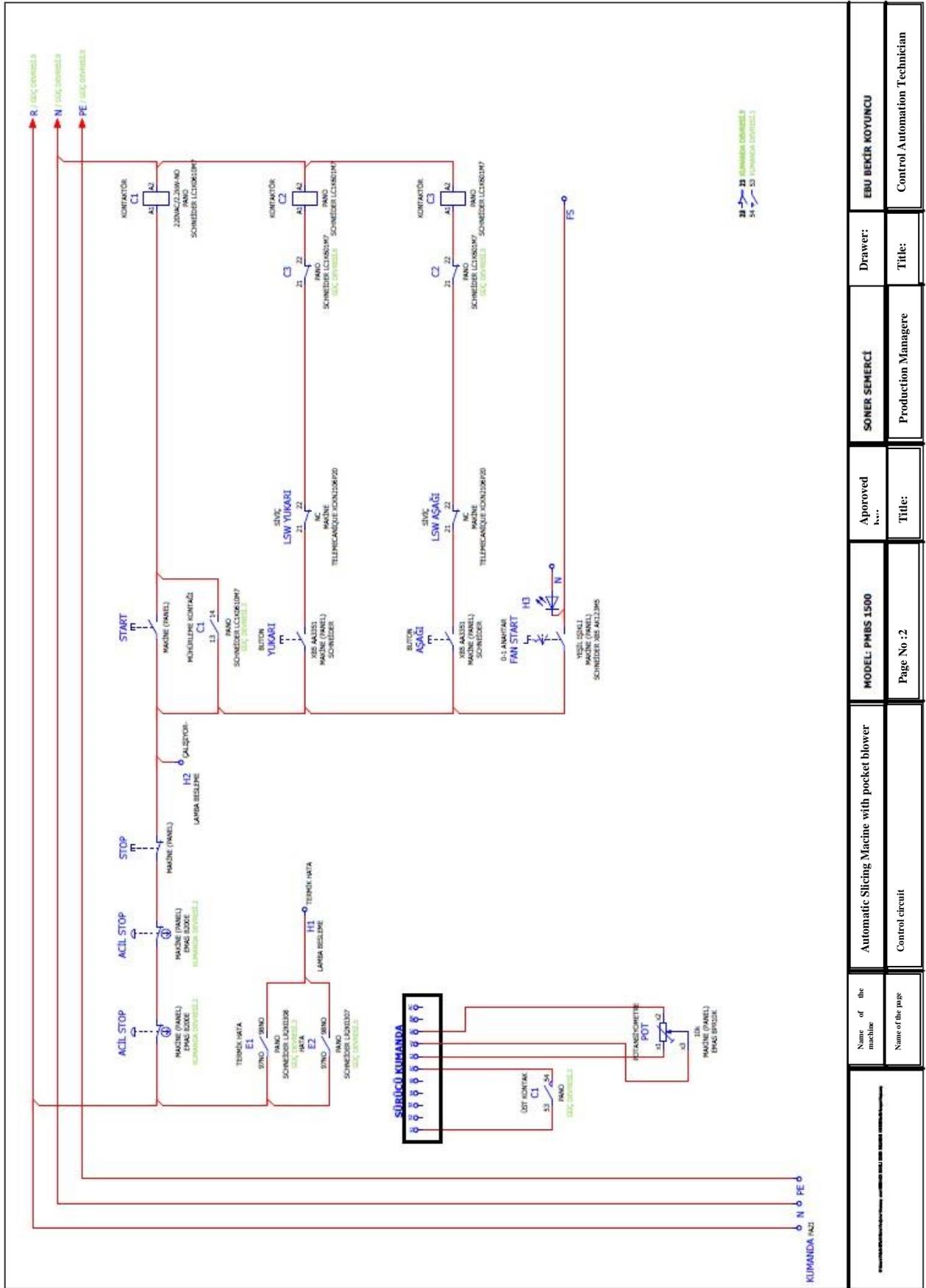


Рисунок 8 Электрическая схема

Name of the machine	Automatic Slicing Machine with pocket blower	Approved In...	MODEL PMBS 1500	Drawer:	EBU BEKİR KOYUNCU
	Name of the page			Control circuit	Production Manager
Page No.: 2		Title:		Title:	

## 2.5 Управление машиной и подготовка к производству

- Для использования автоматической конвейерной машины для нарезки хлеба, необходимо прочитать и изучить руководство пользователя.
- Обязательно должны быть предприняты необходимые меры безопасности.
- Необходимо проверить напряжение в электросети.
- Необходимо проверить соответствие сети системы электроснабжения.
- Необходимо проверить целостность системы привода.
- Не держите никаких легковоспламеняющихся, взрывоопасных посторонних материалов возле машины.

## 3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 3.1 Компоненты управления

Основное электрическое соединение одно в автоматической конвейерной машине для нарезки хлеба. Кнопки на панели управления очень просты, поэтому машиной легко управлять.



Рисунок 9 Панель управления

### 3.2 Запуск оборудования

- Подключите оборудование к электросети. Оборудование работает на трех фазах 380 В переменного тока, с частотой 50 Гц. В случае иной подачи напряжения на вашем рабочем месте, пожалуйста сообщите об этом нашей компании и укажите это в заказе. Также компания гарантирует, что все клеммные соединения производятся специалистом компании.
- Убедитесь, что крышка панели закрыта.
- Запустите оборудование нажав кнопку запуска. Убедитесь, что конвейерная лента находится в движении. Если конвейерная лента не двигается, необходимо поменять местами фазы в электрическом соединении. При неправильном подключении фаз, загорается красная лампочка на панели управления.

### 3.3 Предупреждения об опасных случаях

- ⚠ Следуйте информационным, предупреждающим и оповещающим надписям на оборудовании и не снимайте эти надписи.
- ⚠ Крышка электрической панели должна быть закрыта во время работы оборудования.
- ⚠ Не прикасайтесь к электрооборудованию мокрыми руками и не эксплуатируйте оборудование на мокрой поверхности пола.
- ⚠ Никогда не мойте оборудование водой.
- ⚠ Никогда не оставляйте оборудование без контроля во время работы.
- ⚠ Не работайте на отвесных и наклонных местах, которые не подходят для оборудования.
- ⚠ Не снимайте оригинальные детали оборудования.
- ⚠ Никогда не доверяйте ремонт и обслуживание оборудования лицам или учреждениям, кроме тех, кто уполномочен компанией PORLANMAZ MAKİNA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.
- ⚠ При работе уделяйте максимальное внимание во избежание травм рук и ног.
- ⚠ Выполняйте работу в условиях, где достаточно освещения. Во время ночной работы работайте с соответствующим освещением.
- ⚠ Не влезайте руками или каким-либо предметом в участок с механизмами, передающими движение от двигателя.
- ⚠ Лицам моложе 18 лет или лиц, не владеющих достаточной информацией об оборудовании, запрещено управлять оборудованием.
- ⚠ Прежде чем начать работать на оборудовании, люди, животные и особенно дети вокруг оборудования должны находиться на безопасном расстоянии. Пользователь несет полную ответственность за прямые и косвенные ошибки.
- ⚠ Для безопасного использования, используйте оригинальные запасные части.
- ⚠ Если вы столкнулись с проблемой с вашим оборудованием, не позволяйте некомпетентным лицам вмешиваться в работу оборудования, а обратитесь в авторизованную службу.
- ⚠ Проблемы, возникающие из-за использования неоригинальных деталей, находятся под ответственностью пользователя.
- ⚠ Не запускайте оборудование в холостом положении на долгий период времени.
- ⚠ Убедитесь, что во время запуска и выключения оборудования, внутри нет никаких сторонних предметов.

- 
- ⚠ Если какие-либо части оборудования должны быть сняты во время работы, полностью остановите оборудование.
  - ⚠ Никогда не изменяйте заводские настройки на оборудовании. Эксплуатируйте оборудование только на рекомендованных значениях.
  - ⚠ Все виды ремонта и технического обслуживания производятся авторизованной службой, за исключением чистки.
  - ⚠ Чистку оборудования необходимо проводить в конце каждого рабочего дня.
  - ⚠ Следуйте предупреждающим знакам на оборудовании и инструкциям по технике безопасности, приведенным в этой брошюре. Ответственность за ущерб, который может возникнуть в результате неправильного использования, полностью несет пользователь.

### 3.4 Эффективное использование электроэнергии

- Подвергая электрооборудование механическим нагрузкам, увеличивается потребление электроэнергии. В связи с этим, необходимо проводить регулярное техническое обслуживание оборудования.
- Не запускайте оборудование в холостом режиме.
- Чтобы предотвратить некачественное производство и, чтобы энергия не была потрачена впустую, пользователь должен постоянно следить за состоянием продукции.
- Эксплуатация оборудования с неисправностями, которые могут и не препятствовать работе оборудования, часто требуют чрезмерного использования энергии. Производство должно быть продолжено только после устранения всех неисправностей
- Постоянное сопротивление двигателя при падении напряжения приводит к увеличению тока и перенапряжению двигателя.
- Если в электросети происходит изменение напряжения (постоянное увеличение или уменьшение), то следует запросить у соответствующих учреждений принять соответствующие меры.

### 3.5 Ошибки при использовании оборудования

- Эксплуатация оборудования без масла.
- Несоблюдение и игнорирование предупреждающих знаков и этикеток на оборудовании.
- Осуществление ремонта или технического обслуживания, во время работы оборудования.
- Деактивация механизмов безопасности.
- Не использование стабилизатора напряжения, в случаях нестабильности напряжения электросети.

## 4 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Для эффективной работы автоматической машины для нарезки хлеба, рекомендуется следовать инструкциям по техническому обслуживанию. Техническое обслуживание оборудования должно выполняться пользователем в конце рабочего дня. Это очень важно в течение всего срока службы оборудования.

### 4.1 Инструкция по техническому обслуживанию

- Оборудование следует чистить от хлебных крошек каждый день. Пренебрежение этой инструкцией приведет к тому, что движущие части могут способствовать к застреванию хлеба, движущемуся между лентами.
- Подшипники по бокам валиков должны смазываться жидкой смазкой.
- При нарезке хлеба необходимо визуально следить за процессом нарезки.
- В конце работы необходимо отключить оборудование от электропитания.

#### **ЗАМЕТКА:**

Периодическое техническое обслуживание оборудования PORLANMAZ должно осуществляться только уполномоченными службами PORLANMAZ. Компания не несет ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть в результате вмешательства третьих лиц.

Для периодического технического обслуживания не гарантийных случаев, обращайтесь в авторизованную службу нашей компании.

Рекомендуется проводить периодическое техническое обслуживание не реже одного раза в год.

### 4.2 Пояснения для увеличения срока службы оборудования

- Когда лезвия ножей затупятся и начнут ломать хлеб, оборудование начнет работать под нагрузкой и со временем выйдет из строя. По этой причине затупленные ножи следует заменить, когда они изношены.
- Необходимо регулярно смазывать подшипники.
- Необходимо регулярно смазывать узлы, обеспечивающие передачу движения.
- Необходимо чистить наружную поверхность машины в конце рабочего дня.
- В тех случаях, когда вы не используете муку, не держите муку рядом с оборудованием.

### 4.3 Причины неисправности и методы их устранения

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Конвейерные ленты не вращаются.	Отключилось тепловое реле двигателя.	Низкое напряжение приходит на одну из фаз. Двигатель заклинил от перегрузки.	Пользователь.
	Двигатель заклинил.	Необходимо прочистить конвейерные ленты.	Пользователь/ Сервис.
	Нарушена работа цепи передачи.	Открыть защитную пластину сбоку. Смазать трансмиссию маслом.	Пользователь.
Двигатель работает в холостую.	Порвана цепь передачи.	Цепь отработала свой срок, либо порвалась из-за попадания обломка. Необходимо заменить цепь.	Сервис.
Оборудование не работает.	Не поступает питание в оборудование.	Проверить линию электропередачи.	Сервис.
	Возможно отсоединилось защитное тепловое реле двигателя.	Проверить тепловое реле.	Сервис.
	Нажата кнопка аварийной остановки.	Проверить кнопку аварийной остановки.	Пользователь.
Двигатель работает шумно.	Возможно пропала одна из фаз.	Провести проверку 3 фаз.	Сервис.
	Цепь очень тугая.	Необходимо ослабить цепь.	Сервис.
Непрерывный шум при низкой нагрузке двигателя, периодически прерывающийся при увеличении нагрузки.	На одну из катушек приходит одна фаза.	Требуется корректировка подключения.	Авторизованное обслуживание двигателя.
Нагревание корпуса двигателя и подшипников.	Высокая нагрузка на двигатель. Тепло, вырабатываемое в конвейерных лентах распространяется на корпус.	Снизить нагрузку на двигатель.	Авторизованное обслуживание двигателя.
Нагревается двигатель, отвечающий за работу ножей.	Лезвия ножей ржавые.	Требуется замена ножей.	Сервис.
Дробление при нарезке хлеба.	Скорость слишком высокая.	Требуется снизить скорость.	Пользователь.
	Нарезается горячий хлеб.	Необходимо остудить хлеб.	Пользователь.

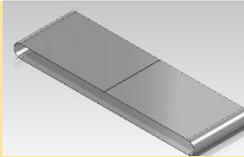
НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Происходит перегрев конвейерных лент.	В подшипниках нет масла. Система смазки не работает.	Необходимо почистить и смазать подшипники. Отремонтировать систему смазки.	Сервис.
	Давление в конвейерных лентах. В подшипниках нет масла. Конвейерная лента свернулась, потому что потеряла масляную смазку. На валу ротора имеется кривизна.	Заменить вал ротора и неисправные подшипники.	Сервис.
	Вылетело или порвалось смазочное кольцо.	Проверить систему. Если попала грязь, необходимо прочистить или заменить систему смазки на новую.	Сервис.
	Высокая горизонтальная или вертикальная нагрузка на конвейерные ленты, что приводит к сбоям в сбалансированной работе.	Уменьшить нагрузку на вал двигателя. Заменить дефектные подшипники.	Авторизованное обслуживание двигателя.
	Двигатель работает слабо, т.к. ослаблены подшипники.	Конвейерная лента хорошо не прилегает к корпусу. Необходимо затянуть болты и шпильки.	Сервис.
Конвейерная лента скользит.	Слабое натяжение конвейерной ленты.	Отрегулировать, не растягивая вал.	Сервис.
	Направление и центровка валиков не совпадают.	Необходимо отцентрировать два вала.	Сервис.
	Поверхностное натяжение конвейерной ленты не одинаково по всей длине.	Выровнять конвейерную ленту по длине всех валиков. Если проблема не устранена, необходимо заменить конвейерную ленту.	Сервис.

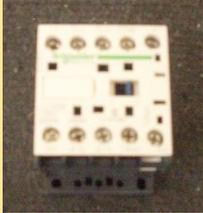
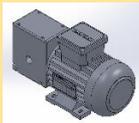
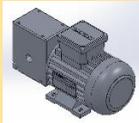
Таблица 3 Возможные неисправности и методы их устранения

## 5 ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Пожалуйста четко указывайте следующие пункты в Ваших заказах на приобретение запасных частей:

- Модель и серийный номер оборудования
- Напряжение тока и частота вращения двигателя
- Название запасной части
- Требуемый способ доставки
- Адрес доставки

№	Изображение	Часть / Складской код	Часть / Складское название части	Количество
1		166.155	Нижняя конвейерная лента 260x46	1

		166.166	Верхняя конвейерная лента 110x46	1
2		166.154(6203) 166.156 (6204)	Роликовый подшипник	4
3		166.152	Роликовый подшипник	2
4			Тепловое реле	1
5			Пускатель	1
15		½ цепь	Цепь трансмиссии	1
16		0,37/1000 d/d Редуктор	Нижний редуктор	1
17		0,18/1400 d/d Редуктор	Верхний редуктор	1
18		0,75/1400 d7d	Двигатель	1
19		166.155	Ножи	28-44

20		166.153	Резинка для кассеты	4
21		166.149	Червячная передача	2
22		166.148	Эксцентриковый шкив	1
23		YASKAWA J1000	Привод (регулятор скорости)	1

Таблица 4 Перечень запасных частей

## 6 СРОКИ И УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- 1-) Гарантийный срок начинается со дня поставки товара и составляет два года.
- 2-) Оборудование, производимое PORLANMAZ BAKERY MACHINERY (за исключением камер сгорания (горелок), электрооборудования и печей сжигания твердого топлива), имеют гарантию 2 (два) года.
- 3-) Технические материалы, поставляемые не нашей компанией – не подпадают под гарантию нашей компании.
- 4-) В случае неисправностей, вызванных операционными, эксплуатационными и иными ошибками в использовании, необходимо обратиться за помощью к авторизованной технической службе нашей компании в течение гарантийного срока. В противном случае гарантия на оборудование не распространяется.
- 5-) Если оборудование выходит из строя в течение гарантийного срока, то время, затраченное на ремонт, добавляется к гарантийному сроку. Срок ремонта оборудования составляет не более тридцати рабочих дней. Этот период начинается со дня неисправности, выявленного на станции технического обслуживания либо у одного из продавцов, дилеров, агентов, представителей, импортеров или изготовителей-производителей оборудования, в случае отсутствия станции технического обслуживания.
- 6-) Если оборудование выйдет из строя в течение гарантийного срока из-за некачественной сборки или некачественного материала, из которого изготовлено оборудование, то ремонт, замена частей будут произведены на бесплатной основе.
- 7-) Гарантия не распространяется, если серийный номер на машине фальсифицирован.
- 8-) Неисправности, вызванные нижеуказанными причинами, не покрываются гарантией.
  - Подверженность оборудования механическим воздействиям при транспортировке;

- Неправильное подключение оборудования к электросети, подача неподходящего напряжения, при несоблюдении написанного во введении и руководстве пользователя;

- Эксплуатация машины в условиях перегрузки;

- Недостаточное питание оборудования от сети, незакрепленные или неаккуратные электрические соединения;

- Невозможность чистки оборудования, работающего в запыленных местах, в течение длительного периода времени;

- Неисправность оборудования из-за ошибки человека / лиц, использующих оборудование.

**9-)** Неисправности, возникшие в результате использования оборудования с нарушением инструкции по эксплуатации, не подлежат гарантийному обслуживанию.

**10-)** По любым вопросам, связанным с гарантийным сертификатом, вы можете обратиться в Министерство промышленности и торговли, Главное управление по защите прав потребителей и надзору за рынком.

Данная гарантия предоставляется компанией PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, и действует при условии, что оборудование используется в соответствии с условиями, указанными в инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию, и при отсутствии вмешательства неуполномоченных лиц, кроме персонала, уполномоченного PORLANMAZ MAKİNE METAL TEKSTİL İNŞ.HIRD.SAN.VE TİC.LTD. ŞTİ, по техническим, ремонтным и любым другим вопросам.

Кроме того, следующие пункты также не являются гарантийными

1. Искажение, ломка и царапание наружной поверхности машины, совершенное пользователем.

2. Повреждения и разрушения при погрузке, разгрузке и транспортировке.

3. Повреждения и неисправности, вызванные низким или избыточным напряжением, неправильным электромонтажом, использованием оборудования при напряжении, отличном от показателей, указанных на этикетке оборудования.

4. Неисправности, которые могут быть вызваны иным оборудованием, используемым вместе с данным оборудованием.

5. Повреждения и неисправности, вызванные любым стихийным бедствием.

6. Неисправности и повреждения, вызванные использованием оборудования, не соблюдая условия руководства пользователя.

7. Электрические сбои из-за износа деталей и ошибки при использовании оборудования не являются гарантийными.

Устранение вышеперечисленных неисправностей осуществляется за отдельную плату.

Определение действий, которые необходимо предпринять для устранения неисправности, выбор деталей, которые подлежат замене, принимаются решением нашей компании. Устранение неисправности может быть выполнено там, где оборудование непосредственно установлено или в авторизованном сервисе. Владелец

---

устройства должен дать свое согласие на данный процесс. В случае любой фальсификации на гарантийном свидетельстве или серийном номере машины, факта того, что гарантийное свидетельство не принадлежит дефектному устройству, а также непредставление гарантийного свидетельства, влечет за собой полное снятие оборудования с гарантии.

## **7 АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИС**

Porlanmaz Makine Metal Tekstil İnşaat Hırdavat San.ve Tic. Ltd. Şti.

Büsan Organize Sanayi Bölgesi KOSGEB Caddesi 10643 Sokak No: 33 – 35

Karatay, Konya / Turkey

1- ИМЯ ЗАКАЗЧИКА/ПОКУПАТЕЛЯ:

ДАТА:

Адрес-Телефон-Факс

2-ОБЪЕМ ГАРАНТИИ:

ДА

НЕТ

3- СОДЕРЖАНИЕ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ:

4-ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ:

5-СПОСОБ И УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ:

ПРИМЕЧАНИЕ:

УТВЕРЖДЕНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ

УТВЕРЖДЕНИЕ ПЕРСОНАЛА ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ



*Firincinin Dosta...*

**PORLANMAZ**  
bakery machinery



*Firincinin Dosta...*

**PORLANMAZ**  
bakery machinery

**PORLANMAZ**

