

# Danler серия PG

Машины тестомесильные  
для крутого теста



PG - 18 Z  
PG - 36 Z/H  
PG - 55 Z/H

Руководство по эксплуатации  
и монтажу



## ОГЛАВЛЕНИЕ

|                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Назначение .....                                                                                                            | 3  |
| 2. Общие сведения .....                                                                                                        | 3  |
| 3. Технические характеристики .....                                                                                            | 4  |
| 4. Комплектация .....                                                                                                          | 5  |
| 5. Устройство и принцип работы .....                                                                                           | 5  |
| 6. Факторы, влияющие на свойства получаемой массы .....                                                                        | 6  |
| 7. Меры безопасности .....                                                                                                     | 6  |
| 8. Монтаж оборудования .....                                                                                                   | 7  |
| 9. Подготовка к работе .....                                                                                                   | 8  |
| 10. Включение и работа .....                                                                                                   | 8  |
| 11. Гигиеническое и техническое обслуживание .....                                                                             | 9  |
| 12. Возможные неисправности и способы их устранения .....                                                                      | 10 |
| 13. Правила транспортирования и хранения .....                                                                                 | 10 |
| 14. Утилизация .....                                                                                                           | 11 |
| 15. Сведения о сертификации .....                                                                                              | 11 |
| 16. Гарантии изготовителя .....                                                                                                | 11 |
| Приложение 1. Сборочный чертеж машины модели PG-18 Z .....                                                                     | 12 |
| Приложение 2. Сборочный чертеж машины модели PG-36 Z/H и модели PG-55 Z/H .....                                                | 13 |
| Приложение 3. Габаритный чертеж моделей серии PG .....                                                                         | 14 |
| Приложение 4. Схема электрическая принципиальная моделей PG-18 Z/H, PG-36 Z/H,<br>PG-55 Z/H с питающим напряжением 220 В ..... | 15 |
| Приложение 5. Схема электрическая принципиальная моделей PG-18 Z/H, PG-36 Z/H,<br>PG-55 Z/H с питающим напряжением 380 В ..... | 16 |

Настоящее руководство по эксплуатации совмещает в себе и инструкцию по монтажу, пуску, регулированию и использованию оборудования, удостоверяющую основные параметры и характеристики тестомесильных машин Danler серии PG, и содержит сведения, необходимые для их правильного монтажа, пуска, регулирования, технического обслуживания и использования по назначению.

Перед монтажом и эксплуатацией оборудования необходимо ознакомиться с настоящей документацией и изложенными в ее разделах описаниями, инструкциями, характеристиками и требованиями.

Завод-изготовитель оставляет за собой право внести изменения в конструкцию оборудования, не ухудшающие его качества и потребительские свойства и не отраженные в данном руководстве по монтажу и эксплуатации.

Производитель гарантирует долговечную и надежную работу тестомесильных машин при соблюдении правил эксплуатации и технического обслуживания, описанных в данном руководстве, поэтому прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, необходимо внимательно ознакомиться с настоящим руководством!

Настоящее руководство является неотъемлемой частью оборудования и подлежит передаче совместно с оборудованием в случае смены его владельца.

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

**1.1.** Тестомесильные машины Danler серии PG предназначены для автоматизации процесса перемешивания и вымешивания различных масс высокой вязкости, таких как: крутое тесто, густой фарш, творог, медовое пряничное тесто и многих других составов.

Благодаря данной машине можно быстро и просто изготовить пельмени, вареники, хинкали, чебуреки, домашнюю лапшу, лаваш, творожную массу, пряники и многие другие виды продукции.

**1.2.** Используется в ресторанах, кафе, пекарнях, пиццериях, кондитерских, закусочных и на любых других предприятиях общепита, занимающихся изготовлением пищевых изделий.

**1.3.** Использование тестомесильных машин Danler PG обеспечивает:

- экономию времени при приготовлении продукции;
- увеличение производительности труда;
- получение качественно вымешанной (размятой) массы;
- получение равномерной массы (составов) при перемешивании нескольких ингредиентов.

## 2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

**2.1.** Тестомесильная машина представляет собой оборудование для автоматизации процесса перемешивания различных составов (муки, воды, дрожжей, фарша, соли, сахара, чая и других компонентов) в однородную массу, придания этой массе необходимых структурно-механических свойств и создания таким образом благоприятных условий для последующих технологических операций: брожения, деления, формирования, расстойки, выпечки, упаковывания и т.п.

Машина работает в полуавтоматическом режиме и требует присутствие оператора. Оператор осуществляет загрузку/выгрузку перемешиваемой массы и запуск/остановку машины. Также оператор контролирует время перемешивания массы и при необходимости, корректирует объем/состав массы добавлением того или иного ингредиента в дежу тестомесильной машины.

**2.2.** К конструктивным особенностям и преимуществам тестомесильных машин Danler серии PG можно отнести:

- Равномерность замеса, которая обеспечивается благодаря двум рабочим органам (подвижному и неподвижному). Тесто получается упругим и эластичным, хорошо раскатывается и не рвется.
- Простота выгрузки массы, обеспечиваемая наличием реверсивного движения месильного органа (кроме модели PG-18) и возможностью ручного опрокидывания дежи после снятия ее фиксации.
- Стойкость машины к окислению и коррозии. Дежа выполнена из стали AISI 304, корпус машины металлический, покрытый порошковой эмалью.
- Предотвращение загрязнения перемешиваемой массы и «распыла» муки обеспечивается крышкой, закрывающей дежу. Также она предотвращает возможность травмирования оператора и попадания посторонних твердых предметов, способных привести к поломке оборудования.
- Фиксация дежи во время работы, осуществляемая специальными фиксаторами, которые управляются ручками.
- Эргономичность машины, позволяющая обеспечить простоту проведения санитарно-гигиенической обработки.
- Долговечность эксплуатации, которая обеспечивается благодаря простоте и надежности машины.

### 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**3.1.** Основные технические характеристики моделей серии PG отображает таблица 1.

Таблица 1.\*

| Тип оборудования                            | Машина тестомесильная для крутого теста с горизонтальным расположением месильного органа |                                        |             |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|
| Изображение/модель                          | PG-18 Z                                                                                  | PG-36 Z/H                              | PG-55 Z/H   |
| Тип дежи                                    | Опрокидываемая                                                                           |                                        |             |
| Объем дежи, л                               | 18                                                                                       | 36                                     | 55          |
| Привод опрокидывания дежи                   | Ручной                                                                                   |                                        |             |
| Форма месильного органа                     | «Z»-образный                                                                             | «Н» (многолопастной) или «Z» -образный |             |
| Максимальная масса загружаемой муки, кг     | 6                                                                                        | 12,5                                   | 25          |
| Максимальная масса загружаемого теста, кг   | 9                                                                                        | 18                                     | 36          |
| Скорость вращения месильного органа, об/мин | 18                                                                                       |                                        |             |
| Наличие реверса месильного органа           | Нет                                                                                      | Есть                                   |             |
| Напряжение сети, В                          | 220                                                                                      | 220/380                                | 220/380     |
| Мощность двигателя, кВт                     | 0,75                                                                                     | 1,5                                    | 2,2         |
| Масса, кг                                   | 75                                                                                       | 110                                    | 147         |
| Габаритные размеры ШхГхВ, мм                | 630x400x610                                                                              | 700x460x820                            | 760x530x970 |

\* Примечание. Допускается отклонение от заявленных характеристик при использовании в условиях, отличных от условий тестирования тестомесильной машины производителем.

## 4. КОМПЛЕКТАЦИЯ

**4.1.** В комплект поставки одной единицы оборудования входит:

- Тестомесильная машина серии PG (изображение приведено в таблице 1) - 1 шт.
- Руководство по монтажу и эксплуатации на русском языке - 1 шт.
- Гарантийный талон (в зависимости от условий поставки) - 1 шт.
- Транспортная упаковка (палет с деревянным габаритным каркасом с различными упаковочными элементами).

## 5. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ ИЗДЕЛИЯ

**5.1.** Устройство тестомесильной машины серии PG.

**5.1.1.** Тестомесильная машина. Вид общий: рис. 1 (может незначительно отличаться в зависимости от модификаций).

- ① Корпус машины. Выполнен из углеродистой стали, покрытой порошковой эмалью.
- ② Ручки фиксаторов дежи. С их помощью оператор осуществляет опрокидывание/фиксацию дежи (на модели PG-18 - 1 шт).
- ③ Фиксатор дежи выдвижного типа (на модели PG-18 - 1 шт).
- ④ Дежа, выполненная из нержавеющей стали AISI 304.
- ⑤ Крышка дежи, защищающая оператора от вращающегося месильного органа, от «распыла» муки и попадания в массу сторонних включений.
- ⑥ Панель управления (на модели PG-18 Z отсутствует ручка направления движения месильного органа).
- ⑦ Ножки опорные.

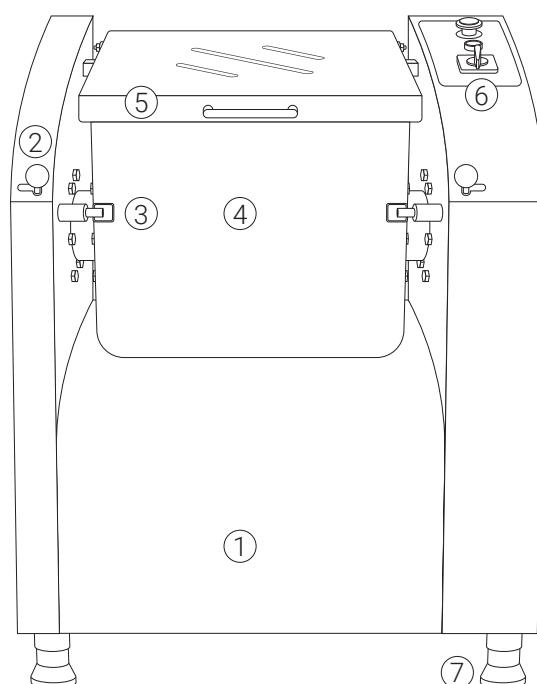


Рис. 1

**5.1.2.** Тестомесильная машина. Панель управления: рис. 2 (может незначительно отличаться в зависимости от модификаций).

- ⑧ Кнопка экстренной остановки машины типа «грибок».
- ⑨ Кнопка включения машины.
- ⑩ Поворотная ручка, задающая направление вращения месильного органа и служащая для штатного отключения машины (кроме модели PG-18 Z). Положение ручки «ВПЕРЕД» (FWD) – рабочее вращение месильного органа, «НАЗАД» (REW) – реверсивное.



Рис. 2

### 5.1.3. Тестомесильная машина. Месильный орган: рис. 3.

- ⑪ Спаренный Z-образный месильный орган.
- ⑫ Отсекатель (неподвижный месильный орган).
- ⑬ Многолопастной (H-образный) месильный орган.

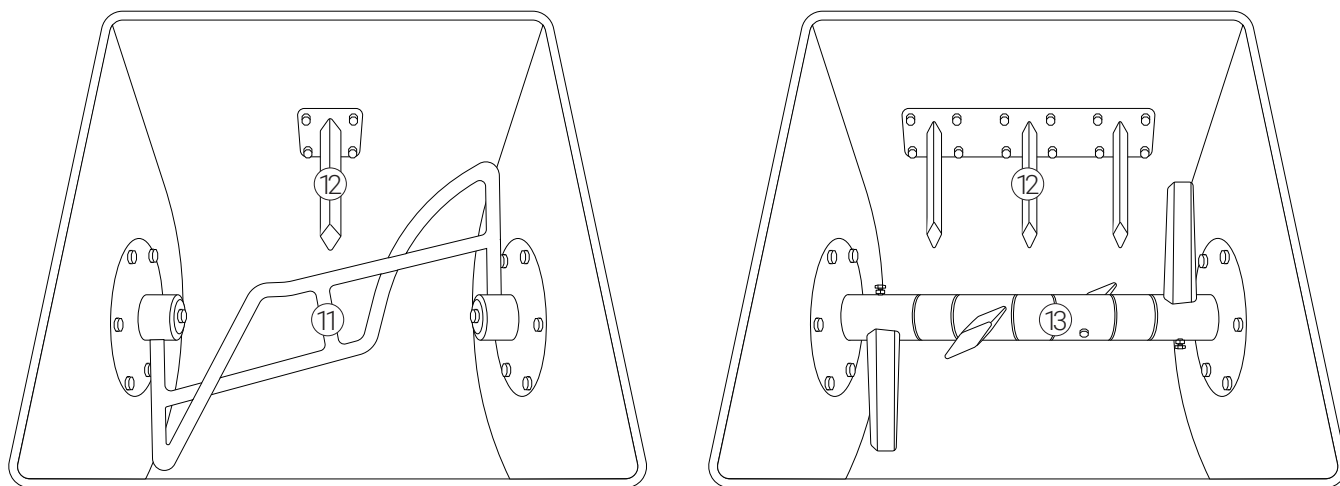


Рис. 3

### 5.2. Принцип работы тестомесильной машины серии PG.

Принцип действия машины основан на оказании силового воздействия вращающегося месильного органа, находящегося в закрытой емкости (деже), на перемешиваемую массу, в результате чего масса взбивается и/или перемешивается (в зависимости от цели операции). Для предотвращения налипания и вращения густой массы вместе с вращающимся месильным органом предусмотрен отсекающий теста (поз. 12), выполняющий также функцию вспомогательного (неподвижного) месильного органа. Данная компоновочная схема месильных органов обеспечивает повышение качества взбивания и перемешивания различных масс.

## 6. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА СВОЙСТВА ПОЛУЧАЕМОЙ МАССЫ

### 6.1. На свойства получаемой массы влияет:

- Состав массы, последовательность и скорость добавления ингредиентов при перемешивании.
- Качество/состояние перемешиваемых компонентов.
- Температура перемешивания.
- Продолжительность перемешивания.
- Квалификация персонала.
- Качество и правильность подбора оборудования, на котором производится взбивание и/или перемешивание массы.

## 7. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**7.1.** К монтажу, эксплуатации и техническому обслуживанию тестомесильной машины допускаются лица не моложе 18 лет, прошедшие аттестацию по технике безопасности при работе с радиоэлектронным оборудованием и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, а также изучившие настоящее руководство.

**7.2.** Перед началом эксплуатации оборудования необходимо проверить отсутствие повреждений и проконтролировать работу устройств безопасности. Также необходимо проверить, что подвижные части не заблокированы, нет поврежденных частей, все части были правильно смонтированы и что все условия, способные влиять на нормальную работу оборудования, являются оптимальными.

**7.3.** Использовать оборудование в соответствии с параметрами, изложенными в таблице 1. Без перегрузок оборудование работает лучше и более надежно.

**7.4.** В случае возникновения аварии по причине остановки вращения, слишком высокого напряжения или сверхтоков выше стандартного значения автоматический выключатель среагирует в течение 15 секунд, электроснабжение прервется, и машина остановит свою работу. Для возобновления работы машины требуется нажать кнопку «Reset» (Сброс) автоматического выключателя, и машина будет готова к работе.

**7.5.** Оператор должен работать в условиях, соответствующих стандартам производства продуктов питания. Используйте только чистую одежду. Не носите широкую и развевающуюся одежду или украшения, которые могут попасть в движущиеся части машины или перемешиваемую массу. Используйте нескользящую обувь. В целях гигиены и безопасности надевайте на длинные волосы сетку и надевайте перчатки на руки.

**7.6.** Данные тестомесильные машины являются производственным оборудованием с мощным двигателем. В небольшом замкнутом пространстве с низкой способностью стен к поглощению и/или пропусканию звуковых волн необходимо использовать средства защиты органов слуха оператора.

**7.7.** Данные тестомесильные машины являются производственным оборудованием с мощным двигателем. При осуществлении замеса большой массы оборудование может вибрировать из-за дисбаланса инерционных масс, вращающихся в плоскости, перпендикулярной оси вращения месильного органа. Также при замешивании возможно появление резонанса, начинающегося при приближении частоты вынужденных колебаний (исходящих от месильного органа) к собственной частоте перемешиваемой массы (зависит от ее массы, вязкости, текучести и т.п.) Главными способами борьбы с вибрацией являются виброизоляция и вибропоглощение. В основу первого положено снижение передаваемой от машин и механизмов вибрации на основание машины путем размещения между ними упругих элементов или амортизаторов, а в основу второго — рассеивание энергии колебаний покрытиями с большим внутренним трением (вязкостью).

**7.8.** Не допускать эксплуатацию тестомесильной машины, которая находится в неустойчивом положении. Определить наиболее подходящее положение путём ее перемещения или выравнивания плоскости опорных элементов для обеспечения равновесия и устойчивости оборудования.

**7.9.** Не допускать контакта рук оператора с вращающимся месильным органом.

**7.10.** Если в деже есть тесто, то при запуске вращения месильного органа всегда держать её в вертикальном положении и закреплять фиксирующими ручками. В противном случае возможно резкое вращение, возвращение дежи в вертикальное положение и травмирование оператора.

**7.11.** Соблюдать повышенную осторожность и сосредоточенность во время работы. Не использовать оборудование, если вы отвлечены посторонними делами.

**7.12.** Защитить кабель питания. Не тянуть за кабель питания для того, чтобы вынуть вилку из розетки. Не подвергать кабель действию высоких температур, острых

поверхностей, воды и растворителей.

**7.13.** Вынимать вилку из розетки в конце каждого использования и перед проведением операций по очистке, техобслуживанию или передвижению машины. Не использовать удлинители, проложенные на открытом воздухе.

**7.14.** Не трогать силовой кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.

**7.15.** Не допускать нахождение кабеля между стульями, креслами или иными предметами, которые могут оказать давление и повредить кабель. Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В ином случае, возможно поражение электрическим током или возгорание.

**7.16.** Осуществлять операции по ремонту исключительно квалифицированным персоналом, используя оригинальные запчасти. Несоблюдение данного предписания может привести к возникновению опасности для пользователя.

**7.17.** Не допускать тряски оборудования, не хранить оборудование в перевернутом виде.

## 8. МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

**8.1.** Ввод в эксплуатацию должен осуществлять опытный инженер или представитель компании-производителя оборудования. Опытный инженер может выявить потенциальные проблемы на ранней стадии, что позволит принять корректирующие действия при вводе в эксплуатацию. Монтаж и настройка должны учитывать особенности конкретного места установки тестомесильной машины и ее окружение.

**8.2.** Перед монтажом необходимо изучить информацию из данного руководства о мерах безопасности (см. п. 7).

**8.3.** Перед установкой тестомесильной машины следует продумать ее совместную работу с сопрягаемым оборудованием, используя его техническую документацию.

**8.4.** Место расположения должно обеспечивать свободный доступ к оборудованию с целью его очистки, обслуживания и эксплуатации.

**8.5.** Избегать размещения тестомесильной машины в неустойчивом положении.

**8.6.** Проверить все соединительные и крепежные детали, не раскрутились ли они под действием вибрации во время транспортировки.

**8.7.** Проверить отсутствие механических повреждений.

**8.8.** При подключении тестомесильной машины к сети заземления, к которой уже подключен ряд оборудования (конвейеры, миксеры, тестоделители и т. п.), может потребоваться отдельное заземление.

**8.9.** Избегать подключать оборудование к электриче-

ской сети с резкими колебаниями рабочих характеристик (например, вызванными работой от этой же сети мощными машинами и агрегатами). Оптимальным источником электропитания для тестомесильной машины является источник, который питает только данное оборудование и имеет жесткие характеристики.

**8.10.** Установить защиту питания или предохранитель в непосредственной близости от машины. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление. Необходимо использовать автоматические прерыватели (УЗО или дифференциальные автоматы - дифавтоматы) напряжения сети при наличии утечки тока 30 мА по заземляющему контуру.

**8.11.** Обеспечить расстояние между прерывающими напряжением контакторами от 3 мм, в соответствии со стандартом EN 61095

**8.12.** Принять меры по защите оборудования от дождя и влаги. Запрещено размещать оборудование в агрессивной среде.

## 9. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

**9.1.** К работе и настройке оборудования допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности и изучившие данное руководство по монтажу и эксплуатации.

**9.2.** Оборудование должно быть очищенным от загрязнений и не иметь механических повреждений.

**9.3.** Перевести дежу в рабочее положение и зафиксировать ее выдвижными упорами с помощью ручек 2.

**9.4.** Первый запуск тестомесильной машины (а также первый после длительного неиспользования) рекомендуется осуществлять без нагрузки (вхолостую), включив на 2-3 минуты.

**9.5.** При первом запуске нового оборудования рекомендуется подготовить и использовать тестовую перемешиваемую массу для очистки рабочей полости машины от заводских технических жидкостей и получения навыков работы на тестомесильной машине.

## 10. ВКЛЮЧЕНИЕ И РАБОТА

**10.1.** Изучить меры безопасности при работе с тестомесильной машиной (п. 7).

**10.2.** Проверить нахождение дежи в рабочем положении (вертикально относительно оси опрокидывания) и ее фиксацию.

**10.3.** Включить штекер вилки в питающую розетку.

**10.4.** Откинуть крышку 5 дежи 4.

**10.5.** Загрузить в дежу ингредиенты для перемешива-

ния. Например, при замешивании теста, в зависимости от рецептуры, добавить: муку - 6кг, яйцо куриное - 1л, соль - 2 столовые ложки, масло подсолнечное - 180 мл и воду - 1,8 л.

**10.6.** Закрыть дежу крышкой 5.

**10.7.** Повернуть поворотный выключатель 9 в требуемое положение (исходя из необходимости вращения месильного органа, например, в положение «ВПЕРЕД») и нажать кнопку 8. Вращение месильного органа при нахождении ручки в положении «ВПЕРЕД» является основным рабочим направлением его вращения. Вращение месильного органа при нахождении ручки в положении «НАЗАД» является вспомогательным рабочим направлением его вращения и используется для облегчения выгрузки перемешиваемой массы.

**10.8.** Месильный орган начнет вращение в направлении против часовой стрелки при наблюдении со стороны панели управления.

**10.9.** Машина начнет осуществлять замес/перемешивание массы: при необходимости добавления других ингредиентов (воды, масла и т.п.) оператор может сделать это без остановки или с остановкой месильного органа.

**10.10.** Как правило, для качественного замеса теста требуется 7-15 мин работы тестомесильной машины.

**10.11.** После достижения требуемого результата выключить машину, переведя ручку 9 в положение «СТОП» и нажав кнопку 8.

**10.12.** Если Вам необходимо срочно остановить машину, нажмите на кнопку аварийной остановки 7 (кнопка красного цвета, тип — «грибок»). Машина сразу же остановит свою работу.

**10.13.** Открыть крышку 5.

**10.14.** Снять ручкой/ручками 2 фиксацию дежи с последующим ее опрокидыванием (наклоном).

**10.15.** Осуществить выгрузку массы, при необходимости использовав реверсивное вращение месильного органа (для его запуска повернуть ручку 9 в положение «НАЗАД» и нажать кнопку 8).

**10.16.** Выключить машину с помощью элементов управления 9, 8 или 7.

**10.17.** Произвести санитарно-гигиеническую обработку машины. Помыть дежу внутри мягкой материей и мягкой щеткой.

## 11. ГИГИЕНИЧЕСКОЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

**11.1.** Проведение мероприятий по ТО машины способствует увеличению ее срока службы.

**11.2.** Перед выполнением любых действий по обслуживанию устройство должно быть отключено от электропитания.

**11.3.** Запрещается использовать воду или иные моющие составы под давлением, острые инструменты, жесткие губки, ядовитые вещества, которые могут повредить поверхность и подвергнуть риску гигиеническую безопасность оборудования.

**11.4.** В случае возникновения неисправности обратиться к квалифицированному уполномоченному персоналу. В случае несанкционированного вмешательства в машину гарантия считается утраченной.

**11.5.** Гигиеническое обслуживание машины после использования состоит из следующих действий:

**11.5.1.** Обесточить тестомесильную машину.

**11.5.2.** Провести санитарно-гигиеническую обработку как дежи, так и всей машины в целом.

**11.5.3.** Если машина работает непрерывно с одинаковыми составами, то ее допускается очищать после окончания каждой смены.

**11.6.** Техническое обслуживание (ТО) после 6 месяцев эксплуатации, длительного простоя или появления постороннего шума состоит из следующих действий:

**11.6.1.** Изучить приложения 1-6 данного руководства по монтажу и эксплуатации.

**11.6.2.** Выполнить п. **11.5.1.** и **11.5.2.**

**11.6.3.** Открутить крепежные винты и снять боковые корпусные панели.

**11.6.4.** Аккуратно очистить все внутренние части машины с помощью губки, ветоши, кисточки, смочив их пищевым моющим средством, и высушить впитывающей бумагой/ветошью. Для удаления остатков старой смазки использовать WD-40, уайт-спирит, чистый керосин, бензол, толуол, ксилол и другие подобные составы, исключив возможность их попадания на внешнюю поверхность машины и открытые участки тела оператора.

**11.6.5.** Проверить степень натяжения приводного клиновидного ремня, при необходимости заменить/отрегулировать его натяжение.

**11.6.6.** Смазать цепную передачу специальным цепным маслом или консистентной смазкой.

**11.6.7.** Смазать остальные подвижные и неподвижные трущиеся элементы и узлы (подшипники, втулки и т.п.) маслом или консистентной смазкой.

**11.6.8.** Проверить отсутствие утечки масла или дру-

гих ненормативных явлений в червячном редукторе. Редуктор смазывается редукторным смазочным маслом ISO VG 320, Gazpromneft Reductor CLP-320, Shell Omala Oil 320 или аналогами. Через месяц после начала эксплуатации масло необходимо сменить. Затем масло следует менять каждые 6 месяцев.

**11.6.9.** Собрать все части в обратном порядке.

**11.6.10.** Удалить остатки смазки или моющих жидкостей с внешней поверхности тестомесильной машины.

**11.6.11.** Включить машину и проверить штатность ее работы.

## 12. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

**12.1.** Перечень возможных неисправностей приведен в таблице 2.

Таблица 2.

| Наименование неисправностей, внешнее проявление и дополнительные признаки                                                                                 | Вероятная причина                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Метод устранения                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При подаче питания машина не запускается                                                                                                                  | Отсутствует напряжение питания на клеммах источника питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Проверить исправность линии питания и источника питания, устранить неисправность                                                                                                                                                                        |
| Электродвигатель гудит, машина не работает                                                                                                                | Двигатель работает на двух фазах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Вызвать электромонтёра и произвести правильное подключение                                                                                                                                                                                              |
| Медленное вращение месильного органа или полное отсутствие его вращения, признаки перегрузки привода (шум, колебания скорости, мощности, вибрация и т.п.) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Низкое напряжение в сети</li> <li>Ослаб или испорчен приводной ремень</li> <li>Цепь пришла в негодность</li> <li>Превышен вес/объем максимального замеса/перемешивания машины</li> <li>Масса слишком вязкая/плотная.</li> <li>Отсутствие смазки в подвижных частях или общее загрязнение привода (редуктора, червячной передачи, подшипников и т.п.)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить напряжение и устранить неисправность</li> <li>Заменить/натянуть приводной ремень</li> <li>Заменить цепь</li> <li>Снизить вес/объем замешиваемой/перемешиваемой массы</li> <li>Произвести ТО</li> </ul> |
| Посторонний/большой шум при работе машины                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>В дежу попали посторонние предметы</li> <li>Механическая неисправность</li> <li>Общее загрязнение машины</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Отключить машину, извлечь посторонние предметы из дежи</li> <li>Снять боковые корпусные панели, проверить внутренние компоненты машины</li> <li>Провести ТО (п. 11.6)</li> </ul>                                 |

**12.2.** При обнаружении неисправностей, не вошедших в таблицу 2, необходимо обратиться к продавцу оборудования.

## 13. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

**13.1.** Условия транспортирования изделия по ГОСТ 23216.

**13.2.** Тестомесильная машина в заводской упаковке может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с «Правилами перевозки грузов», действующими для данного вида транспорта.

**13.3.** Условия хранения тестомесильной машины по ГОСТ 15150 в упаковке предприятия-изготовителя.

**13.4.** Транспортировка и хранение тестомесильной машины должны осуществляться в один ярус.

**13.5.** 13.5. Тестомесильная машина в упаковке пред-

приятия-изготовителя должна храниться в отапливаемых и вентилируемых складах, хранилищах с кондиционированием воздуха, расположенных в любых макроклиматических районах. Температура окружающего воздуха от 5 °С до 40 °С, относительная влажность воздуха до 85 % при 25 °С.

**13.6.** В помещении для хранения не должно быть токопроводящей пыли, паров агрессивных веществ, а также газов, вызывающих коррозию и разрушающих изоляцию.

**13.7.** При погрузке и выгрузке тестомесильную машину следует поднимать за транспортировочный поддон.

**13.8.** Длительность хранения тестомесильной машины в транспортной таре – не более одного года. Срок хранения исчисляется со дня/месяца изготовления машины.

**13.9.** При нарушении потребителем условий и срока хранения тестомесильной машины продавец/предприятие-изготовитель не несет ответственность за ее работоспособность.

## 14. УТИЛИЗАЦИЯ

**14.1.** Решение о прекращении эксплуатации и утилизации тестомесильной машины принимает предприятие-потребитель с учетом интенсивности и среды эксплуатации, правильности и своевременности проведения ТО и других факторов, влияющих на срок эксплуатации оборудования.

**14.2.** Для утилизации данного оборудования обратиться к представителю коммунальных служб или в компанию, специализирующуюся на утилизации подобного оборудования.

**14.3.** Утилизация должна производиться в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов.

**14.4.** Утилизацию тестомесильной машины следует проводить в соответствии со статьей 22 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. и «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (СанПиН 2.1.7.1322-03).

**14.5.** Материалы, использованные при изготовлении тестомесильной машины, комплектующие изделия (кроме смазочных жидкостей) не содержат вредных и опасных для окружающей среды и здоровья людей веществ.

**14.6.** Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями цветных металлов и сплавов устанавливает ГОСТ 1639-78.

**14.7.** Характеристики, технические требования и классификация сдаваемых предприятиями черных металлов и сплавов устанавливает ГОСТ 2787-75.

## 15. СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

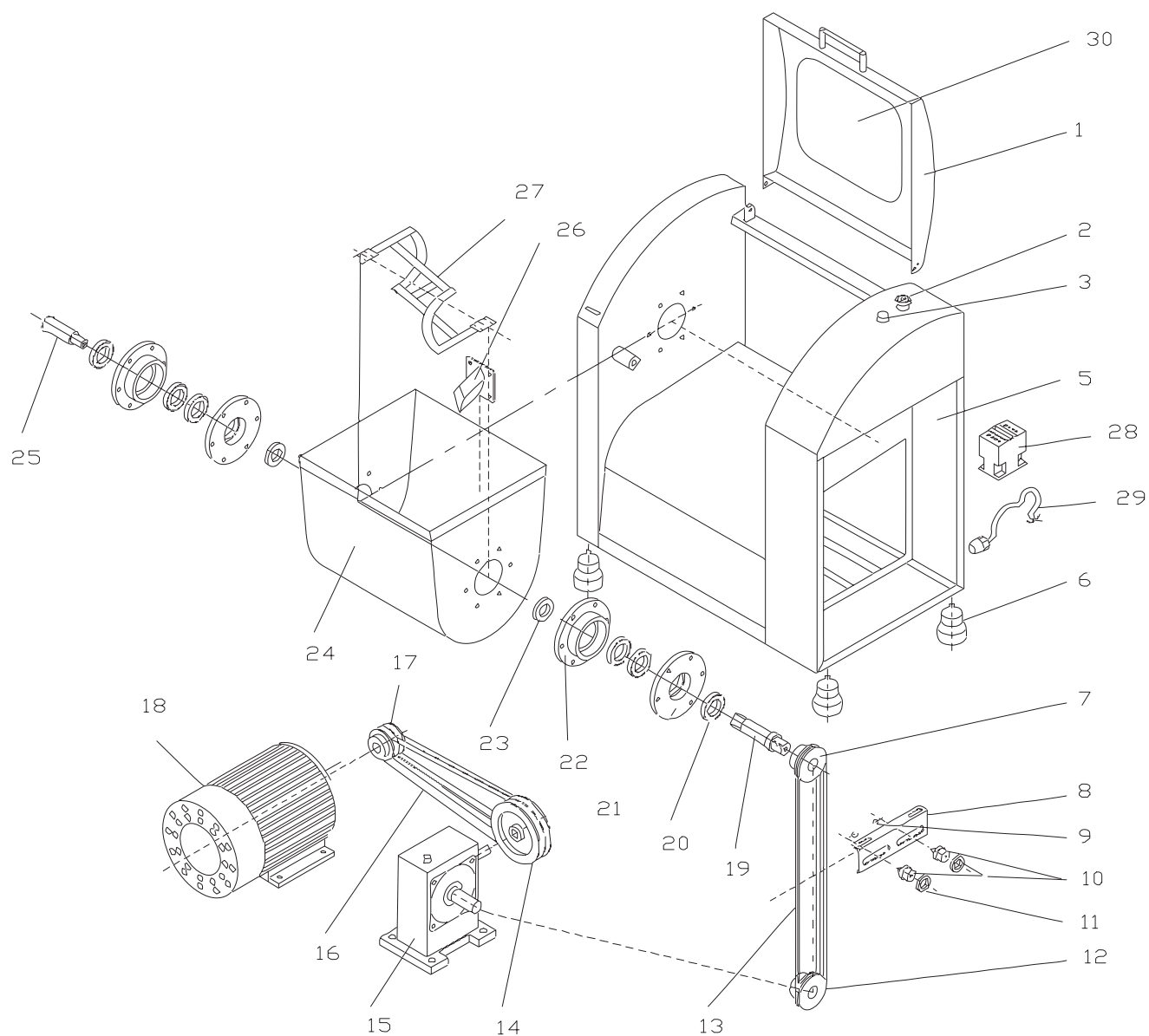
**15.1.** Оборудование имеет сертификат соответствия, предоставляемый по требованию покупателя продавцом. Продукция полностью прошла все установленные процедуры технических регламентов таможенного союза и может продаваться на его территории.

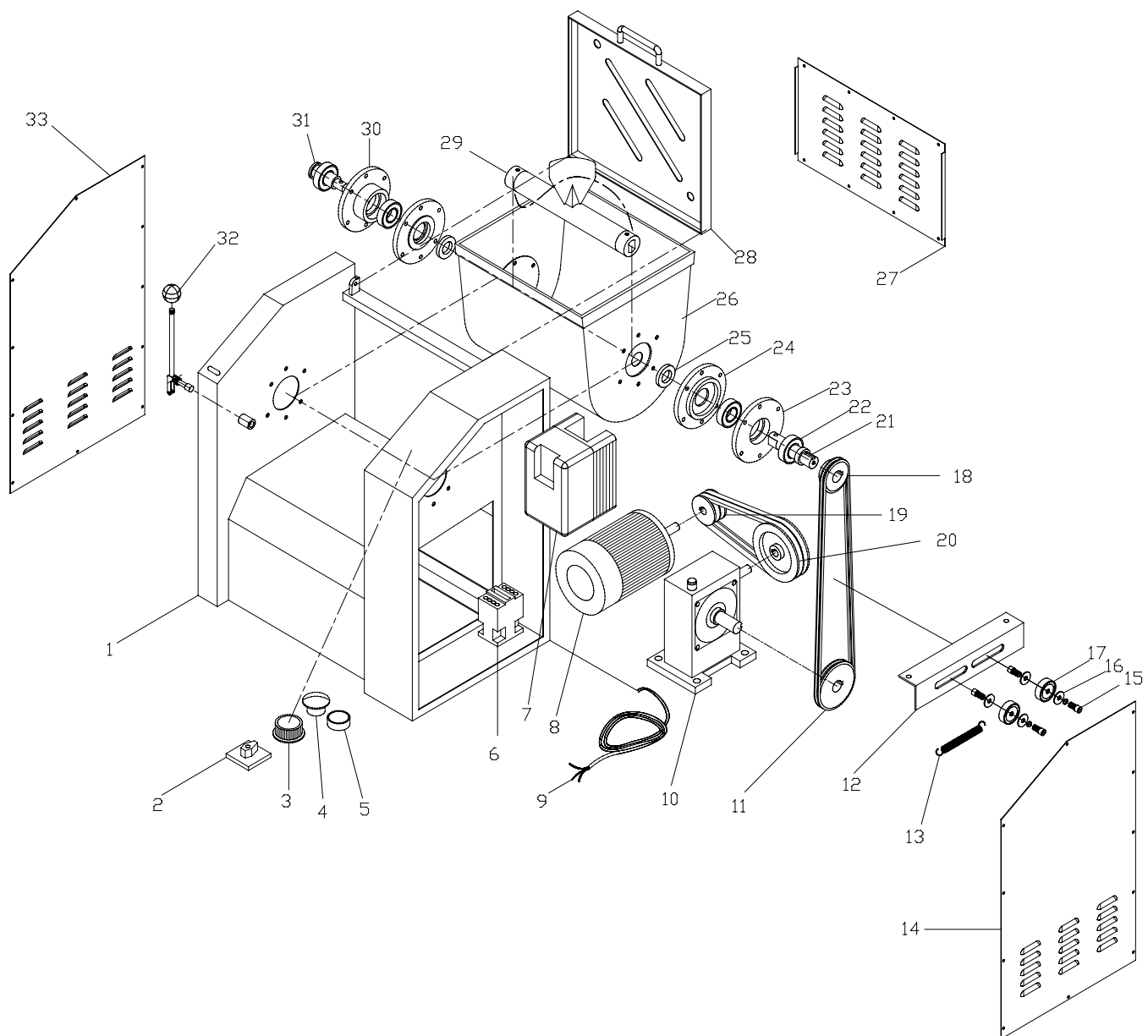
Продукция соответствует требованиям:

- Технического регламента таможенного союза ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования»;
- Технического регламента таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
- Технического регламента таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

## 16. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

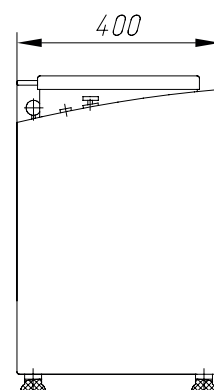
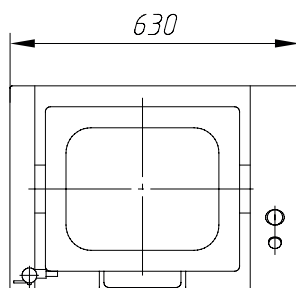
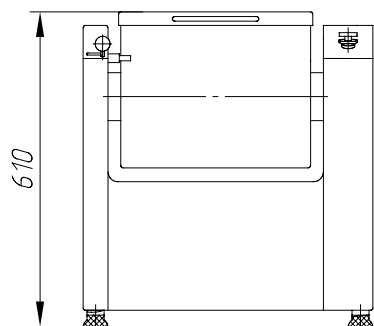
**6.1.** Срок гарантийной эксплуатации тестомесильных машин Danler серии PG составляет 1 год. Условия гарантийного и послегарантийного обслуживания подробно изложены в гарантийном талоне, выдаваемом продавцом.



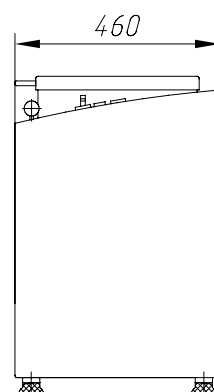
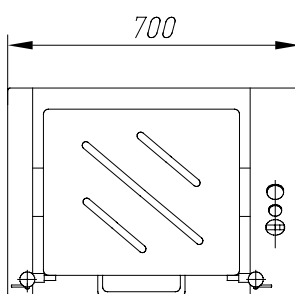
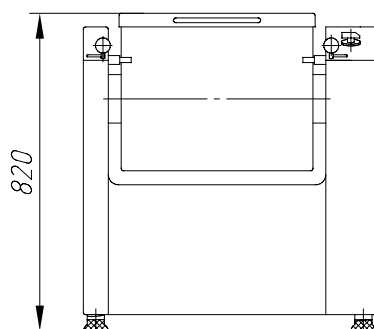
**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.****СБОРОЧНЫЙ ЧЕРТЕЖ МАШИНЫ МОДЕЛИ PG-36 Z/H И МОДЕЛИ PG-55 Z/H**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3.**  
**ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ МОДЕЛЕЙ СЕРИИ PG**

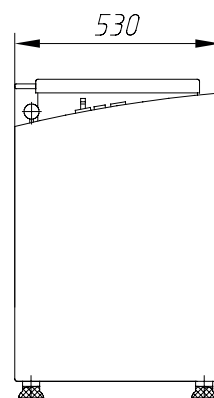
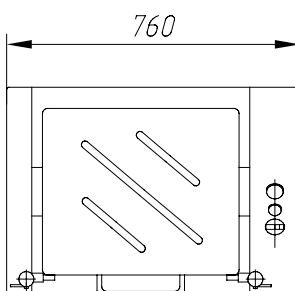
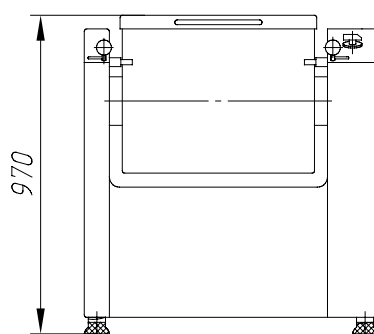
PG-18



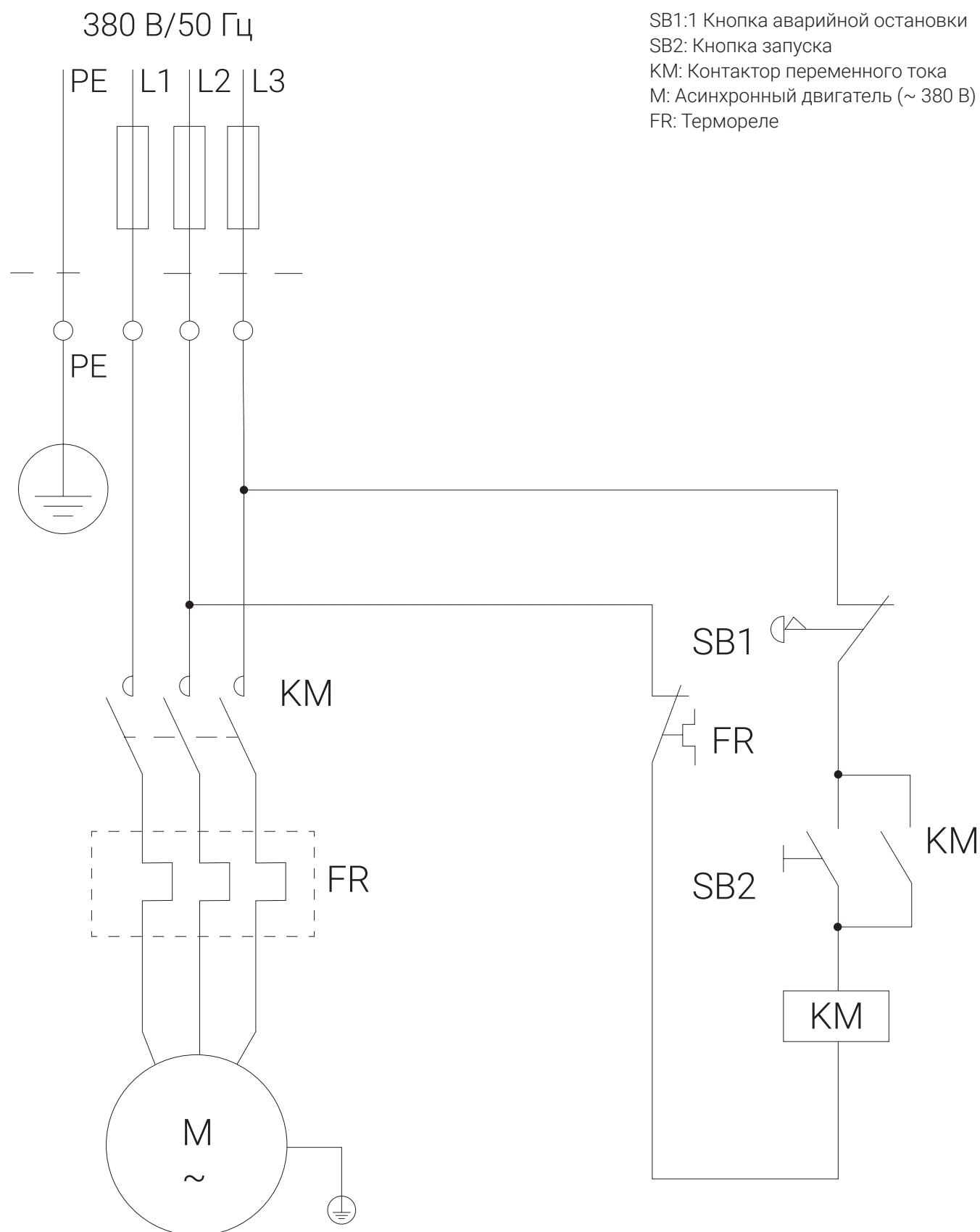
PG-36 Z/H



PG-55 Z/H





**ПРИЛОЖЕНИЕ 5.****СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ****МОДЕЛЕЙ PG-18 Z/Н, PG-36 Z/Н, PG-55 Z/Н С ПИТАЮЩИМ НАПРЯЖЕНИЕМ 380 В**

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**





[dnlr.ru](http://dnlr.ru)

© 2018 DANLER

Все права защищены.