

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji producenta

**PN-EN-13208+A1**  
Instrukcja wydana: sierpień 2012

# **Instrukcja instalacji i użytkowania**

## **Obieraczki do ziemniaków Model: SKBZ**



Dotyczy urządzeń:

od numeru seryjnego ..... do numeru seryjnego .....

od roku produkcji ..... do roku produkcji .....



**RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**  
adres: Sportowa 15A, 43-450 Ustroń  
telefon: 33 854 73 26



# 1. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

## Zastosowanie.

Obieraczka do ziemniaków typu SKBZ jest urządzeniem służącym do płukania i obierania [skrobania] : ziemniaków , marchwi , buraków itp. Dzięki eliminowaniu najbardziej pracochłonnych czynności w procesie technologicznym, płukania i obierania ręcznego, obieraczka z płuczką jest urządzeniem bardzo ekonomicznym, przydatnym w każdej kuchni zakładu zbiorowego żywienia jak: szpitale, sanatoria, zakłady gastronomiczne itd.

Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304 bardzo estetycznej i łatwej do czyszczenia. Konstrukcja urządzenia oparta jest na najnowszej technologii odpowiadającej europejskim normom dotyczącym bezpieczeństwa.

Producent zaleca stosowanie łącznie z obieraczką „Separatora” służącego do wychwytywania obierzyn, zanieczyszczeń oraz piany powstałej w procesie obierania. Separator obierzyn nie stanowi wyposażenia obieraczki, jest odrębną pozycją przy zakupie.

## Dane techniczne:

Wszystkie obieraczki ziemniaków posiadają znak CE

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 70 dB

Rok produkcji urządzenia podano na tabliczce znamionowej.

Typ urządzenia	Jednostka				
	-	ŠKBZ 6	ŠKBZ 12	ŠKBZ 20	ŠKBZ 40
Wymiary:	głębokość	550	700	750	880
	wysokość	750	950	950	1000
	szerokość	670	700	800	780
Napięcie	V	3 x 230/400			
Częstotliwość	Hz	50			
Moc	W	350	550	550	1100
Prąd znamionowy	A	1.2	1.5	1,5	1,8
Prąd znamionowy wyłącznika	A	6	6	6	6
Waga urządzenia	kg	51	62	72	85
Wydajność urządzenia (przy ziemniakach)	kg/h	100	200	300	450
Waga pojedynczego napełnienia cylindra	kg	6	12	20	40
Pobór wody	l / min	2.5	2.5	2,5	2,5
Czas obierania jednego wsadu w zależności od jakości ziemniaków	min	1.5 - 3			
Stopień ochrony	-	IP 55			

## **2. OPIS TECHNICZNY**

### **1) Obieraczka do ziemniaków SKBZ**

Obieraczka do ziemniaków z płuczką składa się z następujących głównych zespołów: zespołu zbiorników, zespołu podstawy, ułożyskowania wałka obieraczki oraz pokrywy. Zbiornik obieraczki posiada drzwiczki i wysyp. Ściany zbiornika obieraczki wyłożone są wymiennymi segmentami, a na dnie znajduje się wirujący talerz. Elementy te są pokryte masą ścierną. Ściany zbiornika obieraczki wyłożone są płaszczem z tworzywa sztucznego. W przypadku starcia się masy ściernej korpus z płaszczem ściernym i talerz dają się łatwo wymienić. Talerz obieraczki osadzony jest na ułożyskowanych wałkach. Zespół zbiorników zamocowany jest do podstawy osłoną samonośną. Wewnątrz obudowy zamocowany jest zespół napędowy z naciągaczem pasów klinowych. Wirujący talerz obieraczki otrzymuje napęd od silnika elektrycznego poprzez koła pasowe i pasy klinowe.

W pokrywie umieszczony jest wtryskiwacz ze złączką do węża R1/2" lub końcówką wężową.

### **2) Separator obierzyn**

Separator obierzyn składa się ze zbiornika, w którym znajduje się sito kpl. służące do zatrzymywania zanieczyszczeń i obierzyn.

W przypadku stosowania z obieraczką separatora obierzyn zwrócić uwagę na:

- prawidłowe ustawienie sita.
- stopień zapełnienia zbiornika separatora przez pianę, oraz gromadzące się obierzyny i zanieczyszczenia. Nie dopuszczać aby poziom zanieczyszczeń przekroczył 2/3 pojemności zbiornika separatora.

### **3) Kontrola opakowania i urządzenia**

Urządzenie opuszcza nasze magazyny w opakowaniu na którym są umieszczone odpowiednie symbole i oznaczenia. Wewnątrz opakowania znajduje się instrukcja obsługi. Jeśli zauważymy uszkodzenie opakowania lub urządzenia, należy niezwłocznie reklamować u spedytora spisując protokół szkody. Późniejsze reklamacje nie będą uwzględniane.

## **3. UTRZYMANIE HIGIENY**

Osoby obsługujące powinny być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę (dopasowany, fartuch bez luźnych fragmentów z rękawami dokładnie i ciasno opinającymi ręce). Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek.

Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny obieraczki do ziemniaków i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast ją wyłączyć.

## 4. ZAKAZY:

### Zabrania się:

- Używania obieraczki jeśli nie będzie przytwierdzona na stałe do podłogi śrubami z kołkami rozporowymi Ø10mm.
  - Używania obieraczki SKBZ niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania obieraczki.
  - Obsługi obieraczki przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją.
- W trakcie obsługi obieraczki noszenia ozdób dłoni np.: pierścionek bransoleta, łańcuszek, zegarek itp.
- Otwierania klapy otworu wylotowego w trakcie pracy urządzenia.
  - Używania obieraczki niesprawnej technicznie.
  - Wkładania rąk pod pokrywę, do zbiornika.
  - Dotykania wirującego talerza.
  - Wymiany talerza roboczego, segmentów ściernych oraz płaszcza w zbiorniku przed odłączeniem obieraczki z sieci zasilającej.
  - Zdejmowania pokrywy w czasie pracy obieraczki.
  - Dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji.
  - Szarpania, przycinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją obieraczki do ziemniaków.
  - Dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej i silnika przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego.
  - Wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką.
  - Pozostawiania pracującej obieraczki bez dozoru.
  - Mycie i konserwacji obieraczki będącej pod napięciem.
  - Regulacji naciągu pasów klinowych przed odłączeniem obieraczki z zasilania.

Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia.

Nie przestrzeganie zasad higieny (czystości) i należytej konserwacji może powodować zagrożenia biologiczne np. zatrucia, kontakt żywności z narzędziami roboczymi i osłonami w strefie spożywczej.

## 5. OBSŁUGA OBIERACZKI

### Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia:

- Personel powinien zostać zaznajomiony z budową i instrukcją obsługi obieraczki oraz z obowiązującymi zasadami bezpieczeństwa opisanymi w rozdziale 4 niniejszego dokumentu.
- Sprawdzić czy nie występują luzy na łączeniu poszczególnych elementów i czy w obszarze roboczym nie znajdują się przedmioty obce.
- Sprawdzić czy pokrywa znajduje się na właściwym miejscu, a drzwiczki rozładownicze są zamknięte.
- Sprawdzić czy pas napędowy jest napięty. Można się do niego dostać zdejmując pokrywę osłony napędu. Właściwie napięty pas nie powinien odstawać więcej niż 1,5cm przy ręcznym naciągnięciu.
- Sprawdzić czy obieraczka jest na stałe przytwierdzona do podłogi, odpowiednimi śrubami z kołkami rozporowymi Ø10mm.

**UWAGA: Zbyt mocno naciągnięty pas napędowy zmniejsza swoją żywotność oraz powoduje niszczenie łożysk silnika i mechanizmu przenoszenia napędu.**

- Splukać mechanizm roboczy wodą w trakcie pracy pustego urządzenia i sprawdzić czy woda wypływa do zbiornika odpadów.

### Jeśli nie wykryto defektów, można włączyć urządzenie zgodnie z poniższą instrukcją:

- Odblokować główny wyłącznik i włączyć napęd przez przełączenie go w pozycję 1 „ON”
- Otworzyć zawór doprowadzający wodę do komory roboczej
- Napełnić cylinder żadaną ilością ziemniaków lub innych warzyw korzeniowych
- **UWAGA: Ziemniaki i inne warzywa korzenne nie mogą zawierać kamieni, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię roboczą.**
- Podczas obrotu tarczy, ziemniaki zaczynają się obracać i ocierać o chropowatą powierzchnię cylindra i tarczy. Skórka z ziemniaków zostaje zdarta, a następnie wypłukana z komory roboczej przez wpływającą wodę.
- Po 1,5 - 3 minutach pracy urządzenia (w zależności od jakości warzyw) ziemniaki powinny być obrane.
- Podczas używania obieraczki należy mieć świadomość tego, że im dłużej ziemniaki są obierane tym więcej jest odpadu. Jeśli urządzenie pracuje dłużej, ziemniaki są obrane dokładniej, razem z „oczkami”, ale pozostaje więcej odpadu. Jeśli chcemy obierać ziemniaki ekonomicznie, z minimalnymi stratami, konieczne jest zatrzymanie obieraczki wcześniej i usunięcie „oczek” ręcznie.
- Otwierając pokrywę bębna sprawdzamy czy stopień obrania ziemniaków jest wystarczający. Jeśli tak przechodzimy do następnego kroku. Jeśli nie, zamykamy pokrywę i włączamy urządzenie ponownie, po czym ponownie wykonujemy bieżący krok.
- Cylinder urządzenia opróżniamy otwierając drzwiczki rozładownicze, przez podniesienie ich uchwytu. Przed rozpoczęciem rozładunku należy podstawić zbiornik o odpowiedniej pojemności.
- Jeśli cylinder nie opróżni się samoczynnie – co może się zdarzyć jedynie w wyjątkowych sytuacjach następnie wyciągnąć zawartość ręcznie. Tę czynność wykonujemy wyłącznie przy wyłączonym urządzeniu!

**UWAGA: Zabrania się wkładania jakichkolwiek przedmiotów lub części ciała do wnętrza bębna w trakcie gdy praca urządzenia nie jest zatrzymana.**

- Gdy cylinder jest już opróżniony, należy zamknąć klapę otworu wylotowego. Urządzenie jest gotowe do obierania kolejnej porcji warzyw.
- Po skończonej pracy należy splukać wodą pod ciśnieniem wewnętrzną powierzchnię cylindra, a następnie wyłączyć urządzenie przestawiając główny wyłącznik w pozycję 0 „OFF”, zablokować główny wyłącznik w pozycji „OFF”.

## 6. ZASADY KONSERWACJI

Dla zapewnienia długotrwałej i bezawaryjnej pracy obieraczki SKBZ oraz separatora obierzyn należy :

- Sprawdzić stan techniczny obieraczki przed uruchomieniem,
- Obieraczkę myć i oczyszczać po wyjęciu wtyczki z gniazda zasilającego, myć komorę obieraczki
- W celu usunięcia zanieczyszczeń ze zbiornika obieraczki wypłukać komorę strumieniem wody
- Powierzchnie zewnętrzne myć wodą z dodatkiem płynów do mycia naczyń ulegających biodegradacji,
- Łożyska silnika elektrycznego smarować smarem stałym ŁT – 1, który należy wymieniać po ok. 2000 godz. pracy silnika.
- Okresowo przeprowadzić regulację naciągu pasów klinowych. Regulację przeprowadza się przez pokręcenie napinacza, umieszczonego pod osłoną silnika obieraczki. Należy unikać zbyt silnego naciągania pasów klinowych, gdyż powoduje to nadmierne ich wyciąganie do zerwania włącznie oraz może spowodować uszkodzenie łożysk.

- Korund (czarna powierzchnia ścierna) jest materiałem ulegającym naturalnemu zużyciu. Należy cyklicznie kontrolować szczelinę pomiędzy brzegiem talerza a ścianą bębna wypełnioną korundem. W momencie, gdy szerokość szczeliny przekroczy 8 mm należy zaprzestać używania urządzenia i zgłosić się do producenta lub sprzedawcy w celu uzupełnienia korundu lub wymiany bębna. Korzystanie z urządzenia w takim wypadku jest niezgodne z prawem i stanowi zagrożenie dla osoby obsługującej.
- Obieranie nieumytych warzyw (twarde drobiny, kamienie) powoduje znacznie szybsze ścieranie korundu w okolicach talerza – należy oczyścić produkty przed przystąpieniem do pracy.
- Separator obierzyn opróżniać każdorazowo po zakończonej pracy . Myć strumieniem wody.
- Konserwację, przeglądy oraz bieżące naprawy obieraczki do ziemniaków zlecać w punkcie sprzedaży urządzenia lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia.

Podłączenie urządzenia do wody.

Urządzenie należy podłączyć do wody przez zawór zamykający dopływ wody. Obieraczki ziemniaków wyposażone są w złączką do węża R1/2”.

## 7. ZNACZENIE SYMBOLI



Zacisk ekwipotencjalności



Zakaz wkładania rąk pod pokrywę w czasie pracy



Uwaga ryzyko niebezpieczeństwa urazu lub otarcia dłoni



Ryzyko porażenia prądem

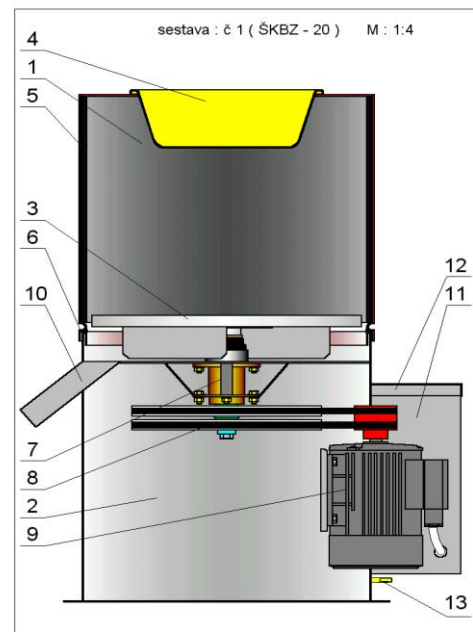


Kierunek obrotu talerza

## Podstawowe elementy mechaniczne

rys.1

- 1 Bęben obieraczki
- 2 Dolna część urządzenia
- 3 Talerz obieraczki
- 4 Pokrywa
- 5 Warstwa robocza bębna
- 6 Mocowanie łączące
- 7 Oś mocująca talerz
- 8 Koło pasowe
- 9 Silnik elektryczny
- 10 Odpływ
- 11 Osłona zdejmowana
- 12 Osłona stała
- 13 Śruba uziemiająca



## 8. POMIAR HAŁASU

Pomiar ciśnienia akustycznego emisji hałasu zostało przeprowadzone zgodnie z EN ISO 11201 za pomocą mikrofonu umieszczonego w odległości 1m od środka komory obierającej i na wysokości 1,6m nad poziomem podłogi po stronie panelu sterującego. Urządzenie zostało ułożone na płaskiej powierzchni, komora obierająca została załadowana ziemniakami do wielkości nominalnej. Czas pomiaru wynosił ok.30s. Urządzenie podczas pomiaru nie emitowało hałasu powyżej 70 dB.

## 9. OCENA STOPNIA RYZYKA WG NORMY EN 1050 DOTYCZĄCYCH ISTOTNYCH ZAGROŻEŃ MASZYN

### 8.1 Zagrożenia elektryczne

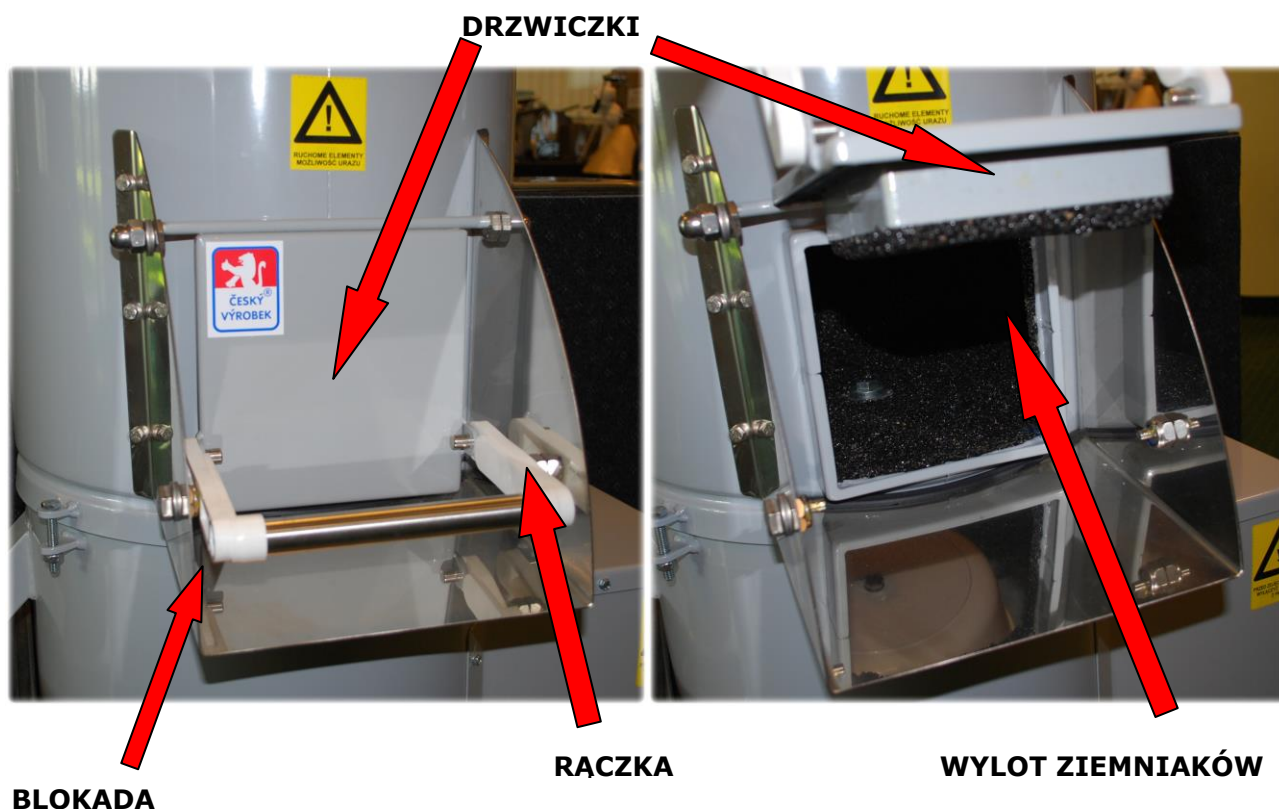
Zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym w wyniku bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z częściami czynnymi lub w przypadku nieoczekiwanego uruchomienia po przywróceniu zasilania.

### 8.2 Zagrożenia dla obsługującego

Zagrożenia powodowane przetwarzaną żywnością i środkami używanymi do czyszczenia i konserwacji urządzenia.

### 8.3 Zagrożenia do konsumenta

Zanieczyszczenie żywności niepożądanymi czynnikami, takimi jak resztki żywności, drobnoustroje oraz pozostałości substancji czyszczących i dezynfekujących.

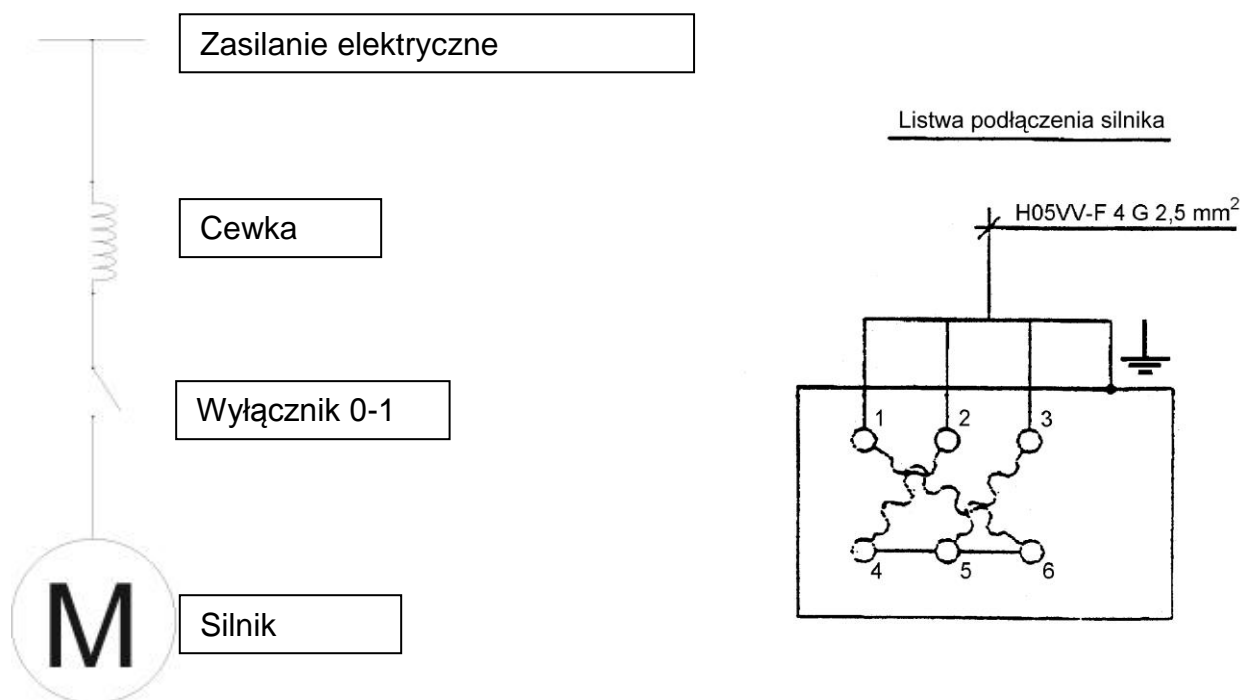


## 10. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy parametry sieci są zgodne z danymi w tabeli z danymi technicznymi urządzenia.

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający do którego należy podłączyć zasilanie elektryczne. Urządzenie musi być podłączone do sieci poprzez wyłącznik z cewką wybijakową. Osoba instalująca urządzenie musi posiadać odpowiednie kwalifikacje do montażu urządzeń elektrycznych.

## Schemat elektryczny obieraczki SKBZ



Należy bezwzględnie zainstalować wyłącznik 0-1 przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia.

### 10. GWARANCJA

Gwarancja nie będzie uznana, jeżeli urządzenie nie zostanie podłączone przez uprawnioną do tego firmę serwisową, przy zastosowaniu nieoryginalnych części czy akcesorii. Gwarancji nie podlegają części plastikowe oraz łożyska.

**Firma RM GASTRO zaleca zakup do obieralni obieraczek ze stali nierdzewnej. W ofercie posiadamy również obieraczki metalowe lakierowane lecz w tego typu obieraczkach lakier nie podlega gwarancji.**

Wskazówki dla nabywcy w przypadku reklamacji  
Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny przeprowadza firma sprzedająca urządzenie.

Firma sprzedająca:

.....  
Adres .....

### 11. WYKAZ CZĘŚCI I MATERIAŁÓW EKSPLOATACYJNYCH JEST DOSTĘPNY U PRODUCENTA

Importer: RM GASTRO Polska Sp. z o. o.  
ul. Sportowa 15A  
43-450 Ustroń  
www.rmgastro.pl

Producent: RM GASTRO s.r.o.  
Veselí nad Lužnicí  
391-81  
www.rmgastro.com