

# Krajalnica żywności



MODEL

**110p**

Instrukcja obsługi

 **Ma-Ga®**

## **UWAGA!**

Nóż krajalnicy jest wykonany ze stali węglowej pokrytej warstwą chromu,  
**WYMAGANA JEST** tu specjalna  
**TROSKA O CZYSTOŚĆ I HIGIENĘ.**  
**CODZIENNIE**, po pracy należy umyć krajalnicę,  
a w szczególności wewnętrzną powierzchnię noża.  
**PO UMYCIU WYTRZEĆ DO SUCHA.**  
Pokrywę noża zaleca się pozostawić na noc  
nie przykręconą do krajalnicy.  
Nie przestrzeganie tego zalecenia powoduje,  
że na nożu mogą pojawić się ślady korozji

**Nóż nie podlega bezpłatnej  
wymianie w okresie gwarancji.**

Naprawy gwarancyjne  
i remonty pogwarancyjne płatne,  
realizuje również producent





# Ma-Ga®

Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.  
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142  
tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657  
[www.maga.com.pl](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)

## Krajalnice żywności 110p i 110pT

### *Instrukcja obsługi*



*Użytkownikowi naszej maszyny życzymy przyjemnej pracy oraz uzyskania jak najlepszych efektów podczas krojenia żywności. Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi oraz przestrzeganie zawartych w niej wytycznych użytkownika.*

Maj 2017

# SPIS TREŚCI

<b>1.</b>	<b>WSTĘP</b> .....	<b>3</b>
1.1	Stan dostawy	
1.2	Opakowanie	
1.3	Ochrona czasowa	
1.4	Składowanie	
1.5	Kwalifikacje	
<b>2.</b>	<b>CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA</b> .....	<b>4</b>
2.1	Przeznaczenie	
2.2	Wielkości podstawowe	
2.3	Budowa	
2.4	Schemat elektryczny	
<b>3.</b>	<b>OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI</b> .....	<b>7</b>
3.1	Źródła zagrożeń	
3.2	Ryzyko resztkowe	
3.3	Poziom hałasu	
3.4	Zasady bezpiecznej pracy	
3.5	Zgodność z normami	
<b>4.</b>	<b>PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA</b> .....	<b>9</b>
4.1	Rozpakowanie	
4.2	Ustawienie	
4.3	Podłączenie do sieci elektrycznej	
4.4	Uruchomienie krajalnicy	
<b>5.</b>	<b>UŻYTKOWANIE KRAJALNICY</b> .....	<b>9</b>
5.1	Nastawianie grubości krojonego plastra	
5.2	Ostrzenie noża	
<b>6.</b>	<b>KONSERWACJA</b> .....	<b>16</b>
6.1	Czyszczenie krajalnicy	
6.2	Smarowanie krajalnicy	
<b>7.</b>	<b>KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH</b> .....	<b>18</b>
<b>8.</b>	<b>USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH</b> .....	<b>19</b>

# 1. WSTĘP

## 1.1 Stan dostawy

W trakcie odbioru dostarczonej maszyny należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone oraz, czy znajdujące się wewnątrz przedmioty są zgodne z zamówieniem i specyfikacją. Jeśli będą niezgodności, należy poinformować dostawcę.

Krajalnica 110p jest dostarczana przez producenta w stanie kompletnym.

## 1.2 Opakowanie

Krajalnica jest dostarczana w kartonie. Podczas transportu karton, należy zabezpieczyć przed wywróceniem i możliwością uszkodzenia mechanicznego.

Wymiary zewnętrzne i ciężar podaje tablica 1.

	<b>Jedn. miary</b>	<b>Karton</b>
Długość	mm	580
Szerokość	mm	500
Wysokość	mm	440
Ciężar brutto	kg	20

Tablica 1

## 1.3 Ochrona czasowa

Na czas transportu i składowania powierzchnie metalowe krajalnicy są pokryte cienką warstwą środka konserwującego. Użyte środki konserwujące pozwalają na przechowywanie maszyny w pomieszczeniach zamkniętych przez okres 6 miesięcy.

## 1.4 Składowanie

Krajalnica powinna być składowana w suchym pomieszczeniu, zapewniającym ochronę przed wpływami atmosferycznymi (temperatura, wilgotność powietrza).

Warunki składowania są podane na nalepce znajdującej się na kartonie.

## 1.5 Kwalifikacje

Wszelkie czynności, związane z załadunkiem, rozładunkiem i przemieszczaniem krajalnicy, muszą być wykonane przez osoby uprawnione, o niezbędnych kwalifikacjach i doświadczeniu.

## 2. CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

### 2.1 Przeznaczenie

Krajalnica żywności 110p jest precyzyjną maszyną umożliwiającą krojenie różnej grubości plastrów: wędlin, serów, pieczywa i mięsa surowego, pieczonego lub gotowanego, w sposób szybki i dokładny. Użytkownik maszyny ma zapewnioną wygodną obsługę i możliwość zachowania maksymalnej czystości w procesie krojenia, dzięki nowoczesnym rozwiązaniom konstrukcyjnym.

Prawidłowa eksploatacja, codzienne staranne czyszczenie i konserwacja oraz właściwe ostrzenie noża, zapewniają wysoki stopień higieny, dobrą sprawność i długą żywotność krajalnicy. Elementy, podlegające codziennemu lub okresowemu czyszczeniu, są łatwe do demontażu, bez użycia jakichkolwiek narzędzi.

Krajalnicę 110p zaprojektowano dla gastronomii, gdzie proces krojenia odbywa się z przerwami. Używanie krajalnicy do przemysłowego krojenia i konfekcjonowania żywności, w pracy ciągłej, powoduje utratę praw do gwarancji.

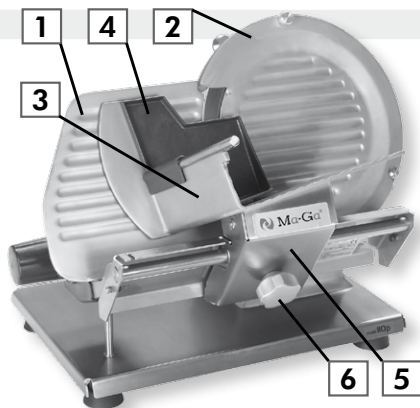
Instrukcja informuje użytkownika o sposobie postępowania, obsługi w czasie użytkowania krajalnicy.

### 2.2 Wielkości podstawowe

Typ	110p
Wymiary	
- długość	495mm
- szerokość	455mm
- wysokość	450mm
Ciężar	17kg
Grubość krojonych plastrów	0 - 10mm
Wartość działki pokrętle	ok. 1mm
Średnica noża	ok. 250mm
Obroty noża	350obr/min
Wymiary stołu podawczego	235×210mm
Maksymalny skok stołu	220mm
Silnik	120W
Tryb pracy	S3 (15min pracy, 15min przerwy)
Napięcie zasilania	230V, 50Hz

## 2.3 Budowa

1. Płyta oporowa
2. Pokrywa noża
3. Stół podawczy
4. Dociskacz
5. Wspornik stołu
6. Pokrętko stołu



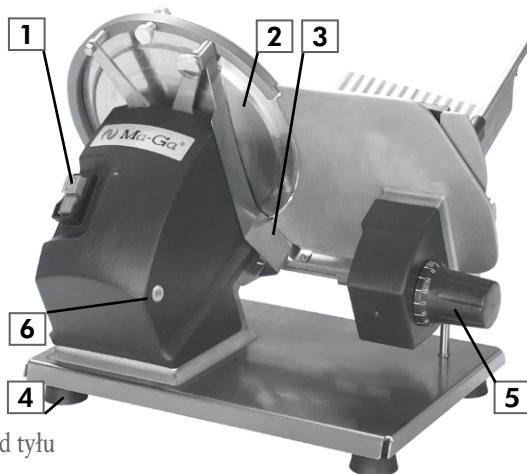
Rys. 1. Widok ogólny

W strefie bezpośredniego kontaktu z krojoną żywnością kralajnica jest wykonana z elementów aluminiowych anodowanych. Poszczególne elementy kralajnicy posiadają dużą gładkość i są łatwe do wyczyszczenia. Nóż kralajnicy jest napędzany silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię pasową. Włączenie napędu elektrycznego jest możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku sterowniczego włączającego START (Rys. 2, poz. 1).

Po włączeniu napędu świeci lampka sygnalizacyjna (rys.2, poz.6)

Wyłączenia maszyny dokonuje się po wciśnięciu czerwonego przycisku sterowniczego wyłączającego STOP.

1. Przyciski sterujące
2. Nóż kołowy
3. Prowadnica plastra
4. Nóżka
5. Pokrętko regulatora
6. Lampka sygnalizacyjna



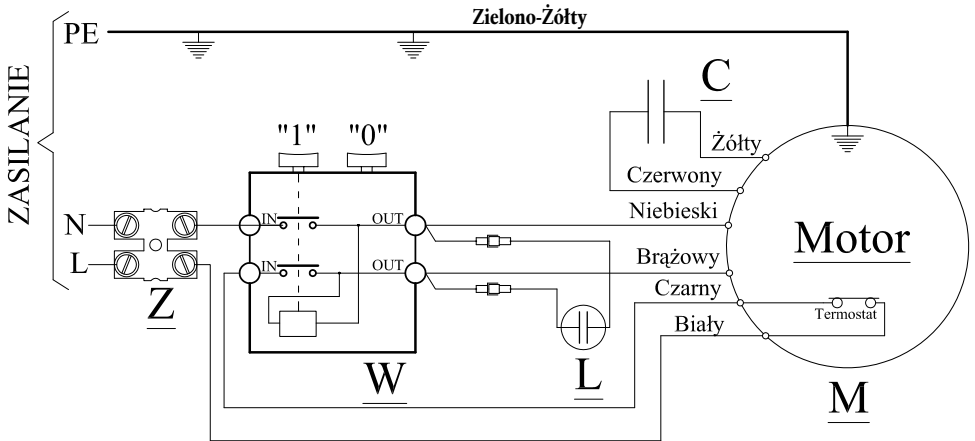
Rys. 2. Widok od tyłu

Kralajnica wyłączy się samoczynnie w następujących przypadkach:

- a) jeżeli temperatura silnika wzrośnie nadmiernie,
- b) przy chwilowym choćby zaniku napięcia w sieci zasilającej.

Ponowne włączenie kralajnicy, po naciśnięciu zielonego przycisku sterującego START, jest możliwe dopiero po usunięciu powyższych czynników uniemożliwiających bezpieczną pracę.

## 2.4 Schemat elektryczny 110p ( Rys. 3 )



### Specyfikacja oznaczeń:

- C - Kondensator 6 $\mu$ F
- M - Silnik elektryczny
- W - Wyłącznik
- Z - Listwa zaciskowa
- L - Lampka sygnalizacyjna



## 3. OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

### 3.1 Źródła zagrożeń

Typowe źródła zagrożeń oraz techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu ich eliminacji, przedstawione są w tabeli:

Tablica 2

Rodzaj zagrożenia	Źródło zagrożenia	Nr części	Techniczne środki bezpieczeństwa, zastosowane w celu eliminowania zagrożenia
Mechaniczne	Nóż		Osłony stałe, wymienione poniżej:
		2108	Osłona noża stała, zapobiegająca skaleczeniu podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie
		2102	Płyta oporowa Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem napędu noża krojącego.
		2106	Pokrywa noża, działająca jako osłona
		2110	Stół podawczy
	Napęd	2104	Osłony stałe, wymienione poniżej: Osłona napędu
Elektryczne	Uniemożliwienie kontaktu z częściami przewodzącymi przez dotyk bezpośredni		Ochrona podstawowa, w tym:
		2115	Podstawa maszyny
Biologiczne	Kontakt żywności z elementami krajalnicy		Materiały z atestem Państwowego Zakładu Higieny (wymienione poniżej)
		2149	Nóż - chrom
		2114	Prowadnica plastra – stal nierdzewna
		2109	Dociskacz żywności - tworzywo sztuczne
		2115	Podstawa maszyny – stal nierdzewna
			Wkręty i śruby ze stali nierdzewnej
	Szczeliny wypełnione kitem Sealant SCS 1009		

### 3.2 Ryzyko resztkowe

Ryzyko to występuje przy próbach dociskania ręką małych kęsów i resztek żywności, podczas krojenia.

W związku z tym krajalnica jest wyposażona w dociskacz, z którego należy bezwzględnie korzystać przy krojeniu małych kęsów i resztek żywności.

### 3.3 Poziom hałasu

Poziom hałasu na stanowisku operatora, w warunkach normalnej pracy, mierzony na wysokości 1,6 m i w odległości 1 m od krajalnicy, nie przekracza 70 dBA.

### 3.4 Zasady bezpiecznej pracy

Bezpieczne użytkowanie kralajnicy zależy od spełnienia następujących warunków:

- a) przeszkolenia operatora, który powinien znać potencjalne zagrożenia występujące przy kralajnicy,
- b) zakazu użytkowania kralajnicy jeśli:
  - maszyna jest wykorzystywana niezgodnie z przeznaczeniem lub parametry krojenia, określone w instrukcji, byłyby przekraczane,
  - maszyna jest w widoczny sposób niesprawna,
  - została usunięta którakolwiek z osłon elektrycznych lub części ruchomych,
- c) wyraźnego określenia czynności, nie należących do obowiązków operatora kralajnicy i zastrzeżonych dla wyznaczonych osób uprawnionych, zwłaszcza w przypadku usuwania usterek i naprawy, w tym instalacji elektrycznej,
- d) nakazu wykonywania czynności konserwacyjnych, tylko przy odłączonym zasilaniu elektrycznym (z wyjątkiem procesu ostrzenia noża).

Wymagania powyższe powinna zawierać instrukcja stanowiskowa.

3.4.1 W celu zapewnienia bezpiecznych warunków pracy i wygodnej obsługi, w pomieszczeniu należy wydzielić przynajmniej 3 m<sup>2</sup> na stanowisko pracy oraz zapewnić dobre oświetlenie.

Podczas pracy operator powinien korzystać z odzieży ochronnej, wymaganej lokalnymi przepisami sanitarnymi.

**Zabrania się:**

- 1) Używania kralajnicy niezgodnie z przeznaczeniem. Producent nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania kralajnicy.
- 2) Obsługi maszyny przez osoby niepowołane oraz poniżej 18 roku życia.
- 3) Użytkowania niesprawnej technicznie maszyny.
- 4) **Jakiegokolwiek manipulowania rękoma w strefie krojenia. Czynności ręczne podczas krojenia powinny ograniczać się tylko do przesuwania stołu.**
- 5) Dokonywania napraw przez osoby nieupoważnione.
- 6) Podłączania kralajnicy do sieci elektrycznej bez zapewnienia ciągłości przewodu ochronnego. Po stronie użytkownika kołek uziemiający gniazda wtykowego musi być trwale podłączony do przewodu ochronnego.
- 7) Krojenia produktów nie przeznaczonych do spożycia, z kością oraz zamrożonych.
- 8) Pozostawiania pracującego urządzenia bez dozoru.

### 3.5 Zgodność z normami

System sterowania elektrycznego kralajnicy 110p, ochrona przed porażeniem elektrycznym oraz zabezpieczenie przed zwarcie i przeciążeniem są wykonane zgodnie z PN-EN 60204-1; 2010.

Kralajnica 110p spełnia odnoszące się do niej wymagania załącznika 1.A do dyrektywy 2006/42/WE EWG.

## 4. PRZYGOTOWANIE DO URUCHOMIENIA

### 4.1 Rozpakowanie

Razem z kralnicą 110p, w kartonie, jest dostarczana szczotka do czyszczenia trudnodostępnych elementów, instrukcja obsługi, karta gwarancyjna oraz deklaracja zgodności z normami.

### 4.2 Ustawienie

Po wyjęciu kralnicy z opakowania maszyna musi być umieszczona na stabilnym podłożu, odpowiednim do wagi. Należy też zdjąć elementy opakowania.

### 4.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Kralnica 110p jest dostarczana w stanie kompletnym, z przewodem trzyżyłowym, o przekroju 1 mm<sup>2</sup>, zakończonym wtyczką. Do obowiązku użytkownika należy zainstalowanie gniazda wtykowego ze stykiem ochronnym, przyłączonym trwale do instalacji ochronnej i zabezpieczonego bezpiecznikiem 6 A. Wahania napięcia zasilania powinny mieścić się w zakresie 90-105 % napięcia znamionowego, a wahania częstotliwości w zakresie  $\pm 2$  % znamionowej.

### 4.4 Uruchomienie kralnicy

Po rozpakowaniu maszyny oraz usunięciu elementów opakowania i zabezpieczenia transportu, należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi.

Właściciel tego urządzenia ponosi pełną odpowiedzialność za to, że kralnica będzie użytkowana bezpiecznie i zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, ściśle stosując zawarte w instrukcji wskazania, a ponadto że urządzenie w czasie eksploatacji będzie odpowiadać wymogom przepisów Unii Europejskiej.

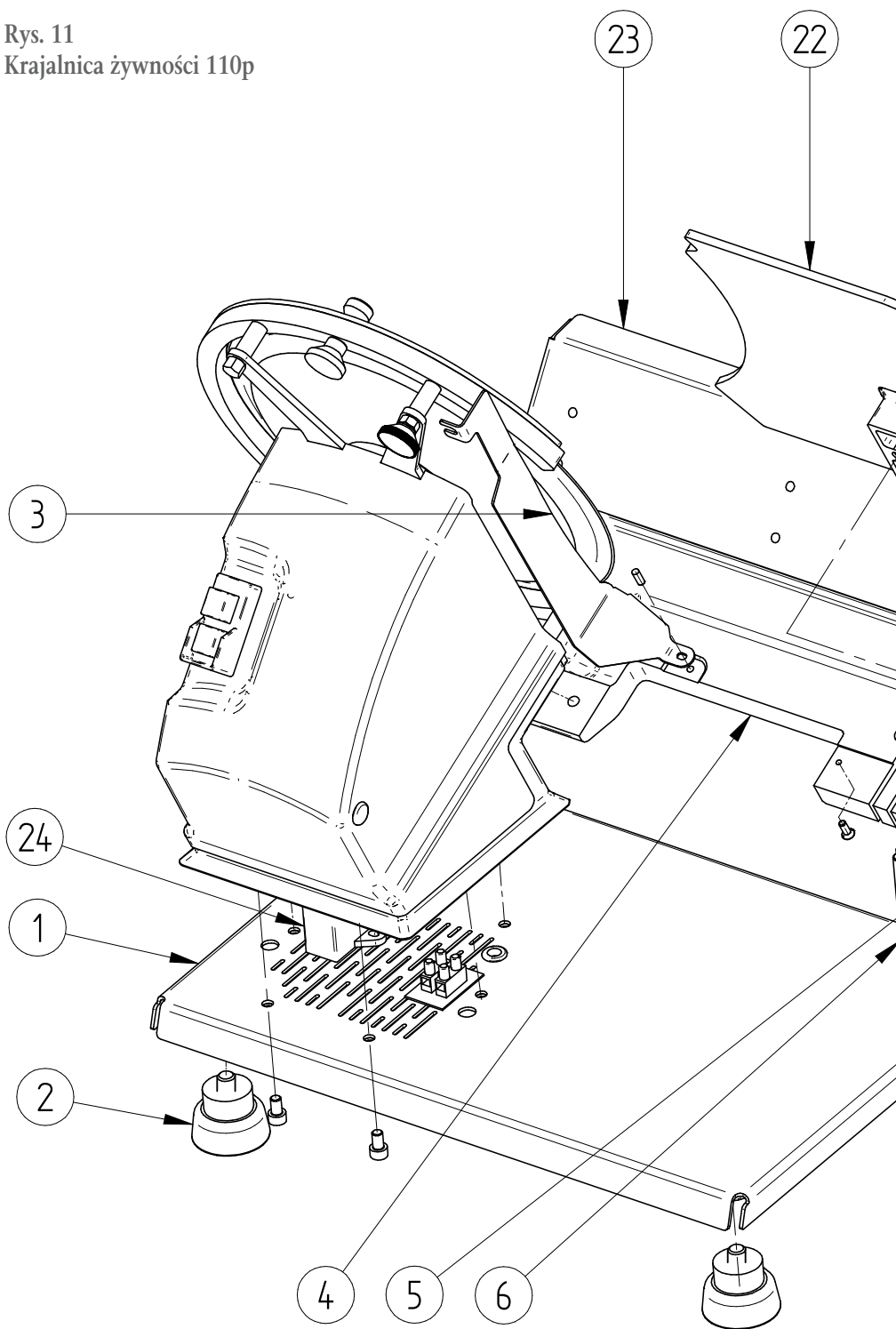
Aby uruchomić nóż kralnicy należy upewnić się czy wszystkie elementy kralnicy są na swoim miejscu i dopiero wtedy wcisnąć zielony przycisk sterujący I.

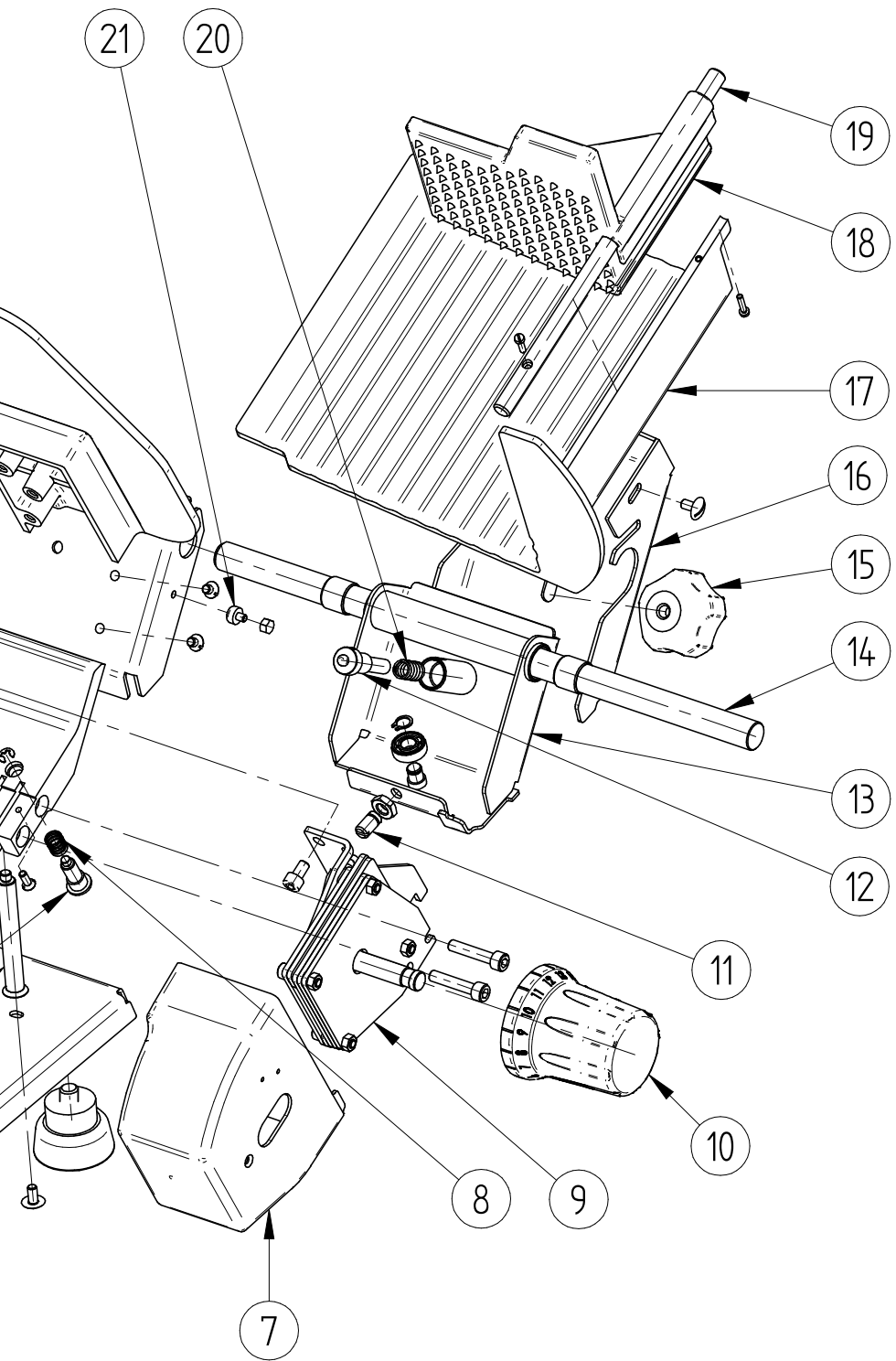
## 5. UŻYTKOWANIE KRAJALNICY

### 5.1 Nastawianie grubości krojonego plastra

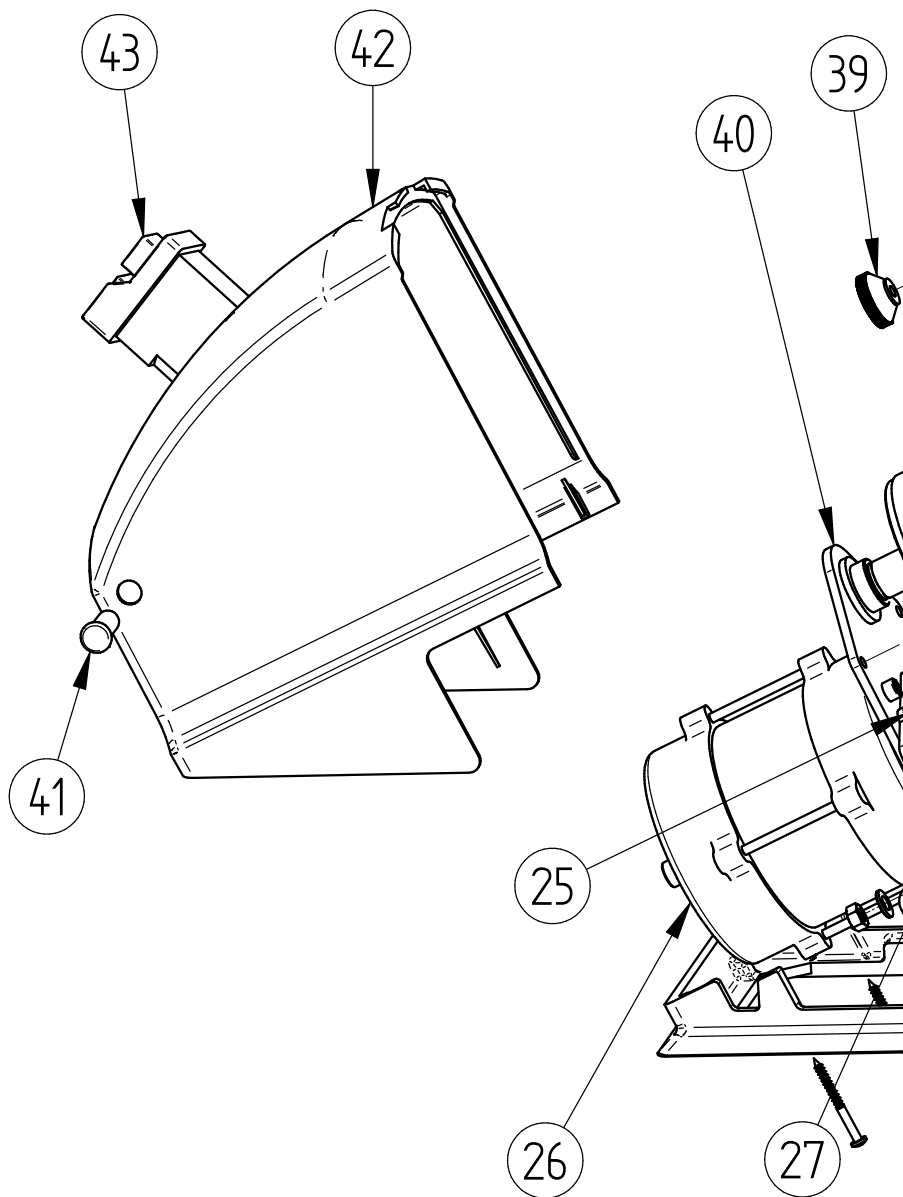
Pokrętło regulatora grubości plastra jest umieszczone na czołowej ścianie niebieskiej obudowy regulatora i posiada podziałkę orientującą w nastawianej grubości, z dokładnością ok. 1 mm. Nastawianie grubości krojonego plastra uzyskuje się poprzez pokręcanie tego pokrętła, pokazanego na rys. 2, poz. 5.

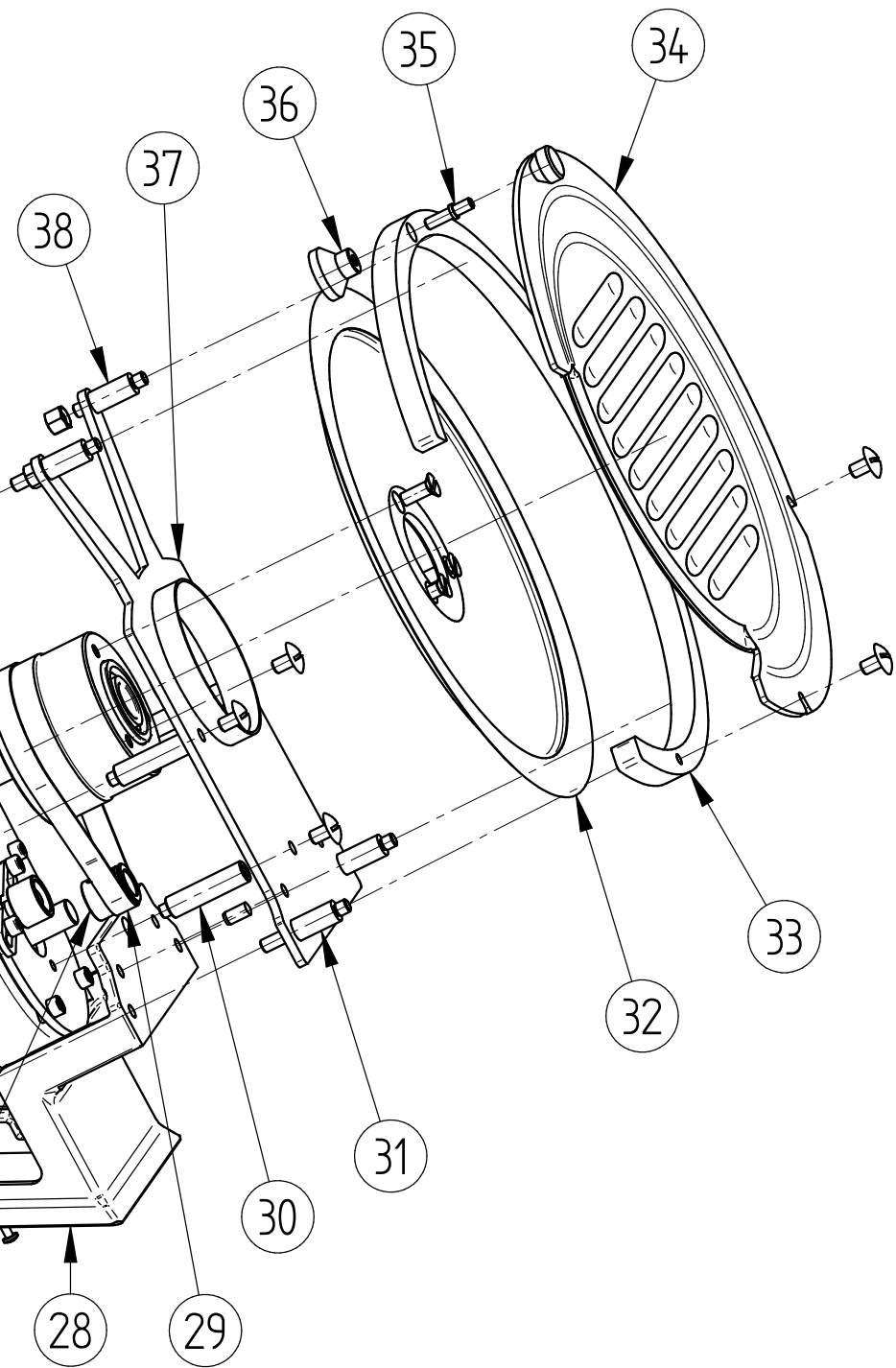
Rys. 11  
Krajalnica żywności 110p





Rys. 4. Zespół napędu noża





## 5.2 Ostrzenie noża

Podczas eksploatacji krawalnicy konieczne jest okresowe ostrzenie noża krojącego żywność. Przed przystąpieniem do ostrzenia nóż powinien być suchy i oczyszczony z tłuszczu. Tłusty nóż uniemożliwia prawidłowe ostrzenie z uwagi na zapychanie się por ściernic ostrzarki.

**Ostrzarka nie jest integralną częścią maszyny lecz stanowi dodatkowe wyposażenie. Należy stosować wyłącznie ostrzarkę specjalnie dedykowaną do tej maszyny o oznaczeniu 110p/2180.**

Aby możliwe było odpowiednie zamontowanie jej na krawalnicy należy wykonać kilka następujących czynności.

1. Wyłączyć maszynę.
2. Zdjąć stół podawczy:
  - a) ustawić pokrętko regulatora w położeniu zerowym,
  - b) przesunąć stół na środek i poluźnić pokrętko stołu (minimum 4 obroty pokrętła w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara),
  - c) przesunąć stół do oporu w kierunku pokrętła regulatora, aż do usłyszenia charakterystycznego trzasku - nastąpi blokada przesuwu,
  - d) wykręcić pokrętko mocowania stołu (Rys. 2, poz. 3)
  - e) zdjąć stół podawczy wysuwając go do góry po czym odchylać do tyłu (Rys. 9).
3. Zdjąć prowadnicę plastra (Rys. 2, poz. 3).
4. Zdemontować pokrywę noża (Rys. 8a/8b)
5. Wkręcić z powrotem pokrętko stołu tak aby zwolnić korpus posuwu.
6. Pokrętko regulatora skrócić na maksymalną grubość krojenia.

Po przeprowadzeniu powyższych czynności krawalnica jest gotowa do zamontowania ostrzarki (Rys. 5).



Rys. 5 Krawalnica przygotowana do zamontowania ostrzarki



Ostrzarkę mocuje się do krajalnicy wykorzystując jeden z wkrętów mocujących pokrywę noża oraz górne pokrętko do mocowania prowadnicy plastra (Rys. 6).

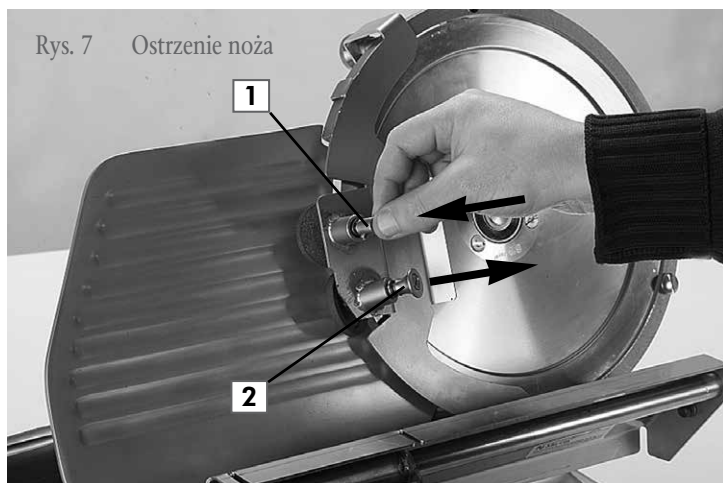
Rys. 6 Zakładanie ostrzarki



W celu dokonania ostrzenia noża należy wykonać następujące czynności:

1. Włączyć krajalnicę.
2. Pociągnąć za uchwyt odciągacza (Rys. 7, poz.2) do dotknięcia z nożem na czas ok 10 sekund, a następnie nacisnąć przycisk gładzący (Rys. 7, poz.1) na ten sam okres czasu. Powinno to wystarczyć przy regularnym ostrzeniu noża. Jeśli krawędź noża uległa wyszczerbieniu należy ostrzyć dłużej.
3. Wyłączyć silnik i sprawdzić wizualnie krawędź noża. Ostrość może być sprawdzona paskiem papieru, który należy przeciągnąć w poprzek ostrza (przy nieruchomym nożu). Ostry nóż przetnie papier bez trudności.
4. Po naostrzeniu noża należy usunąć zanieczyszczenia, spowodowane osypywaniem się tarcz ściernych. W tym celu należy zdemontować ostrzarkę z maszyny, ustawić pokrętko regulatora na minimum, odkręcić pokrętko stołu oraz ustawić korpus posuwu w pozycji do zamontowania stołu.

Rys. 7 Ostrzenie noża



### Uwaga:

Nóż powinien być bezwzględnie ostrzony jeżeli pogorszy się jakość krojenia. Czynność ostrzenia powinna być wykonywana łagodnie, bez nadużywania siły przy manipulowaniu popychaczami ostrzarki.

### Uwaga:

Proces ostrzenia wpływa na stopniowe zmniejszanie się średnicy noża. Nowy nóż ma średnicę  $249^{+1}$  mm. Jeśli w wyniku eksploatacji średnica ta będzie mniejsza niż 240 mm, dalsze ostrzenie jest niemożliwe i nóż musi być wymieniony na nowy. W celu umożliwienia wielokrotnego ostrzenia coraz mniejszego noża, na korpusie pod ostrzarką znajduje się specjalna nakrętka regulacyjna, przy pomocy której można regulować ustawienie ostrzarki do ostrza noża.

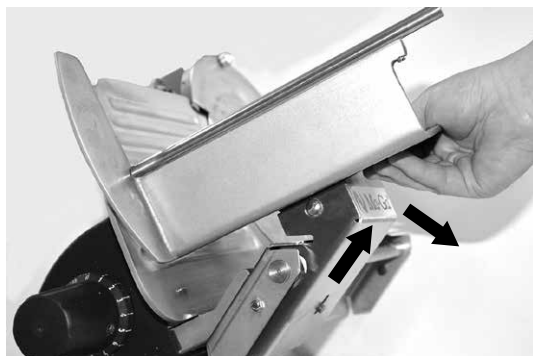
## 6. KONSERWACJA

### 6.1 Czyszczenie krajalnicy

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Krajalnicę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy. Nie wolno zanurzać krajalnicy w wodzie, ani myć maszyny strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik i elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów.

Przy czyszczeniu krajalnicy należy wykonać następujące czynności:

- ustawić pokrętko regulatora plastra w położeniu zerowym,
- wyjąć wtyczkę z gniazda sieci zasilającej,
- przesunąć stół na środek i połuźnić pokrętko stołu (kilka obrotów w kierunku przeciwnym do kierunku wskazówek zegara),
- przesunąć stół do oporu, w kierunku pokrętła regulatora plastra, aż do usłyszenia charakterystycznego trzasku – nastąpi blokada przesuwu,
- wykręcić pokrętko mocowania stołu (Rys.1, poz. 6),



Rys. 9. Zdejmowanie stołu podawczego



Rys. 8a. Zakładanie / zdejmowanie pokrywy noża



Rys. 8b. Zakładanie / zdejmowanie pokrywy noża

- f) zdemontować stół podawczy wysuwając go do góry po czym odchylając do tyłu (Rys. 9),
- g) zdjąć prowadnicę plastra (Rys. 2, poz. 3),
- h) wyczyścić maszynę z resztek żywności, zwracając szczególną uwagę na nóż i pokrywę noża,
- i) wytrzeć do sucha wszystkie elementy krajalnicy,
- j) założyć na swoje miejsca zdemontowane elementy.

Przy zakładaniu (lub zdejmowaniu) pokrywy noża należy trzymać ją za okrągły uchwyt (Rys. 8a).

**Uwaga:**

*Przy zdjętym stole podawczym nie ma możliwości przesuwania sań na których stół jest umocowany. Nie można też obracać pokrętką regulatora grubości plastra.*

*Nóż krajalnicy jest osłonięty trwale osłoną uniemożliwiającą skałeczenie podczas czyszczenia, przy zdjętej pokrywie noża. Osłony tej nie wolno demontować. Resztki żywności spod tej osłony należy usuwać przy pomocy szczotki dołączonej do krajalnicy.*

*Elementy metalowe należy myć przy pomocy miękkiej, wilgotnej gąbki. Zdjęte z krajalnicy elementy do czyszczenia są pokazane na Rys. 10.*

Rys. 10. Krajalnica i jej elementy przygotowane do czyszczenia



## 6.2 Smarowanie krajalnicy

Krajalnica 110p nie wymaga okresowego smarowania. Należy jedynie dbać aby prowadnik stołu nie był zanieczyszczony resztkami krojonej żywności. Z tego powodu zaleca się co najmniej raz na tydzień przeczścić prowadnik wycierając go do sucha. Taką czynność należy również przeprowadzić w momencie stwierdzenia, że stół przesuwają się ciężko.

## 7. KATALOG CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Lp.	Nr części	Nazwa elementu
1	2115	Podstawa maszyny
2	040	Nóżka
3	2114	Prowadnica plastra
4	2103	Podpora prowadnic
5	2176	Kołek GS
6	2167	Podpórka
7	2107	Obudowa regulatora
8	2177	Sprężyna GS
9	2165	Regulator grubości
10	4030	Pokrętło regulatora
11	2130	Korektor luzu
12	2152	Trzpień blokujący
13	2124	Korpus posuwu
14	2123	Prowadnik
15	4033	Pokrętło stołu
16	2113	Wspornik stołu
17	2111	Płyta stołu
18	2109	Dociskacz 110p
19	2112	Prowadnik dociskacza
20	418	Sprężyna
21	CZ-TB4	Odbojnik TB-4
22	2102	Płyta prowadząca 110p
23	2126	Wspornik prowadnika
24	CZ-N72	Kondensator
25	2145	Napinacz paska
26	CZ-9450PGA	Silnik elektryczny
27	4071	Koło pasowe
28	2101	Korpus napędu
29	CZ-TB2310	Pasek wielorowkowy TB2-310
30	2153	Trzpień dystansowy
31	2119	Trzpień osłony ostrza - długi
32	2149	Nóż kołowy
33	2108	Osłona ostrza
34	2160	Pokrywa noża
35	2157	Trzpień pokrętła
36	2156	Gałka pokrętła
37	2175	Blacha przednia
38	2147	Trzpień osłony ostrza – krótki
39	2161	Gałka prowadnicy plastra
40	2140	Podzespół uchwytu silnika
41	060	Lampka sygnalizacyjna
42	2104	Osłona napędu
43	CZ-DZ6	Wyłącznik

**Uwaga:**

*Lp. oznacza numer elementu, zgodnie z rysunkiem zestawieniowym krajalnicy, w instrukcji obsługi (rys. 11 i 4, str. 10-12).*

Przy zamawianiu części i podzespołów zamiennych krajalnicy 110p należy podać następujące dane:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1 Numer fabryczny krajalnicy  | 2 Numer fabryczny części lub podzespołu |
| 3 Nazwę części lub podzespołu | 4 Żądaną ilość                          |

## 8. USUWANIE NIEDOMAGAŃ TECHNICZNYCH

Wada	Przyczyna	Sposób usunięcia
<b>Silnik nie pracuje</b>	Brak napięcia w sieci	Sprawdzić obwód zasilania
	Uszkodzenie instalacji elektrycznej	Sprawdzić i naprawić
	Uszkodzony kondensator	Wymienić kondensator
	Uszkodzony wyłącznik	Wymienić wyłącznik
	Uszkodzony silnik	Naprawić lub wymienić
<b>Hałas po włączeniu krajalnicy</b>	Zużyte łożyskowanie noża	Wymienić podzespół
	Zużyte łożyskowanie silnika	Wymienić łożyska
<b>Nieprawidłowe cięcie żywności</b>	Tępy nóż	Naostrzyć nóż
	Brudna maszyna	Wyczyścić prowadniki stołu
	Trudny przesuw stołu	Wyczyścić prowadniki stołu

Tablica 3

### ***Krajalnica do sera 110pT***

*Aby umożliwić lepsze krojenie różnych gatunków sera, producent zaleca zakup maszyny w wersji teflonowej. Taka krajalnica ma symbol 110pT.*

*Krajalnicę 110pT należy użytkować tak samo jak 110p.*



**Bydgoskie Zakłady Maszyn Gastronomicznych „Ma-Ga” Sp. z o.o.**  
ul. Kujawska 136, 85-950 BYDGOSZCZ, skr. poczt. 142

tel. +48 52 3704-500, fax +48 52 3712-657  
[www.maga.com.pl](http://www.maga.com.pl) | [handlowy@maga.com.pl](mailto:handlowy@maga.com.pl)