



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЭЛЬФ 4М «ТОРГОВЫЙ ДОМ»

**ФАРШЕМЕШАЛКА
ИПКС-019**

ПАСПОРТ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИПКС-019ПС
(Редакция 03.03.2014 г.)

2013 г.

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фаршемешалка ИПКС-019(Н) (далее фаршемешалка) предназначена для перемешивания мясного фарша и других измельченных пищевых продуктов с компонентами. Фаршемешалка предназначена для использования на предприятиях пищевой промышленности.

Вид климатического исполнения соответствует УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69, т.е. температура окружающей среды от плюс 1 до плюс 35 °С, относительная влажность воздуха от 45 до 80 %, атмосферное давление от 84 до 107 кПа (от 630 до 800 мм. рт. ст.).

Степень защиты электрооборудования соответствует IP 54 по ГОСТ 14254-96.

Регистрационный номер декларации о соответствии (копия на последней странице паспорта): ЕАЭС №RU Д-RU.PA09.B.01765/23.

Дата регистрации декларации о соответствии: 24.10.2023.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Производительность, кг/ч, не менее	400
Объем дежи, л, не менее	80
Коэффициент заполнения, не более	0,7
Частота вращения вала мешалки, об/мин	35
Мотор-редуктор	XC 63-40-4P-220/380B-50Гц
Напряжение питания, В	3N~220/380±10%
Частота переменного тока питания, Гц	50±2%
Установленная мощность, кВт	0,8
Показатель энергоэффективности, Вт/кг	2
Габаритные размеры, мм, не более	
длина	800
ширина	650
высота	1100
Масса, кг, не более	70

Изделие выполнено из пищевой нержавеющей стали ГОСТ 5632-2014.

Срок до списания не менее - 10 лет.

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Комплект поставки фаршемешалки должен соответствовать таблице 1.

Таблица 1

Обозначение	Наименование	Кол.	Прим.
ИПКС 019.00.00.000-01	Фаршемешалка ИПКС-019(Н)	1	
ИПКС-019ПС	Фаршемешалка ИПКС-019. Паспорт	1	
	Мотор-редуктор XC-63-40/1-4P-220/380 B-50 Гц. Паспорт	1	

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Фаршемешалка (рисунок 1) состоит из следующих составных частей: каркаса 1, дежи 2, крышки 3, мешалки 4, мотора-редуктора 6 и устройства фиксирующего 10. Каркас 1, на котором крепятся все элементы конструкции, имеет опоры винтовые 12, позволяющие регулировать горизонтальное положение фаршемешалки при установке. Дежа 2, закрываемая сверху крышкой 3 из прозрачного органического стекла, установлена в каркасе 1 соосно с выходным валом мотора-редуктора 6. Дежа имеет возможность поворота для выгрузки готового продукта на 110°. Мешалка 4 с шестью лопастями 5 обеспечивает равномерное перемешивание всего объема загружаемого продукта. Вращение мешалки 4 осуществляется мотор-редуктором 6.

Фаршемешалка имеет устройство фиксирующее 10, обеспечивающее фиксацию дежи 2 в двух положениях: в рабочем – фланец дежи в горизонтальной плоскости и в положение выгрузки фарша – фланец дежи наклонен на 110°. Управление работой фаршемешалки осуществляется с помощью пускателя магнитного 7, кнопками «ПУСК», «СТОП» для включения, отключения двигателя мотора-редуктора 6. Блокировка включения мотора-редуктора 6 при открытой крышке 3 осуществляется с помощью выключателя концевого 11.

Принцип работы фаршемешалки следующий. В дежу загружается фарш и другие компоненты, предусмотренные технологией. Фарш с компонентами не должен заполнять более 70% объема дежи. Дежа закрывается сверху крышкой 3, после чего нажатием кнопки «ПУСК» пускателя магнитного 7 включается мотор-редуктор 6, который приводит во вращение мешалку 4. Мешалка 4 лопастями 5 равномерно перемешивает весь объем загруженного продукта. После перемешивания продукта в течение необходимого времени кнопкой «СТОП» пускателя магнитного 7 отключается мотор-редуктор 6. Далее открывается крышка 3 и подкатывается под дежу 2 чан-тележка для приема продукта.

Для выгрузки продукта оператор занимает положение с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижнюю 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейший поворот дежи произвести двумя руками. Далее оператор, обойдя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и двумя руками тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. Повернуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее 10 не зафиксирует дежу. После поворота дежи часть продукта самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

Для выгрузки остальной части продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью разгрузили дежу. Данная процедура управления механизированной выгрузкой позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

5. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 К работе по обслуживанию фаршемешалки допускаются лица, ознакомившиеся с данным паспортом, паспортами на комплектующие, усвоившие основные приемы работы при эксплуатации оборудования и прошедшие инструктаж по технике безопасности.

5.2 При эксплуатации и ремонте фаршемешалки должны соблюдаться «Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей», «Правила охраны труда при эксплуатации электроустановок потребителей», «Правила устройства электроустановок», «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» СП 2.2.3670-20, инструкции, разработанные на предприятии для данного вида оборудования.

5.3 Общие требования безопасности соответствуют ГОСТ 12.2.124-2013.

5.4 Элементы заземления соответствуют требованиям ГОСТ 12.2.007.0-75, заземляющий зажим и знак заземления выполнены по ГОСТ 21130-75.

5.5 Фаршемешалка должна быть надежна подсоединена к цеховому контуру заземления с помощью гибкого медного оголенного провода сечением не менее 4 мм² по ГОСТ Р МЭК 60204-1-07.

ВНИМАНИЕ! Включение оборудования допускается только при исправном заземлении.

5.6 Во избежание поражения электрическим током следует электропроводку к фаршемешалке проложить в трубах, уложенных в полу.

5.7 Запрещается работать на фаршемешалке при наличии открытых токоведущих частей.

5.8 В случае возникновения аварийных режимов работы нажать на кнопку «АВАРИЙНЫЙ СТОП» 8 в виде «красного грибка» и немедленно отключить фаршемешалку от сети питания.

5.9 ЗАПРЕЩАЕТСЯ во время работы фаршемешалки производить ремонт и техническое обслуживание.»

5.10 Вымешивание и выгрузку фарша производить только при зафиксированной деже.

5.11 При проведении механизированной выгрузки фарша из дежи запрещается помогать руками или вспомогательными инструментами.

5.12 Управление фаршемешалкой следует осуществлять, находясь на изолирующей подставке.

5.13 Не допускается оставлять работающую фаршемешалку без присмотра.

5.14 Уровень шума, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 80 дБ по ГОСТ 12.1.003-2014 «Шум. Общие требования» и СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

5.15 Уровень виброускорения, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 100 дБ (виброскорость не превышает 92 дБ) по ГОСТ 12.1.012-2004 и СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

5.16 Предельно допустимый уровень напряженности электрического поля, создаваемый фаршемешалкой на рабочем месте в производственном помещении, не превышает 5 кВ/м согласно ГОСТ 12.1.002-84 и СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

5.17 Вода, используемая для бытовых и технологических нужд, связанных с производством продукции (в том числе приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, мойка и споласкивание оборудования, приготовление технологического пара), должна соответствовать требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества...»

6. ПОРЯДОК УСТАНОВКИ

6.1 При установке фаршемешалки должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля над производственными процессами, качеством сырья, готовой продукцией, а также обеспечивающие возможность мойки, уборки, дезинфекции оборудования, помещения.

6.2 Установить фаршемешалку на ровной горизонтальной поверхности, при необходимости придать ей строго вертикальное положение с помощью опор винтовых 12.

6.3 Выполнить заземление фаршемешалки путем подключения болта заземления 14 к контуру заземления гибким оголенным медным проводом, сечением не менее 4 мм².

6.4 Подключить входной кабель фаршемешалки к питающему напряжению 3N~50Гц, 220/380В. Питающее напряжение должно подаваться через внешний автоматический выключатель с номинальным током 10 А.

ВНИМАНИЕ! Направление вращения мешалки 4 должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 6. Продукт при перемешивании должен перемещаться к центру дежи.

Примечание - выключатель не входит в комплект поставки и устанавливается потребителем.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Проверить визуально наличие заземления. Закрыть крышку 3. Подать напряжение на фаршемешалку. Кратковременным включением магнитного пускателя 7 (кнопка «ПУСК») проверить направление вращения мешалки 4, которое должно быть против часовой стрелки, если смотреть со стороны мотора-редуктора 6.

7.2 Произвести санитарную обработку фаршемешалки в соответствии с разделом 9 настоящего паспорта.

7.3 Открыть крышку 3. Загрузить фарш и специи не более 70% объема дежи. Закрыть крышку.

7.4 Нажать кнопку «ПУСК» на пускателе магнитном 7, тем самым включить мотор-редуктор 5 и запустить процесс перемешивания. Продолжительность работы фаршемешалки зависит от технологического процесса.

7.5 После окончания процесса перемешивания фарша нажать кнопку «СТОП» на пускателе магнитном 7. Для выгрузки продукта оператор занимает положение с задней стороны фаршемешалки и левой рукой оттягивает ручку устройства фиксирующего 10, а правой – тянет ручку нижнюю 13 вверх. После смещения дежи ручку устройства фиксирующего 10 можно отпустить и дальнейший поворот дежи произвести двумя руками. Далее оператор, обойдя фаршемешалку, встает с лицевой стороны и двумя руками тянет ручку верхнюю 13 дежи на себя. Повернуть дежу до положения выгрузки фарша, пока устройство фиксирующее 10 не зафиксирует дежу. После поворота дежи часть продукта самопроизвольно выгружается в чан-тележку.

Для выгрузки остальной части продукта необходимо произвести механизированную выгрузку. Для этого одновременно нажать левой рукой кнопку «ПУСК» пускателя магнитного 7, а правой – кнопку «ВЫГРУЗКА» 9 и удерживать их в течение времени, необходимого для того, чтобы вращающиеся лопасти мешалки полностью разгрузили дежу. Данная процедура управления механизированной выгрузкой

позволяет максимально повысить безопасность оператора при работе с фаршемешалкой.

ВНИМАНИЕ! Выгрузку фарша производить только при зафиксированной деже!

При проведении механизированной выгрузки фарша из дежи запрещается помогать руками или вспомогательными инструментами.

8. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ОТКАЗОВ В СВЯЗИ С ОШИБОЧНЫМИ ДЕЙСТВИЯМИ ПЕРСОНАЛА

Перечень критических отказов	Возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии	Действия персонала в случае инцидента или аварии
При включении мешалки для перемешивания фарша срабатывает защита, двигатель отключается.	В дежу загружено избыточное количество фарша.	Не допускать загрузки фаршемешалки больше допустимого коэффициента заполнения, раздел 2 настоящего паспорта.
При вращении мешалки возникают посторонние звуки.	При загрузке в дежу попал посторонний предмет.	Удалить посторонний предмет из дежи 2 (рисунок 1).
Нарушение целостности дежи.	Мойка изделия растворами с избыточной концентрацией кислот и щелочей.	Строго соблюдать концентрацию моющих растворов, пункт 9.5 настоящего паспорта.

9. ПОРЯДОК МОЙКИ

9.1 Мойку фаршемешалки необходимо производить перед началом работы и в конце каждой смены.

ВНИМАНИЕ! При проведении мойки фаршемешалки с использованием машин высокого давления не допускать попадания струей высокого давления в область подшипниковых узлов, манжет и электрооборудования.

9.2 Отключить фаршемешалку от электросети.

9.3 Удалить из рабочих объемов остатки продукта.

9.4 Ополоснуть теплой (40-45°C) водой рабочие поверхности фаршемешалки для удаления остатков продукта. Обезжирить их теплым (45-50°C) щелочным раствором. Вновь ополоснуть их теплой (40-45°C) водой до полного удаления остатков моющего раствора. Обработать поверхности фаршемешалки раствором дезинфектанта с помощью щеток. Ополоснуть водопроводной водой до полного удаления запаха дезинфектанта. По окончании мойки и дезинфекции фаршемешалку вытереть насухо. Дезинфекцию фаршемешалки можно провести горячей (90 - 95°C) водой в течение 10 – 15 минут.

9.5 Рекомендуемые моющие и дезинфицирующие растворы.

9.5.1 Моющие растворы:

раствор ТМС «Триас-А» (ТУ38-4071-75) -

0,3-0,5 %

раствор ТМС «Дезмол» (МРТУ 18/225-68)	-	1,8-2,3 %
раствор ТМС «Фарфорин» (ТУ6-15-860-74)	-	0,3-0,5 %
раствор кальцинированной соды	-	1,0-1,5 %.
9.5.2 Дезинфицирующие растворы:		
раствор хлорной извести	-	150-200 мг/л
хлорамин	-	150-200 мг/л
гипохлорид натрия	-	150-200 мг/л
гипохлорид калия	-	150-200 мг/л

Примечание. В случае простоя фаршемешалки, перед загрузкой необходимо произвести повторную дезинфекцию.

10. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

10.1 Техническое обслуживание оборудования сводится к соблюдению правил эксплуатации, изложенных в данном паспорте, устранению мелких неисправностей и периодическому осмотре, соблюдению санитарных правил для предприятий пищевой промышленности.

10.2 Техническое обслуживание покупных комплектующих, входящих в состав оборудования (мотор-редуктора и иных изделий), производится в соответствии с требованиями технических паспортов или инструкций по эксплуатации на эти изделия.

10.3 Периодически, не реже 1 раза в месяц, проверять состояние уплотнительных прокладок, манжет и иных резино-технических изделий, имеющихся в оборудовании.

10.4 Ежедневно проверять исправность заземления. Не реже одного раза в год зачищать до блеска места под болты заземления и покрывать их смазкой ЦИАТИМ-201 ГОСТ 6267-74.

10.5 За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

11. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11.1 Фаршемешалка должна храниться в складских помещениях при температуре окружающей среды от плюс 10 до плюс 35°C; относительной влажности воздуха от 45 до 80 %.

11.2 Если фаршемешалка хранится более чем 18 месяцев, то должна производиться консервация в соответствии с ГОСТ 9.014-78.

11.3 Транспортирование фаршемешалка допускается автомобильным, железнодорожным и водным транспортом в соответствии с условиями и правилами перевозок, действующими на каждом виде транспорта.

11.4 При погрузке и транспортировании фаршемешалки необходимо соблюдать и выполнять требования манипуляционных знаков на таре.

11.5 За отказы оборудования, обусловленные его неправильным техническим обслуживанием, предприятие-изготовитель ответственности не несет.

12. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Фаршемешалка ИПКС-019(Н), заводской номер _____ соответствует конструкторской документации ИПКС 019.00.00.000, ТУ2893-019-12176649-2013, паспортным характеристикам и признана годной к эксплуатации.

Дата выпуска _____ 20__ г.

М.П.

Представитель ОТК _____

13. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

13.1 Предприятие гарантирует соответствие фаршемешалки ИПКС-019(Н) паспортным характеристикам при соблюдении условий транспортировки, хранения, монтажа, наладки, эксплуатации и технического обслуживания. Гарантийный срок эксплуатации составляет 12 месяцев со дня продажи оборудования.

13.2 Ввод оборудования в эксплуатацию должен проводиться специализированными предприятиями или службами предприятия-изготовителя. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование со следами механических повреждений и на оборудование, подвергшееся несогласованному с предприятием-изготовителем ремонту или конструктивному изменению.

13.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право, не уведомляя потребителей, вносить изменения в конструкцию изделия, не ухудшающие его паспортные характеристики.

14. СВЕДЕНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

14.1 Критерии предельных состояний установки: установка непригодна для эксплуатации в случае разрушения каркаса изделия и потерей каркасом несущих способностей (герметичности). Установка подлежит выводу из эксплуатации, списанию и утилизации.

14.2 В случае непригодности изделия для использования по назначению производится его утилизация, все изношенные узлы и детали сдаются в пункты вторсырья.

14.3 Использование непригодного изделия по назначению **ЗАПРЕЩЕНО!**

15. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИИ.

Потребитель предъявляет рекламации предприятию-поставщику.

16. АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

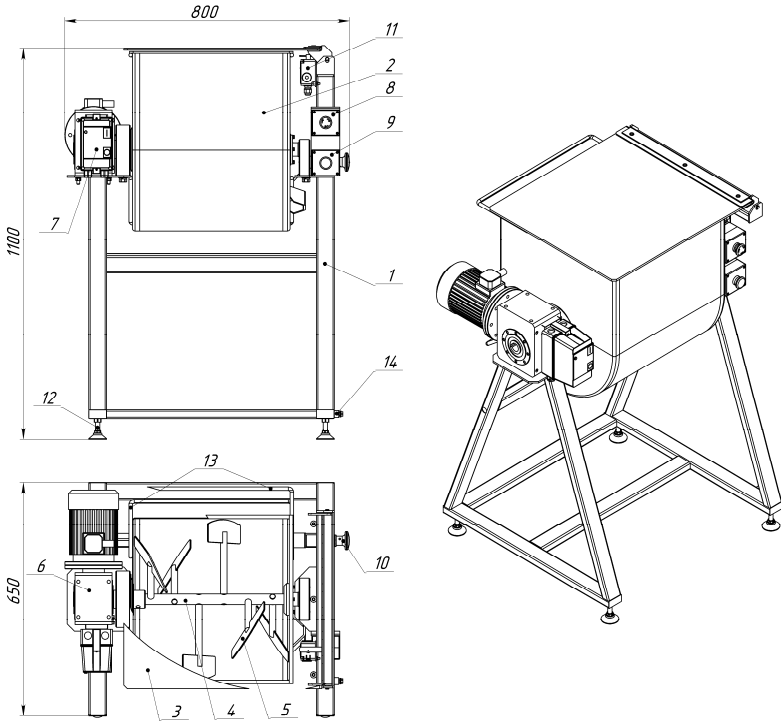
Россия, 390023, г. Рязань, пр. Яблочкова, д.6, стр.4.

E-mail: elf@elf4m.ru

<http://www.elf4m.ru>

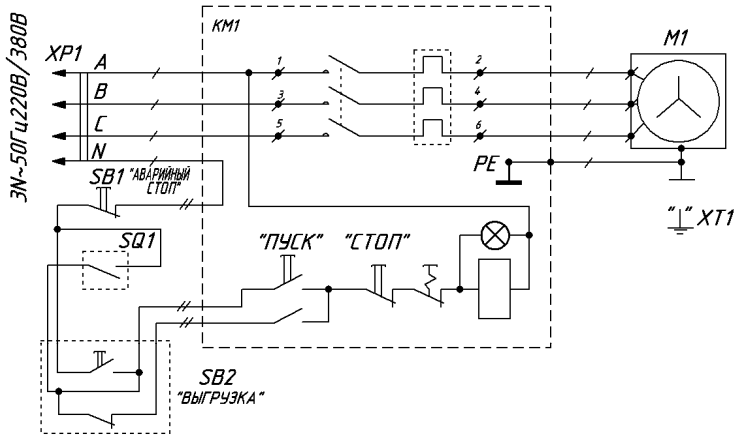
Тел. (4912) 45-65-01; 45-33-31; 24-38-23

Тел./факс (4912) 24-38-26



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 1. Каркас | 8. Кнопка «АВАРИЙНЫЙ СТОП» |
| 2. Дежа | 9. Кнопка «ВЫГРУЗКА» |
| 3. Крышка | 10. Устройство фиксирующее |
| 4. Мешалка | 11. Выключатель концевой |
| 5. Лопасть | 12. Опора винтовая |
| 6. Мотор-редуктор | 13. Ручка верхняя/нижняя |
| 7. Пускатель магнитный | 14. Болт заземления |

Рисунок 1. Фаршемешалка ИПКС-019(Н)



Поз. обозначение	Наименование	Кол.	Примечание
M1	Мотор-редуктор ХС-63-40-0,75-4Р-220/380В-50Гц	1	35 об/мин
XP1	Вилка ВШ-30-В-25/380УХ/14 ТУ16-526.372-80	1	
XT1	Болт М8х25.58.099 ГОСТ 7798-70	1	
SQ1	Выключатель путевой ВПК2112АУ2	1	
KM1	Пускатель магнитный ПМЛ1230 с катушкой 220В 1,6-2,9А	1	
SB1	Пост кнопочный КП101. "Красный грибок" с фиксацией	1	
SB2	Пост кнопочный КП101. "Черная" кнопка без фиксации	1	

Рисунок 2. Фаршемешалка ИПКС-019(Н).
ИПКС 019.00.00.000-01ЭЗ.
Схема электрическая принципиальная.



**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**



Заявитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЭЛЬФ 4М "ТОРГОВЫЙ ДОМ"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности: 390023, Россия, Вязанская область, город Вязань, проезд Яблочкова, Дом 6, Строение 4
Основной государственный регистрационный номер 1126234010825.

Телефон: +7(4912)45-65-01 Адрес электронной почты: elf@elf4m.ru

в лице Директора Федосейкина Александра Александровича

заявляет, что Оборудование технологическое для пищевой, мясомолочной и и рыбной промышленности: фаршемешалки типа ИПКС-019.

Изготовитель ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ЭЛЬФ 4М "ТОРГОВЫЙ ДОМ"

Место нахождения (адрес юридического лица) и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 390023, Россия, Вязанская область, город Вязань, проезд Яблочкова, Дом 6, Строение 4

Продукция изготовлена в соответствии с ТУ2893-019-12176649-2013 «Фаршемешалка ИПКС-019».

Код (коды) ТН ВЭД ЕАЭС: 8438500000

Серийный выпуск

соответствует требованиям

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011)

Технического регламента Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011)

Декларация о соответствии принята на основании

Протокола испытаний № 24-10/URT-0095 от 24.10.2023 года, выданного Испытательной лабораторией «ЕАС-СТАНДАРТ» в составе Общества с ограниченной ответственностью «ЕАС-ПОИНТ» (регистрационный номер аттестата аккредитации МСК RU.31734.ИЛО921)

Схема декларирования соответствия: 1д

Дополнительная информация

ГОСТ 12.2.003-91 "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности", ГОСТ 12.2.007.0-75 "Система стандартов безопасности труда. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности", ГОСТ 30804.6.1-2013 (IEC 61000-6-1:2005)

"Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в жилых, коммерческих зонах и производственных зонах с малым энергопотреблением. Требования и методы испытаний". Условия хранения продукции в соответствии с ГОСТ 15150-69 "Машины, приборы и другие технические изделия. Исполнения для различных климатических районов. Категории, условия эксплуатации, хранения и транспортирования в части воздействия климатических факторов внешней среды", срок хранения (службы, годности) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации. Декларация соответствия распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения, указанную в акте(ах) отбора.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 23.10.2028 включительно.

(подпись)

М.П.

Федосейкин Александр Александрович

(Ф.И.О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-РУ.РА09.В.01765/23

Дата регистрации декларации о соответствии: 24.10.2023

