

저희 에스엘기업의 생육일괄절단기를 구입해 주신데 대해 깊은 감사를 드립니다.  
저희 에스엘기업은 지속적인 품질향상과 기술개발을 통하여 이미 제품의 우수성을 인정받고 있으며, 세계 각지로의 수출을 통하여 국제화 세계화를 실현하고 있습니다.  
소비자가 본 기계를 사용함에 있어 편의와 안전을 도모하고자 본 설명서를 첨부하오니 내용을 충분히 숙지하신후 사용하시기 바랍니다.

## 제품의 사양

외형치수DIMENSION(LxWxH)	1300×730×1430mm
MOTOR(전동기)	3Φ220V/380V,5HP
CAPACITY(처리능력)	BY CONTROL
WIDTH OF BELT	390mm
DIAMETER OF KNIFE(칼날직경)	300mm
NET WEIGHT(기계중량)	300kg

생육일괄절단기 SFO-390

각부의 명칭



## 작업전의 점검

1. 기계 각부의 부품을 확인하고 나사류의 조임상태를 확인한다.
2. 컨베이어 및 칼틀이 본체에 견고히 끼워져 있는가를 확인한다.
3. 칼날의 연마상태 및 컨베이어 표면의 청소가 제대로 이루어져 있는지 확인한다.
4. 스위치 및 모터의 정상작동 여부를 확인한다.
5. 마지막으로 정상가동전 시험운전을하여 이상유무를 확인하고, 이상이 발견되었을 경우 작업을 중지하고 제조사에 의뢰하여 조치한다.

## 운전(안전한 사용)

1. 작업전의 점검이 완료되면 전원스위치를 'on'으로 하여 기계에 전원을 공급하고 운전버튼을 눌러 기계를 작동시킨다.
2. 기계작동에 이상이 없는가를 다시한번 확인한 후 육류제품을 입구컨베이어에 적재하여 작업을 진행한다.  
**☞ 뼈나 쇠붙이와 같은 이물질은 절대로 투입하지 마십시오.**  
**칼날 및 기계파손의 주된 원인이 됩니다.**
3. 작업중에 기계작동에 이상이 발견되면 즉시 전원스위치를 끄고 제품구입처에 문의한다.

## 사용상의 주의 사항

1. 가공작업을 하는 작업자는 반드시 안전장갑을 착용한다.
2. 육류제품은 입구컨베이어에 올려놓고 자동으로 칼날부를 통과하게 한다.  
**☞ 상해의 우려가 있으므로 절대로 손으로 밀어넣지 않는다.**
3. 작업중에는 기계의 구동부위에 손이 닿지 않도록 유의한다.  
**☞ 가공작업은 숙련된 작업자를 통하여 실시하고, 초보자가 사용할 경우 사전에 제품사용 및 안전 등에 관한 충분한 교육을 실시한다.**
4. 청소나 기계점검시 뿐만아니라 기계의 정지시간이 짧은 경우에도 반드시 전원 플러그를 빼놓는다.

## 운전조작

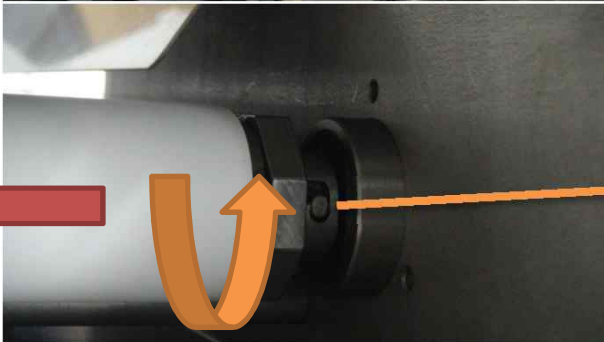
1. 조작스위치를 정회전으로 돌린다.
  2. 전원스위치를 ON 시킨다. (전원램프에 불이 들어온다)
  3. 운전스위치를 누른다
- \* 운전시에는 칼틀커버가 열려있지 않도록한다.
  - \* 운전시에 이물질이나 신체의 일부가 닿지 않도록 한다.

## 입구/출구컨베어분해

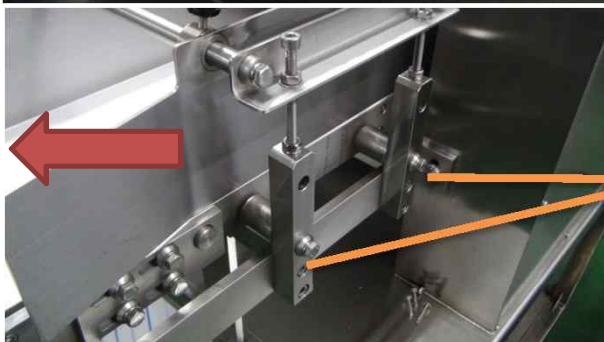
1. 고정볼트를 푼다
2. 구동연결구를 돌려서 다음그림과 같은 방향으로 뺀다
3. 벨트교환시 위로 들어올려서 뺄수 있습니다.



고정볼트



구동연결구



고정볼트

## 구동체인/구동벨트조정

1. 체인장력은 감속기의 높이를 조절한다.
2. 벨트장력은 조절볼트를 이용하여 조절한다.



조절볼트

체인장력조정

## 청소작업

1. 커버를 열고 수압을 이용하여 청소작업한다.  
조작판넬에서 정회전 역회전을 시킨다.



커버

## 청소작업(사용후 관리)

- 1.작업후에는 위생관리 및 기계의 유지보수를 위하여 반드시 청소작업을 실시한다.  
☞ 청소를 게을리 할 경우 기계수명의 단축은 물론 위생상으로도 매우해롭습니다.
- 2.청소작업이 끝나면 에어컨으로 제품에 남아있는 물기를 제거한다.
- 3.모든 작업이 마무리되면 기계를 공회전시켜 이상유무를 확인하고 이상이 발견되면 즉시 전원스위치를 끄고 제품구입처에 문의한다.

## 전원

본제품은 3ø 380V 로 결선되어 있습니다.

전기사양 변경시 반드시 제조사에 문의하여 조치하도록 한다.