

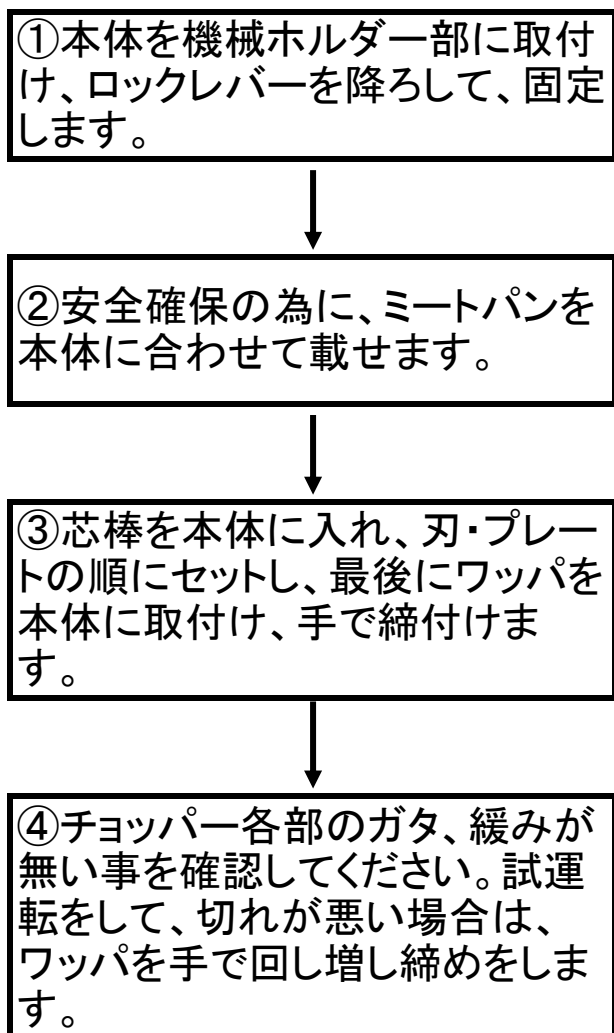
改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	26/31

## 作業の安全・基本の徹底

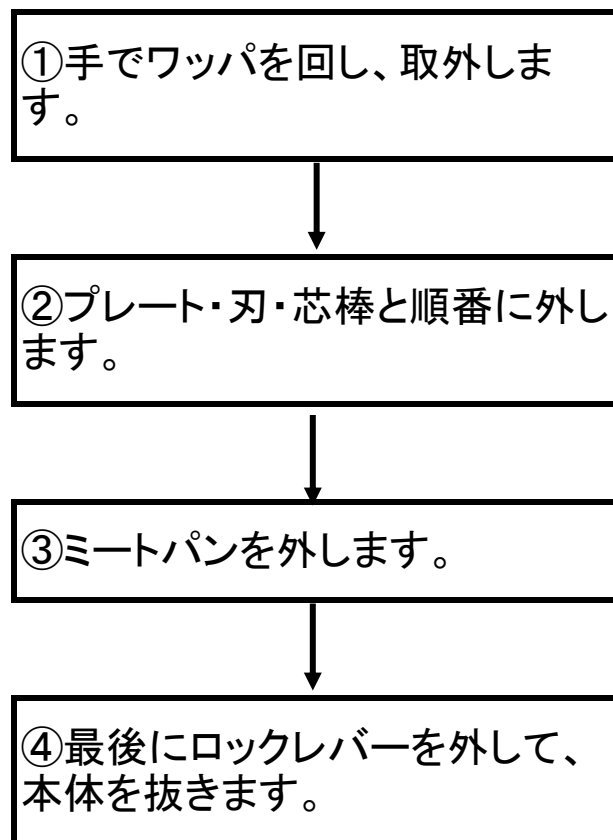
### ミートチョッパー

- ミートチョッパーは、プレートと刃の切れによって、出来上がった挽肉の商品価値が変わります。
- 出来上りが練れてしまっている場合、プレートと刃の切れが悪くなっている可能性が大きいです。
- 出来上りが白っぽい場合は、挽き材の温度が低過ぎたり(適温は $-2^{\circ}\text{C}$  ~  $+1^{\circ}\text{C}$ )、プレートと刃の切れが悪くなっている場合が多いです。
- 定期的にプレートとナイフの研磨を行なってください。又、異物混入の予防にもなります。

#### (組み立て)



#### (分解)



\* 清掃手順は、別紙(写真付)にて、機械周辺の壁に貼って、それを確認し行う。

改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	27/31

# 作業の安全・基本の徹底

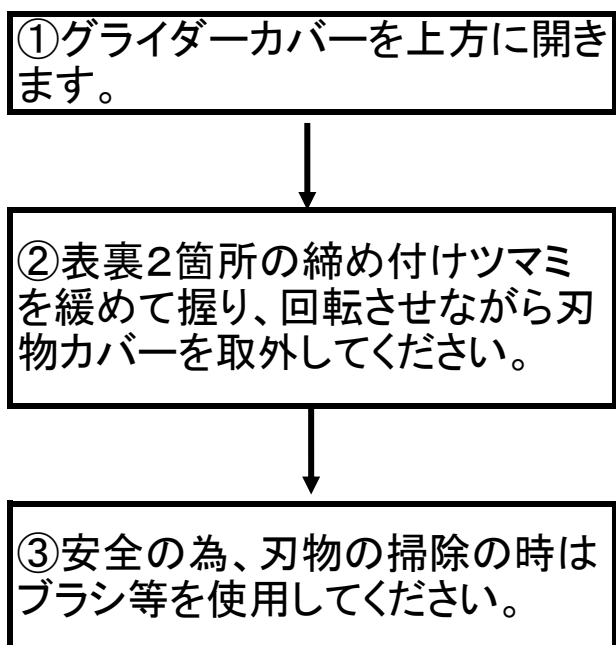
## 冷凍スライサー

### (日常点検・注油)

- ミートスライサーは、日頃の注油によって、機械の寿命が変わります。
- 肉箱が手前に停止しているか確認してください。
- 掃除・お手入れの際は、必ず電源を切り、電源プラグを抜いてください。
- 丸刃物と当て板のレベルを、必ずゼロに戻してください。
- 丸物・丸物回りの掃除には、十分注意ください。丸刃の刃先には、絶対に手で触れないでください。
- 掃除後、各部品を所定の位置に確実に取り付け、しっかりと締め付けてください。

### (掃除方法)

#### 1、刃物回り



④取り付けは逆の要領で、刃物カバー中心を刃物取付軸にはめ込み、逆の方向へ回転させ、締め付けツマミを締め付け、確実に固定してください。

⑤グライダーカバーを閉めてください。

#### 2、肉受け台

肉受け台の底面にある締め付けツマミを緩めて、手前に引き出してください。

\* 清掃手順は、別紙(写真付)にて、機械周辺の壁に貼って、それを確認し行う。

改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	28/31

# 作業の安全・基本の徹底

## 高速スライサー

### (注意事項)

○次の場合は、機械のスイッチを切り、電源プラグを電源から抜いてください。

- ・掃除する時。
- ・使用しない時。
- ・点検、修理をする時。
- ・刃物や砥石などの付属品を交換する時。
- ・その他、危険が予想される時。

### (分解・清掃手順)

#### ○清掃時の注意事項

- ・清掃時およびお手入れの時は、必ず電源を切り、電源プラグを抜くこと。
- ・中性洗剤を使用すること。
- ・刃物周辺の清掃は大変危険ですので、必ず保護手袋の着用。柄のついたブラシ等で洗浄すること。

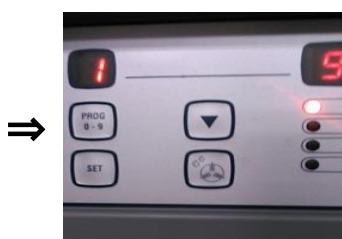
\* 清掃手順は、別紙(写真付)にて、機械周辺の壁に貼って、それを確認し行う。

改定日	R8.5.8	製造マニュアル	文書番号	KPS
管理部署	製造		ページ	29/31

## 作業の安全・基本の徹底 真空パック機 使用の仕方



電源を入れる



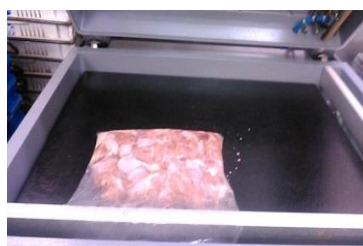
▼の下のボタンを押す。



カバーを閉める。  
暖機運転15分



暖機運転、終了



製品をセットする



カバーを閉め、スタート



真空、終了

## メンテナンススケジュール

毎日	使用后、チャンバー内のゴミを取り除き、乾いた布でまたは、湿らせた布でチャンバーの内側、外側を拭いてください。
毎週	オイル量、汚れ具合を確認してください。
3ヶ月	オイル交換の奨励時期。
6ヶ月	オイルフィルター交換の奨励時期。

\* 説明書を確認。事務所に保管。