

www.pizzapara.ru



КОНУСНАЯ ПИЦЦА
ПИЦЦА НОВОГО ФОРМАТА

***Руководство
пользователя***

***Пресс-машина для
производства
конусной пиццы***

Содержание

Страница

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Наименование производителя	6
Предназначение машины	6
Значок СЕ	6
Заявление о соответствии	6

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Основные требования к машине	7
Материалы и продукция	8
Дизайн устройства для удобства обращения	8
Эргономичность конструкции	9

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

Безопасность и надежность системы управления	9
--	---

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА

Включение	10
Выключение	10

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ МЕХАНИЧЕСКИХ ОПАСНОСТЕЙ

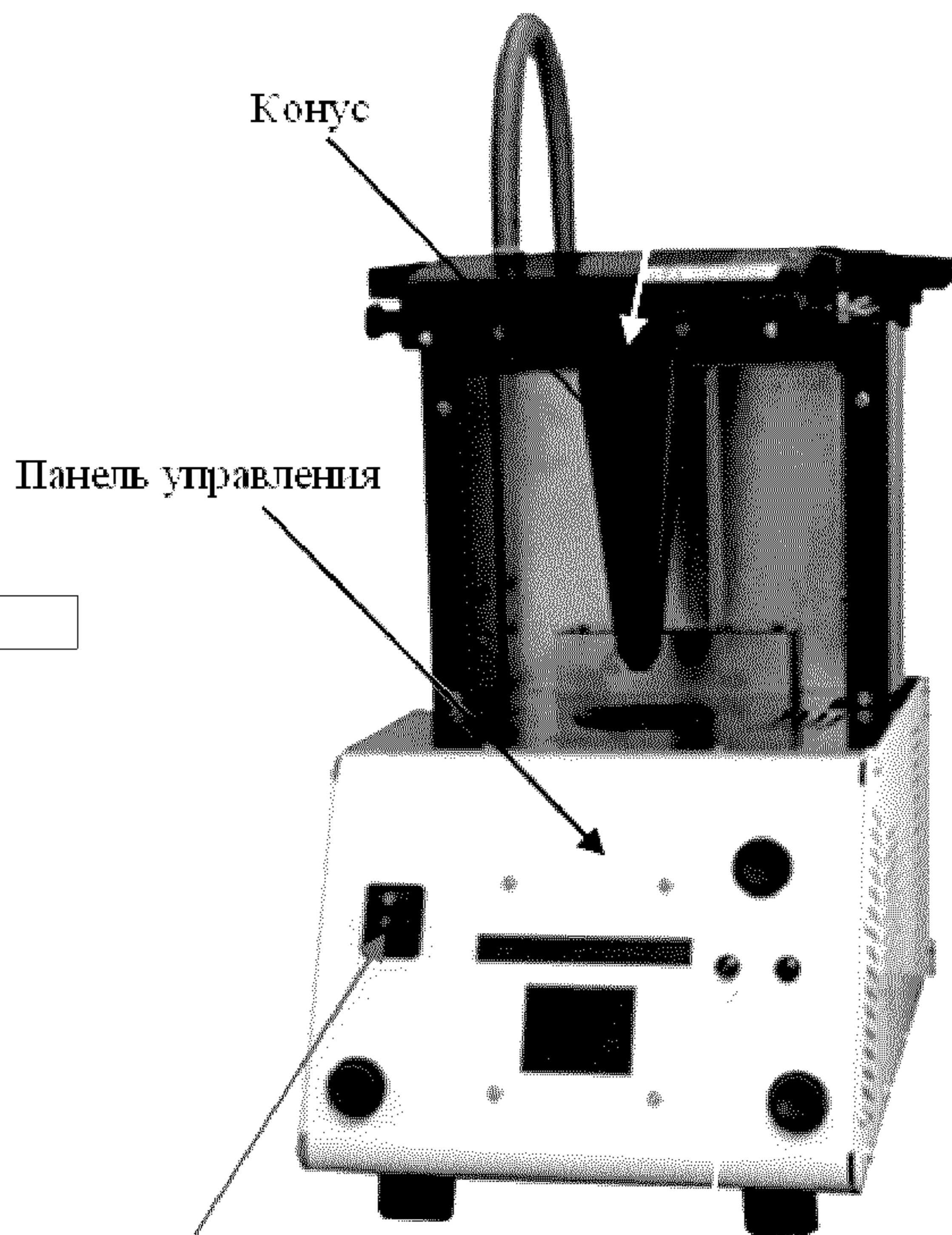
Опасность повреждения в процессе эксплуатации	11
Риски прикосновения к шероховатым поверхностям, острым кромкам и краям	11

РИСКИ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПО ДРУГИМ ПРИЧИНАМ

Опасность поражения электрическим током	12
Опасность эксплуатации при экстремальных температурах	12
Пожароопасность	12
Взрывоопасность	12
Уровень шума	12
Вибрации	13

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ	13
Сервисное обслуживание / Общие рекомендации	13
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	14
Погрузочно-разгрузочные операции	14
Транспортировка	14
Функции торгового представителя	14
Установка	14
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	15
Техническое обслуживание машины	15
Отключение от источника питания	15
Предотвращение аварийных ситуаций	15
СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА	16
ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ	16
ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ / ПОРЯДОК ВЫПЕЧКИ	17
ГАРАНТИЯ	18

Рукоятка установки
толкающего механизма
в вертикальное положение



Конус

Панель управления

Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.

Светодиодные индикаторы:
красный и оранжевый

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Все инструкции руководства составлены в соответствии с Директивой 2006/42/ЕС Европейского парламента и совета Европы от 17 мая 2006 года – Приложение 1.7.4.

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

HRG SA – RIVA PARADISO, 24 – PARADISO – 6900 LUGANO – CH

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ МАШИНЫ

Пищевая пресс-машина – торговая марка PIZZA CONO MACHINE, регистрация – Торговая палата г. Турин, № 2007 С 003388

ЗНАК СЕ

В соответствии с Директивой 2006/42 СЕ Европейского Парламента и Совета Европы от 17 мая 2006 года (Приложение III) пресс-машина для производства конусообразных стаканчиков получила сертификат СЕ.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Компания HRG SA – RIVA PARADISO, 24 – PARADISO – 6900 LUGANO – CH заявляет, что изделия, изготовленные этой компанией, отвечают требованиям безопасности, предусматриваемым следующими стандартами:

- Директива 73/23/ ЕС об оборудовании, работающем на низком напряжении
- Директива 2006/95/ЕС Европейского парламента и совета Европы от 12 декабря 2006 г – 108/2004 – 1935/2004
- Директива 89/336/ЕЕС об электромагнитной совместимости
- Законодательный акт № 615 от 12/11/1996
- Директива по машинам и механизмам 2006/42/ЕС
- Директива 2001/95/ ЕС об общих требованиях безопасности к продукции

- Директива об ограниченном использовании опасных веществ в электронном и электрическом оборудовании 2002/95/ЕС

- Директива 2002/96/ЕС о порядке утилизации электрического и электронного оборудования

- Стандарты CEI EN 60335-2

- Регламент по применению Директив 89/392/ЕЕС, 91/368/ЕЕС, 93/44/ЕЕС и 93/68/ЕЕС по сближению законодательств Государств-членов, эксплуатирующих машины и механизмы

- Стандарт DIN EN 60204-1, DIN EN 60335-1, DIN EN 60335-2-64 –

Безопасность машин и механизмов: Электрическое оборудование машин, безопасность электрических приборов для домашнего хозяйства и аналогичного использования. Особые требования для кухонного оборудования, предназначенного для совместного использования

- Директива ДВТ ЕС 2006/95 об эксплуатации оборудования, работающего на низком напряжении в соответствии с правилами стандарта EN60335-2-42+А1 и стандарта EN60335-2-46+А1

- Директива ЕС 2004/108 об электромагнитной совместимости согласно требованиям стандартов EN 6555-3 и 55104.

- Машина имеет значок СЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАШИНЕ

а) Функционирование, эксплуатация, настройка и техническое обслуживание машины гарантируют безопасную работу для операторов, если машина используется в соответствии с ее назначением.

Также конструкция оборудования исключает любые риски, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации оборудования, включая транспортировку, сборку, разборку, демонтаж (вывод из эксплуатации) и утилизацию.

а) б) Для выбора наиболее приемлемых решений, производитель применяет следующие принципы, в таком порядке:

- устранение или снижение возможных рисков (изначально безопасный дизайн и конструкция машины)
- принятие необходимых мер для защиты от рисков, которые нельзя устранить
- информирование пользователей об остаточных рисках, благодаря предпринятым эффективным защитным мероприятиям

производитель принял во внимание не только надлежащее использование машины, но также предусмотрел возможное неправильное использование машины

в) Машина спроектирована таким образом, чтобы исключить возникновение любых аварийных ситуаций.

г) Эксплуатация машины допускается только при условии применения соответствующих средств индивидуальной защиты.

д) Машина оснащена специальным оборудованием и приспособлениями, безопасными для эксплуатации и обслуживания.

МАТЕРИАЛЫ И ПРОДУКЦИЯ

Материалы, используемые в конструкции машины или продукты, используемые или созданные в процессе использования, не представляют риска для безопасности и здоровья.

ДИЗАЙН УСТРОЙСТВА ДЛЯ УДОБСТВА ОБРАЩЕНИЯ

Производителем были предусмотрены следующие конструктивные требования:

- Погрузка, разгрузка и транспортировка машины производится без риска для здоровья.
- Благодаря надежности упаковки, машина надежно защищена от повреждений.

Транспортировка машины должна производиться в соответствии с инструкциями производителя. Ударные нагрузки и переворачивание оборудования не допускается.

Машина имеет небольшой вес и может с легкостью переноситься вручную.

ЭРГОНОМИЧНОСТЬ КОНСТРУКЦИИ

Для облегчения условий эксплуатации, в частности, для того чтобы свести к минимуму такие факторы, как неудобство использования, усталость, а также эмоциональное и физическое напряжение (стресс) оператором производителем были приняты во внимание следующие принципы:

- Естественное снятие напряжения и возобновление жизненных сил;
- Достаточность пространства для движения органов тела;
- Возможность регулирования рабочего режима;
- Отсутствие причин для длительной концентрации внимания;
- Максимально оптимизированное взаимодействие человека с машиной.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ

БЕЗОПАСНОСТЬ И НАДЕЖНОСТЬ СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Система управления разработана таким образом, чтобы в ходе выполнения работ оператор не подвергался риску для здоровья. В частности, производителем были предусмотрены следующие конструктивные особенности:

- Элементы управления разработаны таким образом, чтобы выдерживать любые нагрузки и внешние воздействия;
- Сбой работы аппаратного или программного обеспечения не приводит к возникновению аварийных ситуаций;
- Ошибки логического управления не наносят вред оборудованию и не представляют опасности для персонала;
- Нарушение работы оборудования в результате неправильных действий оператора не способствует возникновению аварийных ситуаций.

Обратить особое внимание на следующие условия:

- Машина должна включаться только по необходимости;
- Неконтролируемое изменение параметров может привести к неблагоприятным последствиям;
- Остановка машины допускается только после выполнения последней операции;

– Все подвижные узлы машины должны быть надежно закреплены.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ УСТРОЙСТВА

Элементы управления имеют следующие характеристики:

- Отличный обзор и полная распознаваемость;
- Безопасность и надежность эксплуатации;
- Согласованность управляющих функций;
- Расположение вне зоны повышенной опасности;
- Отсутствие любых возможных рисков;
- Спроектированы и защищены таким образом, чтобы желаемое действие, вызывающее опасность, нельзя было выполнить преднамеренно.

Особое внимание уделяется устройствам аварийного выключения, которые могут подвергаться значительным нагрузкам.

Расположение и тип устройств, а также необходимые действия для получения желаемого результата, должны учитывать принципы эргономики.

Машина оснащена индикаторами, отвечающими за безопасность эксплуатации. Все индикаторы находятся в зоне прямой видимости оператора.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Включение машины выполняется с помощью панели управления, которая предназначена для этой цели.

Это же применимо:

- Для перезагрузки после остановки, по любой причине;
- При значительных изменениях условий эксплуатации устройства.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Стандартное выключение

Машина оборудована устройством, с помощью которого выполняется безопасное выключение машины.

Каждая рабочая станция оборудована системой управления, которая позволяет остановить устройство, заблокировать все или одну из функций в случае возникновения опасности, гарантируя безопасное состояние машины.

Команда выключения машины имеет более высокий приоритет перед командами включения.

Выключение машины прекращает подачу питания на исполнительные механизмы.

Остановка в аварийном режиме

На машинах переносного типа использование устройств аварийного выключения не предусматривается.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ОПАСНОСТИ МЕХАНИЧЕСКОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ

Машина имеет достаточно устойчивую конструкцию, позволяющую не допустить переворачивания, падения или иных неконтролируемых действий во время ее транспортировки, сборки, разборки, а также в ходе выполнения других операций.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Составные части машины имеют герметичное исполнение и в процессе эксплуатации способны выдерживать любые нагрузки.

Используемые материалы имеют надежные характеристики и устойчивы к таким факторам, как усталость, старение, коррозия и абразивный износ.

РИСКИ ПРИКОСНОВЕНИЯ К ШЕРОХОВАТЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ, ОСТРЫМ КРОМКАМ И КРАЯМ

Все составные части машины, которые находятся в пределах доступа оператора, разработаны таким образом, чтобы исключить наличие острых углов, краев, а также иных поверхностей, которые могут представлять опасность.

ДРУГИЕ ОПАСНОСТИ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Для обеспечения безопасности оборудования машины при подключении к источнику питания производителем были приняты соответствующие меры безопасности. Конструкция машины выполнена в соответствии с требованиями Директивы 73/23/ЕЕС.

ОПАСНОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИ ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Примите необходимые меры для предотвращения любых рисков получения травмы, связанных с контактом или приближением к частям машины или материалам, имеющим высокую температуру. Производителем также были приняты соответствующие меры для того, чтобы не допустить выброс горячих материалов.

ПОЖАРООПАСНОСТЬ

Машина имеет конструкцию, исключаящую возгорание материалов в результате перегрева корпуса машины.

ВЗРЫВООПАСНОСТЬ

Машина имеет конструкцию, исключаящую опасность взрыва в результате нарушения работы оборудования.

УРОВЕНЬ ШУМА

При разработке конструкции машины производителем были приняты меры для сведения к минимуму любых шумов, которые могут создаваться машиной в процессе ее эксплуатации.

Уровень шума может определяться в сравнении с уровнем шума, производимого машинами подобной конструкции.

ВИБРАЦИИ

При разработке конструкции машины производителем были приняты меры для сведения к минимуму любых вибраций, которые могут создаваться машиной в процессе ее эксплуатации.

Уровень вибраций может определяться в сравнении с уровнем вибраций, производимых машинами подобной конструкции.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

К проверке технического состояния машины допускается только квалифицированный и хорошо обученный персонал.

При возникновении каких-либо вопросов следует обращаться непосредственно к торговому представителю компании. В информации, направляемой торговому представителю, должны также содержаться сведения, касающиеся серийного номера и модели машины.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для получения справок при дальнейшей эксплуатации устройства всегда храните настоящее руководство возле машины.

Прежде чем приступить к эксплуатации оборудования, следует внимательно ознакомиться с информацией, которая содержится в этом руководстве.

- а) К эксплуатации машины должен допускаться только обученный персонал;
- б) Ремонт электрооборудования машины должен производиться только опытным специалистом;
- в) Изменение эксплуатационных характеристик машины не допускается;
- г) Запасные детали должны приобретаться только у торгового представителя.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОВРЕЖДЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ИНСТРУКЦИЙ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пресс-машина предназначена для эксплуатации только в тех условиях, для которых она разрабатывалась (т.е. для изготовления конусной пиццы).

Эксплуатация машины по другому назначению не допускается.

ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Пресс-машина поставляется в специальной упаковке, обеспечивающей герметичность и целостность оборудования, а также безопасность транспортировки, как для перевозчика, так и для окружающей среды.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка машины в упакованном виде осуществляется перевозчиком.

ФУНКЦИИ ТОРГОВОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ

По всем вопросам, касающимся характеристик машины, следует обращаться к торговому представителю. Также торговый представитель владеет информацией обо всех потенциальных покупателях, включая сведения об условиях эксплуатации, инструкциях по техническому обслуживанию и ремонту оборудования.

УСТАНОВКА

Любые работы, связанные с установкой оборудования, должны производиться только при выключенном источнике питания. Если корпус машины сильно нагрет, следует подождать, пока он не остынет.

Перед использованием машины снимите упаковку и удалите предохранительные устройства с металлических компонентов машины. Удалите остатки клея с поверхностей машины. Установите машину горизонтально на стол или поставьте на

стойку высотой 85 см от уровня пола и на расстоянии не меньше 10 см от боковых стен, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха .

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ

Настройку и техническое обслуживание машины следует проводить за пределами опасной зоны. Настройка, техническое обслуживание, ремонт и чистка должны выполняться при выключенной машине.

Дизайн и конструкция машины обеспечивают безопасный доступ ко всем зонам, где необходимо проводить эксплуатацию, настройку и техническое обслуживание.

Машина содержит электрические компоненты. Поэтому машину никогда нельзя мыть струей воды или пара.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ

Машина оборудована средствами, которые обеспечивают изоляцию от всех источников энергии. Эти источники энергии можно четко идентифицировать и заблокировать, если их повторное подключение может представлять опасность для людей.

Эти источники энергии также могут быть заблокированы, если оператор не может проверить, что машина со всех сторон изолирована от них.

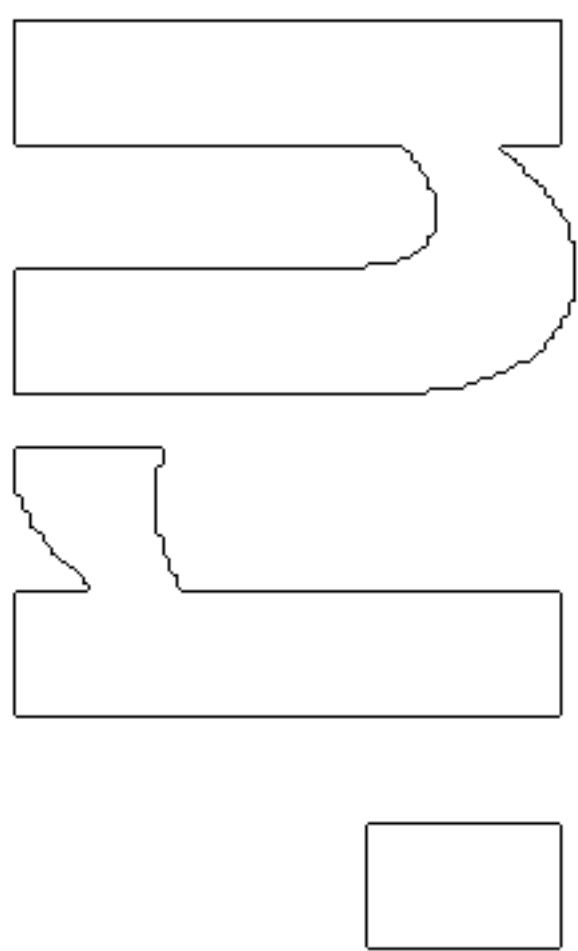
Машина подключается к сети электропитания через соединение вилка-розетка, расположенное в разделительном желобе. Это гарантирует, что рабочее место оператора будет находиться вдали от розетки электропитания.

Любая остаточная или запасенная энергия после изоляции машины может быть рассеяна без риска для людей.

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

Дизайн, конструкция и оборудование машины снижают необходимость проведения работ со стороны оператора по предотвращению аварийных ситуаций.

Если оператору все-таки необходимо оперативно вмешаться в работу машины, тогда это может быть выполнено легко и безопасно.



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ УСТРОЙСТВА

ПРЕСС-ФОРМА:



Оба элемента пресс-формы (конус и нижняя форма) выполнены из пищевого алюминия и предназначены для производства конусных рожков.

ТОЛКАЮЩИЙ
МЕХАНИЗМ:



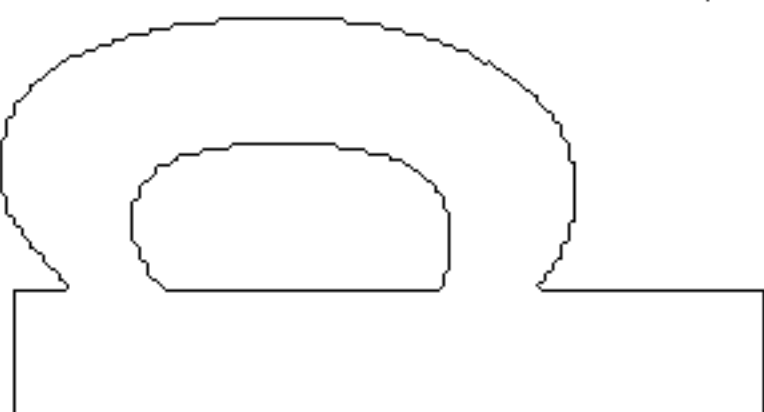
Толкающий механизм состоит из стальной конструкции и оборудован конусом пресс-формы.

ПАНЕЛЬ
УПРАВЛЕНИЯ



Передняя панель машины с дисплеем, кнопкой питания, индикаторами и таймером

НАПРАВЛЯЮЩИЕ:



Направляющие выполнены из стали. Направляющие располагаются по обеим сторонам машины и служат для подъема толкающего механизма, тем самым, облегчая работу оператора.

РУКОЯТКА:



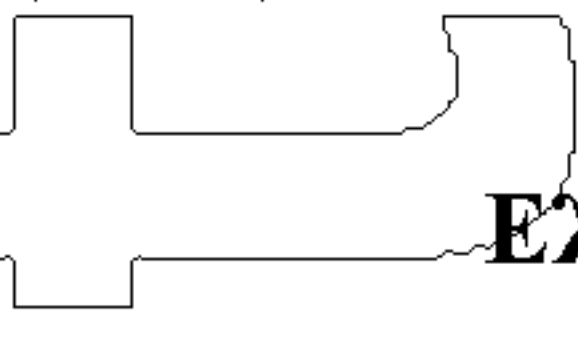
Рукоятка служит для подъема и опускания толкающего механизма

СТОПОРНЫЕ
ПАЛЬЦЫ:



Стопорные пальцы для блокировки движения толкающего механизма.

ЩИПЦЫ:



Инструмент для извлечения готовых рожков из формы

ЕЖЕДНЕВНАЯ ЧИСТКА ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

1. Возьмите чашу с водой и уксусом двумя пальцами.
2. Намочить ветошь и протереть верхний элемент пресс-формы.
3. Протереть нижний элемент пресс-формы.
4. Для полного удаления влаги из нижнего элемента пресс-формы необходимо убедиться, что ветошь тщательно выжата. Также для удобства очистки можно воспользоваться соответствующим приспособлением, обернув его ветошью и обработав недоступную для рук полость нижней пресс-формы.
5. Не используйте абразивные продукты, пучки волокон, стальные мочалки или кислоты, которые могут повредить поверхность машины.

6. Очистка стальной поверхности с помощью хлорсодержащих материалов не допускается (даже в разбавленном состоянии).

7. Не оставлять пищевые остатки на стальной поверхности оборудования.

8. Не допускается использовать струю подаваемой под давлением воды для промывки корпуса машины.

9. Тщательно просушить оборудование.

ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

1. Нажать кнопку ON слева на панели управления.

2. Перед включением нагревателя убедиться, что машина находится в закрытом положении (т.е. элементы пресс-формы совмещены).

3. Включить нагреватель.

4. Подождать несколько минут.

5. При включении нагревателя с правой стороны панели управления должны загореться светодиоды.

6. Быстрое мигание светодиодов укажет на то, что машина нагрета до уровня рабочей температуры.

7. Поднять толкающий механизм и, повернув в вертикальное положение, зафиксировать его.

ПОРЯДОК ВЫПЕЧКИ

1. Поместить шарик теста в нижнюю форму.

2. Нажать на стопорные пальцы и опустить толкающий механизм в горизонтальное положение.

3. Опустить толкающий механизм до конца вниз.

4. Прилагая незначительное усилие, прижать толкающий механизм. Затем слегка приподнять его и выпустить пар. Повторить эту операцию, как минимум, 2 раза.

5. Подождать в течение заданного времени, пока не будет приготовлен рожок для ниццы.

6. Если толкающий механизм прижимается до конца, то полученное изделие будет иметь толщину 3 или 4 мм. Для получения изделий большей толщины толкающий механизм должен прижиматься не полностью.

7. Извлечь изделие с помощью специальных щипцов.

8. В ходе выпечки мы рекомендуем надевать защитные перчатки.

9. Повторить вышеуказанную процедуру для получения следующего изделия.

10. В конце процесса приготовления, после извлечения продукта, переведите машину в закрытое положение и установите выключатель машины в положение OFF (ВЫКЛ.).

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОПЕРАТОРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ ПРОСТОЕ ВЫКЛЮЧАТЬ МАШИНУ.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕСТО, КОТОРОЕ ТОЛЬКО ЧТО ВЫНУЛИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА. ДАЙТЕ ТЕСТУ НАГРЕТЬСЯ ДО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.

ГАРАНТИЯ

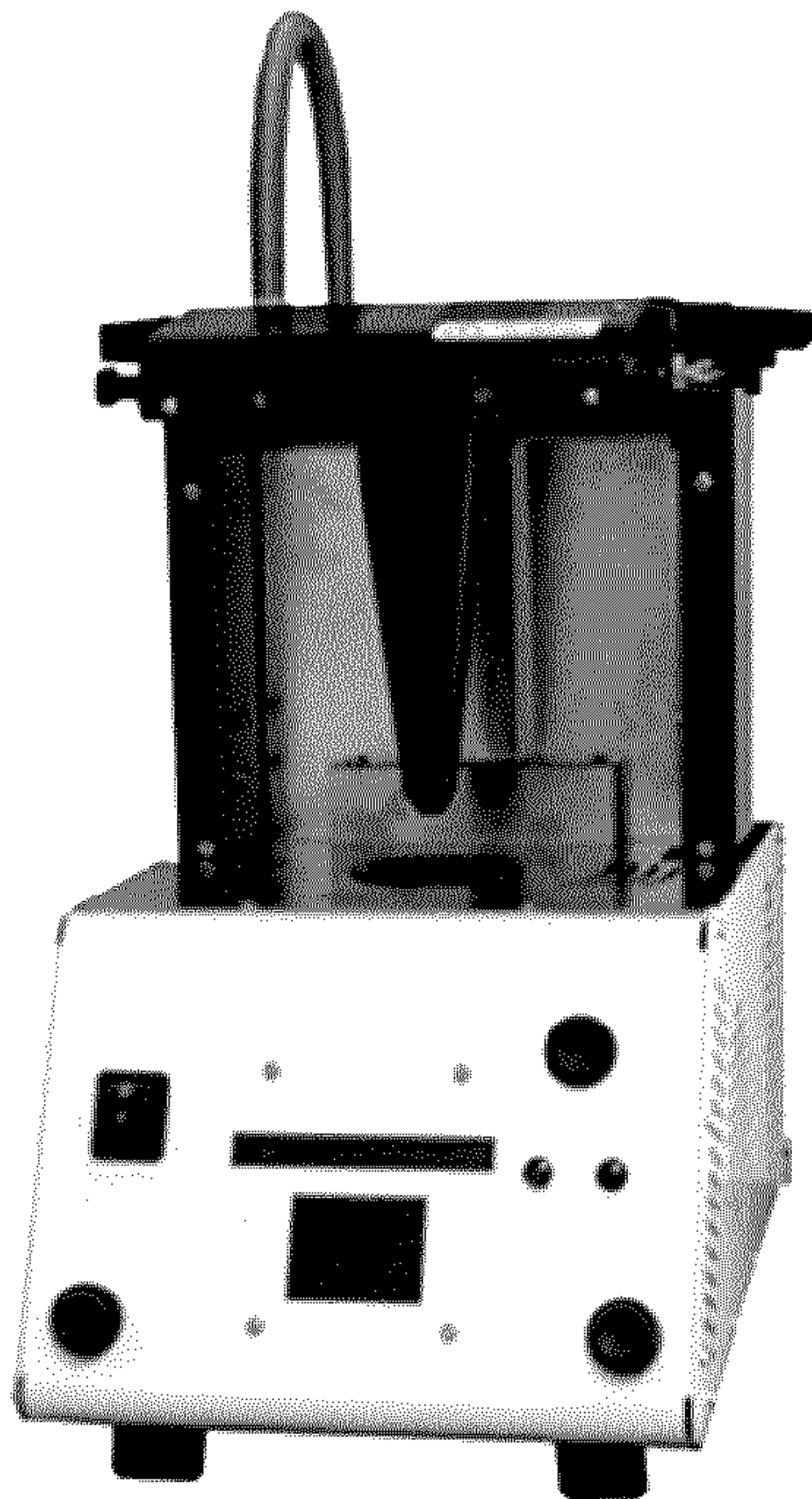
В соответствии с условиями Директивы 1999/44/ЕС Европейского парламента производитель обязуется произвести за свой счет замену деталей или ремонт оборудования. Юридическая гарантия действует в течение 12 месяцев с момента доставки оборудования покупателю.

ЭТА ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

- Повреждения, полученные в результате сбоев работы электрооборудования;
- Повреждения, полученные по причине недосмотра или халатности пользователя;
- Повреждения, полученные в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации, предусмотряваемых этим руководством;
- Повреждения, полученные в результате нарушения инструкций по наладке, техническому обслуживанию и проверке оборудования;

- Изменение конструкции машины;

Эта гарантия действует на территории всех стран, являющихся членами Евросоюза. Любые действия, не удовлетворяющие требованиям настоящего руководства, исключают любую ответственность производителя и продавца при эксплуатации машины по приготовлению пищевого продукта.



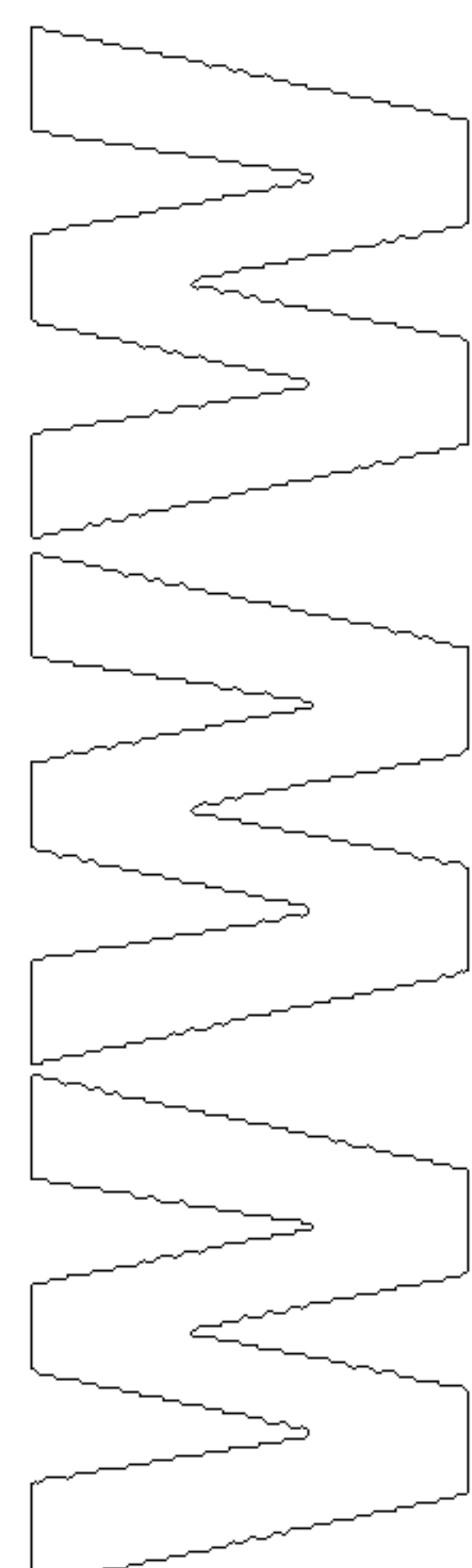
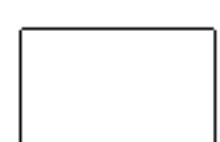
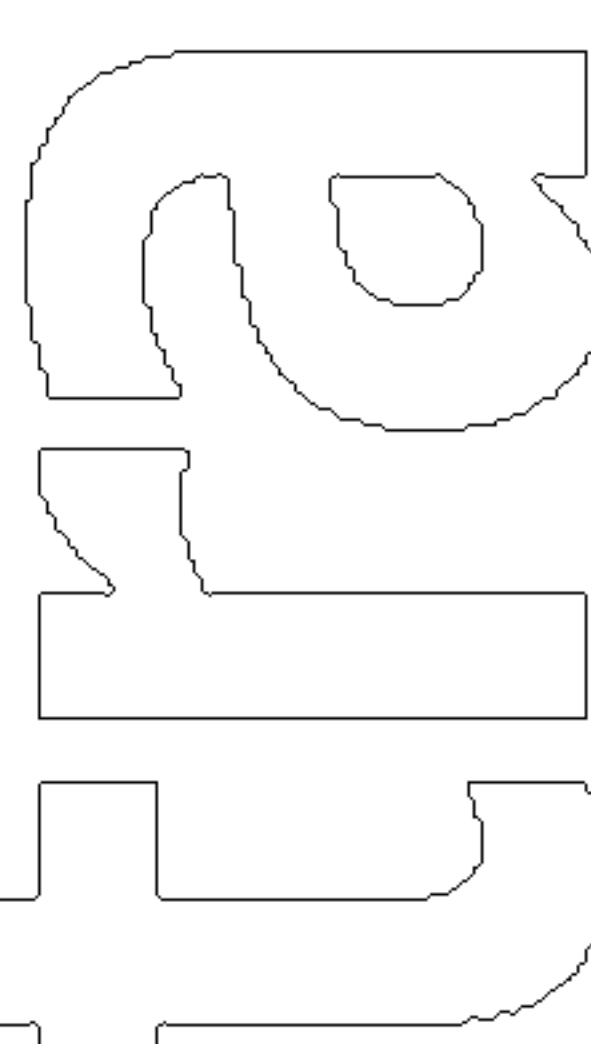
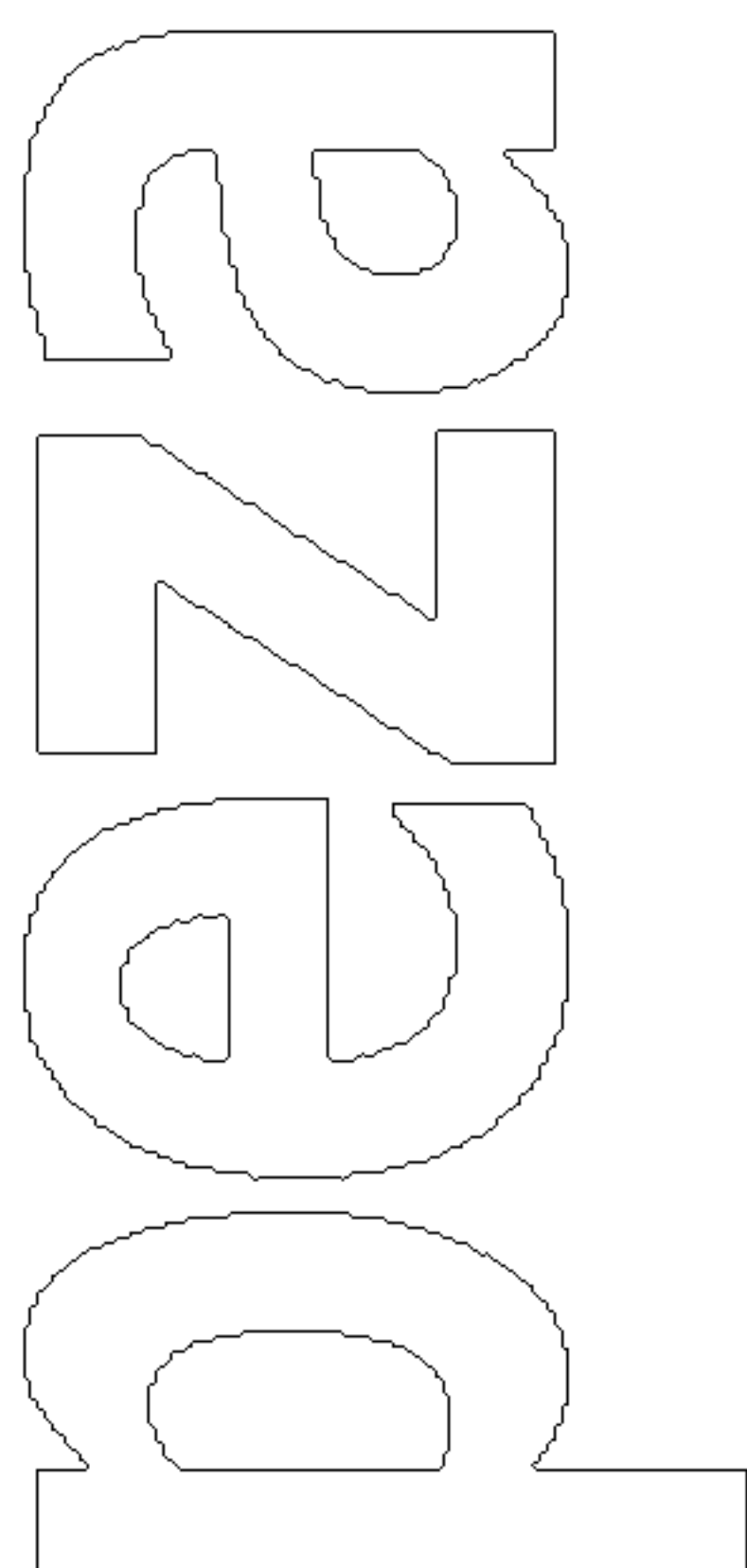
ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЗДЕЛИЯ

1. ВКЛЮЧИТЬ ПРЕСС-МАШИНУ (ON)
2. ПОДОЖДАТЬ ПОКА ПРЕСС-МАШИНА НЕ НАГРЕЕТСЯ.
3. МАШИНА БУДЕТ ГОТОВА К РАБОТЕ **ТОЛЬКО** ПОСЛЕ ТОГО, КАК НАЧНУТ МИГАТЬ КРАСНЫЙ И ОРАНЖЕВЫЙ ИНДИКАТОРЫ.
4. ПОЛОЖИТЬ ШАРИК ТЕСТА (СМ. ИНСТРУКЦИИ НА КОМПАКТ-ДИСКЕ).
5. УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ШАРИК ТЕСТА ИМЕЕТ ФОРМУ, ПОКАЗАННУЮ НА РИСУНКЕ 2.

6. ОПУСТИТЬ ТОЛКАЮЩИЙ МЕХАНИЗМ И ПОДОЖДАТЬ 60 СЕКУНД.

7. ЧЕРЕЗ 60 СЕКУНД ДОЛЖЕН СРАБОТАТЬ ТАЙМЕР.

8. ПОДНЯТЬ ТОЛКАЮЩИЙ МЕХАНИЗМ. УСТАНОВИТЬ ЕГО В
ВЕРТИКАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ И ИЗВЛЕЧЬ ПОЛУЧЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ.



www.trapeza.ru

Фото 1

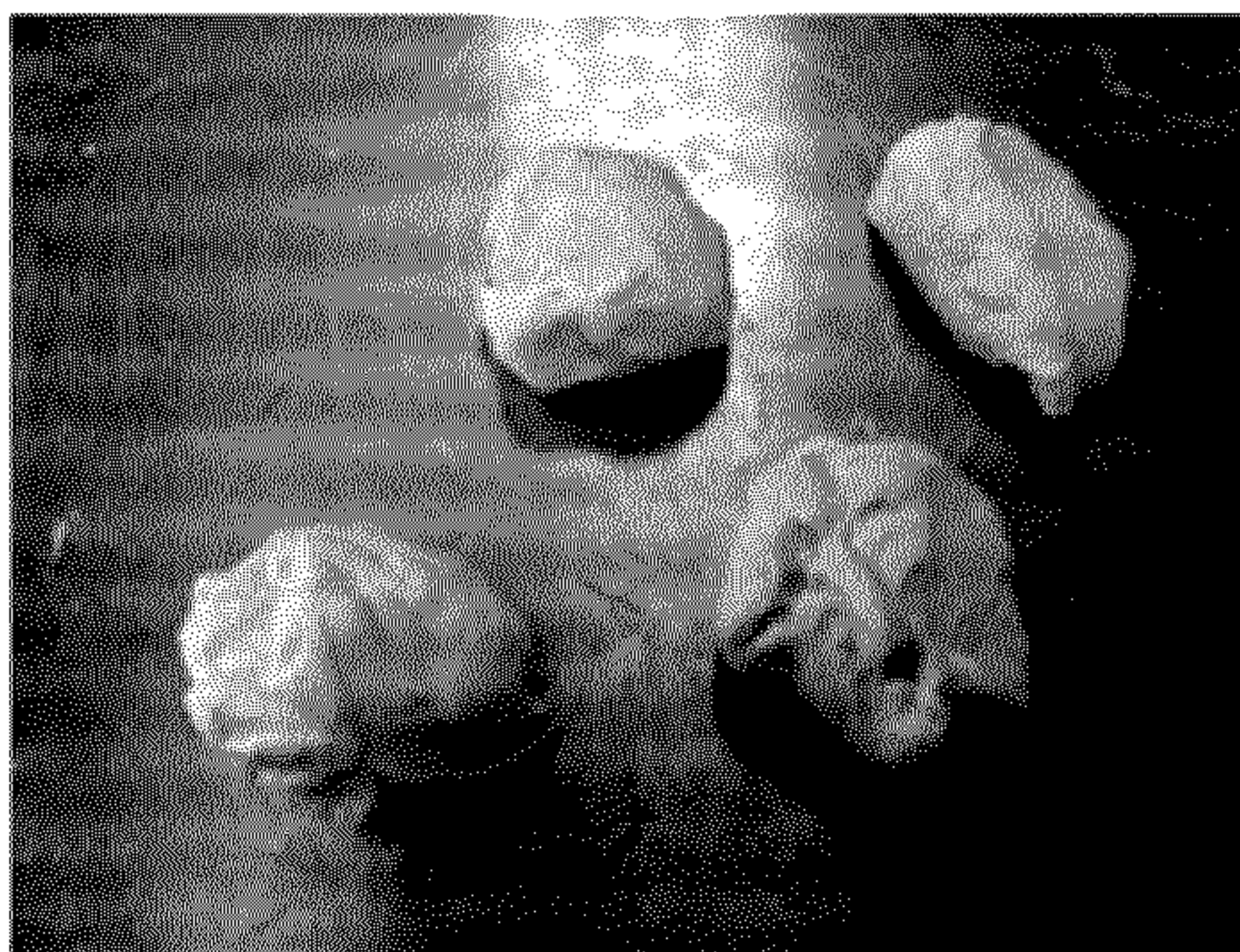


Фото 2



Фото 3

