

## 新麥半自動分割滾圓機使用說明書

### 目錄索引

1.用途與特性.....	2
2.安裝方式.....	3
3.接電.....	6
4.試機.....	7
5.操作方式.....	8
6.簡易維修.....	10
7.電路圖.....	11
8.清潔與保養.....	12

# 1. 用途與特性

## 用途：

本機專用於麵糰之分割及搓圓，分割搓圓後之小麵糰重量一致，組織密實，可節省人工並消除人工造成之差異。

## 特性：

- 1.能平均分割麵糰。
- 2.能很好的將麵糰滾圓起來。
- 3.機件浸泡在潤滑油中有良好的潤滑性。
- 4.能簡易的打開機頭兩邊或其中一邊的插銷，使機頭翻開容易，讓刀盤清潔十分方便。
- 5.能輕易的調整，供重量不同的麵糰使用。
- 6.機器很強壯耐用。
- 7.提高品質—分割的重量均勻，搓圓的時間相等，使時間對麵糰發酵變化減至最少，因為通常用手做需一個一個的秤重分割滾圓，那麼從第一個到最後一個，所需時間相對就被拉長，時間拉的越長麵糰受溫度與時間的變化就越劇烈，相對的品質就越難控制了。
- 8.節省時間—5-8秒即完成30個或36個麵糰的分割及搓圓，每小時即可完成6000-7000個。

## 機型：

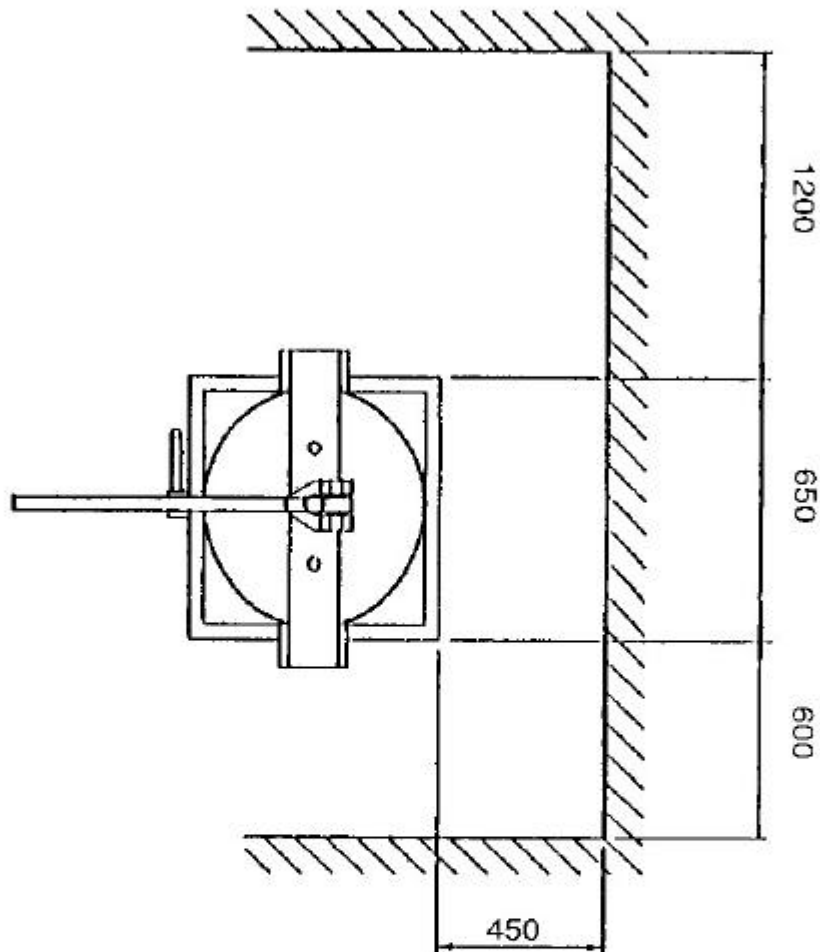
SM-3-30 麵糰30個、重量範圍30-100公克

SM-9-36 麵糰36個、重量範圍20-70公克

備註：重量範圍視麵糰而異，重量在中央範圍效果最好，在兩端效果較差。

## 2. 安裝方式

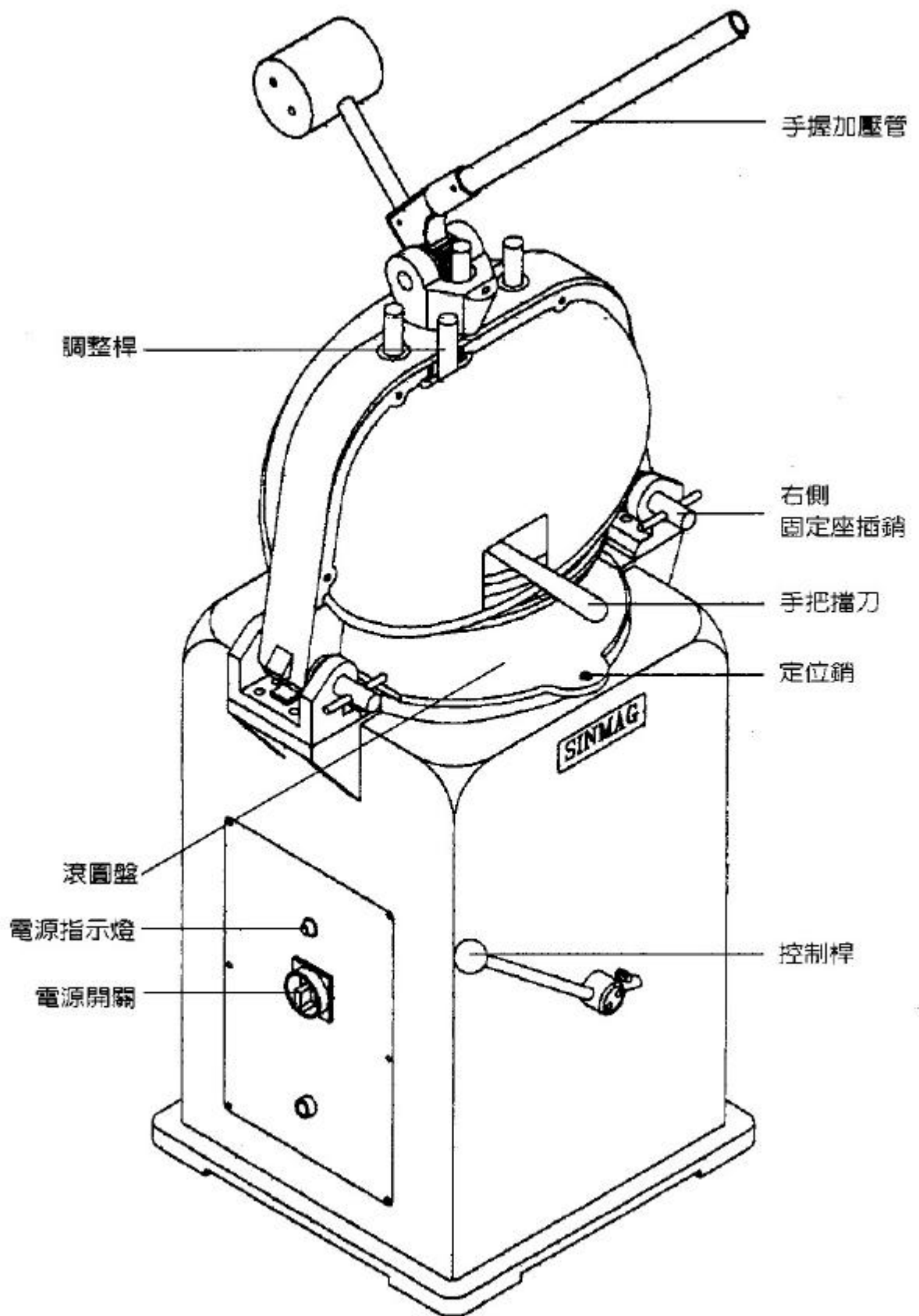
1. 選擇一平坦之地面並避免置於潮溼處，以保持機台外觀及延長電器設備壽命，安裝方式如圖所示。

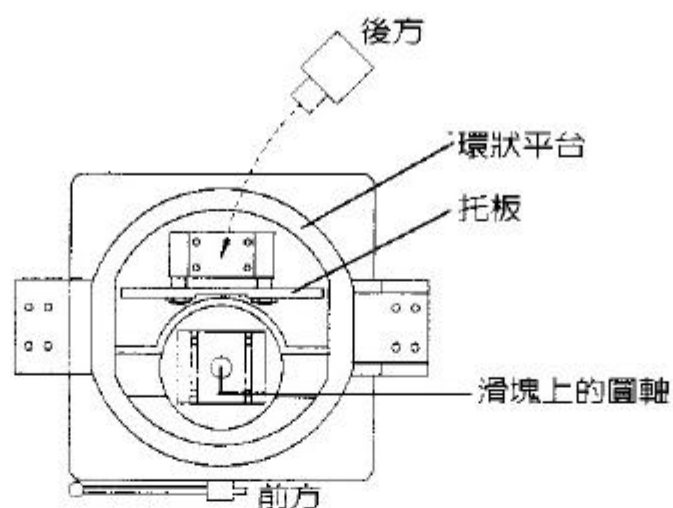


2. 滾圓機有隨機附帶潤滑油，須注入機台供給機台潤滑

方法一：首先先考慮機台的擺置，是以那一側為寬的一側，例如是左側則方法如下（右側則方向相反）

- (1) 取下右側固定座插銷，將手握加壓管置於垂直向上方向，人站於左側，將手握加壓管由上向下拉，使整個機頭向左側成90度角左右。
- (2) 請將滾圓盤上的內六角沈頭螺帽取下，打開油蓋利用漏斗將由注入孔即可。
- (3) 裝回則反順序裝回即可，但請特別注意蓋回機頭時的安全。





方法二：（1）請將滾圓盤由上提起即可取下，打開油蓋將油由後方倒入即可。

（2）蓋回滾圓盤時，請注意兩個溝槽必須由上而下夾住托板，而前端的軸承孔須正好置入滑塊上的圓軸，請注意安裝完畢時，滾圓盤用手無法搖動，而且滾圓盤的底面貼於環狀平台上才是完成。

### 3. 接 電

- 1.請從總電源延伸一個空氣開關，安裝於機器旁邊高一米處，以便配電。  
(請參考下方之建議外部安裝條件)
- 2.請依照銘板標示，接上正確之電壓電源，接通後按ON開關，檢查滾圓盤之方向，配合箭頭逆時針方向旋轉，若轉向有誤請調換三相電源中之任意兩相電源即可。

#### 建議外部安裝條件

- 使用電源：3Ø、380V、1HP (視機身電力銘板標示)
- 空氣開關：3P、10A
- 使用電線線徑：2mm<sup>2</sup>、5蕊

## 4. 試 機

- 1.靜態測試—先將電源切斷，用塑膠盤反面置入分割盤上，同時請勿將塑膠盤上的孔置入定位銷上，讓塑膠盤偏一盤，然後將手握加壓桿向下壓到底，塑膠盤要剛好能拉動，沒有磨擦力。若塑膠盤有無法移動之現象時，可調整手握加壓桿高低調整螺絲，直到塑膠盤要剛好能拉動，沒有磨擦力即可。
- 2.確認是否定位穩固—打開電源，參考操作方法不必放麵糰重複操作，檢視機台是否定位穩固，若不穩固則墊東西(橡膠墊、菜瓜布等)吸震使機台平穩
- 3.確認操作過程順暢無誤。

## 5. 操作方式

一、在操作半自動分割滾圓機前，先將攪拌好之麵糰做大分割，

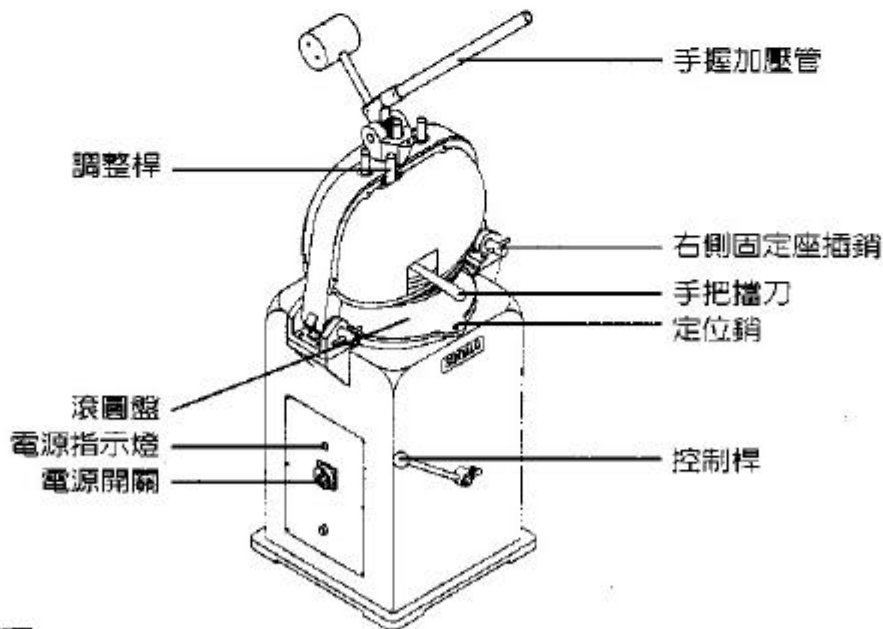
每塊大分割麵糰之重量 = 小麵糰重量 × 個數

如用SM-3-30機型，小麵糰重量60公克時

大麵糰重量 =  $60 \times 30 = 1800$ 公克

二、半自動分割滾圓機之操作方法

1. 切換電源開關至ON的位置啟動機器。
2. 調整調整桿—利用計算出之單位重量來調整調整桿之刻度，然後再依麵糰的狀況做適度的調整。（參考調整桿調整參考）
3. 麵糰放上塑膠盤—將麵糰放在塑膠盤上壓平均，放置到機台的滾圓盤上。
4. 壓手握加壓管—壓下手握加壓管至最低處。
5. 撥手把擋刀—手把擋刀向順時針方向撥開，而且不得放開手握加壓管。
6. 壓控制桿—再將控制桿向逆時針方向壓下，使滾圓盤逆時針旋轉3-5秒。
7. 放開控制桿—放開控制桿復歸。
8. 提起手握加壓管—提起手握加壓管至最高處。（管子向上的位置）
9. 取出塑膠盤—將塑膠盤取出，則麵糰就被分割及滾圓成30個或36個小麵糰。



三、注意事項

1. 塑膠盤放上滾圓盤時，一定要放置在正確位置，孔對準固定插銷而且滾圓盤上不可有雜物以免傷到塑膠盤。
2. 分割刀下壓時，注意不可將手伸入機器中而且不可有異物。



## ※ 調整桿調整參考 ※

1. 當麵糰筋度與發酵等條件標準時，則調整桿使用計算出之單位重量來調整即可。
2. 過發時—當有過發現象時，則麵糰體積會加大，所以調整桿的重量刻度數值需加大。
3. 發酵不足時—當有發酵不足現象時，則採再等待發酵或者將調整桿的重量刻度數值減小。
4. 有搓圓破皮現象—表示搓圓時間過久，請減少控制桿下壓時間。
5. 外圍搓圓麵糰較小—表示當麵糰放在塑膠盤上時壓平之動作不夠確實，四周的部份分佈太少。

## ※ 滾圓後狀況處理對策 ※

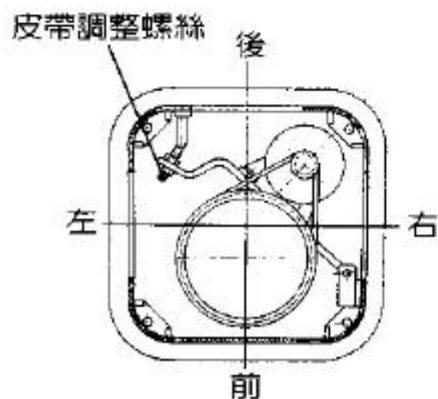
項次	狀 況	處 理 對 策
1.	分割重量不均	對策一：麵糰放在塑膠盤上鋪平動作不夠確實。 對策二：手握加壓桿施壓不夠確實。
2.	滾圓後有皺摺、呈扁平狀	對策一：將重量調整桿刻度值調大。 對策二：滾圓時間太長也會造成，請減短滾圓時間。
3.	滾不圓	對策一：滾圓時間不足，請加長滾圓時間。 對策二：將重量調整桿刻度值調小。
4.	滾圓不均	麵糰放在塑膠盤上鋪平動作不夠確實。
5.	滾圓後表面不光滑	對策一：麵糰請上油或撒粉。 對策二：刀座底面黏有乾硬麵糰，請詳細清潔。 對策三：可能麵糰太溼黏，麵糰攪拌時請注意水的份量。

## 6. 維修與簡易維修

### 一、維修

項次	狀況情形	處理對策	備註
1	手握加壓管失效 (刀座無法壓下)	a、打開雙邊圓形護蓋。 b、檢查內部相關零件是否異常。 c、檢查彈簧是否鬆脫或撕裂。 d、各部螺絲是否有鬆落。	須由專業人員檢修
2	滾圓盤無法動作	a、檢查有無輸入電源。 b、檢查電源是否壓下ON。 c、檢查馬達有無燒毀。 d、檢查過負載開關有無跳脫。 e、檢查ON與OFF開關有無毀損。	須由專業人員檢修
3	滾圓盤啟動後無法持續運轉	檢查馬達有無燒毀	須由專業人員檢修
4	漏電	a、檢查電線電纜之絕緣外皮有無破損。 b、檢查電器箱內是否潮溼。 c、檢查電器零件是否與外殼接觸。	須由專業人員檢修
5	滾圓盤轉動一段時間後自動停止	a、檢查過負載開關有無跳脫並查看電流設定時間後自動停止值有無被變更。 (其電流值參照控制電路圖) b、檢查馬達有無燒毀。	須由專業人員檢修
6	馬達雜聲(負載)	a、檢查麵糰水份比例是否過低。	

### 二、簡易維修

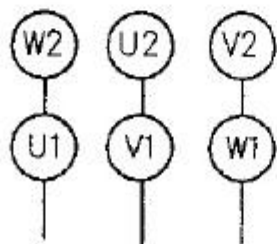
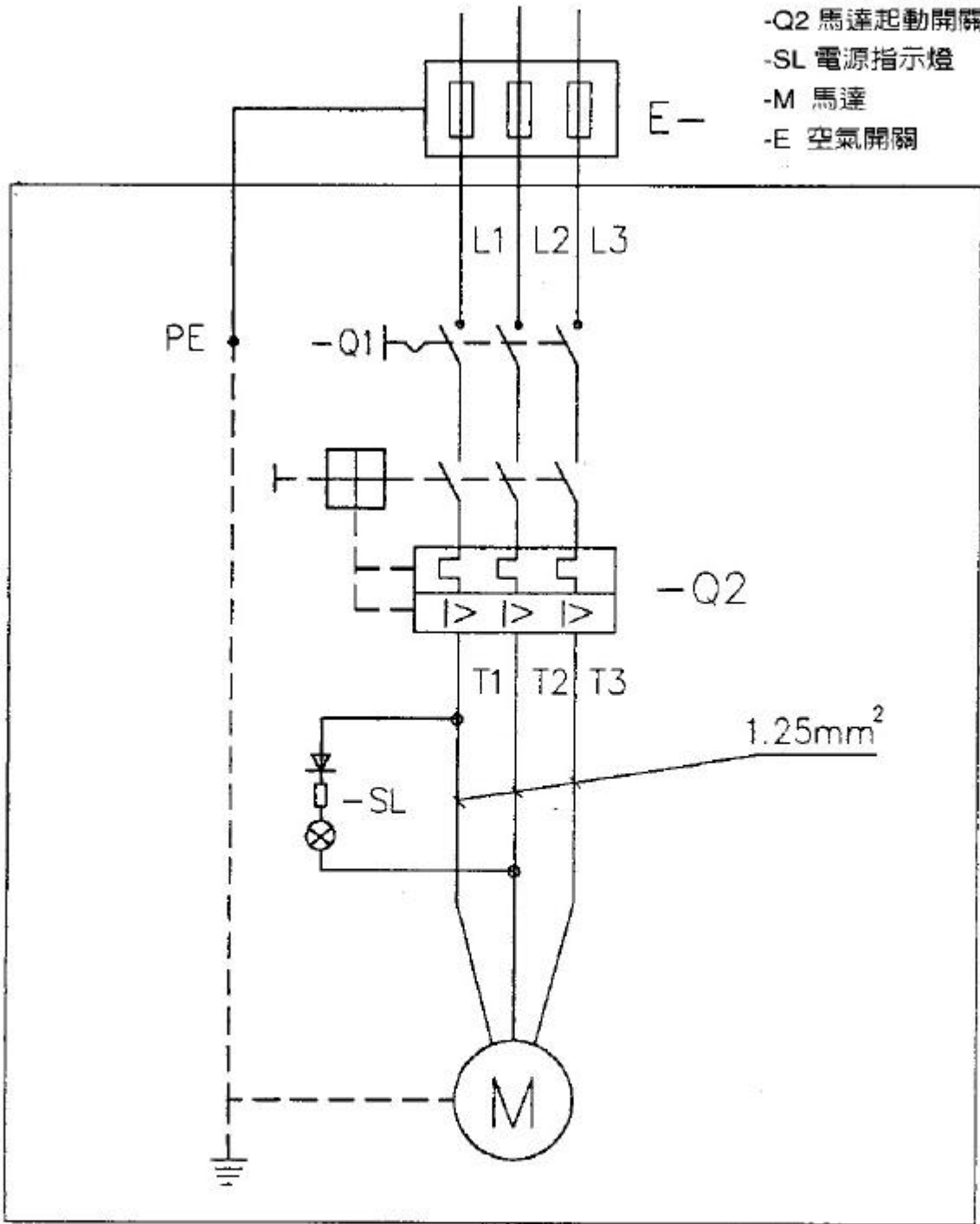


工作中發現滾圓盤有停滯現象須調整皮帶。

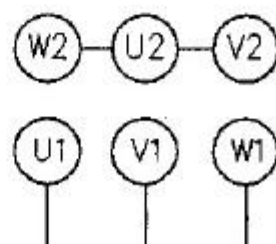
1. 先將左側蓋板取下一使用十字起子將螺絲轉下蓋蓋板。
2. 調整皮帶緊度—將皮帶調整螺絲內側螺母順時針方向鬆開一些，再將外側螺母順時針方向向內轉調整皮帶緊度，調整好後再將兩個螺母反向迫緊（外側順時針方向，內側逆時針方向）。

# 7. 電路圖

- Q1 電磁接觸器 (含過載功能)
- Q2 馬達起動開關
- SL 電源指示燈
- M 馬達
- E 空氣開關



LOWER VOLTAGE

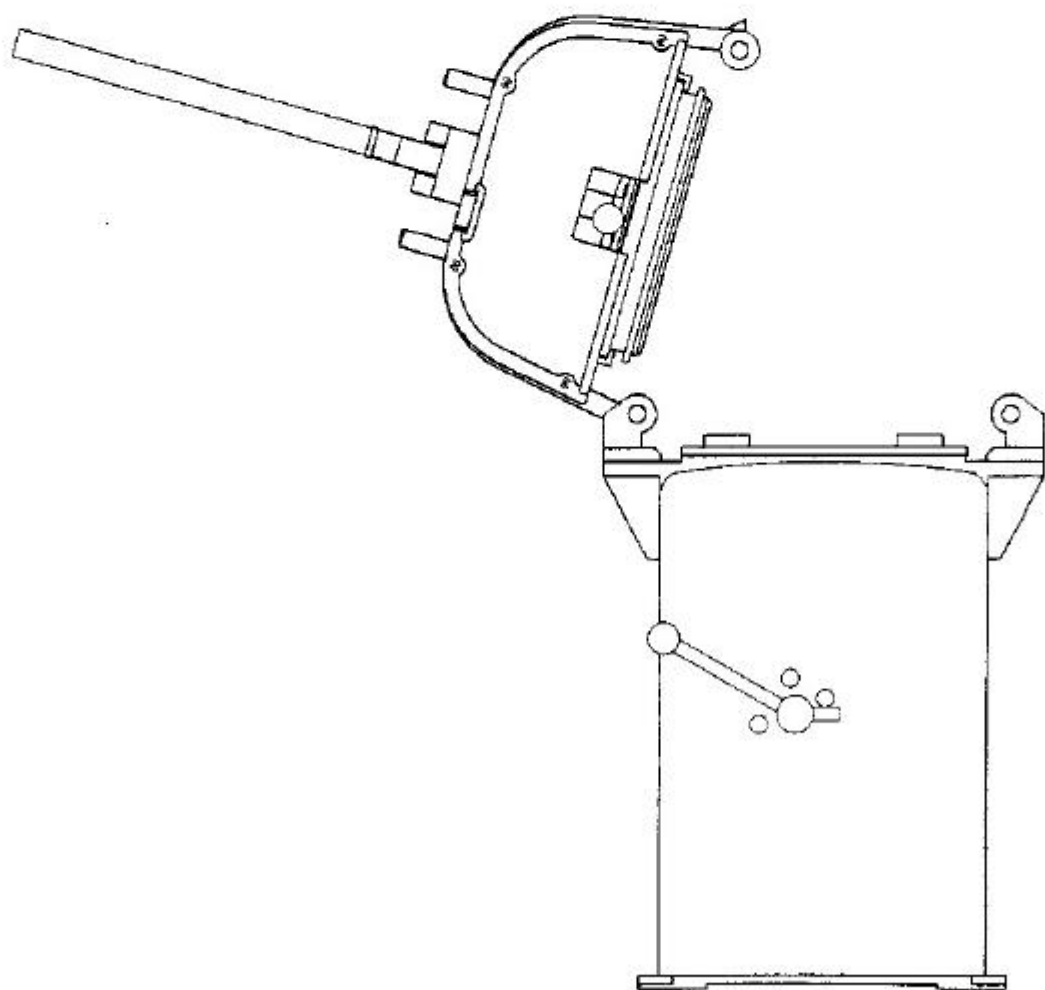


HIGHER VOLTAGE

## 8. 清潔與保養

### 清潔方法

1. 清潔前必須先將電源切斷，以確保人員安全。
2. 清潔時不可以直接沖洗機器，以免引起電路短路而造成危險。
3. 使用前清潔—先將麵粉筐以旋轉的方式轉至凹槽處取下，再將拱形座其中一支插銷抽出，拱形座向另一方掀開，用支柱支撐並壓下手握加壓管，撥開手把擋刀，即可用刷子及布擦拭刀盤。（如下圖）
4. 使用後清潔—將機蓋固定螺絲轉開取下機蓋，確實的將所有麵糰的殘留或覆著清乾淨，避免日後變硬損壞機器。
5. 切記刀盤請勿使用蔬菜油潤滑。
6. 切記塑膠盤請勿使用熱水清洗以免變形。



## 保養

1. 電器箱內保持乾淨。
2. 機器外殼保持清潔。
3. 塑膠盤及刀盤、刀座保持清潔。
4. 每3個月須檢視在滾圓盤下的潤滑油是否足夠，不足時請添加，油的型號是“SHELL #W-R68”。
5. 每3個月用黃油槍，將所有黃油孔加油一次。