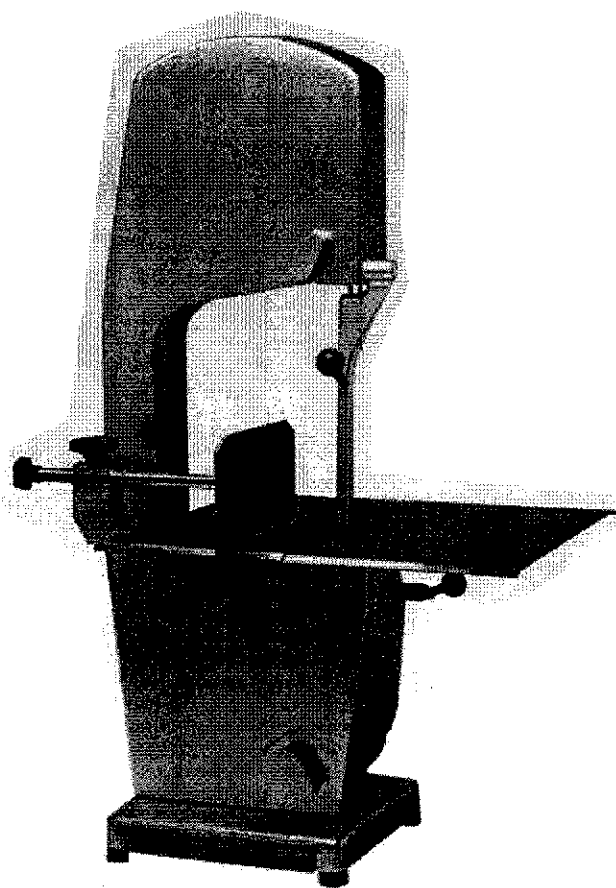


# OMAS Brand Bone Saw Machine

意大利奧馬氏牌鋸骨機

**MODEL (型號): T-210**

**MODEL (型號): T-250**



Instruction for User

使用說明書

Technical Information

技術資料

## Part 1 簡介

敬啓者

本產品(奧馬氏鋸骨機)及其配件，全部按照 EEC98/37 機械的詳細指標生產。並達到所有指標的法定要求。

本產品的基本特性是容易清理，安全和有效的操作。本產品所用的物料是包括鍍鋅鋁合金，不銹鋼和塑料，其中塑料部份是經過詳細的選擇，確保更長的壽命。

應用於本產品的各種規定和指標：

- EN1974 鋸骨機安全和衛生指標
- EN60204 電力指標：第一部份，基本要求
- 89/109/EEC 與食物接觸的物料，詳細指標
- 89/336/EEC 電磁的詳細指標
- 73/23/EEC 低電壓的詳細指標

按EEC的要求，本產品的使用說明書包括線路圖，建議各用戶詳細閱讀，以便安裝和有效地使用本產品。

## Part 2 內容

Part 1	簡介
Part 2	目錄
Part 3.1	基本送貨
3.2	檢查
3.3	部件列明
3.4	型號和規格
Part 4.1	機械安全設備
4.2	電力安全設備
Part 5	各零件名稱
Part 6	技術資料
Part 7.1	安裝程序
7.2	電力供應
Part 8.1	鋸骨機作用
8.2	如何使用鋸骨機
8.3	如何使用鋸骨機，切小件食物
Part 9.1	鋸骨機鋸片修磨程序
9.2	清潔磨石

Part 10.1	保養程序
10.2	清潔程序
10.3	拆卸配件
10.4	潤滑程序
Part 11	問題出現和建議方法
Part 12	線路圖
Part 13	安全證明書

## Part 3.1 基本送貨條件

本產品基本上是連原廠包裝一起送貨，包裝用料包括外紙箱和內部保護泡沫。

## Part 3.2 送貨驗查

本產品收貨時，請驗查包裝是否完整無缺。取出切片機。鋸骨機需要由兩個工作人員提起，並放置在水平位置上，此位置必需有能力承受本鋸骨機的總重量。

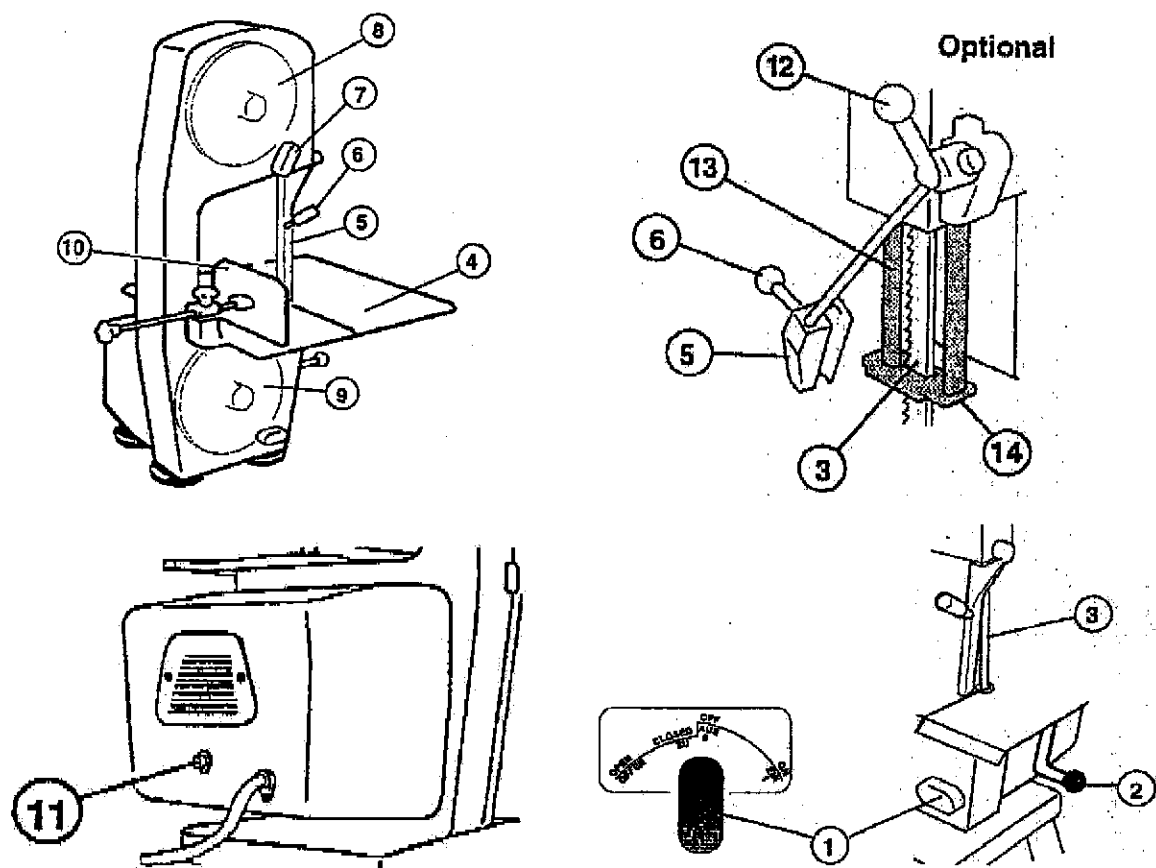
## Part 3.3 部件列明

1. 鋸骨機
2. 鋸骨機鋸片
3. 鋸骨機鋸片固定扣
4. 鋸骨機切割工作檯
5. 使用說明書
6. CE 証書
7. 線路圖

## Part 3.4 本產品型號和規格

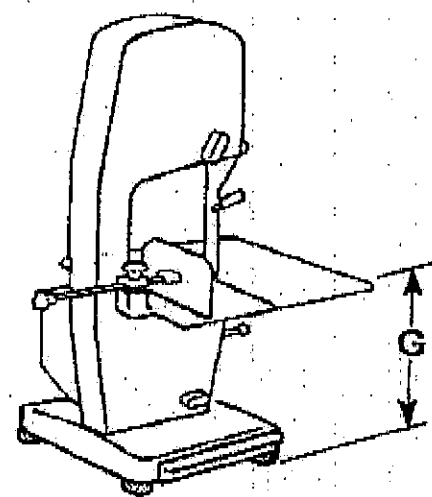
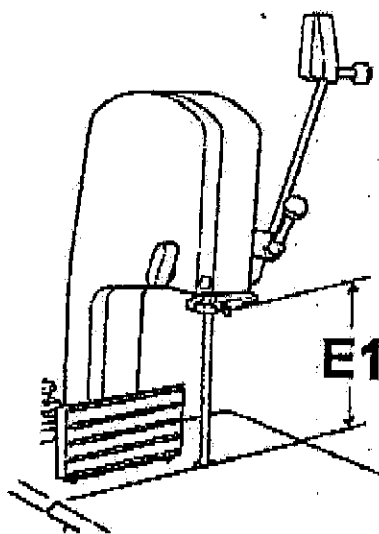
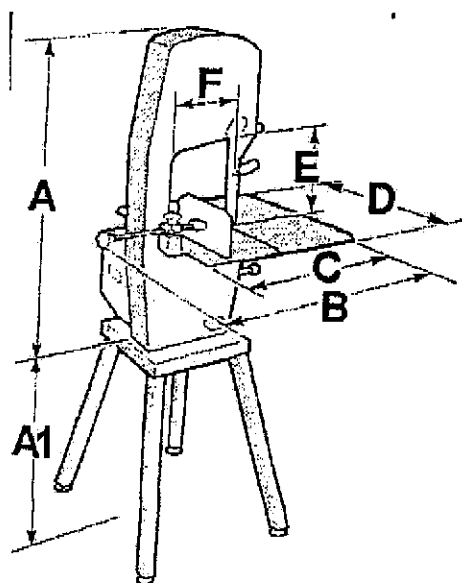
本產品的型號和規格，均列明於本產品旁邊附設的標籤上。

## Part 4 各部件名稱



1. 下端門鎖連開關掣
2. 鋸片彈弓鉸
3. 鋸片
4. 切割工作檯
5. 肉類推手
6. 推手桿
7. 上端門鎖
8. 上輪
9. 下輪
10. 食物防擋板
11. 馬達保險掣
12. 鋸片保護蓋手柄
13. 可調節鋸片保護蓋
14. 鋸片固定裝置

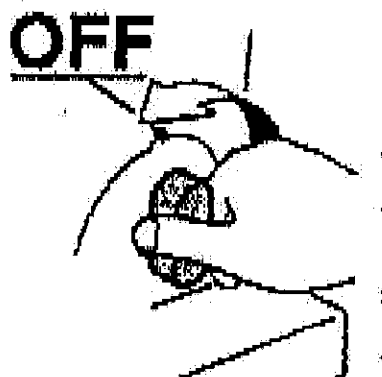
## Part 5 技術資料



	T-210	T-250
1. 鋸骨機尺寸:		
A:	800mm	930mm
B:	650mm	780mm
C:	400mm	500mm
D:	440mm	500mm
E:	215mm	245mm
E1:	190mm	105<E1<260
F:	195mm	235mm
G:	370mm	400mm
2. 重量:		
淨重	c: 40 kg	49 kg
毛重連包裝	d: 49 kg	60 kg
3. 鋸片尺寸:		
轉速 (m/ sec)	g: 15m/ sec	12m/ sec
長度 (mm)	h: 1650mm	1980mm
闊度 (mm)	m: 15mm	15mm
厚度 (mm)	n: 0.5mm	0.5mm
4. 使用溫度範圍:	+5°C/+40°C	
5. 噪音值:	低於 67 db	
6. 噪音值:	高於 74 db	
7. 開關掣的保護值:	IP65	
8. 馬力:	650W	1150W
9. 電流:	220/ 1/ 50	220/ 1/ 50 380/ 3/ 50

## Part 6 安全使用

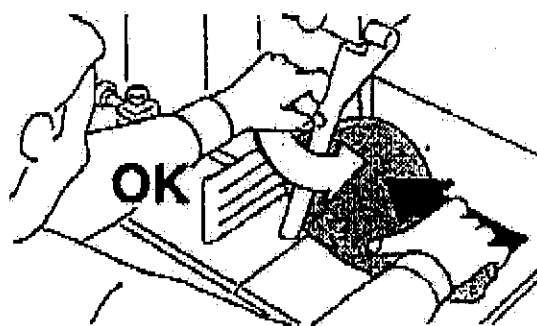
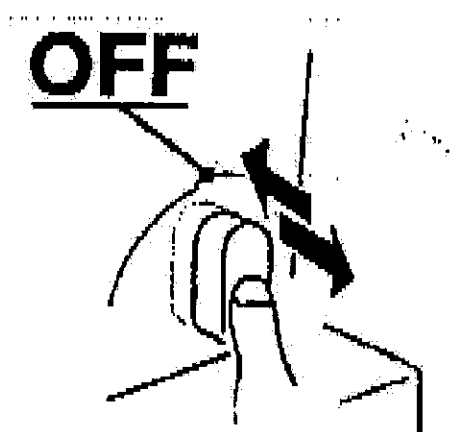
在每次清洗和保養工作之前，請先關閉電流和拔出供電電源線。  
當不用鋸骨機時，請關閉電源。



請確保電源供應與鋸骨機要求相符和接有地線，以策安全。

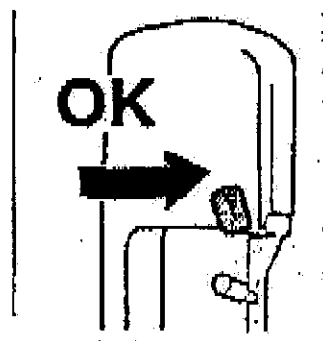
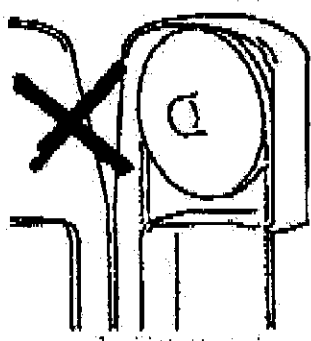
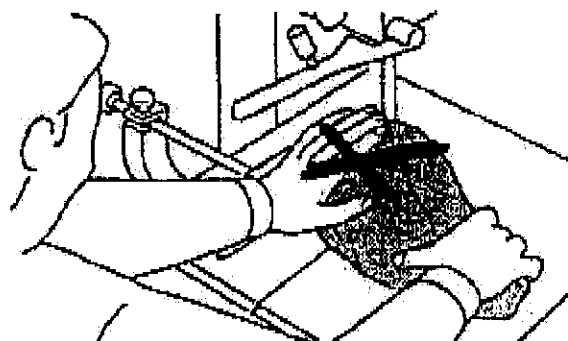
### 重要

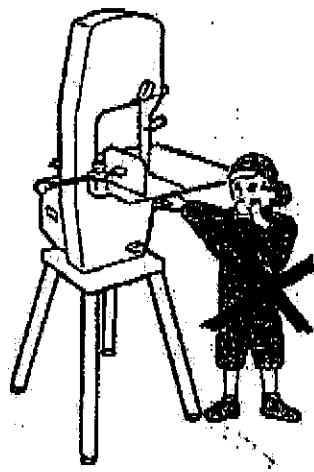
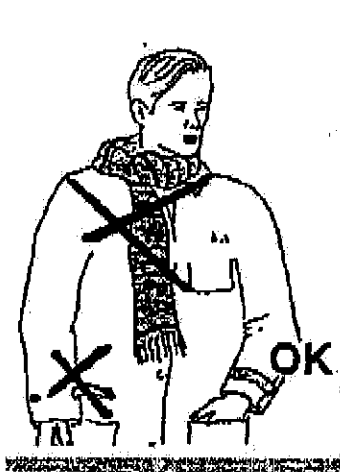
鋸骨機下端的門鎖連開關掣，置有一個安全保護裝置。在開啓時，必需向下按著開關掣，才可以順時針轉動和開啓。



### 注意

請不要蓄意除去或拆去本產品的各種安全保護掣或保護裝置。



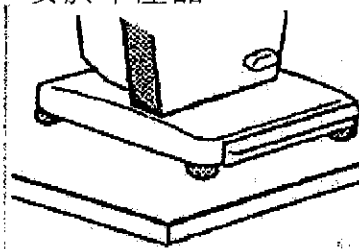
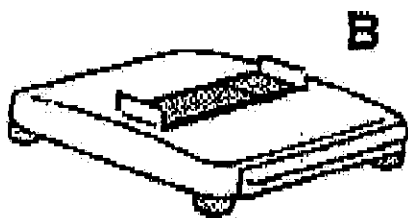


### 危險

請利用本產品設計的食物推手，推動食物，不要用手扶著食物推動。  
 鋸骨機鋸片轉動時，必需關閉鋸片保護門蓋，確保平安。  
 不要穿著鬆身衣服或帶頸巾，操作本產品。  
 除操作人員外，在操作時，不要讓其他人等操作或站近本產品。  
 在維修時或更換零配件時，請用原廠配件，確保安全。  
 切勿除去本產品上任何貼紙，或警告字句，以策安全。

## Part 7.1 Installation 安裝程序

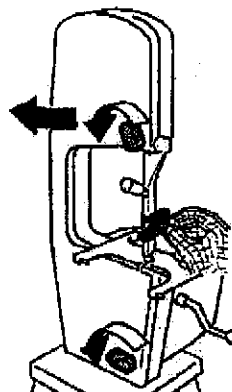
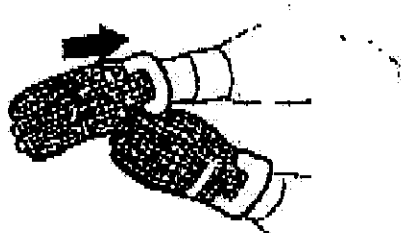
安裝本產品於電源旁邊和利用支持底座(B)，安於本產品。



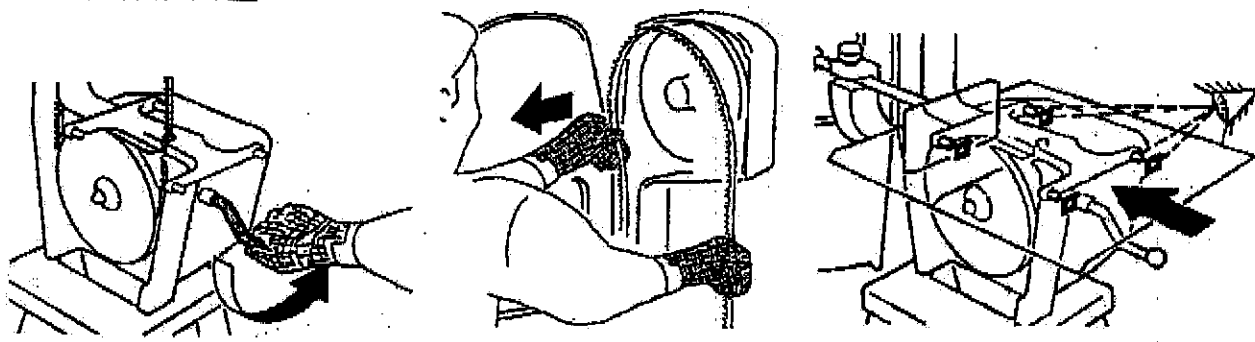
安裝支持底座(B) - 本產品必需放置於一水平位置，並且利用支持底座，防止滑倒。

### 取出鋸片

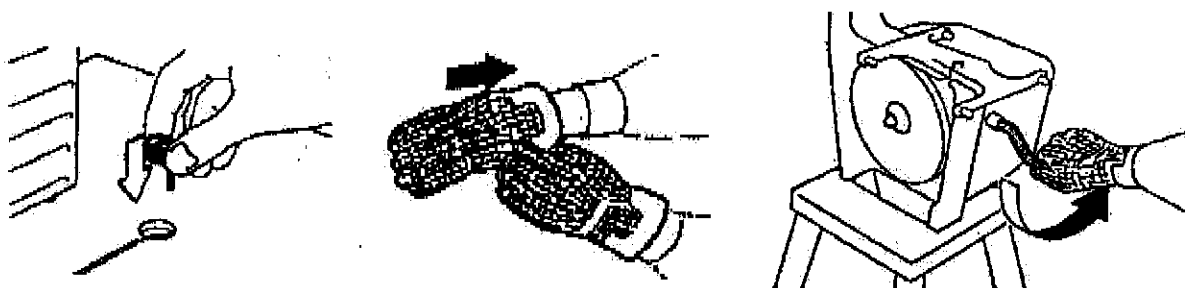
1. 帶上保護手套
2. 除去鋸片保護裝置



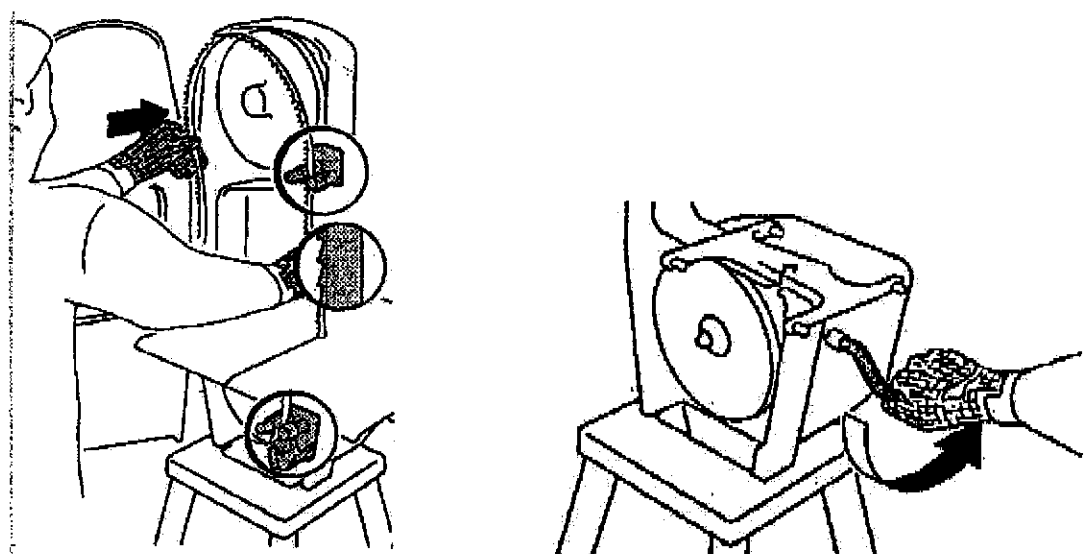
3. 開啓保護門蓋



4. 轉動鋸片彈弓鉸，讓鋸片下輪上升，並取出鋸片
5. 按工作檯下四粒定位螺絲，把切割工作檯放好
6. 放入鋸片固定扣

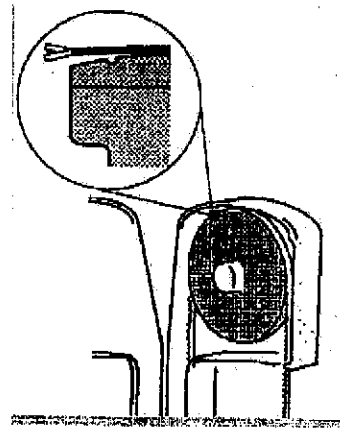
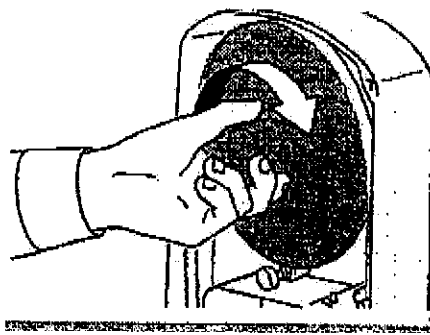


7. 帶上保護手套
8. 轉動鋸片彈弓鉸，讓鋸片下輪上升

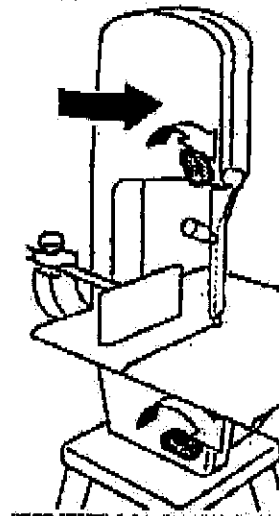
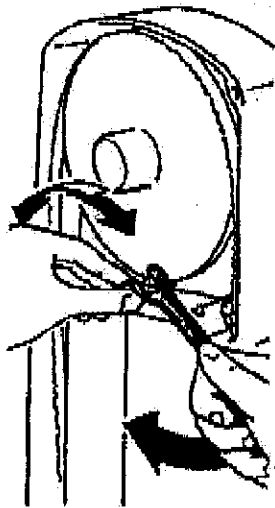


9. 檢查鋸片上的鋸齒是向著操作員和鋸齒向下
10. 把鋸片圍著上輪上端和下輪下端安放
11. 轉動鋸片彈弓鉸，拉緊鋸片





12. 人手轉動上輪或下輪，作用把鋸片轉至正確位置
13. 確保鋸片的鋸齒部份是不接觸上輪上端和下輪下端。



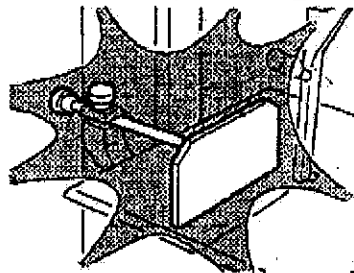
14. 否則，鬆脫上輪的固定螺絲，調整上輪位置(向內或向外移)，再重新固定
15. 固定後，關閉保護門蓋

## 電力供應

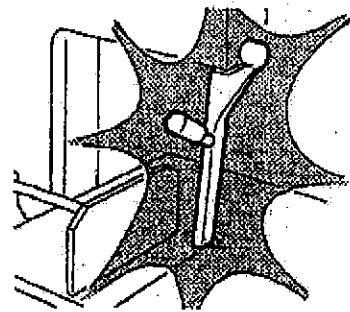
檢查來電和本產品的電力要求是否相符，確保無誤，方可接電。

## Part 8 各部份簡介

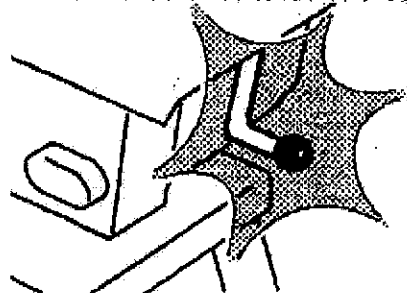
本產品的設計，方便切割任何食物，包括魚，肉和連骨肉類。



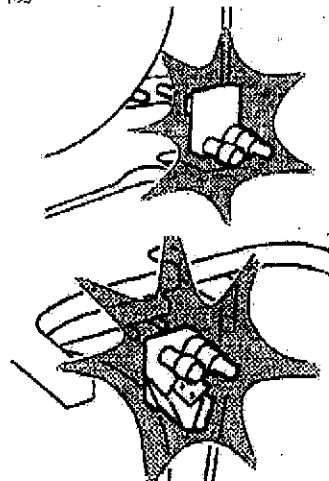
食物擋板 - 不銹鋼料製造，方便和統一每次切割厚度。



食物肉類推手 - 方便切割小件和保護操作人員。

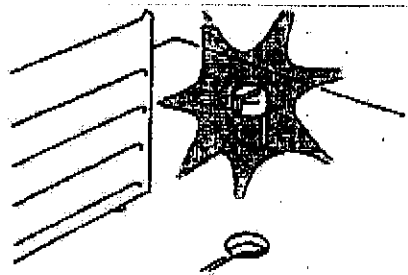
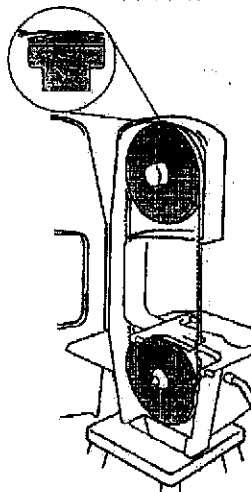


鋸片彈弓設計 - 專業設計彈弓，利用上下輪固定並保持鋸片彈性，保持切割平滑順暢。



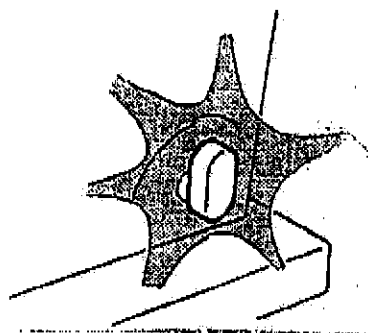
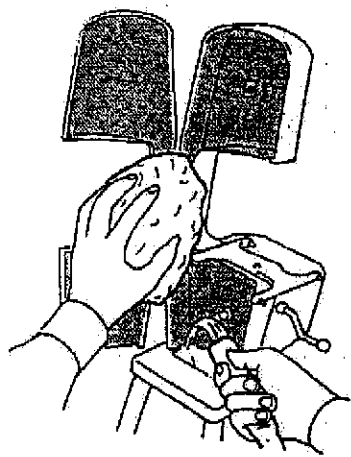
鋸片固定裝置 - 部份塑料設計，固定和保護鋸片，並有清潔功能。

上下輪設計 - 保持上下平行和上下輪轉動時，保持鋸片彈性。下輪配有固定裝置，有保護，清潔和潤滑功用。



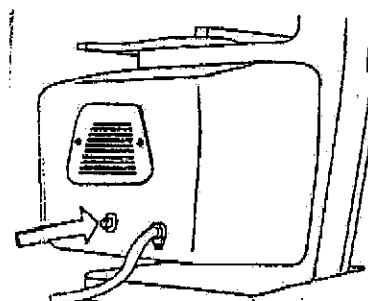
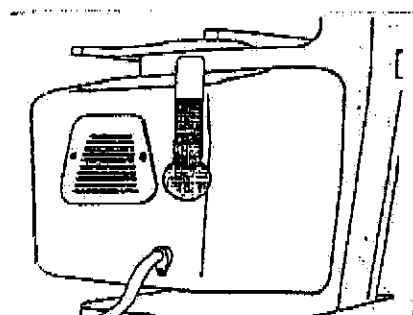
鋸片固定扣 - 不銹鋼合金製造，堅硬無比。作用是固定鋸片位置和不脫位。

內部易潔表層 - 保護門蓋內側，是採用易潔設計，方便清緊和防止絕源，可利用清水沖洗。



馬達和電源設計 - 全部密封設計，確保安全。

開關掣安全保護設計 - 開關掣連同保護門蓋一起設計，所以當關機時，確保切斷電源才可以開啓保護門蓋。

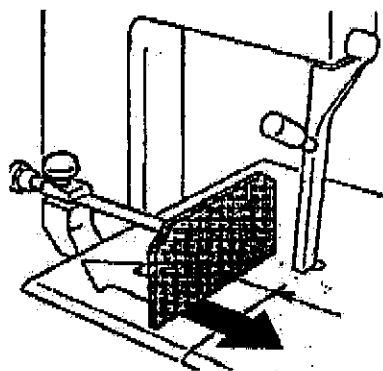
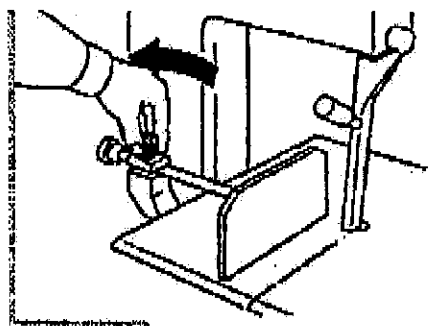


過熱保護裝置 - 本產品內置一個過熱保護裝置，確保本產品在超熱情況下停止工作

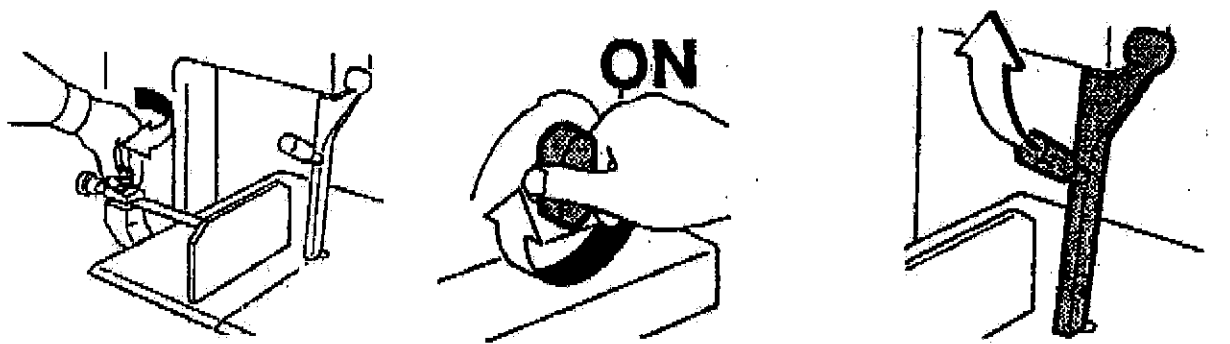
馬達保護裝置 - 單相 220V 產品，設有一個馬達保護器，保護馬達長久耐用。

## Part 9 鋸骨機功用

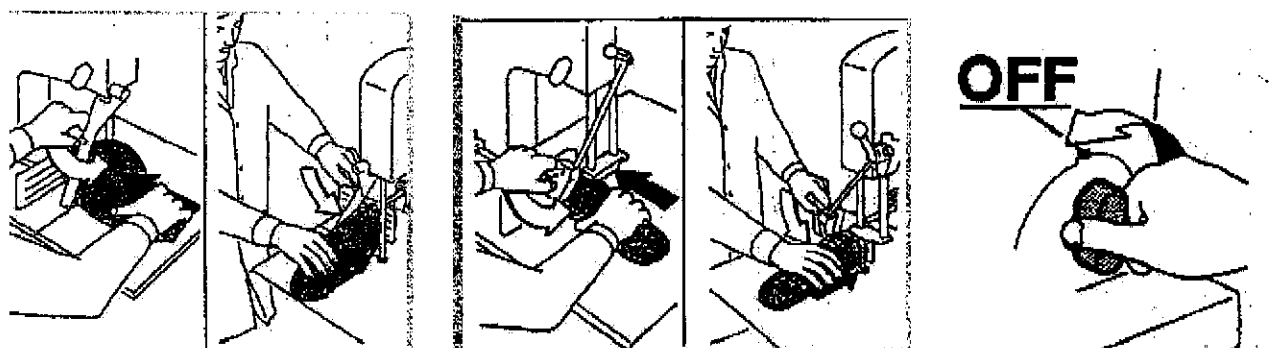
鋸骨機的切割功能，除了切肉，切魚之外，還可以切割一些帶骨的肉類。



1. 反方向轉動和鬆脫食物擋板固定螺絲
2. 調校食物擋板至切割適當的厚度
3. 順時針轉動開關掣



4. 當開關掣轉動至 "ON" 位置，本產品即時啓動
5. 提起食物推手



6. 使用右手，手扶食物末端(遠離鋸片位置)，和利用食物推手，把食物向鋸片方向推往和切割
7. 切割完畢，緊記關機和關閉電源

#### **重要**

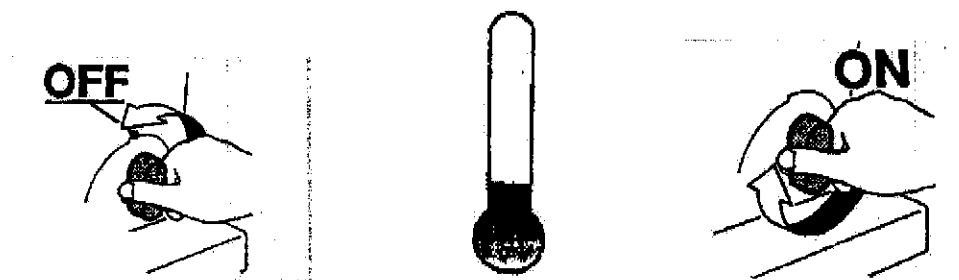
若操作時突然停電，當電源回覆正常後，本產品不會立即轉動。必需將開關掣關閉後，再重新開啓，才會工作。

## Part 10 過熱保護裝置

#### **注意**

本產品內置馬達過熱保護裝置，本裝置若發現溫度過高(在操作10-20分鐘後)，會自動停止操作。

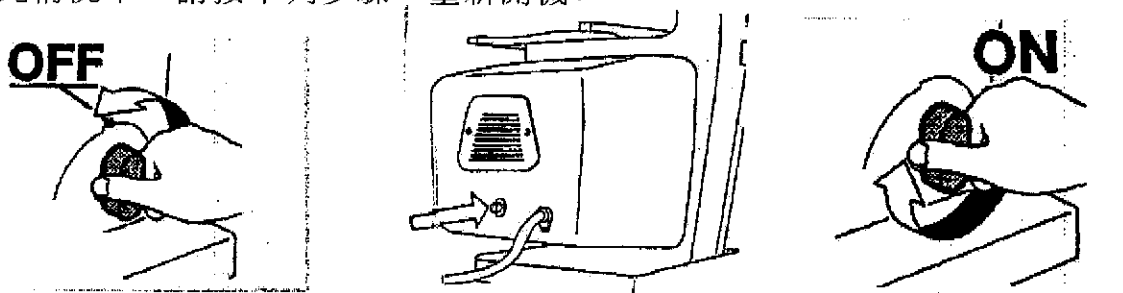
#### 如何重新開機



1. 把開關掣轉回 "OFF" 關閉位置
2. 待過熱保護裝置冷卻後，回覆正常狀態
3. 轉動開關掣至 "ON" 位置

**馬達保護裝置** - 本產品內置另一馬達保護裝置，保護馬達正常運作和超載情況下，得以保障。

若在此情況下，請按下列步驟，重新開機:-



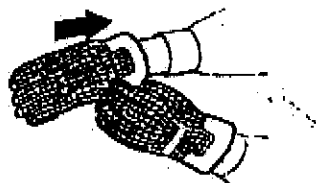
1. 關閉開關掣
2. 待 10 秒過後
3. 除去超載食物
4. 按下超載保護掣
5. 重新接上電源和開啓開關掣，本產品重新啓動

## Part 11 清潔程序

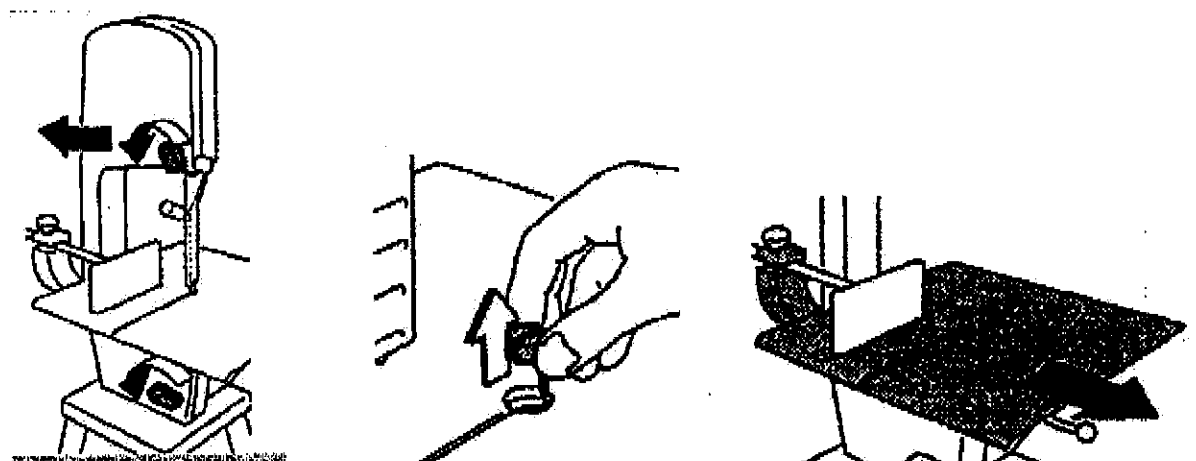
### **重要**

本產品的鋸片必需經常清理，減少污積積存，確保鋸片清潔，程序如下：

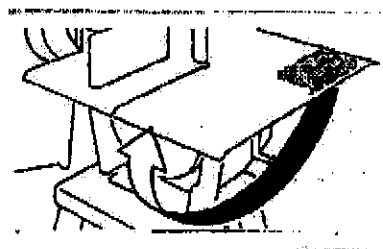
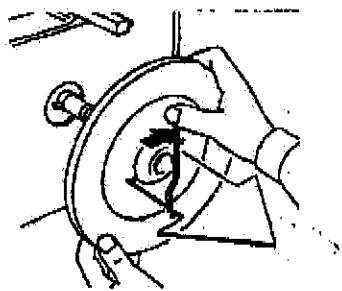
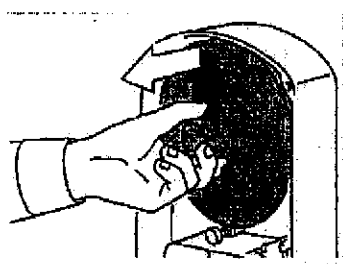
1. 戴上手套



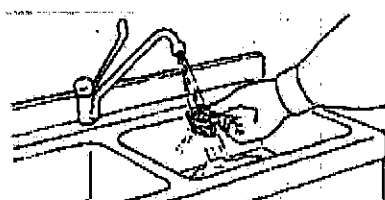
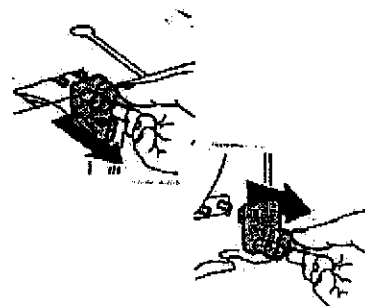
2. 開啓保護門蓋
3. 拆去鋸片 (見 part 7 程序)



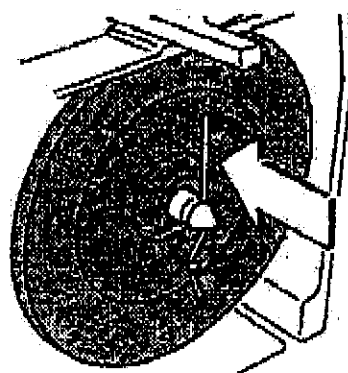
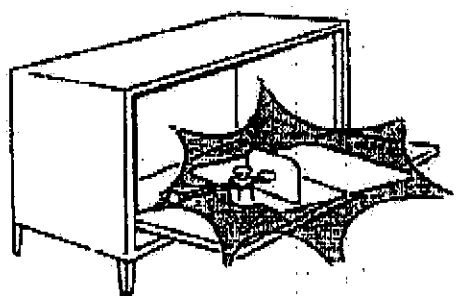
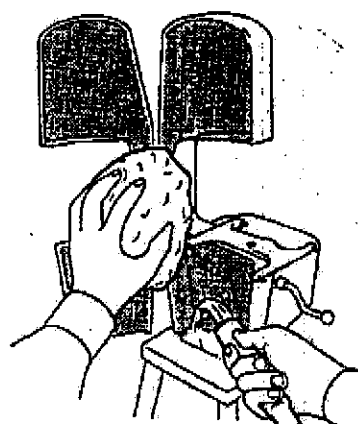
4. 取出鋸片固定鎖
5. 拆去食物工作檯
6. 升起和取出上下輪



7. 取出下輪之中央彈弓，並用雙手取出下輪
8. 拆去上下輪鋸片固定裝置
9. 清洗各部位



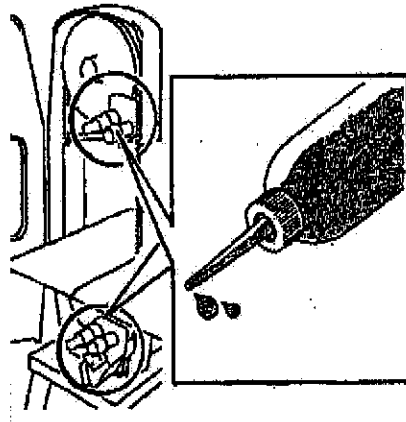
10. 除去各沉澱物
11. 清洗保護門蓋內部
12. 食物工作檯加以消毒



13. 在反方向的程序下，重新裝上各拆出或取出的配件
14. 按介紹資料，安裝其他外置配件

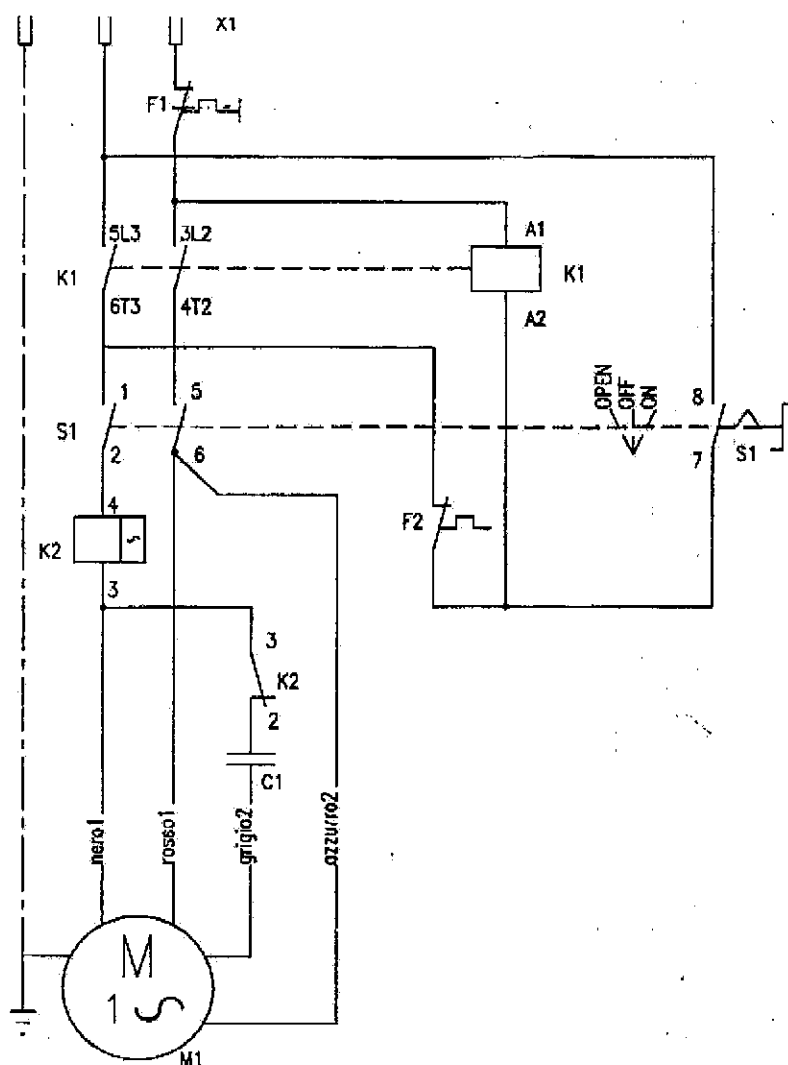
## 潤滑

每次清洗和清潔完畢後，請利用跟機的潤滑油，潤滑各部件，確保轉動無誤。



本中文譯本如與英文有異，一概以英文為準。

# Part 12 Wire Diagram T-210 線路圖



CONTATTI	POSIZIONE		
	OPEN	OFF	ON
3-4	0	0	1
1-2	0	0	1
7-8	0	1	0

1= primario/primary  
2= secondario/secondary

marrone / brown  
rosso / red  
azzurro / blue  
nero / black  
viola / violet  
bianca / white  
rosa / pink  
grigio / grey  
giallo / yellow

14-09-99

20-06-97

POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
S1	I 3627	INTERRUTTORE/SWITCH			
K1	R 2043	MINICONTATTORE/MINICONTACTOR B6-30-10-220V			
M1	M 8201	MOTORE/MOTOR T 210			
C1	C 5849	CONDENSATORE/CAPACITOR 80 mF V.L.			
F1	I 3694	SALVAMOTORE/OVERLOAD 7A			
K2	R 2002	RELE'/RELAY			
X1	C 6081	SPINA/PLUG			
F2		PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR			

N° DISEGNO DATA MACCHINA

S 2189 28-11-94 T 210 CE

TENSIONE: 230V-50Hz

**OMAS**

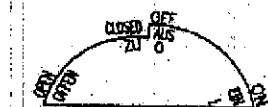
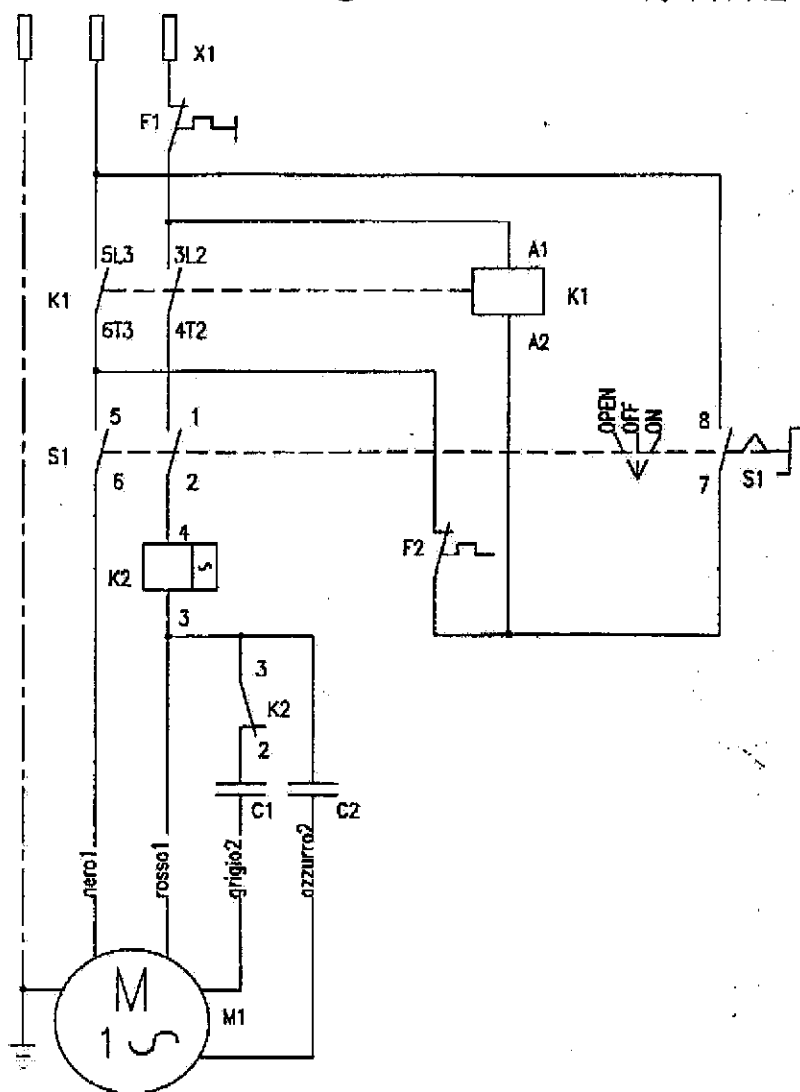
Food machinery

Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiono S.Stefano (Varese)  
Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350

Ci riserviamo la proprietà a termine di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.



# Part 12 Wire Diagram T-250 線路圖




		POSIZIONE		
		OPEN	OFF	ON
CONTATTI	3-4	0	0	1
	1-2	0	0	1
	7-8	0	1	0

1 = primario/primary  
2 = secondaria/secondary

marrone / brown  
 rosso / red  
 azzurro / blue  
 nero / black  
 viola / violet  
 bianco / white  
 rosa / pink  
 grigio / grey  
 giallo / yellow

14-09-99

28-05-99

POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION	POS.	COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION
S1	I 3627	INTERRUTTORE/SWITCH			
K1	R 2043	MINICONTATTORE/MINICONTACTOR B6-30-10-220V			
M1	M 8202	MOTORE/MOTOR			
C1	C 5816	CONDENSATORE/CAPACITOR 25 mF 400 V.L.			
C2	C 5849	CONDENSATORE/CAPACITOR 80 mF 250 V.L.			
K2	R 2002	RELE'/RELAY 11.8A			
F1	I 3694	SALVAMOTORE/OVERLOAD 7A			
X1	C 8081	SPINA/PLUG			
F2		PROTEZIONE TERMICA/THERMAL PROTECTOR			
N° DISEGNO		DATA	 Food machinery Via 4 Novembre, 6 - 21040 Oggiono, S.Stefano (Varese) Telefono (0331) 214.311 - Fax (0331) 214.350		
S 2053		28-11-94			
TENSIONE: 230V-50Hz		T 250 CE-S 250 CE			

# Part 13 Safety Certificate 安全証明書

AFFETTATRICI  
TRITACARNE  
SEGAOSSI  
INTENERITRICI

**OMAS**  
Food machinery

## EC Declaration of Conformity Dichiarazione CE di Conformità

**BONE SAW  
SEGAOSSI**

**OMAS**

Typ. T 210  
Mod.

Fabr. Nr.  
Matr.

The machine is conforming with following standards:

- 98/37/CEE Machinery directive
- CEN TC 153 Meat processing machinery - Bandsaw  
WG2 N 31.2 machines - safety and hygiene  
E Pr EN .... requirements march 1992
- EN 60204 Electrical equipment of industrial  
machines:  
Part 1 - General Design
- 89/109/CEE Directive for the materials and things  
destined to come into contact with food
- 89/336/CEE Directive on Electromagnetic  
Compatibility (EMC)
- 73/23/EEC Directive on low voltage

Attestate of Certification IIRCM/165/94  
released by the Researches and Testings Institute  
M.Masini s.r.l.

La macchina e' conforme alle seguenti norme:

- 98/37/CEE Direttiva Macchine
- Macchine per la lavorazione della carne - Macchine  
SegaoSSI - Norme per la sicurezza e l'igiene  
al marzo 1992
- Equipaggiamento elettrico delle macchine:  
Parte 1- Regole generali
- 89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a  
venire a contatto con i prodotti alimentari
- 89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica  
(EMC)
- 73/23/CEE Direttiva bassa tensione

Attestato di certificazione IIRCM/165/94  
rilasciato dall' Istituto di Ricerche e Collaudi  
M. Masini s.r.l.

Managing Director

**OMAS s.p.a.**

Walter Rabolli

Amministratore delegato

Oggiona S. Stefano , 31/05/00

**OMAS** s.p.a.  
Via 4 Novembre, 6  
21040 Oggiona S. Stefano  
(Varese) - Italy

Tel. ++ 39 - 0331 214311  
Fax ++ 39 - 0331 214350  
E-mail: omas@omasspa.it  
Internet: www.omasspa.it

Cap. Soc. L. 800.000.000 i.v.  
Reg. Imp. Varese n. 7933  
R.E.A. n. 50808 Va - Export VA013113  
C. F. e P. IVA IT 00217450121

1

AFFETTATRICI  
TRITACARNE  
SEGAOSSI  
INTENERITRICI

**OMAS**  
Food machinery

**EC Declaration of Conformity**  
**Dichiarazione CE di Conformità**

**BONE SAW**  
**SEGAOSSI**

**OMAS**

Typ. T 250  
Mod.

Fabr. Nr.  
Matr.

The machine is conforming with following standards:

La macchina è conforme alle seguenti norme:

- 98/37/CEE Machinery directive

98/37/CEE Direttiva Macchine

- GEN TC 153 Meat processing machinery - Bandsaw  
WG2 N 31.2 machines - safety and hygiene  
E Pr EN .... requirements march 1992

Macchine per la lavorazione della carne - Macchine  
Segaossi - Norme per la sicurezza e l'igiene  
al marzo 1992

- EN 60204 Electrical equipment of industrial  
machines:  
Part 1 - General Design

Equipaggiamento elettrico delle macchine:  
Parte 1- Regole generali

- 89/109/CEE Directive for the materials and things  
destined to come into contact with food

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a  
venire a contatto con i prodotti alimentari

- 89/336/CEE Directive on Electromagnetic  
Compatibility (EMC)

89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica  
(EMC)

- 73/23/EEC Directive on low voltage

73/23/CEE Direttiva bassa tensione

Attestate of Certification I/RCM/166/94  
released by the Researches and Testings Institute  
M.Masini s.r.l.

Attestato di certificazione I/RCM/166/94  
rilasciato dall'Istituto di Ricerche e Collaudi  
M. Masini s.r.l.

Managing Director

**OMAS s.p.a.**

Walter Rabolli

Amministratore delegato

Oggiona S. Stefano, 31/05/00

**OMAS** s.p.a.  
Via 4 Novembre, 6  
21040 Oggiona S. Stefano  
(Varese) - Italy

Tel. ++39 - 0331 214311  
Fax ++39 - 0331 214350  
E-mail: omas@omaspa.it  
Internet: www.omaspa.it

Cap. Soc. L. 800.000.000 L.v.  
Reg. Imp. Varese n. 7933  
R.E.A. n. 50808 Va - Export VA013113  
C. F. e P. IVA IT 00217459121

1