INSTRUKCJA ORYGINALNA

OBIERACZKA DO WARZYW

Seria / Typ: **OW10**
Rok produkcji: **2021**

Producent:
SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.
ul. Potulicka 1
89-100 Nakło nad Notecią
tel. (52) 386 64 78(79), tel. kom. 533 320 828
tel./fax (52) 385 22 16

UWAGI:

1. Instrukcja oryginalna obejmuje obieraczkę do warzyw OW10.
2. Producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian wynikających z postępu technicznego, a odbiegających od opisu konstrukcji.
3. Obieraczka do warzyw OW10 nie nadaje się do przetwarzania produktów żywnościowych na skalę przemysłową.
4. Fakt podłączenia i pierwszego uruchomienia przez uprawnionego elektryka powinien zostać potwierdzony na karcie gwarancyjnej podpisem i pieczątką. W przeciwnym razie uprawnienia użytkownika wynikające z tytułu gwarancji nie będą respektowane przez producenta.
5. Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
6. **Producent zobowiązuje użytkownika do umieszczenia na stanowisku pracy instrukcji bezpiecznej obsługi obieraczki do warzyw zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji.**
7. **Przed pierwszym uruchomieniem i przed przystąpieniem do pracy uruchamiający po raz pierwszy jak i obsługujący zobowiązani są bezwzględnie do zapoznania się z niniejszą instrukcją, a w szczególności do poznania podstawowych wymagań bezpieczeństwa i obsługi urządzenia oraz zagrożeń wynikających z niewłaściwego stosowania i obsługi obieraczki.**

Spis treści

1 Informacje podstawowe **4**
1.1 Informacje o urządzeniu 4
2 Dane techniczne **4**
2.1 Charakterystyka techniczna 4
2.2 Ogólny opis 5
3 Bezpieczeństwo użytkowania **5**
3.1 Zamierzone zastosowanie obieraczki 5
3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania 5
3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych 7
3.4 Wymagania dotyczące personelu 8
3.5 Wymagania dotyczące składowania 8
3.6 Ryzyko resztkowe. 8
3.7 Emisja hałasu. 10
3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi 10
4 Instrukcja dotycząca montażu **10**
4.1 Montaż 10
5 Instrukcja obsługi **11**
5.1 Zasady bezpieczeństwa 11
5.1.1 Ostrzeżenia 11
5.2 Cykl pracy obieraczki 12
5.2.1 Uruchomienie 13
5.2.2 Załadunek 13
5.2.3 Rozładunek 13
5.2.4 Wyłączenie 14
5.3 Czyszczenie 14
6 Opakowanie, przechowywanie, transport **15**
7 Instrukcja konserwacji, naprawy **15**
7.1 Konserwacja, przegląd techniczny 15
7.2 Instrukcja wymiany segmentów i talerza obieraczki 16
7.3 Zakłócenia pracy urządzenia 17
8 Demontaż – wycofanie z eksploatacji **18**
9 Schemat elektryczny **19**
10 Schemat obieraczki i wykaz części zamiennych **21**
11 Wykaz punktów gwarancyjnych **33**

1. Informacje podstawowe

1.1 Informacje o urządzeniu

Obieraczka do warzyw OW10 jest urządzeniem służącym do obierania (skrobania): ziemniaków, marchwi, buraków itp. Obieraczka eliminuje pracochłonny proces technologiczny związany z ręcznym obieraniem warzyw. Przydatna w każdej kuchni zakładu zbiorowego żywienia jak: szpitale, sanatoria, zakłady gastronomiczne itd.

Obieraczka do warzyw OW10 wyposażona jest w separator służący do wychwytywania obierzyn, zanieczyszczeń oraz piany powstałej w procesie obierania. Separator składa się ze zbiornika, w którym znajduje się perforowany pojemnik, służący do zatrzymania zanieczyszczeń i obierzyn.

2. Dane techniczne

2.1 Charakterystyka techniczna

Tabela 1 Charakterystyka techniczna obieraczki

Parametr	**Jednostka**	**OW10**
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	mm	960x510x980
Masa	kg	72 kg
Jednorazowy wsad	kg	Max.10, min. 6
Wydajność [1]	kg/h	250-300
Czas obierania wsadu [1]	min	1-3
Zużycie wody	l/h	250-300
Ciśnienie wody w instalacji	MPa	Nie więcej jak 0,6MPa
Temperatura wody w instalacji	°C	+5°C, do + 20°C
Rozmiar przyłącza wody	-	¾”
Obroty talerza	min^{-1}	286
Hałas	dB	Nie przekracza 80 dB
Rodzaj pracy		S1
Stopień ochrony		IP34
Napięcie znamionowe [2]	V, Hz	400V, 50Hz
Rodzaj prądu		~3
Nastawienie przekaźnika termicz.	A	1,6
Moc silnika	kW	0,55
Obroty znamionowe silnika	min^{-1}	1380
Instalacja obieraczki	-	Na podłodze z drenem na odpływ ścieków
Maksymalna temperatura otoczenia podczas pracy	°C	+40°C
Minimalny poziom oświetlenia w miejscu pracy	lux	500

2.2 Ogólny opis

Obieraczka do warzyw OW10 składa się z następujących głównych zespołów (patrz rys. 3): stolika wraz z zamontowanym zespołem napędowym, zbiornika kpl., pokrywy kpl., separatora, podstawy pojemnika GN oraz pojemnika GN . Zbiornik kpl. obieraczki posiada drzwiczki i wysyp. Ściany zbiornika obieraczki wyłożone są wymiennymi segmentami (wymiana segmentów patrz punkt 7.2) a na dnie znajduje się wirujący talerz. Elementy te pokryte są masą ścierną. Wewnątrz zbiornika zamocowany jest zespół wałka, którego wałek wyprowadzony jest w osi zbiornika. Na tym wałku osadzony jest wirujący talerz. Talerz obieraczki oraz zbiornik kpl. są częściami łatwymi do demontażu i umycia po użytkowaniu.

3. Bezpieczeństwo użytkowania

3.1 Zamierzone zastosowanie obieraczki

Obieraczka została zaprojektowana i wyprodukowana w celu obierania ziemniaków oraz innych twardych warzyw, takich jak buraki czy marchew (z opcjonalnymi segmentami i talerzem). Zalecamy korzystanie z urządzenia wyłącznie do czynności opisanych w niniejszej instrukcji.

3.2 Niedozwolone sposoby użytkowania

Producent oświadcza, że nie bierze odpowiedzialności za zdarzenia, które wynikają z niezgodnego z przeznaczeniem stosowania obieraczki.

Zabrania się:

- obsługi obieraczki przez osoby niepowołane, będące pod wpływem alkoholu, bądź pod wpływem innych środków o podobnym działaniu. Powyższy zakaz dotyczy również osób wyznaczonych, a nie zaznajomionych z niniejszą instrukcją,
- w trakcie obsługi obieraczki noszenia ozdób dłoni np.: pierścionek bransoleta, łańcuszek, zegarek itp.,
- używania obieraczki niesprawnej technicznie,
- wkładania rąk pod pokrywę, do wysypu i zbiornika w czasie pracy obieraczki,
- dotykania wirującego talerza,
- wymiany talerza roboczego i segmentów ściernych przed odłączeniem obieraczki z sieci zasilającej,
- zdejmowania pokrywy w czasie pracy obieraczki,
- dokonywania napraw przez osoby do tego nieupoważnione, pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji,

- szarpania, przecinania przewodów elektrycznych i innych czynności nie związanych z normalną obsługą i konserwacją obieraczki do warzyw OW10,
- dokonywania napraw, dotykania elementów instalacji elektrycznej i silnika przed wyjęciem wtyczki z gniazda wtykowego z zestawu zasilającego ,
- wkładania i wyjmowania wtyczki mokrą ręką,
- pozostawiania pracującej obieraczki bez dozoru,
- mycia i konserwacji obieraczki będącej pod napięciem,
- przestawiać maszynę, gdy jest ona podłączona do sieci zasilającej,
- ciągnąć za kabel sieciowy, aby go odłączyć,
- przesuwać maszynę ciągnąc ją za: kabel sieciowy, przyłącze do instalacji wodnej, uchwyt dźwigni drzwiczek,
- pracy na urządzeniu w atmosferze zagrożonej wybuchem,
- stawiać jakiekolwiek ciężary na maszynie, kablu zasilania sieciowego, elastycznym przyłączu do instalacji wodnej, rurze odprowadzającej ścieki,
- umieszczać kabel zasilania sieciowego w pobliżu ostrych krawędzi lub w miejscach grożących jego spaleniem,
- eksploatować maszynę jeśli jej kabel sieciowy jest uszkodzony,
- eksploatować maszynę jeśli jej elastyczne przyłącze do instalacji wodnej, rura odprowadzająca ścieki, uszczelnienie drzwiczek są uszkodzone i w którymkolwiek z tych miejsc widoczne są przecieki wody,
- pozostawiać maszynę po zakończeniu pracy z podłączonym kablem do zasilania sieciowego lub z podłączonym przyłączem do instalacji wodnej,
- pozostawiać bez dozoru maszynę napełnioną wsadem (zarówno pracującą jak i wyłączoną),
- umieszczać jakiekolwiek obiekty pod maszyną bądź podkładać cokolwiek pod jej nóżki
- czyścić maszynę za pomocą substancji palnych, przyspieszających korozję, szkodliwych bądź za pomocą strumieni wody pod wysokim ciśnieniem,
- zanurzać maszynę w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach,
- wkładać do zbiornika maszyny ręce bądź jakiekolwiek obiekty (takie jak pałeczki, sztućce itp.) w trakcie wirowania jej tarczy roboczej (np. w celu ułatwienia załadowania lub wyładowania),
- eksploatować maszynę jeśli nie zostały wcielone w życie wszystkie wytyczne dotyczące eliminacji stwarzanych przez nią zagrożeń.

Nie stosowanie się do podanych instrukcji i wskazówek BHP może powodować urazy w wyniku porażenia prądem elektrycznym jak również urazy mechaniczne np. uderzenia, otarcia.

Użytkownik będzie odpowiedzialny za wszelkie szkody wynikłe z nieprzestrzegania wyspecyfikowanych warunków normalnej eksploatacji. W razie jakichkolwiek wątpliwości prosimy kontaktować się najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

3.3 Wykaz symboli ostrzegawczych i znaków informacyjnych

- Zacisk ekwipotencjalności

- Zakaz wkładania rąk pod pokrywę w czasie pracy

- UWAGA Ryzyko niebezpieczeństwa

-Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym

-Kierunek obrotów talerza

-Zakaz zdejmowania osłon podczas pracy urządzenia

3.4 Wymagania dotyczące personelu

- Maszyna może być obsługiwana jedynie przez odpowiednio przeszkolony personel, osoby te muszą znać i rozumieć treść instrukcji obsługi oraz działać zgodnie z nią.
- Maszyna nie jest przeznaczona do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, bądź osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Do pracy przy maszynie dopuszcza się osoby, które przeszły przeszkolenie zgodnie z programem minimum technicznego i instruktażem BHP, zaznajomione z zasadą działania maszyny, jej konstrukcją i które nabrały umiejętności w celu zapewnienia normalnej pracy maszyny.
- Konserwacje i naprawy może dokonywać jedynie wykwalifikowany personel.
- Osoby pracujące lub osoby mogące przebywać w rejonie działania maszyny muszą być zapoznane: z zagrożeniami wynikającymi z pracy urządzenia; działaniem i rozmieszczeniem wyłączników bezpieczeństwa.
- W żadnym wypadku nie należy dopuścić do manipulowania lub usuwania urządzeń bezpieczeństwa, może to prowadzić do wypadku.

3.5 Wymagania dotyczące składowania

Z uwagi na to, że obieraczka jest urządzeniem elektrycznym, a obudowa nie jest wodoszczelna zabrania się składowania jej:

- na otwartym powietrzu,
- w wilgotnych pomieszczeniach.

3.6 Ryzyko resztkowe

Mimo wszelkich zabezpieczeń i osłon, w które urządzenie jest wyposażone nie można wykluczyć powstania następujących zagrożeń:

Tabela 3 Ryzyko resztkowe

L.p.	Rodzaj urazu	Źródło zagrożenia	Techniczne środki bezpieczeństwa zastosowane w celu eliminacji zagrożeń
1.	Uderzenie – urazy dłoni, urazy nóg	- Drzwiczki kpl. OZ8N-2.00.00, - Dźwignia drzwiczek OZ8-2-04.	- Wysyp kpl. OZ8N-1.01.00, - Znak informacyjny.
		-Talerz kpl. Obieraczki, - wyrzucony obierany produkt.	- Pokrywa kpl. - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu uderzenia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
2.	Starcia i otarcia dłoni	- Talerz kpl. obieraczki, - Segmenty ścierne OZP15.4-1-09.	- Zbiornik obier. kpl, - Pokrywa kpl. - Drzwiczki kpl.OZ8N-2.00.00, - Znak informacyjny.
		Urazy powstałe z tytułu starcia i otarcia mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.
3.	Porażenie prądem elektrycznym	Dotyk bezpośredni OW10	- Zbiornik obier. kpl. - Znak informacyjny.
		Kontakt pośredni.	Ochrona elektryczna jak na schemacie połączeń.
		Przerwa w zasilaniu energii.	Konieczność ponownego włączenia przyciskiem START (zielony).
		Brak możliwości optymalnego zatrzymania maszyny, uszkodzenie w zespole zasilania.	Przycisk awaryjny. Odłączenie napędu spod napięcia – wyjęcie wtyczki z gniazda.
		Urazy powstałe z tytułu porażenia prądem elektrycznym mogą powstawać również w wyniku błędnych zachowań człowieka, wadliwego	- obsługa przez osoby przeszkolone, - utrzymanie czystości i porządku na stanowisku roboczym.

		montażu oraz upadku i poślizgnięcia.	
4.	Zatrucia (zagrożenia biologiczne)	Kontakt żywności z elementami roboczymi i obudowami obieraczki do warzyw.	Stosowanie materiałów dopuszczonych do styku z żywnością. Atesty PZH. Konserwacja i zachowanie czystości zgodnie z zaleceniami instrukcji. Czyszczenie po każdorazowym użyciu obieraczki.

3.7 Poziom hałasu

Urządzenie nie emituje hałasu powyżej 80 dB.

3.8 Warunki przechowywania instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi powinna być przechowywana bezpośrednio przy urządzeniu. Należy zagwarantować wgląd do instrukcji w każdym czasie dla osób, które zobowiązane są do wykonania czynności związanych z urządzeniem.

4. Instrukcje dotyczące montażu

4.1 Montaż

Wymagania producenta dotyczące montażu obieraczki do warzyw OW10 w celu prawidłowej eksploatacji:

- ustawienie w pomieszczeniu o powierzchni min. 6-7 m^2,
- obieraczka powinna być użytkowana w pomieszczeniu wyposażonym w:
  a) instalację elektryczną trójfazową o napięciu 400V ~ 50Hz. instalacja powinna posiadać skuteczną ochronę przeciwporażeniową,
  b) instalację wodociągową o ciśnieniu nie większym niż 0,6 MPa ,
  c) instalację kanalizacyjną,

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej powinno być wykonane wyłącznie przez pracowników, posiadających odpowiednie uprawnienia elektryczne zgodnie z obowiązującymi Przepisami instalacji urządzeń elektroenergetycznych i Przepisami BHP.

- obieraczka powinna być ustawiona w pobliżu kranu z bieżącą wodą i kratką ściekową,
- nóżki maszyny muszą spoczywać na podłożu twardym, jednolitym

i dokładnie płaskim.

- wskazane jest, aby wypływ zbiornika separatora miał swoje ujście nad kratką ściekową, takie ustawienie zapobiega rozlewaniu się wody na posadzce,
- od kranu doprowadzić wodę elastycznym wężem do końcówki elektrozaworu w obudowie. Na czas transportu wąż (o dł. 1,5m z nakrętkami ¾") doprowadzający wodę do elektrozaworu został umieszczony w komorze obieraczki.
- wtryskiwacz ustawić tak, aby woda wypływająca z końcówki wtryskiwacza trafiała na talerz i ścianę boczną zbiornika,

5. Instrukcja obsługi

5.1 Zasady bezpieczeństwa

Producent przyjmuje, że urządzenie obsługiwane będzie przez operatora, który zapoznał się z budową urządzenia i zasadą jego działania, odbył odpowiednie szkolenie instruktażowe z przepisów bezpieczeństwa pracy i zapoznał się z niniejszą instrukcją.

Przed przestąpieniem do pracy nakazuje się:

- codziennie przed włączeniem sprawdzić prawidłowość jej podłączenia do styku uziemiającego,
- sprawdzić stan techniczny obieraczki. Przy wykryciu usterek w pracy maszyny należy odłączyć zasilanie elektryczne i do czasu usunięcia usterki nie załączać maszyny,
- sprawdzić czy nie występują luzy na łączeniu poszczególnych elementów i czy w obszarze roboczym nie znajdują się przedmioty obce.
- sprawdzić czy pokrywa znajduje się na właściwym miejscu, a drzwiczki są zamknięte.

5.1.1 Ostrzeżenia

W czasie pracy na obieraczce osoby obsługujące muszą:

1) Produkty przeznaczone do obierania wsypywać do komory obierającej przy unieruchomionym napędzie i otwartej pokrywie,
2) Zwracać uwagę, aby:
   -drzwiczki obieraczki były zamknięte,
   -obierane produkty były jednakowej (zbliżonej) wielkości,

-z produktami obierania nie dostały się kamienie, twarde przedmioty i inne zanieczyszczenia,
-do obierania na jednorazowy wsad przeznaczyć ilość przewidzianą w instrukcji (min. 6 kg, max 10 kg),
-zwracać uwagę, aby wypływem zbiornika obieraczki spływała równomiernie woda wraz z zanieczyszczeniami. Nieregularny wypływ może być powodem zatkania wypływu obierzynami lub innymi zanieczyszczeniami.

3) Sprawdzać czystość: wewnętrznych części maszyny, materiału ściernego, pokrywy, drzwiczek obieraczki.
4) Maszyna została prawidłowo przyłączona do instalacji wody pitnej, zawór wody został odkręcony, nie widać żadnych przecieków wody.
5) Sprawdzać stopień zapełnienia zbiornika separatora przez pianę oraz gromadzące się obierzyny i zanieczyszczenia. Nie dopuszczać, aby poziom zanieczyszczeń przekroczył 2/3 pojemności zbiornika perforowanego.
6) Być ubrane w czyste i higieniczne ubranie ochronne, zapewniające bezpieczną i wygodną obsługę (dopasowany fartuch, bez luźnych fragmentów z rękawami dokładnie i ciasno opinającymi ręce). Dopuszcza się stosowanie przez obsługę gumowych rękawiczek.
7) Zwracać szczególną uwagę na stan techniczny obieraczki i w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek lub nienormalnej pracy natychmiast wyłączyć.
8) W żadnych okolicznościach operatorowi nie wolno otwierać ochronnej pokrywy komory pracującej maszyny bądź usuwać elementu systemu stałych i ruchomych zabezpieczeń, ani też inaczej manipulować przy nich. Wkładanie rąk lub innych części ciała w niebezpieczne obszary maszyny w którejkolwiek fazie obsługi (ładowanie wsadu, rozładowanie produktów, wymiana tarczy roboczej, czyszczenie maszyny) stwarza zagrożenie.

5.2 Cykl pracy obieraczki

Przed rozpoczęciem czynności obierania należy sprawdzić stan maszyny jak opisano w sekcji 5.1 oraz 5.1.1. Przed przystąpieniem do procesu obierania warzyw należy je posortować według wielkości. Zwrócić uwagę aby wraz z wsadem nie dostały się do zbiornika kamienie i inne twarde elementy oraz większe ilości piasku.

5.2.1 Uruchamianie

W celu obrania wsadu należy zamknąć drzwiczki wysypowe. Otworzyć dopływ wody w ilości nie przekraczającej zużycia 1 litra na kilogram obieranego produktu. Podłączyć maszynę do sieci za pomocą przewodu przyłączeniowego, następnie włączyć zasilanie obracając pokrętłem włącznika głównego (poz.13 rys.10).

5.2.2 Załadunek

Otworzyć pokrywę i wsypać do komory odpowiednią ilość warzyw (min. 6 kg, max. 10 kg). Zamknąć pokrywę, ustawić pokrętłem wyłącznika czasowego (minutnika) (poz.12 rys.10)) czas obierania i włączyć przyciskiem „START" (poz.5 rys.10)). Pracę obieraczki sygnalizuje mrugająca dioda (POWER) wyłącznika czasowego. Czasu obierania nie da się dokładnie ustalić. Jest on zależny od rodzaju, świeżości obieranego produktu itp. Należy obserwować proces obierania przez przezroczystą pokrywkę. Podczas używania obieraczki należy mieć świadomość tego, że im dłużej warzywa są obierane tym więcej jest odpadu.

5.2.3 Rozładunek

Po upłynięciu nastawionego czasu obieraczka wyłączy się automatycznie świecą się dwie diody „POWER" i „OUT". Po stwierdzeniu, że wsad jest dostatecznie obrany operator powinien rozładować obrabiany produkt. Należy podstawić pod wylot komory pojemnik GN, następnie pociągnąć do góry uchwyt drzwiczek, aby je odblokować i otworzyć. Stanąć z boku maszyny, uchylić drzwiczki jedną ręką a drugą ręką trzymać wciśnięty przycisk „START" to pozwoli, aby obrobione produkty wysypały się do podstawionego pojemnika. Podczas trybu opróżniania zbiornika woda zostaje odcięta automatycznie.

Nie wolno wyciągać zawartości komory sięgając do jej wnętrza w trakcie pracy urządzenia.

W trakcie opróżniana podczas pracy obieraczki, nie wolno wkładać do niej żadnych narzędzi ani przedmiotów – grozi to okaleczeniem lub uszkodzeniem powierzchni roboczej.

Po opróżnieniu zbiornika obieraczki zamknąć drzwiczki, otworzyć pokrywę, wsypać następną porcję produktów i włączyć przyciskiem „START". Czynności te powtarzamy aż do momentu obrania całej przygotowanej partii produktu. Obrany wsad należy przejrzeć i ewentualnie poprawić ręcznie.

Zwracać uwagę, aby wypływem zbiornika obieraczki spływała równomiernie woda wraz zanieczyszczeniami. Nieregularny wypływ wody może być powodem zatkania wypływu obierzynami lub innymi zanieczyszczeniami.

5.2.4 Wyłączenie

Po zakończeniu pracy należy wyłączyć obieraczkę przyciskiem „STOP" (poz.5 rys. 10), odłączyć maszynę od sieci, zamknąć dopływ wody. Oczyścić maszynę (patrz punkt 5.3 Czyszczenie).

Ponowne uruchamianie po przerwie w zasilaniu energią:
Obieraczka do warzyw OW10 została wyposażona w stycznik, dzięki któremu na skutek przywrócenia zasilania po uprzednim jej zaniku, urządzenie samoczynnie się nie uruchomi. Należy przywrócić dopływ prądu, jeżeli to możliwe, przy zachowaniu zasad BHP. Po przywróceniu zasilania dalsze czynności wykonywać zgodnie z pkt. 5.2.1.

5.3 Czyszczenie

Po zakończeniu prac należy codziennie przeprowadzić czyszczenie urządzenia. Przed czynnością oczyszczania maszynę należy opróżnić z produktów i odciąć od zewnętrznych źródeł zasilania. Elementów elektrycznych maszyny nie wolno myć wodą w żadnej postaci. Obieraczki nie wolno zanurzać w wodzie bądź w jakichkolwiek innych płynach.
W celu usunięcia zanieczyszczeń ze zbiornika obieraczki wypłukać komorę strumieniem wody. Jeśli stan sanitarny maszyny nie spełnia wymagań standardów higienicznych, maszyna może wymagać rozebrania i oczyszczenia wszelkich powierzchni mogących mieć styczność z produktami żywnościowymi (wewnętrzne powierzchnie, górna pokrywa, drzwiczki komory roboczej). W tym celu należy otworzyć pokrywę i wyjąć talerz obieraczki. Następnie zamknąć pokrywę i odłączyć wężyk na szybkozłączce, odpiąć zaczepy mocujące zbiornik i zdemontować go trzymając za uchwyty. Powierzchnie zewnętrzne myć wodą z dodatkiem płynów do mycia naczyń ulegających biodegradacji. W celu odkażenia stref spożywczych po zakończeniu pracy używać środków dezynfekujących jak np. Rosan G Desinfect, Baktosan (zgodnie z zawartą instrukcją).
Zabronione środki/techniki czystości:

- strumień sprzężonego powietrza,
- korzystanie z metalowych szczotek,
- środki zawierające chlor, wybielacze itp.,
- środki, które nie są przeznaczone do czyszczenia stref spożywczych,
- urządzenia czyszczące wykorzystujące parę wodną,
- korzystanie z detergentów łatwopalnych.

Separator obierzyn opróżniać każdorazowo po zakończonej pracy. Myć strumieniem wody.

6. Opakowanie, przechowywanie, transport

Jakiekolwiek operacje transportowe mogą być wykonywane wyłącznie przez dobrze poinformowany i przeszkolony personel, który został zapoznany ze wszelkimi zaleceniami bezpieczeństwa. Przed rozpoczęciem pracy upewnić się, że parametry (udźwig, dopuszczalne gabaryty) przewidzianych do użycia urządzeń wystarczą do bezpiecznego manipulowania maszyną. Zaleca się, aby w trakcie ładowania/transportowania uniknąć narażania maszyny na wstrząsy i kolizje. Podczas podnoszenia maszyny, upewnij się, że powierzchnia jest wolna od przeszkód. Należy stosować wszelkie środki ostrożności gwarantujące stabilność podnoszonej maszyny. Przechowuj maszynę w suchym miejscu, osłoniętym przed deszczem, śniegiem i wilgocią. Na wszystkich etapach obsługi, zalecamy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć zranienia osób lub uszkodzenia rzeczy lub samej maszyny.

Składowanie urządzenia przed dostarczeniem na miejsce planowanego montażu:

- składować w pomieszczeniu suchym i przewiewnym,
- podczas przeładunku obchodzić się z urządzeniem ostrożnie, nie rzucać i nie przewracać,
- zabezpieczyć maszynę przed możliwym uszkodzeniem,
- nie obciążać urządzenia podczas składowania.

Obieraczka do warzyw OW10 przygotowana jest do transportu w stanie kompletnym.
Obieraczka dostarczona jest zgodnie ze specyfikacją podaną przez zamawiającego.

7. Instrukcja konserwacji, naprawy

7.1 Konserwacja, przegląd techniczny

W celu zapewnienia ciągłości pracy i bezpieczeństwa obsługi urządzenia należy systematycznie dokonywać przeglądów stanu technicznego oraz jego konserwacji. Czynności te mają na celu ocenę stanu naturalnego zużycia poszczególnych zespołów. Pozwoli to na usuwanie na bieżąco drobnych nieprawidłowości i usterek. W trakcie przeprowadzania wszystkich prac konserwacyjnych należy bezwzględnie stosować się do obowiązujących przepisów BHP. Prace konserwacyjne mogą˛ być wykonywane tylko przez odpowiednio przeszkolony personel i tylko z zastosowaniem oryginalnych części zamiennych.

Konserwacja ciągła:

- po zakończeniu pracy dokładne czyszczenie obieraczki zgodnie z wytycznymi z pkt. 5.3.,
- należy zwracać uwagę na stan wykładziny ściernej talerza obieraczki i segmentów. W przypadku zużycia należy wymienić narzędzia ścierne (instrukcja wymiany pkt. 7.2).

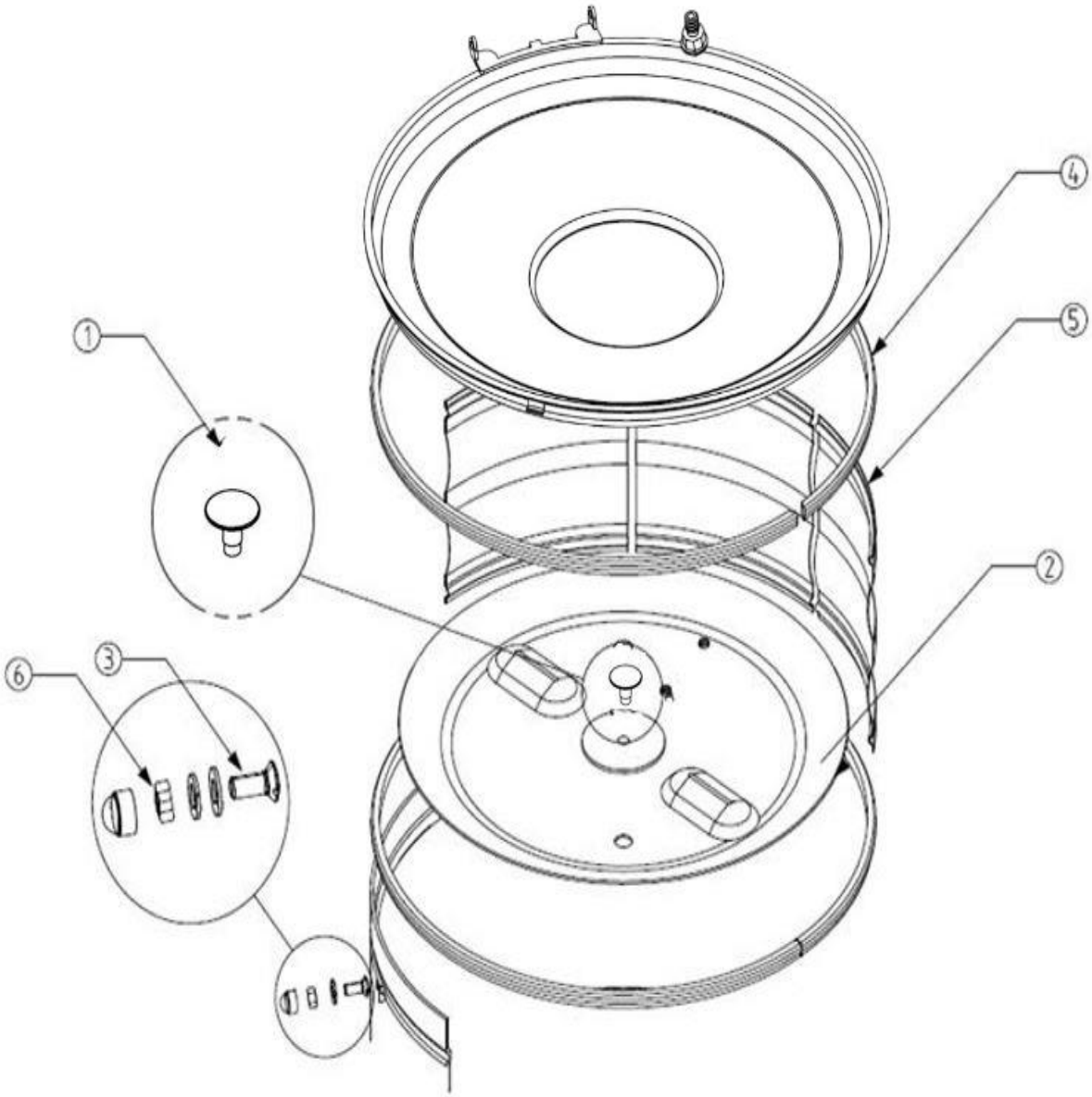
Konserwacja okresowa:

- raz na miesiąc dokonać kontroli: maszyny na zgodność z przepisami BHP , kontroli kompletności maszyny, kontrola niezawodności mocowania uziemienia, kontrola stanu instalacji elektrycznej i urządzeń elektrycznych, kontrola szczelności przylegania uszczelki drzwiczek, kontrola stanu narzędzia ściernego itd.,
- raz na rok należy:
  - serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiejkolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia. Należy zwrócić uwagę na stopień zużycia m.in. łożysk, uszczelnień (drzwiczki), jakości izolacji.

7.2 Instrukcja wymiany segmentów i talerza obieraczki

Po stwierdzeniu zużycia wykładziny ściernej segmentów i talerza obieraczki należy wymienić je na nowe. W tym celu należy (patrz. rys. nr 1):

- zdjąć talerz (2) przy użyciu rączki (1),
- odkręcić nakrętkę (6), wybić śrubę specjalną (3) rozprężającą pierścień górny (4). Wyjąć pierścień oraz segmenty(5),
- założyć nowe segmenty, pierścień i talerz, zachowując odwrotną kolejność montażu.



Rysunek 1. Wymiana segmentów i talerza obieraczki- rys. pomocniczy

7.3 Zakłócenia pracy urządzenia

Dostarczona Państwu obieraczka do warzyw OW10 zapewnia prawidłową i bezpieczną pracę. Przestrzeganie zasad opisanych w niniejszej instrukcji umożliwi Państwu utrzymanie przez długi czas obieraczki w stanie wysokiej sprawności. Nie mniej jednak możliwe jest wystąpienie pewnych zakłóceń w czasie pracy. Możliwe usterki w procesie korzystania z maszyny podano w tabeli 4.

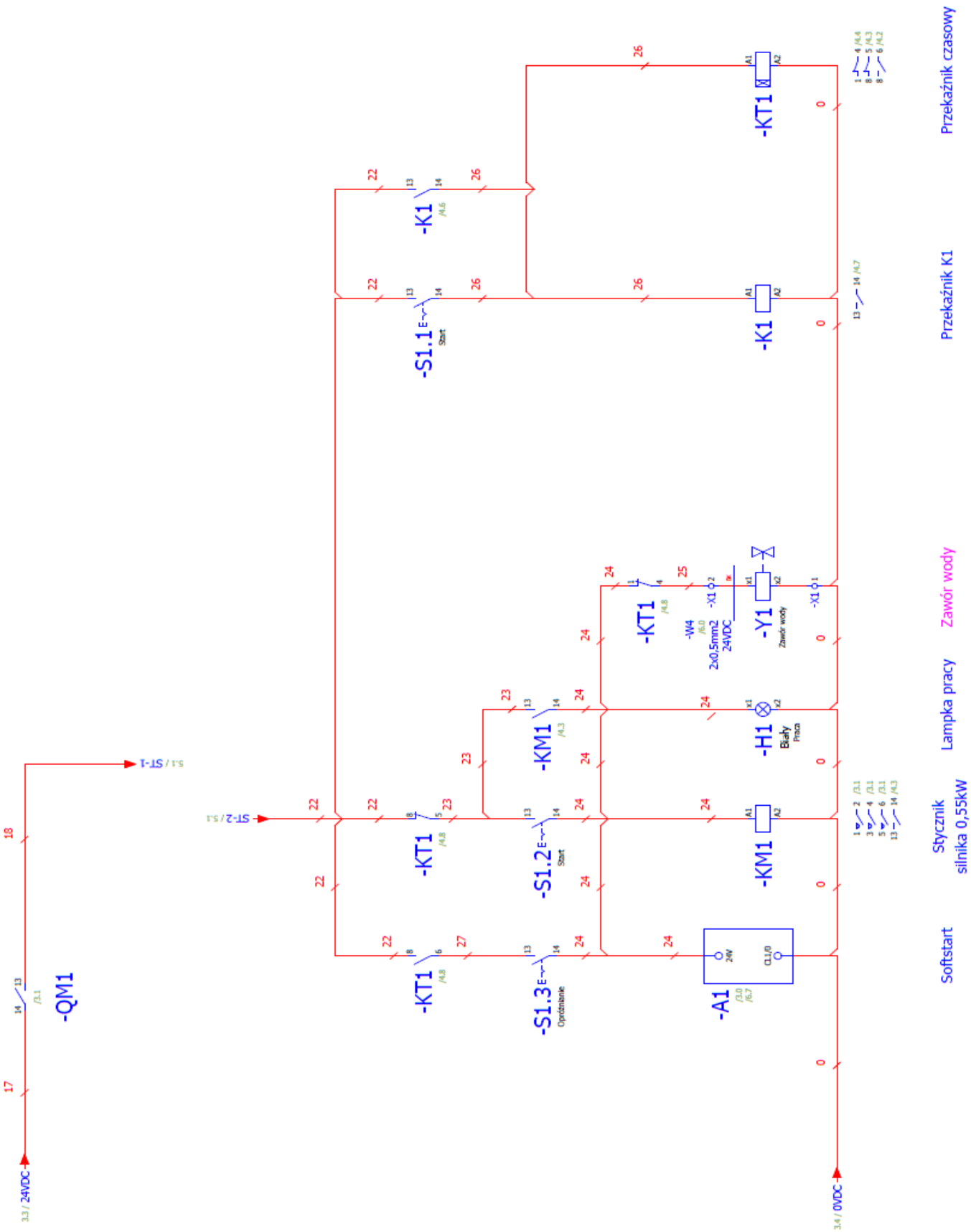
Tabela 4 Możliwe usterki i sposoby ich usunięcia

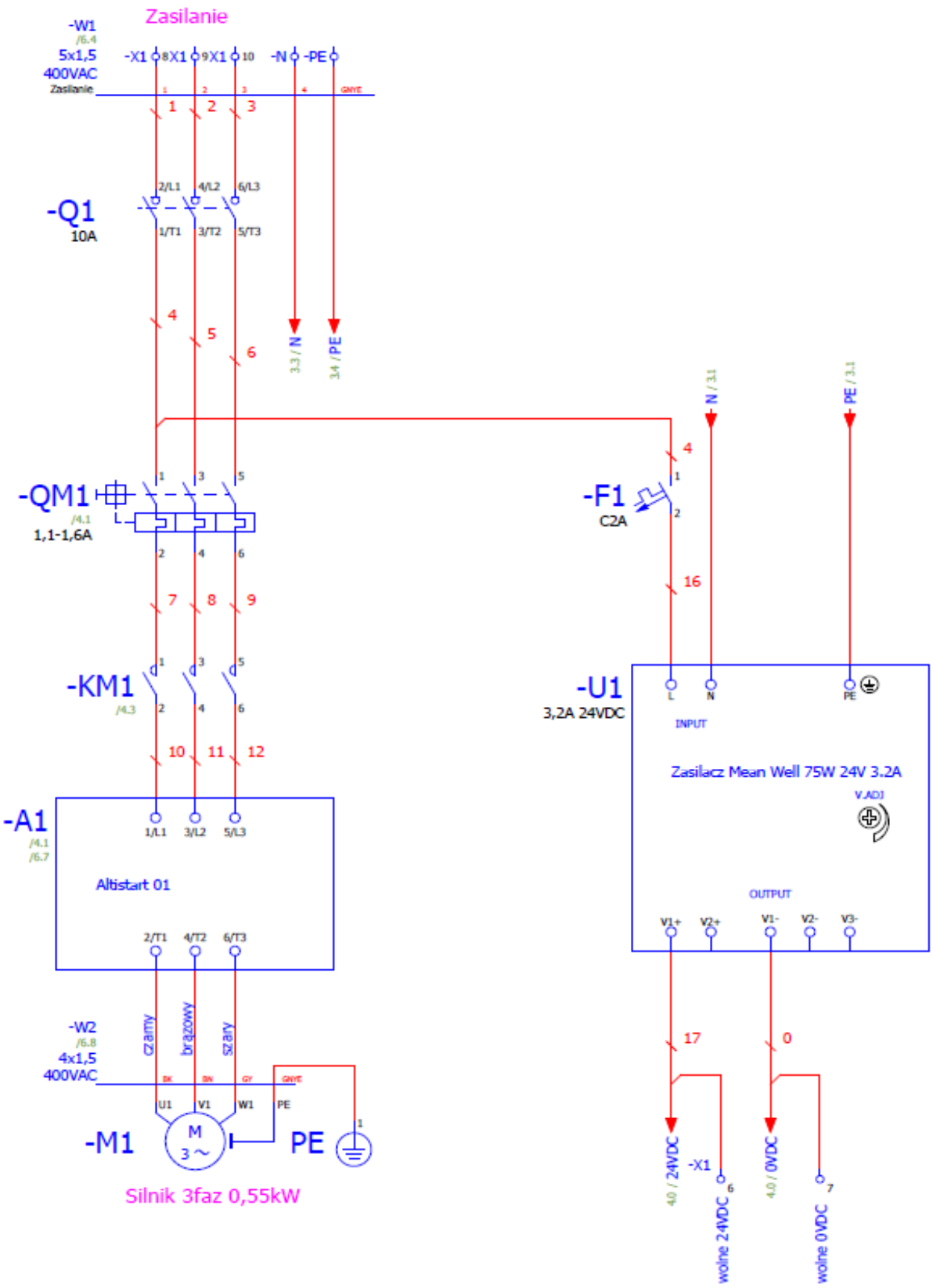
Zakłócenia	Przyczyna	Sposób usunięcia zakłóceń
Obróbka przebiega nieprawidłowo – złe obieranie wsadu, długi czas obierania	Za mała ilość wody płuczącej.	Doprowadzić większą ilość wody.
	Zużyta wykładzina ścierna talerza i segmentów bocznych.	Wymienić elementy ścierne.
Silnik nie pracuje	Brak napięcia zasilania.	Przywrócić dopływ prądu.
	Awaria instalacji elektrycznej.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Tarcza robocza nie obraca się (silnik pracuje).	Uszkodzenie elementów zespołu napędowego.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
	Zerwany kołek zabierający talerz.	Wymienić kołek na nowy.
Przecieki ze zbiornika obieraczki w czasie obierania.	Źle wyregulowany docisk drzwiczek.	Nakrętką przy dźwigni wyregulować docisk drzwiczek.
	Uszkodzona lub pęknięta uszczelka drzwiczek.	Wymienić uszczelkę na nową w punkcie serwisowym.
	Nieszczelne połączenie dna zbiornika.	Uszczelnić silikonem.
	Nieprawidłowe ustawienie wtryskiwacza.	Ustawić wtryskiwacz zgodnie z instrukcją montażową.
Nierównomierny wypływ wody i obierzyn	Zatkanie odpływu zanieczyszczeniami lub obierzynami	W czasie obierania doprowadzić większą ilość wody; przeczyścić wypływ; zdjąć talerz i wypłukać komorę pod talerzem.
	Uszkodzony zgarniacz (brak zgarniacza) przy talerzu.	Wymienić zgarniacz na nowy.
Głośna praca obieraczki	Zużyte ułożyskowanie zespołu napędowego obieraczki lub silnika.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

8.Demontaż – wycofanie z eksploatacji

Zgodnie z dyrektywą nr 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego umieszczony na obieraczce znak przekreślonego kosza, oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

9. Schemat elektryczny

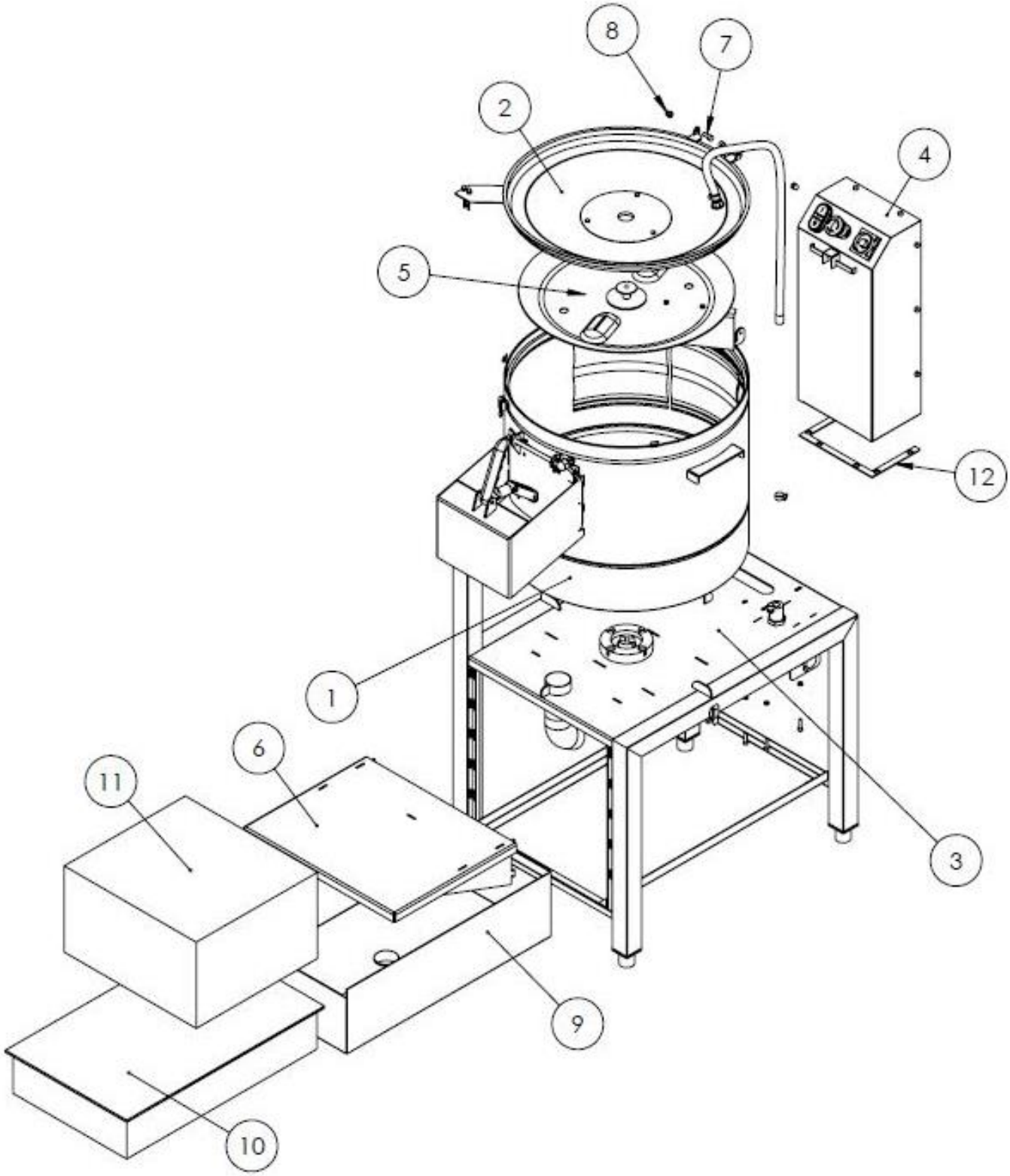




Rysunek 2. Schemat elektryczny

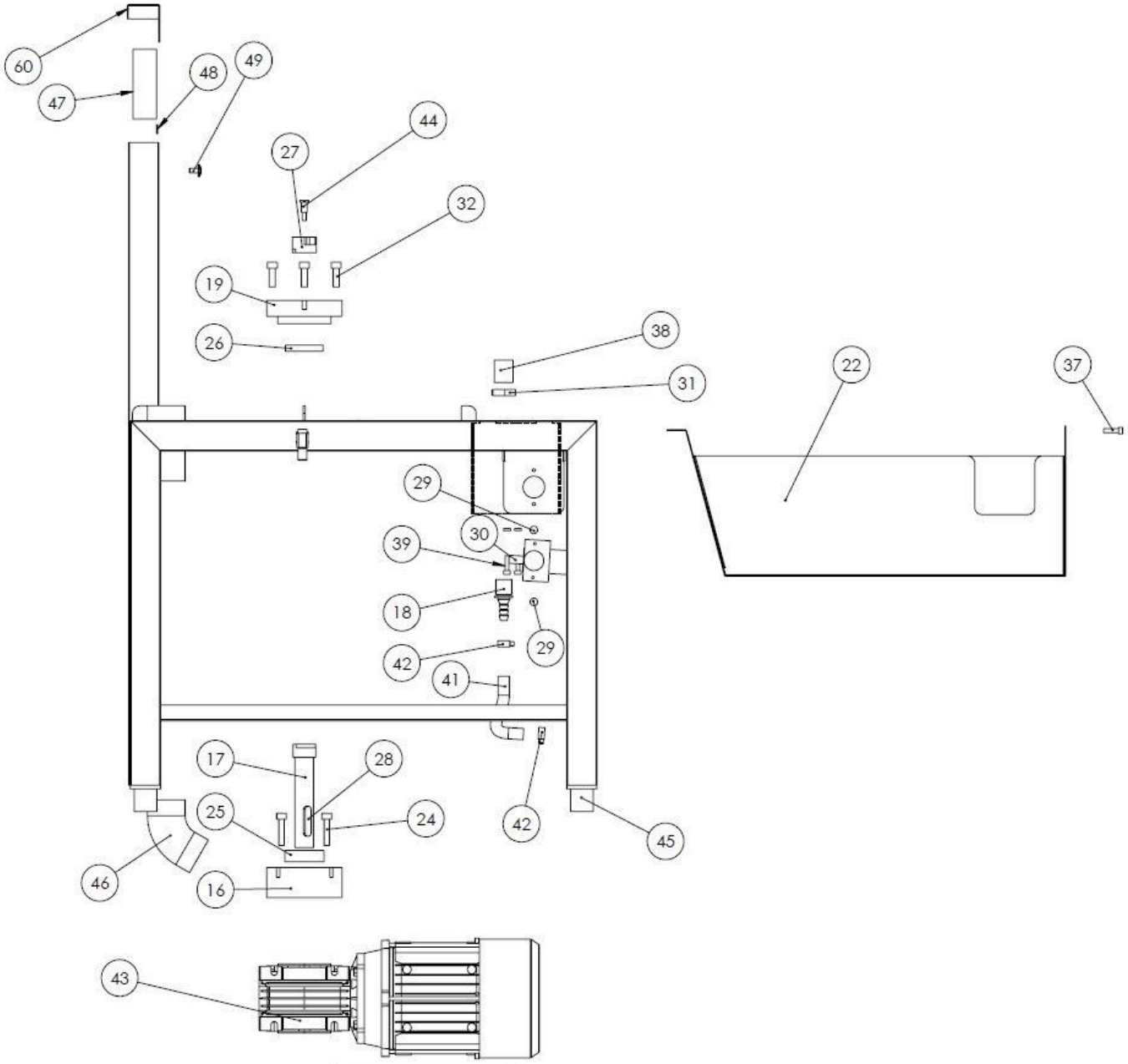
UWAGA: wielkość zabezpieczenia różnicowo- prądowego przed urządzeniem 6A

10. Rysunki i wykazy części zamiennych



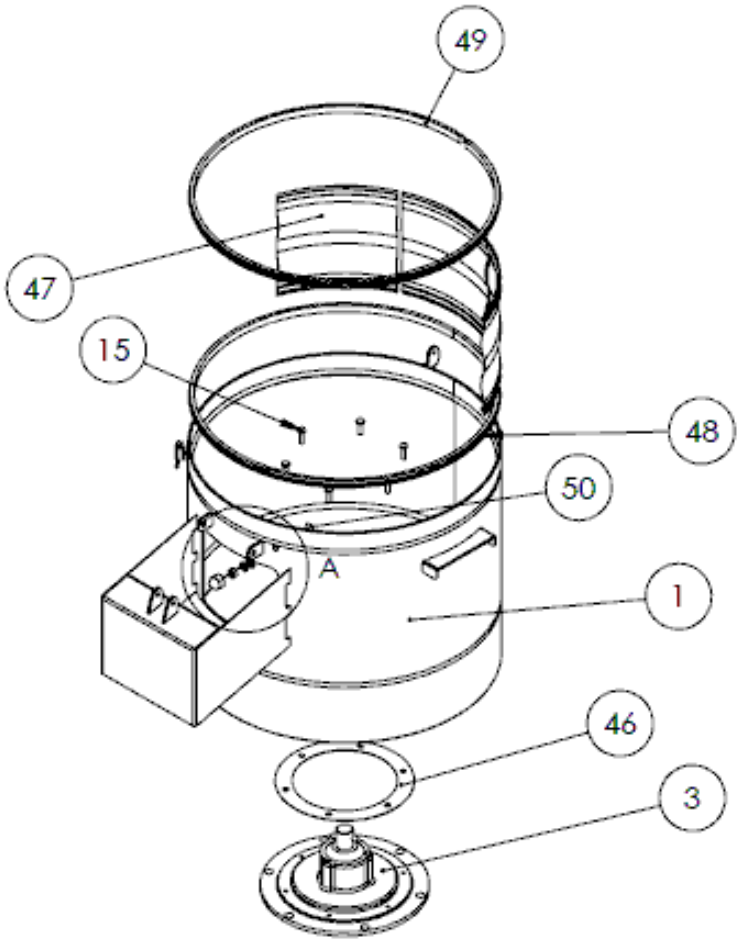
NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Zbiornik kompletny	Gas-01-001-03	1
2	Pokrywa kompletna	Gas-01-001-04	1
3	Stolik kompletny	Gas-01-001-01	1
4	Skrzynka elektryczna	Gas-01-001-06	1
5	Talerz kompletny obieraczki	Gas-01-001-05	1
6	Podstawa pojemnika GN	Gas-01-001-02	1
7	Śruba imbusowa M6x15 A2	0653-133-0616	2
8	Nakrętka kołpakowa M6 A2	0653-158-1006	2
9	Pojemnik separatora	Gas-01-001-01-21	1
10	Pojemnik GN 1/1 100mm, perforowany	0653-718-0007	1
11	Pojemnik GN 2/3 200mm	0653-718-0008	1
12	Uszczelka skrzynki	Gas-01-001-06-09	1

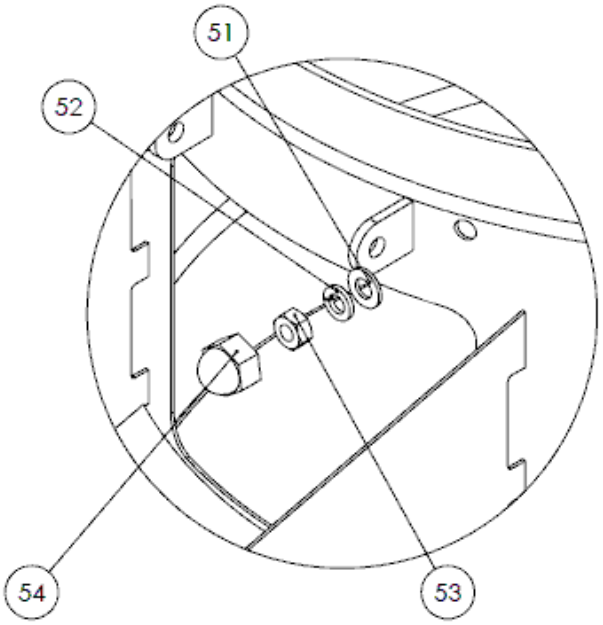
Rysunek 3. Obieraczka


60
47
48
49
44
27
32
19
26
38
31
22
37
29
30
39
18
29
42
41
17
28
25
24
42
45
46
16
43

NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
16	Tuleja mocująca	Gas-01-001-01-16	1
17	Wałek przekładni	Gas-01-001-01-17	1
18	Nypel	Gas-01-001-01-18	1
19	Podstawa kielicha	Gas-01-001-01-19	1
22	Osłona dolna silnika	Gas-01-001-01-22	1
25	Łożysko 6205 2RS	0631-113-0383	1
34	Śruba M8x35 A2	0653-136-0123	4
26	Pierścień uszczelniający 50x30x7	1373-113-3050	1
27	Wkładka sprzęgła NMK110-1.01.03 b	5241903203	1
28	Wpust pryzmatyczny 8x7x40mm	0653-715-0192	1
29	Śruba M4x6 A2	0653-330-0409	2
30	Elektrozawór do wody ¾" 24V	1136-191-0201	1
31	Nakrętka kontrująca 1/2 cala	0653-154-1037	1
32	Śruba M8x25 A2	0653-136-0108	4
38	Szybkozłączka el1	0917-431-3571	1
41	Wężyk	GAS-01-01-01-34	1
42	Opaska zaciskowa	0656-190-1220	2
43	Przekładnia i=1:5	1111-311-0078	1
65	Silnik elektryczny 0,55kW	1111-312-9101	1
44	Wkręt zabezpieczający NMK110-1.01.03c	5242001203	1
45	Nóżka	1361-312-0640	4
46	Kolano PCV fi 50/45° z uszczelką	1363-410-5045	1

Rysunek 4. Stolik kompletny

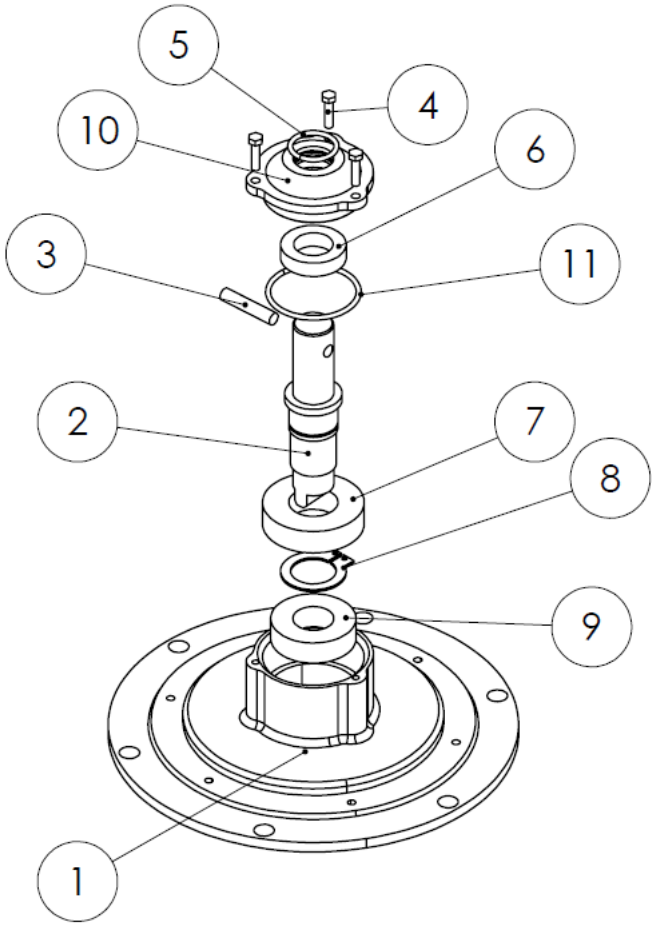




SZCZEGÓŁ A
SKALA 1 : 2

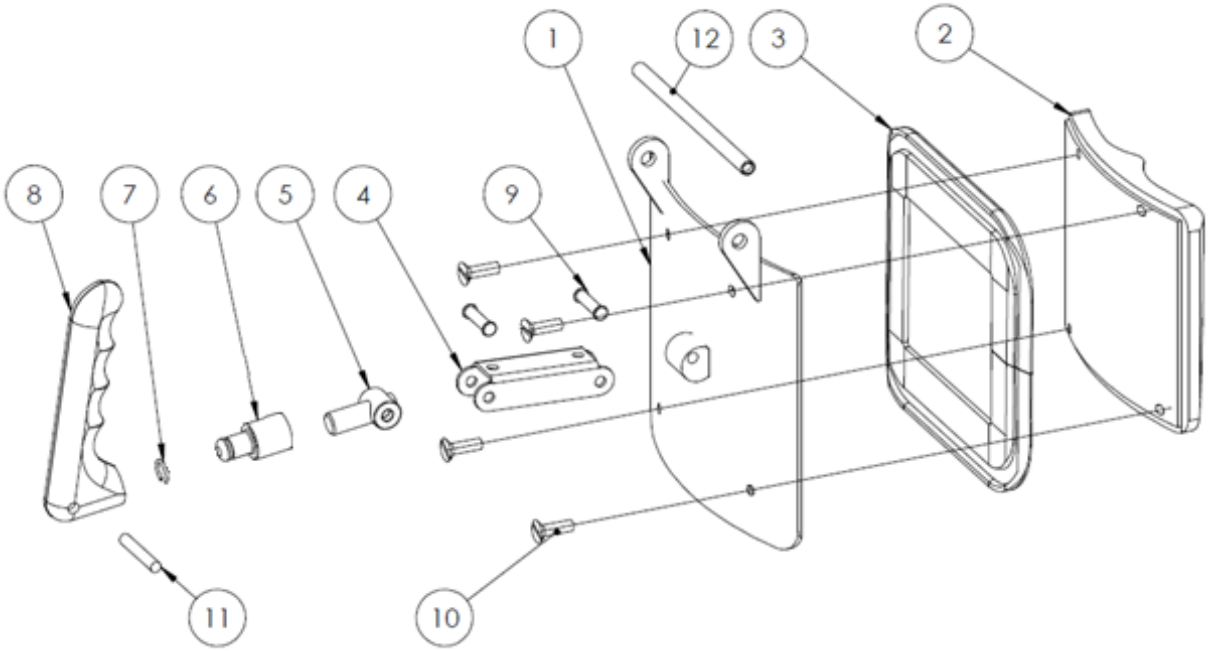
NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Zbiornik kompletny	Gas-01-001-03	1
3	Zespół wałka	Gas-01-001-03-05	1
20	Drzwiczki kpl. OZP15N OZ8N-2.00.00 (mat.)	2330510000	1
47	Segmenty ścierne OZP15.4-1-09	8130800005	1
48	Pierścień dolny	8146012403	1
49	Pierścień górny	8146112403	1
50	Wkręt M8x20 A2 DIN 963	0653-334-0659	1
51	Podkładka pod M8	0653-350-0070	1
52	Podkładka spręż. pod M8	0653-191-0082	1
53	Nakrętka M8	0653-345-0075	1
54	Osłona łbów śr. M8 Moss nr 12723	1361-312-0100	1

Rysunek 5. Zbiornik kompletny



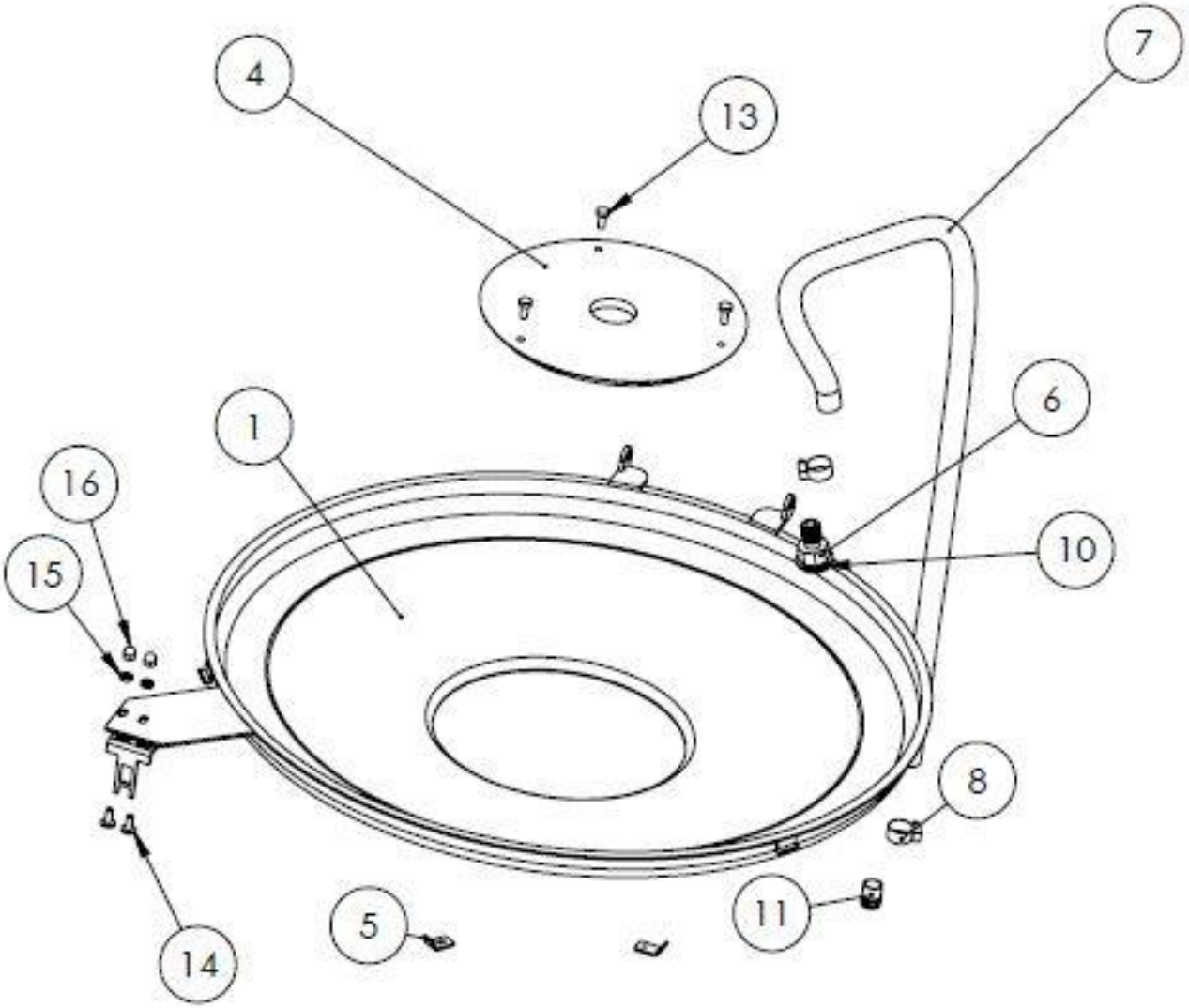
NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
1	Tuleja napędu	Gas-01-001-03-05-01	1
2	Wałek obieraczki	Gas-01-001-03-05-02	1
3	Kołek walcowy fi 8x40 DIN 7	0653-512-8640	1
4	Śruba M5x20 A2	0653-135-0101	3
5	Pierścień uszcz. 0 fi25,2x3	1373-111-0252	1
6	Pierścień uszcz. A 25x40x10	1373-113-2540	1
7	Łożysko 6206 2RS	0631-113-0433	1
8	Pierścień osadczy spr. Z30	0639-361-0301	1
9	Łożysko 6205 2RS	0631-113-0383	1
10	Pokrywka tulei obieraczki	OZP15.4-5-03	1
11	Pierścień uszcz. 0 fi 52,2x3	1373-111-0522	1

Rysunek 6. Zespół wałka



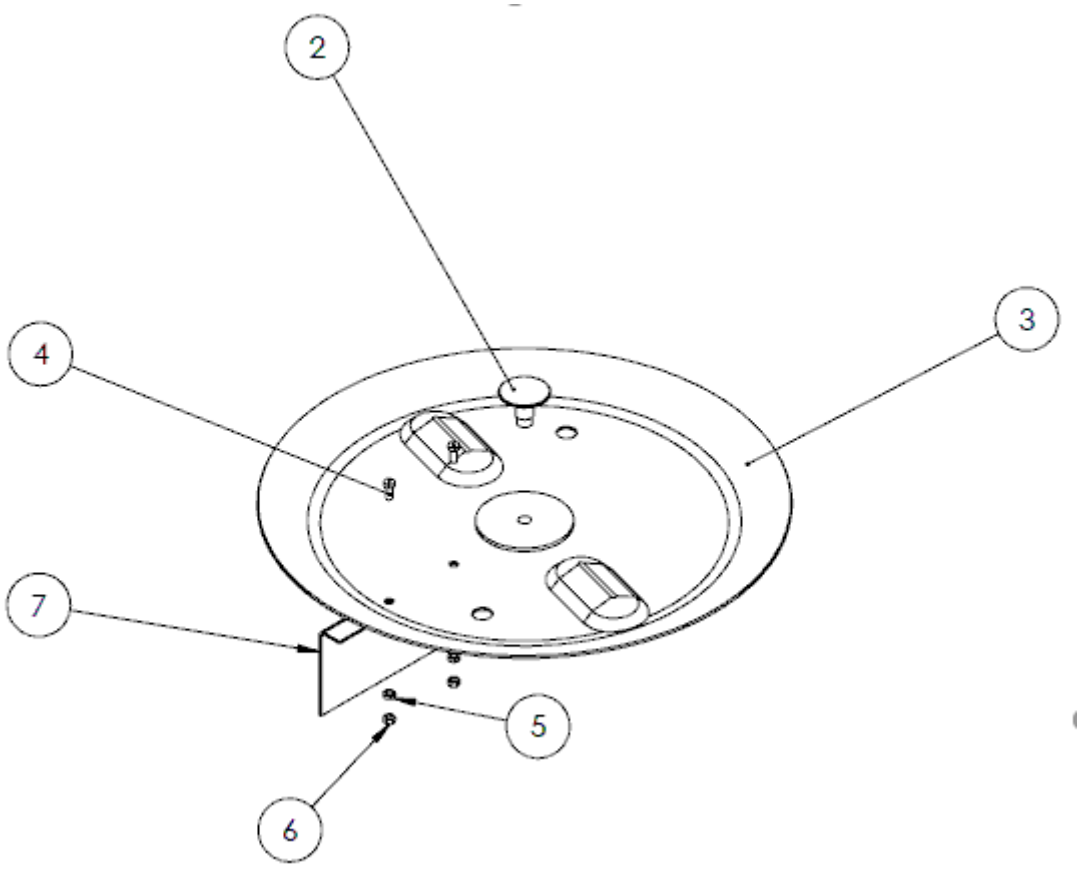
NR ELEMENTU	NAZWA CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ SZT
1	Blacha drzwiczek	2330610000	1
2	Wkładka drzwiczek	8152704405	1
3	Uszczelka drzwiczek	1373-290-0003	1
4	Cięgno	8153607203	1
5	Śruba specjalna M12	8133300000	1
6	Nakrętka regulacyjna	8143201705	1
7	Pierścień sprężynowy	8143908205	1
8	Dźwignia drzwiczek	8133000000	1
9	Kołek – nit L=28	8144208103	2
10	Wkręt M6x20	0653-334-0526	4
11	Kołek – nit L=39	8144218103	1
12	Sworzeń drzwiczek	2330610000	1
6+7+8	Dźwignia drzwiczek kpl.	8930400000	-

Rysunek 7. Drzwiczki kompletne


4
13
7
1
6
16
10
15
8
11
5
14

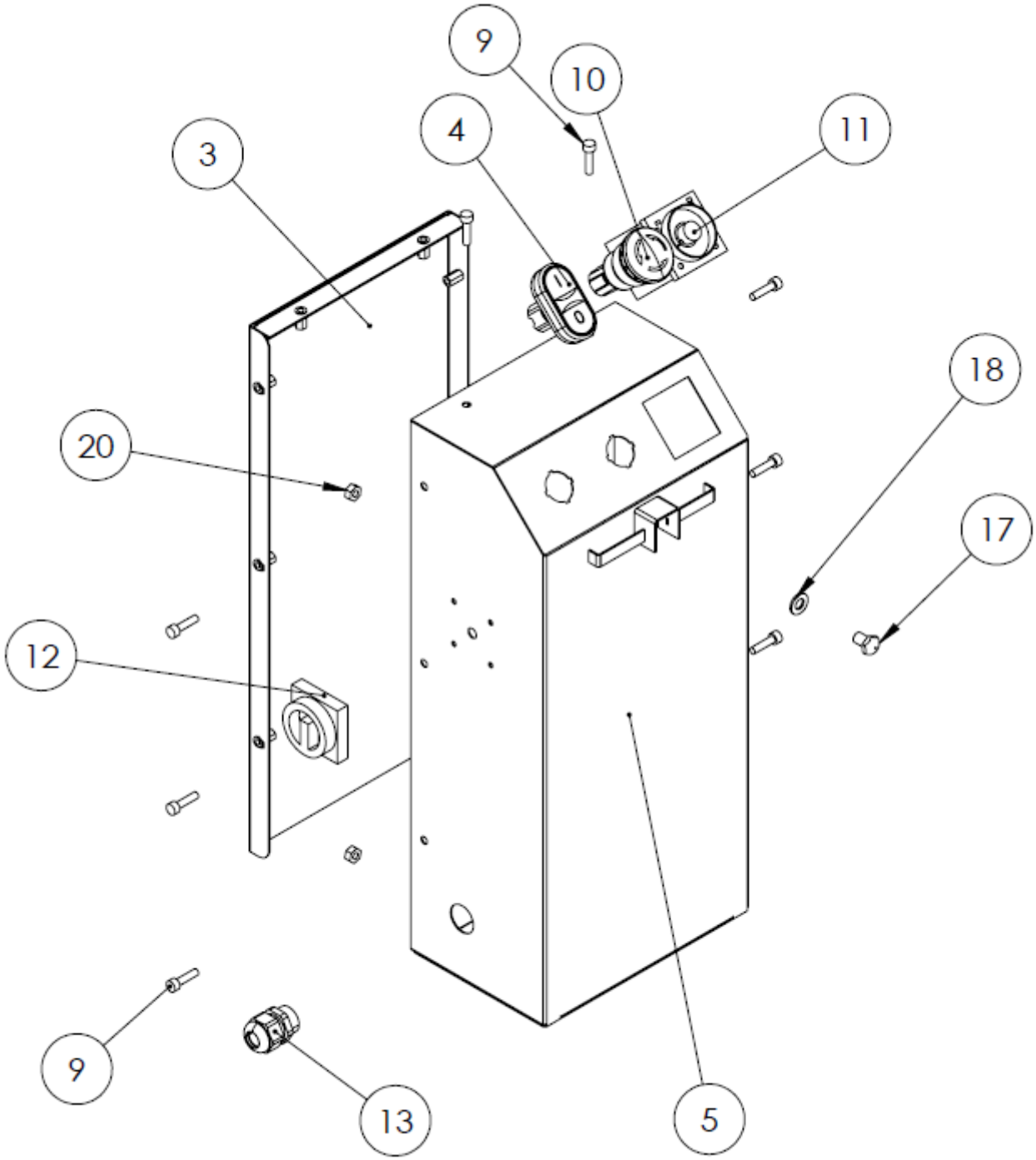
NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
4	Pokrywka	Gas-01-001-04-06	1
5	Blokada pokrywki	Gas-01-001-04-04	3
6	Wtryskiwacz kpl. OZP15.5-8-02/03	8130900000	1
7	Wężyk długi	Gas-01-001-04-05	1
8	Opaska zac. 12/20	0656-190-1220	2
10	Podkładka fi25/fi17x2 fibra OZ8M-3-00/13	8146308805	1
11	Komplet szybkozłącza do wody NiTO 1/2", mosiądz	0917-431-3571	1
13	Wkręt do metalu M4x10 DIN 84, A2	0653-337-0257	2
14	Wkręt M4x10 z kołnierzem ISO 7380 MF A2	0653-334-0164	2
15	Podkładka sprężysta M4 A2 DIN 127B	0653-191-0044	2
16	Nakrętka kołpakowa M4 A2 DIN 1587	0653-158-1004	2

Rysunek 8. Pokrywa kompletna



NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
2	Rączka talerza	Gas-01-001-05-02	1
3	Talerz OZP15.4-7-01	8144703203	1
4	Wkręt M5x12 PN M-82215	0653-334-0361	2
5	Podkładka sprężysta M5 A2 DIN 127B	0653-191-0052	2
6	Nakrętka M5 DIN 934	0653-345-0043	2
7	Zgarniacz obieraczki OZP15.4-7-03	2055907203	1

Rysunek 9. Talerz kompletny obieraczki


9
10
11
4
3
18
20
17
12
9
13
5

NR ELEMENTU	NUMER CZĘŚCI	INDEKS CZĘŚCI	ILOŚĆ
3	Osłona	Gas-01-001-06-05	1
4	Włącznik, wyłącznik		1
5	Blacha sterownika 2	Gas-01-001-06-01	1
9	Wkręt M5x20 A2 DIN 7985	0653-337-0420	6
10	Wyłącznik bezpieczeństwa		1
11	Minutnik 0-3 min		1
12	Włącznik główny		1
13	Dławik		1
17	Śruba M8x12 din 933 toczona	Gas-01-001-06-08-	1
18	Podkładka okrągła 8,4mm (M8) A2 din 125	0653-350-0070	1
20	Nakrętka sześciokątna M6 A2 din 934	0653-153-0060	1

Rysunek 10. Skrzynka elektryczna

11. Wykaz punktów gwarancyjnych

Wykaz punktów dokonujących napraw gwarancyjnych wyrobów SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.:

1.	SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.	ul. Potulicka 1 89-100 Naklo nad Notecią	Tel. (052) 386-64-02 Centrala (052) 386-64-00 Fax (052) 385-22-16
2.	ZUH „GASTRO- SZRON „BIS”, Krzysztof Krawczyk	ul. Przemysłowa 5 10-418 Olsztyn	Tel./fax (089) 534-57-54 Kom. 609 185 349
3.	MULTI FRIGO	ul. Bursaki 18 20-150 Lublin	Tel. (081) 444-10-76 Tel./fax (081) 444-10-71 Kom. 502 236 924
4.	Handel Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych, Andrzej Zdziebko	ul. Malinowa 12 31-222 Kraków	Tel./fax (012) 415-58-42 Kom. 502 124 476
5.	„Pierre” Serwis Elektryczno Elektroniczny, Piotr Słota	ul. Legionów Polskich 137/88 41-310 Dąbrowa Górnicza	Tel. (032) 262-10-76 Kom. 695 985 235
6.	PUH „GASTRO- TECH”, Jarosław Przybyłowski	al. Grunwaldzka 615 80-337 Gdańsk	Tel. (058) 559-81-31 Kom. 601 611 579
7.	GASTROMER, Wiesław Wilhelm	ul. Oleska 70 45-231 Opole	Tel./fax (077) 402-82-05 Kom. 691 727 343
		ul. Św. Rocha 18/1 42-200 Częstochowa	Tel.\fax (034) 360-50-57 Kom. 691 727 334
		ul. Odrodzenia 19 46-280 Lasowice Małe	Tel. (077) 414-82-13, Kom. 603 674 372
8.	„STIK SERWIS Łukasz Porwet”	ul. Kolberga 16 25-811 Kielce	Kom. 509 230 259; 509 565 989
9.	„GAR SERWIS” Mechanika Maszyn Gastronomicznych, Józef Szczapa	Kaczkowizna 8 99-320 Żychlin	Tel./fas (024) 285-82-80 Kom. 602 672 953
10.	PHU Urządzenia dla Gastronomii „ULM-NEU-ULM”	ul. Lotników 6 65-001 Zielona Góra	Tel. (068) 325-59-61 Tel./fax (068) 325-77-92
11.	„Jurpol” Jerzy Hierowski	ul. Wielkopolska 33/5 70-450 Szczecin	Tel./fax (091) 488-29-79; 422-99-84 Kom. 501 216 616
12.	Naprawa - sprzedaż AGD - Lech Nowak	ul. Wioślarska 51 67-200 Głogów	Tel. (076) 833-42-00 Kom. 0 605 255 542
13.	Gastro - plus, Marzena Rola, Marek Rola	ul. Wolności 241 58-560 Jelenia Góra	Tel. (075) 767-55-77 Kom. 601 554 087
15.	Centrum Gastronomii i Przemysłu Mięsnego „EVA -TEC”, Ewa Torłop	ul. Bobrownicka 24a 61-306 Poznań	Tel. (61) 870-53-68 Kom. 602 454 033
16.	Zakład Remontowo Montażowy “SPOMASZ”, Ryszard Kowalski	ul. H. Pobożnego 1a 76-200 Słupsk	Tel. (59) 842-24-70 Kom. 508 937 077

17.	„GOLJAC” Iwona Golis	ul. Dubois 8/10C 50-208 Wrocław	Tel. (071) 329-68-16 Kom. 601 417 977
18.	„CONRAD COMPANY” Konrad Kaczyński	Kolonia porosty 55 16-070 Choroszcz	Tel. (085) 747-00-07 Fax (085) 747 01 59
19.	Zakład Usług Elektrycznych i Systemów Alarmowych, Mariusz Karbowski	ul. Marynarzy 5 72-600 Świnoujście	Tel. (091) 322-48-40 Fax. (091) 321-19-79 Kom. 605 674 091
21.	MIG IMPORT – EKSPERT GLOWACKI Sp. J.	ul. Elewatorska 29A 15-620 Białystok	Tel. (085) 662-67-67
22.	FUH BISTRO – SERWIS s.c. Marcin Duliński, Andrzej Sznauder	ul. Dominikańska 1 35-077 Rzeszów	Tel./fax (017) 873-39-71 Kom. 604 400 787
23.	PHU ELDOM – Serwis Robert Olszewski	ul. 10-go Lutego 6 08-110 Siedlce	Tel. (025) 644-92-21, 644-27-61 Kom. 505 424 365
24.	Hurtownia Artykułów Przemysłowych „ANDRZEJ” Elżbieta Zwolińska	ul. Zielona 49 33-330 Nowy Sącz	Tel. (018) 547 48 12 Kom. 604 217 339

Użytkownicy proszeni są o zgłaszanie reklamacji w najbliższym terenowo punkcie lub w zakładzie produkcyjnym.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

SPOMASZ Nakło Sp. z o.o.
ul. Potulicka 1, 89-100 Nakło nad Notecią

działając jako producent, deklaruję pełną odpowiedzialność za urządzenie:

OBIERACZKA DO WARZYW

Typ/model: OW10

Rok produkcji: 2021

Nr seryjny:

Obieraczka do warzyw spełnia wszystkie wymienione postanowienia rozporządzeń i dyrektyw:

Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008 r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz.U. 2008 nr 199 poz. 1228)

DYREKTYWA 2006/42/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 17 maja 2006 r. w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE
DYREKTYWA 2014/35/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia
DYREKTYWA 2014/30/UE Kompatybilność elektromagnetyczna
DYREKTYWA NR 2012/19/UE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE)

Do oceny zgodności zastosowano następujące normy i normy zharmonizowane:

PN- EN 13208+A1: 2012	Maszyny dla przemysłu spożywczego. Obieraczki warzyw. Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
PN-EN 60335-1:2012	Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
PN-EN 60204-1:2010	Bezpieczeństwo maszyn -- Wyposażenie elektryczne maszyn -- Część 1: Wymagania ogólne
PN-EN ISO 13849-1:2016-02	Bezpieczeństwo maszyn -- Elementy systemów sterowania związane z bezpieczeństwem -- Część 1: Ogólne zasady projektowania
PN-EN ISO 12100: 2012	Bezpieczeństwo maszyn—Ogólne zasady projektowania—Ocena ryzyka i zmniejszenie ryzyka

Osoba odpowiedzialna za przygotowanie dokumentacji technicznej:

SPOMASZ Nakło Sp. z o. o.

ul. Potulicka 1. 89-100 Nakło nad Notecią.

Niniejsza deklaracja zgodności WE traci swoją ważność, jeżeli maszyna zostanie zmieniona lub przebudowana bez zgody producenta.

Integralnym wyposażeniem urządzenia jest instrukcja obsługi.

Nakło nad Notecią , dnia 23.08.2021 r. ……..

Nazwisko, stanowisko, pieczęć i podpis