BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE HANDBUCH



INHALT

1 ALLGEMEINES

2 INFORMATIONEN ZUM PRODUKT
2.1 - SPANNUNGEN
2.2 - MÖGLICHE AUSFÜHRUNGEN
2.3 - VERWENDETE MATERIALIEN

3 KENNTNISSE ZUM PRODUKT
3.1 - WARNUNGEN
3.2 - BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

4 SICHERHEIT
4.1 - GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN
4.2 - GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN
4.3 - GEFAHREN DURCH HYDRAULISCHE KOMPONENTEN
4.4 - GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE
4.5 - GEFAHREN DURCH LÄRM

5 TRANSPORT UND AUSPACKEN DER MASCHINE
5.1 - TRANSPORT
5.2 - AUSPACKEN

6 INSTALLATION
6.1 - AUFSTELLUNG UND WARTUNG
6.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
6.3 - ENTSORGUNG DER MASCHINE
6.4 - AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

7 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS
7.1 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE
7.2 - UNZULÄSSIGER GEBRAUCH DER MASCHINE
7.3 - BESCHREIBUNG DER SCHALTTAFEL

8 WIE MIT DER MASCHINE GEARBEITET WIRD
8.1 ARBEITSZYKLUS
8.2 NÜTZLICHE HINWEISE

9 BEURTEILUNG DER ERGEBNISSE

10 WARTUNG
10.1 TÄGLICHE WARTUNG
10.2 REGELMÄSSIGE WARTUNGA

Es ist unerlässlich, dieses Handbuch zu lesen und sich an die Empfehlungen und/oder Vorschriften für das Auspacken, die Installation, die Nutzung und die Wartung der Maschinen zu halten.
Wenn die Maschine verkauft wird, muss dieses Handbuch dem neuen Eigentümer übergeben werden.

Nur entsprechend eingewiesene Bediener, die dieses Handbuch gelesen haben, dürfen mit der Maschine arbeiten.

Die Gewährleistungspflicht des Herstellers gilt nur für Mängel, die während eines, wie in diesem Handbuch beschriebenen, ordnungsgemäßen Betriebs der Maschine auftreten.
Der Hersteller haftet in keiner Weise für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler und/oder Auslassungen in diesem Handbuch.

Alle Maschinen sind CE- und EAC-konform und werden in Italien hergestellt.

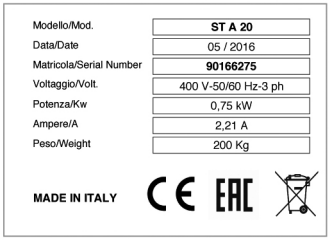
CE EAC

Wenn Teile des Handbuchs nicht klar verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, bevor die Arbeit mit der Maschine aufgenommen wird. Bei jedem Problem mit dem Betrieb der Maschine zögern Sie bitte nicht, sich unmittelbar an den Hersteller zu wenden. Ein Team aus technischen Mitarbeitern steht bereit, um jedes Problem im Zusammenhang mit dem Betrieb und der Produktion zu lösen. Geben Sie beim Schriftverkehr, der diese Maschine betrifft, bitte stets das Modell und die Seriennummer an.

ACHTUNG
. Arbeiten Sie nicht unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Arzneimitteln, die den körperlichen Zustand beeinträchtigen können.
. Die Haare und andere Körperteile müssen weit von Drehteilen, Riemen und Zahnrädern ferngehalten werden.
. Beschilderungen, die auf eine Gefahr hinweisen oder Sicherheitsdaten enthalten, müssen sauber und instand gehalten werden.

After Sales Service: Kontaktieren Sie Ihren Händler.

Alle Maschineninformationen sind auf dem Typenschild angegeben:



2.1 - SPANNUNGEN

Alle Maschinen werden mit einem Standardanschluss geliefert: Drehstrom 400 Volt 50 Hz.
Auf Anfrage sind andere Spannungen möglich.

2.2 - MÖGLICHE AUSFÜHRUNGEN

Siehe Tabelle Technische Daten auf S. 18

2.3 - VERWENDETE MATERIALIEN

.Lackierter oder verzinkter verschweißter Stahlrahmen;
.Verkleidungen aus lackiertem oder rostfreiem Stahl.
.Zylinderköpfe aus eloxiertem Aluminium Anticorodal MG5;
.Messer aus rostfreiem Stahl AISI 304;
Wirkteller aus lebensmittelechtem Polyethylen PETG;
Chemisch vernickelter Zylinderkopfring aus Aluminium;
.Öl für das Hydraulikaggregat: H32.

Hinweis: Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind für die Lebensmittelindustrie geeignet

3.1 - WARNUNGEN

Die folgenden Meldungen weisen den Bediener auf mögliche Gefahren durch mechanische oder elektrische Komponenten hin.



Lesen Sie dieses Handbuch vor Inbetriebnahme der Maschine aufmerksam durch und befolgen Sie die Anweisungen. Versichern Sie sich, dass die Warnaufkleber in einem guten Zustand sind und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Befolgen Sie bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine genau die Anweisungen, um unangenehme Überraschungen zu vermeiden. Überlassen Sie die Bedienung der Maschine nicht unqualifiziertem Personal.

Die Maschine darf nur von Fachpersonal verwendet werden

Versichern Sie sich, dass die Maschine bei Reinigungs-, [illegible]ngs- und Schmierarbeiten ausgeschaltet ist.

Bringen Sie nach der Reinigung, Wartung oder Schmierung der Maschine die Sicherheitsvorrichtungen wieder an.

Sowohl mechanische als auch elektrische Reparaturen müssen von Fachpersonal vorgenommen werden, d. h. von einer Person, die mit der Installation, der Montage und dem Betrieb der Maschine vertraut ist und über die entsprechenden Qualifikationen verfügt.

3.2 - BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE





. Ziehen Sie vor der Wartung der Maschine den Stecker aus der Steckdose.
. Nur Fachpersonal oder gut ausgebildetes Personal darf mechanische oder elektrische Arbeiten durchführen.
. Die Maschine darf nur von jeweils einer Person benutzt werden.
. Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen nicht, wenn die Maschine in Betrieb ist

4.1 GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN



. Die Schutzvorrichtungen schützen alle Teile. Während der normalen Tätigkeiten müssen sie angebracht sein. Alle Schutzvorrichtungen werden durch einen Sicherheitsschalter überwacht. Wenn Sie nicht geschlossen sind, wird eineFehlermeldung angezeigt und die Maschine wird nicht funktionieren.
. Während der Wartung der Maschine ist höchste Aufmerksamkeit erforderlich, da sonst Verletzungsgefahr besteht, insbesondere wenn Teile entfernt werden, ohne die Sicherheitsvorschriften zu beachten.

4.2 GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN



. Diese Gefahren werden nicht berücksichtigt, da die Komponenten nicht direkt zugänglich sind.
Defekte oder beschädigte Kabel und elektrische Komponenten müssen rechtzeitig durch Fachpersonal oder einen Elektriker ersetzt werden.

4.3 GEFAHREN DURCH HYDRAULISCHE KOMPONENTEN



. Diese Gefahren sind nicht abgedeckt, da die Bauteile bei einem Druck von 40 bar mindestens fünfmal beständig sind.

4.4 GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE



. Falls die im Kapitel WARTUNG beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen nicht genau eingehalten werden, können sich daraus ernste Gefahren bezüglich der Hygiene ergeben.

4.5 GEFAHREN DURCH LÄRM



. Der am Arbeitsplatz gemessene durchschnittliche Geräuschpegel liegt unter 70 Dezibel.

5.1 TRANSPORT

Die Maschine muss in ihrer Originalverpackung transportiert werden. Sie darf nur mit einem geeigneten Hebesystem umgestellt werden, damit sie nicht beschädigt wird und keine Verletzungsgefahr besteht.

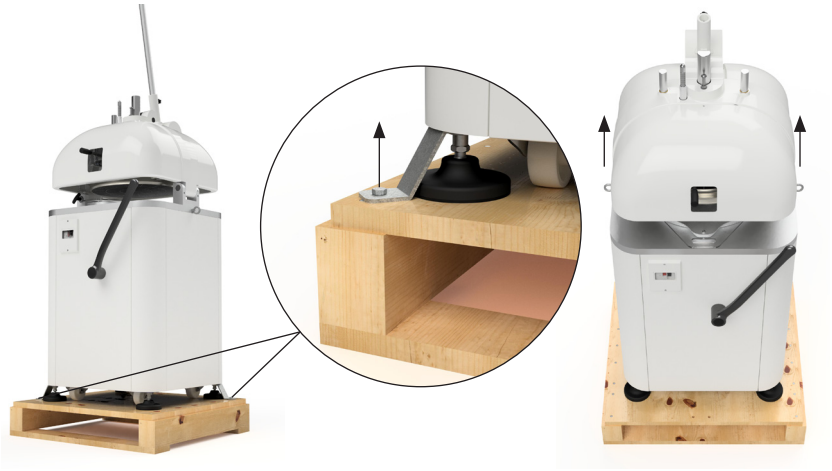
. Stellen Sie nichts auf die Verpackung.
. Die Maschine muss immer vertikal transportiert werden

5.2 AUSPACKEN

Die Versandverpackung der Maschine kann aus Palette und Kartonage, Transportkiste oder Kasten bestehen. Die derart verpackte Maschine kann mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen angehoben werden, indem man die Zinken in die entsprechenden Bereiche unter der Verpackung einführt. Sie kann auch mit einem Kran angehoben werden, nachdem die Seile oder Bänder unter der Verpackung hindurchgeführt worden sind. In diesem Fall ist der maximale Winkel für die Spannung der Seile zu beachten, der 45° beträgt, wie in der Abbildung dargestellt.



Gehen Sie beim Entfernen der Verpackung vertikal vor. Packen Sie die Maschine vorsichtig aus und überprüfen Sie, dass keine Transportschäden vorliegen. Informieren Sie umgehend das Transportunternehmen, falls welche vorliegen sollten. Es empfiehlt sich immer, die Schäden zu fotografieren. Entfernen Sie die Befestigungswinkel wie auf der Abbildung und benutzen Sie einen Gabelstapler (oder eine andere Hebevorrichtung), um die Maschine von der Palette zu heben. Zur Erhöhung der persönlichen Sicherheit wird empfohlen, einen ausreichenden Abstand von der Maschine zu halten, wenn sie angehoben wird.



6.1 AUFSTELLUNG UND WARTUNG

Die Maschine darf nur von autorisiertem Fachpersonal installiert werden.

Die Maschine darf nur zum Teilen oder zum Teilen und Wirken von Teig verwendet werden.

Wenn ohne Genehmigung des Herstellers Änderungen vorgenommen werden und/oder wenn keine Originalersatzteile verwendet werden, erlischt die Garantie. Wenn keine Originalersatzteile verwendet werden, kann dies der Maschine und/oder dem Bediener schaden.

Die Maschine muss auf einem festen und ebenen Boden gestellt werden. Die Maschine ist sehr stabil.

6.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation muss von einem Fachmann vorgenommen werden und ein Elektriker muss die Maschine an die Stromversorgung anschließen. Als Erstes muss kontrolliert werden, ob Spannung und Frequenz der Stromversorgung mit denen der Maschine übereinstimmen (siehe Typenschild). Kontaktieren Sie Ihren Händler, falls dies nicht der Fall sein sollte.

Überprüfen Sie die Drehrichtung des Motors der Maschine. Drücken Sie die Starttaste; senken Sie den Formungsgriff ab und überprüfen Sie, ob die Schwingungsrichtung des Wirktellers mit der Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) übereinstimmt. Falls dem nicht so ist, muss ein Elektriker die Phasen untereinander vertauschen, d.h. er muss zwei Leitungen im Netzstecker vertauschen, um die Drehrichtung des Motors zu ändern.

6.3 ENTSORGUNG DER MASCHINE

Wenn eine gesamte Maschine, einige Teile oder nur die Verpackung entsorgt werden soll, muss man sich an die Entsorgungsvorschriften halten. Angaben zum Material der verschiedenen Teile können beim Hersteller angefordert werden. Siehe WEEE

6.4 AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Stellen sie den Hauptschalter auf 0-OFF, um die Maschine auszuschalten. Schützen Sie sie anschließend vor äußeren Einflüssen und lassen Sie sie an einem trockenen und geschlossenen Ort stehen.

7.1 VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

Die **Teigteil- und Wirkmaschinen** sind Maschinen, die ein Teigstück in kleine Stücke teilen und diese anschließend mit einem Wirkteller zu kleinen Kugeln mit der gleichen Größe und dem gleichen Gewicht formen, und zwar in wenigen Sekunden!

Hinweis: Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind für die Lebensmittelindustrie geeignet

7.2 UNZULÄSSIGER GEBRAUCH DER MASCHINE

Die Teigteilmaschine darf nur für die in Kapitel 8 beschriebenen Tätigkeiten verwendet werden
Die Maschine darf nur mit entsprechenden Produkten für die Lebensmittelindustrie gereinigt werden.
Vergewissern Sie sich, dass die Maschine auf einem ebenen Boden steht.
Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
Verwenden Sie keine Teigmasse mit Metall, Steinen oder anderen speziellen Dingen, die Teile der Maschine beschädigen könnten.

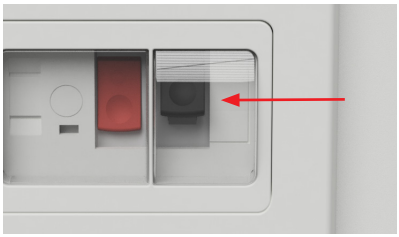
7.3 BESCHREIBUNG DER SCHALTTAFEL



a. Stopp-Taste
b. Startknopf

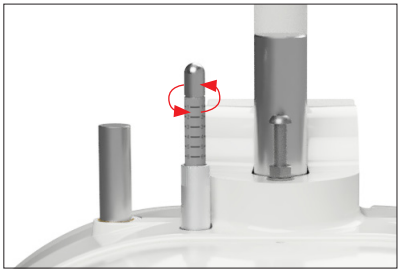
8.1 ARBEITSZYKLUS

Im Folgenden die Schritte für den korrekten Betrieb der Teigteil- und Wirkmaschine



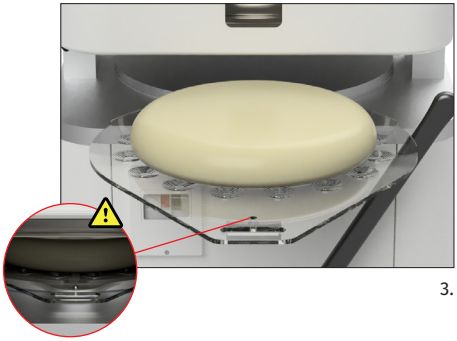
1.

1. Den Knopf START zum Starten der Maschine drücken.



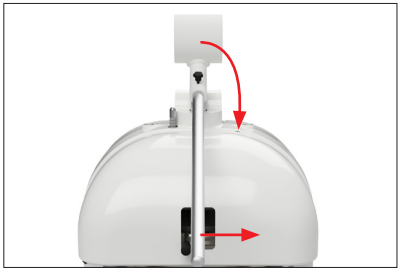
2.

2. Entsprechend dem gewünschten Teiggewicht den Steuerhebel für die Gewichtskontrolle einstellen. Die Position des Steuerhebels bestimmt das Volumen der Formungskammern und wird deshalb nach dem Gewicht des zu schneidenden Teigs geregelt. Die richtige Einstellung hängt von der Beschaffenheit des Teigs ab und ist deshalb Erfahrungssache. Wenn das Volumen der Formungskammern am Ende zu klein ist, sind beschädigte Teigbälle das Ergebnis. Bei einem zu großen Volumen werden die Teigbälle nicht genug ausgeformt.



3.

3. Die Formungsplatte einschieben und sicherstellen, dass sie auf dem Formungstisch liegen bleibt.
Das Teigstück in die Mitte der Formungsplatte legen und von Hand breitdrücken und abflachen. Achten Sie darauf, dass der Teig die kreisförmigen Nischen nicht verlässt.



4.

4. (Verfahren 1)
Den Druckgriff absenken und drücken, sodass der Teig komprimiert wird. Nach Abschluss des Komprimierungsvorgangs den Griff nicht anheben, sondern in dieser Stellung halten.
(Verfahren 2)
Den Teig teilen, indem man den Teigteilgriff nach rechts drückt (Abb. 6). Dadurch tritt das Messer aus. Nun den Druckgriff weiter bis ganz nach unten absenken, um sicherzugehen, dass der Teig vollständig geteilt worden ist



5.

5. Um den Formungsvorgang zu beginnen, ist der Formungsgriff langsam abzusenken. Die Formung wird fortgesetzt, solange der Griff sich im abgesenkten Zustand befindet. Die Bestimmung der optimalen Formungsdauer ist Erfahrungssache und hängt von der Beschaffenheit des Teigs ab.



6.

6. Wenn die Rundungsphase beendet ist, den Formungsgriff wieder in die neutrale Position zurückbringen (warten sie vorher ab, bis die Formungsplatte stillsteht), dann auch den Druckgriff anheben und wieder in die neutrale Stellung führen.



7.

7. Die Formungsplatte mit den gerundeten Teilen entnehmen.

8.2 CHE HINWEISE

Gehen Sie wie folgt vor, um ein gutes Produkt zu erhalten:
. KEIN Mehl auf den Wirkteller geben;
. Lassen Sie dem Teig ausreichend Zeit zum Vorgären;
. Geben Sie den Teig auf den Teller (er muss sich innerhalb der Abdrücke befinden);
. Geben Sie Mehl auf den Teig, falls er klebrig sein sollte.

Die folgenden Informationen helfen dabei, bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.

Haben die Teigstücke nicht das gleiche Gewicht?
. Vergewissern Sie sich, dass sich das Teigstück in der Mitte des Tellers befindet und ein wenig von Hand flachgedrückt wurde. Der Teig muss sich innerhalb der Abdrücke des Tellers befinden.
. Lassen Sie dem Teig ausreichend Zeit zum Vorgären (teigabhängig, aber in der Regel sind 15 Minuten ausreichend)
. Wenn die äußeren Stücke kleiner als die inneren sind, muss die Presszeit verlängert werden
. Wenn die äußeren Stücke größer als die inneren sind, muss die Presszeit verkürzt werden

Sind die Teigstücke nicht vollständig rundgewirkt oder haben Sie eine unregelmäßige Oberfläche?
. Vergrößern oder verkleinern Sie die Formkammer;
. Verlängern oder verkürzen Sie die Rundwirkzeit
Der Teig erhält so eine gleichmäßigere Form.

Haben die Teigstücke keine glatte Oberfläche?
. Vergrößern oder verkleinern Sie die Formkammer;
. Verlängern oder verkürzen Sie die Rundwirkzeit.



. Überprüfen Sie, ob das Gewicht des zu teilenden Teiges dem Fassungsvermögen der Maschine entspricht



. Der Rundwirkteller muss unbedingt richtig in die Maschine eingesetzt werden, denn ein falsches Einsetzen des Tellers kann schwere Schäden an der Maschine verursachen.



. Kontrollieren Sie die Drehrichtung des Rundwirktellers, da die Maschine sonst nicht funktionieren wird.



. Aus einem mittelfesten Teig kann die Maschine Teigstücke mit einer Gewichtsabweichung von 3-4 % herstellen.

10.1 TÄGLICHE WARTUNG

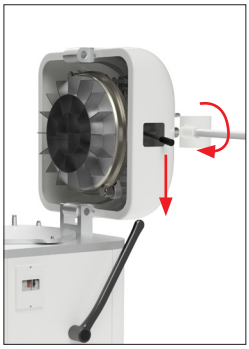
Befolgen Sie bei der täglichen Reinigung der Maschine die unten aufgeführte Vorgehensweise



1. Entfernen Sie den Befestigungsstift der Schneideinheit



2. Öffnen Sie die Schneideinheit, indem Sie sie bis zum Anschlag bringen



3. Entriegeln Sie den Teigteilgriff und senken Sie den Pressgriff ab. Das Messer kommt heraus.



4. Bringen Sie den Pressgriff nach der Reinigung des Messers wieder in Ruheposition. Schließen Sie die Schneideinheit.



5. Setzen Sie den Befestigungsstift der Schneideinheit ein

10.2 REGELMÄSSIGE WARTUNG

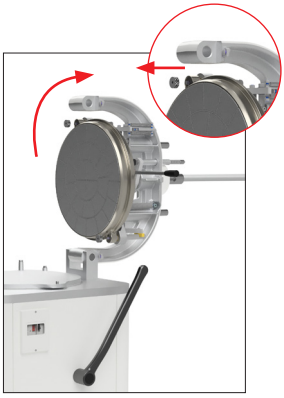
Damit ein reibungsloser Betrieb und vor allem eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, den Zylinderkopfring regelmäßig zu reinigen (siehe Anleitung unten).
Der rostfreie Stahl, die lackierten Verkleidungen, das Polyethylen PE500 und die Platten aus PETG können einfach mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger gereinigt und anschließend gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch abtrocknet werden.



1. Öffnen Sie die Schneideinheit, indem Sie sie bis zum Anschlag bringen



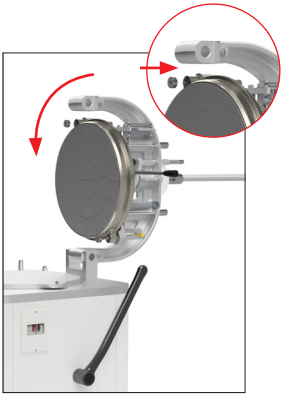
2. Entfernen Sie die beiden Gehäuse der Schneideinheit, indem Sie die



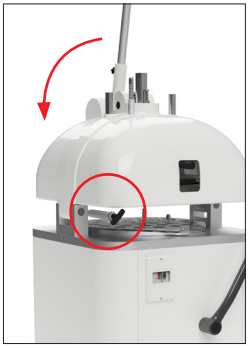
3. Lösen Sie die Befestigungen des Rings (x2)



4. Entfernen Sie den Ring und reinigen Sie seine Innenseite mit einem Kunststoffschaber

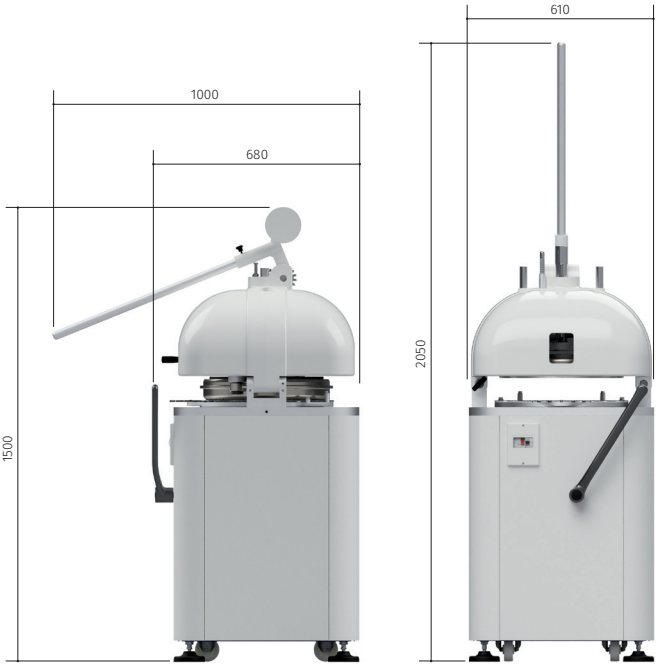


5. Bringen Sie den Ring nach der Reinigung wieder in Position und fixieren Sie die entsprechenden Klammern.



6. Schließen Sie die Schneideinheit und setzen Sie den Befestigungsstift ein

Teilungsanzahl	Mindestgewicht *	Maximalgewicht *	Fassungsvermögen Wanne	ø Kopfdurchmesser	Stundenleistung **	Maße bxhxl	Gewicht
	g	g	kg	mm	pz./h	mm	kg
11	180	500	5,5	400	1300	610x680x2050	180
15	150	360	5,5	400	1800	610x680x2050	180
18	120	280	5	400	2100	610x680x2050	180
22	60	220	5	400	2600	610x680x2050	180
30	40	135	4	400	3600	610x680x2050	180
36	34	110	4	400	4300	610x680x2050	180
30s	25	90	2,7	340	3600	610x680x2050	180
52	12	40	1,6	340	6200	610x680x2050	180



Hinweis:
* Bei den Mindest-/Maximalgewichten handelt es sich um reine Richtwerte, die je nach Teiggärung variieren können; ** auch bei den Stundenleistungen handelt es sich um Richtwerte, da sie immer von der internen Organisation des Benutzers abhängig sind (in ausgestatteten Labors durchgeführte Tests).

Alle Maschinen entsprechen den CE-Vorschriften und werden in Italien produziert.

Vervielfältigung verboten. Die Abbildungen und technischen Daten in diesem Katalog sind unverbindlich und dienen lediglich zu Informationszwecken. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Daten und Produkteigenschaften zum Zweck der Produktverbesserung jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern.