INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

AC1000
RUNDWIRKER MIT SCHNECKE



WAICO
GROUP

INHALT

1 – ALLGEMEINES 4
2 – ERKLÄRUNG DER SYMBOLE 5
3 – INFORMATIONEN ZUM PRODUKT 6
3.1 - SPANNUNGEN 6
3.2 – VERWENDETE MATERIALIEN 6
3.3 – MASCHINENTEILE 6
4 – SICHERHEIT 7
4.1 – GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN 7
4.2 – GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN 7
4.3 – GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE 7
4.4 – GEFAHREN DURCH LÄRM 7
5 – TRANSPORT UND AUSPACKEN DER MASCHINE 8
5.1 – VERPACKUNG 8
5.2 – AUSPACKEN 8
6 – INSTALLATION 9
6.1 – AUFSTELLUNG UND WARTUNG 9
6.2 – ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 9
6.3 – ENTSORGUNG DER MASCHINE 9
6.4 – AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE 9
7 – BESCHREIBUNG DES PRODUKTS 10
7.1 – VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE 10
7.2 – UNZULÄSSIGER GEBRAUCH DER MASCHINE 10
7.3 – BESCHREIBUNG DER SCHALTTAFEL 10
7.4 – VERÄNDERLICHE AUSTRITTSRICHTUNG VERARBEITETES PRODUKT 11

8 – ARBEITEN MIT DER MASCHINE 12
8.1 – WARNUNGEN VOR DEM GEBRAUCH 12
8.2 – START, HALT UND EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT DES RUNDWIRKENS 13
8.3 – RICHTUNGSEINSTELLUNG TEIGAUSTRITT 13
8.4 – ARTEN VON ARBEITSZYKLEN 15
8.5 – MANUELLER LADEZYKLUS DURCH MANUELLES PORTIONIEREN 16
8.6 – MANUELLER LADEZYKLUS DURCH TEIGTEILMASCHINE 17
8.7 – ARBEITSZYKLUS ZUM AUTOMATISCHEN BESCHICKEN BEI KONTINUIERLICHER LINIE 18
8.8 - NÜTZLICHE HINWEISE 19
9 – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ) 19
10 – REINIGUNG UND WARTUNG 20
10.1 – REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILE 20
10.2 – TÄGLICHE REINIGUNG – SCHNECKE 20
10.3 – TÄGLICHE REINIGUNG – DREHZYLINDER 21
10.4 – REGELMÄSSIGE REINIGUNG – MASCHINENINNERE 21
11 - TECHNISCHE DATEN 23
11.1 - ZUGELASSENE GEWICHTE (Mindest- und Maximalgewicht) - ALLGEMEINE ANGABEN 23
11.2 – AUSSENANSICHTEN DES PRODUKTS 23

1 – ALLGEMEINES

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.

Wenn Teile des Handbuchs nicht klar verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, bevor die Arbeit mit der Maschine aufgenommen wird. Für jedes Problem, das mit dem Betrieb zusammenhängt, wenden Sie sich bitte direkt an das Unternehmen.
Hersteller: ein technisches Team, das Ihnen für jedes Problem beim Betrieb und der Produktion zur Verfügung steht. Geben Sie beim Schriftverkehr, der diese Maschine betrifft, bitte stets das Modell und die Seriennummer an.

After Sales Service: Kontaktieren Sie Ihren Händler.

Alle Informationen über die Maschine befinden sich auf dem Typenschild (Beispiel für ein Typenschild):

Modello/Mod.	**ST A 20**
Data/Date	05 / 2016
Matricola/Serial Number	**90166275**
Voltaggio/Volt.	400 V-50/60 Hz-3 ph
Potenza/Kw	0,75 kW
Ampere/A	2,21 A
Peso/Weight	200 Kg

MADE IN ITALY

2 – ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Die folgenden Zeichen warnen den Bediener mittels Vorschrifts-, Gefahren-, Verbotszeichen oder einfachen Angaben.



Nützliche Informationen



Diese Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung muss verpflichtend gelesen werden



Allgemeine Vorschriften



Die Maschine muss vom Stromnetz getrennt werden



Allgemeine Gefahren



Elektrische Gefahren



Gefahr durch Rollen oder sich bewegende Teile



Allgemeine Verbote



Es ist untersagt, im Arbeitsbereich zu essen und zu trinken



Es ist untersagt, Schutzvorrichtungen zu entfernen



Es ist untersagt, Wartungsarbeiten bei sich in Bewegung befindlichen Teilen durchzuführen

3 – INFORMATIONEN ZUM PRODUKT

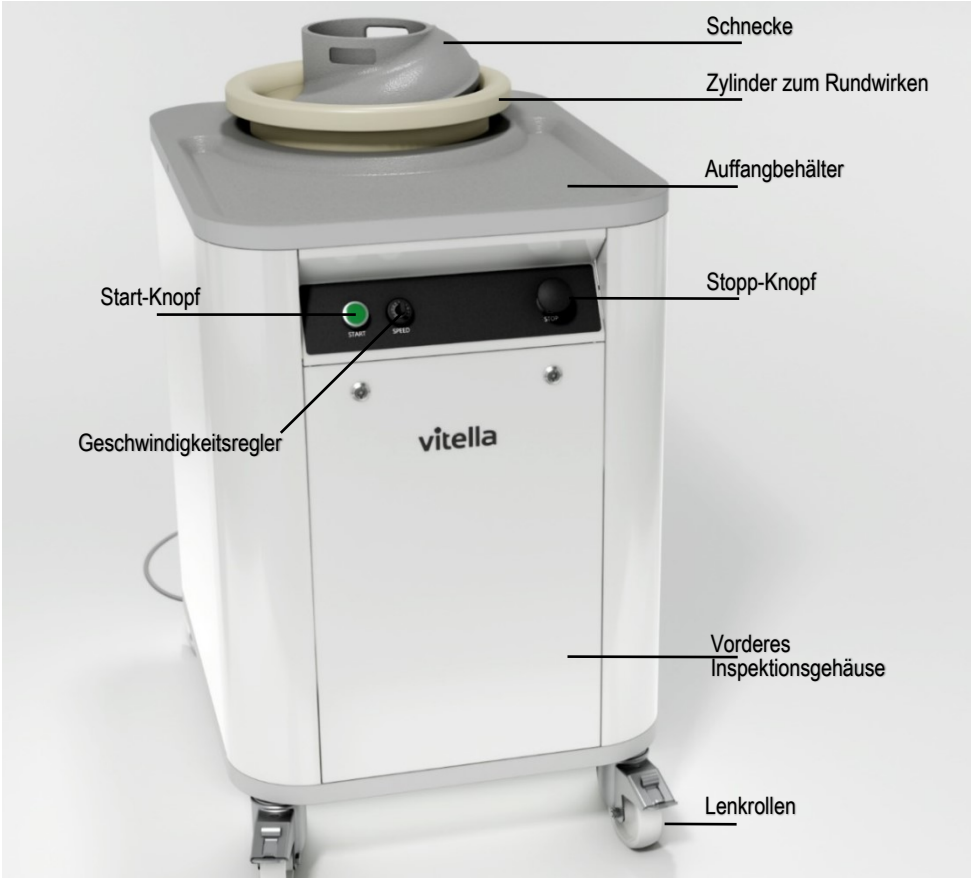
3.1 - SPANNUNGEN

Alle Maschinen verfügen über einen Standardanschluss mit 220 Volt, 50/60 Hz, einphasig.
Auf Anfrage sind andere Spannungen möglich.

3.2 – VERWENDETE MATERIALIEN

- Rahmen aus Aluminium;
- Verkleidungen aus lackiertem oder rostfreiem Stahl;
- Zylinder für das Rundwirken aus POM-C;
- Schnecke aus Aluminiumguss mit lebensmittelechter Polymerverkleidung;
- Arbeitsplatte mit lebensmittelechter Polymerverkleidung;

3.3 – MASCHINENTEILE



4 – SICHERHEIT



• Vor der Wartung der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.



• Nur Fachpersonal oder gut ausgebildetes Personal darf mechanische oder elektrische Arbeiten durchführen.



• Die Maschine darf nur von jeweils einer Person benutzt werden.

4.1 – GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN



• Die Schutzvorrichtungen schützen alle Teile. Während der normalen Tätigkeiten müssen sie angebracht sein.



• Keine Wartungsarbeiten an der Maschine vornehmen, wenn sich Teile in Bewegung befinden. Es besteht sonst die Möglichkeit, sich Verletzungen zuzuziehen, vor allem wenn Teile entfernt werden und dabei nicht die Sicherheitsvorschriften beachtet werden oder wenn nicht viel Aufmerksamkeit aufgewendet wird.

Bei einem korrekten Gebrauch der Maschine, wie in Kapitel 8 beschrieben, besteht keine Gefahr!

4.2 – GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN



• Wegen elektrischer Gefahren sind die Komponenten nicht direkt zugänglich. Defekte oder beschädigte Kabel und elektrische Komponenten müssen rechtzeitig durch Fachpersonal oder einen Elektriker ersetzt werden.

4.3 – GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE



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

4.4 – GEFAHREN DURCH LÄRM



• Der in der Nähe des Arbeitsplatzes gemessene durchschnittliche Geräuschpegel liegt unter 70 Dezibel.

5 – TRANSPORT UND AUSPACKEN DER MASCHINE

5.1 – VERPACKUNG

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.

- Nichts auf die Verpackung stellen.
- 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 – INSTALLATION

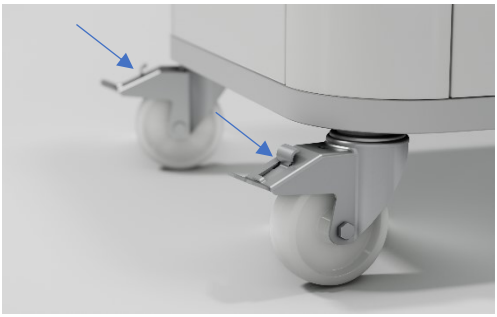
6.1 – AUFSTELLUNG UND WARTUNG

Die Maschine darf nur von autorisiertem Fachpersonal installiert werden.

Die Maschine darf nur zum Rundwirken 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 beiden vorderen Lenkrollen blockieren, um die Maschine festzustellen.



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.

Stellen Sie den Hauptschalter auf I-ON. Den „START“-Knopf drücken und kontrollieren, dass sich der Zylinder zum Formen dreht.

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 – BESCHREIBUNG DES PRODUKTS

7.1 – VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

Bei den **„Rundwirkern mit Schnecke“** handelt es sich um Maschinen, die es ermöglichen, bei einem Stück rohen Teig zu beginnen, ihn automatisch einzeln Stück für Stück zu 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

Der Rundwirker mit Schnecke darf nur für die in Kapitel 8 beschriebenen Tätigkeiten verwendet werden.
Die Maschine darf nur mit entsprechenden Produkten für die Lebensmittelindustrie gereinigt werden.
Sich vergewissern, 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 - „START“-Knopf
b - Geschwindigkeitsregler „SPEED“
c - „STOPP“-Knopf

7.4 – VERÄNDERLICHE AUSTRITTSRICHTUNG VERARBEITETES PRODUKT

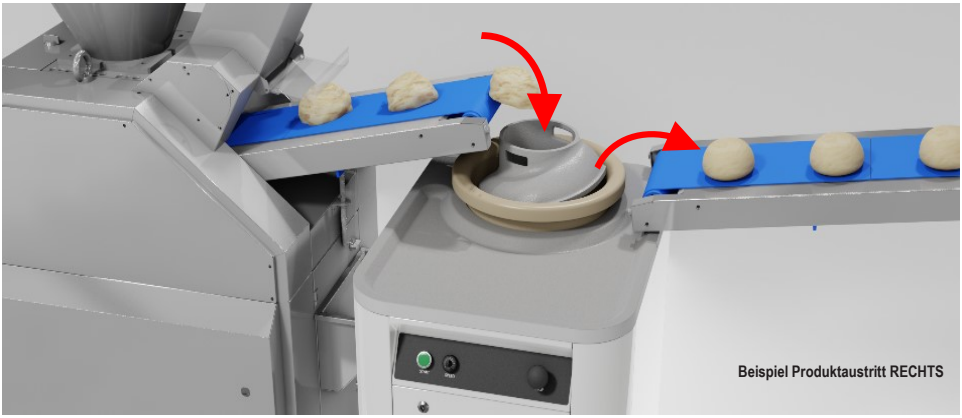
Der Rundwirker mit Schnecke wurde so entwickelt, dass die Möglichkeit besteht, **den Austritt der verarbeiteten Kugeln in 4 Richtungen auszurichten, nach vorne, links, hinten oder rechts,** für einen kontinuierlichen Zyklus auf den Produktionslinien mit Förderband. Zum Einstellen der Richtung reicht es aus, die Schnecke herauszunehmen und zu drehen. Hierzu das in Kapitel 8 angegebene Verfahren gewissenhaft befolgen.











8 – ARBEITEN MIT DER MASCHINE

8.1 – WARNUNGEN VOR DEM GEBRAUCH



Dieses Handbuch lesen und sich immer gewissenhaft und genau daran halten.



Das Produkt darf nicht von Kindern, von Personen mit eingeschränkten geistigen, sensorischen oder physischen Fähigkeiten oder von Personen, die keine Kenntnisse über die Gebrauchs- und Wartungsanleitung haben, verwendet werden. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät oder das Spielen in seiner direkten Umgebung untersagt.

Arbeiten Sie nicht unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Arzneimitteln, die den körperlichen Zustand beeinträchtigen können.



Der Bediener muss enge Kleidung tragen, die keine flatternden Teile aufweist. Jacken, offene Hemden/Blusen usw. dürfen auf keinen Fall getragen werden. Zudem darf kein Schmuck (Ringe, Armreifen, Ketten, etc.) getragen werden. Langes Haar muss zusammengebunden werden (bspw. in einer Haube). Die Arbeitskleidung muss zudem den Hygieneanforderungen der gehandhabten/verarbeiteten Lebensmittel entsprechen.

Beschilderungen, die auf eine Gefahr hinweisen oder Sicherheitsdaten enthalten, müssen sauber und instand gehalten werden.



In der umliegenden Umgebung darf nicht gegessen oder getrunken werden. Keine Behälter mit Flüssigkeiten auf die Maschine stellen.



Die Schutzeinrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen, mit denen die Maschine ausgestattet ist, dürfen nicht manipuliert werden.



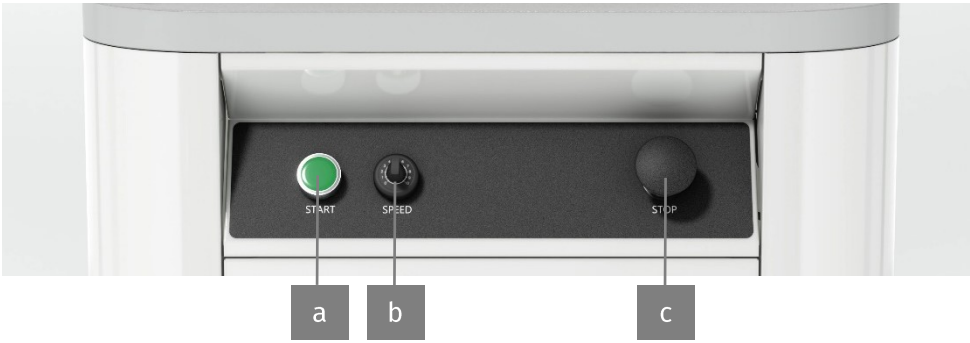
Die Arbeitsvorgänge, die durchgeführt werden, damit die Leistung und der gute Zustand der Maschine erhalten bleiben, die eine Vorbereitung bzw. Professionalität bzw. spezifische Kompetenzen verlangen, können und müssen
von professionell eingestuftem (wo dies von Gesetzen und geltenden Vorschriften) Fachpersonal, das über die technischen und maßgebenden Kenntnisse verfügt, ausgeführt werden, um die Arbeiten fachgerecht und sicher auszuführen. Dabei ist zu vermeiden, dass die Maschine an ist.



Immer die Maschine vom Stromnetz trennen, um ein elektrisches Risiko während der Ausführung der ordentlichen Wartungsarbeiten zu vermeiden. Die in diesem Handbuch angegebenen Vorgaben genau einhalten.

8.2 – START, HALT UND EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT DES RUNDWIRKENS

Überprüfen, dass sich der Hauptschalter hinten an der Maschine auf „I ON“ befindet und dann den START-Knopf „a“ am Bedienfeld drücken, um den Zylinder zum Rundwirken in Gang zu setzen. Den STOPP-Knopf „c“ drücken, um den Zyklus anzuhalten. Zum Einstellen der Geschwindigkeit des Zyklus beim Rundwirken der Maschine ist es ausreichend, das SPEED-Potenziometer „b“ auf einen Wert von 1 bis 10 einzustellen.

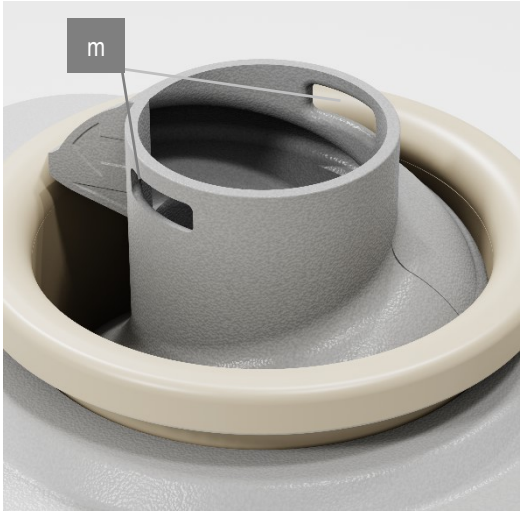


8.3 – RICHTUNGSEINSTELLUNG TEIGAUSTRITT



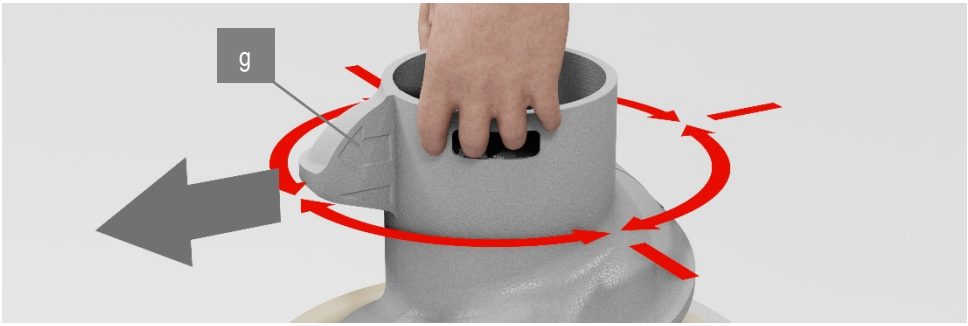
1. Mit zwei Händen die Schnecke vertikal mit den Griffen „m“ herausnehmen. Bei ihrer Bewegung aufmerksam vorgehen.



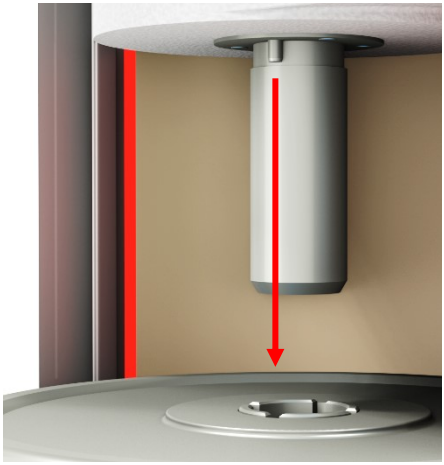


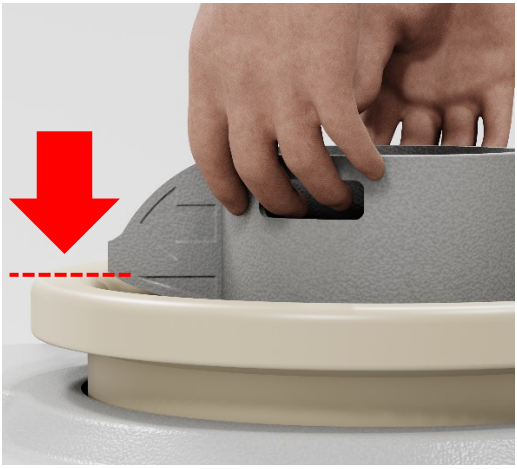
2. Auf der Schnecke das Symbol mit dem Pfeil „g“ ausmachen, das die Austrittsrichtung angibt.

3. Die Komponente um 90, 180, 270, 360 Grad drehen, um die durch den Pfeil angegebene Austrittsrichtung vorzugeben.

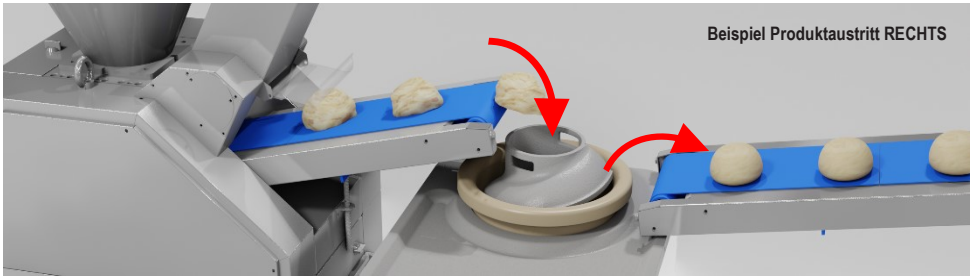


4. Die Schnecke wieder langsam einsetzen und sie dabei leicht drehen, bis eines der 4 Öffnungen am Boden gefunden wird und dabei darauf achten, dass sie bis zum Zeichen unter dem Pfeil hinabgleitet.





Ein Mikroschalter für die Sicherheit kontrolliert die Position der Komponente. Sollte sie nicht korrekt eingesetzt sein, sorgt er dafür, dass der Zyklus nicht startet.



8.4 – ARTEN VON ARBEITSZYKLEN

Im Folgenden werden die Phasen für eine korrekte Anwendung des Rundwirkers mit Schnecke beschrieben.

Die Maschine kann folgenderweise verwendet werden:

- **Manuelles Portionieren**
(siehe Kapitel 8.5)

- **Zusammen mit einer Teigteilmaschine**
(siehe Kapitel 8.6)

- **Mit einer automatischen Produktionslinie,**
beispielsweise mit einer großen Teigteilmaschine (siehe Kapitel 8.7).

DAS NÄCHSTE KAPITEL JE NACH VERWENDETEM PORTIONIERUNGSSYSTEM AUSWÄHLEN

Kapitel 8.5	Kapitel 8.6	Kapitel 8.7
MANUELLER LADEZYKLUS DURCH MANUELLES PORTIONIEREN	MANUELLER LADEZYKLUS DURCH TEIGTEILMASCHINE	AUTOMATISCHER LADEZYKLUS BEI KONTINUIERLICHER LINIE







8.5 – MANUELLER LADEZYKLUS DURCH MANUELLES PORTIONIEREN

Es wird empfohlen, nur Teigsorten mit einer Hydratation von mindestens 70% zu verwenden.

1. Den Hauptschalter (i) auf „I ON" stellen.



2. Manuell den Teig in gleich schwere Portionen teilen.



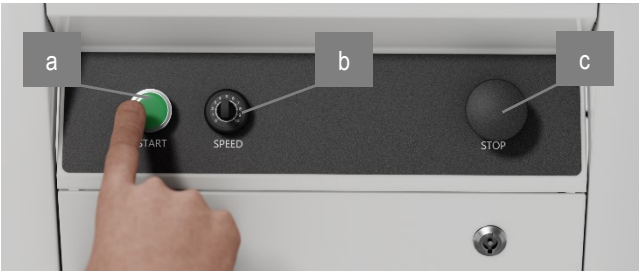
3. Die Maschine mit der „START"-Taste (a) anfahren.

4. Den Teig in die obere Öffnung der Schnecke (f) in regelmäßigen Abständen einführen. Dabei mit dem eigenen Gewicht fallen lassen.



5. Der Teig wird in einigen Sekunden geformt und auf der Auffangplatte (r) abgelegt.

6. Je nach vom Teig aufgewandter Zeit, um geformt wieder hervorzukommen oder je nach erhaltener Rundwirkqualität, die Geschwindigkeit zum Rundwirken „SPEED" (b) in einem Abstand von 1 bis 10 einstellen, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.



7. Den „STOPP"-Knopf (c) betätigen, um den Zyklus anzuhalten oder wenn es notwendig sein sollte.

8.6 – MANUELLER LADEZYKLUS DURCH TEIGTEILMASCHINE

Es wird empfohlen, nur Teigsorten mit einer Hydratation von mindestens 70% zu verwenden.

1. Den Hauptschalter (i) auf „I ON" stellen.



2. Den von der Teigteilmaschine portionierten Teig manuell entnehmen.

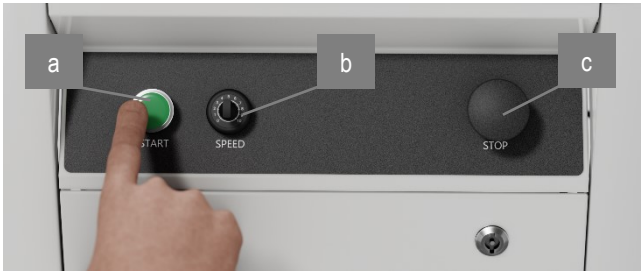
3. Die Maschine mit der „START"-Taste (a) anfahren.

4. Den Teig in die obere Öffnung der Schnecke (f) in regelmäßigen Abständen einführen.
Dabei mit dem eigenen Gewicht fallen lassen.



5. Der Teig wird in einigen Sekunden geformt und auf der Auffangplatte (r) abgelegt.

6. Je nach vom Teig aufgewandter Zeit, um geformt wieder hervorzukommen oder je nach erhaltener Rundwirkqualität, die Geschwindigkeit zum Rundwirken „SPEED" (b) in einem Abstand von 1 bis 10 einstellen, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.



7. Den „STOPP"-Knopf (c) betätigen, um den Zyklus anzuhalten oder wenn es notwendig sein sollte.

8.7 – ARBEITSZYKLUS ZUM AUTOMATISCHEN BESCHICKEN BEI KONTINUIERLICHER LINIE

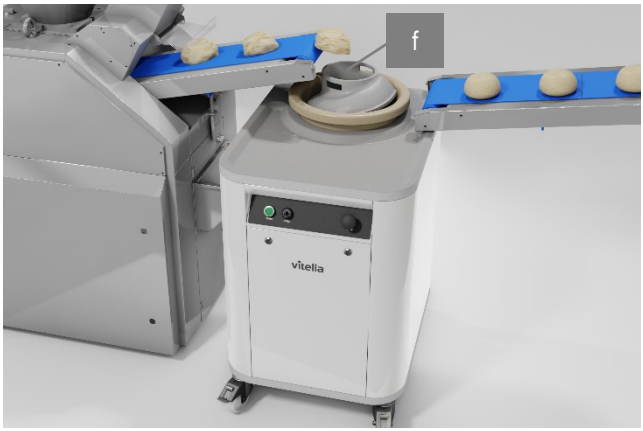
Der Rundwirker wurde mit einem **Geschwindigkeitsregler mit Inverter** ausgestattet, um die Synchronisation mit anderen Maschinen in der Produktion bei automatisch arbeitender Linie zu ermöglichen. Aus diesem Grund **kann der Teigaustritt in vier Richtungen ausgerichtet werden**, je nach an der Arbeitsstätte aufgestellter Maschine und je nach Aufstellung der automatischen Fördersystemen des verarbeiteten Materials (z. B. Förderband).

Es wird empfohlen, nur Teigsorten mit einer Hydratation von mindestens 70% zu verwenden.



1. Den Hauptschalter (i) auf „I ON" stellen.

2. Das Förderband für die Beschickung und ein eventuell anderes vorhandenes Förderband für den Austritt des Teigs korrekt positionieren.



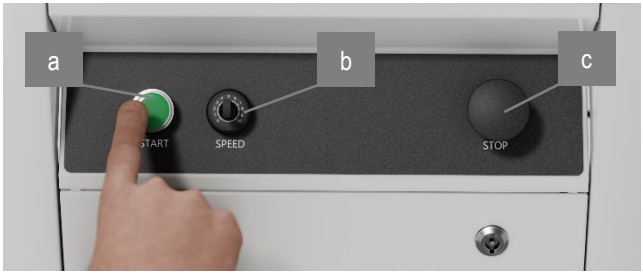


3. Die Maschine mit der „START"-Taste (a) anfahren.

4. Das Band so richten, dass der Teig in die obere Öffnung der Schnecke (f) in regelmäßigen Abständen fällt.

5. Der Teig wird in einigen Sekunden geformt und in die gewünschte Richtung ausgegeben.

6. Je nach vom Teig aufgewandter Zeit, um geformt wieder hervorzukommen, die Geschwindigkeit zum Rundwirken „SPEED" (b) in einem Abstand von 1 bis 10 einstellen, um den gewünschten Takt zu erhalten.



7. Den „STOPP"-Knopf (c) betätigen, um den Zyklus anzuhalten oder wenn es notwendig sein sollte.

8.8 - NÜTZLICHE HINWEISE

Die folgenden Informationen helfen dabei, bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Gehen Sie wie folgt vor, um ein gutes Produkt zu erhalten:

• KEIN MEHL auf den Teig und in die Schnecke zum Formen GEBEN;

• Dem Teig ausreichend Zeit zum Vorgären lassen;

• Die Geschwindigkeit zum Rundwirken hat Einfluss auf die Qualität des Formens, auch abhängig von der Teigart;

9 – HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

• Das Rundwirken erfolgt nicht kontinuierlich.

>> Einen Teig mit einer maximalen Hydratation von 70% verwenden.
>> Dem Teig ausreichend Zeit zum Vorgären lassen (teigabhängig, aber in der Regel sind 15 Minuten ausreichend).

• Die Teigstücke sind nicht vollständig geformt oder haben eine unregelmäßige Oberfläche.

>> Die Geschwindigkeit zum Rundwirken verringern. Der Teig wird besser geformt.

• Die Teigstücke haben keine glatte Oberfläche.

>> Die Geschwindigkeit zum Rundwirken je nach Hydratation einstellen. Der Teig erhält so eine gleichmäßigere Form.

Kontrollieren, dass das Gewicht des zu formenden Teigs dem Fassungsvermögen der Maschine entspricht.

Es wird empfohlen, die korrekte Position der Schnecke zum Formen nach den normalen, regelmäßigen Reinigungsvorgängen zu überprüfen, da ein fehlerhaftes Einsetzen schwere Schäden an der Maschine verursachen kann.

10 – REINIGUNG UND WARTUNG



Damit ein reibungsloser Betrieb und vor allem eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet sind, wird empfohlen, die Reinigung so festzulegen, dass sie regelmäßig an allen zugänglichen Teilen erfolgt.
Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, die Stromversorgung zu trennen.

10.1 – REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILE

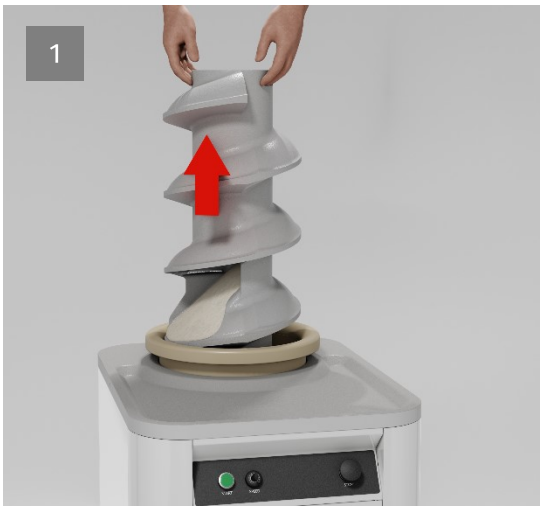
Die lackierten Verkleidungen und die Kunststoffteile können einfach mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger gereinigt und anschließend gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch abtrocknet werden.

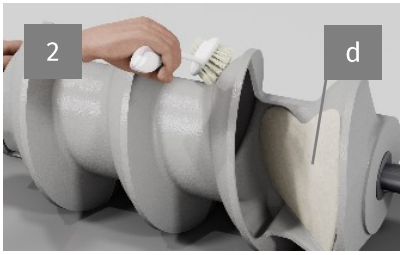


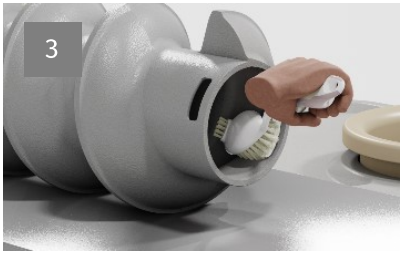
10.2 – TÄGLICHE REINIGUNG – SCHNECKE

• Die Schnecke aus dem Zylinder nehmen. Hierzu mit zwei Händen an den entsprechenden Griffen (Abb. 1) anheben.
• Vorsichtig auf eine stabile horizontale Fläche stellen. Dabei darauf achten, dass sie nicht ins Rollen kommt oder hinunterfällt
(jegliche Schäden an der Ablagefläche oder der Schnecke gehen zu Lasten des Anwenders).
• Außen (Abb. 2) und innen (Abb. 3) reinigen. Die Teigreste mit einer Bürste entfernen, dann saugen.
• Sollte es notwendig sein, mit Wasser und neutraler Seife befeuchten und die Rückstände mit einem weichen Tuch entfernen.

Es wird empfohlen, den Filz aus Wolle (d) regelmäßig, d. h. nach jeweils 2000 Zyklen, auszutauschen.







10.3 – TÄGLICHE REINIGUNG – DREHZYLINDER

• Mögliche Teigrückstände vom Zylinder (Abb. 4) aufsaugen. Wenn notwendig, mit Wasser und neutraler Seife befeuchten und die Rückstände mit einem weichen Tuch entfernen.



10.4 – REGELMÄSSIGE REINIGUNG – MASCHINENINNERE

• Die Verriegelungen des vorderen und hinteren Bedienfelds mit dem im Lieferumfang enthaltenen Schlüssel (e) öffnen. Hierzu nach rechts oder links drehen und die Klappen entfernen.







• Vorne und hinten mögliche Teigrückstände (Abb. 5) aufsaugen. Wenn notwendig, mit Wasser und neutraler Seife befeuchten und die Rückstände mit einem weichen Tuch entfernen.





• Am Ende die Inspektionsplatten wieder ausrichten und mit den entsprechenden Verriegelungen schließen.

Um ein gleichbleibendes Niveau bei Hygiene und Betrieb beizubehalten, ist es empfehlenswert, monatlich die ordentlichen Wartungsarbeiten durchzuführen.

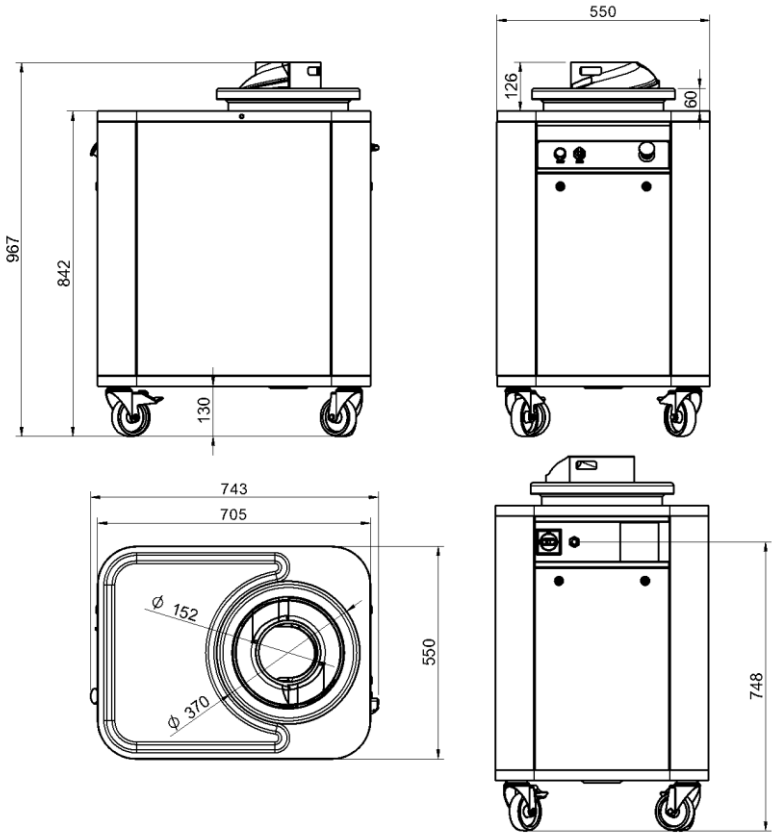
11 - TECHNISCHE DATEN

11.1 - ZUGELASSENE GEWICHTE (Mindest- und Maximalgewicht) - ALLGEMEINE ANGABEN

Mindestgewicht (g)	Maximalgewicht (g)	Stundenleistung (St./h)	Zylinderumdrehungen (rpm min.-max.)	Geräuschstärke (dB)	Gewicht (kg)	Spannung (V)	Netzfrequenz (Hz)	Phasen
50	1000	1200	16 - 75	< 70	97	220	50/60	1

11.2 – AUSSENANSICHTEN DES PRODUKTS

Abmessungen (H x B x T): 968 mm x 550 mm x 705 mm



Alle Maschinen entsprechen den EG-Richtlinien und werden in Italien hergestellt.

vitella

WAICO GROUP

Vitella by WAICO
Via Scotte, 1 - Isola Vicentina - 36033 (VI) - ITALY
Tel. +39 0445 1716598 - info@waicogroup.com

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