

SCHNELLWURSTFÜLLER



- BITTE LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH.

1.Einführung :

Die SF-Serie der schnellen Wurstfüller ist für Fleisch verarbeitende Unternehmen und Catering geeignet, um Wurst und Schinkenwurst zu füllen usw. Die Maschine nutzt den Hydrozylinder zum Vorwärtsschieben und verwendet den Fußschalter. Die elektrischen Elemente und die Flüssigkeitsdruckelemente, bei denen es sich um importierte oder in China hergestellte Qualitätsprodukte handelt, haben eine konstante Leistung.

2.Gebrauchsanweisung:

- a.Bitte beachten Sie das Typenschild, um das richtige Netzgerät auszuwählen. Die Stromversorgung muss einen sicheren Erdungsleiter haben.
- b.Bei dreiphasiger Stromversorgung achten Sie bitte auf die Drehrichtung des Motors. Die Maschine kann nicht normal arbeiten, wenn sich der Motor gegenläufig dreht; bitte tauschen Sie zwei der Dreiphasen nach Belieben aus.
- c.Geben Sie die gemischte Fleischfüllung in die Schüssel und schließen Sie den Druckdeckel.
- d.Setzen Sie das Gehäuse auf und stellen Sie den Umschalter auf die Position "im Uhrzeigersinn", wenn Sie den Fußschalter betätigen, fängt es an, die Wurst zu füllen.
- e.Stellen Sie den Umschalter auf die Position "gegen den Uhrzeigersinn" und treten Sie dann auf den Fußschalter, damit der Kolben auf den Boden der Schüssel zurückkehrt.

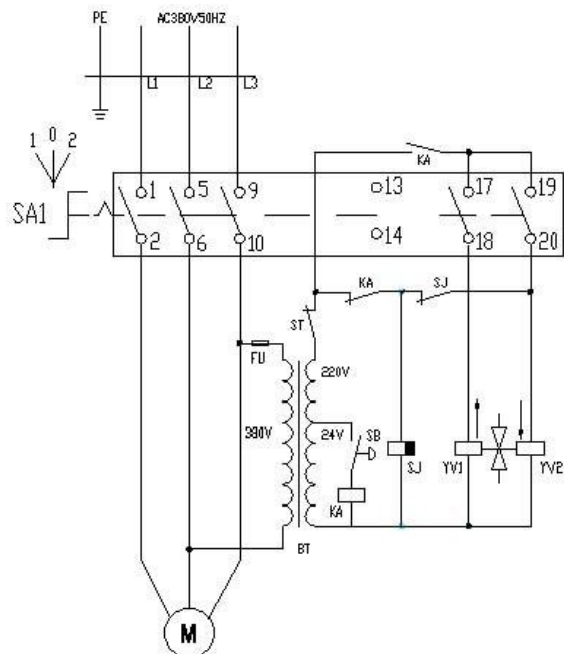
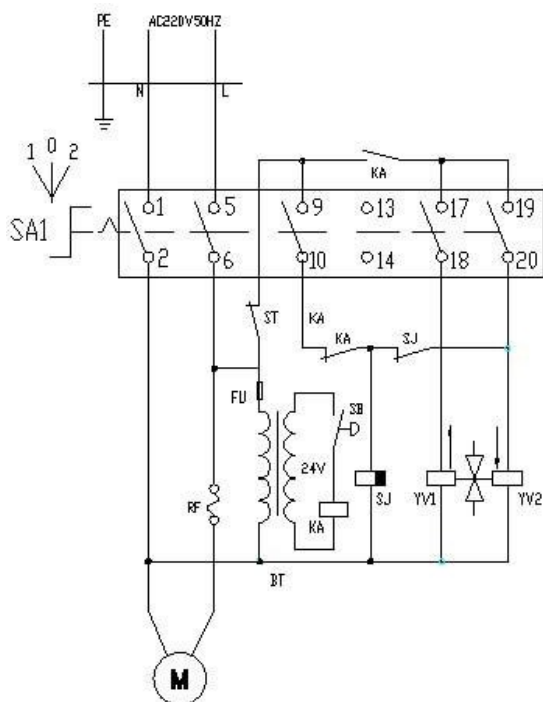
3.Service und Wartung :

- a.Vor oder nach dem Gebrauch, reinigen Sie bitte die Schüssel, Druckdeckel, das Gehäuse und das Rohr
- b.Drehen Sie das Druckventil, das sich unter dem Anlussteil befindet, so können Sie die Rücklaufgeschwindigkeit des Kolbens einstellen.
- c.Bitte demontieren Sie die hydraulischen Elemente nicht, sollte das hydraulische System ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann zur Wartung.

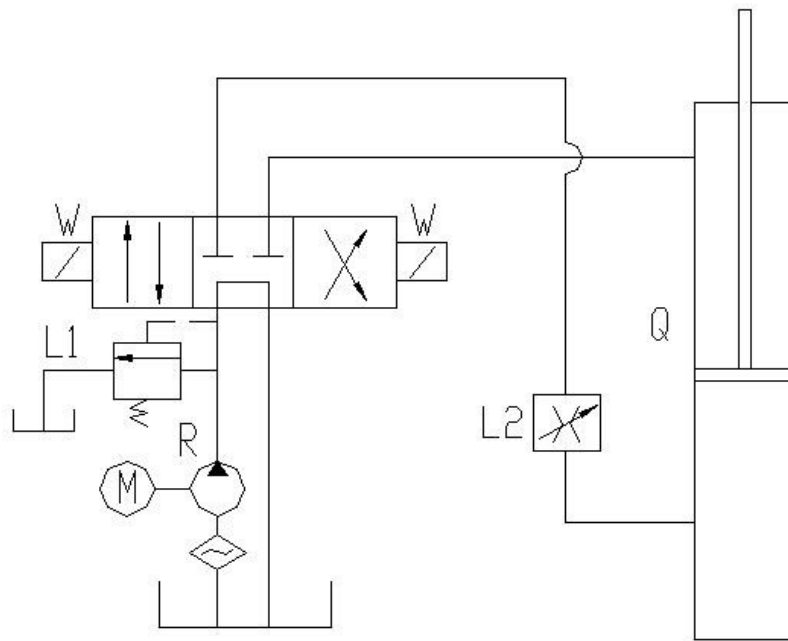
4. Technische Daten:

Modell	Umfang	Frequenz	Spannung	Leistung	Produktivität	Netto Gewicht	Maß
WFMHB15	15 L	50 Hz/60Hz	110V ~ 220V ~ 230V ~ 380V 3~	0.75 kW	300 kg/h	120 kg	600x400x1240
WFMHB26	26 L	50 Hz/60Hz		1.1 kW	400 kg/h	140 kg	640x485x1240
WFMHB35	35 L	50 Hz/60Hz		1.5 kW	600 kg/h	160 kg	735x560x1240

5. Stromlaufplan



6. Hydraulisches Druckdiagramm



7. Explosionszeichnung des hydraulischen Stopfers

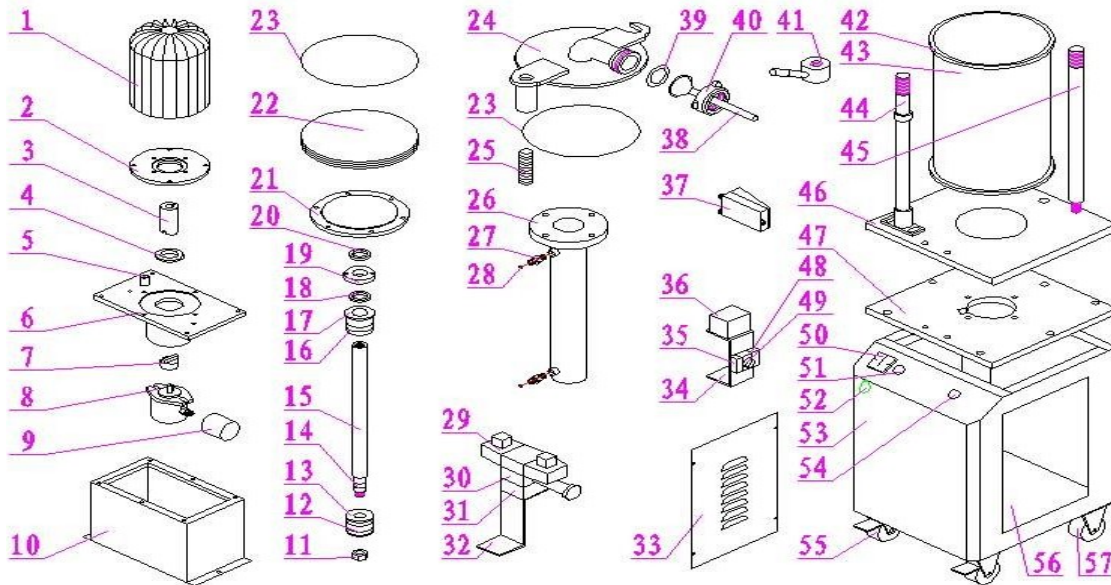


Bild	Teil Nr.	Name des Teils	Bild	Teil Nr.	Name des Teils
1	SF- 1	Motor	29	SF-29	Magnetventil
2	SF- 2	Flansch	30	SF-30	Überlaufventil
3	SF- 3	Motoranschluss	31	SF-31	Schaltungsblock
4	SF-4	Öldichtung	32	SF-32	Tragrahmen
5	SF-5	Ölkastendeckel	33	SF-33	Seitenplatte
6	SF-6	Ölkastenplatte	34	SF-34	Tragrahmen
7	SF-7	Anschluss Ölpumpe	35	SF-35	Sicherung
8	SF-8	Ölpumpe	36	SF-36	Transformator
9	SF-9	Filter	37	SF-37	Fußpedal
10	SF-10	Ölkasten	38	SF- 38	Stopfstutzen
11	SF-11	Schrauben	39	SF-39	Dichtung für Düse

12	SF-12	Externe Dichtung für Öltankkolben	40	SF-40	Kleeblattmutter
13	SF-13	Öltankkolben	41	SF-41	Zylinder Feststellschraube
14	SF-14	Interne Dichtung für Öltankkolben	42	SF-42	Dichtung für Zylinder
15	SF-15	Kolbenstange	43	SF-43	Zylinder
16	SF-16	Äußere Dichtung für Führungshülse	44	SF-44	Bar
17	SF-17	Führungshülse	45	SF-45	Bar
18	SF-18	Innere Dichtung für Führungshülse	46	SF-46	Platte
19	SF-19	Staubschutzhülle	47	SF-47	Trägerplatte
20	SF-20	Innere Dichtung für Staubschutzhaube	48	SF-48	Relais
21	SF-21	Kolben Tragrahmen	49	SF-49	Zeitschaltuhr
22	SF-22	Stößel/Kolben	50	SF-50	Schalter
23	SF-23	Dichtung für Kolben	51	SF-51	Notschalter
24	SF-24	Obere Abdeckung	52	SF-52	Überlastungsschutz
25	SF-25	Quelle	53	SF-53	Hauptteil
26	SF-26	Öltank	54	SF-54	Drosselklappe
27	SF-27	Öltankanschluss	55	SF-55	Rollen
28	SF-28	Dichtung für Öltankanschluss	56	SF-56	Umschlagrückseite
			57	SF-57	Universal-Rollen



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0