

MSM50

ggmgastro
INTERNATIONAL

**INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG FÜR EINE
MEHLSIEBMASCHINE**





Der Mehlsichter MSM50 ist eine sehr nützliche Maschine für Bäckereien, Hotels, Restaurants und Konditoreien. Die Hauptfunktion des Mehlsichters besteht darin, alle Klumpen im Mehl zu entfernen, um einen weichen Teig zu erhalten, und auch Fremdkörper zu entfernen, die durch Mehlsäcke verunreinigt sein könnten. Mehlsiebe verbessern auch die Produktqualität, indem sie eine bessere Sauerstoffversorgung des Mehls ermöglichen.

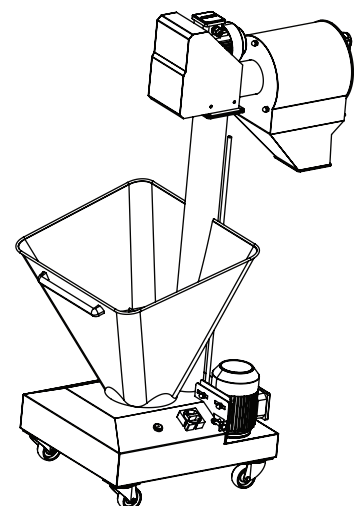
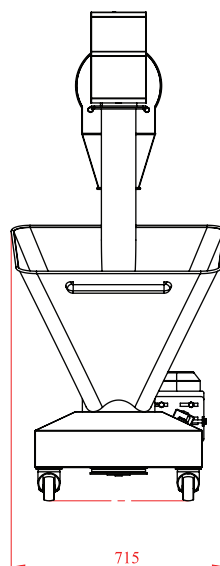
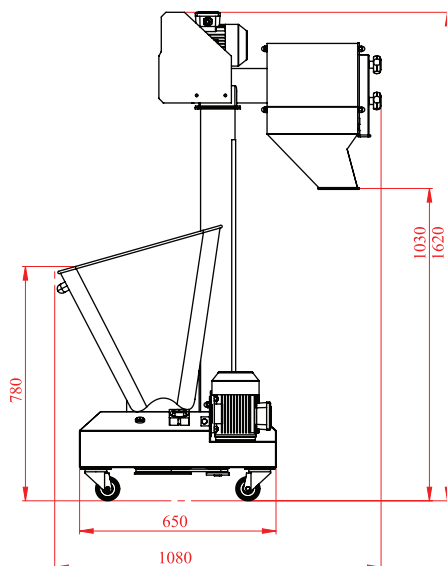
MSM50-Sichter sind tragbare, praktische und effiziente Maschinen zum schnellen und präzisen Sieben von Mehl.

Produktspezifikationen

- 50 kg Mehl siebt in -1,5 min
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl der Qualität 304
- Leiser Betrieb, lange Lebensdauer
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl der Qualität 304
- Auf Rädern und tragbar
- Müllsack verfügbar
- Schnelle Entleerung vom Auslauf in die Knetschüssel

Technische Details

Kapazität	50 kg
Breite	1080
Höhe	1620



■ Wichtige Informationen und Warnhinweise

- Aus Sicherheitsgründen sollten Sie dieses Handbuch sorgfältig lesen, bevor Sie Ihre Maschine benutzen.
- Die Maschine wird mit 380 Volt Strom betrieben.
- Bevor Sie Mehl in die Maschine einfüllen, schalten Sie den Schalter ein und starten Sie die Maschine.
- Überprüfen Sie, ob die Maschine in Richtung der Pfeilmarkierung arbeitet.
- Wenn sich die Maschine in Pfeilrichtung dreht, können Sie das Mehl einfüllen.
- Unser Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Probleme, die durch unsachgemäßen Gebrauch der Maschine entstehen können.
- Der Bediener der Maschine muss sich vergewissern, dass sich niemand in der Nähe der Maschine aufhält, bevor er die Maschine in Betrieb nimmt.
- Unser Unternehmen haftet nicht für Unfälle, die durch das Entfernen der Sicherheitselemente an der Maschine verursacht werden. Die Arbeitsteile der Maschine müssen regelmäßig auf Lockerung und Gefahr überprüft werden.
- Im Falle einer Funktionsstörung der Maschine muss diese sofort abgeschaltet und neu gestartet werden. Sollte das technische Personal das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an unser Unternehmen.
- Es ist auf jeden Fall verboten, die Spezifikationen der Maschine zu ändern.
- Wenn die Maschine an Feiertagen oder Wochenenden nicht benutzt werden soll, schalten Sie den Strom ab.

■ Die Verwendung des MSM50

- Bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, stecken Sie den Stecker in die Steckdose in dem Bereich, in dem sie arbeiten soll.
- Schalten Sie den Hauptschalter ein und vergewissern Sie sich, dass sich der Propeller der Maschine in Pfeilrichtung dreht, bei Rückwärtsdrehung schalten Sie den Stecker der Maschine ein und tauschen Sie die mittlere gelbe Erdung und andere Kabel aus. mittlere gelbe Erdung und andere Kabel aus.
- Leeren Sie das Mehl in die Maschine und schalten Sie den Hauptschalter ein. Die Maschine beginnt mit dem Sieben des Mehls. Schließen Sie den Hauptschalter, wenn die Mehlsiebung beendet ist.
- Prüfen Sie die Hauptmotorriemen der Maschine regelmäßig jeden Monat und spannen Sie die gelockerten Riemen an der Spannschraube vor dem Motor.

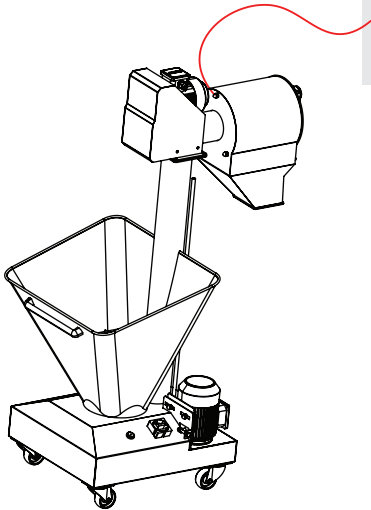
NICHT: Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte kein Mehl mehr im Gerät sein.

■ Wartung und Reinigung

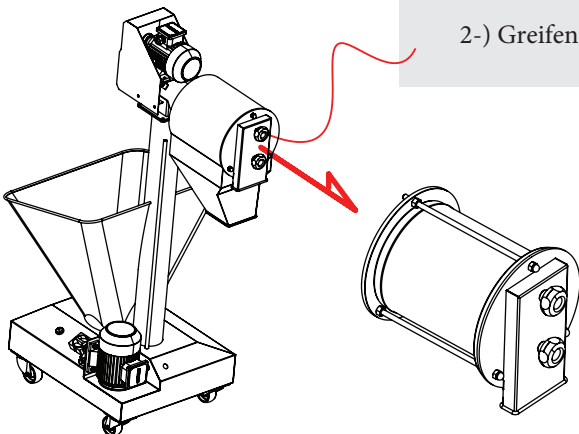
- Alle Installationsarbeiten und Reparaturen müssen von qualifiziertem Personal und in Übereinstimmung mit den allgemeinen Anweisungen durchgeführt werden. Das Gerät muss mindestens einmal im Jahr von qualifiziertem Personal, das vom Hersteller gestellt wird, überprüft werden.
- Reinigen Sie den Abfallsack an der Vorderseite des Geräts jede Woche.

WARNUNG: Alle Wartungs- und Inspektionsarbeiten müssen durchgeführt werden, nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

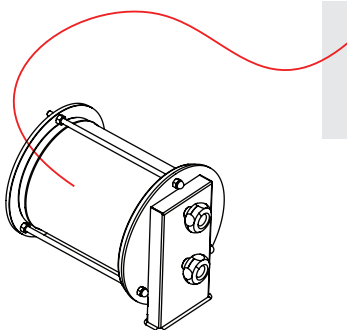
Anweisungen zum Reinigen und Austauschen



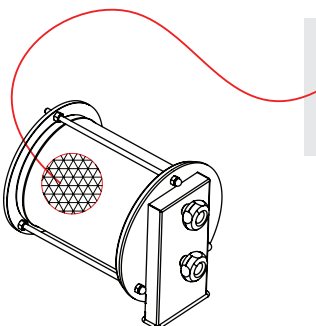
1-) Schrauben Sie die 3 Muttern auf dem Oberteil ab.



2-) Greifen Sie die Köpfe der Sternschrauben und ziehen Sie in Pfeilrichtung.



3-) Reinigen und montieren Sie Ihren Siebdrucker mit Druckluft.



4-) Wenn sich die verstopften Oberflächen Ihres Seidensiebs nicht öffnen lassen, entfernen Sie die Stahlklammern und ersetzen Sie Ihr Seidensieb durch ein neues.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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