

VOLUMETRISCHER TEIGTEILER INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH



VOLUMETRISCHER TEIGTEILER INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT.....	7
Handbuch.....	7
Warnschilder.....	8
Garantiebedingungen.....	9
ALLGEMEINEINFORMATIONEN.....	10
HerstellerUnternehmen.....	10
Informationen zum Produktetikett.....	10
BEIDERHERSTELLUNGVONBACKWAREN.....	11
Fertigungsdesign.....	11
INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE.....	12
Tabelle mit technischen Informationen	12
AllgemeineRegelnfürdasAuspackendesGeräts.....	13
1.TRANSPORT DES PRODUKTS	14
AllgemeineRegelnfürTransportvorgängeunddasAnhebenderMaschine.....	14
2INBETRIEBNAHME DER MASCHINE ALLGEMEINE REGELN.....	15
AllgemeineRegeln.....	15
2.1 Regeln für die Bevorratung der Maschine:	15
ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG UND WERKZEUGE ZUM HEBEN UND BEWEGEN DER MASCHINE	15
WennsichdieMaschineineinerKisteoderaufeinerPalettebefindet.....	15
Montageanleitung.....	15
Elektrischer Anschluss.....	15
FUNKTIONSPRINZIP	16
BEDIENUNGDERMASCHINE.....	17
Gewichtseinstellung.....	17
Geschwindigkeitseinstellung der Maschine.....	17
ERSATZTEILKATALOG	18
ERSATZTEILKATALOG	21
WARTUNGDERMASCHINE.....	27
Tägliche Wartung:	27
Jährliche Wartung:	27
ALLGEMEINE WARNHINWEISE	27
MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN UND GRÜNDE :.....	28

**VOLUMETRISCHER
TEIGTEILER
INSTALLATIONS- UND
BENUTZERHANDBUCH**

Broschüre

VDD v1.2 - 2021/10 -DE

VORWORT










Handbuch

- Die Montageanleitung ist Bestandteil des Geräts und enthält Informationen zur sicheren Montage des Geräts.
- Lesen Sie die gesamte Montageanleitung vor der Installation.
- Die Montageanleitung muss für den Monteur am Montageort stets zugänglich sein.
- Die Montageanleitung muss aufbewahrt werden, um die Lebensdauer des Geräts zu gewährleisten.
- GGM haftet nicht für Probleme, die sich aus der Verwendung des Ofens für einen anderen Zweck als den eigenen ergeben.
- Die Montageanleitung muss an den nächsten Betreiber des Geräts weitergegeben werden.

Zahlen

- Alle Abbildungen in diesem Handbuch sind beispielhaft.
- Sie können je nach dem aktuellen Gerät variieren.

Warnschilder

	In diese Richtung	Bewegen Sie sich in der durch die Pfeile angegebenen Richtung nach oben.
	Brüchig	Behandeln Sie das Paket vorsichtig.
	Trocken halten	So verpackt, dass es nicht mit der Außenluft in Berührung kommt.
	CE mark	Die Maschine erfüllt die grundlegenden Sicherheitsanforderungen.
	Gleichgewicht	Gibt den Punkt an, an dem die Maschine angehoben werden soll.
	Aufhängepunkt	Gibt an, wo die Seile oder Ketten befestigt werden müssen.
	Vorsicht	Eine gefährliche Situation kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
	Feuer	Feuergefahr!
	Hochspannung	Vorsicht, es besteht Lebensgefahr!
	Hohe Temperatur	Vorsicht, es besteht Lebensgefahr!
	Arbeitende Ersatzteile	Führen Sie keine Wartungs- und Reparaturarbeiten an beweglichen Teilen durch.

9S6 fVWV Yg YW

Nicht von der Garantie abgedeckt:

- Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungen,
- Fehlgebrauch des Gerätes,
- Bei Modifikationen oder technischen Änderungen am Gerät durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen,
- Nichtverwendung der Originalteile des Herstellers,
- Schäden durch mechanische Einwirkungen, die durch den Versand des Ofens durch den Kunden verursacht werden.
- Schäden, die durch die Unzulänglichkeit aller Netzsysteme, die den Ofen versorgen, entstehen.
- Fehlfunktionen, die durch Nachlässigkeit des Benutzers des Backofens entstehen können.
- Bei Reparaturversuchen des Ofens durch den Kunden oder nicht von GGM autorisierte Personen während der Garantiezeit
- Aufgrund von Fehlfunktionen, die bei Elektromotoren auftreten können.
- Aufgrund von Fehlfunktionen, die bei allen elektrischen Materialien auftreten können.
- Bei Nichteinhaltung der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Regeln.
- In Fällen, in denen die Einstellungen des Ofens vermischt und verfälscht werden.

Informationen zum Produktetikett

The diagram shows a rectangular product label with a pink border. It contains the following fields and labels:

- 1**: Manufacturer information (top left corner).
- 2**: TYP (TYPE) field with placeholder text "XXXXXXXXXXXXXX".
- 3**: GEWICHT (kg) / WEIGHT (Kg) field with placeholder text "XXX".
- 4**: MASCHINENTYP (MACHINE TYPE) field with placeholder text "XXXX XXX".
- 5**: KONSTR. JAHR (CONSTR. YEAR) field with placeholder text "XX/XX".
- 6**: SERIENNUMMER (SERIAL NUMBER) field with placeholder text "XX X XXX".
- 7**: CE mark.
- 8**: Voltage (V) field with placeholder text "XXX".
- 9**: Frequency (HZ) field with placeholder text "XX/XX".
- 10**: Power (kW) field with placeholder text "XX".

1. Herstellerfirmen-Information
2. Typ der Maschine
3. Gewicht der Maschine
4. Modell der Maschine
5. Datum der Herstellung
6. Seriennummer
7. CE-Kennzeichnung
8. Betriebsspannung
9. Arbeitsfrequenz
10. Arbeitsleistung

BEI DER HERSTELLUNG VON BACKWAREN

Fertigungsdesign

1. Im gesamten Bereich sollten bei der Aufstellung von Fertigungseinrichtungen Lücken gelassen werden, um eine Überprüfung und Reinigung zu ermöglichen.
2. Beim Aufstellen der Maschinen müssen alle Verbindungsstellen geschlossen werden, um keine Lücken zu hinterlassen.
3. Der Boden, auf dem die Maschinen aufgestellt sind, muss für die Reinigung zugänglich sein oder sollte vollständig geschlossen sein.
4. In den Fällen, in denen die Geräte durch Abschnitte wie Decken, Böden oder Wände hindurchgehen, müssen zwischen der Maschine und der Wand ausreichende Abstände für die Reinigung vorgesehen werden, oder die Maschine muss so an der Wand befestigt werden, dass kein Spalt entsteht.
5. Die Zusatzeinrichtungen müssen zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar und wieder montierbar sein.
6. Die Arbeitsfläche sollte mit einem harten, glatten, leicht zu reinigenden und nicht saugfähigen Material bedeckt sein.
7. Für die Isolierung sollte nicht saugfähiges Material verwendet werden. Diese Flächen müssen zugänglich sein.
8. Bei der Lagerung von Produkten sollte die Stapelung auf Paletten erfolgen, die einen Abstand von mindestens 100 mm zum Boden aufweisen.
9. Die zum Sammeln von Abfällen und Abwässern verwendeten Behälter müssen aus leicht zu reinigendem Material bestehen und ein ausreichendes Volumen aufweisen.
10. Türen und Fenster, die außerhalb der Produktion geöffnet werden können, müssen so beschaffen sein, dass eine Verunreinigung von außen verhindert wird.
11. In den Waschräumen ist für eine ausreichende Belüftung zu sorgen.
12. Wasser und Wasserdampf, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, sollten trinkbares Wasser sein.
13. Rohre, Ventile und Verbindungen, die für flüssige Materialien verwendet werden: Für diese Teile sollten entweder „Vor-Ort-Reinigungsprogramme“ angewandt werden oder Systeme, die leicht demontiert und montiert werden können.
14. Alle festen Rohrleitungen müssen isoliert sein, um Kondensation zu verhindern.
15. In den Reinigungsbereichen müssen die erforderlichen Abwassersysteme installiert werden.
16. Das Gefälle des Bodens muss so beschaffen sein, dass eine Ansammlung von Wasser auf der Oberfläche verhindert wird.
17. Die Lampen müssen so geschützt sein, dass sie nicht herunterfallen und zerbrechen können.
18. Elektrische Kabel müssen befestigt werden (Berührung mit dem Boden muss verhindert werden).
19. Die elektrischen Bauteile der Maschinen müssen ausgeschaltet sein, um Staubbildung zu vermeiden. Das Eindringen von Wasser in die Schalttafeln muss verhindert werden.
20. Maschinenteile wie Ventilatoren und Motoren müssen zugänglich gelagert werden.

INFORMATIONEN ÜBER DIE MASCHINE

Zweck der Verwendung: Die volumetrische Teigteilmaschine gewährleistet die Zubereitung von Brotteig, indem sie den in Teigknetmaschinen zubereiteten Teig in das gewünschte Gewicht schneidet. In dieser Maschine sind die Schneidetrommel und der Saugkolben vorhanden, damit der Teig durch die Bewegung des Kolbens in den Zylinder gezogen und geschnitten werden kann, ohne dass der Teig durch die Drehbewegung des Zylinders komprimiert wird. Sie verarbeitet die empfindlichsten Teigsorten und arbeitet so, als ob sie von Hand geschnitten würde, ohne sie zu verschleifen. Die Metallflächen, die mit dem Teig in Berührung kommen, werden automatisch geschmiert. Auf diese Weise werden Präzision und eine lange Betriebsdauer gewährleistet. Der Teigbehälter ist aus rostfreiem Stahl und hat ein Fassungsvermögen von 60 kg Teig. Bei dieser Maschine ist eine Reinigung des Schneidsystems nicht erforderlich. Die Gewichtseinstellung ist mit manueller und automatischer Gewichtseinstellung gefertigt. Die Mehlkammer an der Vorderseite der Maschine sorgt dafür, dass der Teig nicht an den Zylindern klebt. Es gibt zwei Aybolts (Stahlringe), um den Transport auf der Maschine zu ermöglichen. Die Maschine hat eine Ölpumpe für den bequemen Betrieb der Trommel. In der Maschine wird lebensmittelechtes Sonnenblumenöl verwendet. Alle Materialien, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind lebensmitteltauglich ausgewählt.

Auf dem Band befindet sich eine Teigfaltkette, die den Teig rollen lässt. Im Inneren des Gehäuses an der Vorderseite der Maschine befinden sich eine Ölwanne und Zahnräder. Die Maschine stoppt automatisch durch einen Schalter (Endschalter), wenn dieses Gehäuse geöffnet wird.

Tabelle mit technischen Informationen

MODELL				TPM110	
Gramm	gr			100-600	
Schneidekapazität	pcs	1.100 - 2.200			
Fassungsvermögen des Trichters	Kg	70			
Stärke der Verbindung	Kw	1,5 (380V / 50-60 Hz / 3 Phase)			
Gewicht	kg	385			
Äußere Abmessungen	cm	(W) Breite: 65 (L) Länge: 150 (H) Höhe: 115			

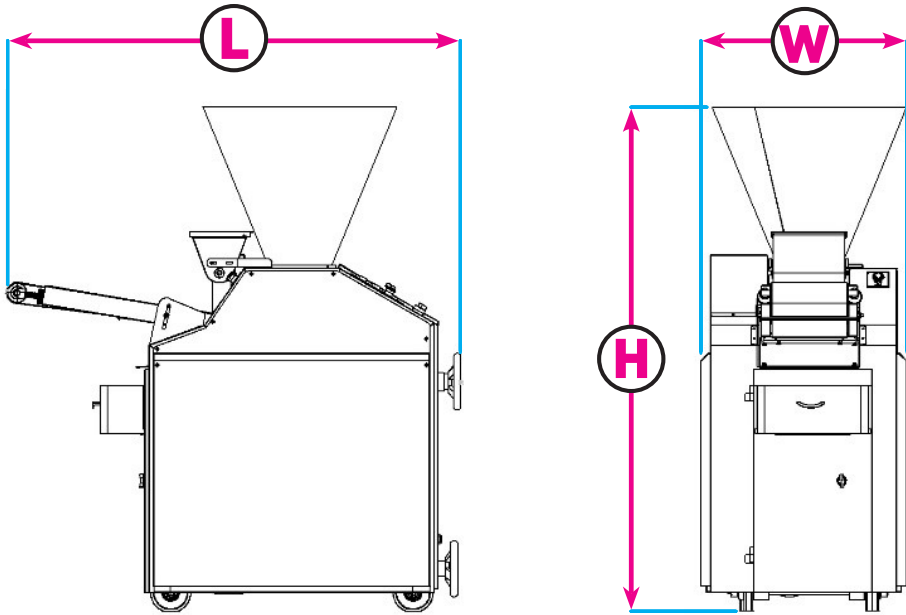
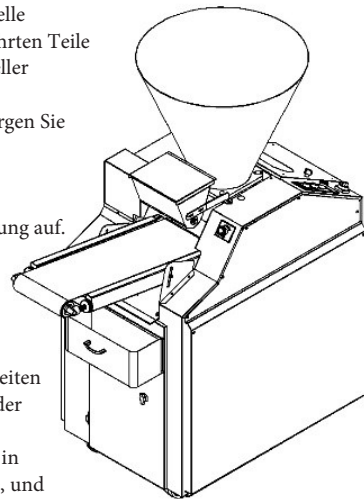


Abbildung 1

Allgemeine Regeln für das Auspacken des Geräts

- Bevor Sie das Gerät auspacken, überprüfen Sie es auf eventuelle Transportschäden. Prüfen Sie, ob alle im Lieferschein aufgeführten Teile vorhanden sind. Falls Teile fehlen, informieren Sie den Hersteller innerhalb von 24 Stunden.
- Wenn die Installation der Maschine abgeschlossen ist, entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
- Bewahren Sie die zum Anheben der Maschine verwendeten Materialien an einem geeigneten Ort für die spätere Verwendung auf.



Die Verpackungsstruktur des Produkts wird gemäß den weltweiten und europäischen Normen ausgeführt. Nachdem der Prozess der Maschinenkontrolle abgeschlossen ist, wird das Produkt mit Luftpolsterfolie verpackt, mit Stretch-Nylon komprimiert und in einen Karton gelegt, der gemäß den Normen entworfen wurde, und für den Versand vorbereitet.

1. TRANSPORT DES PRODUKTS

Allgemeine Regeln für den Transport und das Anheben der Maschine

- Überprüfen Sie vor Beginn der Arbeiten den gesamten Transportbereich, den Abstellbereich des Fahrzeugs, das den Transport durchführt, und den Bereich, in dem die Maschine aufgestellt wird. Vergewissern Sie sich, dass es keine gefährlichen Situationen gibt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tragfähigkeit des Fahrzeugs, mit dem die Maschine angehoben und transportiert werden soll, ausreichend ist. Die Gewichte sind auf der Verpackung aufgedruckt und/oder in dieser Anleitung enthalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Hebeseile und Kettentypen zugelassen sind und dass die vom Hersteller angegebene Tragfähigkeit deutlich auf den Seilen vermerkt ist. Prüfen Sie die Hebeseile vor der Verwendung auf Beschädigungen und Verschleiß.
- Machen Sie keine Knoten in die Hebeseile, knicken Sie sie nicht und befolgen Sie die vom Hersteller angegebenen Regeln. Dieselben Regeln gelten auch für Ketten und Umreifungen.
- Achten Sie besonders auf den mittigen Ausbau der Maschine.
- Wenn die Maschine aufgestellt ist und sich bewegt, dürfen Sie nicht auf sie klettern und auch nicht unter sie gehen.
- Es ist darauf zu achten, dass sich keine unbefugten Personen auf der Ladefläche aufhalten.
- Um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden, müssen alle Bediener in einem sicheren Abstand stehen, während die Maschine angehoben wird.
- Beim Abnehmen der Maschine sollte darauf geachtet werden, dass das System nicht erschüttert wird.
- Danach können bei der Auslieferung je nach Wunsch Ketten oder Gurte verwendet werden.

Hebewerkzeug, das zum Entfernen der Maschine verwendet wird; muss über eine ausreichende Hubkapazität und Gabellänge verfügen.



2. INBETRIEBNAHME DER MASCHINE ALLGEMEINE REGELN

Allgemeine Regeln

- Die Installation erfolgt durch das Personal des Herstellers oder durch das vom Hersteller autorisierte Personal.
- Der Hersteller haftet nicht für Fehler bei der Installation durch nicht autorisiertes Personal. Trotz der Arbeitsgarantie haftet der Hersteller nicht für Fehler, die bei der Installation durch nicht autorisiertes Personal auftreten.
- Der Hersteller haftet nicht für den Ort, an dem die Maschine installiert wurde, und auch nicht für deren technische und rechtliche Konformität.
- Alle Arbeiten müssen nach den Anweisungen eines einzigen autorisierten Mitarbeiters durchgeführt werden.
- Die Bediener und die Ihnen zur Verfügung stehenden Personen müssen eine für den Betrieb geeignete Schutzkleidung tragen.

Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, Schäden und Funktionsstörungen der Maschine, die durch Nichtbeachtung der in diesem Abschnitt genannten Vorschriften entstehen.

2.1 Regeln für die Lagerung der Maschine:

- Das Gerät muss an einem geschlossenen Ort gelagert werden, der vor Staub, Feuchtigkeit und Wärmequellen geschützt ist.
- Die zulässigen Medienwerte für die Lagerung sind wie folgt: Temperatur: -5 °C bis 45 °C
- Maximale Luftfeuchtigkeit: 60%.

ERFORDERLICHE AUSRÜSTUNG UND WERKZEUGE ZUM HEBEN UND TRANSPORTIEREN DER MASCHINE

Wenn sich die Maschine in einer Kiste oder auf einer Palette befindet

- Der Gabelstapler muss eine ausreichende Tragfähigkeit haben. Oder,
- Krane und Geräte (Seile, Gurte oder Ketten) müssen eine ausreichende Tragfähigkeit haben.

Montageanleitung

- Der Bereich, in dem die Maschine aufgestellt wird, muss sicher sein. Der Aufstellungsraum muss ausreichend belüftet und beleuchtet sein.
- Die Raumtemperatur sollte nicht weniger als +5 °C und nicht mehr als +40 °C betragen. Die Luftfeuchtigkeit sollte zwischen 40% und 75% liegen.
- Der für Arbeiten, Reinigung und Wartung erforderliche Mindestabstand (Form) zur Wand muss eingehalten werden. Dadurch wird eine sichere Situation gegen Reibung zwischen der Wand und der Maschine gewährleistet.

Elektrischer Anschluss

- Der elektrische Anschluss sollte 380 V AC-220 V AC 50 Hz betragen. Prüfen Sie die Kompatibilität der Schalttafelspannung mit der Netzspannung.

FUNKTIONSPRINZIP

Die Maschine basiert auf dem Prinzip des volumetrischen Schneidens des in die Teigkammer (Trichter) eingefüllten Teigs mit dem durch das Vakuumsystem eingestellten Gewicht und dem Füllen der Trommelkammer (Abbildung 2). Diese Methode ermöglicht es, den Teig zu schneiden, ohne ihn zu quetschen oder zu verdichten. Auf diese Weise sterben die Zellen des Teigs nicht ab, wodurch der Teig eine bessere Form erhält und gesünder ist. Die Quellzellen des komprimierten Teigs verschwinden, so dass er nicht den erforderlichen Quellpunkt erreicht.

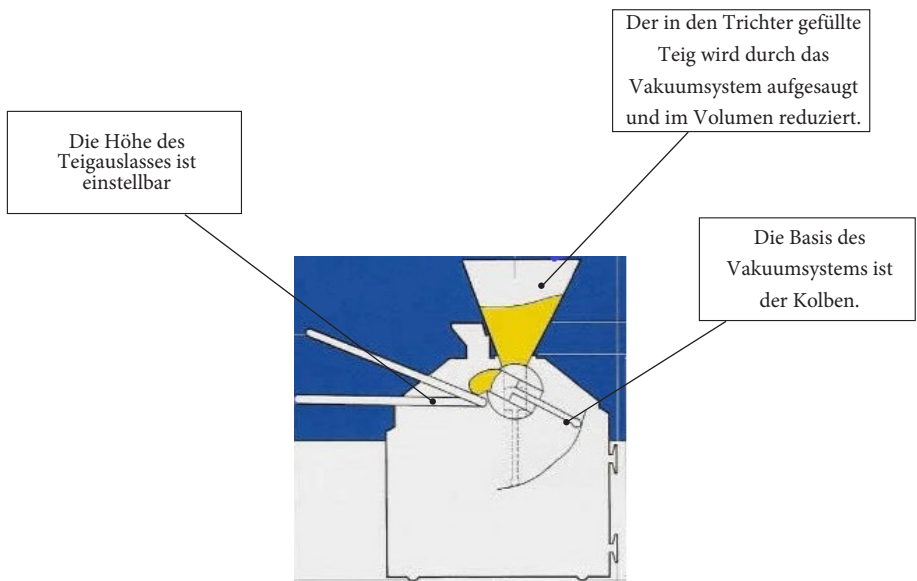


Abbildung 2

BEDIENUNG DER MASCHINE

Eine ausreichende Menge Öl (der Öltank muss bis zu 80 % gefüllt sein) sollte gemäß den lebensmittelrechtlichen Vorschriften in die Maschine eingefüllt werden, deren Installation und Elektroinstallationsanschluss vorgenommen wird. SIE SOLLTE NICHT OHNE ÖL BETRIEBEN WERDEN. Wenn die Maschine nach einer langen Wartezeit nach der Herstellung in Betrieb genommen wird, wird die Bewegung des Ziehens des ersten Kolbens ein wenig laut sein, dies ist normal.

Wenn die Maschine in der Zugposition des Kolbens ist, hat der Motorriemen Schwierigkeiten, den Kolben zu ziehen, die Riemenspannung ist niedrig, die Riemenspannung muss angepasst werden. Die normale Riemenspannung sollte etwa 2 cm betragen, wenn man von Hand gegen den Riemen drückt. Wenn die Riemenspannung

über dem Normalwert liegt, erwärmt sich der Riemen nach einer gewissen Zeit nach der Arbeit. Damit die Maschine effizient arbeiten kann, sollte bei der ersten Inbetriebnahme auf diese Situation geachtet werden und die notwendige Einstellung vorgenommen werden.

Die Maschine sollte ohne Teig betrieben werden und die vollständige Umsetzung der Schmierfunktion sollte befolgt werden. Die Selbstschmierung der Maschine dauert etwa 1-2 Minuten, wenn Öl aus dem Öltank auf die Rückseite der Trommel gelangt.

Außerdem sollte das Teigband aus der durchsichtigen Nylon-Schutzverpackung genommen und überprüft werden, ob es während der Arbeit gleichmäßig auf dem Bandtisch läuft, und wenn sich das Band in irgendeine Richtung verschiebt, sollte es von der Bandspannvorrichtung wieder ins Gleichgewicht gebracht werden.

Die Mehlsektion sollte mit einer ausreichenden Menge Mehl gefüllt werden, und die erforderliche Mehlstreuung sollte über den Mehl-Einstellmechanismus eingestellt werden.

Nach all diesen Vorgängen ist die Maschine einsatzbereit, die Schneidefunktion kann ausgeführt werden, indem der Teig in den Bunker (Teigkammer) gegeben wird. Der Bunker muss leicht geschmiert werden, damit der Teig leicht fließt.

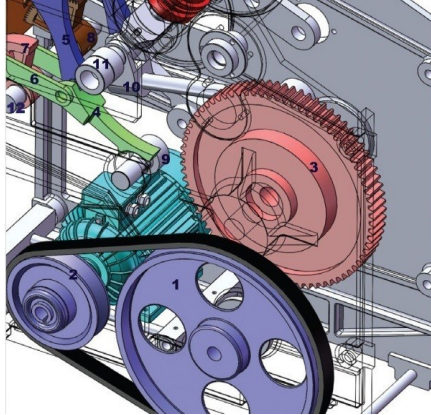
Wenn die Maschine die normale Arbeitshöhe erreicht hat (wenn die oben genannten Verfahren durchgeführt wurden), ist die Maschine bereit, den Teig zu schneiden, und der Teigbehälter wird durch Anhalten gefüllt. Die Tatsache, dass der Teig vollständig in den Trichter gefüllt ist, ermöglicht ein genaueres Arbeiten der Maschine. Daher sollte der Teig kontinuierlich verstärkt werden und das Vakuumsystem sollte fehlerfrei arbeiten. Wenn der Teig die unteren Ebenen des Trichters erreicht, kann dies zu Ergebnissen führen, die nicht den gewünschten Gewichtswerten entsprechen.

Gewichteinstellung

Das Gewicht der geschnittenen Teige sollte mit Hilfe einer Waage gemessen werden, und die für das gewünschte Gewicht erforderliche Einstellung sollte am Schwungrad zur Gewichteinstellung vorgenommen werden (Abbildung 6). Wichtig ist dabei, dass die Gewichteinstellung bei laufender Maschine erfolgt, da sonst die Maschine beschädigt werden kann.

Geschwindigkeitseinstellung der Maschine

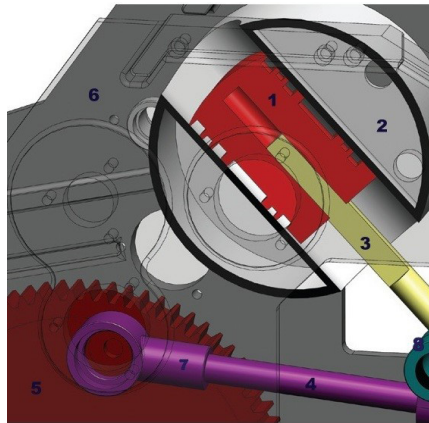
Die Teigschneidegeschwindigkeit der Maschine kann bei Standardmaschinen manuell über die Riemenscheibe eingestellt werden. Dank der Doppelkanal-Motorscheibe schneidet sie etwa 28 Stück/Minute Teig im kleinen Bandkanal und 32 Stück/Minute im großen Bandkanal. Sie können Ihre Maschine in Betrieb nehmen, indem Sie die Schnittgeschwindigkeit wählen, die Ihnen am besten passt. Neben der Verkürzung der Verschleißzeit der Maschine im Verhältnis zur Erhöhung der Schnittgeschwindigkeit der Maschine wird die ideale und empfohlene Teigschneidegeschwindigkeit und die Bedingung, sich im kleinen Bandkanal zu befinden, auf 28 Stück/Minute festgelegt.



ERSATZTEILKATALOG

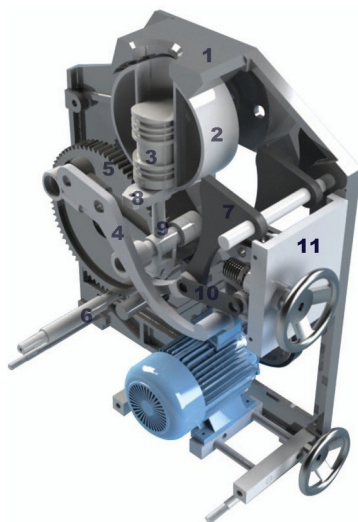
TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>1</u>	Große Riemenscheibe	K -127
<u>2</u>	Motorriemenscheibe	K -125
<u>3</u>	Großes Getriebe	K -126
<u>4</u>	Kleine Schiene	K -136
<u>5</u>	Große Schiene	K -137
<u>6</u>	Schiene Acht	K -132

TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>7</u>	Guss-Schloss	K -138
<u>8</u>	Getriebebeschleuse	K -139
<u>9</u>	Gummikeil	K -105
<u>10</u>	Pleuelstange u	K -122
<u>11</u>	Schienen rollensatz	K -103/4
<u>12</u>	40 Schacht	K -140



TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>1</u>	Kolben	K -106
<u>2</u>	Trommel	K -109
<u>3</u>	Kolbenstange	K -128
<u>4</u>	Verbindungsstange	K -133
<u>5</u>	Großes Getriebe	K -126
<u>6</u>	Hauptzugstange	K -134

TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>7</u>	Pleuellager	K -135
<u>8</u>	Pleuelstange U	K -122



TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>1</u>	Unter Bunkersattel	K -108
<u>2</u>	Trommel	K -109
<u>3</u>	Kolben	K -106
<u>4</u>	Sichelarm	K -129
<u>5</u>	Großes Getriebe	K -126
<u>6</u>	Kunststoff- Getriebewelle	K -130

TEILNUMMER	TEILNAME	TEILE-CODE
<u>7</u>	Schienen- Bausatz	K -131
<u>8</u>	Kolben stangenlager	K -119
<u>9</u>	Kolbenstange	K -128
<u>10</u>	Schiene 8	K -132
<u>11</u>	Schnecken radlager	K -110

<u>TEILBILDER</u>	<u>NAME DER TEILE</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Kunststoffgetriebe	K-101
	Exzentrische Riemenscheibe	K -102
	Kleine Schienenrolle	K -103
	Große Schienenrolle	K -104
	Gummikeil	K -105

<u>TEILBILDER</u>	<u>NAME DER TEILE</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Piston (60-70-80-90-110-130-150,mm)	K -106 (K -106/60), (K -106/70), (K -106/80), (K -106/90), (K -106/110), (K -106/130), (K -106/150)
	Halbmondastern	K -107
	Unter Bunker (Sattel) (60-60x2-70-80-90-110-130-150)	K -108 (K -108/60), (K -108/60x2), (K -108/70), (K -108/80), (K -108/90), (K -108/110), (K -108/130), (K -108/150)
	Trommel (60-60x2-70-80-90-110-130-150-mm)	K -109 (K-109/60), (K-109/60x2), (K-109/70),(K-109/80), (K-109/90), (K-109/110), (K-109/130), (K-109/150)
	Schneckenradlager	K -110

<u>TEILBILDER</u>	<u>TEILNAME</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Nutring (60-70-80-90-110-130-150)	K -111 (K -111/60), (K -111/70), (K -111/80), (K -111/80), (K -111/90), (K -111/110), (K -111/130), (K -111/150)
	Motorriemen 17×1525 LA	K -112
	Kleiner Gürtel 9,5×1525 LA	K -113
	Förderband 1600mm×220mm	K -114
	Pneumatischer Kniestück ¼ Gewinde, 10' Schlaucheinlass	K -115
	Ölfilter	K -116

<u>TEILBILDER</u>	<u>NAME DER TEILE</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Ölpumpe	K -117
	Schneckengetriebe	K -118
	Kolbenstangenlager	K -119
	Teigfaltkette	K -120
	Antrieb des Mehls	K -121
	Pleuelstange U	K -122

<u>TEILBILDER</u>	<u>NAME DER TEILE</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Riemenscheibe für Förderband	K -123
	Kleine Riemenscheibe	K -124
	Motorriemenscheibe	K -125
	Großes Getriebe	K -126
	Große Riemenscheibe	K -127
	Kolbenstange	K -128

<u>TEILBILDER</u>	<u>TEILNAME</u>	<u>TEILE-CODE</u>
	Rad	K-141
	Öltankdeckel-Sieb	K -142
	Staubschutzhaube Draum	K -143
	Kolben & Welle Stahlstift	K -147
	Fettabscheidersatz hinten (Rohr und Abstreifer)	K -145
	Bunker Six O-Ring	K – 146

WARTUNG DER MASCHINE

Damit die Maschine effizienter und mit höherer Leistung arbeiten kann und um Unfälle zu vermeiden, müssen die folgenden Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

Tägliche Wartung:

- Für die tägliche Wartung muss die Maschine zunächst vom Stromnetz getrennt werden.
- Teigreste auf der Maschine sollten gereinigt werden.
- Berühren Sie den Trichter nicht, während Sie die Wartung durchführen.
- Öl und Ölfilter sollten überprüft und/oder gereinigt werden.

Jährliche Wartung:

- Die Stromzufuhr muss unterbrochen werden. Die Maschine muss vom Stromnetz getrennt werden.
- Die Rückstände, die sich möglicherweise auf der Maschine angesammelt haben, werden mit einem feuchten, fusselfreien Tuch und ggf. einer weichen Bürste gereinigt.
- Schraubverbindungen werden überprüft und bei Lockerungen oder reparaturbedürftigen Stellen repariert.
- Riemen und Riemenscheiben werden überprüft. Verschlissene Riemen werden ausgetauscht.
- Bei gequetschten Kabeln und losen Kabelverbindungen werden diese ersetzt oder repariert.

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Wenn die Maschine nicht in Betrieb ist, sollte der Kolben in der Position belassen werden, in der der Teig zum Band befördert wird, und es sollten absolut keine Reinigungsarbeiten usw. durchgeführt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, sollte sie vom Stromnetz getrennt werden.
- Die Maschine sollte an die Erdungsleitung angeschlossen werden, die den Normen entspricht, in denen sie betrieben wird, und es sollte die Sicherheit von Leben und Eigentum gewährleistet sein.
- Das Schmiersystem der Maschine sollte ständig durch das Glas auf der Rückseite überprüft werden, und das Schmiersystem sollte regelmäßig sauber gehalten werden.
- Alle Probleme, die in der Schneidekammer der Maschine auftreten können, wie z. B. das Austreten von Metall usw. oder von elektrischen Bauteilen, sowie alle Probleme, die sich aus einem mageren Betrieb ergeben können, fallen nicht unter die Garantie. Darüber hinaus sollte die Maschine nicht von unbefugten Personen repariert, gewartet usw. werden.

MÖGLICHE FEHLFUNKTIONEN UND GRÜNDE :

<u>FEHLFUNKTIONEN</u>	<u>GRÜNDE</u>	<u>LÖSUNG</u>
Die Maschine funktioniert nicht	Es liegt ein Fehler in der Phasenfolge vor	Es sollte ein Phasenwechsel vorgenommen werden. Aufgrund des elektronischen Relaisystems in der Maschine wird bei einem Ausfall der Phasenfolge der Motor geschützt und nicht gestartet. In diesem Fall ist der Stecker am Ende des Maschinenkabels zu entfernen und die Phase zu wechseln.
	Die vordere Abdeckung ist offen	Die Frontabdeckung muss geschlossen sein. Zu Ihrer und der Sicherheit Ihrer Maschine wird beim Öffnen der Frontabdeckung während des Betriebs der Sicherheitssensor an der Abdeckung aktiviert, die Maschine stoppt sofort und die Frontabdeckung funktioniert nicht, wenn sie nicht geschlossen ist.
	Schaltflächen sind defekt	Schalter und Knöpfe sollten überprüft werden.
	Riemen gerissen/niedrige Spannung	Ersatzriemen montiert/Spannung geprüft.
	Die Not-Aus-Taste ist geschlossen	Der Notausschalter sollte sich öffnen.
	Der Digitalzähler hat den Strom durch Schließen des Kontakts abgeschaltet.	Normalerweise ist das kein Problem, aber wenn der digitale Zähler eine Fehlfunktion hat, kann die Zündung ausgeschaltet werden, das Gerät sollte überprüft werden.

<u>FEHLFUNKTIONEN</u>	<u>GRÜNDE</u>	<u>LÖSUNG</u>
Motor springt nicht an	Kabelverbindungen sind lose/abgetrennt.	Kabelverbindungen sollten überprüft werden
	Der Motor kann durchgebrannt sein	Den Motor austauschen, die Lager prüfen
	Es gibt einen Stromstoß im Netz.	Der Relaismotor startet erst, wenn der Stromstoß wieder normal ist.
Der Motor bleibt ständig stehen Das Geräusch des Motors nimmt zu	Es gibt einen Stromstoß im Netz	Das Problem löst sich von selbst, wenn der Stromstoß wieder normal ist. Wenn es weiterhin auftritt, müssen Sie den elektrischen Fehler überprüfen.
Es ist nicht geschmiert	Das Öl ist aus	Öl nachfüllen Mindestens 7 Liter Öl sollten gemäß den Lebensmittelvorschriften in den Öltank gefüllt werden.
	Der Filter ist verstopft	Der Filter muss gereinigt werden. Der Filter sollte in kurzen Abständen gereinigt werden.
	Schlauch ist verstopft	Die Schläuche sollten überprüft und gereinigt werden.
	Ölpumpe ist defekt	Die Pumpe muss gereinigt und ausgetauscht werden.
	Trommelkanäle sind verstopft	Trommelkanäle und pneumatische Krümmer sollten überprüft und gereinigt werden.
Kein Mehl	Der Mehlverstellmechanismus ist geschlossen.	Der Mechanismus zur Einstellung des Mehlsiebs sollte je nach Bedarf eingestellt werden.
	Der Mechanismus zur Bewegung des Mehls ist defekt.	Der Mechanismus zur Bewegung des Mehls sollte überprüft werden.
	Das Gurtband ist gerissen.	Der Riemen sollte durch einen neuen Riemen mit der passenden Größe ersetzt werden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com

info@ggmgastro.com

+49 2553 7220 0