

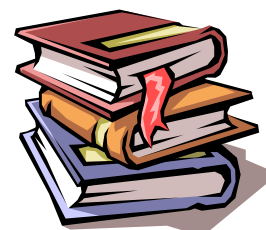
ggm gastro

Bäckerei-Teigausrollmaschine/Teigausroller - für Pizza- & Brotteig

Artikelnummer: BPTRMP1200

BENUTZUNGS- WARTUNGS- INSTALLATIONS- UND TECHNISCHE SERVICE ANLEITUNG

**LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG DIESES
GERÄTS DIE VORLIEGENDE
BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH!**



Das vorliegende Dokument unterliegt dem Urheberrecht. Es darf nicht ohne schriftliche Genehmigung vervielfältigt, überarbeitet und an Dritte weitergegeben werden. Texte, Zeichnungen und (strukturelle) Anpassungen können ohne Vorankündigung geändert werden. Diese können auch in diesem Dokument fehlen. GGM Gastro ist nicht für typographische Fehler verantwortlich.

VORRAUSSETZUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Um die beste Leistung zu erzielen, wird ausführlich beschrieben, was für die Einrichtung des Geräts erforderlich ist und welche Vorrichtungen für eine korrekte und dauerhafte Nutzung notwendig sind. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sie genau zu befolgen. GGM Gastro haftet nicht für Personen- und/oder Sachschäden, die durch einen Missbrauch der Maschine aufgrund der Missachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise entstehen.

GGM Gastro produziert hohe Qualität und ist qualifiziert, das Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2000 anzuwenden. Die Maschine wurde nach den erforderlichen TSE, TSEK, CE und GOST-R gebaut.

GARANTIE

Die Maschine wurde von GGM Gastro getestet und hat eine Garantie von 12 (zwölf) Monaten, ausgenommen aller elektrischen Teile. Die Annullierung von schützenden Teilen der Maschine, insbesondere der Sicherheitsvorrichtungen, führt zum Erlöschen der Garantie und somit zu keiner Haftung für eventuelle Personen- und/oder Sachschäden, die auf diese Entwendung oder Annullierung zurückzuführen sind.

Prüfen Sie bei der Anlieferung sofort, ob die Maschine während des Transports beschädigt wurde, und informieren Sie in diesem Fall den Spediteur;

- Transportunternehmen
- Versicherungsgesellschaft
- Agentur

Prüfen Sie, ob die eventuell erforderlichen Unterlagen vollständig sind, und melden Sie sich schriftlich innerhalb von 3 (drei) Tagen, wenn nicht.

INHALT

1. GERÄTSBESCHREIBUNG

- 1.1 ALLGEMEINE VORAUSSETZUNG
- 1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 1.3 BENUTZUNG DES GERÄTS
- 1.4 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN
- 1.5 TECHNISCHE DATEN

2. SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- 2.1 ELEKTRISCHE GERÄTE
- 2.2 GERÄUSCHPEGEL
- 2.3 SICHERHEITSHINWEISE

3. TRANSPORT, HEBEN UND AUFBAUEN

- 3.1 TRANSPORTANLEITUNG
- 3.2 INSTALLATIONSANLEITUNG
- 3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

4. BENUTZUNG DES GERÄTS

- 4.1 KONTROLLEN
- 4.2 AUSSER BETRIEB

5. WARTUNG UND REINIGUNG

- 5.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 5.2 REGELMÄSSIGE WARTUNG
- 5.3 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

6. ERSATZTEILE

- 6.1 WIE MAN BESTELLT
- 6.2 ERSATZTTEILLISTE

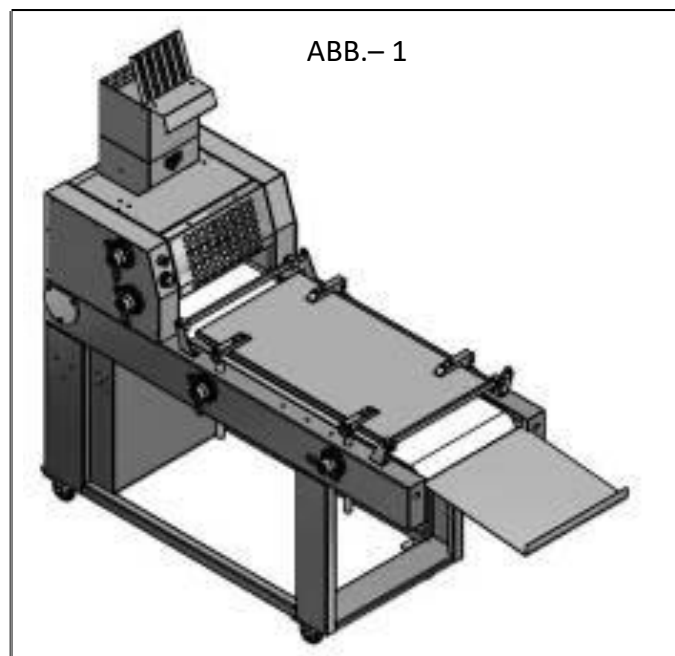
7. MASCHINENEINSTELLUNG

- 7.1 EINSTELLUNG FORMPLATTE
- 7.2 EINSTELLUNG DES ROLLENSPALTES
- 7.3 WIE MAN DIE FORMPLATTE ÖFFNET
- 7.4 BANDSPANNUNGSPROZESS
- 7.5 DRUCKPLATTE

1. GERÄTSBESCHREIBUNG

1.1 ALLGEMEINE VORAUSSETZUNG

Die Maschine wurde gemäß den geforderten Sicherheits- und Hygienestandards der Maschinenrichtlinie 89/392 CEE (und den nachfolgenden Änderungen 91/368/ CEE und 93/68/ CEE) und gemäß den EN REGULATIONEN (Europäische Normen) gebaut, die sich auf die Teigausrollmaschine für die Herstellung von Brot, Gebäck und anderen Backwaren beziehen. Alle Maschinendaten werden auf eine Aluminiumplatte geschrieben, die auf der Rückseite der Teigausrollmaschine angebracht ist, wie in ABB.1 beschrieben.



1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Bedienungsanleitung sollte bei der Wartung und Bedienung der Maschine verwendet werden.

1.1 Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und beachten Sie die Sicherheitsvorkehrungen.

1.2 Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe der Maschine auf, um eine Fehlbedienung oder -wartung zu vermeiden.

1.3 Diese Anleitung wurde nach dem letzten Entwurf der Teigausrollmaschine erstellt.

1.4 Der Hersteller ist nicht verantwortlich für die folgenden Fälle:

- Betrieb der Maschine unter den richtigen Bedingungen und an den richtigen Orten.
- Falsche elektrische Anschlüsse und Bedienung.
- Beachtung der Wartung..

1.3 BENUTZUNG DES GERÄTS

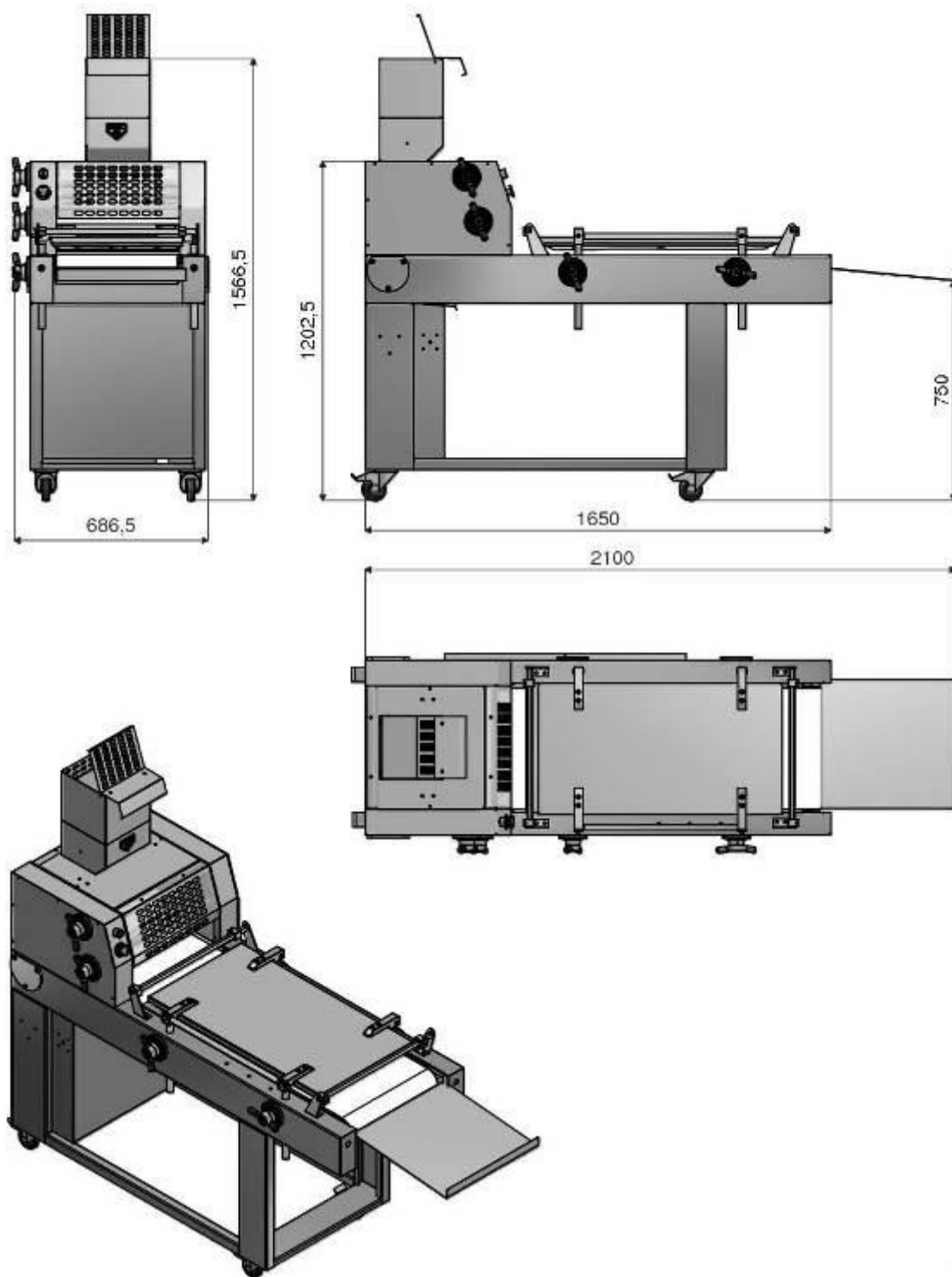
Die Teigausrollmaschine von GGM Gastro wurde für alle Arten der Teigverarbeitung in mittelgroßen Bäckereien entwickelt. Die Zentrierklappen aus rostfreiem Edelstahl befördern die Teigstücke in die Mitte der Formkopffrollen. Alle beweglichen Teile sind kugelgelagert und kleine Räder machen die Maschine leicht beweglich.

Die Teigausrollmaschine hat eine Kapazität von 3000 Stück Teig pro Stunde. **Minimales Teiggewicht ist 200 Gramm und Maximalgewicht ist etwa 1200 Gramm.** In diesem Bereich ist der Walzvorgang zylindrisch und die Länge beträgt etwa 420 mm. Die Teigausrollmaschinen sind für Teige mit einem Wasseranteil von 50 % besonders geeignet. Bei härteren (festeren) Teigsorten ist der Former nicht so effizient und präzise.

1.4 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

Es gibt keine besonderen Verwendungsbeschränkungen, abgesehen von der Teighärte, die mindestens 50 % Wasser im Verhältnis zum Mehlgewicht (kg), erfordert.

1.5 TECHNISCHE DATEN



2. SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

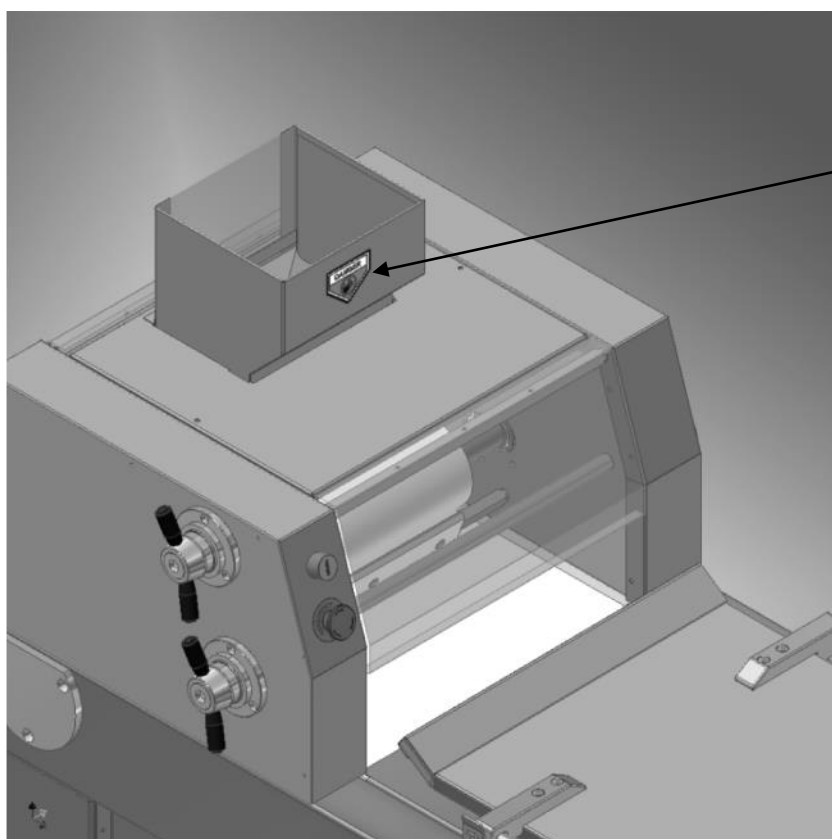
2.1 ELEKTRISCHE GERÄTE

Der elektrische Schaltplan der Teigausrollmaschine kann in der Anlage zu dieser Bedienungsanleitung eingesehen werden.

2.2 GERÄUSCHPEGEL

Das Gerät arbeitet mit dem Riementrieb, daher beträgt der Geräuschpegel fast 70 dB und entspricht den CE-Vorschriften.

2.3 SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR!

- Die gefährlichsten Teile der Teigausrollmaschine sind die Walzen.
- Nehmen Sie die Maschine niemals in Betrieb, bevor Sie die obere Abdeckung montiert haben.

3. TRANSPORT, HEBEN UND AUFBAUEN

3.1 TRANSPORTANLEITUNG

Das Nettogewicht der Teigausrollmaschine beträgt 220 kg. Die Maschine sollte auf Paletten transportiert und mit Nylon verpackt werden.

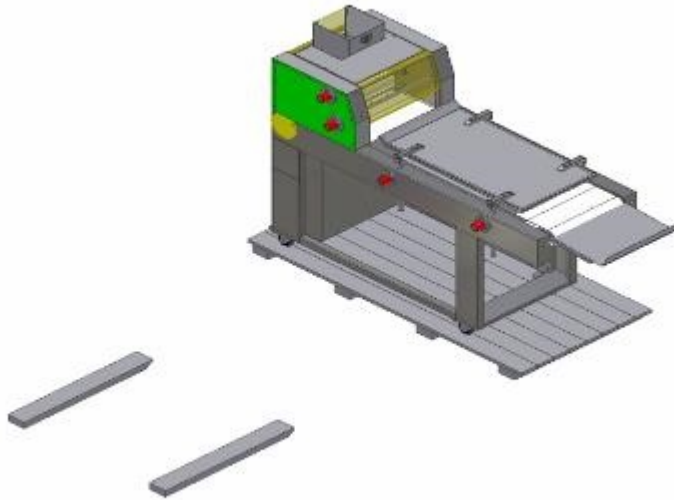


ABB. 2

3.2 INSTALLATIONSANLEITUNG

- Stellen Sie die Teigausrollmaschine in einem für ihre Verwendung geeigneten Raum unter sicheren Bedingungen auf. Der Raum muss ausreichend belüftet und beleuchtet sein.
- Halten Sie den Mindestabstand zu den Wänden ein, wie in ABB.3 dargestellt, um den notwendigen Platz für die Arbeits-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu haben.
- Dies ermöglicht den Betrieb unter sicheren Bedingungen und vermeidet mögliche Kratzer zwischen der Maschine und der Wand. Die Langfräse ist freistehend und benötigt keine Bodenverankerung, wobei Sie die Maschine mit speziellen Tragrollen bewegen können.

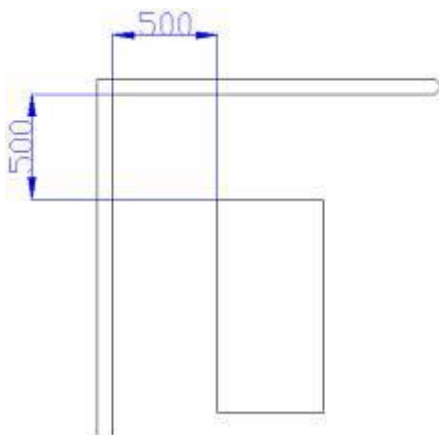


ABB.3

3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Versorgungsspannung sollte 3x380 VAC -50 Hz sein. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die Werte der Stromquelle für die elektrischen Spezifikationen des Geräts geeignet sind, und überprüfen Sie die Netzspannung, die Sicherheitsvorrichtungen und das Sicherheitssystem. Das Gerät muss ordnungsgemäß geerdet werden, bevor es an die Hauptstromquelle angeschlossen wird.

Die Energieverbindungen müssen in der richtigen Phasenfolge hergestellt werden. Bei falscher Drehrichtung wechseln Sie die beiden Phasen A-B, die sich auf dem Schalterstecker befinden. (Siehe ABB. 4.) Dieser Vorgang sollte nicht mit dem Schaltstecker, der sich am Gerät befindet, durchgeführt werden.

Hinter der Maschine befindet sich ein Kabel für den Stromanschluss. Um die Verbindung zwischen der Maschine und der Netzspannung zu unterbrechen, können Sie bei Bedarf den manuellen Unterbrechungsschalter an der Maschine benutzen (während der Reinigung).

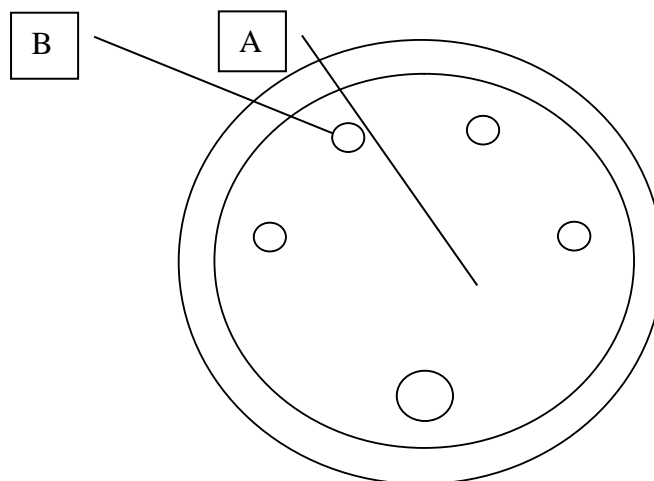


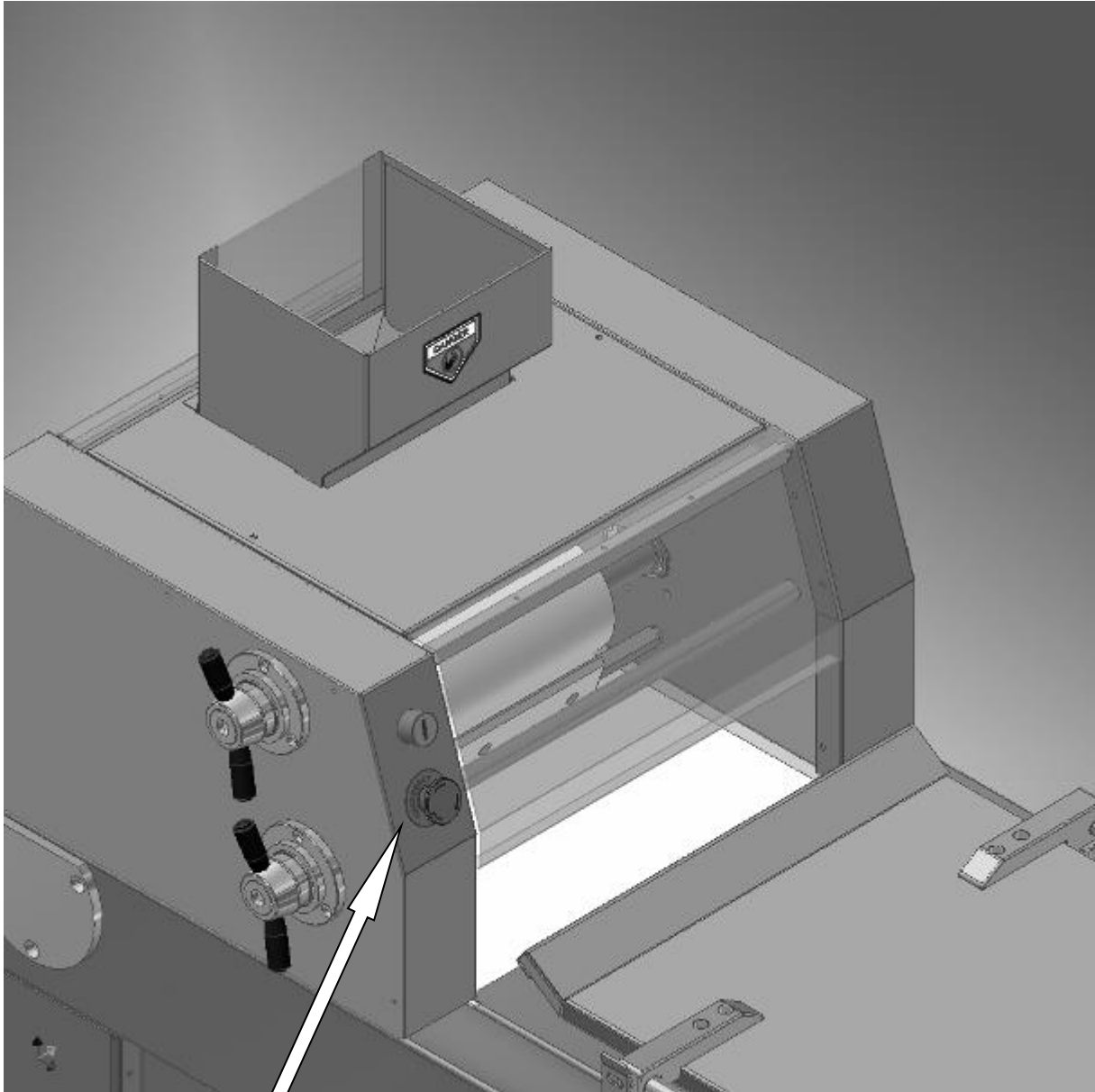
ABB. 4

WARNUNG: Läuft der Alarm der Maschine ununterbrochen, wechseln Sie die Phasenfolge der Maschinenverbindungsbusen. Achten Sie darauf, dass Sie die Steckdose nicht von der Maschinenseite aus wechseln.

4. BENUTZUNG DES GERÄTS

4.1 KONTROLLEN

START Taste



Die Maschine hat nur einen Anschluss an das Stromnetz, 3 Phasen
380 VAC 50 Hz.

NOTAUSCHALTER

GEFAHR: Vergewissern Sie sich, dass die Werte Ihres Stromnetzes mit den Leistungsangaben des Geräts übereinstimmen.

Elektrische Gefahren - Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausreichend geerdet ist, bevor Sie irgendeinen Anschluss an das Stromnetz vornehmen.

4.2 AUSSER BETRIEB

Halten Sie in diesem Fall die Walzen und die Formplatte immer sauber. Lassen Sie keine Teigreste in der Maschine zurück.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

5.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Aufgrund ihrer Konstruktionsmerkmale sind für diese Maschine keine schweren Wartungsarbeiten erforderlich.

ACHTUNG: Alle Kontroll- und Wartungsarbeiten sollten nur bei ausgeschalteter und von der Stromversorgung getrennter Maschine durchgeführt werden. Nach Beendigung der Kontrolle der Maschine sollten die demontierten Schutzabdeckungen wieder in ihrer ursprünglichen Position befestigt werden.

Zwei Arten von Wartung:

- Regelmäßige Wartung, die in regelmäßigen Abständen unter Einhaltung der angegebenen Fristen durchgeführt werden muss;
- Außerordentliche Wartung, wenn Teile der Maschine ausgetauscht werden müssen.

WICHTIG:

- Bevor Sie mit der Wartung oder Überarbeitung beginnen, trennen Sie die elektrische Verbindung und verhindern Sie, dass Strom fließt, bis Sie den Vorgang abgeschlossen haben.
- Überprüfen Sie vor dem täglichen Gebrauch, ob alle Sicherheitsvorrichtungen funktionieren. Although stainless steel panels and smooth surfaces ensure easy cleaning all dough touching surfaces should be cleaned every day.
- - Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlschaber und keine giftigen Chemikalien oder Seife.
- - Die Außenseiten können mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

5.2 REGELMÄSSIGE WARTUNG

- Die Kette sollte monatlich geschmiert werden.
- Die Einstellung des Förderbandes sollte bei Bedarf vorgenommen werden.
- Das Getriebeöl des Hauptmotors sollte überprüft werden.
- Die Kugellager sollten monatlich geschmiert werden.
- Die Spannungen des Hauptmotors und des Transfer-Keilriemens müssen monatlich kontrolliert werden.

5.3 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von spezialisiertem und geschultem Personal durchgeführt werden, das die Bedienung und Einrichtung der Maschinen beherrscht und die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen befolgt.

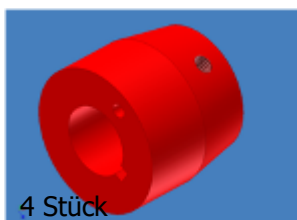
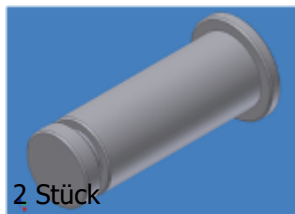
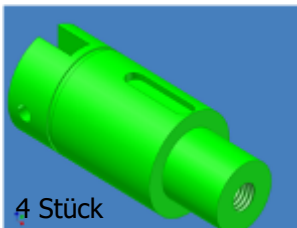
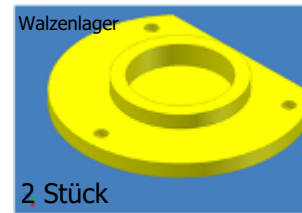
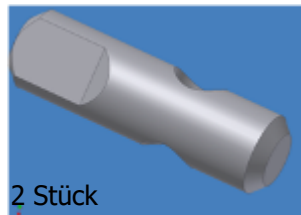
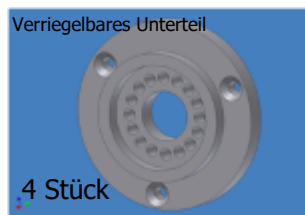
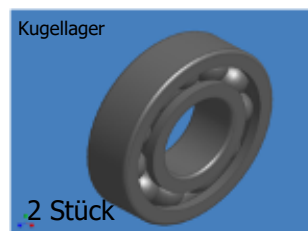
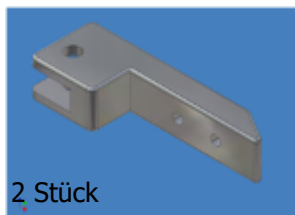
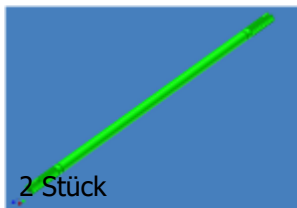
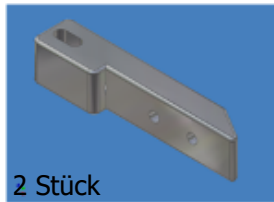
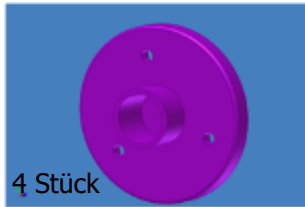
6. ERSATZTEILE

6.1 WIE MAN BESTELLT

Bitte geben Sie die folgenden Informationen an, wenn Sie Ersatzteile bestellen wollen.

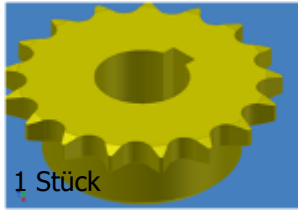
- Modell und Seriennummer der Maschine.
- Motorspannung und Drehzahl.
- Bezeichnung des Ersatzteils.
- Geben Sie die Art des gewünschten Transports an.
- Schreiben Sie Ihre Lieferadresse deutlich

6.2 ERSATZTEILLISTE

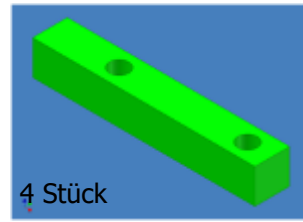




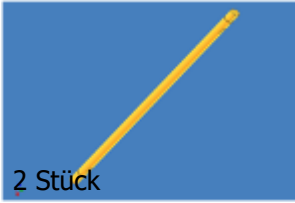
4 Stück



1 Stück



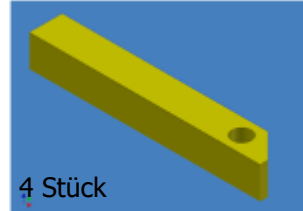
4 Stück



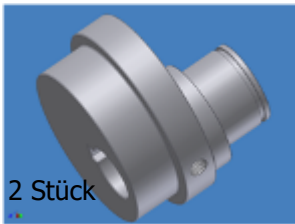
2 Stück



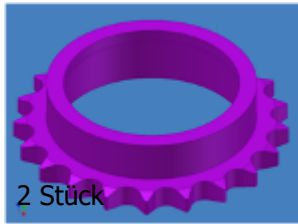
1 Stück



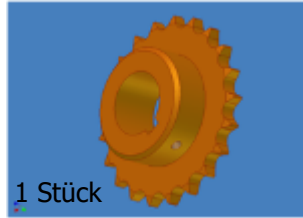
4 Stück



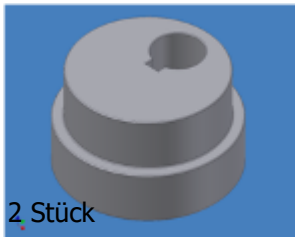
2 Stück



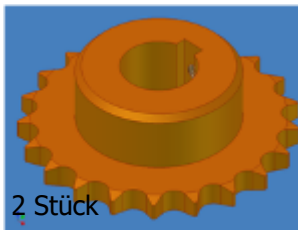
2 Stück



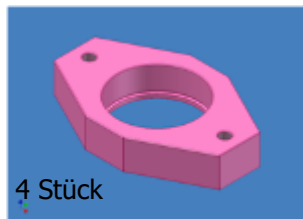
1 Stück



2 Stück



2 Stück

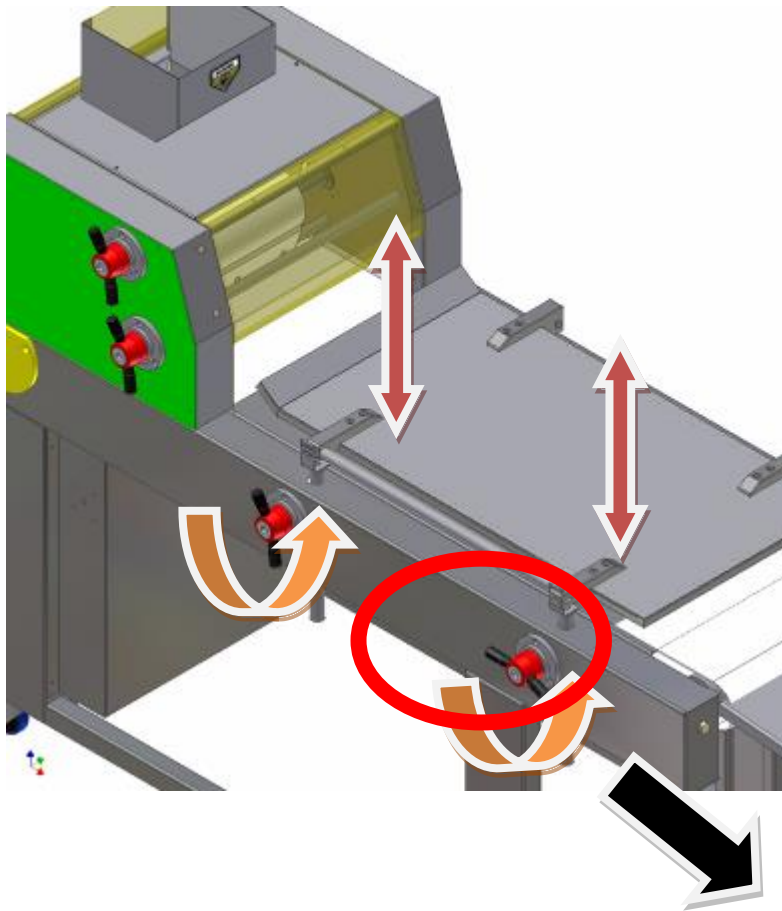


4 Stück

7. MASCHINENEINSTELLUNG

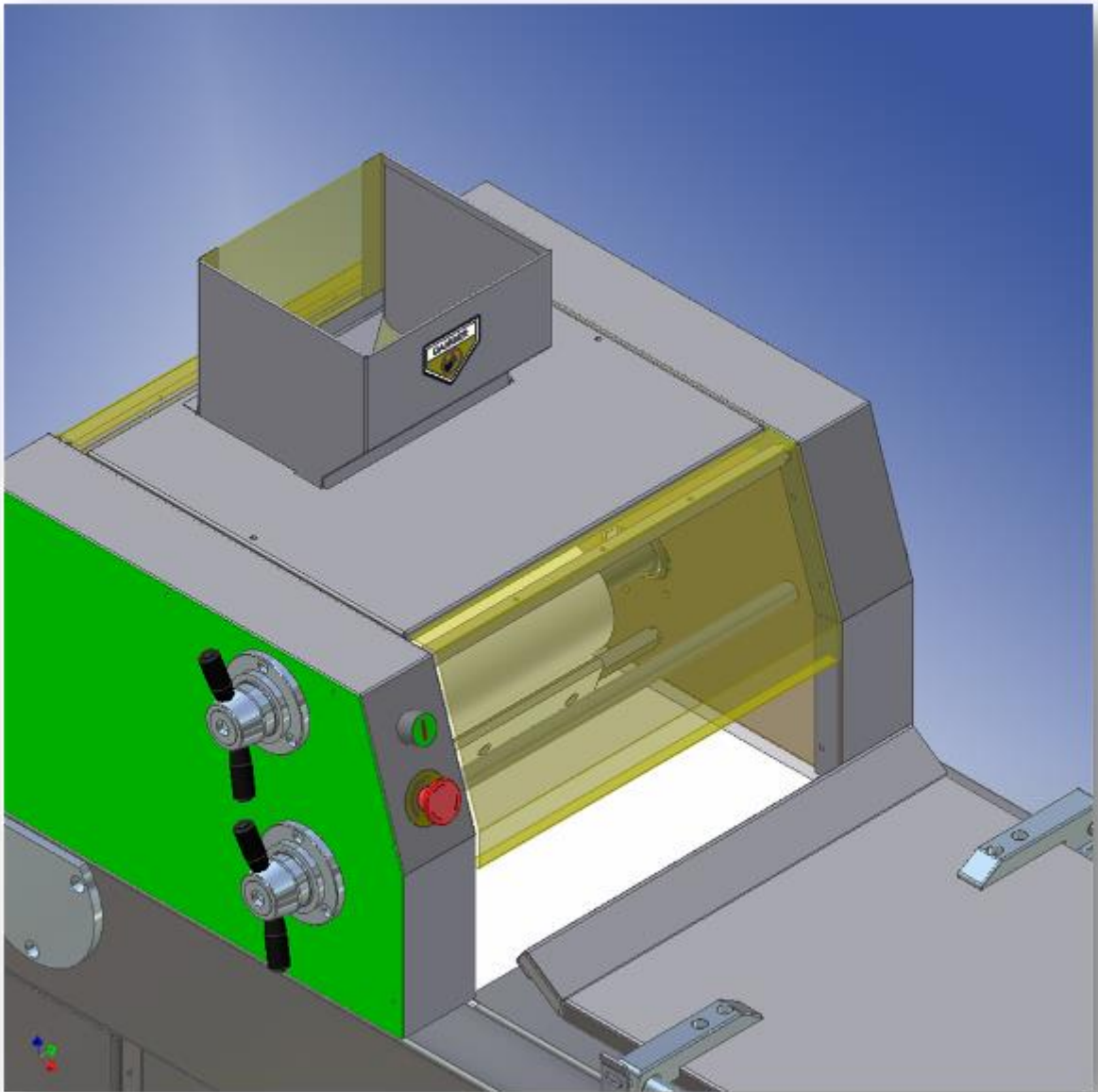
7.1 EINSTELLUNG FORMPLATTE

Die Teigausrollmaschine hat den Vorteil der einfachen Einstellung der Formplatte. Sie können die Vorder- und Rückseite separat einstellen. Während der Einstellung können Sie die Höhe der Platte an vier Punkten beobachten. Diese Zahlen sind relativ und haben keine Einheit.



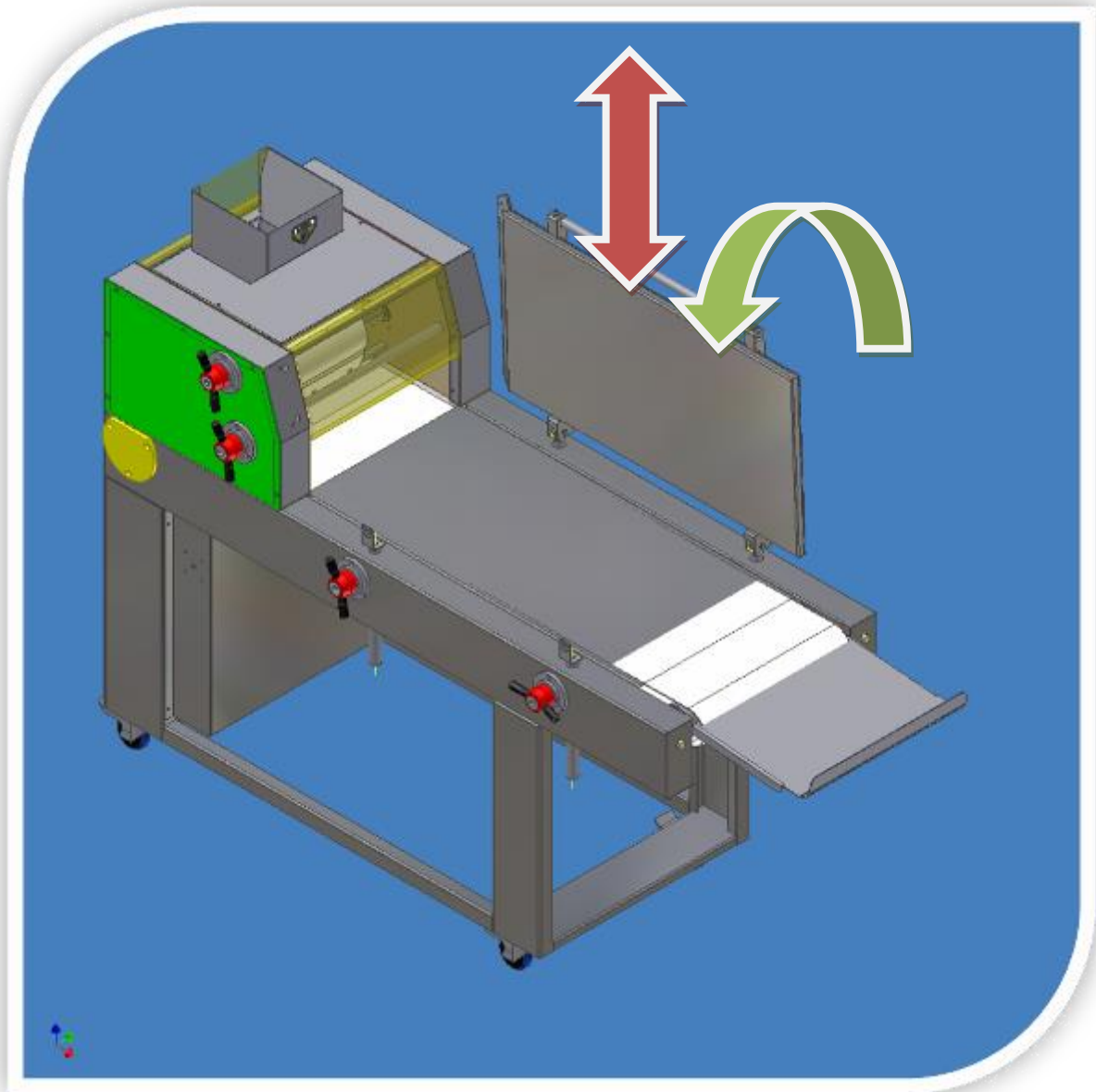
7.2 EINSTELLUNG DES ROLLENSPALTES

Diese Walze kann mit Hilfe des Einstellknopfes auf der Oberseite der Maschine eingestellt werden. Der Abstand zwischen den oberen Walzen sollte größer sein als die der unteren Walze.



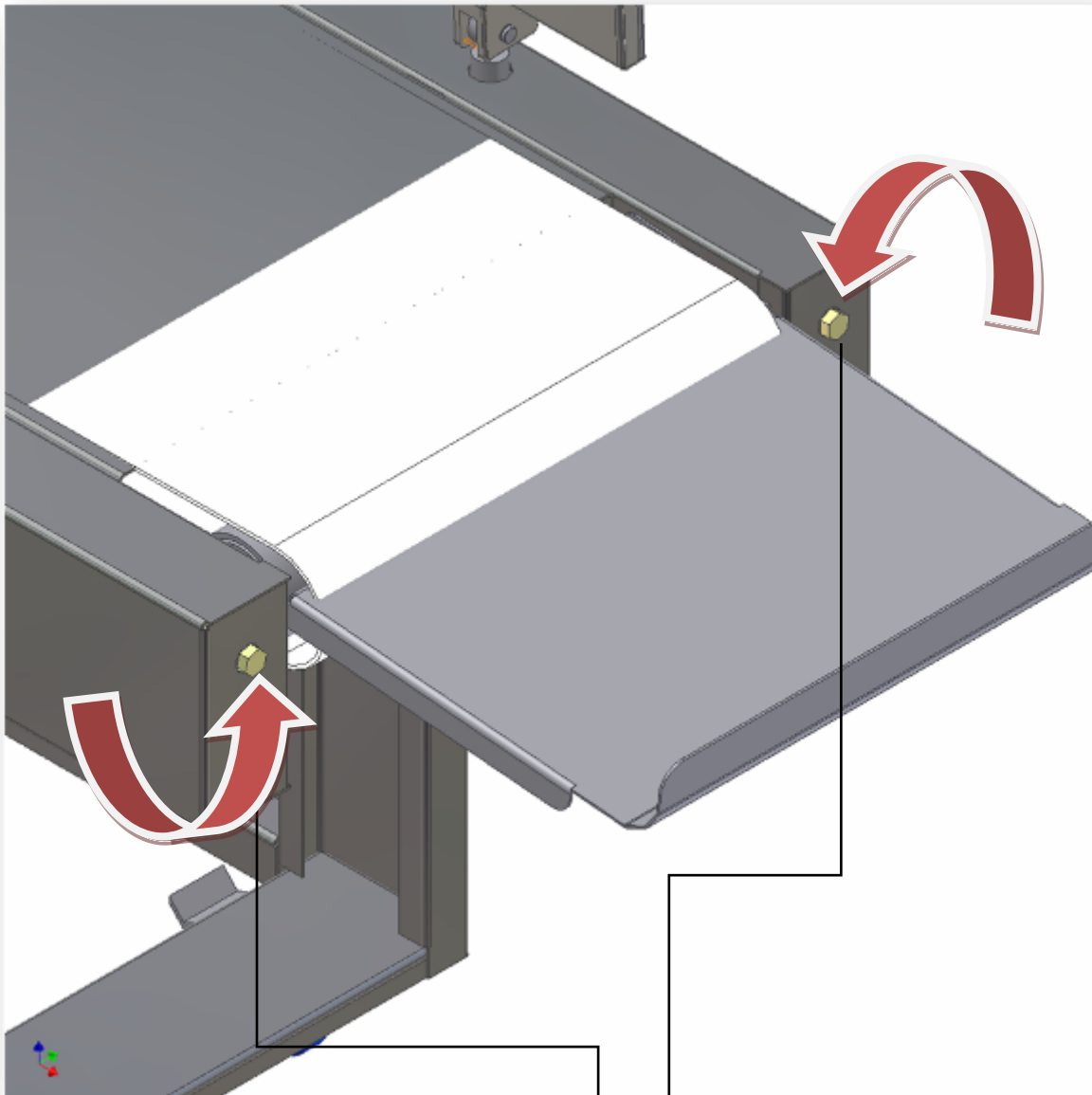
7.3 WIE MAN DIE FORMPLATTE ÖFFNET

Die mit einem Polyethylenmaterial überzogene Formplatte lässt sich an einer Seite leicht öffnen. Diese Besonderheit macht die Maschine noch praktischer.



7.4 BANDSPANNUNGSPROZESS:

Die erforderliche Spannung wird durch zwei Spannbolzen an der Vorderseite der Maschine erzeugt.



Tension Bolts

7.5 DRUCKPLATTE

Wie Sie oben sehen, kann diese Druckplatte hochgeklappt und fixiert werden, um das Innere der Platte pflegeleicht zu reinigen.

