

ggm gastro

GGM Gastro Industrielle Küchenmaschinen



FRIKADELLENMISCHMASCHINE

Bedienungsanleitung

FMBG50 • FMBG100 • FMBG150

Maschinenname

FRIKADELLENMISCHMASCHINE

Maschinenbeschreibung

Die Frikadellenmischmaschine ist ein industrielles Küchengerät, das speziell für die Zubereitung großer Mengen an Frikadellenmischungen und ähnlichen Mixturen entwickelt wurde. Diese Maschine gewährleistet das homogene Mischen von Hackfleisch, Gewürzen, Semmelbröseln und anderen Zutaten. Dank ihres leistungsstarken Motors und des großen Mischbehälters verkürzt sie die manuelle Mischzeit und ermöglicht schnellere und effizientere Ergebnisse. Sie wird häufig in Großküchen, Fleischverarbeitungsbetrieben und Restaurantküchen verwendet. Die Maschine ist aus rostfreiem Stahl gefertigt, was sie hygienisch und langlebig macht.

Maschinenmodelle

Die Maschinen werden nach Behälterkapazität oder Phasenangabe klassifiziert: **FMBG50, FMBG100, FMBG150**

Technische Eigenschaften der Maschine

| Modell | Kapazität | Motorleistung | Spannung | Abmessungen (cm) |
|---------|---------------|---------------|----------|------------------|
| FMBG50 | 50 Kg-80 Lt | 1,5 Kw | 380 V | 78X63X105 |
| FMBG100 | 100 Kg-140 Lt | 2,2 Kw | 380 V | 120X70X105 |
| FMBG150 | 150 Kg-190 Lt | 3 Kw | 380 V | 132X73X105 |

Zweck und Anwendungsbereich

Sicherstellung der sicheren Nutzung des Produkts und Erläuterung der Wartung.

Verantwortlichkeiten

- Produktbesitzer: Verantwortlich für die Einhaltung der im Handbuch angegebenen Sicherheits- und Betriebsregeln.
- Risiken und Störungen: Bei Zuwiderhandlung trägt der Produktbesitzer die Verantwortung für auftretende Risiken und Störungen.
- Reinigung und Wartung: Die Reinigung und regelmäßige Wartung des Geräts liegen in der Verantwortung des Nutzers.
- Herstellungs- und Montagefehler: Trotz Einhaltung aller im Handbuch angegebenen Bedingungen liegen Fehler aufgrund von Herstellung und Montage in der Verantwortung des Herstellers.

Informationen zur Installation und Inbetriebnahme

- **Transport:** Ergreifen Sie Maßnahmen, um ein Herunterfallen oder Umkippen des Geräts während des Transports zu verhindern.
- **Platzierung:** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche.
- **Brand- und Explosionsschutz:** Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Materialien und sorgen Sie dafür, dass solche Stoffe nicht in der Nähe sind, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Installationsort:** Wählen Sie einen Standort, an dem die regelmäßige Wartung des Geräts leicht durchzuführen ist.
- **Erdung:** Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass die Steckdose geerdet ist.
- **Elektrischer Anschluss:** Wenn das Gerät mit 380 V betrieben wird, verbinden Sie die Kabel wie folgt: schwarz, braun und grau für die Phasen; blau für den Neutralleiter; gelb-grün für die Erdung.
- **Phasenkontrolle:** Bei fehlender Phasenverbindung arbeitet das Gerät geräuschvoll. Wird der blaue Neutralleiter als Phasenkabel angeschlossen, kann das Gerät beschädigt werden.
- **Garantiausschluss:** Schäden, die durch fehlerhafte elektrische Anschlüsse verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- **Erstreinigung:** Reinigen und trocknen Sie die Mischkammer und den Mixer vor der ersten Benutzung mit warmem Wasser.
- **Verhalten bei Betrieb:** Stecken Sie Ihre Hand nicht in die Kammer, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Kapazität der Kammer:** Überschreiten Sie nicht die Kapazität der Kammer, da dies den Motor beschädigen kann.

Funktionsprinzip der Frikadellenmischmaschine

Das Funktionsprinzip der Maschine basiert auf der homogenen Vermischung der Zutaten durch die Kraft des Motors und die Drehung der Mischmesser oder Rührwerke. Wenn die Maschine eingeschaltet wird, dreht der Motor die speziell entworfenen Messer in der Mischkammer, um das Hackfleisch, die Gewürze, Semmelbrösel und andere Zusatzstoffe gleichmäßig zu vermengen. Während des Mischvorgangs werden alle Komponenten gleichmäßig in der Kammer verteilt, sodass eine homogene Konsistenz erreicht wird.

- **Sicherheitsfunktionen:** Diese Maschinen sind mit Sicherheitsschlössern ausgestattet, die den Betrieb bei geöffnetem Deckel verhindern. Diese Funktionen erhöhen die Sicherheit des Benutzers und verlängern die Lebensdauer der Maschine.

Regelmäßige Wartung

- **Stecker ziehen:** Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Stecker vom Stromnetz getrennt ist.
- **Regelmäßige Reinigung:** Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

- **Abtrocknen:** Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.
- **Vermeidung von Wasserkontakt:** Achten Sie darauf, dass keine elektrische Verkabelung mit Wasser in Kontakt kommt.
- **Tägliche Reinigung:** Die regelmäßige Reinigung der Maschine sollte täglich durchgeführt werden.
- **Technischer Service:** Wenden Sie sich bei Störungen an unseren technischen Service und unternehmen Sie keine eigenen Reparaturen am Gerät.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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