TECHNISCHE DATEN

Fleischmischer

Artikelnummer:

FMBG50

INHALT

ÜBER UNS 3
KAPITEL 1 4
1.1 Name des Geräts 5
1.2 Beschreibung des Geräts 5
1.3 Artikelnummer 5
1.4 Modelle des Geräts 5
1.5 Technische Daten des Geräts 5
1.6 Foto des Geräts 6
KAPITEL 2 7
2.1 Technische Zeichnungen 8
2.2 Elektrische Schaltpläne 9
KAPITEL 3 11
3.1 Risikoanalyse 12
KAPITEL 4 15
4.1 Liste der Sicherheitsausrüstung 16
KAPITEL 5 17
5.1 Benutzerhandbuch 18

Über UNS

Seit mehr als 15 Jahren versorgen wir nun schon die Großgastronomie mit professionellem Equipment.

Wir sind ein deutsches Unternehmen, das durch stetigen Fortschritt glänzt und inzwischen sogar europäischer Marktführer für Gastronomieausstattung und Küchenzubehör ist.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, das Angebot und den Service zu optimieren und immer mehr Gastronomen zu erreichen.

An aktuell 18 internationalen Standorten ist GGM Gastro für die Kunden persönlich zu erreichen und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Telefon : +49 (0) 2553 7220 0

WhatsApp : +49 (0) 151 7220 1000

E-Mail : info@ggmgastro.com

Web Adresse : www.ggmgastro.com

Adresse : GGM Gastro International GmbH

Weinerpark 16

D- 48607 Ochtrup

KAPITEL 1

Allgemeine Beschreibung und Eigenschaften der Maschine

1.1 Name des Geräts

Fleischmischer

1.2 Beschreibung des Geräts

Das Gerät ist eine industrielle Art von rostfreien Fleischmischer für Hotels, Restaurants, Catering-Unternehmen, etc. Es wird in der Vorbereitung von Frikadellen bzw. mischen von Fleisch verwendet.

1.3 Artikelnummer

FMBG50

1.4 Modelle des Geräts

Die Maschinen werden nach Kilogramm klassifiziert:

FMBG50, FMBG100, FMBG150

1.5 Technische Daten des Geräts

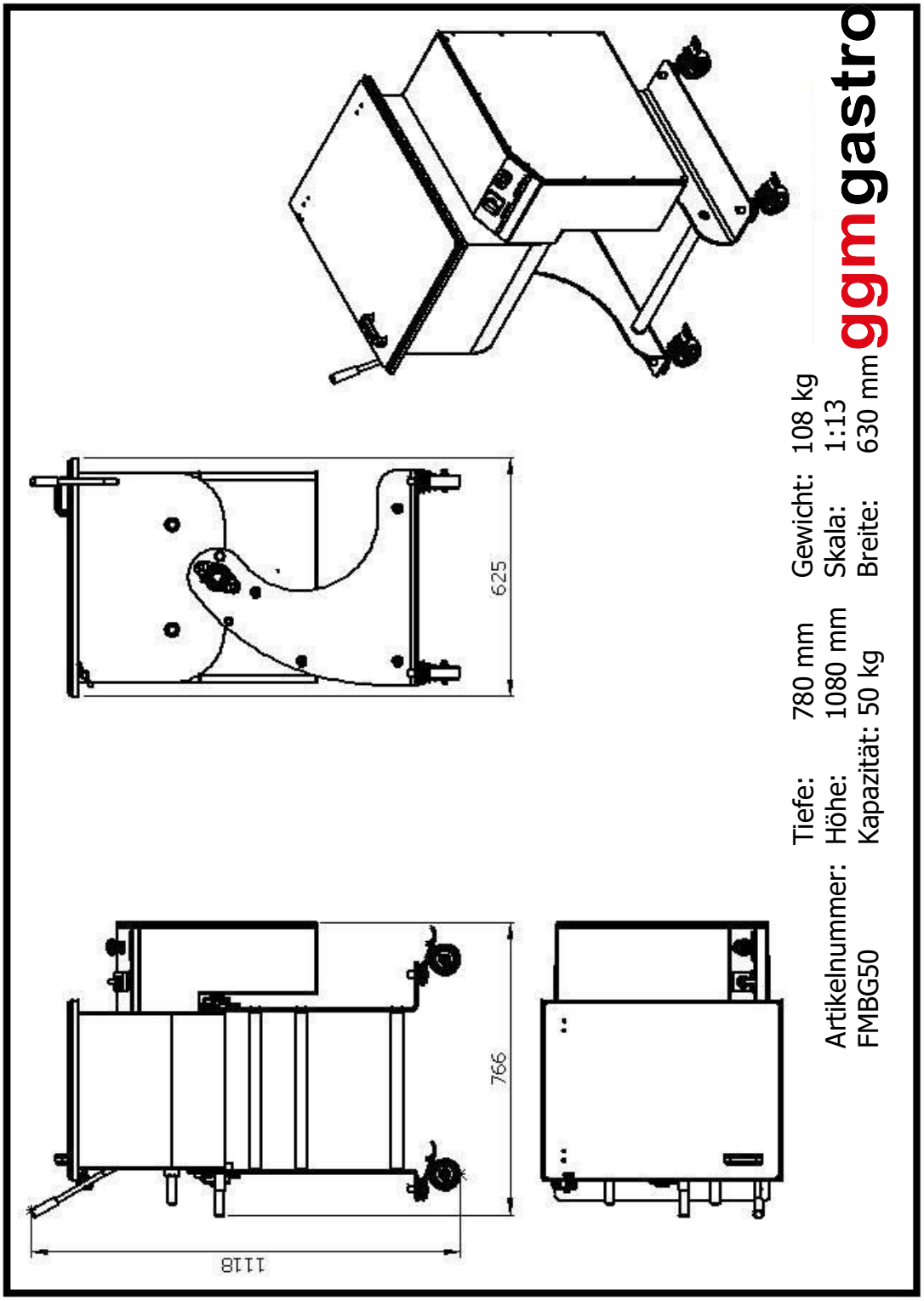
EIGENSCHAFTEN	
Model	FMBG50
Kapazität	50 kg
Motorleistung	2,2 Kw
Spannung	400 V
Abmessungen	63x78x108 cm
Gewicht	109 kg

1.6 Fotos des Geräts

KAPITEL 2

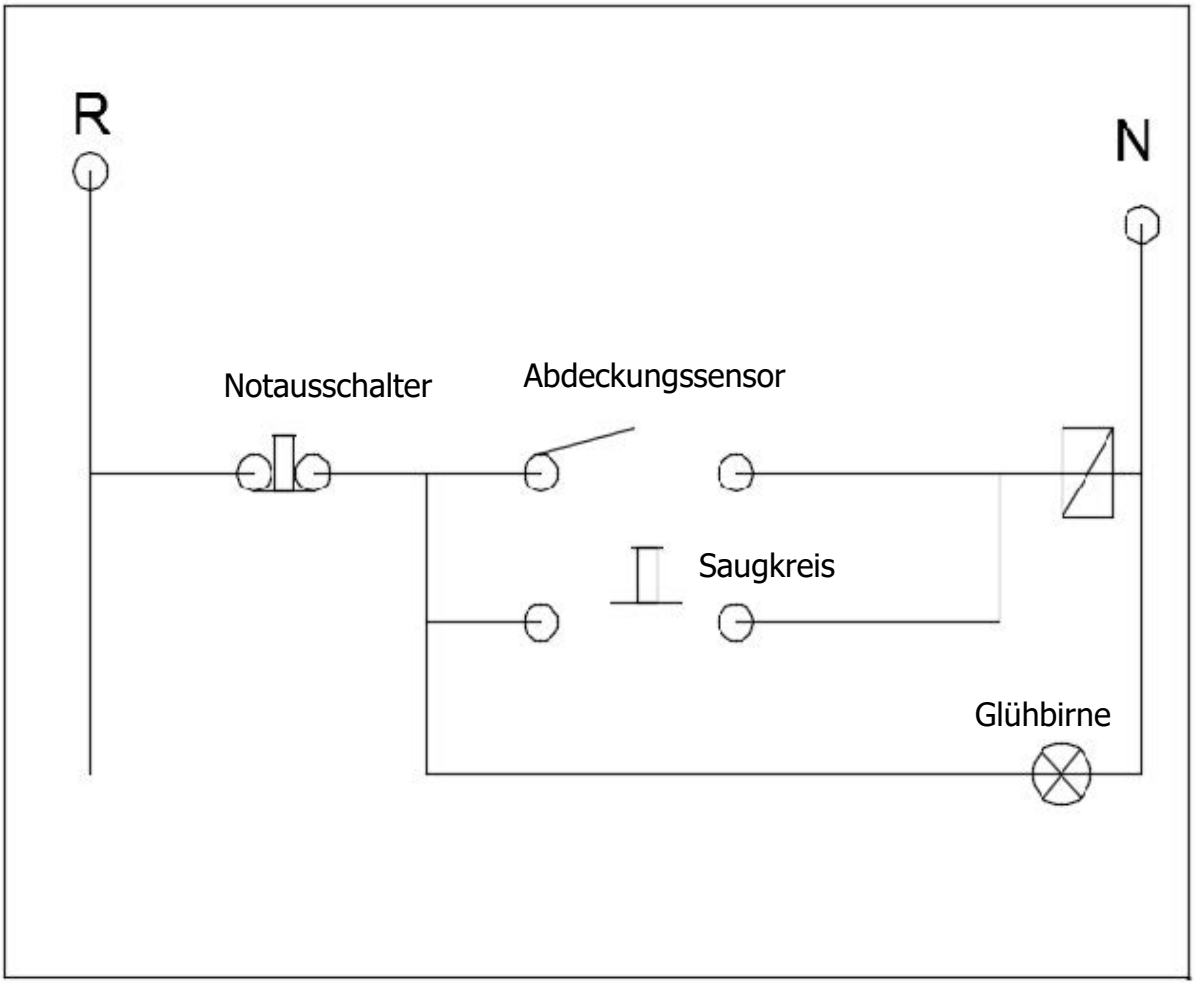
Zeichnungen, Schemata, technische Bilder

2.1 Technische Zeichnungen

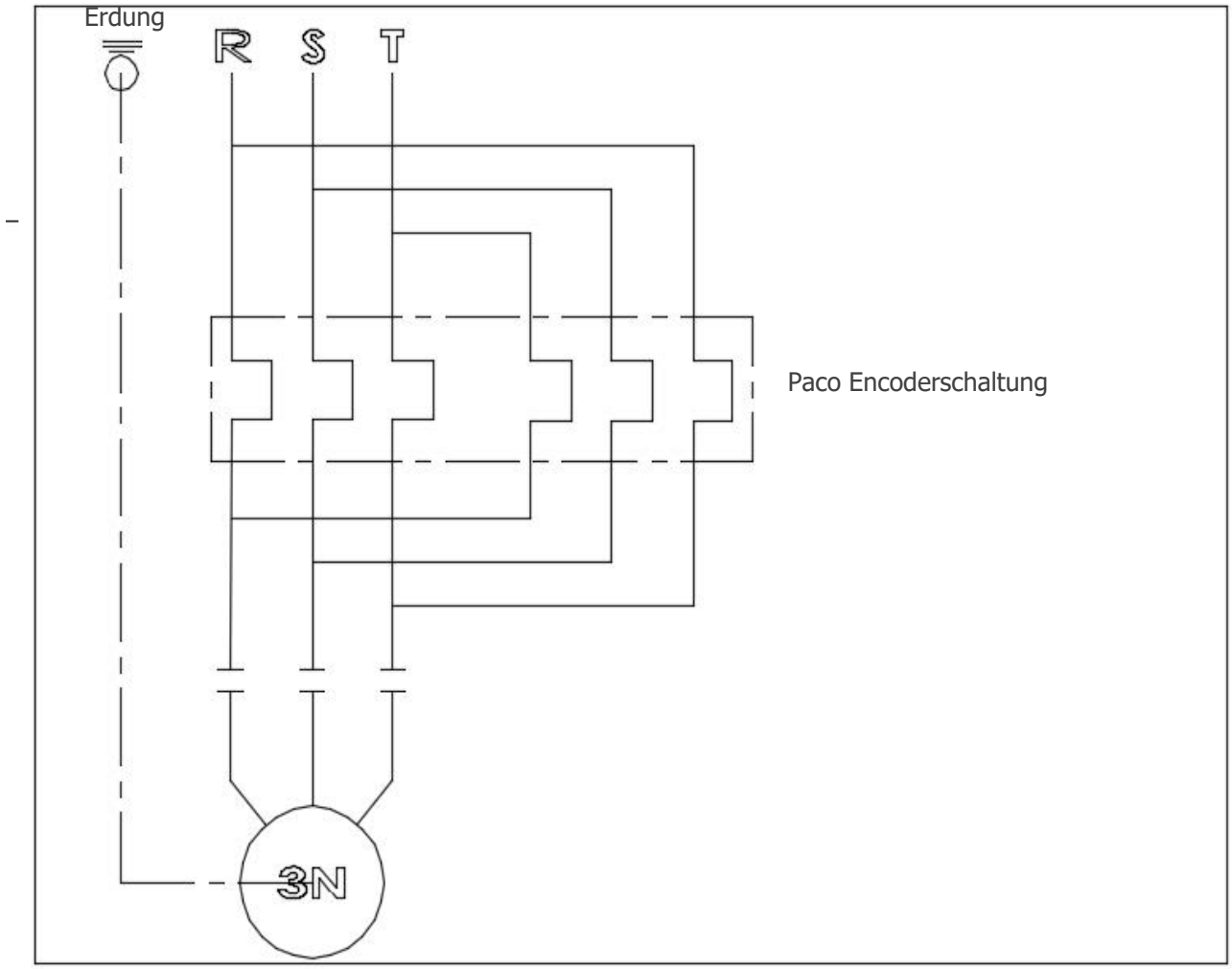


2.2 Elektrische Schaltpläne

FMBG50 Schaltplan der Steuerung



Drei-Phasen-Stromkreisdiagramm



KAPITEL 3

Risikoanalyse

3.1 Risikoanalyse

Risikostufe		
1-2	**Geringes Risiko**	Geringes Risiko, keine zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen erforderlich
3-4	**Moderates-Mittleres Risiko**	Geringe Sicherheitsanforderungen erforderlich
5-7	**Hohes Risiko**	Es müssen sofort Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden.
8-16	**Sehr hohes Risiko**	Es müssen sofort Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden. Das Produkt darf nicht verwendet werden, bis alle Sicherheitsanforderungen erfüllt sind, die Verwendung von dem Gerät muss verboten werden.

Schweregrad des Unfalls		
4	**Tödliche Arbeitsunfälle**	Tod, Verlust von Gliedmaßen oder Krankheit
3	**Schwere Arbeitsunfälle**	Vorübergehende Arbeitsunfähigkeit
2	**Leichte Arbeitsunfälle**	Erste Hilfe erforderlich, schwere Verletzung
1	**Beinahe-Unfälle**	Keine schwere Verletzung

Wahrscheinlichkeit von Unfällen		
4	**Hohe Wahrscheinlich-keit**	Fast sicher, dass ein Unfall passiert.
3	**Wahrscheinlich**	Wahrscheinlich, dass ein Unfall passiert.
2	**Unwahrscheinlich**	Unwahrscheinlich, dass ein Unfall passiert.
1	**Unmöglich**	Fast unmöglich, dass ein Unfall passiert.

(RS)		**Schweregrad des Unfalls**			
Unfallswahrschein-lichkeit		4 **Tödliche Arbeitsunfälle**	3 **Schwere Arbeitsunfälle**	2 **Leichte Arbeitsunfälle**	1 **Beinahe-Unfälle**
4	**Hohe Wahrscheinlichkeit**	16	12	8	4
3	**Wahrscheinlich**	12	9	6	3
2	**Unwahrscheinlich**	8	6	4	2
1	**Unmöglich**	4	3	2	1

MASCHINEN RISIKO ANALYSEN			
NO	**GEFAHRENTYP**	**RISIKOSTUFE**	**Prognoselösung**
1	Schneiden	1-2	Die Stromzufuhr wird durch den Sensor hinter der Abdeckung unterbrochen.
2	Kontakt zu Hochspannungsteilen	1-2	Elektrische Warnschilder sind angebracht.
3	Schlechtes Design / sichtbare Zeichen	1-2	Unter der Notabschalttaste ist ein Warnschild angebracht.
4	Sicherheitswarnungen und -signale	1-2	Das Etikett mit der Aufschrift " Nicht anfassen, während das Gerät läuft" wird angebracht.

KAPITEL 4

Sicherheitsausrüstung

4.1 Liste der Sicherheitsausrüstung

Erläuterung	Anzahl	Einheit
Notausschalter Westen	1	Teil
Beleuchtete Start Taste	1	Teil
Paco Schalter	1	Teil
Schütz 18 A	1	Teil

KAPITEL 5

Benutzerhandbuch

5.1 Benutzer Handbuch

Zweck und Anwendungsbereich

Gewährleistung der sicheren Verwendung des Produkts und Erläuterung seiner Wartung.

Verantwortungen

- Der Besitzer des Produkts ist für die Einhaltung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Sicherheits- und Betriebsvorschriften verantwortlich.
- Andernfalls liegen die Risiken und Fehlfunktionen, die auftreten können, in der Verantwortung des Produkteigentümers.
- Die Reinigung und regelmäßige Wartung des Geräts liegt in der Verantwortung des Benutzers.
- Für Mängel, die bei der Konstruktion und Montage auftreten, obwohl alle in diesem Handbuch genannten Bedingungen erfüllt sind, ist der Hersteller verantwortlich.

Informationen zur Installation

- Treffen Sie während des Transports des Geräts die notwendigen Vorkehrungen gegen die Gefahren des Herunterfallens und Umkippens.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammbaren und explosiven Materialien und verwenden Sie das Gerät nicht in solch einer Position.
- Bewahren Sie während der Arbeit keine brennbaren oder explosiven Materialien in der Nähe des Geräts auf.
- Wählen Sie einen geeigneten Ort für die Installation, an dem Sie die regelmäßige Wartung des Geräts leicht durchführen können.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die von Ihnen verwendete Steckdose geerdet ist.
- Reinigen Sie den Kessel und den Mischer vor der ersten Inbetriebnahme mit heißem Wasser und trocknen Sie sie ab.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Mischen von Fleisch.
- Stecken Sie Ihre Hand nicht in den Kessel, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Bedienfeld darf nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen und sollte nicht gereinigt werden.
- Füllen Sie nicht zu viel Material in den Kessel des Geräts. Andernfalls können Sie den Motor beschädigen.

Bedienungshinweise

- Die obere Abdeckung der Maschine wird geöffnet und die zu mischenden Produkte werden hineingelegt.
- Die Abdeckung der Maschine ist geschlossen.
- Die Notabschalttaste wird nach rechts gedreht und freigegeben.
- Der Mischvorgang wird gestartet, indem der Schalter an der Maschine auf die Position 1 gestellt wird.
- Da es sich um ein manuelles Gerät handelt, sollte das Mischen durch Drehen des Schalters in die rechte und linke Richtung (5 Min. rechts / 5 Min. links) erfolgen, um eine homogene Mischung zu gewährleisten.
- Nach Beendigung des Mischvorgangs wird die Tür der Maschine geöffnet und das Produkt durch Drücken der Starttaste entleert, nachdem der Kessel durch Ziehen des Kipphebels auf der linken Seite nach vorne gekippt wurde.
- Die Reinigung des Kessels sollte mit heißem Wasser nach Abschluss des Vorgangs erfolgen.

Regelmäßige Wartung

- Achten Sie beim Reinigen Ihrer Maschine darauf, dass der Stecker nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Einsatz.
- Trocknen Sie Ihr Gerät ab, nachdem Sie es mit einem feuchten Tuch abgewischt haben.
- Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile während des Gebrauchs und der Reinigung nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Die regelmäßige Reinigung der Maschine sollte täglich erfolgen.
- Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an unseren technischen Dienst. Eingriffe in die Maschine sind zu unterlassen.