

# **ggmgastro**

## **HCH14N**

### **SCHNEIDEMISCHER BETRIEBSHANDBUCH**



## **Vorwort**

- Um sicherzustellen, dass die Maschine effizient genutzt werden kann, stellen wir Details und Informationen über die Maschine in diesem Handbuch, einschließlich Spezifikationen, Betriebsverfahren Verfahren und Anweisungen.
- Dieses Handbuch sollte den qualifizierten Bedienern ausgehändigt werden, damit sie sich mit der mit dem Betrieb und der Wartung der Maschine vertraut zu machen.

## **Kapitel 1 Allgemeine Einführung**

### **1.1 Produktfunktion**

**Die von unserer Firma hergestellte Schneidemaschine wird hauptsächlich für die Lebensmittelverarbeitung verwendet. Sie kann verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern und Gemüse schnell und effektiv zu einer Paste verarbeiten, die Fleisch und Zubehör zu Leim verarbeiten kann. Es kann auch verschiedene Arten von Füllungen gleichmäßig mischen, was die ideale Ausrüstung für die Verarbeitung von Knödel und Brötchen, und auch die beste Wahl für die Futtermittelverarbeitung Feld.**

### **1.2 Leistung und Eigenschaften**

**Prinzip der relativen Bewegung ist in dieser Maschine, die die Verarbeitung von Lebensmitteln und High-Speed-rotierenden Klingen-Einheit, um vertikale relative Bewegung zu tun, und Differential-Rotationsschnitt der Lebensmittel in Paste macht angenommen. Steamline Aussehen und vollständig geschlossenen Kasten-Typ Körper sind so konzipiert, alle Motivation und Antriebseinrichtungen sind im Inneren des Körpers installiert, die die Maschine mit feinen Handwerkskunst und hervorragende Struktur machen.**

**Die Klingengeschwindigkeit, die Topfgeschwindigkeit, das Klingenmaterial und die Klingenhärte der Maschine sind als beste Kombination konzipiert. Die Klingen sind scharf, leichtgängig und hochentwickelt, was eine gute Schneideleistung, eine geringe Temperaturerhöhung und eine kurze Schneidezeit gewährleistet, was auch die Emulgierung, die Elastizität, die Glätte und die Ausbeute der Füllungen verbessert.**

**Das Steuersystem der Schneidemaschine ist mit einem Touching-Schalter ausgestattet, der sich durch gute Wasserdichtigkeit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, lange Lebensdauer, Geräuscharmheit, einfache Bedienung und leichte Wartung auszeichnet.**

## Kapitel 2 Aufbau und Prinzip

### 2.1 Hauptstruktur

Die Maschine besteht hauptsächlich aus dem Rahmen, dem Turbinenantrieb, den Schaufeln, dem Becken, der Beckenabdeckung, dem Riemenscheibenmechanismus, dem Motor und anderen Hauptkomponenten (siehe Abbildung 1).

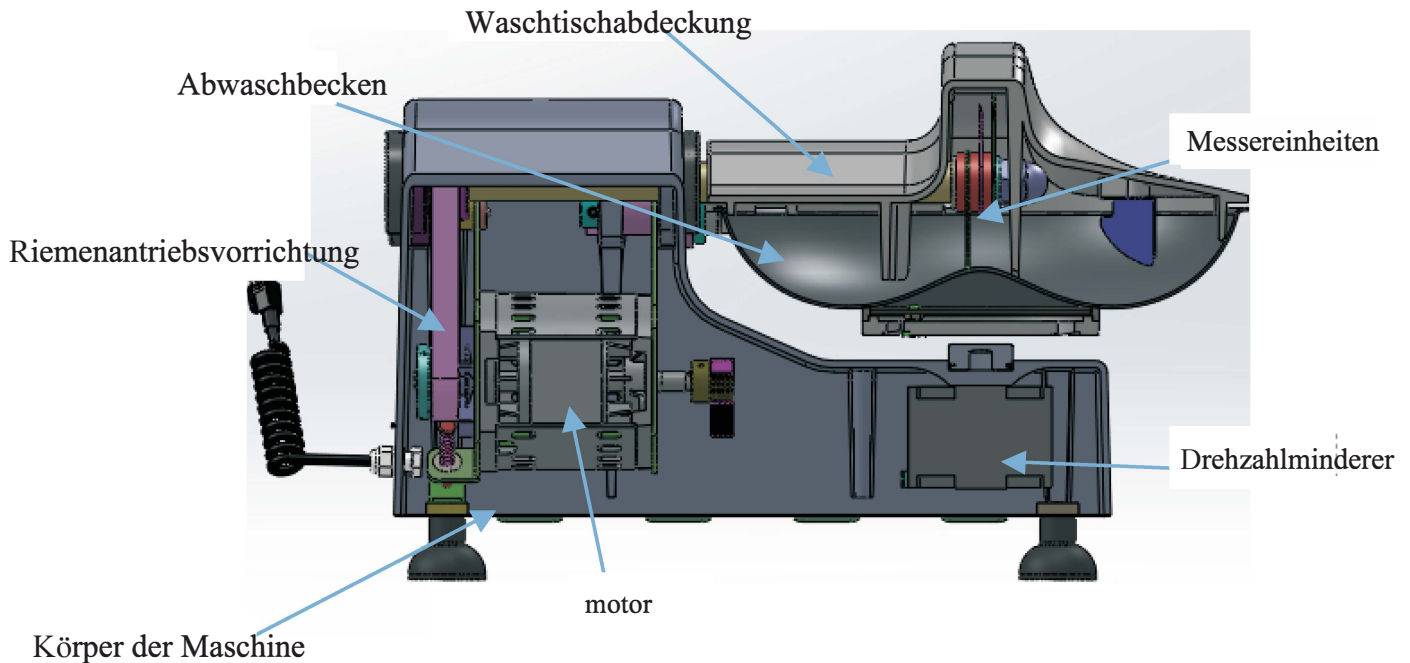


Abbildung 1: Struktogramm

### 2.2 Sicherheit des Materials

Die Maschinenteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus einem Material gefertigt, das den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit und den Gesundheitsstandards entspricht, nicht rostet, nicht korrodiert, ungiftig und auch nach langem Gebrauch unschädlich für die menschliche Gesundheit ist.

### 2.3 Arbeitsprinzip

Wenn die Maschine in Betrieb ist, schließen Sie die Abdeckung des Beckens und legen Sie verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern, Gemüse, Fleisch und so weiter in das Becken, die Lebensmittel drehen sich gegen den Uhrzeigersinn mit dem Becken, die in Paste geschnitten werden, wenn sie auf die vertikal rotierenden Klingen treffen (die Größe der Paste ist durch die Einstellung der Schneidezeit zu kontrollieren).

### 2.4 Elektrischer Schaltplan

Die Maschine ist mit einem Eingangskabel mit einem Querschnitt von 3X1,0 mm<sup>2</sup> und einer Länge von 1,85 m ausgestattet. Die Maschine sollte an eine 220V /50Hz Stromquelle angeschlossen werden.

Achtung: Die Steckdose muss mit einem Schalter ausgestattet sein, damit der Strom rechtzeitig abgeschaltet werden kann.

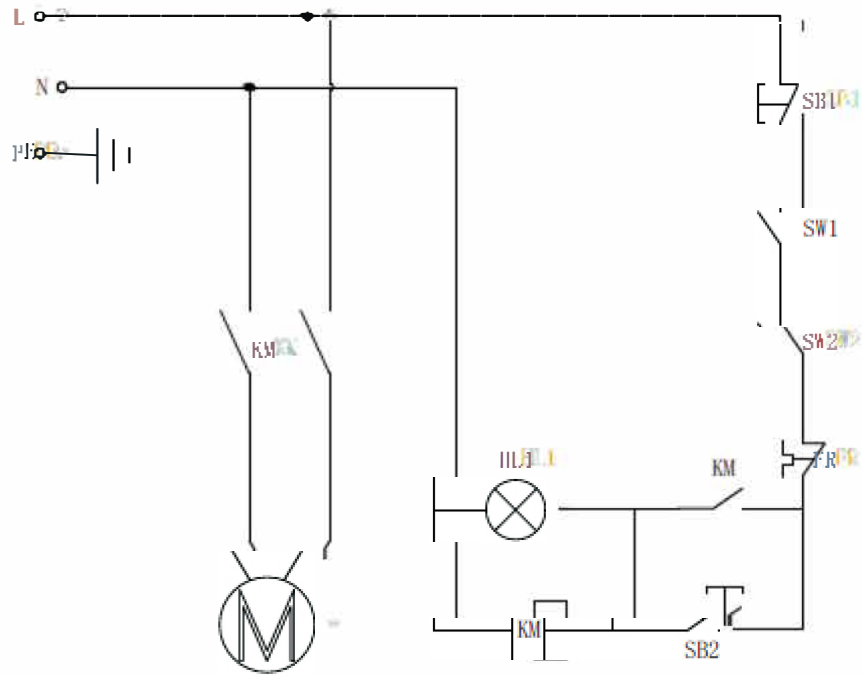


Abbildung 2: Elektrischer Schaltplan

Tabelle 1. Anmerkungen zu den Elementsymbolen

Anmerkung: Europäische Spannung: 220-240Vac, 50Hz					
M	Motor	FR	Überhitzungsschutz	SB2	Start-Buton
SW1/SW2	Magnetischer Schalter	SB1	Stopptaste ,		
KM	Schütz	HL1	Indikator		

## Kapitel 3 Technische Hauptdaten 3.1

### Abmessungen und Gewicht

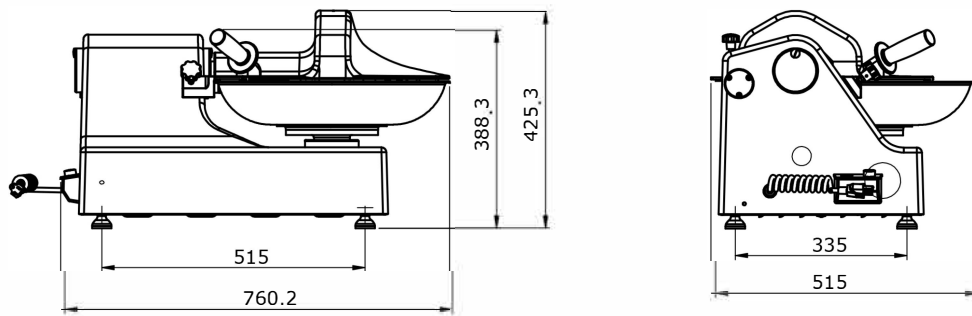


Bild 3: Dimension

### 3.2 Die wichtigsten technischen Daten

Tabelle 2: Wichtigste technische Daten

Kapazität (kg / h)	Drehzahl der Klinge (r/min)	Drehzahl des Beckens (r/min)	Motor Leistung (KW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Wasserfest grad	Gürtel modell	Nettogewicht (kg)
218	1450	17	0.75	220-230	50	IPX1	PJ-500 PJ-540	50

## Kapitel 4 Verpacken und Kontrolle

### 4.1 Kontrolle der Verpackungen

Die Maschine muss vor dem Versand wie folgt verpackt werden (siehe Abbildung 4)

- a. Karton und Platte
- b. Schneidemaschine
- c. Betriebsanleitung



Abbildung 4: Zusammensetzung der Verpackung

### 4.2 Inspektion

Vergewissern Sie sich, dass die Etiketten auf der Außenseite des Kartons nicht beschädigt sind, bevor Sie das Gerät einpacken. Wenn es während des Transports beschädigt wurde (z. B. durch Narben oder abgelöste Etiketten), listen Sie bitte alle beschädigten Teile innerhalb von 3 Tagen nach dem Datum auf dem Dokument auf und kontaktieren Sie den Lieferanten. Bitte halten Sie die Maschine während des Transports parallel zum Boden und stellen Sie die Maschine nicht auf den Kopf.

### 4.3 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das gesamte Verpackungsmaterial (Kartons, Plastiktüten, Polyurethanschaum) kann über den normalen Hausmüll entsorgt werden. In Ländern mit speziellen Anforderungen und Standards für die Abfallentsorgung, entsorgen Sie bitte unter strikter Einhaltung der örtlichen Gesetze.

## **Kapitel 5 Installation**

### **5.1 Aufstellen der Maschine**

**Stellen Sie die Maschine auf einer trockenen und belüfteten, ebenen Fläche auf, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten.**

**Wählen Sie den Aufstellungsort sollte die Größe in Abbildung 1 (basierend auf dem Modell) zu erfüllen, kann unterzubringen.**

### **5.2 Anschluss**

**Stretching Dehnung Netzkabel, mit Erdung Symbol der Draht Kern, zuverlässige Erdung, drei andere Linie Kern (einphasigen Motor für zwei) bzw. erhielt einen passenden Leistungsschalter (der Benutzer sollte mitbringen ihre eigenen) Verlängerung Linie Klemmenleisten, zuverlässig und Marken auf Äquipotenzial Anschlussdrähte.**

### **5.3 Überprüfung vor dem Betrieb**

**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen diese Schritte durchgeführt werden:**

- 1. Packen Sie die Verpackung sorgfältig aus und lesen Sie die „Bedienungsanleitung“.**
- 2. Prüfen Sie alle Teile, ob sich die Befestigungselemente während des Transports gelöst haben, ob der Schalter und das Netzkabel durch den Transport beschädigt wurden, und prüfen Sie, ob die Spannung der Stromversorgung mit der vorhandenen Spannung des Produkts übereinstimmt.**
- 3. Prüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Inneren der Schüssel befinden, und wenn ja, entfernen Sie diese rechtzeitig, um zu vermeiden, dass externe harte Verunreinigungen die Schneidwerkzeuge und andere Maschinenteile beschädigen.**

# Kapitel 6 Betrieb

## 6.1 Schaltersteuerung



Abbildung 5: Kontrollschalter

Steuerschalterknopf (Bild 5):

1? „ON „und ‘OFF “kooperativ verwenden

2? „AUS “Stopp

3? „EIN “Start

## 6.2 Anweisungen

Hinweis: Wenn sich der Motor nicht mehr dreht, können die Lebensmittel eingelegt werden.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Schließen Sie das Netzgerät an.
  - 2.. Öffnen Sie den Deckel, legen Sie in der richtigen Menge von Zutaten, achten Sie darauf, nicht zu voll, ohne Zugang zu den Topfdeckel abisable. Große Gemüsestücke sollten in kleine Stücke geschnitten werden, werfen Lebensmittel nicht falsch, um Fremdkörper während des Prozesses der Lebensmittel-Becken, sonst wird das Schneiden Pool beschädigen.
  3. Schließen Sie den Deckel
  4. Drücken Sie die „ON“-Taste, Start-up-Power, Maschine funktioniert, die Maschine~sollte~ruhiger Betrieb sein, keine abnormales Geräusch.
  5. Nach dem verwendeten Rohstoff zur Einrichtung der angemessenen technischen Parameter, zu viel Ladung, oder eine Platte der Zerkleinerung Zeit ist zu lang wird nicht erreichen, die ideale Prozess-Effekt.
  6. Prüfen Sie vor jeder Maschinenarbeit, dass sich keine Fremdkörper im Becken befinden und nicht in das Schnittgut gemischt werden. das geschnittene Material ist hart und Fremdkörper, um nicht die Klingen oder andere Geräte zu beschädigen.
  7. Nach Beendigung der geschnittenen Material in das Becken, drücken Sie „OFF“-Taste, Ausfallzeit.
  8. Mit der speziellen Schaufel, entfernen Sie das Becken der gehackten Rübe.
  9. Reinigung nach Gebrauch in jeder Zeit nach der Arbeit, sollte effektiv sauber sein, und halten Sie die Maschine trocken.
  10. Die Maschine nach Gebrauch, Ausfallzeit, ziehen Sie die Stromversorgung.
  11. Legen Sie keine massiven Eis in die Maschine.In der Maschine nur Crushed Ice kann für die Verarbeitung mit Lebensmitteln verwendet werden.
- Verarbeitung mit Lebensmitteln. Nur zerstoßenes Eis darf auch zum Kühlen von Fleischprodukten verwendet werden.

## Kapitel 7 Regelmäßige Reinigung

Hinweis: Stecken Sie Ihre Hände nicht in die laufende Maschine.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei Stillstand und ausgeschalteter Maschine durchführen.

### 7.1 Allgemeines

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen. Drehen Sie den oktogonalen Knopf gegen den Uhrzeigersinn heraus und nehmen Sie den Abstreifer von der rechten Seite ab (wie in Abbildung 6 gezeigt). Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus.
2. Die Maschine muss nach der Arbeit jeden Tag gereinigt werden, alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile der Mechanik müssen gereinigt und an ihrem Platz sein.
3. Wegen der Abfallrückstände wird die Maschine beschädigt, die Maschine zu reinigen sowohl innerhalb als auch außerhalb.
4. Verwenden Sie kein Wasser Reinigungsmittel, industrielle Reiniger, Eisen Pinsel, Schläuche, und unter der Oberfläche der Maschine Reinigungsgeräte.



Bild 6

# Kapitel 8 Maschinenwartung und tägliche Inspektion

## Kapitel 8 Maschinenwartung und tägliche Inspektion

Hinweis: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ziehen Sie bitte den Netzstecker, bevor Sie die Maschine warten.

Stellen Sie sicher, dass die Maschine vom Stromnetz getrennt ist.

### 8.1 Die Notwendigkeit einer regelmäßigen Wartung

1. Regelmäßig für das Schneiden Mixer Maschine Wartung, kann effektiv verlängern die Lebensdauer.
2. Regelmäßig für das Schneiden Mixer Maschine Reinigung, können Lebensmittelqualität und Sicherheit zu gewährleisten.

### 8.2 Tägliche Inspektion der wichtigsten Komponenten

#### 1. Schneidemesser

Überprüfen Sie die Schneideklinge, ob die Installation fest, haben keine Schäden, bevor Sie die Maschine Maschine.

#### 2. Riemen

Der Riemen sollte regelmäßig eingestellt werden, nach 2-3 Jahren müssen die Riemen ersetzt werden, es ist wichtig, sich mit dem „Service-Center zu kontaktieren“.

#### 3. Kabel

Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel, ersetzen Sie es, wenn nötig, wenden Sie sich bitte an das Service-Center.

## Kapitel 9 Recyclingverfahren

### 9.1 Keine Reparatur

Wenn das Gerät aus irgendeinem Grund nicht repariert werden kann, müssen Sie alle elektrischen Verbindungen abbrechen, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht wieder verwendet werden kann. elektrischen Verbindungen.

### 9.2 Wegwerfen

Wenn das Gerät nicht mehr repariert werden kann, wenden Sie sich bitte an das Entsorgungsunternehmen. qualifizierte Materialien, die bei der Herstellung einer Vielzahl von anderen Komponenten verwendet werden.



### 9.3. Elektrische und elektronische Abfälle

Gemäß den Normen 2006/42 / EG, 2014/35 / EU, 2014/30 / , wird die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten eingeschränkt.



Das Logo auf den Produkten oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden kann.

Abfallsammlung zur Klassifizierung, verwaltet durch den Hersteller, der Benutzer hat die Verantwortung, die Hersteller zu kontaktieren, Hersteller, sollte Sammlung von Abfällen in Übereinstimmung mit dem Abfallentsorgungssystem klassifiziert werden.

Klassifiziertes Sammeln und Recyceln von Abfallentsorgungsgeräten trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei.

Um sicherzustellen, dass das Recycling, die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu schützen.

(Export gewidmet )

Klassifiziert



GGM Gastro International GmbH  
Weinerpark 16  
D-48607 Ochtrup

[www.ggmgaastro.com](http://www.ggmgaastro.com)

[info@ggmgaastro.com](mailto:info@ggmgaastro.com)

+49 2553 7220 0