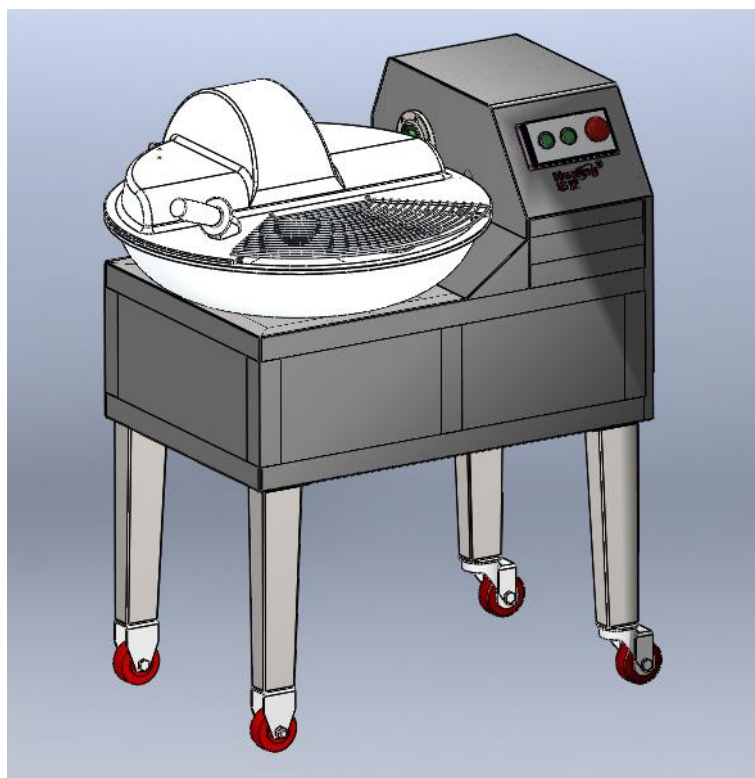


ggmgastro

HCH2010 SCHNEIDEMISCHANLAGE

BEDIENUNGSANLEITUNG



Vorwort

- Um sicherzustellen, dass die Maschine effizient genutzt werden kann, stellen wir in diesem Handbuch die entsprechenden Details und Informationen zur Maschine zur Verfügung, einschließlich Spezifikationen, Betriebsverfahren und Anweisungen.
- Dieses Handbuch sollte dem qualifizierten Bedienpersonal ausgehändigt werden, damit es sich mit der Bedienung und Wartung der Maschine vertraut machen kann.

Kapitel 1 Allgemeine Einführung

1.1 Produktfunktion

Die HCH2010 Schneidemaschine, die von unserer Firma hergestellt wird, wird hauptsächlich für die Lebensmittelverarbeitung verwendet. Sie kann verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern und Gemüse schnell und effektiv zu einer Paste verarbeiten, sowie Fleisch und Zubehör zu Leim verarbeiten. Es kann auch verschiedene Arten von Füllungen gleichmäßig mischen, was die ideale Ausrüstung für die Verarbeitung von Knödel und Brötchen ist, und auch die beste Wahl für den Bereich der Futtermittelverarbeitung ist.

1.2 Leistung und Eigenschaften

Das Prinzip der Relativbewegung wird in dieser Maschine angewandt, wodurch das zu verarbeitende Lebensmittel und die mit hoher Geschwindigkeit rotierende Messereinheit eine vertikale Relativbewegung ausführen und die Lebensmittel durch differentielle Rotation in Paste schneidet. Das Gehäuse ist in Steamline-Optik gestaltet und vollständig geschlossen. Alle Antriebs- und Steuergeräte sind im Inneren des Gehäuses untergebracht, was der Maschine eine hervorragende handwerkliche Qualität und eine ausgezeichnete Struktur verleiht.

Die Klingengeschwindigkeit der Maschine, die Leistung des Topfes, das Klingenmaterial und die Härte sind optimal aufeinander abgestimmt. 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 HCH2010 Schneidemaschine ist mit einem Tastschalter 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 Rahmen, Turbinenantrieb, Schaufeln, Becken, Beckenabdeckung, Riemscheibe, Motor und anderen Hauptkomponenten (siehe Bild 1).

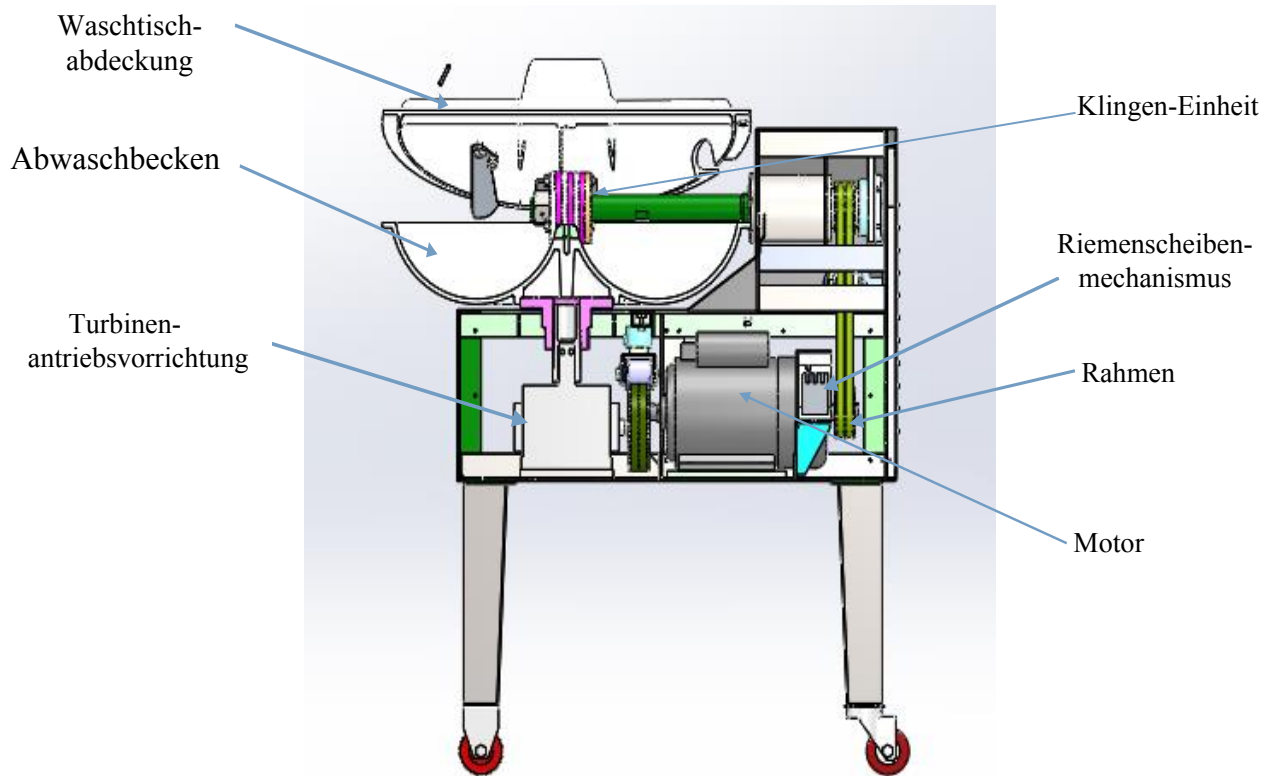


Abbildung 1: Strukturdiagramm

2.2 Materielle Sicherheit

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

2.3 Arbeitsprinzip principle

Wenn die Maschine in Betrieb ist, schließen Sie die Abdeckung des Beckens und legen Sie verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern, Gemüse, Fleisch und dergleichen in das Becken, das Essen dreht sich gegen den Uhrzeigersinn mit dem Becken, die in Paste geschnitten werden, wenn sie durch 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 $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ und einer Länge von 1,5 m ausgestattet. Die Maschine muss an eine Stromquelle mit 220V/50Hz angeschlossen werden.

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

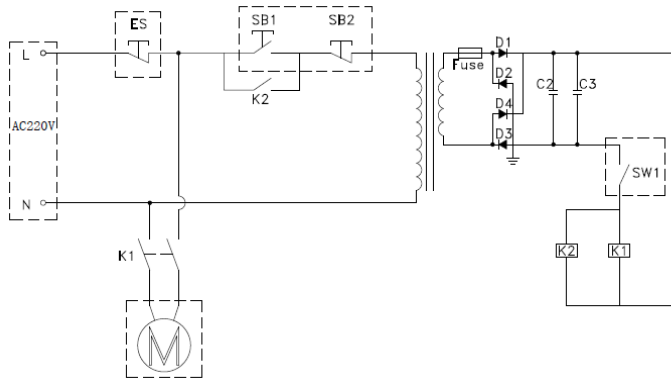


Abbildung 2: Elektrischer Schaltplan

Tabelle 1. Anmerkungen zu den Elementsymbolen

Bemerkung: Europäische Spannung: 220-240Vac, 50Hz					
M	Motor	ES	Not-Aus		
SW1	Magnetischer Schalter	SB1	Schaltfläche "Start"		
SB2	Stopp-Taste				

Kapitel 3 Technische Hauptdaten

3.1 Abmessungen und Gewicht

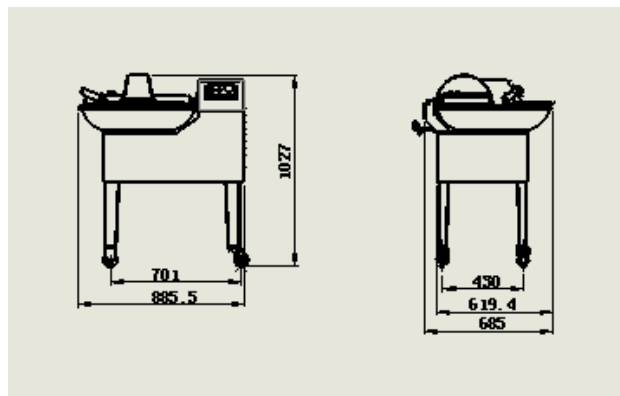


Abbildung 3: Abmessungen

3.2 Wichtigste technische Daten

Tabelle 2: Die wichtigsten technischen Daten

Kapazität (kg / h)	Drehzahl der Klinge (r/min)	Drehzahl des Beckens (r/min)	Motor- leistung (KW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Grad der Wasserdich- tigkeit	Gürtel- modell	Nettogewicht (kg)
300	1440	12	1.5	220-230	50	IPX1	A550 A860	135

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

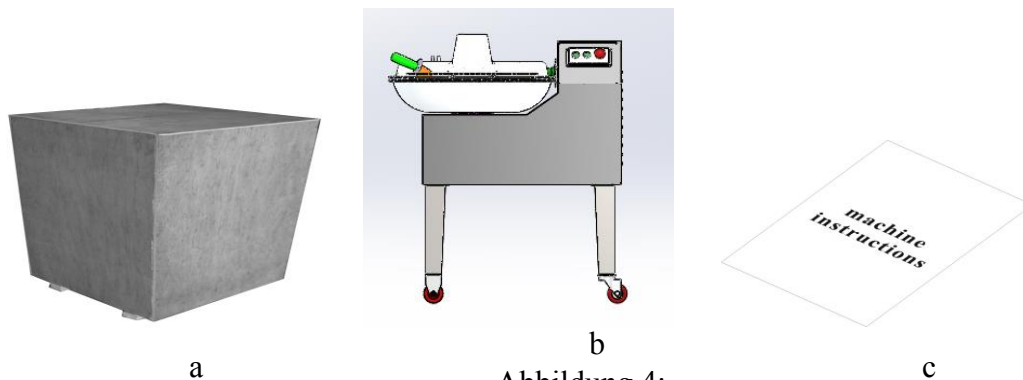


Abbildung 4:
Zusammensetzung der Verpackung

4.2 Kontrolle

Vergewissern Sie sich vor dem Umpacken, dass die Etiketten auf der Außenseite des Kartons nicht beschädigt sind. Bei Transportschäden (z.B. 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 von Verpackungsmaterial

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

Kapitel 5 Installation

5.1. 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 entsprechend der Größe in Abbildung 1 (basierend auf dem Modell).

5.2 Anschluss

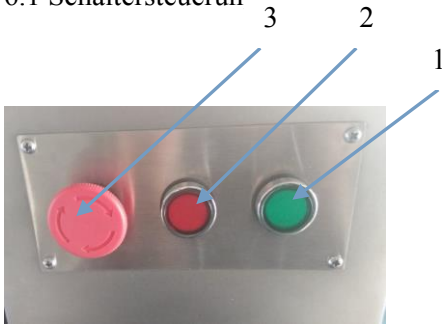
Verlängerung des Netzkabels, mit Erdungssymbol des Drahtkerns, zuverlässige Erdung, drei andere Leitungsadern (einphasiger Motor für zwei) erhalten jeweils einen passenden Leitungsschutzschalter (der Benutzer sollte seine eigenen mitbringen) Verlängerungsleitung mit Klemmleisten, zuverlässigen und markierte Potentialausgleichsleitungen. 5.3 Vorbetriebliche Prüfung

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie diese Schritte ausführen:

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 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 Schaltersteuerun



Steuerschalterknopf (Bild 5):

- 1-Grüne Taste bedeutet "Start".
- 2-Roter Knopf bedeutet "Stopp".
- 3-Der rote Knopf bedeutet "Notruf".

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 die richtige Menge an Zutaten, achten Sie darauf, achten Sie darauf, nicht zu überfüllen, wobei kein Zugriff auf den Topfdeckel ratsam ist.

Große Stücke von Gemüse sollten in kleine Stücke geschnitten werden, werfen Sie Lebensmittel nicht verkehrt, da Fremdkörper während des Prozesses der Lebensmittel-Becken, sonst das Schneidwerkzeug beschädigt.

3. Schließen Sie die Abdeckung.
4. Drücken Sie die grüne Taste, Startup Power, so arbeitet die Maschine, die Maschine sollte problemlos mit keinem abnormalen Ton arbeiten.
5. Je nach verwendetem Rohstoff sind angemessene technische Parameter festzulegen. Eine zu starke Aufladung oder eine zu lange Hackzeit führt nicht zu einem optimalen Verarbeitungsergebnis.
6. Überprüfen Sie jedes Mal vor dem Start der Maschine, dass sich keine Fremdkörper im Becken befinden. Es sollten keine harten und fremden Gegenstände in das Schnittgut gemischt werden, damit die Klingen nicht beschädigt werden und es nicht zu anderen Fehlfunktionen der Ausrüstung kommt.
7. Nach Beendigung des Schneidens von Material in der Schüssel, drücken Sie die rote Taste, die Schüssel und das Schneidmesser hören auf zu laufen und schalten sich aus.
8. Mit der speziellen Schaufel die Schale mit der gehackten Rübe entfernen.
9. Nach jedem Gebrauch der Arbeit sollte effektiv gereinigt werden und halten Sie die Maschine trocken
10. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, ziehen Sie im Falle einer Störung den Netzstecker.

Kapitel 7 Regelmäßige Reinigung

Hinweis: Fassen Sie nicht in die laufende Maschine.

Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei Stillstand und ausgeschalteter Maschine. 7.1 Allgemeines

1. Vor der Reinigung des Geräts den Strom abschalten und den Stecker ziehen.
2. Die Maschine muss jeden Tag nach dem Betrieb gereinigt werden; alle mechanischen Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gereinigt und an Ort und Stelle sein.
3. Reinigen Sie die Maschine innen und außen, da Abfallreste die Maschine beschädigen können.
4. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, Industriereiniger, Eisenbürsten, Schläuche und Reinigungsgeräte unterhalb der Oberfläche der Maschine.

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. 1. Regelmäßige Wartung der Schneidemaschine, kann die Lebensdauer effektiv verlängern.
2. Regelmäßige Reinigung der Schneidemaschine, kann die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten

8.2 Tägliche Inspektion der wichtigsten Komponenten

1. Schneideblatt

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine, ob die Klinge fest installiert ist und keine Schäden aufweist.

2. Riemen

Der Riemen sollte regelmäßig eingestellt werden, nach 2-3 Jahren müssen die Riemen ausgetauscht werden, es ist notwendig, das "Service Center" zu kontaktieren.

3. FÜSSE

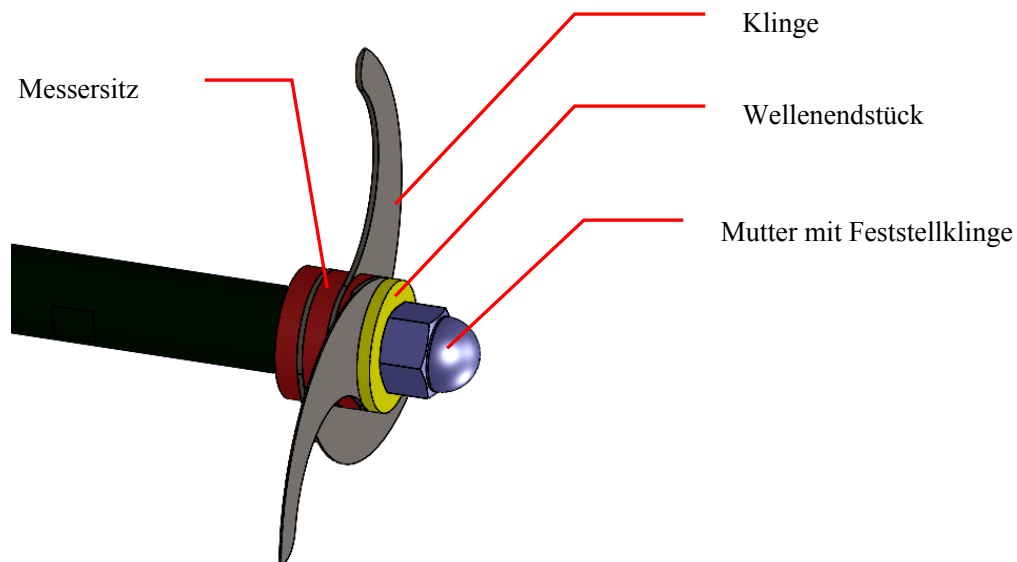
Im Laufe der Zeit werden die Füße beschädigt, was zu einem instabilen Stand der Maschine führt. Wenn dies passiert, ersetzen Sie bitte die Füße.

4. Kabel

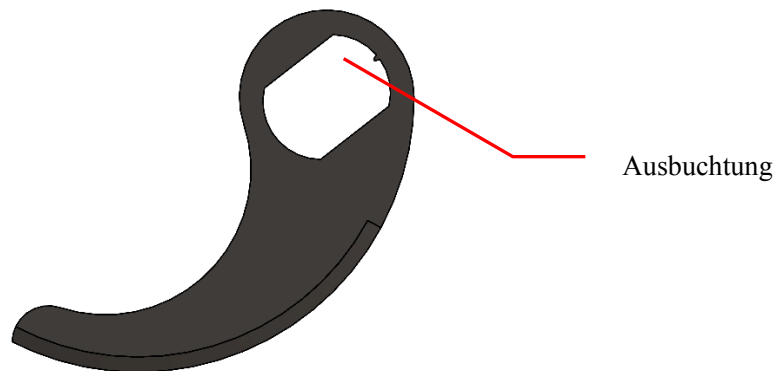
Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel, ersetzen Sie es, wenn nötig, kontaktieren Sie bitte das Service-Center.

8.3 Die Einstellung des Spalts zwischen dem Messer und dem Schneidetopf erfolgt in folgenden Schritten:

1. Wenn der Spalt zwischen der Klinge und dem Boden des Hacktopfes zu groß ist, entfernen Sie zuerst die Mutter der Klängenverriegelung mit einem Maulschlüssel, und entfernen Sie dann nacheinander das Wellenende, die Klinge und den Klingensitz, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.



2. Stapeln Sie die 3 Schneidmesser zusammen, verwenden Sie die mit der Maschine gelieferte 6-Zoll-Halbkreisfeile, um die Ausbuchtung an den Messern auf die entsprechende Größe zu schleifen, und stellen Sie sicher, dass die Schleifgröße der drei Messer gleich ist, d. h. die Ausbuchtung sollte die gleiche Höhe haben. Wie unten dargestellt.



Zum Schluss montieren Sie den Klingenthaler, die Klinge, das Wellenendstück und die Klingerverriegelungsmutter entsprechend der vorherigen Demontagereihenfolge und verwenden einen Gabelschlüssel, um die Klingerverriegelungsmutter zu sichern.

Kapitel 9 Recyclingverfahren

9.1 Keine Reparatur

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

9.2 Entsorgen

Wenn das Gerät nicht mehr repariert werden kann, wenden Sie sich bitte an ein Entsorgungsunternehmen, das qualifizierte Materialien für die Herstellung einer Vielzahl anderer Komponenten verwendet.

9.3 Elektro- und Elektronikschrott

Nach der Norm 2002/95 / EG, 2002/96 / EG und 2002/108 / EG, die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten zu begrenzen.

Das Logo auf den Produkten oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden kann. Die Abfallsammlung gemäß der Klassifizierung wird vom Erzeuger verwaltet, der Nutzer ist dafür verantwortlich, die Erzeuger zu kontaktieren, die Erzeuger stellen sicher, dass der Abfall ordnungsgemäß gesammelt wird.

Das Abfallentsorgungssystem sollte kategorisiert werden.

Die klassifizierte Sammlung und das Recycling von Abfallentsorgungsanlagen tragen zur Schonung der natürlichen Ressourcen bei.

Gewährleistung eines Recyclings, das die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen kann (Sonderausfuhr).

