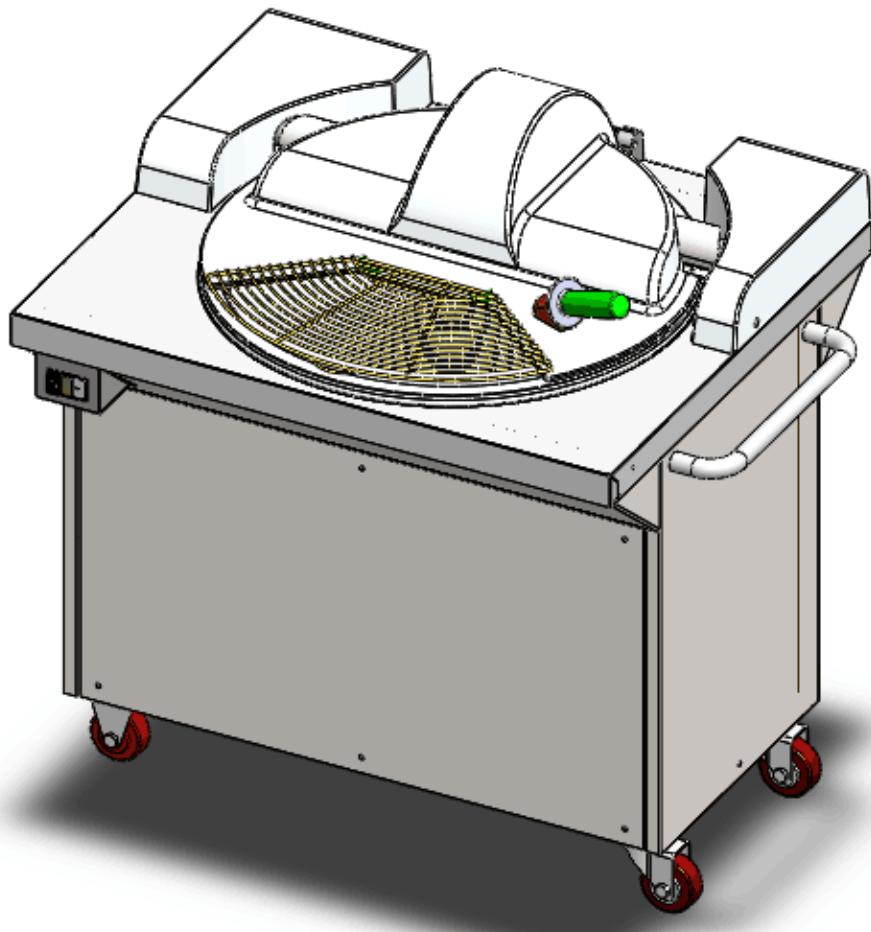


ggmgastro

HCH209 SCHNEIDEMISCHMASCHINE

BETRIEBSHANDBUCH



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 HCH209 Schneidemischmaschine, die von unserer Firma hergestellt wird, wird hauptsächlich für die Lebensmittelverarbeitung verwendet, die verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern und Gemüse schnell und effektiv zu Paste verarbeiten kann, die Fleisch und Zubehör zu Leim verarbeiten kann. Sie 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 Verarbeitung von Futtermitteln ist.

1.2 Leistung und Merkmale

Das Prinzip der relativen Bewegung ist in dieser Maschine angenommen, die die Verarbeitung von Lebensmitteln und High-Speed-rotierenden Klingen-Einheit, vertikale relative Bewegung zu tun macht, und differential rotierenden Schnitt der Lebensmittel in Paste. Die Maschine verfügt über ein elegantes Erscheinungsbild und ein vollständig geschlossenes Gehäuse. Alle Antriebs- und Steuergeräte sind im Inneren des Gehäuses untergebracht, wodurch die Maschine eine hervorragende handwerkliche Qualität und eine ausgezeichnete Struktur aufweist.

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 Kontrollsysteem der HCH209 Schneidemischmaschine ist mit einem Kippschalter ausgestattet, der sich durch gute Wasserdichtigkeit, Sicherheit, Zuverlässigkeit, lange Lebensdauer, Geräuscharmut, einfache Bedienung und leichte Wartung auszeichnet.

Kapitel 2 Struktur und Prinzip

2.1 Hauptstruktur

Die Maschine besteht hauptsächlich aus dem Rahmen, dem Turbinenantrieb, den Schaufeln, dem Becken, der Abdeckung des Beckens, dem Riemscheibenmechanismus, dem Motor und anderen Hauptkomponenten (siehe Abbildung 1).

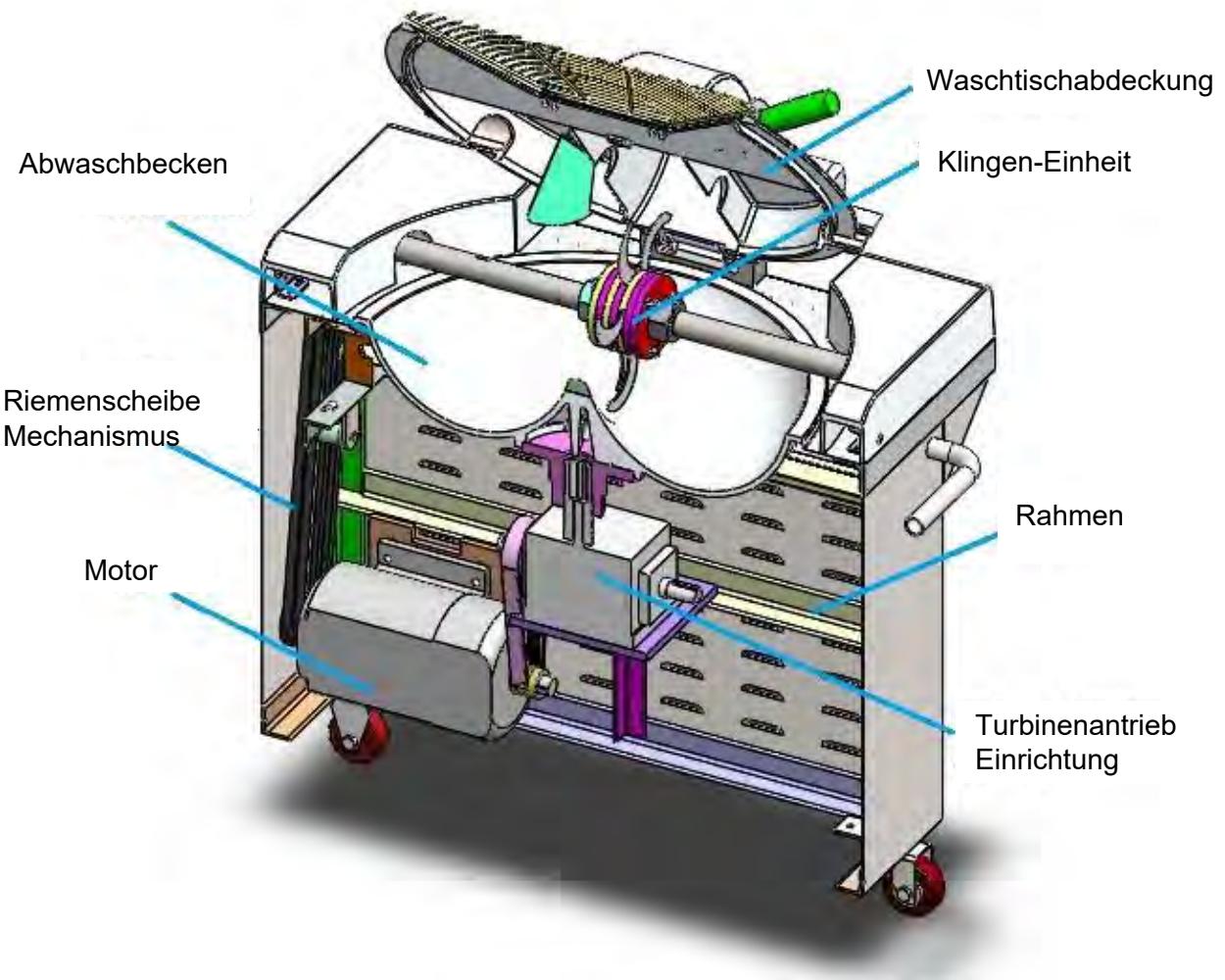


Abbildung 1: Strukturdiagramm

2.2 Materielle Sicherheit

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

2.3 Arbeitsweise

Wenn die Maschine in Betrieb ist, schließen Sie den Deckel des Beckens und geben Sie verschiedene Arten von Wurzeln, Stängeln, Blättern, Gemüse, Fleisch usw. in das Becken. Die Lebensmittel drehen sich mit dem Becken gegen den Uhrzeigersinn und werden durch die vertikal rotierenden Klingen zu einem Brei geschnitten (die Größe des Breis wird durch die Einstellung der Schneidezeit kontrolliert).

2.4 Elektrischer Schaltplan

Die Maschine ist mit einem Eingangskabel mit einem Querschnitt von 3X1,5 mm² und einer Länge von 1,5 m ausgestattet. Die Maschine sollte an eine Stromquelle mit 220V/50Hz, 380V/50 Hz angeschlossen werden. Achtung: Die Steckdose muss mit einem Schalter ausgestattet sein, um sicherzustellen, dass der Strom rechtzeitig abgeschaltet werden kann.

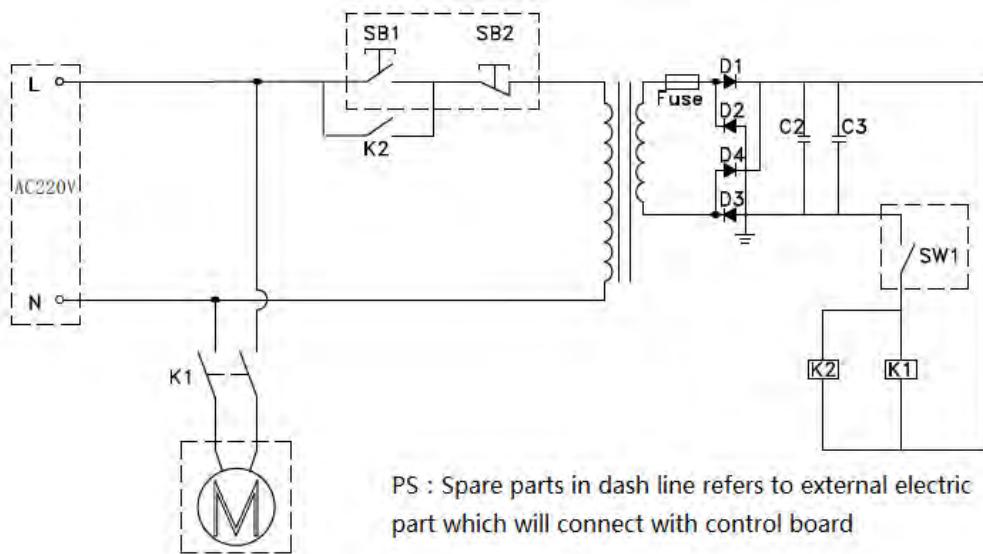


Abbildung 2: Elektrischer Schaltplan

Tabelle 1. Anmerkungen zu den Elementsymbolen

Bemerkung: Einphasenspannung: 220-240Vac, 50Hz					
M	Motor	SB2	Stopp-Taste		
SW1	Magnetischer Schalter				
SB1	Start-Buton				

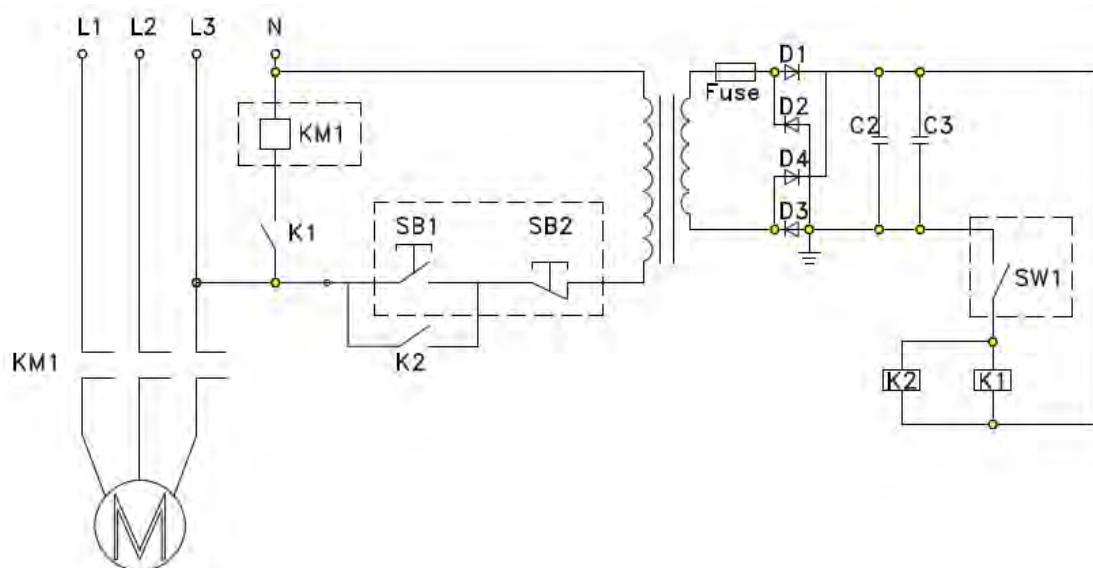


Abbildung 3: Elektrischer Schaltplan

Tabelle 2. Anmerkungen zu den Elementsymbolen

Bemerkung: Dreiphasenspannung : 380Vac, 50Hz					
M	Motor	SB2	Stopp-Taste		
SW1	Magnetischer Schalter	KM	Schalter		
SB1	Start-Buton				

Kapitel 3 Die wichtigsten technischen Daten

3.1 Abmessungen und Gewicht

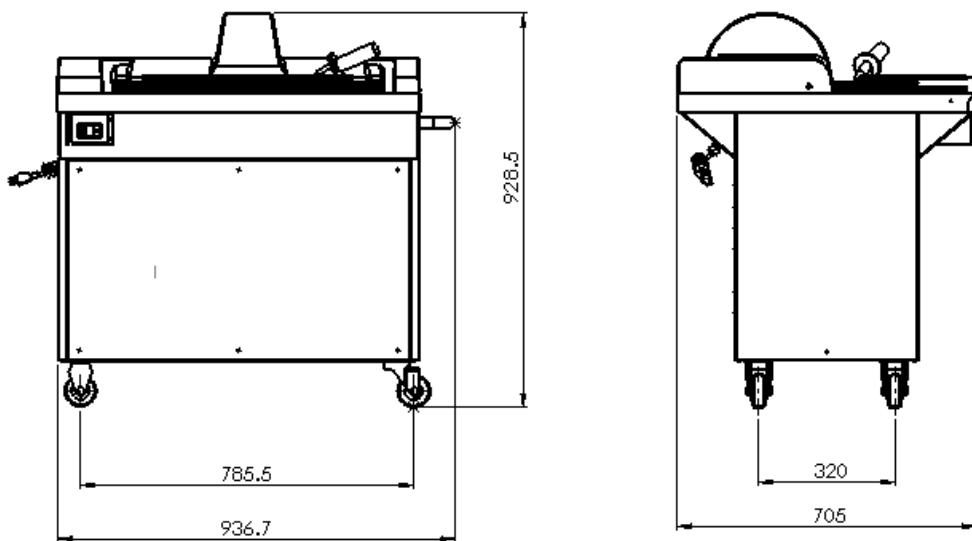


Abbildung 4: Dimension

3.2 Die wichtigsten technischen Daten

Tabelle 3: Wichtigste technische Daten

Kapazität (kg / h)	Drehgeschwin- digkeit der Klingen (r/min)	Drehgeschwin- digkeit des Beckens (r/min)	Motor leistung (KW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)	Wasserdichte Klasse	Gürtel- Modell	Netto gewicht (kg)
300	1440	12	1.5	220-230	50	IPX1	A750-2 A965-2	125

Kapitel 4 Verpacken und Prüfen

4.1 Kontrolle der Verpackungen

Die Maschine muss vor dem Versand wie folgt verpackt werden (siehe Abbildung 5)

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



Abbildung 5: Zusammensetzung der Verpackung

4.2 Überprüfung

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 Platzieren Sie die Maschine

Die Maschine sollte auf einer trockenen und belüfteten, ebenen Fläche aufgestellt werden, um einen reibungslosen und sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten. Der Platz für die Maschine sollte der Größe in Abbildung 1 (basierend auf dem Modell) entsprechen, damit sie untergebracht werden kann.

5.2 Anschluss

Die Verlängerung des Netzkabels, mit Erdungssymbol des Drahtkerns, zuverlässige Erdung, drei andere Leitungsadern (einphasiger Motor für zwei) erhalten jeweils einen passenden Schutzschalter (der Benutzer sollte seine eigenen mitbringen) Verlängerungsleitungsklemmen, zuverlässige Markierungen und Äquipotentialanschlussdrähte.

5.3 Voroperationelle 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 Schaltersteuerung



Abbildung 6: Steuerschalter

Steuerschalterknopf (Bild 6):

- 1-"O "und"- "gemeinsam benutzen
- 2-"O"-Stop
- 3--"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 die richtige Menge an Zutaten, passen Sie auf, nicht zu voll zu sein, es wird empfohlen, dass es keinen Kontakt mit dem Topfdeckel gibt.
Große Gemüestücke sollten in kleine Stücke geschnitten werden. Verwechseln Sie keine Fremdkörper beim Werfen von Lebensmitteln, sonst wird das Schneidwerkzeug beschädigt.
3. Schließen Sie die Abdeckung.
4. Drücken Sie die weiße Taste, Start-up-Power, Maschinenarbeit, die Maschine muss reibungslos funktionieren, ohne abnormale Geräusche.
5. Nach den verwendeten Rohstoff zur Einrichtung der angemessenen technischen Parameter, die zu viel Ladung, oder eine Platte von Hacken Zeit zu lang ist, wird der ideale Prozess-Effekt nicht erreicht.

6. Vor jedem Maschineneinsatz ist zu prüfen, dass sich keine Fremdkörper im Becken befinden und dass das geschnittene Material nicht mit harten Fremdkörpern vermischt wird, um die Klingen oder andere Geräte nicht zu beschädigen.
7. Nachdem das Material in der Schüssel geschnitten ist, drücken Sie die schwarze Taste, die Schüssel Becken und Schneidemesser beenden die Arbeit, Ausfallzeit.
8. Entfernen Sie die gehackten Rüben-Becken mit speziellen Schaufeln.
9. Nach jeder Verwendung nach der Arbeit, sollte effektiv gereinigt werden und halten Sie die Maschine trocken.
10. Nach dem Gebrauch der Maschine, Ausfallzeit, ziehen Sie die Stromversorgung.

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 der Maschine den Strom abschalten und den Stecker ziehen.
- (2) Die Maschine sollte jeden Tag nach der Arbeit gereinigt werden, alle mechanischen Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten gereinigt und an ihrem Platz sein.
- 3) Reinigen Sie das Gerät innen und außen, da Abfallreste das Gerät beschädigen können.
- 4) Verwenden Sie keine wässrigen Reinigungsmittel, Industriereiniger, Eisenbürsten, Schläuche und Reinigungsgeräte unterhalb der Maschinenoberfläche.

Kapitel 8 Maschinenwartung und tägliche Inspektion

HINWEIS: Vor den 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. Die regelmäßige Wartung der Schneidemaschine kann die Nutzungsdauer effektiv verlängern.
2. Die regelmäßige Reinigung der Schneidemaschine, kann die Lebensmittelqualität und Sicherheit gewährleisten.

8.2 Tägliche Inspektion der wichtigsten Komponenten

1. Schneidemesser

Prüfen Sie vor dem Starten der Maschine, ob das Schneidmesser 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, sich an das "Service Center" zu wenden.

3. FÜSSE

Im Laufe der Zeit werden die Füße beschädigt, was zu einer instabilen Aufstellung der Maschine führt; in diesem Fall ersetzen Sie bitte die Füße.

4. Kabel

Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig und tauschen Sie es bei Bedarf aus, 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 unterbrechen, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht wieder verwendet werden kann.

9.2 Entsorgen

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

9.3 Elektrische und elektronische Abfälle

Gemäß den Normen 2002/95 / EG, 2002/96 / EG und 2002/108 / EG ist die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten beschränkt.

Das Logo auf den Produkten oder der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden kann. Die Abfallsammlung bis zur Klassifizierung wird vom Hersteller verwaltet, der Benutzer ist dafür verantwortlich, sich mit den Herstellern in Verbindung zu setzen, die Hersteller sollten die Abfallsammlung in Übereinstimmung mit dem Abfallentsorgungssystem einstufen lassen.



Die klassifizierte Sammlung und Wiederverwertung von Abfallentsorgungsgeräten trägt zum Schutz der natürlichen Ressourcen bei.

Um sicherzustellen, dass das Recycling die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützen kann.
(Export gewidmet)



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

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