

02/2010

# Mod: NT22/G-230-1

Production code: IFM22



**Diamond**  
catering equipment

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Entspricht der Niederspannungsrichtlinie **2006/95 EWG**, der Richtlinie **2004/108 EWG** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EWG** (Maschinen), ergänzt durch die CE-Kennzeichnung.

Entspricht der Bestimmung (EG) Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und der Versammlung vom **27. Oktober 2004** zu Materialien und Gegenständen, die zum Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind.

**Art des Geräts**

**TEIGKNETMASCHINE**

**Handelsmarke**

**DIAMOND**

**Modell**

IF17-IF22-IF33-IF42-IF53  
IFM7-IFM10-IFM17-IFM22-IFM33-IFM42-IFM53  
IR17-IR22-IR33-IR42-IR53  
IRM17-IRM22-IRM33-IRM42-IRM53  
IF17VS-IF22VS-IF33VS-IF42VS-IF53VS  
IR17VS-IR22VS-IR33VS-IR42VS-IR53VS

**Hersteller**

**PIZZA GROUP S. r. l.**

**Adresse hersteller**

**Telefon**

**Fax**

Die harmonisierten Normen oder technischen Beschreibungen (Bezeichnungen), die in Übereinstimmung mit den sachbezogenen, geltenden Sicherheitsvorschriften innerhalb der EWG angewandt werden, sind die folgenden:

Normen oder andere Dokumente zu Normen

**EN 60335-1 EN 60335-2-64**

**EN 292 EN 294 EN 418**

**EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3**

Prüfbericht - Technische Datenblätter

**IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99**

**FLAM GAS**

Weitere Informationen:

Als Hersteller und/oder ermächtigter Vertreter der Gesellschaft innerhalb der EWG wird auf eigene Verantwortung erklärt, dass die Geräte den wesentlichen Anforderungen, die von den oben genannten Richtlinien vorgesehen sind, entsprechen.

**San Vito al Tagliamento (PN)**

07.02.2010

**Bellotto Carlo**

Präsident





Die Geräte wurden entsprechend den Sicherheitsvorschriften der europäischen Bezugsnormen hergestellt und endgeprüft.

Dieses Handbuch richtet sich an alle, die mit der Installation, dem Gebrauch und der Wartung der Teigknetmaschinen betraut sind, damit sie die Merkmale des Produkts auf das bestmögliche Weise nutzen können.

Bei Zweifeln am Inhalt oder für Klärungen wenden Sie sich unter Angabe der Abschnittsnummer des betreffenden Arguments an den Hersteller oder den zugelassenen technischen Kundendienst.

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch aufbewahrt wird und der Maschine bei allen eventuellen Ortswechseln (einschließlich Wechsel des Besitzers) folgt, damit bei Bedarf darin nachgeschlagen werden kann und der Bediener immer über die notwendigen Informationen verfügt, um unter sicheren Bedingungen zu arbeiten.

Entsprechend dem Eigentumsrecht am vorliegenden Dokument ist jede Handanlegung oder Übersetzung durch Drittpersonen ohne vorherige Berechtigung verboten.

Die technischen Hinweise, grafischen Darstellungen und die in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen dürfen nicht verbreitet werden.

Der Hersteller ist nicht verpflichtet, eventuelle später durchgeführte Veränderungen des Produkts mitzuteilen.

© Copyright 2008

# INHALT

- 1 VORWORT**
  - 1.1 SYMBOLE
  - 1.2 BESTIMMUNGSZWECK
  - 1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS
  - 1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS
  - 1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS
  - 1.6 ALLGEMEINES
  - 1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN
  - 1.8 GESETZLICHE GARANTIE
  - 1.9 VERANTWORTLICHKEIT DES HERSTELLERS
  - 1.10 MERKMALE DES BENUTZERS
  - 1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST
  - 1.12 ERSATZTEILE
  - 1.13 TYPENSCHILD
  - 1.14 LIEFERUNG DER TEIGKNETMASCHINE
- 2 SICHERHEITSHINWEISE**
  - 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
  - 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
  - 2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER
- 3 HANDLING UND TRANSPORT**





- 8** MÖGLICHE ANOMALIEN
- 9** HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG  
UND ENTSORGUNG
- 10** SCHALTPLAN
- 11** DETAILZEICHNUNG UND  
ERSATZTEILLISTE
- 12** TECHNISCHE DATEN

Werter Kunde,

wir möchten Ihnen an dieser Stelle vor allem danken, dass Sie uns den Vorzug gegeben haben und eines unserer Erzeugnisse erworben haben, wir gratulieren Ihnen zu dieser Wahl.

Damit Sie Ihre neue Teigknetmaschine bestmöglich nutzen können, müssen Sie den Beschreibungen dieses Handbuchs genau folgen.

## 1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jeder Zeit technische und/oder funktionelle Merkmale oder Beschreibungen der Maschine ohne Vorabhinweis zu ändern.

### 1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch sind die wichtigsten Punkte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



**HINWEISE:** Hinweise für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Teigknetmaschine und zur Verantwortlichkeit der Bediener.



**ACHTUNG:** Ein Punkt, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.



**GEFAHR:** ein wichtiger Vermerk zur Verhaltensweise, um Unfällen oder Materialschäden vorzubeugen.



## 1.2 BESTIMMUNGSZWECK

Die Teigknetmaschinen in der Ausführung mit festem Kopf und Behälter oder mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel wurden ausschließlich für den Lebensmittelbereich zur Verarbeitung von Teigen auf der Grundlage von Getreidemehlen vorzugsweise für die Verwendung in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.

Der oben genannte Bestimmungszweck und die für die Maschine vorgesehenen Konfigurationen, sind die einzigen, vom Hersteller zugelassen sind: **die Maschine darf nicht für Aufgaben, die von den vorgenannten abweichen, benutzt werden.**

- Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

## 1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

### **Zweck:**

Dieses Handbuch dient dazu, dem Benutzer zu ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals und die Beschaffung des notwendigen Materials für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu treffen.

### **Inhalt:**

Diese Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung der Teigknetmaschine.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert eine hohe Sicherheit und Produktivität der Teigknetmaschine.



## 1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

### **Aufbewahrung und Nachschlagen:**

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden und für ein Nachschlagen seitens des Benutzers oder des mit der Montage und der Wartung beauftragten Personals stets verfügbar sein.

***Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist integrierender Bestandteil der Maschine.***

### **Beschädigung oder Verlust:**

Falls notwendig kann beim Hersteller oder Ihrem Händler eine Kopie angefordert werden.

### **Weitergabe der Teigknetmaschine:**

Bei einer Weitergabe der Teigknetmaschine muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch übergeben.

## 1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch gibt den technischen Stand im Moment der Einführung der Maschine auf dem Markt wieder.

Bereits auf dem Markt befindliche Maschine und ihre entsprechenden technischen Unterlagen werden vom Hersteller infolge von Änderungen, Anpassungen oder Anwendung neuer Techniken an den neu auf den Markt kommenden Maschinen nicht als mangelhaft oder ungeeignet angesehen.

## 1.6 ALLGEMEINES

### **Informationen:**

Bei einem Informationsaustausch mit dem Hersteller oder Händler der Teigknetmaschine müssen die Seriennummer und die Kenndaten der Maschine, die auf dem Typenschild zu finden sind, angegeben werden.

### **Verantwortlichkeit:**

Mit der Aushändigung dieses Handbuches übernimmt der Hersteller keine Haftung mehr, weder zivil- noch strafrechtlich, für Unfälle, die durch das teilweise oder vollkommene Nichtbeachten der in ihm enthaltenen Vorschriften verursacht werden.

Zu dem lehnt der Hersteller jede Verantwortung für Schäden ab, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder einen falschen Einsatz durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen, Nicht-Originalersatzteile oder Teile, die nicht für das betreffende Maschinenmodell bestimmt sind, entstehen.

### **Außerordentliche Wartung:**

Die außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen durch qualifiziertes Personal, das zu Eingriffen am Modell der Teigmaschine, das in diesem Handbuch beschrieben ist, berechtigt ist, durchgeführt werden.

### **Verantwortlichkeit für die Installationsarbeiten:**



Der Hersteller ist nicht für die Installationsarbeiten an der Teigknetmaschine verantwortlich. Verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, der die Überprüfung der Richtigkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen durchführt. Zu dem müssen alle



von der geltenden Gesetzgebung des Landes, in dem die Maschine installiert wird, vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

### **Gebrauch:**

Der Gebrauch der Maschine ist außer den Vorschriften in diesem Handbuch auch der Einhaltung aller Sicherheitsbestimmungen, die von der Gesetzgebung des Aufstellungslandes vorgesehen sind, untergeordnet.

## **1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN**

- A) Richtlinie 2006/95/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen”.
- B) Richtlinie 2004/108/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG”.
- C) Richtlinie 89/391/EWG “über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit”.
- D) Richtlinie 2006/42/EG “über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG”.
- E) Verordnung Nr. 1935/2004 “über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- F) Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG “zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte”.

- G) Richtlinie 2002/95/EG “zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten”.
- H) Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG “über Elektro- und Elektronikaltgeräte (EEA) und nachfolgende Änderungen.”
- I) Richtlinie EN453:2000 “Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie-Teigmaschinen für Lebensmittel-Anforderungen an Sicherheit und Hygiene”.

## 1.8 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garantiezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen, unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen sind davon die elektrischen Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie ausgenommen sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG voll zu nutzen, muss er die Vorschriften dieses Handbuches genau einhalten, im Besonderen:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Teigknetmaschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
- mit dem Gebrauch der Teigknetmaschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung



und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.

Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

## **1.9 VERANTWORTLICHKEIT DES HERSTELLERS**



Der Hersteller übernimmt keine zivil- oder strafrechtliche, direkte oder indirekte Haftung, die durch folgendes entstand:

- eine Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
- ein nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
- unzureichende Wartung;
- außergewöhnliche Vorkommnisse.

## **1.10 MERKMALE DES BENUTZERS**

Der Benutzer der Teigknetmaschine muss eine erwachsene und verantwortungsvolle Person sein, die über die notwendigen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile der Teigknetmaschine verfügt.



Kinder dürfen sich während des Betriebs der Maschine nicht nähern, um dort zu spielen.

### **1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST**

Der Hersteller kann während der gesamten Lebensdauer der Maschine jedes Einsatz- und Wartungsproblem lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen jeder Zeit zur Verfügung, um Ihnen die nächste zugelassene Kundendienststelle zu nennen.

### **1.12 ERSATZTEILE**

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für den Austausch der Teile nicht warten bis diese abgenutzt sind.

Ein abgenutztes Bauteil austauschen, bevor es bricht, unterstützt die Verhütung von Unfällen, die durch das plötzliche Brechen eines Bauteils entstehen und schwere Verletzungen und Sachschäden hervorrufen können.



***Wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben, die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen.***

### **1.13 TYPENSCHILD**

Das Typenschild an der Teigknetmaschine enthält alle Kenndaten der Maschine und des Herstellers, die **Seriennummer** und die Kennzeichnung **CE**.

## 1.14 LIEFERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

Die Teigknetmaschine wird in einer geschlossenen Holzkiste geliefert, die mit Bändern auf einem Holzpodest befestigt ist, das ein leichteres Handling mit Gabelstaplern und/oder anderen Transportmitteln ermöglicht.

In der Packung befinden sich außer der Maschine auch die Anweisungen für Gebrauch, Installation und Wartung, sowie die Konformitätserklärung gemäß der Maschinenrichtlinie.

## 2 SICHERHEITSHINWEISE

### HINWEISE FÜR DEN INSTALLTEUR

- Prüfen, ob die Vorbereitungen für die Aufnahme der Teigknetmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.
- Den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer persönliche Schutzvorrichtungen und andere gesetzlich vorgeschriebene Schutzmittel benutzen.

### HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:
  - trocken sein;



- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer gearteten Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Teigknetmaschine beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie Beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.



- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss sie von der Stromversorgung abgetrennt werden.

## **HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER**

- Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.
- Immer die persönlichen Schutzvorrichtungen und andere schützende Mittel benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicher stellen, dass die Teigknetmaschine, wenn sie benutzt wurde, abgekühlt ist (Elektromotor).
- Die Teigknetmaschine ist als funktionsuntüchtig anzusehen, wenn auch nur eine der Sicherheitsvorkehrungen verstellt oder betriebsunfähig sein sollte.
- Vor einem Eingriff an elektrischen und elektronischen Teilen oder Leitern, die Stromversorgung abtrennen.

## **3 HANDLING UND TRANSPORT**

Die Maschine wird komplett mit allen ihren Teilen in einer geschlossenen Verpackung und mit Bändern auf einer Holzpalette (pallet) befestigt, geliefert.

Vorsicht, die Maschine kann leicht ihr Gleichgewicht verlieren.

Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden.

Für den Transport der Maschine zum Installationsort eine Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während dem Anheben Rucke oder abrupte Bewegungen vermeiden.

**Darauf achten, dass die Tragfähigkeit der Hubmittel über dem Gewicht der anzuhebenden Maschine liegt.**

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um die Teigknetmaschine herum einen Freiraum von etwa 50 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.

Wenn die Teigknetmaschine auf Grund eines unregelmäßigen Fußbodens keinen festen Stand hat, die Stellfüße oder Rollen mit Hartgummi unterlegen.

Bei Maschinen mit Rollen, sich vergewissern, dass diese durch Herunterdrücken des betreffenden Hebels blockiert wurden.

## **GEFAHR**

- Darauf achten ,dass die Verpackungsteile (z.B. Schutzfilme oder Polystyrol) nicht von Kindern zum Spielen benutzt werden. Erstickungsgefahr!**

## **4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES**

### **4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN**

- Für die am Aufstellungsort der Maschine durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer; er ist auch für die Ausführung der Überprüfung der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig.

Der Benutzer muss alle örtlichen, nationalen und europäischen Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.



Die Montage- und Demontage-Anweisungen der Teigknetmaschine sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden.

Bei einem Eingriff anderer Techniker, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

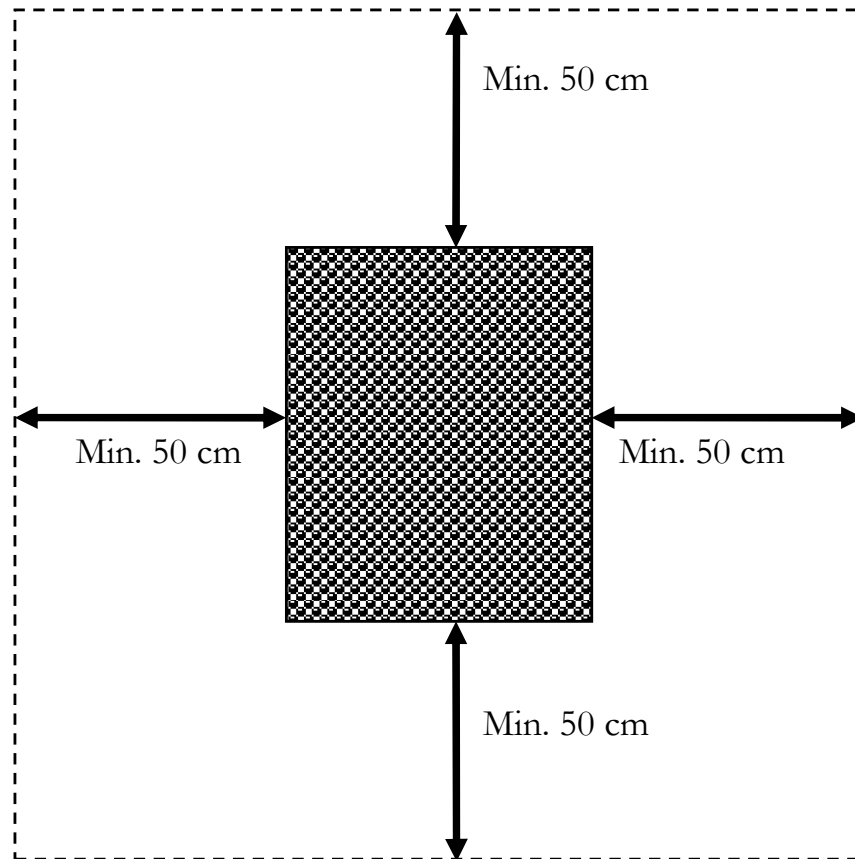
Vor Beginn der Montage oder Demontage der Maschine muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachte, im Einzelnen:

- A) darf er nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;
- C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;
- D) muss er Sicherheitsschuhe tragen;
- E) muss er die Werkzeuge zur elektrischen Isolierung benutzen;
- F) muss er sich davon überzeugen, dass der Montage und Demontagebereich keine Hindernisse aufweist.

## **4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE**

In der nachfolgenden Abbildung sind die Mindestabstände angegeben, die für einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung der Teigknetmaschine einzuhalten sind.

Der einzuhaltende Mindestabstand zwischen Teigknetmaschine und den Wänden oder zu anderen Maschinen beträgt etwa 50 cm.



## 5 INSTALLATION

Die Installation muss entsprechend den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen durch qualifiziertes Personal erfolgen.

### 5.1 NIVELLIERUNG DER TEIGKNETMASCHINE

Bei einem unebenem Fußboden müssen die Füße oder Rollen für einen festen Stand der Teigknetmaschine mit Gummischeiben unterlegt werden.

## 5.2 ANLAGENANSCHLUSS

### 5.2.1 Elektrischer Anschluss

Es genügt, das Versorgungskabel an das Stromnetz anzuschließen.

Die Netzsteckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.



**Der Stromanschluss (Stecker) muss auch nach der Installation der Teigknetmaschine leicht erreichbar sein.**

Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.



**Um jeder Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.**

#### 5.2.1.1 *Erdung*

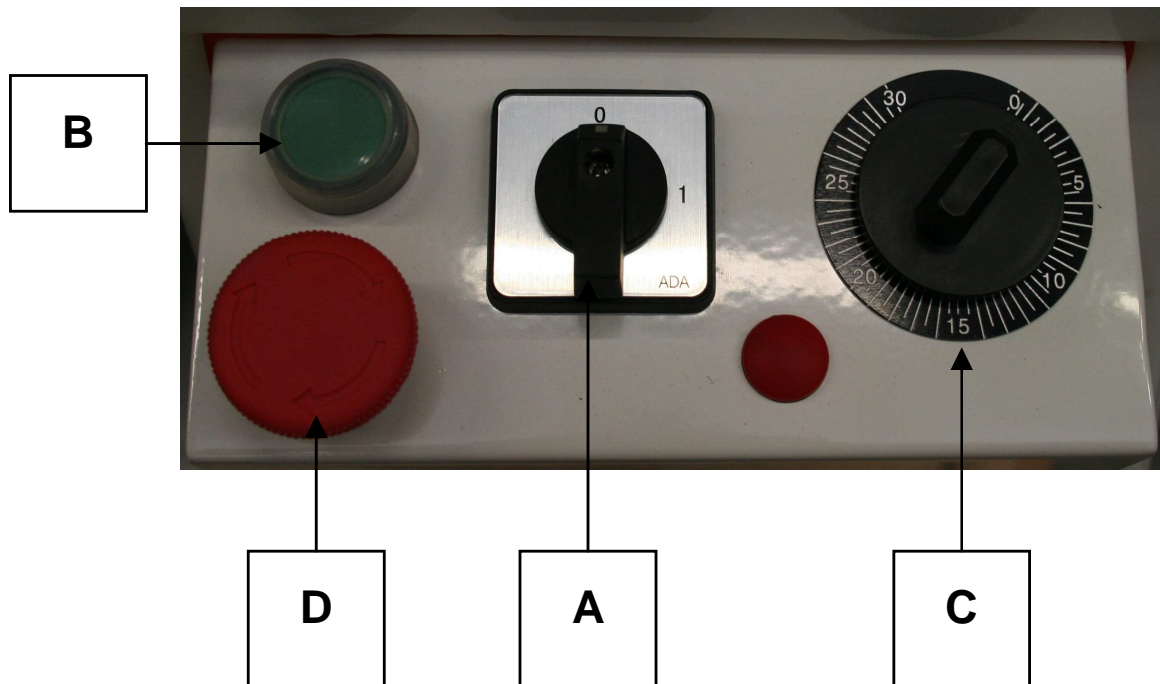
##### **GEFAHR**



**Die Anlage muss eine vorschriftsmäßige Erdung und einen Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen aufweisen.**

## 6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHINE

### 6.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



Das Bedienfeld besteht aus einem Hauptschalter (A), einer grünen Starttaste (B), einem Timer (C), einer roten Not-Aus-Taste (D).

Das Bedienfeld erlaubt die Ein- und Ausschaltung der Teigknetmaschine, regelt ihren Betrieb und ermöglicht die Einstellung.

Legende:

A=Hauptschalter (in den Ausführungen 2V kann auch die Geschwindigkeit gewählt werden)



- B** = Grüne Starttaste
- C** = Timer
- D** = Rote Alarmtaste / Stop

## 6.2 STARTPHASE

Die Teigknetmaschine an das Stromnetz anschließen und den Hauptschalter **A** auf "1" stellen. In den Ausführungen 2V den Schalter je nach gewünschter Geschwindigkeit auf "1" oder "2" stellen.

Den Drehknopf des Timers **C** auf die gewünschte Zeit von 0 bis 30 min. stellen.

Die grüne Taste **B** drücken, um den Kessel und die Knetspirale zu starten.

## 6.3 ARBEITSPHASE

Sich vor jedem Arbeitszyklus vergewissern, dass die Maschine vollkommen sauber ist, dies betrifft vor allem die Kesseloberfläche, die Knetspirale und den Teigteiler, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Wenn erforderlich, eine Reinigung nach den im **Kapitel 7** aufgeführten Modi vornehmen.

Nach Hochheben der Schutzabdeckung **F**, die Zutaten in der gewünschten Menge in den Kessel geben. Die Schutzabdeckung **F** wieder senken, den Timer **C** auf die festgelegte Zeit einstellen und die grüne Starttaste **B** drücken.



Die Bewegung der Knetspirale, die auf die Kesseldrehung abgestimmt ist, vermengt Mehl, Wasser, Salz, Backpulver und andere Teigzutaten bis die gewünschte Konsistenz des Teiges erreicht ist.

Falls man die Merkmale und/oder die Konsistenz der Ausgangsform des Teiges leicht verändern möchte, kann man die Zutaten für den Kessels über das Schutzgitter **F** einschütten.

Nach Ablauf des Arbeitszyklus die Maschine mit der roten Not-Aus-Taste **D** anhalten, die bewegliche Schutzabdeckung vollständig hochheben, den Teig aus dem Kessel nehmen und die Maschine gemäß den im **Kapitel 7** beschriebenen Modi reinigen.

Falls der Betrieb der Teigknetmaschine aus welchem Grund auch immer unterbrochen wird, vor dem Neustart mindestens 15 Sekunden warten.

Die Maschine mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel ist zwar von der

Funktionsweise her mit der Version mit festem Kopf und Kessel identisch, unterscheidet sich jedoch von der letzteren durch die angebotenen Möglichkeiten am Zyklusende, das heißt eine einfachere Herausnahme des Teiges und eine leichtere Reinigung.

Zum Aufklappen des Kopfes und Herausziehen des Kessels wie folgt vorgehen: die Maschine durch Drücken der roten Not-Aus-Taste **D** anhalten; den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen; die bewegliche Schutzabdeckung ganz hochheben; mit dem Drehknopf auf der rechten Seite der Maschine den Zapfen horizontal herausziehen bis der Kopf freigegeben wird; den Kopf mit Hilfe des darunter befindlichen Kolbens aufklappen; die Scheibe unter dem Kessel im Uhrzeigersinn drehen und den Kessel für die Teigentnahme herausziehen. Nach der Reinigung der Maschine den Kessel in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren, sich vergewissern, dass die Zapfen unter dem Kessel richtig in den Öffnungen der Maschine stecken.



Vor der Teigentnahme immer erst wie im **Abschnitt 6.5** beschrieben, ausschalten.

## 6.4 AUSSCHALTPHASE

Die Teigknetmaschine ist mit einigen Sicherheitsvorkehrungen zum Schutz des Benutzers ausgestattet, es handelt sich um ein bewegliches Schutzgitter sowie eine Vorrichtung, die prüft, ob das Gitter gesenkt ist. Die Teigknetmaschinen mit aufklappbarem Kopf und herausziehbarem Kessel verfügen über eine Vorrichtung, die feststellt, ob der Kopf gesenkt oder aufgeklappt ist, einen Feststellzapfen für

den Kopf in gesenkter Stellung, eine Prüfvorrichtung des eingeschobenen oder herausgezogenen Kessels sowie eine Feststellscheibe des Kessels.



Vor Beginn der Arbeitsphase die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln überprüfen. Sie sind effizient wenn:

- die Maschine bei Aufklappen des Gitters anhält;
- die Maschine bei Aufklappen des Kopfes anhält und nicht startet;
- die Maschine bei Herausziehen des Kessels anhält und nicht startet;
- durch leichtes Ziehen nach oben, sowohl der Kessel als auch der Kopf blockiert werden.

## **6.5 AUSSCHALTPHASE**

Zum Ausschalten der Teigknetmaschine die rote Not-Aus-Taste **D** drücken und den Drehknopf des Hauptschalters **A** auf "0" stellen.

# **7 WARTUNG UND REINIGUNG**

## **7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN**



Vor jedem Wartungseingriff einschließlich Reinigung, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen;
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;



- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten müssen vor der Inbetriebnahme der Teigknetmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

## **7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER**

Die Teigknetmaschine benötigt eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet ist.

### **7.2.1 Allgemeine Reinigung**

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionstüchtigkeit der Maschine durchgeführt werden.

Mit einer Holz-oder Kunststoffspachtel die Teigreste grob entfernen und anschließend den Kessel, die Knetspirale, den Teigteiler und die bewegliche Schutzabdeckung mit einem weichem Schwamm und warmem Wasser gründlich reinigen. Mit saugfähigem Küchenpapier trocknen, danach mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung getränkt wurde, erst über die oben genannten Oberflächen wischen und anschließend die ganze Maschine damit behandeln.



Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen



beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

### **7.2.2 Spannung der oberen Kette**

Die regelmäßige Überprüfung der Spannung der oberen Kette ist für die Effizienz der Leistungen und die Maschinensicherheit unentbehrlich. Wenn man bei der Überprüfung ein übermäßiges Lockern der Kette oder eine ungleichmäßige Drehung der Knetspirale bemerkt, muss die Kette nachgespannt werden.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf der Teigknetmaschine abnehmen. Die Schrauben, mit denen die Halterung der Knetspirale befestigt ist, um einige Umdrehungen lockern, an der Halterung ziehen, um die Kettenspannung zu optimieren. Die Halterung der Knetspirale durch eindrehen der Schrauben wieder blockieren und zum Schluss die Platte wieder montieren und befestigen.

### **7.2.3 Einfetten der Ketten**

Die Ketten müssen regelmäßig eingefettet werden, eine befindet sich oben im Innern des Kopfes, die andere im Gehäuse.

Die Schrauben herausdrehen und die Platte über dem Kopf und die Platte hinter der Maschine entfernen. Eine ordentliche Menge geeigneten Schmierfetts in die Ketten geben, es muss für die Schmierung aller Kettenglieder ausreichen. Nach diesem Vorgang die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben eindrehen.


## 8 MÖGLICHE ANOMALIEN


Störung	Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Keine Stromversorgung	Den Hauptschalterschütz, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen
	Die Stopp-/Not-Aus-Taste ist blockiert	Die Taste in Pfeilrichtung drehen
	Das Schutzgitter und/oder der Kopf wurden hochgehoben	Das Schutzgitter und den Kopf senken
	Der Drehknopf des Hauptschalters steht auf "0";	Den Drehknopf auf "1" stellen.
	Der Drehknopf der Zeitschaltung steht auf "0"	Den Drehknopf von 1 bis 30 Minuten entsprechend einstellen
Die Knetspirale dreht sich ungleichmäßig	Die Kette hat sich gelockert	Die Kette wie in Abschnitt 7.2.2 beschrieben, spannen.

## 9 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG


Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

 **HINWEIS:** *immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.*

 **ACHTUNG:** *Alle Demontearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.*

- *den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;*
- *die Speicher der elektronischen Karten trennen;*
- *das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;*

 **ACHTUNG:** *Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.*

*Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.*

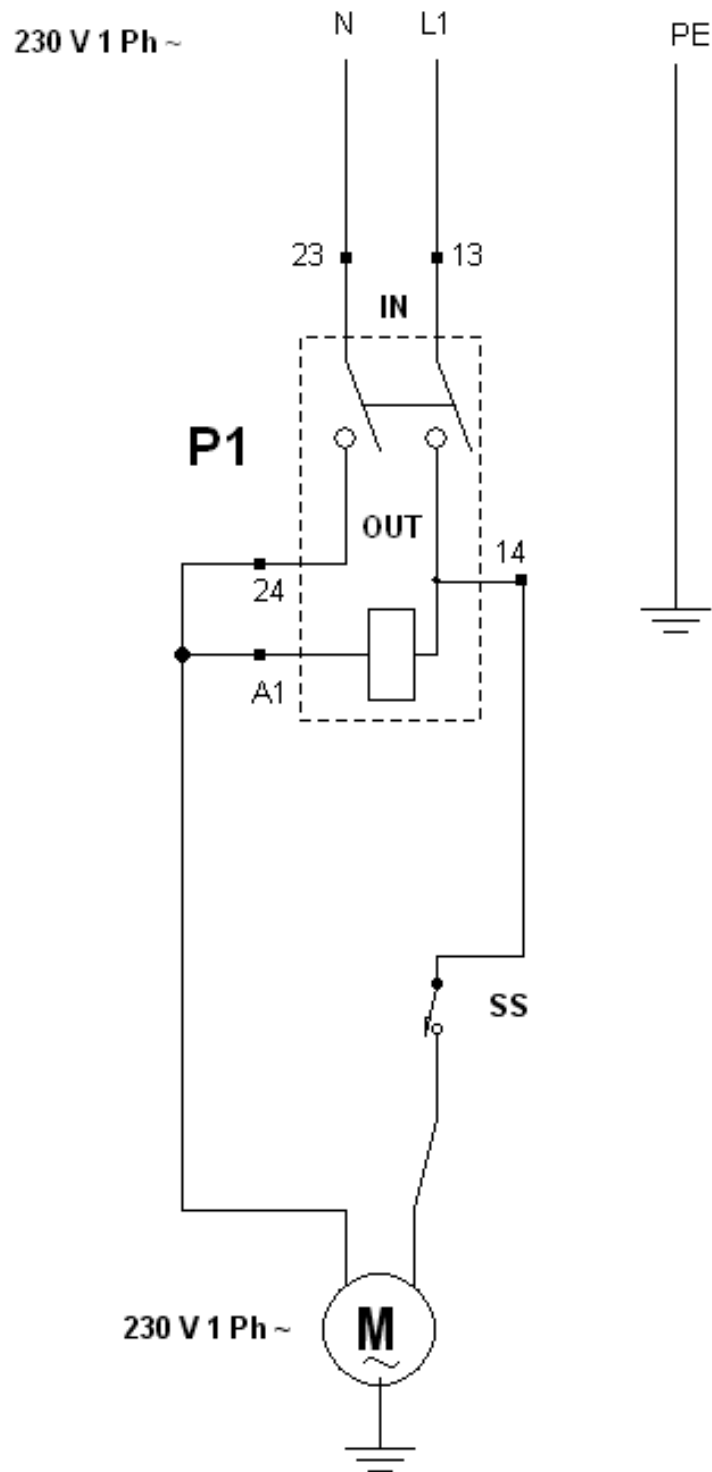
## INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER



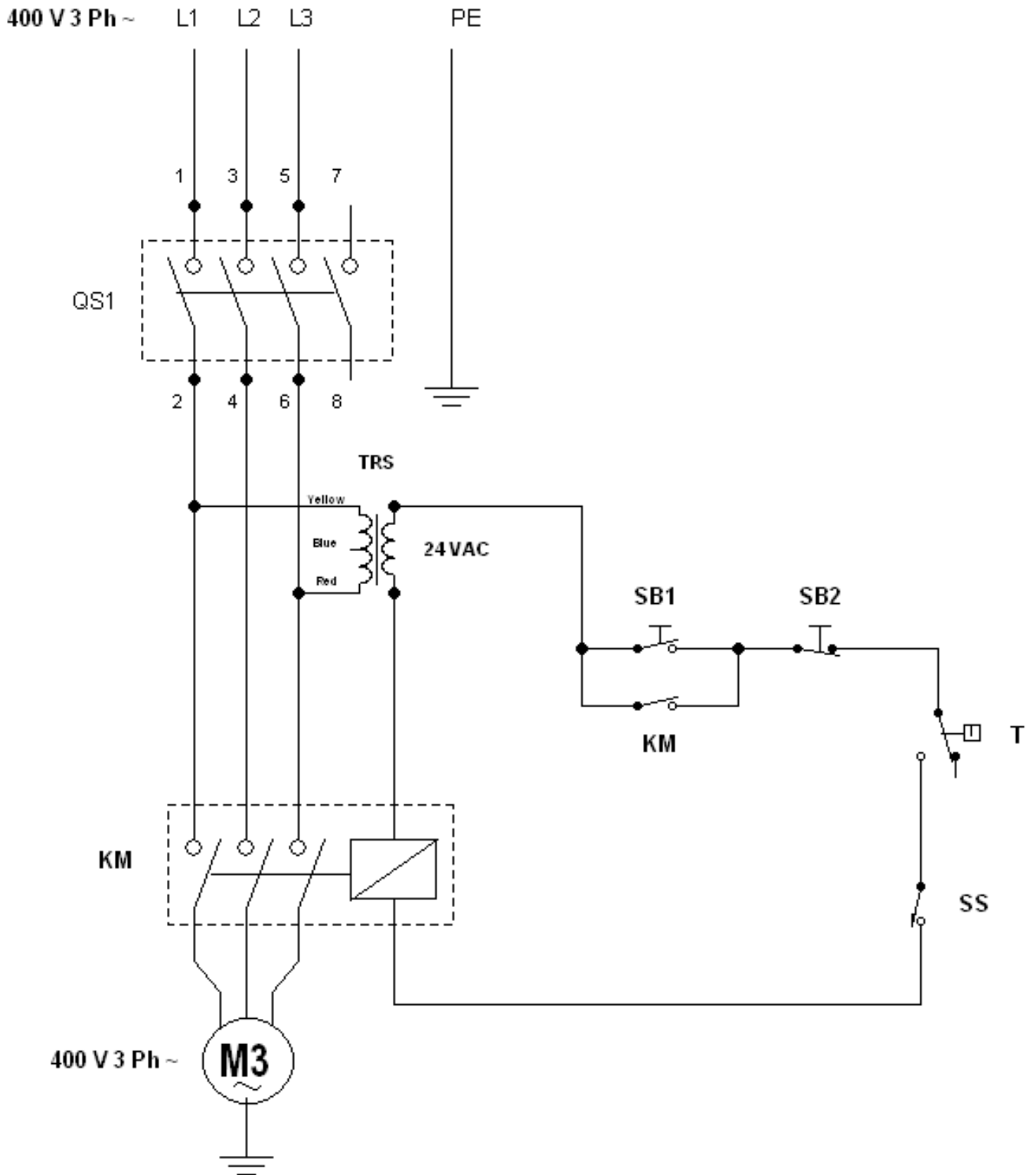
Das Gerät gehört zum Applikationsbereich der europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG, die vorschreiben, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um möglichen Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, wird gebeten, dieses Produkt vom anderen Müll getrennt zu halten, um es umweltsicher wiederverwerten zu können.

Für weitere Informationen zu Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

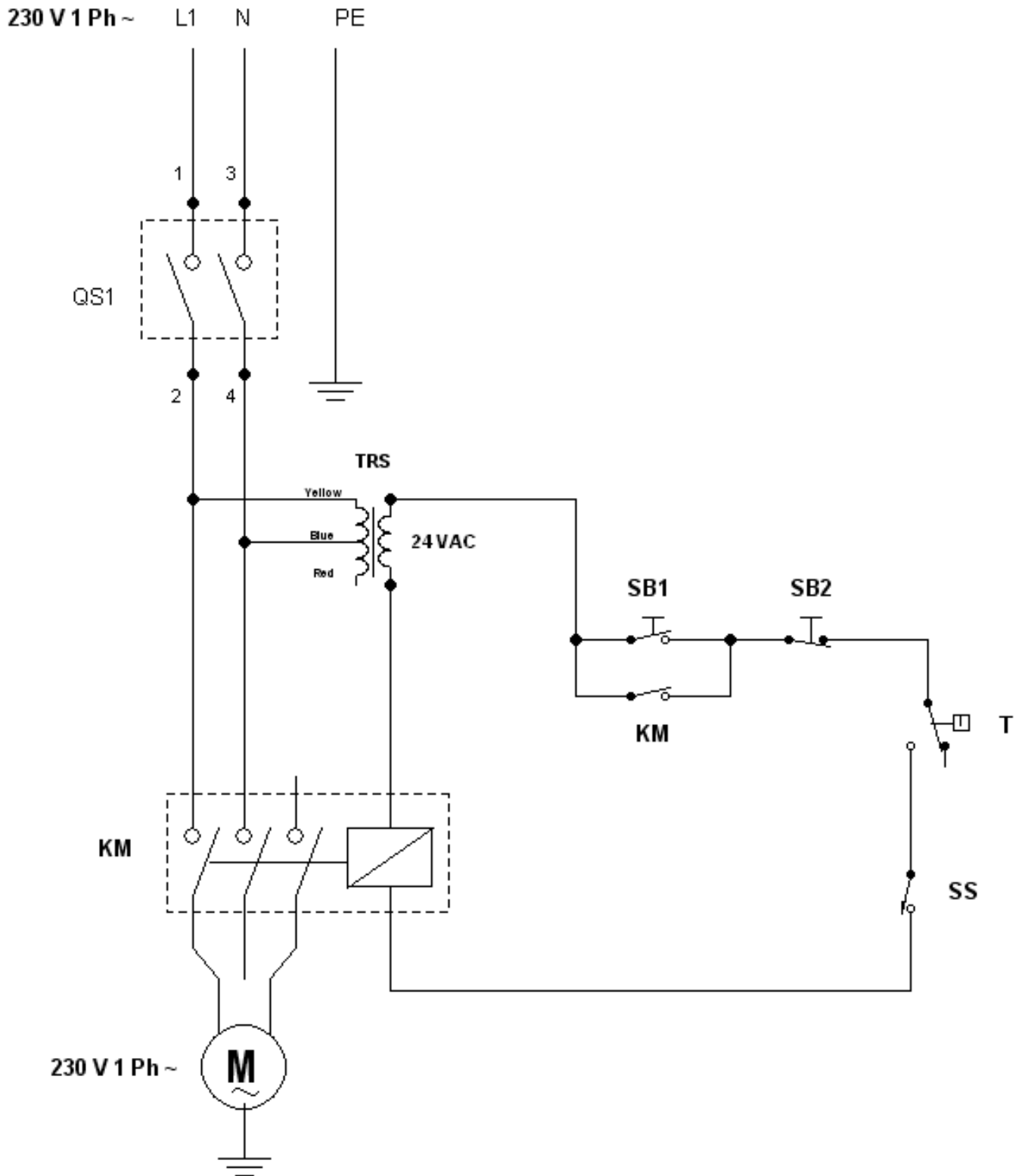
## 10 ELEKTRISCHE ANLAGE ..



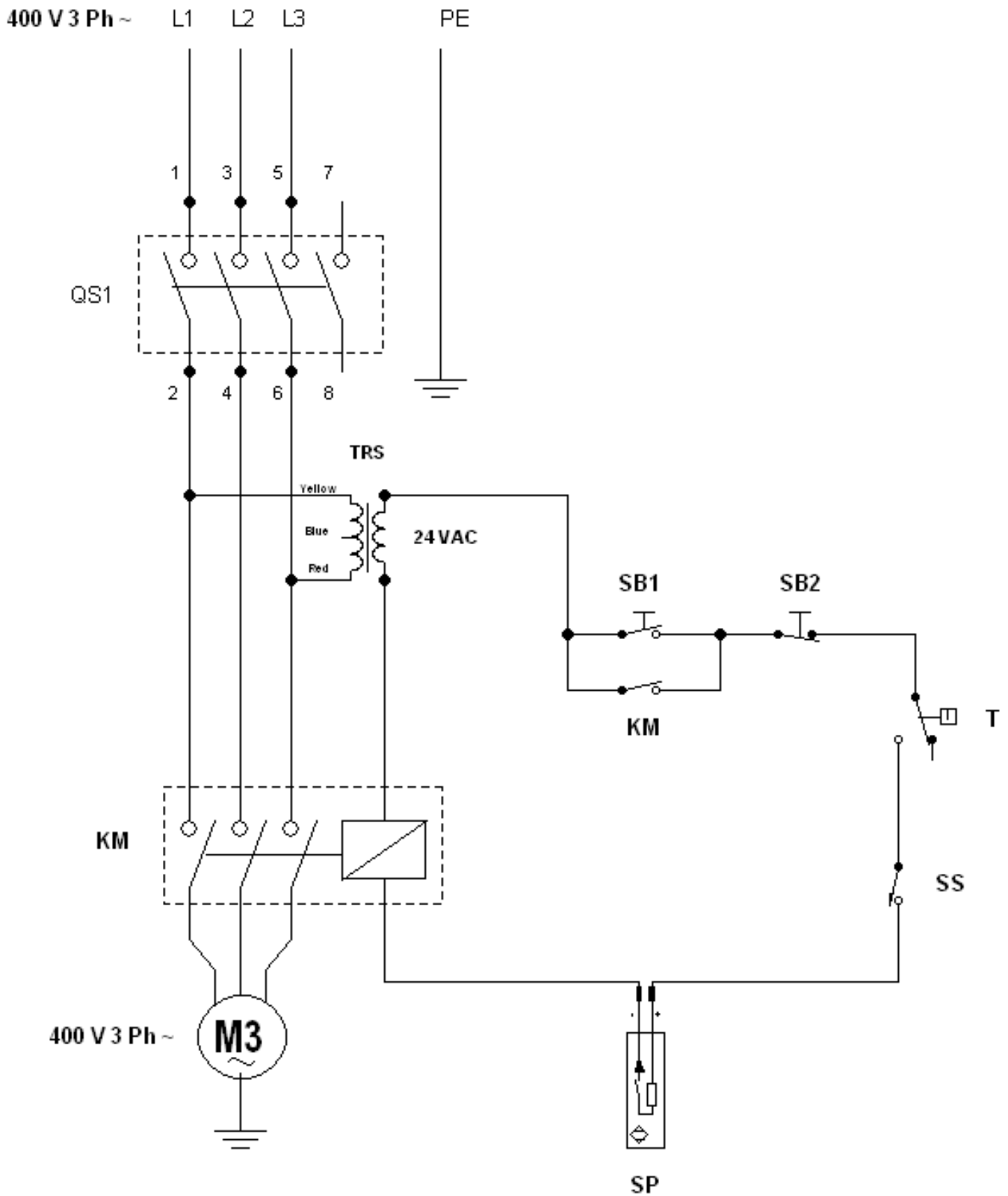
**IFM 7-10-15**



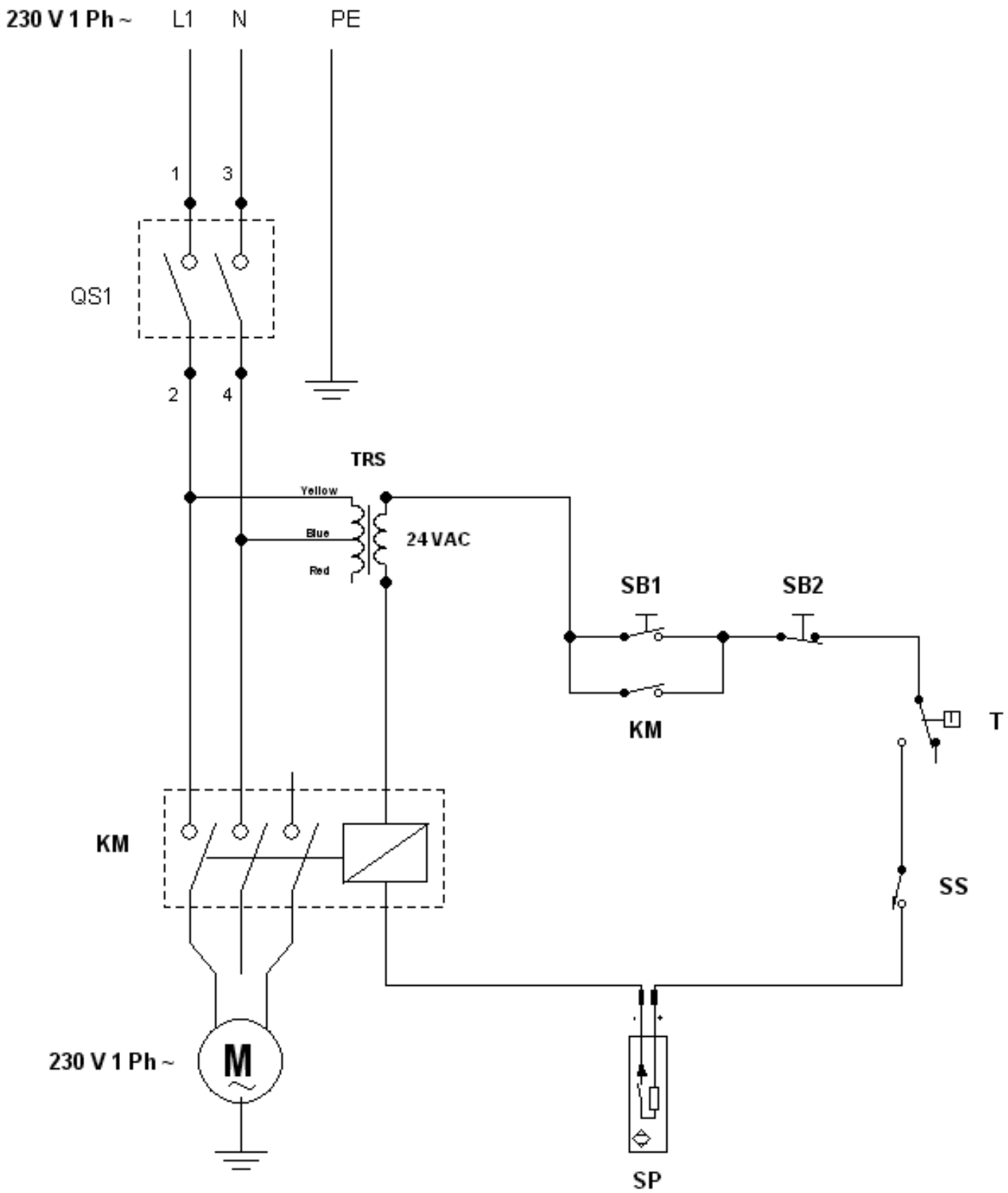
**IF 17-22-33-42-53**



**IFM 17-22-33-42-53**



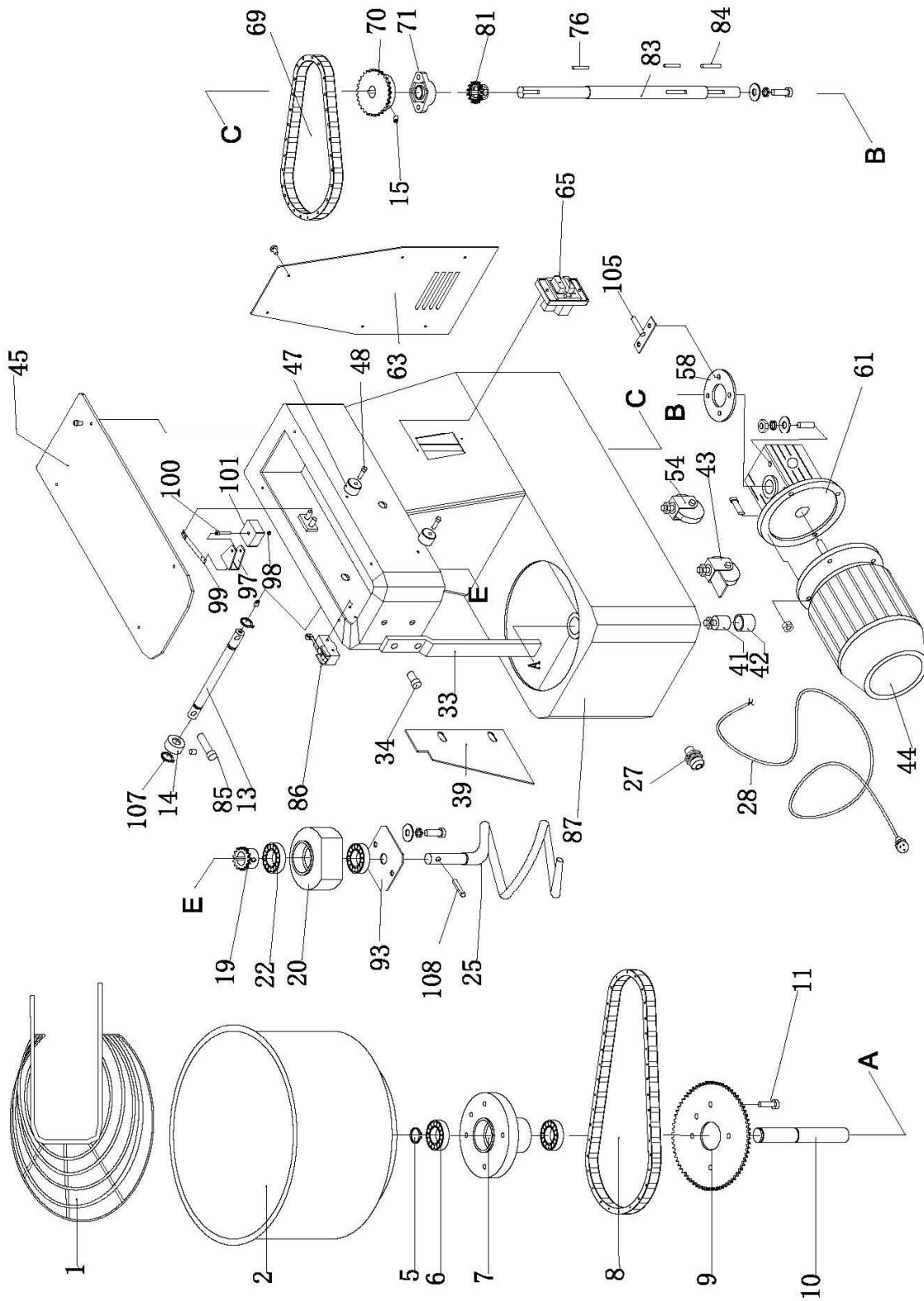
**IR 17-22-33-42-53**



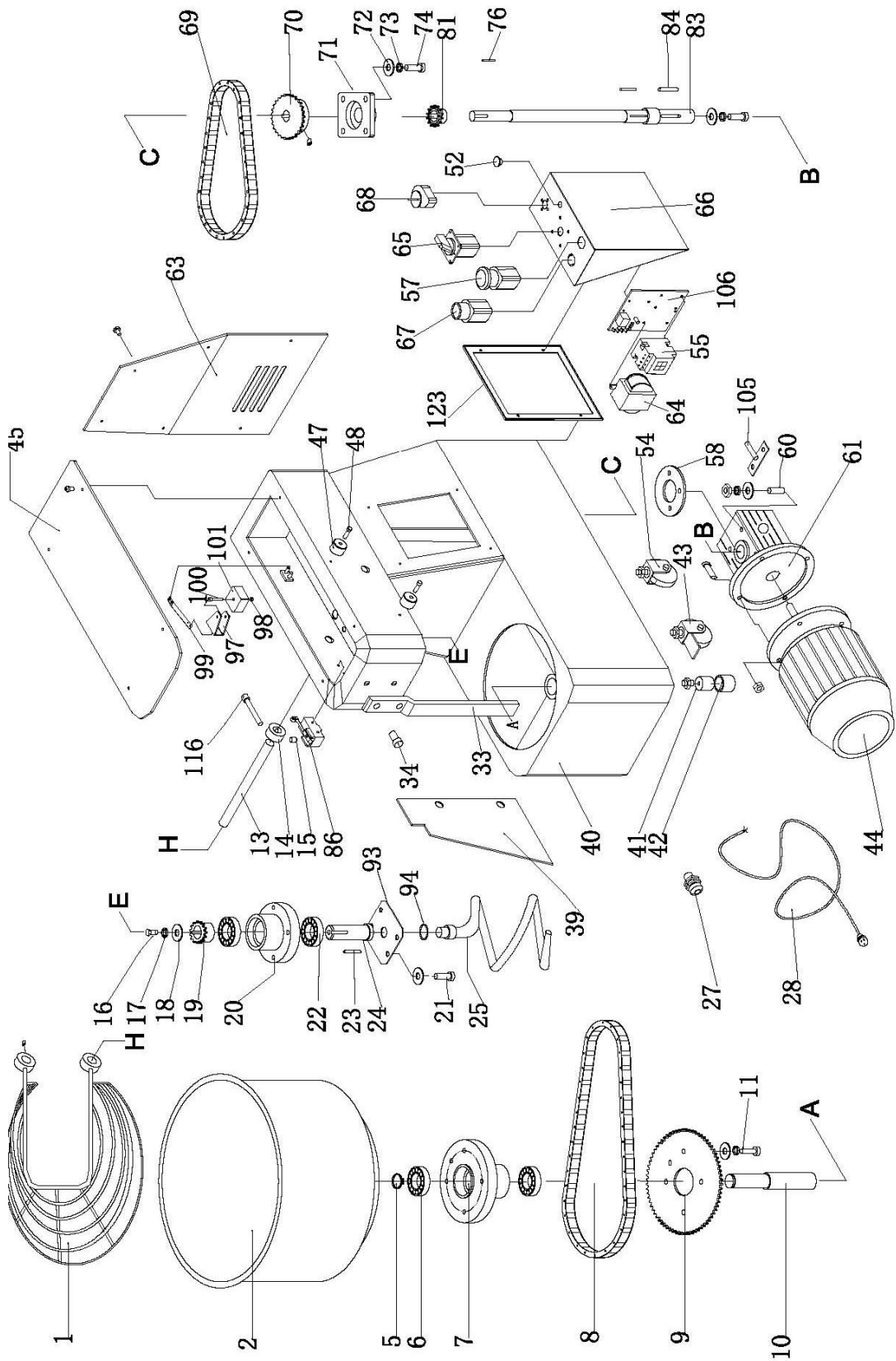
**IRM 17-22-33-42-53**

<b>Zeichenerklärung</b>	
GS	Hauptschalte
T	Transformator
PT	Motorschutzschalter
SP	Näherungsfühler
SS	Sicherheitsendschalter
SB2	Stopp-Taste
SB1	Starttaste
KM	Schaltschütz
M	Motor

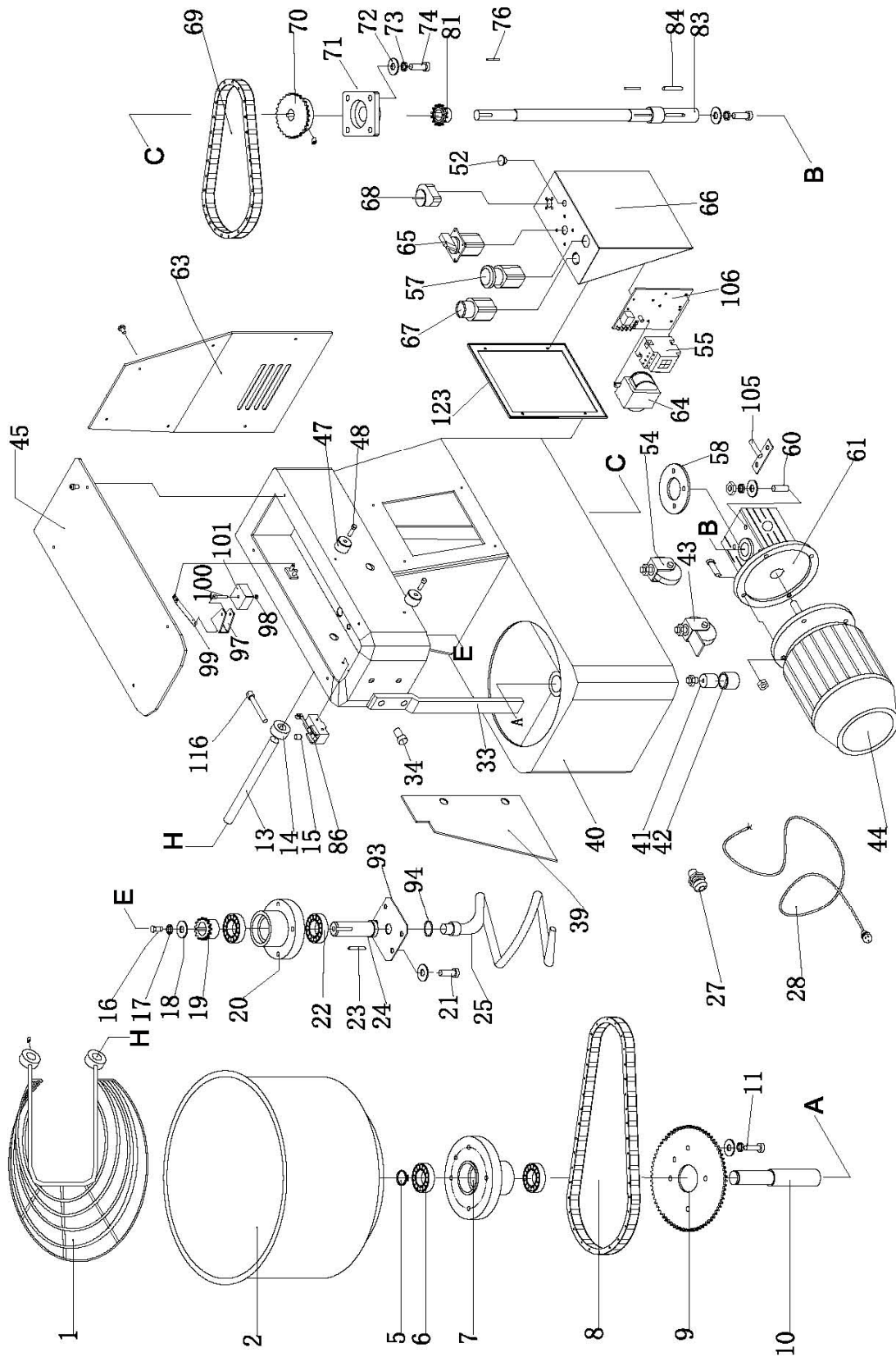
# 11 DETAILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE



**IFM7 – IFM10 – IFM15**



**IF17-IF22-IF33-IF42-IF53-IFM17-IFM22-IFM33**



**IR17 - IR22 - IR33 - IR42 - IR53 - IRM17 - IRM**



MOD.	TFM7	TFM10	TFM15	TF17	TR17	TF22	TR22	TF33	TR33	TF42	TR42	TF53	TR53
POS.													
1	8303000	8305180	8303400	8300000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8303010	8303290	8303410	8300050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3					8300100		8300100		8300100		8300100		8300100
4					8300140		8301760		8300150		8300160		8300170
5	8303020	8303020	8303020	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8303030	8303030	8303030	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8308530	8308530	8308530	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8303040	8303040	8303040	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8303050	8303050	8303050	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8303060	8303060	8303060	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8300310	8300310	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740
12					8301280		8301280		8301280		8301280		8301280
13	8308540	8308540	8308540	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8300370	8300370	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090
15				8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16				8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17				8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18				8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8308550	8308550	8308550	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8308520	8308520	8308520	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21				8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8303070	8303070	8303070	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23				8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24				8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8303100	8308500	8308500	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26					8300500		8300500		8300500		8300500		8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8301500	8301500	8301500	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29													
30													
31					8300350		8300350		8300360		8300360		8300360
32					8300320		8300320		8300320		8300320		8300320
33	8303150	8303310	8303370	8301210	8301210	8302010	8302010	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8303130	8303130	8303130	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35					8301160		8301160		8301160		8301160		8301160
36					8301170		8301170		8301180		8301180		8301180
37					8301190		8301190		8301190		8301190		8301190
38					8301200		8301200		8301200		8301200		8301200
39	8303140	8303300	8303280	8301640	8301140	8301750	8302150	8301650	8301150	8601660	8301620	8301670	8301630
40					8301100		8301100		8301110		8301110		8301110
41	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8303170	8301800	8301800	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8303180	8303180	8303180	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46					8300920		8300920		8300930		8300930		8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49					8301250		8301250		8301250		8301250		8301250
50					8301380		8301380		8301380		8301380		8301380
51					8301000		8301000		8301010		8301010		8301010
52					8301020		8301020		8301020		8301020		8301020
53				8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55				8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56													
57				8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8303210	8303360	8303360	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600
59													
60				8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340
61	8303220	8308570	8308570	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300600	8300600	8300600	8300600
62					8300890		8300890		8300890		8300890		8300890
63	8303190	8303340	8303340		8300940		8300940		8300950		8300950		8300950



64				8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350
65	8308560	8308560	8308560	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310
66				8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040
67				8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060
68				8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080
69	8303230	8303380	8303330	8300870	8300870	8301680	8301680	8300880	8300880	8301690	8301690	8301700	8301700
70	8303240	8303240	8303240	8300850	8300850	8300850	8300850	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860
71	8303250	8303250	8303250	8300830	8300730	8300830	8300730	8300840	8300740	8300840	8300740	8300840	8300740
72				8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630
73				8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620
74				8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140
75					8300790		8300790		8300800		8300800		8300800
76	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450
77					8300660		8300660		8300660		8300660		8300660
78					8300770		8300770		8300780		8300780		8300780
79					8300640		8300640		8300640		8300640		8300640
80					8300830		8300830		8300840		8300840		8300840
81	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720
82					8300450		8300450		8300450		8300450		8300450
83	8303260	8303390	8303390	8301900	8300670	8301900	8300670	8301910	8300680	8301920	8302170	8301920	8302170
84	8303270	8303270	8303270	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650
85	8303120	8303120	8303120										
86	8300990	8300990	8300990	8300990		8300990		8300990		8300990		8300990	
87	8303160	8303320	8303320										
88													
89													
90													
91													
92					8302070		8302070		8302070		8302070		8302070
93	8303080	8303080	8303080	8301980	8301980	8301980	8301980	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030
94					8302080		8302080		8302080		8302080		8302080
95					8302100		8302100		8302160		8302160		8302160
96					8302110		8302110		8302110		8302110		8302110
97	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940
98	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990
99	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930
100	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000
101	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950
102				8301120	8302120	8301120	8302120	8301130	8302120	8302040	8302120	8302040	8302120
103				8300960	8302130	8300960	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130
104					8300300		8300300		8300300		8300300		8300300
105	8303200	8303350	8303350	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8302050	8302050	8302050	8302050
106				8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960
107	8303110	8303110	8303110										
108	8303090	8303090	8303090										
109													
110													
111													
112													
113													
114													
115													
116				8300330		8300330		8300330		8300330		8300330	

**TFM ÷ TRM**

POS.				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28				8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060



TFM ÷ TRM UK													
POS.				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28				8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060
TF 2V ÷ TR 2V													
POS.				TF17 2V	TR17 2V	TF22 2V	TR22 2V	TF33 2V	TR33 2V	TF42 2V	TR42 2V	TF53 2V	TR53 2V
44				8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300580	8300580	8300580	8300580
65				8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320

## 12 TECHNISCHE DATEN

Modell	Leistung		Spannung	Maschinenmaße	Gewicht	Teiggewicht	Fassungsvermögen der Wanne	Stündliche Teigherstellung	Wannenmaße ø x h
	Kw	Hp							
IFM7	0,180	0,24	230	27x50x50	36	6	7	24	24x16
IFM10	0,368	0,50	230	28x54x55	42	8	10	30	26x20
IFM15	0,370	0,50	230	32x60x58	50	10	15	40	30x21
IFM17	0,736	1,00	230	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFM22	0,736	1,00	230	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFM33	1,103	1,50	230	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF17	0,750	1,00	400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IF22	1,100	1,50	400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IF33	1,100	1,50	400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF42	2,000	2,70	400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IF53	2,000	2,70	400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IRM17	0,736	1,00	230	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRM22	0,376	1,00	230	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR17	0,750	1,00	400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IR22	1,100	1,50	400	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR33	2,000	2,70	400	46x80x76	120	25	33	100	40x26
IR42	2,000	2,70	400	49x83x76	127	38	42	140	45x26
IR53	2,000	2,70	400	52x86x76	130	44	53	170	50x26

03-2010