

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

TEIGKNETMASCHINE



**IFME10-IFME15
IFE17-IFE22-IFE33-IFE42-IFE53
IRE17-IRE22-IRE33-IRE42-IRE53
IFME17-IFME22-IFME33
IRME17-IRME22**



**Händlerstempel für die
Garantie**

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

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

Modell

IFE10-IFE15
IFE17-IFE22-IFE33-IFE42-IFE53
IRE17-IRE22-IRE33-IRE42-IRE53
IFME17-IFME22-IFME33
IRME17-IRME22

Hersteller

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

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 2010

INHALT

- 1 VORWORT** 7(812)987-08-81
- 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**

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

- 4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN
- 4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

5 INSTALLATION

- 5.1 NIVELLIERUNG DER TEIGKNETMASCHINE
- 5.2 ANLAGENANSCHLUSS
 - 5.2.1 Elektrischer Anschluss
 - 5.2.1.1 *Erdung*

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHINE

- 6.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES
- 6.2 STARTPHASE
- 6.3 ARBEITSPHASE
- 6.4 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
- 6.5 AUSSCHALTPHASE

7 WARTUNG UND REINIGUNG

- 7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN
- 7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN
BENUTZER
 - 7.2.1 Allgemeine Reinigung
 - 7.2.2 Spannung der oberen Kette
 - 7.2.3 Einfetten der Ketten

- 8** MÖGLICHE ANOMALIEN
- 9** HINWEISE (ZU 2) 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 vsezip.ru

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.

+7(812)987-08-81

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, dass in diesem Handbuch beschrieben ist, berechtigt ist, durchgeführt werden.

Verantwortlichkeit für die Installationsarbeiten:



Der Hersteller ist nicht für die Installationsarbeiten an der Teigknetmaschine nicht 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.

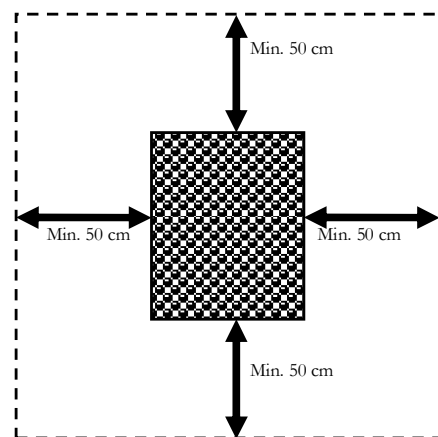
Vor Beginn der Montage oder Demontage der Maschine muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachten, im Einzelnen:

- 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

Schließen Sie das Netzkabel an die Stromversorgung sicherzustellen, dass die Richtung der Tank richtig (im Uhrzeigersinn) ist.

Wenn es gegen den Uhrzeigersinn dreht rückwärts zwei Phasen.

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

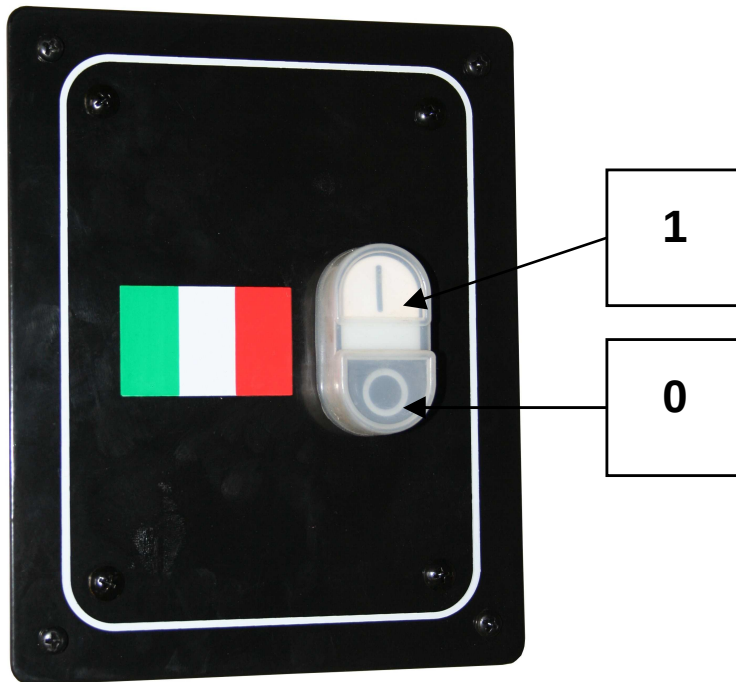
GEFAHR



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 einer Starttaste (1) und einer Stopptaste (0).

Am Bedienfeld wird die Teigknetmaschine ein- und ausgeschaltet.

Legende:

1 = Starttaste

0 = Stopptaste

6.2 STARTPHASE

Die Teigknetmaschine an das Netz anschließen und mit der Taste **1** einschalten.

6.3 ARBEITSPHASE

Vor Beginn eines jeden Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine vollkommen sauber ist; dies gilt vor allem für die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Kesselwände, die Knetspirale und den Teigteiler.

Falls erforderlich entsprechend der Anweisungen des **Kapitels 7** reinigen.

.Das Schutzgitter **F** hochklappen und die Zutaten in der gewünschten Menge in den Kessel geben



Das Schutzgitter **F** herunterklappen und die grüne Starttaste **1** drücken.

Die Bewegung der Knetspirale, die mit der Kesseldrehung synchronisiert ist, vermengt Mehl,

Wasser, Salz, Backpulver und andere Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz des Teiges erreicht ist. Falls die Eigenschaften und/oder die Konsistenz des Teiges geringfügig abgewandelt werden sollen, können die entsprechenden Zutaten durch das Schutzgitter **F** hinzugefügt werden.

Nach Ablauf des Arbeitszyklus die Maschine mit der Stopptaste **0** ausschalten, das bewegliche Schutzgitter ganz hochklappen, den Teig aus dem Kessel nehmen und die Maschine reinigen, wie in **Kapitel 7** beschrieben.

Falls der Betrieb der Teignetmaschine 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

Die Teigknetmaschine wird mit der Taste **0** ausgeschaltet.

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 vsezip.ru

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
	Das Schutzgitter und/oder der Kopf wurden hochgehoben	Das Schutzgitter und den Kopf senken
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

+7(812)987-08-81

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 Demontagearbeiten 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.*

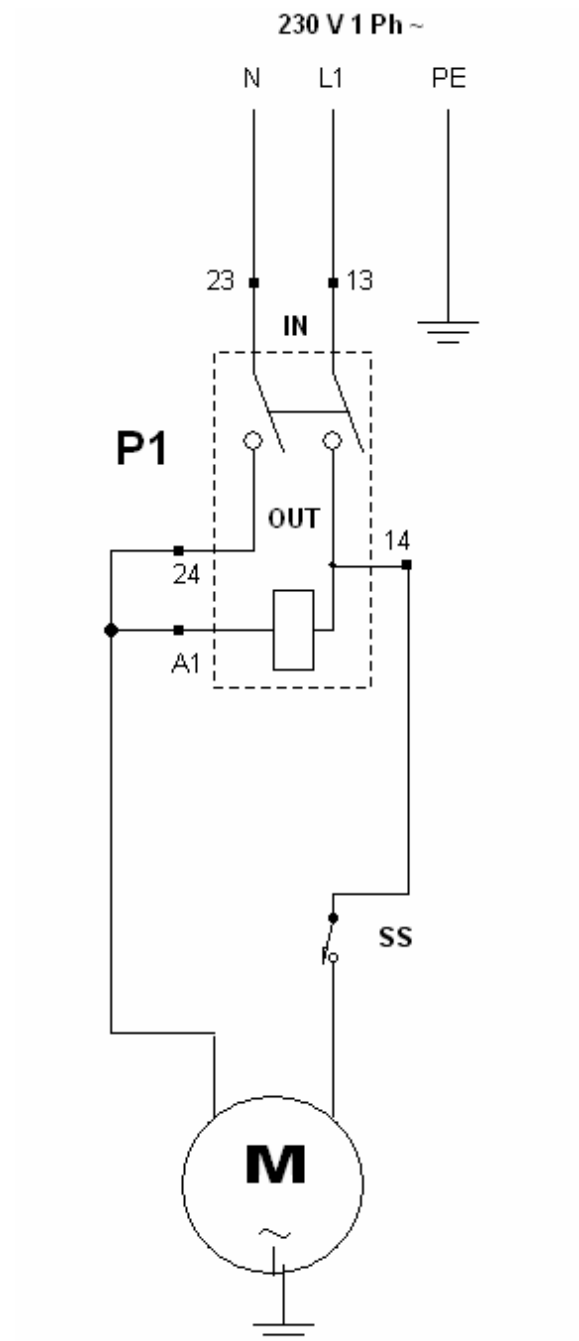
Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

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.

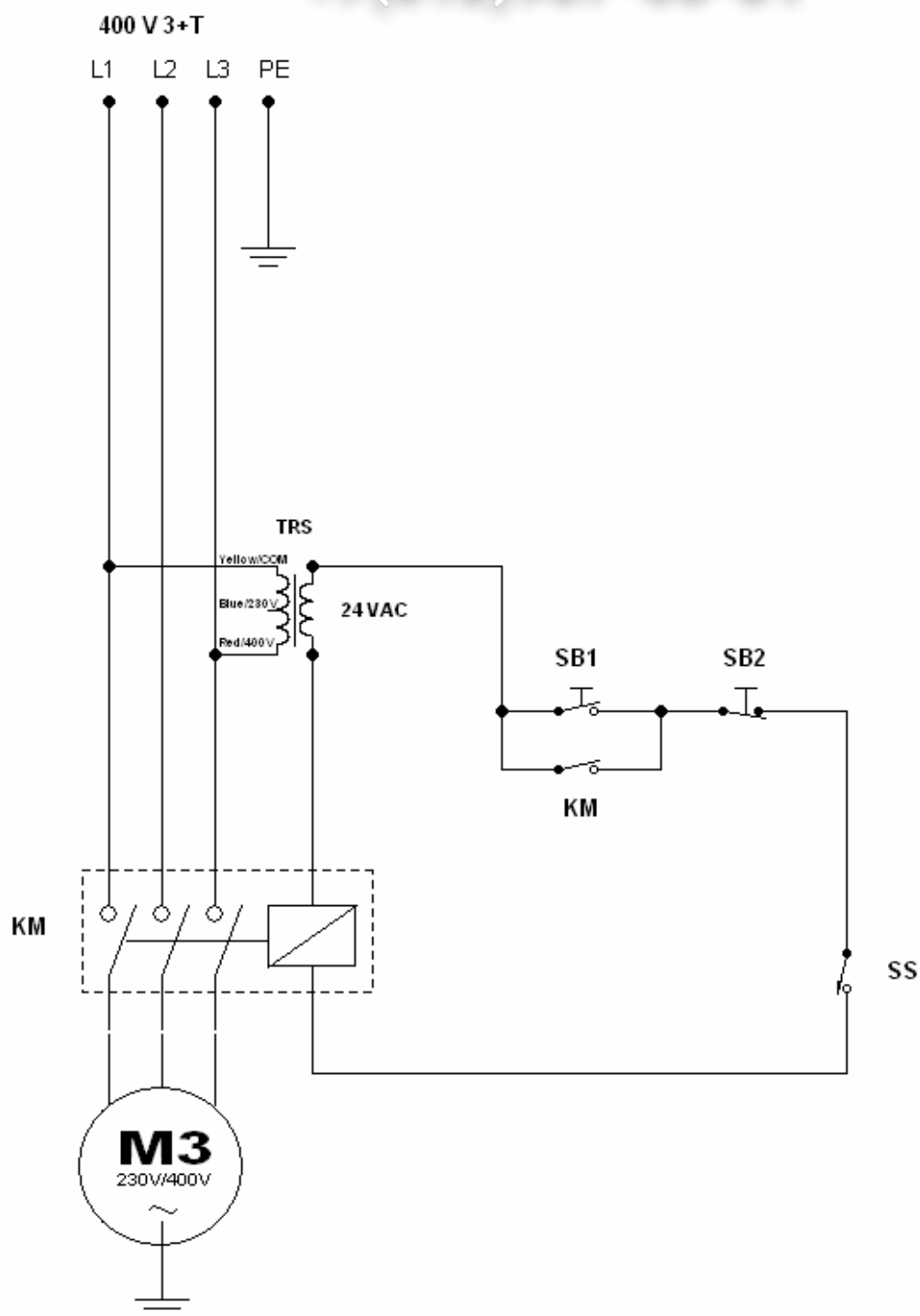


IFME 7-10-15

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81

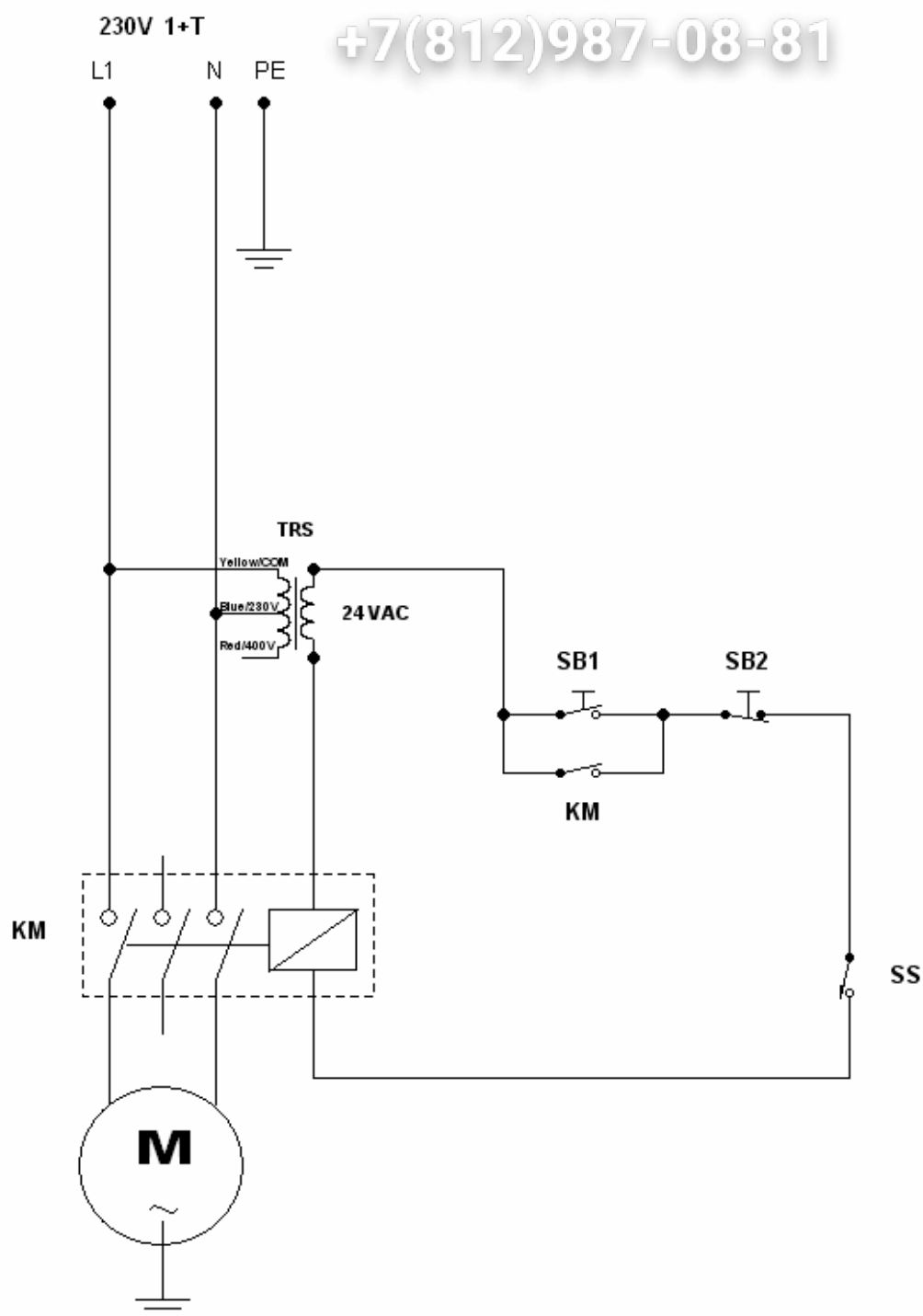


IFE 17-22-33-42-53

Зип Общепит

vsezip.ru

+7(812)987-08-81



IFME 17-22-33-42-53

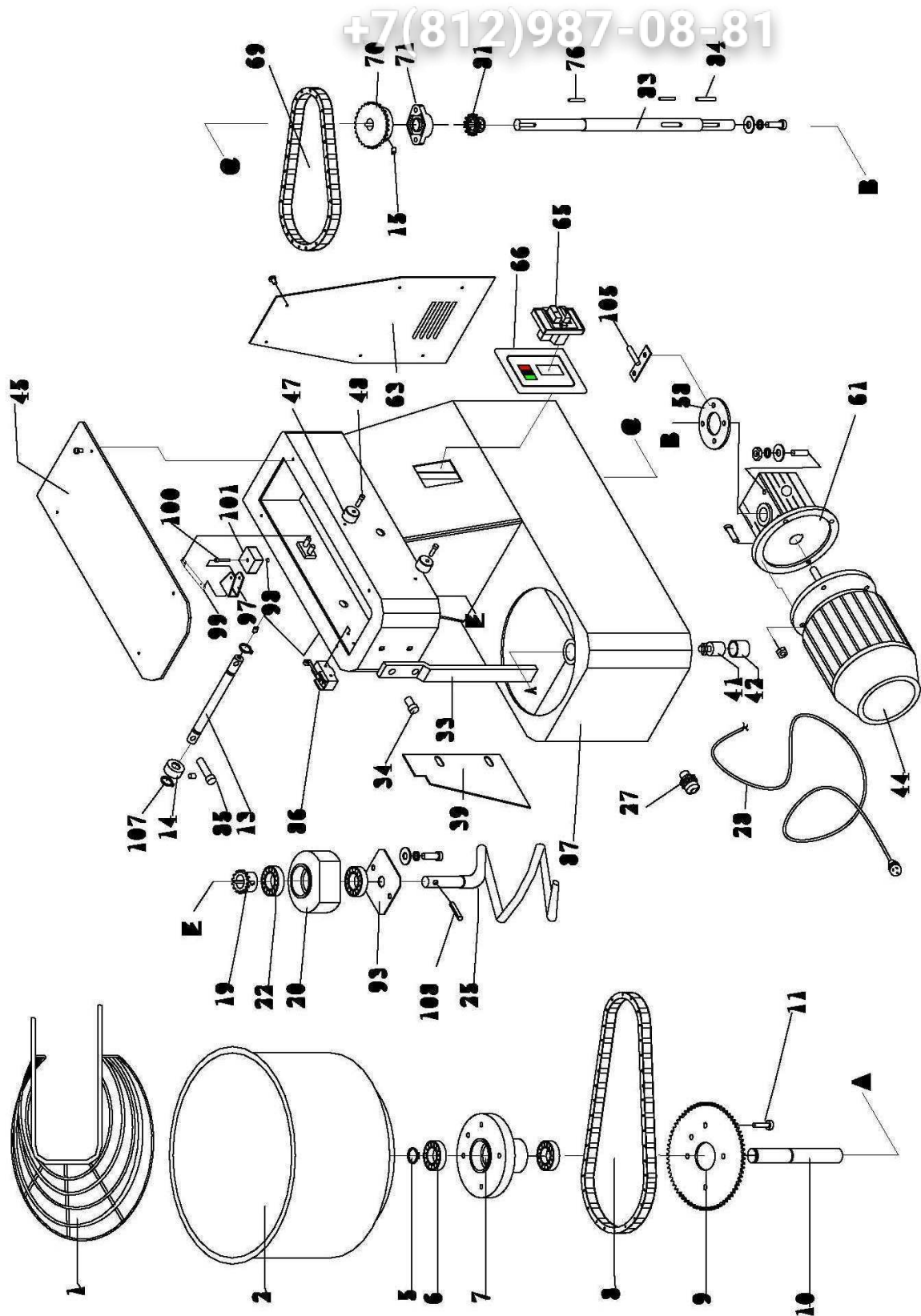
vsezip.ru

The diagram illustrates a 400V 3-phase motor control system. The main power supply is 400V 3+T, with phases L1, L2, and L3, and a protective earth (PE) line. A transformer (TRS) provides a 24VAC control circuit. The transformer has three secondary windings: Yellow/00M, Blue/230V, and Red/400V. The 24VAC control circuit is connected to the Blue/230V winding. The control circuit includes a stop button (SB1) and a start button (SB2) in series with a thermal relay (KM) and a main switch (SS). The main switch (SS) is connected to the L1, L2, and L3 phases. The thermal relay (KM) is connected to the L1, L2, and L3 phases and the PE line. The motor (M3) is connected to the L1, L2, and L3 phases and the PE line. The motor is rated 230V/400V.

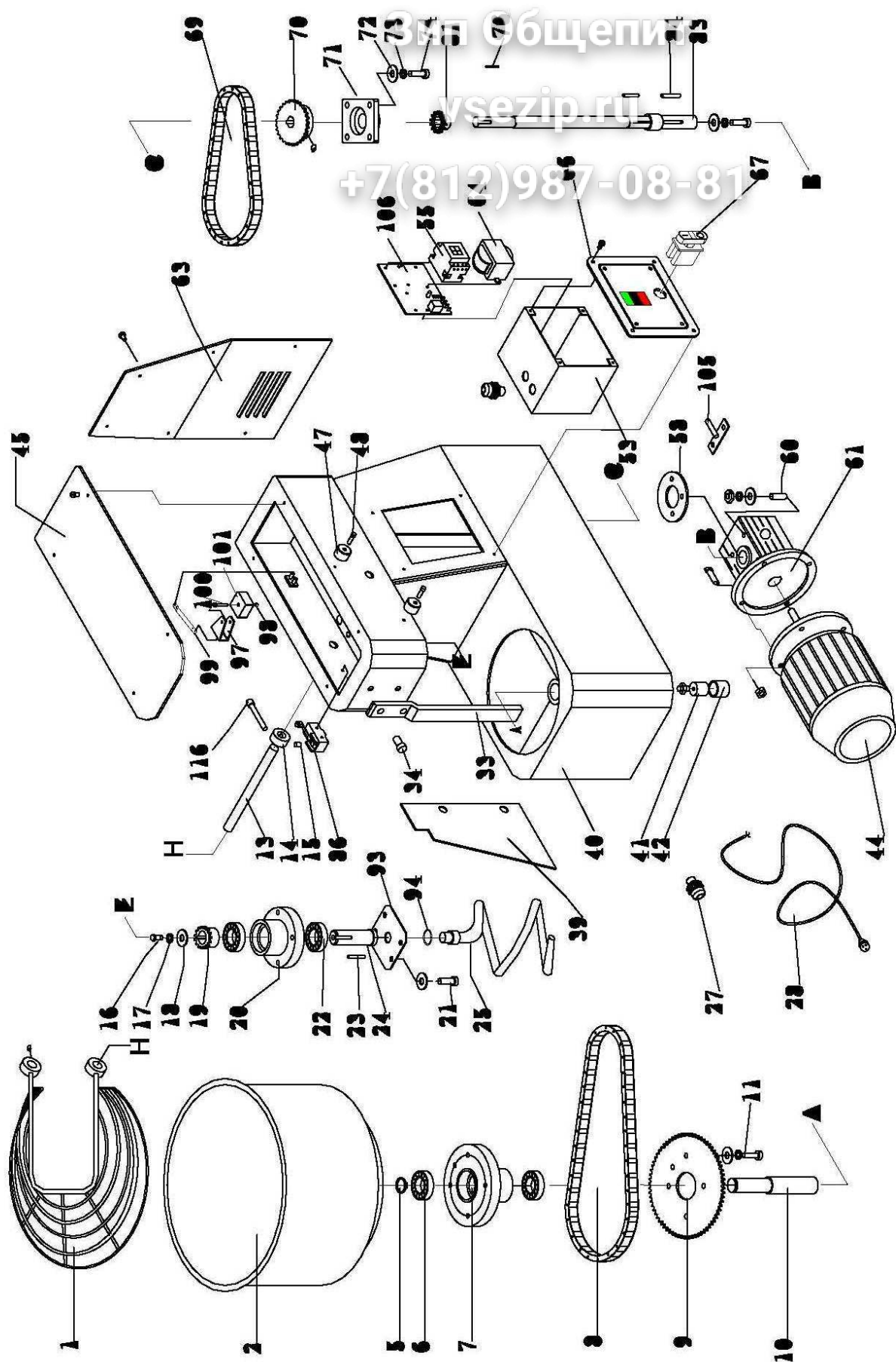
IRE 17-22-33-42-53

Zeichenerklärung	
T	Transformator
SP	Näherungsfühler
SS	Sicherheitsendschalter
SB2	Stopp-Taste
SB1	Starttaste
KM	Schaltschütz
M/M3	Motor

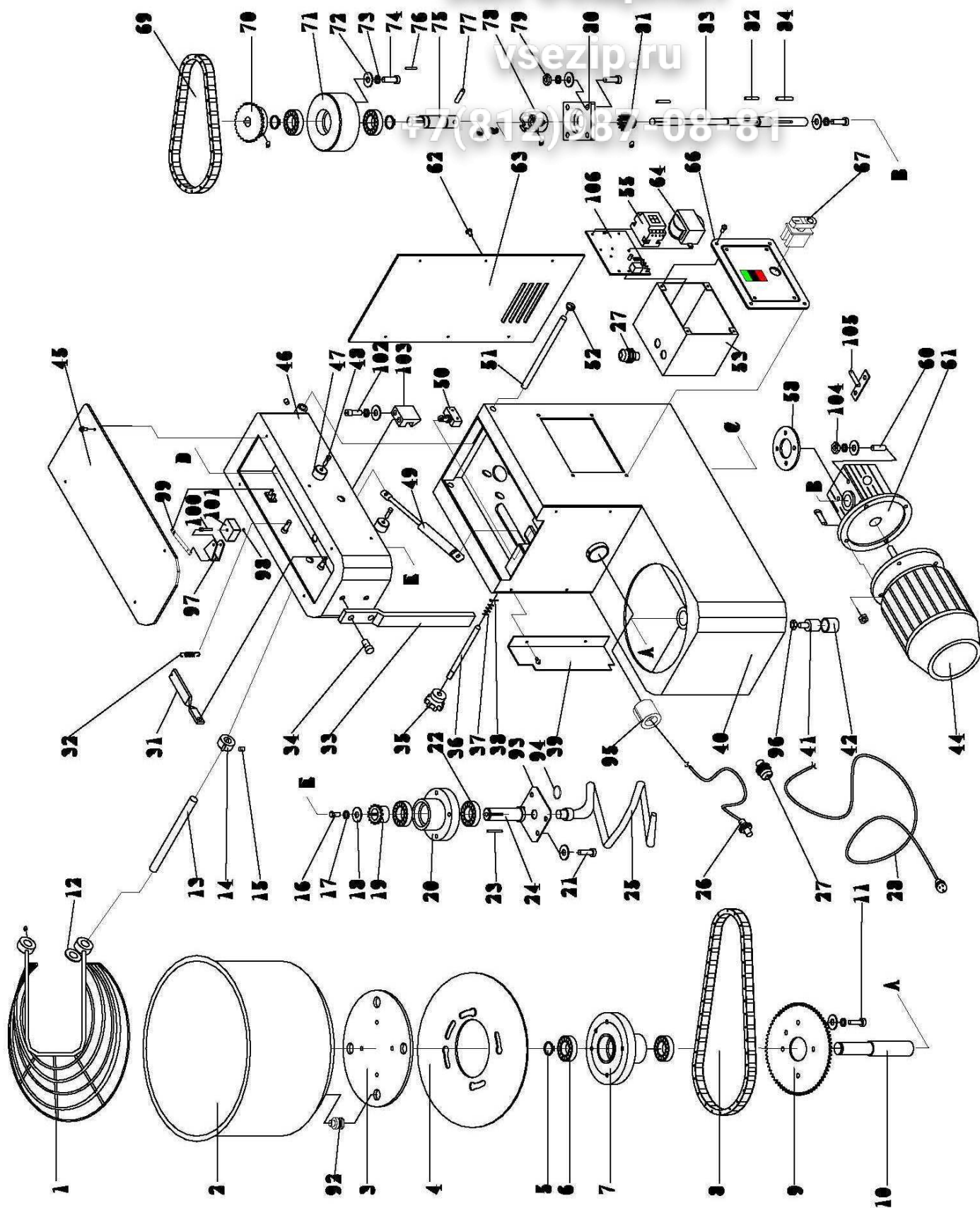
11 DETAILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE



IFME10-IFME15



IFE17-IFE22-IFE33-IFE42-IFE53-IFME17-IFME22-IFME33



IRE17-IRE22-IRE33-IRE42-IRE53-IREM17-IREM22

Зип Общепит

MOD.	IFM10	IFM15
POS.		
1	A96ZE00022	A96ZE00016
2	A96ZV00031	A96ZV00033
5	A96ZD00001	A96ZD00001
6	A89CK00012	A89CK00012
7	A96ZV00035	A96ZV00035
8	A96ZN00061	A96ZN00061
9	A96ZN00062	A96ZN00062
10	A96ZI00034	A96ZI00034
11	A86ME24115	A86ME24115
13	S63FS67002	S63FS67002
14	A96ZE00012	A96ZE00012
15	A86ME32013	A86ME32013
19	A96ZH00016	A96ZH00016
20	A96ZS00014	A96ZS00014
22	A89CK00013	A89CK00013
25	A96ZS00012	A96ZS00012
27	A96ZN00025	A96ZN00025
28	A96ZN00047	A96ZN00047
33	A96ZA00007	A96ZA00008
34	A86ME24016	A86ME24016
39	A96ZB00011	A96ZB00010
41	A96ZF00011	A96ZF00011
42	A96ZF00019	A96ZF00019
43	A96ZG00003	A96ZG00003
44	A96ZJ00020	A96ZJ00020
45	A96ZC00010	A96ZC00010
47	A96ZD00002	A96ZD00002
48	A86ME24119	A86ME24119
54	A96ZG00004	A96ZG00004
58	A96ZL00014	A96ZL00014
61	A96ZL00019	A96ZL00019
63	A96ZC00012	A96ZC00012
65	A87AZ68006	A87AZ68006
69	S14MT67005	S14MT67005
70	A96ZH00012	A96ZH00012
71	A96ZI00035	A96ZI00035
76	A86ME36006	A86ME36006
81	A96ZH00008	A96ZH00008
83	A96ZI00037	A96ZI00037
84	A86ME36011	A86ME36011
85	-----	-----
86	A96ZN00030	A96ZN00030
87	-----	-----
93	S42PL00001	S42PL00001

Зип Общепит

97	A96ZN00053	A96ZN00053
98	A86ME25018	A86ME25018
99	A96ZN00052	A96ZN00052
100	A86ME24122	A86ME24122
101	A96ZN00054	A96ZN00054
105	A96ZV00032	A96ZV00032
107	-----	-----
108	-----	-----

Зип Общепит

Pos.	IFE 17	IFE 22	IFE 33	IFE 42	IFE 53
1	A96ZE00007	A96ZE00008	A96ZE00009	A96ZE00010	A96ZE00011
2	A96ZV00015	A96ZV00016	A96ZV00017	A96ZV00018	A96ZV00019
5	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001
6	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010
7	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025
8	S14MT67007	S14MT67007	S14MT67008	S14MT67008	S14MT67008
9	A96ZR00004	A96ZR00004	A96ZR00005	A96ZR00005	A96ZR00005
10	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013
11	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115
12	-----	-----	-----	-----	-----
13	A96ZI00014	A96ZI00014	S63FS67001	S63FS67001	S63FS67001
14	A96ZE00012	A96ZE00012	A96ZE00012	A96ZE00012	A96ZE00012
15	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013
16	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116
17	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024
18	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025
19	A96ZH00006	A96ZH00006	A96ZH00007	A96ZH00007	A96ZH00007
20	A96ZS00006	A96ZS00006	A96ZS00007	A96ZS00007	A96ZS00007
21	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114
22	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00011	A89CK00011	A89CK00011
23	A86ME36008	A86ME36008	A86ME36009	A86ME36009	A86ME36009
24	A96ZI00015	A96ZI00015	A96ZI00016	A96ZI00016	A96ZI00016
25	A96ZS00004	A96ZS00004	A96ZS00005	A96ZS00005	A96ZS00005
27	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025
28	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026
33	A96ZA00001	A96ZA00005	A96ZA00002	A96ZA00003	A96ZA00004
34	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117
39	A96ZB00006	A96ZB00012	A96ZB00007	A96ZB00005	A96ZB00013
40	-----	-----	-----	-----	-----
41	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011
42	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019

Зип Общепит

44	A87MR56010	A87MR56010	A96ZJ00024	A96ZJ00024	A96ZJ00024
45	A96ZC00001	A96ZC00001	A96ZC00003	A96ZC00003	A96ZC00003
47	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002
48	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033
53	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009
55	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064
58	A96ZL00010	A96ZL00010	A96ZL00011	A96ZL00011	A96ZL00011
60	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015
61	A96ZL00008	A96ZL00008	A96ZL00015	A96ZL00015	A96ZL00015
63	A96ZC00026	A96ZC00026	A96ZC00027	A96ZC00027	A96ZC00027
64	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040
66	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025
67	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006
69	S14MT67001	S14MT67001	S14MT67002	S14MT67003	S14MT67009
70	A96ZH00010	A96ZH00010	A96ZH00011	A96ZH00011	A96ZH00011
71	A96ZI00024	A96ZI00024	A96ZI00025	A96ZI00025	A96ZI00025
72	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027
73	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026
74	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120
76	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006
81	A96ZH00008	A96ZH00008	A96ZH00009	A96ZH00009	A96ZH00009
83	A96ZI00030	A96ZI00030	S63TR67002	A96ZI00031	A96ZI00031
84	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004
86	A96ZN00030	A96ZN00030	A96ZN00030	A96ZN00030	A96ZN00030
93	S42PL00002	S42PL00002	A96ZS00009	A96ZS00009	A96ZS00009
94	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003
97	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053
98	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018
99	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052
100	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122
101	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054

Зип Общепит

105	A96ZV00027	A96ZV00027	A96ZV00028	A96ZV00028	A96ZV00028
106	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055

Pos.	IFME 17	IFME 22	IFME 33
44	A87MR56008	A87MR56008	A96ZJ00039
61	A96ZL00008	A96ZL00008	A96ZL00008

Зип Общепит

Pos.	IRE 17	IRE 22	IRE 33	IRE 42	IRE 53
1	A96ZE00007	A96ZE00008	A96ZE00009	A96ZE00010	A96ZE00011
2	A96ZV00015	A96ZV00016	A96ZV00017	A96ZV00018	A96ZV00019
3	A96ZV00020	A96ZV00020	A96ZV00020	A96ZV00020	A96ZV00020
4	A96ZV00021	A96ZV00026	A96ZV00022	A96ZV00023	A96ZV00024
5	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001	A96ZD00001
6	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00010
7	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025	A96ZV00025
8	S14MT67007	S14MT67007	S14MT67008	S14MT67008	S14MT67008
9	A96ZR00004	A96ZR00004	A96ZR00005	A96ZR00005	A96ZR00005
10	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013	A96ZI00013
11	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115	A86ME24115
12	A96ZE00013	A96ZE00013	A96ZE00013	A96ZE00013	A96ZE00013
13	A96ZI00014	A96ZI00014	S63FS67001	S63FS67001	S63FS67001
14	A96ZE00014	A96ZE00014	A96ZE00014	A96ZE00014	A96ZE00014
15	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013	A86ME32013
16	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116	A86ME24116
17	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024	A86ME26024
18	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025	A86ME26025
19	A96ZH00006	A96ZH00006	A96ZH00007	A96ZH00007	A96ZH00007
20	A96ZS00006	A96ZS00006	A96ZS00007	A96ZS00007	A96ZS00007
21	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114	A86ME24114
22	A89CK00010	A89CK00010	A89CK00011	A89CK00011	A89CK00011
23	A86ME36008	A86ME36008	A86ME36009	A86ME36009	A86ME36009
24	A96ZI00015	A96ZI00015	A96ZI00016	A96ZI00016	A96ZI00016
25	A96ZS00004	A96ZS00004	A96ZS00005	A96ZS00005	A96ZS00005
26	A96ZN00024	A96ZN00024	A96ZN00024	A96ZN00024	A96ZN00024
27	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025	A96ZN00025
28	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026	A96ZN00026
31	A96ZF00003	A96ZF00003	A96ZF00004	A96ZF00004	A96ZF00004
32	A86ME30008	A86ME30008	A86ME30008	A86ME30008	A86ME30008
33	A96ZA00001	A96ZA00005	A96ZA00002	A96ZA00003	A96ZA00004

Зип Общепит

34	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117	A86ME24117
35	A96ZF00008	A96ZF00008	A96ZF00008	A96ZF00008	A96ZF00008
36	A96ZI00028	A96ZI00028	A96ZI00029	A96ZI00029	A96ZI00029
37	A96ZN00036	A96ZN00036	A96ZN00036	A96ZN00036	A96ZN00036
38	A96ZF00009	A96ZF00009	A96ZF00009	A96ZF00009	A96ZF00009
39	A96ZB00001	A96ZB00008	A96ZB00002	A96ZB00003	A96ZB00004
40	-----	-----	-----	-----	-----
41	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011	A96ZF00011
42	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019	A96ZF00019
44	A87MR56010	A87MR56010	A96ZJ00024	A96ZJ00024	A96ZJ00024
45	A96ZC00001	A96ZC00001	A96ZC00003	A96ZC00003	A96ZC00003
46	-----	-----	-----	-----	-----
47	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002	A96ZD00002
48	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033	A86ME24033
49	A96ZF00018	A96ZF00018	A96ZF00018	A96ZF00018	A96ZF00018
50	A96ZN00042	A96ZN00042	A96ZN00042	A96ZN00042	A96ZN00042
51	A96ZI00026	A96ZI00026	A96ZI00026	A96ZI00026	A96ZI00026
52	A96ZF00007	A96ZF00007	A96ZF00007	A96ZF00007	A96ZF00007
53	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009	A96ZO00009
55	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064	A96ZN00064
58	A96ZL00010	A96ZL00010	A96ZL00011	A96ZL00011	A96ZL00011
60	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015	A86ME32015
61	A96ZL00008	A96ZL00008	A96ZL00015	A96ZL00015	A96ZL00015
62	A86ME24118	A86ME24118	A86ME24118	A86ME24118	A86ME24118
63	A96ZC00026	A96ZC00026	A96ZC00027	A96ZC00027	A96ZC00027
64	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040	A96ZN00040
66	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025	A96ZC00025
67	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006	A87AZ68006
69	S14MT67001	S14MT67001	S14MT67002	S14MT67003	S14MT67009
70	A96ZH00010	A96ZH00010	A96ZH00011	A96ZH00011	A96ZH00011
71	A96ZI00024	A96ZI00024	A96ZI00025	A96ZI00025	A96ZI00025
72	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027	A86ME26027

Зип Общепит

73	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026	A86ME26026
74	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120	A86ME24120
75	A96ZI00020	A96ZI00020	A96ZI00021	A96ZI00021	A96ZI00021
76	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006
77	A96ZN00027	A96ZN00027	A96ZN00027	A96ZN00027	A96ZN00027
78	A96ZT00001	A96ZT00001	A96ZT00002	A96ZT00002	A96ZT00002
79	A86ME25024	A86ME25024	A86ME25024	A86ME25024	A86ME25024
80	A96ZI00024	A96ZI00024	A96ZI00025	A96ZI00025	A96ZI00025
81	A96ZH00008	A96ZH00008	A96ZH00009	A96ZH00009	A96ZH00009
82	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006	A86ME36006
83	A96ZI00030	A96ZI00030	S63TR67002	A96ZI00031	A96ZI00031
84	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004	A86ME36004
92	S69IV67001	S69IV67001	S69IV67001	S69IV67001	S69IV67001
93	S42PL00002	S42PL00002	S42PL00002	S42PL00002	S42PL00002
94	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003	A96ZD00003
95	A96ZN00057	A96ZN00057	A96ZN00058	A96ZN00058	A96ZN00058
96	A86ME25026	A86ME25026	A86ME25026	A86ME25026	A86ME25026
97	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053	A96ZN00053
98	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018	A86ME25018
99	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052	A96ZN00052
100	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122	A86ME24122
101	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054	A96ZN00054
102	A86ME24124	A86ME24124	A86ME24124	A86ME24124	A86ME24124
103	A96ZF00012	A96ZF00012	A96ZF00012	A96ZF00012	A96ZF00012
104	A86ME25019	A86ME25019	A86ME25019	A86ME25019	A86ME25019
105	A96ZV00027	A96ZV00027	A96ZV00028	A96ZV00028	A96ZV00028
106	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055	A96ZN00055

Pos.	IRME 17	IRME 22
44	A87MR56008	A87MR56008
61	A96ZL00008	A96ZL00008

12 TECHNISCHE DATEN

Modell	Leistung		Spannung	Maschinen- maße	Gewicht	Teig- gewicht	Fassungs- vermögen der Wanne	Stündliche Teigherstellung	Wannenma- ße ø x h
	Kw	Hp							
IFME10	0,37	0,50	230	28x54x55	42	8	10	30	26x20
IFME15	0,37	0,50	230	32x60x58	50	10	15	40	30x21
IFE17	0,75	1,00	400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFE22	0,75	1,00	400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFE33	1,5	2,00	400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IFE42	1,5	2,00	400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IFE53	1,5	2,00	400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IFME17	0,75	1,00	230	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFME22	0,75	1,00	230	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFME33	1,30	1,70	230	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IRE17	0,75	1,00	400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRE22	0,75	1,00	400	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IRE33	1,5	2,00	400	46x80x76	120	25	33	100	40x26
IRE42	1,5	2,00	400	49x83x76	127	38	42	140	45x26
IRE53	1,5	2,00	400	52x86x76	130	44	53	170	50x26
IRME17	0,75	1,00	230	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRME22	0,75	1,00	230	40x69x68	89	18	22	70	35x21

Зип Общепит
vsezip.ru
+7(812)987-08-81

16-01-2013