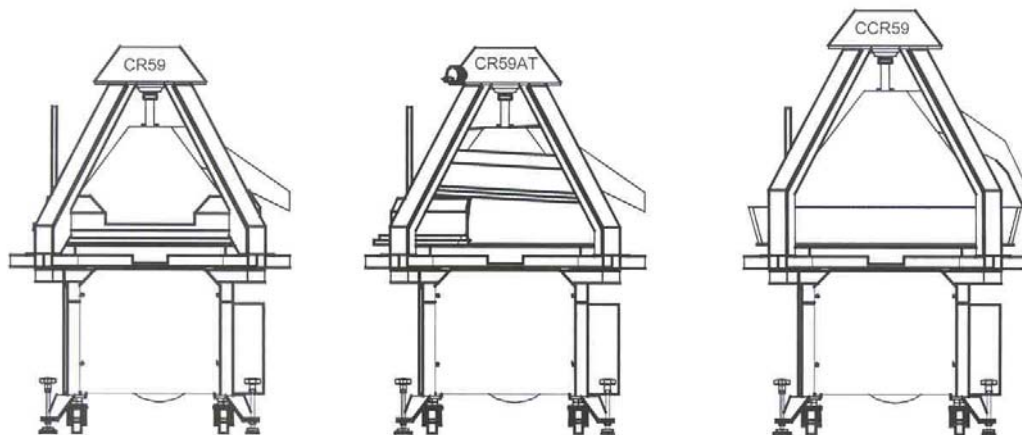


## GEBRUIKERSHANDLEIDING

### OPBOLLER

59



Machinenummer : H\_59

Ordernummer :

Documentnummer :

© 2006 WERNER & PFLEIDERER-HATON BV  
Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt d.m.v. druk, fotokopie, microfilm, elektronisch op geluidsband of op welke andere wijze dan ook en evenmin in een Retrieval-systeem worden opgeborgen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN WAARSCHUWINGEN VOOR GEVAREN**

### ***Veiligheidsvoorschriften***

Bij bedrijf, service, onderhoud en reiniging van de machine dienen de veiligheidsvoorschriften van de fabrikant, de lokale overheid en de lokale veiligheidsinstructies in acht genomen te worden.

### ***Inbedrijfstelling***

Lees voorafgaand aan de inbedrijfstelling zorgvuldig de veiligheids- en bedieningsvoorschriften van de machine door.

### ***Bedieningspersoneel***

Laat de machine uitsluitend door geschoolde vakmensen bedienen. Tijdelijke werkkrachten en personen in opleiding mogen uitsluitend onder toezicht en verantwoording van vakmensen aan de machine werken.

### ***Gebruikershandleiding***

Ieder persoon, die aan of met de machine werkt dient van de inhoud van de gebruikershandleiding op de hoogte te zijn en dient deze nauwgezet op te volgen. De bedrijfsleiding is verplicht het personeel aan de hand van de handleiding te onderrichten, met de verplichting alle voorschriften en aanwijzingen in acht te nemen.

### ***Kleding en schoeisel***

Draag geen ringen, horloges, sieraden en loshangende kleding die gegrepen kan worden door bewegende onderdelen. Draag altijd een veiligheidsbril en voor het werk geschikte veiligheidskleding en schoeisel. Draag nooit losse voorwerpen in broek- en jaszakken die er onverhoopt uit kunnen vallen.

### ***Water en vocht***

Zorg dat alle afschermmiddelen van de elektrische installatie aangebracht zijn. Alle delen van de elektrische installatie moeten tegen vocht en water beschermd worden.

Belangrijke functies zoals beveiligingscircuits kunnen uitvallen, personen en delen van de installatie kunnen schade oplopen.

### ***Technische specificaties***

De in de handleiding vermelde specificaties mogen niet overschreden worden.

### ***Beveiligingen***

Alle beveiligingen moeten aangebracht zijn, zij mogen alleen tijdens onderhouds- en servicewerkzaamheden verwijderd worden.

De machine(s), installatie mag nooit worden ingeschakeld als de beplating niet volledig is aangebracht of als de beveiligingen buiten werking zijn gesteld of geraakt.

Alle veiligheidsvoorzieningen moeten regelmatig op hun correcte werking gecontroleerd worden.

### ***Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen***

Op de machine aangebrachte veiligheidsaanwijzingen, waarschuwingen en instructies mogen niet verwijderd worden, onleesbaar zijn dan wel afgedekt worden en dienen gedurende de gehele levensduur van de machine aanwezig en leesbaar te zijn. Vervang of herstel onleesbaar of beschadigde veiligheidsaanwijzingen, waarschuwings- en instructiemiddelen.

### ***Service en onderhoud***

De service- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen door geschoold personeel uitgevoerd worden met inachtneming van alle veiligheidsmaatregelen.

### **Waarschuwingen voor gevaren**

- Voordat de schakelkast geopend wordt, moet de hoofdschakelaar uitgeschakeld en vergrendeld zijn en de netstekker moet uit de wandcontactdoos verwijderd worden.
- Werkzaamheden aan het elektrisch gedeelte van de machine mogen alleen door bevoegd technisch personeel uitgevoerd worden.
- Werkzaamheden aan de elektrische aansluitingen moeten in overeenstemming zijn met de algemene plaatselijke voorschriften.
- Alle veiligheidsvoorzieningen dienen regelmatig op de functie hiervan gecontroleerd te worden.
- De voorschriften ter voorkoming van ongevallen, uitgegeven door overheidsinstanties, het overkoepelend orgaan van de bedrijfsongevallen verzekeringen en de ongevallen verzekering voor de voedingsindustrie en horeca dienen nageleefd te worden.
- Om een goede werking te garanderen mag de machine uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met de bestemming die is vastgelegd in EN 292-1.

### **Gebruik volgens bestemming**

“Gebruik volgens bestemming” in de zin van deze norm is het gebruik waarvoor het technisch product volgens de opgave van de fabrikant - inclusief diens aanwijzingen in de verkoopbrochure - geschikt is.

Bij twijfel is dat het gebruik dat uit de constructie, de uitvoering en de functie van het technisch product als gebruikelijk naar voren komt.

Tot het gebruik volgens de bestemming hoort ook het in acht nemen van voorwaarden die gelden voor het onderhoud en het rekening houden met storingen, die verwacht mogen worden.

## BETEKENIS VAN DE GEBRUIKTE PICTOGRAMMEN EN SYMBOLEN

Op de **machine** worden de volgende pictogrammen en instructieplaatjes toegepast:



### WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische spanning.



### WAARSCHUWING

Een waarschuwing duidt op eventueel letsel voor de gebruiker of schade aan de machine indien de gebruiker de bedrijfsprocedures niet (zorgvuldig) uitvoert.



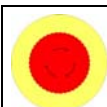
### WAARSCHUWING

Een waarschuwing duidt op lichamelijk contact met bewegende delen kan gevaarlijk zijn.



### WAARSCHUWING

Warm oppervlak.



### Aanwijzing

Nood uit schakelaar.



### Aanwijzing

Looprichting van betreffende onderdeel.

In deze **handleiding** worden de volgende symbolen gebruikt:

- Handeling
- ⇒ Resultaat, gevolg
- Opsommingsteken
- \* Tip, aanwijzing suggesties en adviezen om bepaalde taken gemakkelijker of handiger uit te voeren.



### OPMERKING

Een bedrijfsprocedure of omstandigheid, etc. die extra aandacht verdient.



### WAARSCHUWING

Een waarschuwing duidt op eventueel letsel voor de gebruiker of schade aan de machine indien de gebruiker de bedrijfsprocedures niet (zorgvuldig) uitvoert.

## ADRESSEN VAN WP-BEDRIJVEN

**Werner & Pfeiderer  
Lebensmitteltechnik GmbH  
Postfach 221  
D-91543 DINKELSBÜHL**

-----  
**Von Raumerstrasse 8-18  
D-91550 DINKELSBÜHL  
DUITSLAND**

**Werner & Pfeiderer - Haton B.V.  
Bakkerijtechniek  
Postbus 7025  
5980 AA PANNINGEN**

-----  
**Industrieterrein 13  
5981 NK PANNINGEN  
NEDERLAND**

**WP-Benelux  
Industrieterrein 13  
5981 NK PANNINGEN  
NEDERLAND**

**Werner & Pfeiderer Italia SRL  
Palazzo Marco Polo I Igi  
I-20084 LACCHIARELLA / MI  
ITALIE**

**Werner & Pfeiderer  
Backtechnik AG  
Ul. Uljanowskaja 57/1  
109004 MOSKOU  
RUSLAND**

**Werner & Pfeiderer AG  
Tenschertstrasse 3  
A-1230 WENEN  
OOSTENRIJK**

**Gemini  
Bakery Equipment Company  
9990 Gantry Road  
PHILADELPHIA  
PA 19115  
U.S.A.**

**WP IB  
Frankfurterstraße 12  
71732 TAMM  
Duitsland**

**Kemper Bakery Systems, Ltd.  
3 Enterprise Drive Suite 108  
SHELTON  
CT 06484  
U.S.A.**

## VOORWOORD

Wij wensen u van harte geluk met uw keuze van de opboller 59.

Uw 59 biedt vele mogelijkheden voor het verwerken van deeg.

Volg zorgvuldig de instructies in deze gebruikershandleiding op.

Bij ontwerp en fabricage hebben wij de grootst mogelijke zorgvuldigheid in acht genomen om een zo veilig en betrouwbaar mogelijk gebruik te garanderen.

Mochten er desondanks problemen optreden, wendt u zich dan tot uw leverancier, zie adressen van WP-bedrijven, voor onderhoud en reparaties.

Als gevolg van verbeteringen en aanpassingen kunnen de illustraties in deze handleiding soms afwijken van het model dat u zelf gebruikt.

## EEN BIJDRAGE AAN DE BESCHERMING VAN ONS MILIEU:



### **Het verpakkingsmateriaal**

De verpakking die voor het transport en ter bescherming van de machine dient, bestaat overwegend uit de volgende stoffen die voor hergebruik (recycling) geschikt zijn:

- (golf)karton
- piepschuim - zonder CFK's
- polyetheen - folie (doorzichtig)
- geperst spaanplaat - zonder carbolhars (fenolhars)
- hout - onbehandeld.

Deponeer de verpakking daarom niet bij het afval, maar informeer bij de reinigingsdienst van uw gemeente waar u de verpakking kunt afgeven.

### **Het afdanken van de machine**

Machines die u afdankt, bevatten nog waardevolle stoffen/materialen. Zet uw machine daarom niet zomaar bij het grofvuil, maar informeer ook hiervoor bij de gemeente naar mogelijkheden voor hergebruik van het materiaal (bijv. schrootverwerking).





## INHOUDSOPGAVE

<b>VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN EN WAARSCHUWINGEN VOOR GEVAREN .....</b>	<b>I</b>
<b>BETEKENIS VAN DE GEBRUIKTE PICTOGRAMMEN EN SYMBOLEN .....</b>	<b>III</b>
<b>ADRESSEN VAN WP-BEDRIJVEN .....</b>	<b>IV</b>
<b>VOORWOORD.....</b>	<b>V</b>
<b>INHOUDSOPGAVE .....</b>	<b>1</b>
<b>1. MACHINEGEGEVENS.....</b>	<b>1</b>
<b>2. TECHNISCHE GEGEVENS.....</b>	<b>3</b>
2.1 Technische gegevens CR59 .....	3
2.1.1 Geluidsemissiewaarden CR59 .....	3
2.1.2 Maatschets CR59 .....	4
2.2 Technische gegevens CCR59 .....	5
2.2.1 Geluidsemissiewaarden CCR59.....	5
2.2.2 Maatschets CCR59.....	6
2.3 Technische gegevens CR59 AT .....	7
2.3.1 Geluidsemissiewaarden CR59 AT.....	7
2.3.2 Maatschets CR59 AT.....	8
2.4 Accessoires .....	9
2.5 Getefloneerde kegel.....	9
2.6 Identificatie van de machine.....	9
<b>3. BESCHRIJVING.....</b>	<b>11</b>
3.1 Standaard uitvoering .....	11
3.2 Opboller met getefloneerde kegel .....	11
3.3 Getefloneerde kegel i.c.m. automatische beolieïng .....	11
3.4 Droogblaasinstallatie .....	11
3.5 Centrale verstelling goten .....	11
3.6 Opbouw van de machine.....	12
3.7 Invoer- en uitvoermogelijkheden .....	13
3.7.1 Invoer / uitloop CR 59.....	13
3.7.2 Invoer / uitloop CCR 59 .....	14
3.7.3 Invoer / uitloop CR 59 AT .....	15
3.8 Accessoires beschrijving.....	16
3.8.1 Meelstrooier .....	16
3.8.2 Eigen droogblaasinstallatie.....	17
3.8.3 Externe droogblaasinstallatie .....	17
3.8.4 Oliesproeiinrichting .....	18
3.8.5 Toe- en afvoerband .....	20
3.9 Veiligheidsmaatregelen .....	21
3.9.1 Aandrijving meelstrooier .....	21
3.9.2 Machineblokkering.....	21
3.9.3 Elektrische verwarming droogblaasinstallatie .....	21
3.9.4 Overige veiligheidsvoorzieningen.....	21
<b>4. BEDIENINGSORGANEN.....</b>	<b>23</b>

<b>5.</b>	<b>INSTALLATIE .....</b>	<b>25</b>
5.1	Transport .....	25
5.2	Plaatsbepaling .....	25
5.3	Opnieuw afstellen van de goten .....	26
5.4	Kontrolé draairichtung.....	27
5.5	Aansluiting van elektriciteit .....	27
<b>6.</b>	<b>VOORBEREIDINGEN BIJ HET IN BEDRIJF NEMEN.....</b>	<b>29</b>
6.1	Reinigen .....	29
<b>7.</b>	<b>ONDERHOUD .....</b>	<b>31</b>
7.1	Reinigen van de machine .....	31
7.1.1	Bedrijfsurenteller .....	31
7.2	Onderhoudstabel .....	32
7.3	Onderhoudswerkzaamheden .....	33
<b>8.</b>	<b>STORINGEN EN OPLOSSINGEN .....</b>	<b>35</b>
<b>9.</b>	<b>DOKUMENTATIE TOELEVERANCIERS .....</b>	<b>37</b>
<b>10.</b>	<b>BESTELLEN VAN ONDERDELEN .....</b>	<b>39</b>
<b>11.</b>	<b>ONDERDELEN BOEK .....</b>	<b>41</b>
<b>12.</b>	<b>ELEKTRO.....</b>	<b>43</b>
<b>13.</b>	<b>MACHINESPECIFIEKE BIJLAGE .....</b>	<b>45</b>

## 1. MACHINEGEGEVENS

Machinenummer Hatón : **H** \_\_\_\_\_

Klant : \_\_\_\_\_

Klantnummer : \_\_\_\_\_

Benaming : \_\_\_\_\_

Bouwjaar : \_\_\_\_\_

Wijzigingen voorbehouden.



## 2. TECHNISCHE GEGEVENS

### 2.1 Technische gegevens CR59

Het machinenummer is ingeslagen in de kruimelgoot rechts van de uitloop:

- Afmetingen : Zie maatschets
- Verpakkingsafmetingen : 1500×1500×1950
- Laadvolume : m<sup>3</sup>
- Gewicht netto : 390 kg
- Gewicht bruto : 525 kg
- Elektrische gegevens
  - aansluitwaarde : 1,6 kVA
  - aandrijfmotor : 1,1 kW
  - ventilator + verwarming : 0,18 kW + 2 kW
- Aansluitspanning, afzekering : Zie electrisch schema
- Geluidsniveau : Zie geluidsemisiewaarden
- Werkplek : Volgens EN 453
- Bedieningszijde : Afhankelijk van situatie ter plaatse
- Capaciteit : 3600 st/uur bij ca. 1000 gram deeg, afhankelijk van deegstukgewicht
- Gewichtsbereik : CR 59 K 90 - 700 gram  
CR 59 M 400 - 1600 gram  
CR 59 G 700 - 2200 gram  
afhankelijk van deegsoort, deegconsistentie en deegstukgewicht.

#### 2.1.1 Geluidsemisiewaarden CR59

Geluidsdruk niveau ( $L_{pAd}$ ) op de werkplek bij verschillende capaciteiten/types uit bijgaande tabel. Indien van toepassing wordt hierin tevens vermeld:

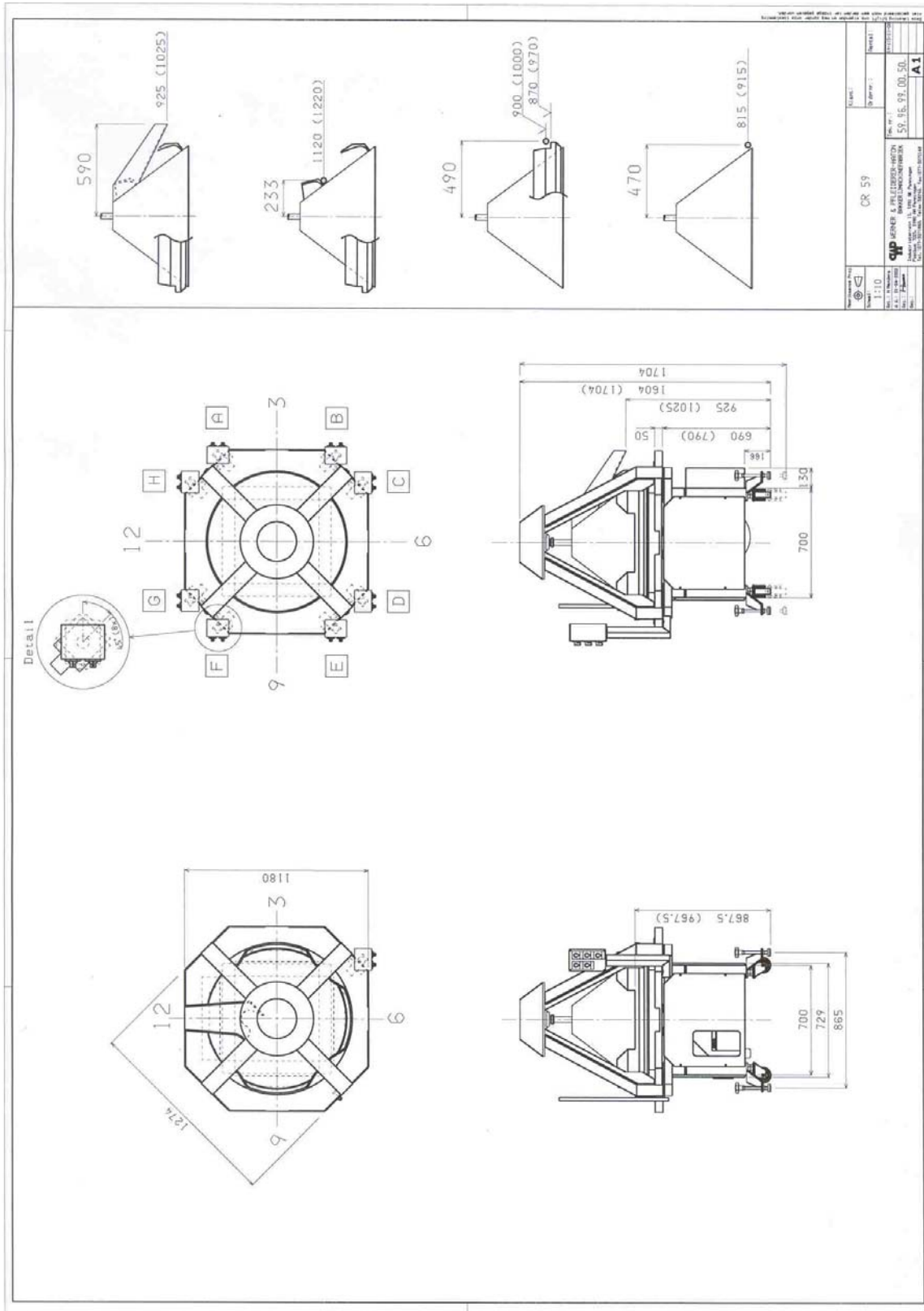
- Geluidsvermogen ( $L_{wAd}$ ) van de machine.
- Geluidspiek ( $L_{pCpeakd}$ ) op de werkplek.

CR 59	$L_{pAd}$ [dB(A)]	$L_{wAd}$ [dB(A)]	$L_{pCpeakd}$ [dB (C)]
CR 59	< 70,0	-	-
met olie	70,8	-	-
met lucht	71,9	-	-
met olie en lucht	73,8	-	-

Metingen volgens prEN 31201, EN 23744. Werkplek volgens EN 453 1994. Opgegeven meetwaarden in tabel volgens EN 24871 en EN 453 1994, inclusief statistische verhoging van:

- Geluidsdruk met : + 4,1 dB(A), resp. + 4,1 dB(C)
- Geluidsvermogen met : + 2,5 dB(A)

### 2.1.2 Maatschets CR59



## 2.2 Technische gegevens CCR59

Het machinenummer is ingeslagen in de kruimelgoot rechts van de uitloop:

- Afmetingen : Zie maatschets
- Verpakkingsafmetingen : 1500×1500×1950
- Laadvolume : m<sup>3</sup>
- Gewicht netto : 445 kg
- bruto : 680 kg
- Elektrische gegevens
  - aansluitwaarde : 1,6 kVA
  - aandrijfmotor : 1,1 kW
  - ventilator + verwarming : 0,18 kW + 2 kW
- Aansluitspanning, afzekering : Zie electrisch schema
- Geluidsniveau : Zie geluidsemisiewaarden
- Werkplek : Volgens EN 453
- Bedieningszijde : Afhankelijk van situatie ter plaatse
- Capaciteit : Max. 4200, afhankelijk van deegstukgewicht
- Gewichtsbereik :
  - CCR 59 KK 100 - 700 gram
  - CCR 59 KG 200 - 1200 gram
  - CCR 59 GM 400 - 1600 gram
  - CCR 59 GG 400 - 2000 gram
  - afhankelijk van deegsoort, deegconsistentie en deegstukgewicht.

### 2.2.1 Geluidsemisiewaarden CCR59

Geluidsdrukniveau ( $L_{pAd}$ ) op de werkplek bij verschillende capaciteiten/types uit bijgaande tabel.

Indien van toepassing wordt hierin tevens vermeld:

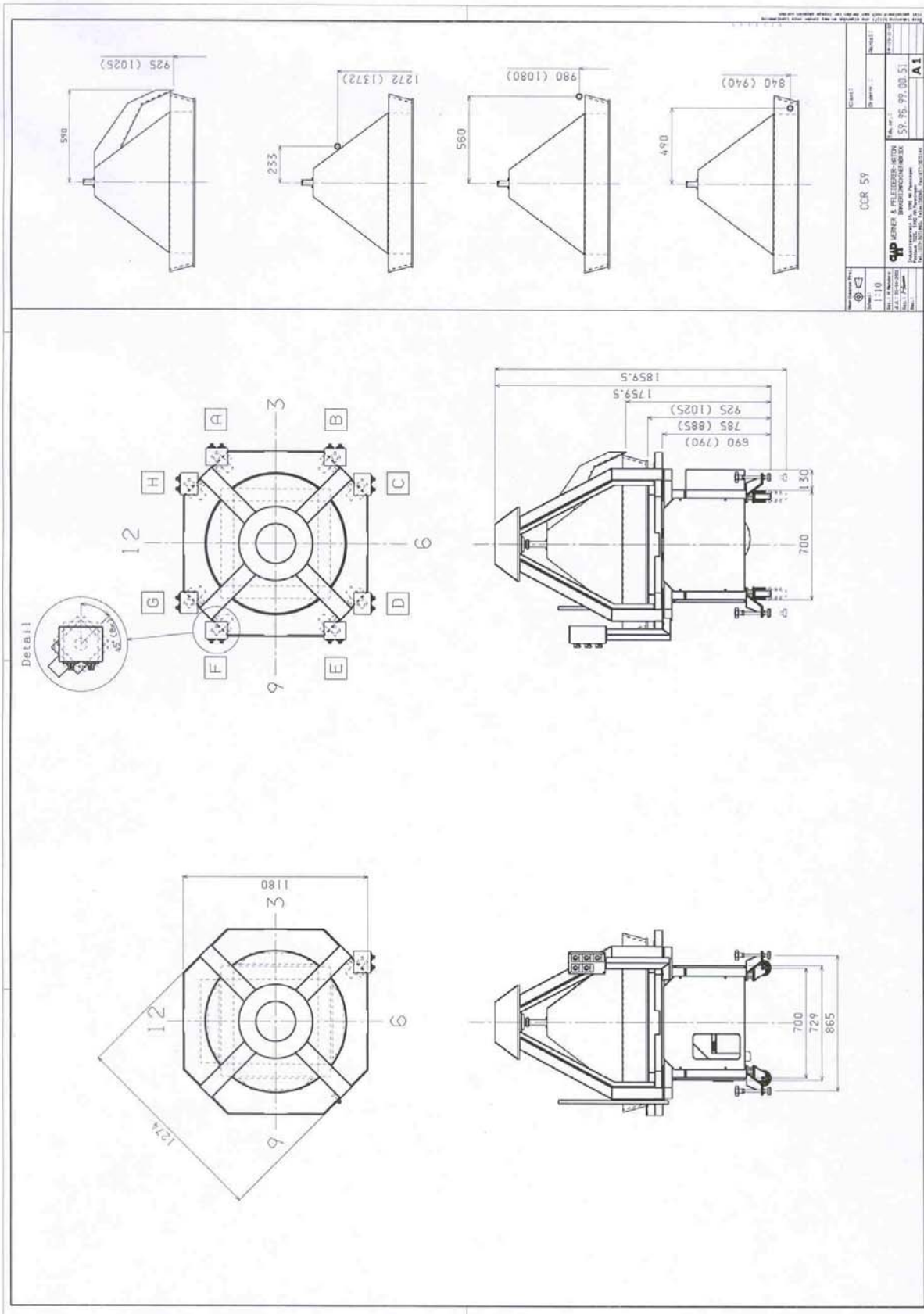
- Geluidsvermogen ( $L_{wAd}$ ) van de machine.
- Geluidspiek ( $L_{pCpeakd}$ ) op de werkplek.

CCR 59	$L_{pAd}$ [dB(A)]	$L_{wAd}$ [dB(A)]	$L_{pCpeakd}$ [dB (C)]
CCR 59	< 70,0	-	-
met olie	70,8	-	-
met lucht	71,9	-	-
met olie en lucht	73,8	-	-

Metingen volgens prEN 31201, EN 23744. Werkplek volgens EN 453 1994. Opgegeven meetwaarden in tabel volgens EN 24871 en EN 453 1994, inclusief statistische verhoging van:

- Geluidsdruk met : + 4,1 dB(A), resp. + 4,1 dB(C)
- Geluidsvermogen met : + 2,5 dB(A)

## 2.2.2 Maatschets CCR59





## 2.3 Technische gegevens CR59 AT

Het machinenummer is ingeslagen in de kruimelgoot rechts van de uitloop:

- Afmetingen : Zie maatschets
- Verpakkingsafmetingen : 1500×1500×1950
- Laadvolume : m<sup>3</sup>
- Gewicht netto : 375 kg
- bruto : 525 kg
- Elektrische gegevens
  - aansluitwaarde : 1,6 kVA
  - aandrijfmotor : 1,1 kW
  - ventilator + verwarming : 0,18 kW + 2 kW
- Aansluitspanning, afzekering : Zie electrisch schema
- Geluidsniveau : Zie geluidsemisiewaarden
- Werkplek : Volgens EN 453
- Bedieningszijde : Afhankelijk van situatie ter plaatse
- Capaciteit : Max. 5000 st/uur bij ca. 1000 gram deeg, afhankelijk van deegstukgewicht
- Gewichtsbereik : 90 - 2200 gram afhankelijk van deegsoort, deegconsistentie en deegstukgewicht.

### 2.3.1 Geluidsemisiewaarden CR59 AT

Geluidsdruk niveau ( $L_{pAd}$ ) op de werkplek bij verschillende capaciteiten/types uit bijgaande tabel.

Indien van toepassing wordt hierin tevens vermeld:

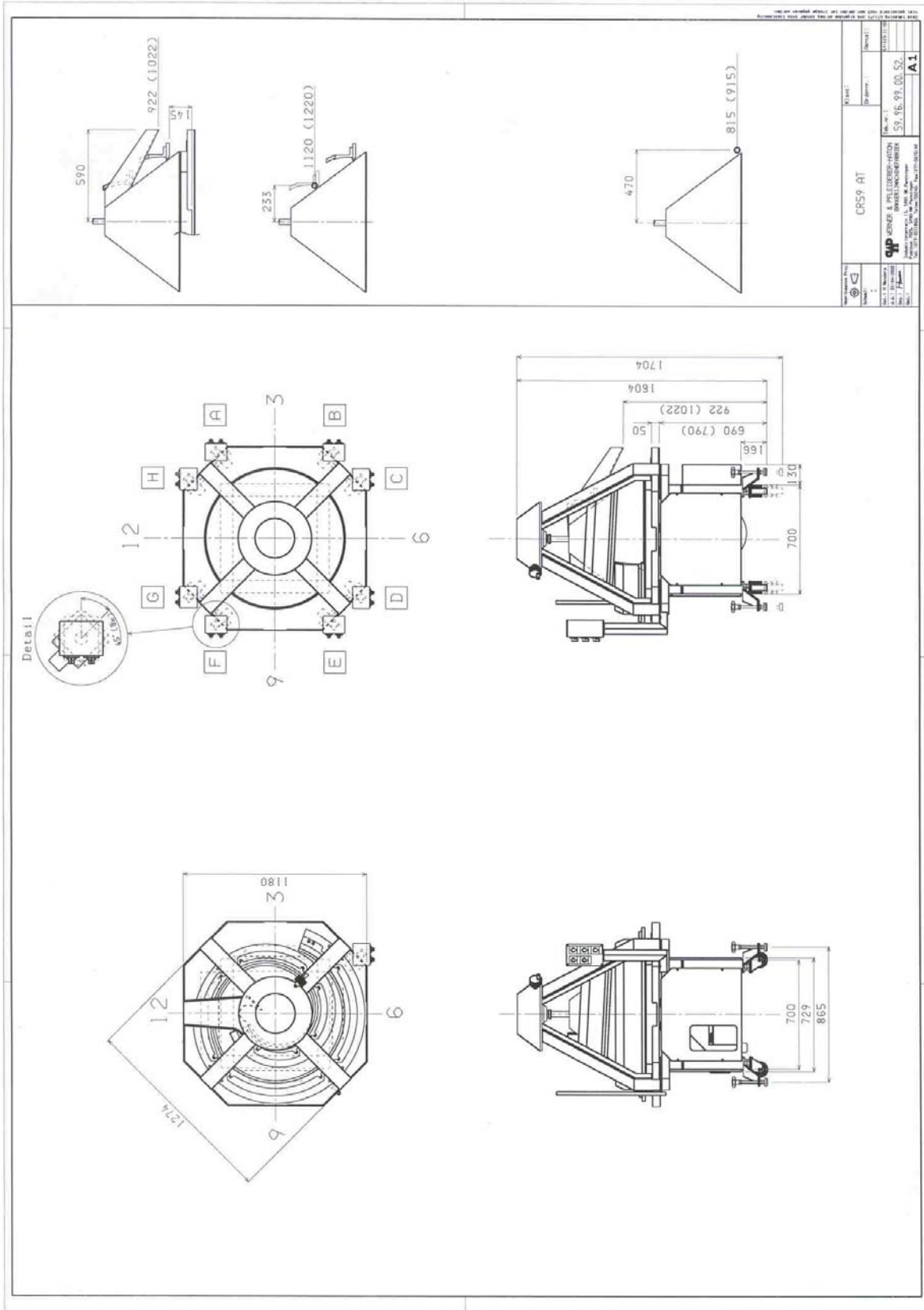
- Geluidsvermogen ( $L_{wAd}$ ) van de machine.
- Geluidspiek ( $L_{pCpeakd}$ ) op de werkplek.

CR 59 AT	$L_{pAd}$ [dB(A)]	$L_{wAd}$ [dB(A)]	$L_{pCpeakd}$ [dB (C)]
CR 59 AT	< 70,0	-	-
met olie	70,8	-	-
met lucht	71,9	-	-
met olie en lucht	73,8	-	-

Metingen volgens prEN 31201, EN 23744. Werkplek volgens EN 453 1994. Opgegeven meetwaardes in tabel volgens EN 24871 en EN 453 1994, inclusief statistische verhoging van:

- Geluidsdruk met : + 4,1 dB(A), resp. + 4,1 dB(C)
- Geluidsvermogen met : + 2,5 dB(A)

**2.3.2 Maatschets CR59 AT**



## 2.4 Accessoires

Elke deegopbolmachine kan van onderstaande accessoires voorzien worden:

- Meelstrooier boven uitloop.
- Waterdruppelaar.
- Eigen droogblaasinstallatie.
- Externe zware droogblaasinstallatie met separaat opgestelde luchtverhitter (alleen in combinatie met droogblaasinstallatie voor afweger en rijkskast invoer).
- Oliesproeinrichting.
- Toe- en afvoerband.

## 2.5 Getefloneerde kegel

De deegopbolmachine kan geleverd worden met een getefloneerde kegel. De toegepaste materialen voor de teflonlaag zijn goedgekeurd door de "Food & Drug Administration U.S.A."

De materialen worden door fabrikant Dupont-Nemour geleverd.

Indien de deegopbolmachine voorzien is van een getefloneerde kegel, lees dan eerst hoofdstuk 3.2.

## 2.6 Identificatie van de machine

Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de machine.





### 3. BESCHRIJVING

#### 3.1 Standaard uitvoering

De opboller 59 is in standaard uitvoering geschikt voor het verwerken van de in Nederland gebruikelijke witte en bruine tarwedegen en degen met een rogge-aandeel tot maximaal 30%. Van invloed zijn hierbij het wateropnemend vermogen van de bloem, receptuur en procesvoering.

#### 3.2 Opboller met getefloneerde kegel

Door toepassing van een getefloneerde kegel (als optie verkrijgbaar) verwerkt de 59 probleemloos zowel slappere degen als degen met bijv. krenten/ rozijnen vulling of meergranen degen.



Verwerk met een getefloneerde kegel absoluut géén suikerklontjesdeeg. De suikerklontjes beschadigen de teflonlaag.

#### 3.3 Getefloneerde kegel i.c.m. automatische beolieïng

Door de combinatie teflon kegel, teflon goten en beolieïng is het mogelijk om de deegsoorten met een rogge-aandeel tot 80%, zonder gebruik van strooimeel, ook probleemloos te verwerken.

Ook extreem slappe degen als bijvoorbeeld Allinson zijn met deze combinatie prima te verwerken.

\* Voor een omschrijving van de oliesproeiinrichting zie hoofdstuk 3.8.4.

#### 3.4 Droogblaasinstallatie

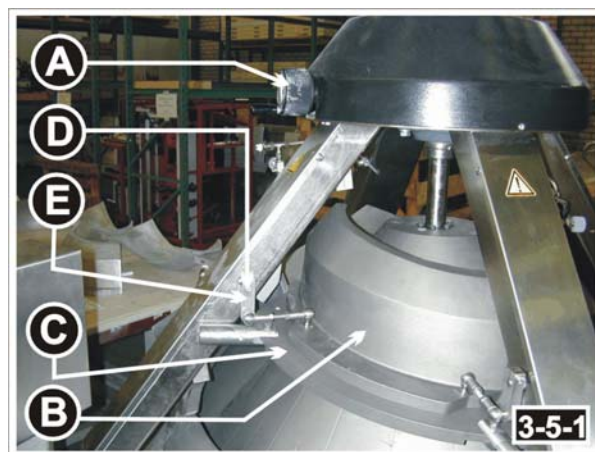
Om de degen, zoals vermeld onder punt 3.2 en 3.3 in sommige gevallen verder automatisch te kunnen verwerken, is de opboller uit te breiden met een droogblaasinstallatie wel of niet gekoppeld aan afweger en bollenkast.

Ook hiervoor geldt dat verdere automatische verwerking afhankelijk is van het wateropnemend vermogen van de bloem, receptuur en procesvoering.

#### 3.5 Centrale verstelling goten

De goten (B) zijn centraal verstelbaar door het handwiel (A) te verdraaien.

Tijdens de verstelling verschuiven de goten (B) over de getefloneerde gootdragers (C). Linksom draaien van handwiel (A) wordt de afstand tot de kegel kleiner. Rechtsom draaien van handwiel (A) wordt de afstand tot de kegel groter. De totale stelweg van de goten (B) bedraagt  $\pm 25$  mm.



### 3.6 Opbouw van de machine

Het frame is stabiel en opgebouwd uit kokerprofielen, hygiënisch en gemakkelijk te reinigen, geen stofnesten.

De kegel is van gietijzer en heeft bovenlagering. De goten zijn van aluminium en getefloneerd. De goten zijn verstelbaar door een centrale gootverstelling.

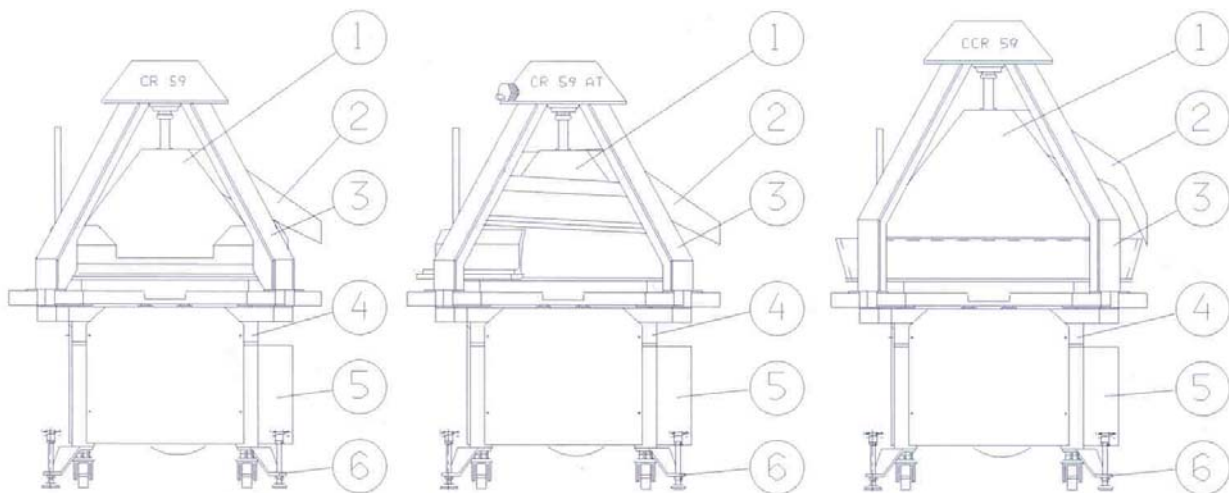
De aandrijving geschiedt door middel van een V-snaar en wormwielkast met levensduursmering. De wormwielkast kan gemakkelijk vervangen worden zonder demontage van kegel of goten.

De gootdragers zijn nastelbaar, waardoor eventueel opgetreden speling door slijtage gecorrigeerd kan worden.

De meelstrooier boven de inloop wordt mechanisch door een nok bediend en is trappenloos instelbaar van 0 tot maximum.

De warme luchtblaasinstallatie, welke in de voet van de machine kan worden ingebouwd, heeft een flinke luchtopbrengst en 2 kW verwarming welke apart inschakelbaar is.

De machine is verrijdbaar en wordt met twee vloerblokkeerpennen vergrendeld tegen verschuiven bij het aanlopen.



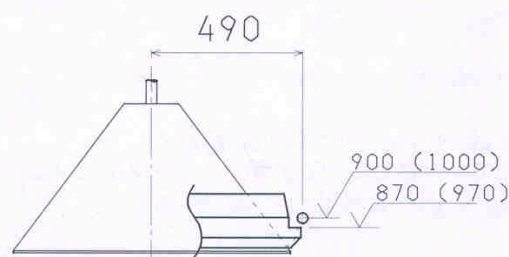
- 1 = Kegels
- 2 = Uitloopgoot
- 3 = Goothouder
- 4 = Onderstel
- 5 = Schakelkast
- 6 = Blokkeerinrichting

### 3.7 Invoer- en uitvoermogelijkheden

#### 3.7.1 Invoer / uitloop CR 59

##### *Invoer mogelijkheid 1*

Met een normale inloopgoot.  
Hierbij valt het deegstuk van de afvoerband van de afweger in de goot.

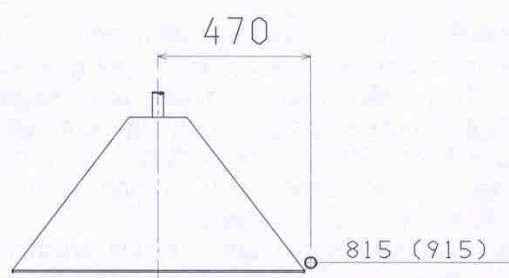


##### *Invoer mogelijkheid 2*

Hierbij wordt de afvoerband van de afweger dicht tegen de kegel geplaatst, de deegstukken worden direkt door de kegel gegrepen en zonder vertraging meegenomen.

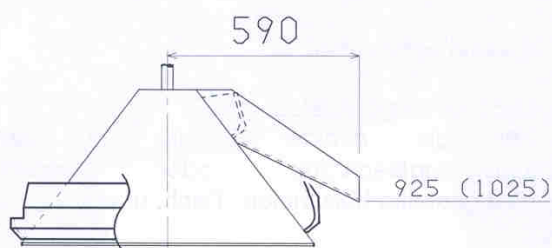
Deze korte inloopgoot wordt met voordeel toegepast achter meerkamer afwegers in industriële produktielijnen.

De afwegerband mag uitsluitend recht en centrisch op de kegel geplaatst worden.



##### *Uitloop mogelijkheid 1*

Normale lange uitloopgoot  
Voor direkte invoer in tussenrijskast of andere navolgende machines, tafel enz.



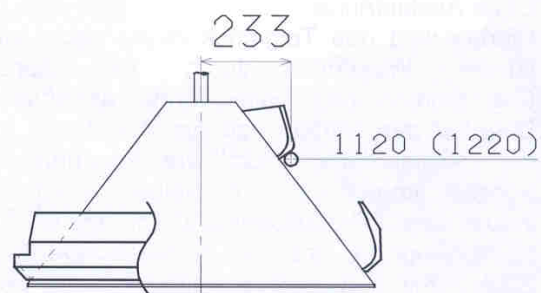
##### *Uitloop mogelijkheid 2*

Zonder uitloop

Hierbij wordt het deegstuk direkt na de laatste opbolgoot door een band overgenomen en afgevoerd zonder tussenkomst van een goot.

Het voordeel is dat deegstukken niet samenrollen in de uitloopgoot en steeds gescheiden blijven. Wordt met voordeel toegepast bij kleverige degen in industriële produktielijnen, meestal in combinatie met onze rijskastdubbelinvoer met tweewegwisselklep.

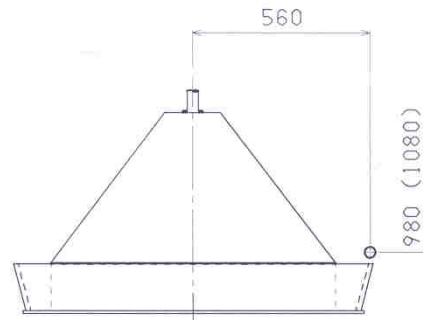
Tevens kunnen op deze band de deegstukken droog geblazen worden als het deeg het toestaat verder zonder bloemstrooien te worden verwerkt.



### 3.7.2 Invoer / uitloop CCR 59

#### *Invoer mogelijkheid 1*

Met een normale inloopgoot.  
Hierbij valt het deegstuk van de afvoerband van de afweger in de goot.

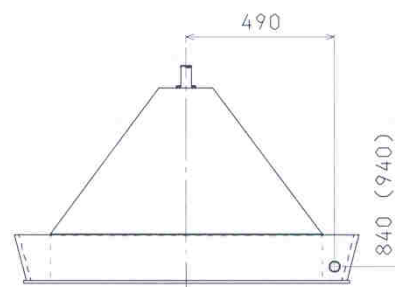


#### *Invoer mogelijkheid 2*

Hierbij wordt de afvoerband van de afweger dicht tegen de kegel geplaatst, de deegstukken worden direkt door de kegel gegrepen en zonder vertraging meegenomen.

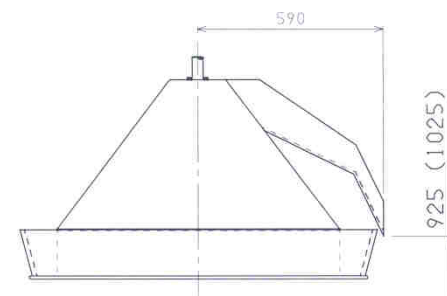
Deze korte inloopgoot wordt met voordeel toegepast achter meerkamer afwegers in industriële produktielijnen.

De afwegerband mag uitsluitend recht en centrisch op de kegel geplaatst worden.



#### *Uitloop mogelijkheid 1*

Normale lange uitloopgoot  
Voor direkte invoer in tussenrijkast of andere navolgende machines, tafel enz.

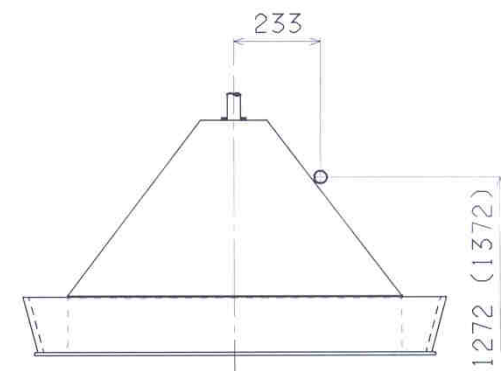


#### *Uitloop mogelijkheid 2*

Zonder uitloop  
Hierbij wordt het deegstuk direkt na de laatste opbolgoot door een band overgenomen en afgevoerd zonder tussenkomst van een goot.

Het voordeel is dat deegstukken niet samenrollen in de uitloopgoot en steeds gescheiden blijven. Wordt met voordeel toegepast bij kleverige degen in industriële produktielijnen, meestal in combinatie met onze rijskastdubbelinvoer met tweewegwisselklep.

Tevens kunnen op deze band de deegstukken droog geblazen worden als het deeg het toestaat verder zonder bloemstrooien te worden verwerkt.





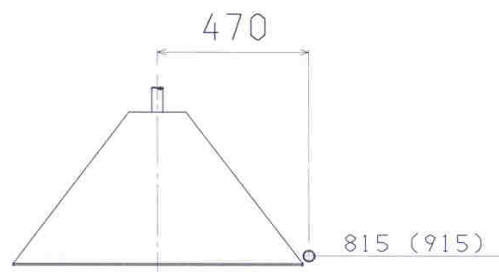
### 3.7.3 Invoer / uitloop CR 59 AT

#### *Invoer*

Hierbij wordt de afvoerband van de afweger dicht tegen de kegel geplaatst, de deegstukken worden direkt door de kegel gegrepen en zonder vertraging meegenomen.

Deze korte inloopgoot wordt met voordeel toegepast achter meerkamer afwegers in industriële produktielijnen.

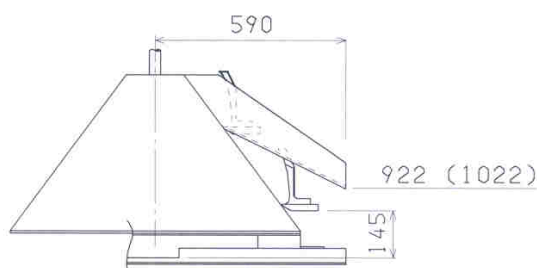
De afwegerband mag uitsluitend recht en centrisc h op de kegel geplaatst worden.



#### *Uitloop mogelijkheid 1*

Normale lange uitloopgoot

Voor direkte invoer in tussenrijskast of andere navolgende machines, tafel enz.



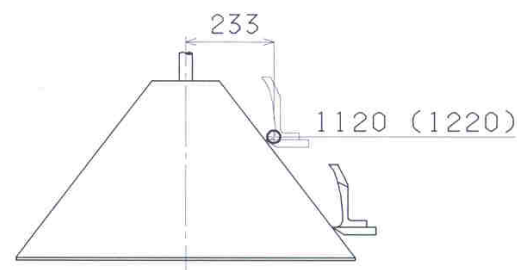
#### *Uitloop mogelijkheid 2*

Zonder uitloop

Hierbij wordt het deegstuk direkt na de laatste opbolgoot door een band overgenomen en afgevoerd zonder tussenkomst van een goot.

Het voordeel is dat deegstukken niet samenrollen in de uitloopgoot en steeds gescheiden blijven. Wordt met voordeel toegepast bij kleverige degen in industriële produktielijnen, meestal in combinatie met onze rijskastdubbelinvoer met tweewegwisselklep.

Tevens kunnen op deze band de deegstukken droog geblazen worden als het deeg het toestaat verder zonder bloemstrooien te worden verwerkt.



## 3.8 Accessoires beschrijving

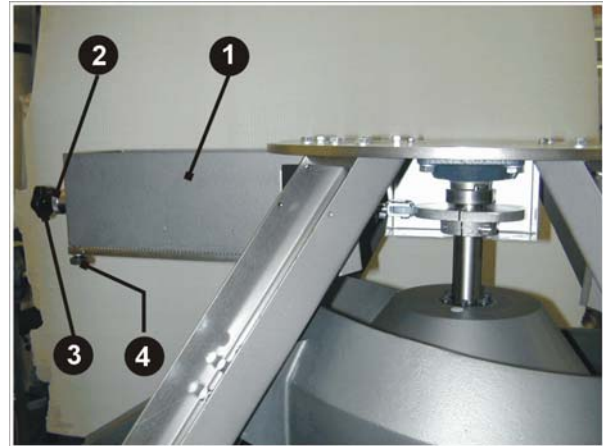
### 3.8.1 Meelstrooier

#### a. *Regeling van de te strooien hoeveelheid:*

De te strooien hoeveelheid is regelbaar van nul tot maximaal.

Door de slag van de meelstrooier (1) met afstelmoer (2) af te stellen, regelt men de te strooien hoeveelheid.

Bij een juiste te strooien hoeveelheid wordt de afstelmoer met de contraoer (3) geblokkeerd.



#### b. *Uitschakelen van het meelstrooien:*

Als de afstelmoer (2) rechtsom tot de aanslag gedraaid wordt en met de contraoer (3) geblokkeerd wordt, is de meelstrooier buiten bedrijf gesteld.

#### c. *Reiniging van de zeefbodem*

Voor reiniging kan de zeefbodem uitgenomen worden door de 2 bevestigingsboutjes (4) los te draaien.



#### **Opmerking:**

Wordt de opboller samen met een automatische rijskast toegepast, dan mag voor het meelstrooien slechts rijstpoeder gebruikt worden. Tarwemeel heeft de neiging vast te kleven en bevordert de schimmelvorming in de schommels van de rijskast.

### 3.8.2 Eigen droogblaasinstallatie

De eigen droogblaasinstallatie bevindt zich in de voet van de machine en wordt bediend door middel van een bedieningsschakelaar op het bedieningspaneel.



De geproduceerde warme lucht wordt door middel van uitblaasopeningen in het frame (1) op het deeg gericht.

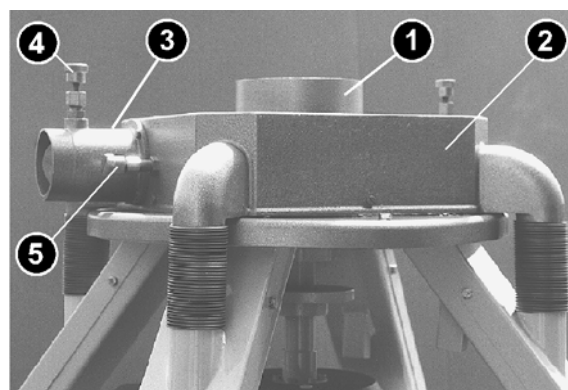


### 3.8.3 Externe droogblaasinstallatie

De luchtinlaatpijp (1) van luchtverdeelkap (2) wordt aangesloten op een separate opgestelde droogblaasinstallatie.

De warme lucht wordt via de luchtinlaatpijp (1) van luchtverdeelkap (2) via de op de twee regelbare afvoerpipen (3) aangesloten droogblaaspijpen naar de aan- en afgevoerde deegstukken geleid.

De luchtuitstroming van de afvoerpipen (3) is regelbaar door middel van de smookkleppen (4). Met regelklep (5) is de warme luchttoevoer naar de uitblaasopeningen (1) van de deegopbolmachine zelf te regelen.



### 3.8.4 Oliesproeiinrichting

#### WERKING

De kegel en goten worden door een elektrische oliepomp van een dun laagje olie voorzien. De oliepomp wordt elektrisch pulserend aangestuurd, instelbaar door middel van een standenschakelaar

Stand 0 = uit; stand 1 t/m 7 = minimale/maximale capaciteit.

Is er sprake van een deegsignalering door middel van een fotocel, is deze alleen in stand 2 t/m 7 actief.

In stand 1 werkt de oliesproeiinrichting ook zonder deegtoevoer, dit om de kegel vóór produktie van een oliefilm te kunnen voorzien.

De pomp geeft bij elke puls een injectie met olie, welke via een filter aan het reservoir wordt onttrokken. De oliepomp is voorzien van een niveauschakelaar, welke ervoor zorgt dat wanneer het niveau gezakt is beneden een bepaald niveau, dat de pomp zichzelf uitschakeld. Vanaf de pomp lopen de olieleidingen naar de sproeikophouders, waaraan vervolgens het doseerventiel met sproeikop bevestigd is.



**Opmerking:** Bij een combi-installatie met links/rechts transporteur kan, indien het produkt enkel via de transporteur loopt, de opbollerbeoliefing middels de verschillende afsluiters worden afgezet. De transporteurbeoliefing kan dan via de standenschakelaar worden ingesteld.

#### IN BEDRIJF STELLEN

- Vul tijdig het oliereservoir met de door ons aanbevolen oliesoort.
- \* Gebruik uitsluitend verse, zuivere en niet vervuilde olie, daar anders vitale onderdelen verstopt kunnen raken.
- De oliesproeiinrichting activeren door de standenschakelaar op stand 1, 2, 3, 4,5,6 of 7 te zetten.
- \* Zorg ervoor dat zo min mogelijk olie gesproeid wordt, te veel olie leidt tot overmatige vervuiling.



#### TECHNISCHE GEGEVENS

Olieverbruik per sproeikop: 0,096 - 0,384 ltr/uur voor type 16 en 0,06 - 0,24 ltr/uur voor type 10.

## AANBEVOLEN OLIESOORTEN

Gebruik alleen voor consumptie geschikte plantaardige oliën met een viscositeit van maximaal 3,5°E bij 50°C, 25 mm<sup>2</sup>/S bij 50°C. De oliesoorten zijn in de volgende tabel samengevoegd.

FABRIKAAT, TYPE	VISCOSITEIT			JOODGETAL
	50°C BIJ MM <sup>2</sup> /S	40°C BIJ MM <sup>2</sup> /S	20°C BIJ MM <sup>2</sup> /S	
Castrol Dovidol naturel light Dovidol naturel		24 53	35 75	~9° ~115°
Zeelandia Ovam 55 Ovam 25	22 27	28 37		~80° ~110°
Dubör SGÖL		33		~110°
Fina Fina Naturol		35		~115°
Finaturol D		36,4		~73°
Sonneveld Division OW			80	~110°
Boyens Backservice Schneideöl			87	~95°
Gistbrocades			78	~115°
Westfalia WST 35			87	~85°
Bakels Dovidol			109	~126

Zijn medicinale paraffine oliën toegestaan dan bevelen wij die aan. Neem dan een olie met een viscositeit van 1,5°E bij 50°C, 6.3 mm<sup>2</sup>/s (cSt) bij 50°C.



### Let op !

Gebruik ten alle tijde zuivere olie die vrij van hars is. Gebruik ***nooit*** reeds gebruikte olie.

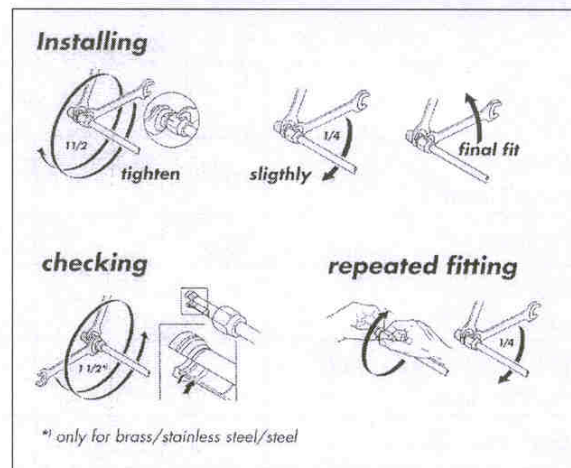
## ONDERHOUD

- Telkens na productie de sproeikopjes aan de buitenkant met een harde tandenborstel schoonmaken.
- Direkt hierna de sproeiers kort inschakelen om de goede werking te controleren. Zijn de sproeiers verstopt? Handel dan als volgt:
  - Overtuig u ervan dat het systeem schone olie bevat.
  - Sproeikopje afschroeven en met perslucht doorblazen.



## ONTLUCHTEN

1. Bij de fabrikage wordt de installatie zonder doseerventielen en sproeitips met olie gedurende ca. 5 min. op stand 7 rondgepompt (ca. 2 ltr.), waardoor eventuele vervuiling in het systeem wordt verwijderd.
2. Daarna wordt doseerventiel gemonteerd en kortstondig doorgepompt.
3. Pas dan wordt de sproeitip gemonteerd. Dit dient dus ook na eventueel reparatiewerk tussen filter en sproeitip te gebeuren.
4. Indien de olietank zonder olie komt te staan, de olietank vullen met de aanbevolen plantaardige olie.
5. Daarna machine opnieuw opstarten, en bovenstaande handelingen opnieuw verrichten.



### 3.8.5 Toe- en afvoerband

Voor het aan- en/of afvoeren van de deegstukken is de 59 uit te breiden met een toe- en/of afvoerband

De toe- en/of afvoerband is apart in te schakelen met de schakelaar op het bedieningspaneel.



### 3.9 Veiligheidsmaatregelen



#### Let op !

De werking van de veiligheidsmaatregelen mogen in geen geval opgeheven worden.

#### 3.9.1 Aandrijving meelstrooier

De aandrijving van de meelstrooier is geheel afgeschermd door twee afdekkappen (1).



#### 3.9.2 Machineblokkering

Om verschuiven van de machine tijdens het aanlopen en in bedrijf zijn van de machine tegen te gaan, dient de machine vergrendeld te zijn met de los meegeleverde strip.

Deze wordt afhankelijk van keuze bevestigd d.m.v. keilbouten in de vloer, indien dit niet mogelijk is wordt deze op de vloer verlijmd.



#### 3.9.3 Elektrische verwarming droogblaasinstallatie

De elektrische verwarming van de droogblaasinstallatie is door middel van een maximaalthermostaat tegen oververhitting beveiligd.

#### 3.9.4 Overige veiligheidsvoorzieningen

De eindloze aan- en afvoerband hebben een naadloze verbinding. Er kunnen hierdoor dan ook geen delen losraken, welke in het deeg zouden kunnen komen. Ruimte tussen aan- en afvoerband en rol is opgevuld.







## 4. BEDIENINGSORGANEN

Afhankelijk van de uitvoering is de machine uitgevoerd met een bedienpaneel welke is voorzien van of alleen een hoofdschakelaar, als er sprake is van een uitvoering met verschillende opties, dan is de machine uitgevoerd met een bedieningspaneel zoals afgebeeld.

### SCHAKELAAR:

#### 1 = deegopbolmachine

stand 0 = uit  
stand 1 = aan

#### 2 = keuzeschakelaar droogblaasunit

stand 0 = uit  
stand 1 = blazen  
stand 2 = verwarming

#### 3 = oliesproeiinrichting

stand 0 = uit  
stand 1  $\frac{1}{m}$  5 = max./min. capaciteit

#### 4 = toevoerband

stand 1 = links  
stand 2 = rechts

#### 5 = frequentieregelaar

#### 6 = hoofdschakelaar





## 5. INSTALLATIE

Bij ontvangst van de machine onmiddellijk controleren of deze beschadigd is. Eventuele transportschade onmiddellijk aan de expediteur en aan onze afdeling Verkoop melden.

Bij een **geteflonerde** kegel:

- Motor niet inschakelen voordat u er van overtuigd bent dat de kegel vrijloopt van de gootdragers en goten.
- Hiertoe de kegel met de hand enkele omwentelingen laten maken en controleren op vrijloop.

### 5.1 Transport

De kegel en gootdragers zijn gemonteerd met minimale speling t.o.v. elkaar.

- Verplaats de machine voorzichtig over een vlakke vloer, over op- of afrijplaten.
- Laat de machine niet springen over een ongelijke vloer.
- Hijs de machine niet met takel of kraan.
- Voor de positie van de lepels bij het verplaatsen van de machine met een heftruck.
- Plaats de lepels niet onder een der zijplaten tussen de poten. Het plaatwerk zou onherstelbaar beschadigd worden.

### 5.2 Plaatsbepaling

- Bepaal de juiste positie van de deegopbolmachine t.o.v. de toevoerende machine en de machine achter de deegopbolmachine.
- Zet machine op zijn plaats.
- Houd machine vast en start hem.
- Deeg van proefdeeg door laten lopen, met alle produkten.
- Bepaal de gunstigste positie, let op een juiste deegstukovergave.
- Boor hierna de gaten voor de vloeradapterplaten in de vloer.
- Schroef de adapterplaten vast.
- Plaats na de plaatsbepaling en montage van de adapterplaten de machine boven de adapterplaten en draai de 2 vloerblokkeerpennen uit, zodat de machine vast staat.



#### Opmerking:

Voor verplaatsing van de machine eerst de vloerblokkeerpennen indraaien.



### 5.3 Opnieuw afstellen van de goten

Het kan voorkomen, dat bij het transport de gootdragers ten opzichte van de kegel zijn verschoven en nu op de een of andere plaats te ver van de kegel verwijderd zijn of tegen de kegel aanlopen.

In zulke gevallen moeten de gootdragers opnieuw afgesteld worden.



**Opmerking:**

Het afstellen van de gootdragers is precisiewerk, laat het afstellen over aan onze vakmensen.

Zeker bij een getefloneerde kegel is bij het afstellen van de goten extra aandacht vereist. Raadpleeg altijd onze technische dienst.



Draai voor het afstellen van de goten (1) de contraoer (2) van de bevestigingsbouten los, hierna kan de goot door indraaien van de bevestigingsbout verder van de kegel en bij uitdraaien dicht bij de kegel ingesteld worden. Draai na afstelling de contraoer weer vast.

Zorg ervoor dat de goten praktisch spanningsloos op de houders gemonteerd zijn. Dit stellen van de goten met kleine stapjes doen. Is de speling te groot of te klein en over alle goten gelijkmatig, dan kan men ook de kegel laten zakken of hoger stellen door middel van de moer op de aandrijfas aan de onderzijde van de aandrijfkast.



**Opmerking:**

Ook dit dient door een ervaren vakman te worden uitgevoerd.

## 5.4 Controle draairichting

De machine wordt met een 4 meter lange, 5-aderige aansluitkabel, doch zonder aansluitstekker, geleverd.

Een kontaktdoos moet door de elektriciën op een geschikte plaats worden aangebracht.

Zijn de stekker en de kontaktdoos gemonteerd, dan schakelt men de machine gedurende korte tijd in.

De kegel dient nu met de wijzers van de klok rechtsom te draaien. In het andere geval is door het verwisselen van twee fasen in de stekker de draairichting van de aandrijfmotor om te keren.

## 5.5 Aansluiting van elektriciteit

Laat de machine aansluiten door een vakman. De netspanning in de bakkerij moet met de spanning die op het motorplaatje van de aandrijfmotor(en) aangegeven is, overeenstemmen.

Normaal wordt de opboller voor aansluiting op het door u opgegeven voltage 220 of 380V geleverd. Omschakelen is mogelijk (zie hiervoor het schakelschema van de opboller en het motoraansluitschema in het klemmenkastdeksel van zowel de aandrijfmotor als de ventilatormotor als van het verwarmingselement).

Ook moeten dan eventueel de thermische relais van de motoren uitgewisseld worden.



### **WAARSCHUWING**

Omschakelen op een ander voltage mag uitsluitend geschieden door een erkend installateur.



## **6. VOORBEREIDINGEN BIJ HET IN BEDRIJF NEMEN**

### **6.1 Reinigen**

Ter bescherming tegen weersinvloeden gedurende het transport worden ongelakte machine-onderdelen met een reuk- en smaakloze oliesoort ingevet.

De machine moet derhalve eerst gereinigd worden. Om roestvorming te vermijden, gebruikt men daarvoor geen water, maar droge, schone lappen.

Na het afpoetsen van de kegel maakt men deze het beste zuiver, door bij het in bedrijf stellen, stukken deeg meerdere malen door de machine te laten ronddraaien.





## 7. ONDERHOUD

De machine is zo geconstrueerd, dat er een minimum aan tijd voor onderhoud benodigd is. De lagers en ook de aandrijfkast zijn van levensduursmering voorzien en behoeven normaal dan ook geen nasmering.

### 7.1 Reinigen van de machine



#### **WAARSCHUWING**

Trek voor aanvang van reinigingswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.

Gebruik voor geteflonde goten en kegels nooit een krabber, hiermee beschadigt u de teflonlaag.

Na beëindiging van het gebruik van de machine, op zijn laatst, maar toch zeker voor de beëindiging van de produktie, moeten de goten van vastgekleefde deegresten gereinigd worden. Uitgehard deeg beschadigt de huid van de daaropvolgende te verwerken deegstukken. Gebruik voor de goten geen krabber. U zou de teflonlaag beschadigen.

#### TEFLONKEGEL:

Deegaanslag met vochtige doek verwijderen.

#### GIETIJZEREN KEGEL:

Deegaanslag met een plastic krabber of schraper, bij draaiende kegel, afschraper.

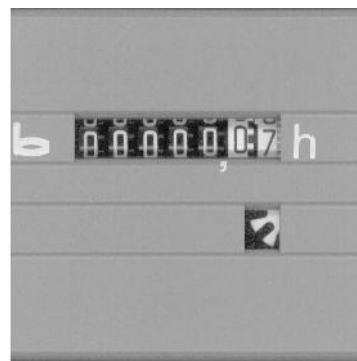
### 7.1.1 Bedrijfsurenteller

Uw machine is voorzien van een bedrijfsurenteller.

Deze bevindt zich :

- In de schakelkast
- In de poot op 12 uur, indien er sprake is van een uitvoering zonder schakelkast.

Om uw machine op de juiste momenten te onderhouden adviseren wij u regelmatig de stand van de urenteller te controleren.



## 7.2 Onderhoudstabel

### ALLE 8 BEDRIJFSUREN (DAGELIJKS)


BENAMING	SCHOONMAAKMIDDEL	OPMERKING
Goten		Na beëindiging van het gebruik van de machine, maar toch zeker voor beëindiging van de productie, moeten de goten van vastgekleefde deegresten gereinigd worden. Uitgehard deeg beschadigt de huid van de daarop volgende te verwerken deegstukken.
Teflonkegel		Deegaanslag met vochtige doek verwijderen.
Gietijzeren kegel		Deegaanslag met een plastic krabber of schraper, bij draaiende kegel, afschraper.
Meelstrooier		Harde klonters meel uit meelstrooier verwijderen. Zeefbodem uitnemen en reinigen.
Gehele machine	Huishoud-vaatwas-middel	Los meel en stof afvegen, borstelen en afzuigen. Met vochtige doek reinigen. Niet met water afsputten. Gebruik een huishoud-vaatwasmiddel voor de reiniging. * Lees eerst de toepassingsinstructie hiervan.

### ALLE 100 BEDRIJFSUREN

BENAMING	SMEERMIDDEL	OPMERKING
Meelstrooier		Meelstrooierzeef demonteren en schoonmaken (zo vaak als nodig).
Ventilator		Filter van ventilator uitblazen of vernieuwen (zo vaak als nodig).
V-snaar aandrijving		V-snaarspanning controleren en indien nodig naspannen.
Wormkast		Alle lagers in wormkast zijn voorzien van levensduursmering en behoeven normaal dan ook geen nasmering.
Oliesproeiinrichting		Zie hoofdstuk 3.8.4.

 **Smeermiddelen voor de levensmiddelenindustrie!**  
Raadpleeg de, in hoofdstuk "dokumentatie toeleveranciers" (9) bijgevoegde voorschriften overeenkomstig FDA en USDA H1.

### 7.3 Onderhoudswerkzaamheden

	<p><b>WAARSCHUWING !</b> Trek voor aanvang van onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.</p>
---	--

#### REINIGING FILTER

- Plaats een schroevendraaier in de uitsparing, druk het palletje iets naar beneden en neem het rooster weg.
- Klop het filter uit, vervang het filter indien deze sterk vervuild is.



#### V-SNAREN

De spanning van de V-snaren.





## 8. STORINGEN EN OPLOSSINGEN

STORING	OORZAAK	OPHEFFING
Machine loopt niet.	Geen spanning.	a. Machine inschakelen. b. Stekker in stopkontakt.
	Zekering defekt.	Zekering in schakelkast vervangen.
	Thermisch blok uitgevallen.	Thermisch blok in schakelkast inschakelen.
	V-snaar slipt.	V-snaar spannen.
	V-snaar gebroken.	V-snaar vervangen.
Er wordt geen lucht op de kegel geblazen.	Ventilator draait niet.	Thermisch blok ventilator uitgevallen, deze in schakelkast inschakelen.
Er wordt te weinig lucht op de kegel geblazen.	Filter van ventilator verstopt.	Filter reinigen of vervangen.
Er wordt koude i.p.v. warme lucht geblazen.	Verwarming niet ingeschakeld.	Verwarming inschakelen.
	Oververhittingsschakelaar ingeschakeld.	a. Filter reinigen. b. Ventilator controleren.
	Verwarming defekt.	Element defekt, element vervangen.
Een gootdrager loopt aan op kegel of heeft te veel speling.		Gootdrager opnieuw afstellen, bij teflonkegels uitsluitend door WP-monteur.
Meelstrooier strooit niet goed.	Niet goed afgesteld.	a. Afstelmoer op meelstrooier. b. As opnieuw afstellen.
	Vuil, vochtig meel.	Reinigen.



## **9. DOKUMENTATIE TOELEVERANCIERS**

Indien van toepassing.





## 10. BESTELLEN VAN ONDERDELEN

Alle te leveren onderdelen vindt U in de bijgevoegde onderdelenlijst.

Bij het bestellen van onderdelen dient U de volgende gegevens te vermelden:

- machinenummer;
- positienummer + tekeningnummer;
- benaming;
- aantal;
- voor elektrische onderdelen, de gegevens met betrekking tot de gebruikte stroom.

ONDERDELEN VINDT U IN HET SEPARATE ONDERDELENBOEK.
--



## **11. ONDERDELEN BOEK**

Zie het los meegeleverde onderdelenboek.



## 12. ELEKTRO



## **13. MACHINESPECIFIEKE BIJLAGE**