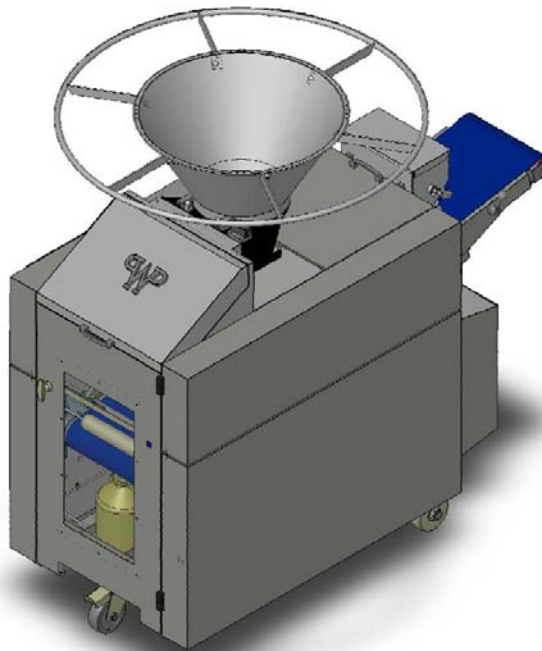


## GEBRUIKERSHANDLEIDING

**AFWEGER**

**B / V 300**



Machine type :

Machinenummer :

Klantnaam :

Ordernummer :















Bouwjaar :

© 2014 WERNER & PFLEIDERER-HATON BV  
Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt worden 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.

Dit is de oorspronkelijke gebruikershandleiding in de Nederlandse taal.  
Dit is een vertaling van de oorspronkelijke Nederlandse gebruikershandleiding.

# Inhoudsopgave

	Inhoudsopgave _____	3
	Technische gegevens _____	5
	Algemene informatie _____	13
	Veiligheid _____	17
	Transport en installatie _____	23
	Beschrijving _____	29
	Bediening _____	45
	Reiniging _____	53
	Onderhoud _____	67
	Smering _____	103
	Electro _____	107
	Software _____	109
	Documentatie toeleveranciers _____	111
	Onderdelen _____	117





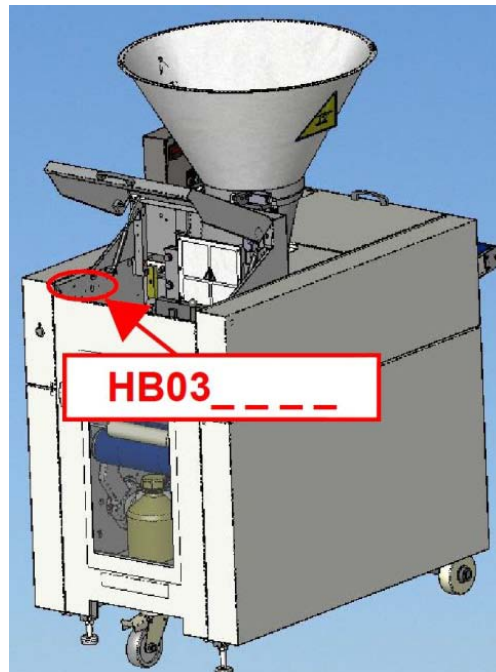
# Technische gegevens

## Inhoudsopgave

<b>Machinenummer</b>	<b>6</b>
<b>B 300</b>	<b>7</b>
<b>V 300</b>	<b>9</b>
<b>EG-Verklaring van Overeenstemming</b>	<b>11</b>

## Machinenummer

Het machinenummer is ingeslagen :                    Linksvoor, binnenzijde tegen frame.



## Machineplaatje

<b>Type :</b>			
<b>Machine nr. :</b>			
<b>Bouwjaar:</b>			
<b>Schema nr.:</b>			
<b>Nominale spanning:</b>	<b>V</b>	<b>Stroomsoort:</b>	<b>Hz</b>
<b>Nominale stroom:</b>	<b>A</b>	<b>Voorzekering:</b>	<b>A</b>

WP Haton BV  
Industrieterrein 13  
5981 NK Panningen  
The Netherlands  
Phone : +31 77 3071860

 **Haton**  
*Dough Friendly Company*  
[www.wp-haton.com](http://www.wp-haton.com)

---

**Machine type:**

---

**Machine No.:**

---

**Year:**

---

**Wiring diagram:**

---

**Supply:**                    **V**    **Freq.:**        **Hz**

---

**Inom.:**                      **A**    **Fuse:**        **A**

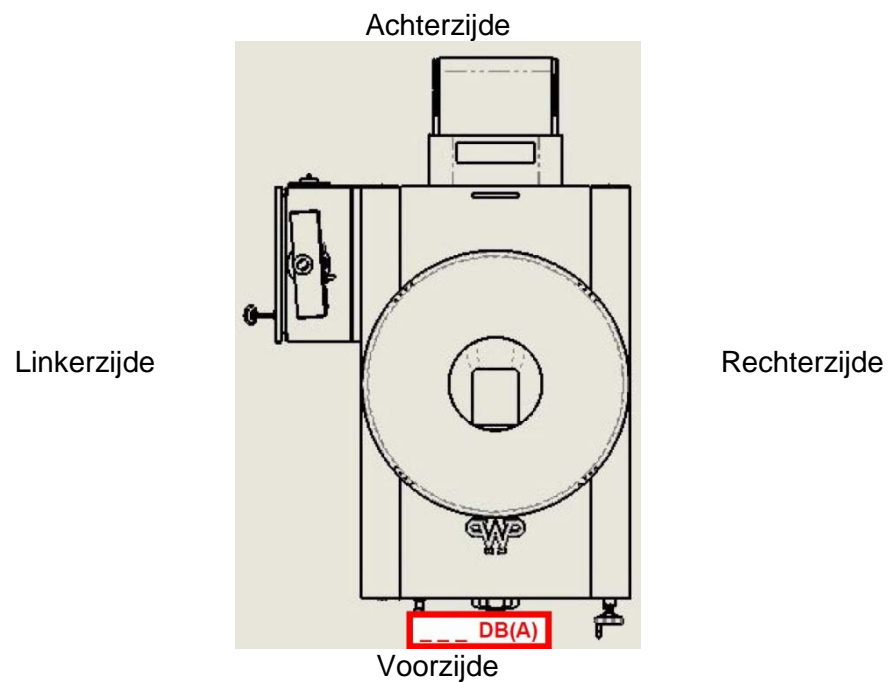
---

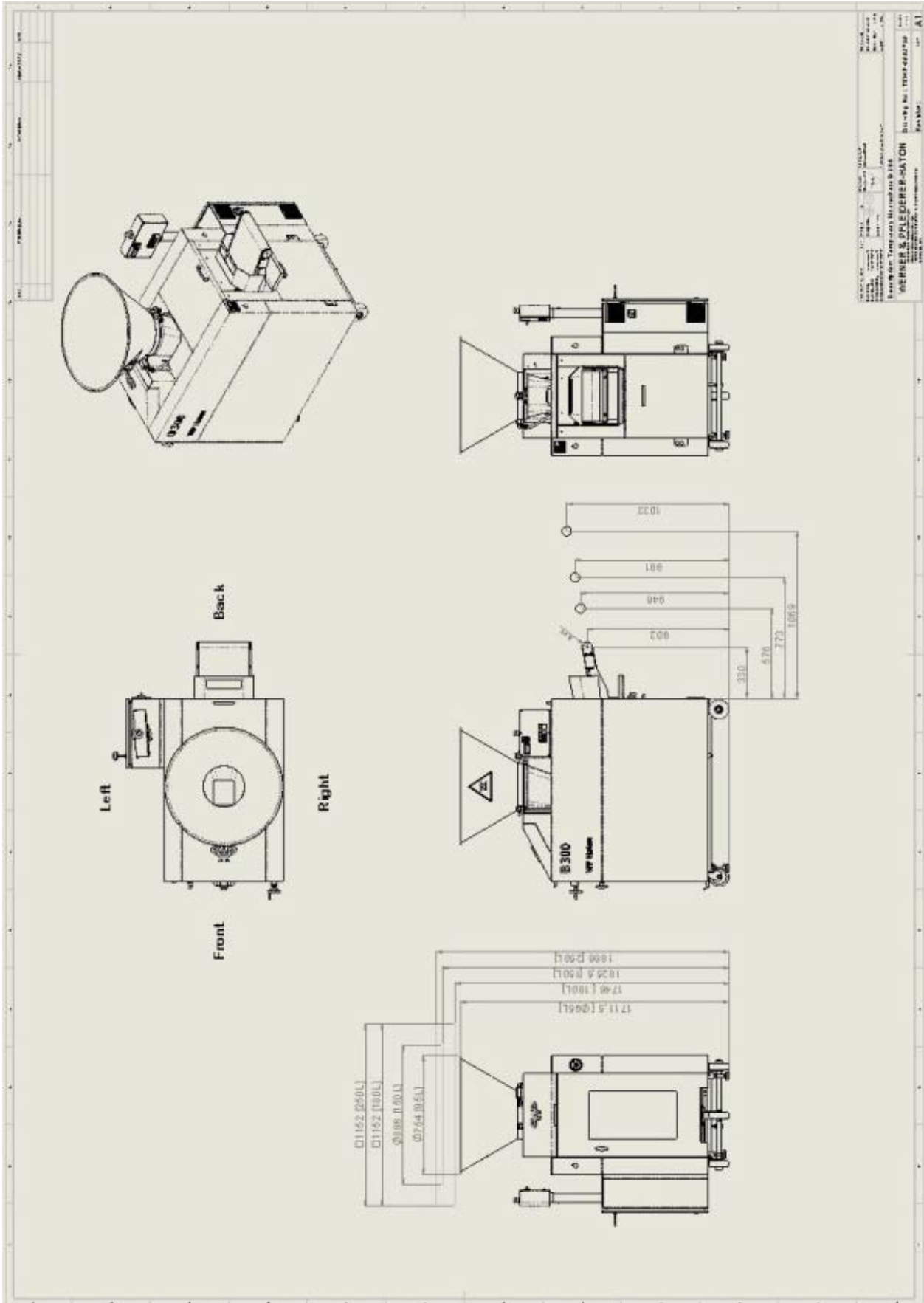
CE

## B 300



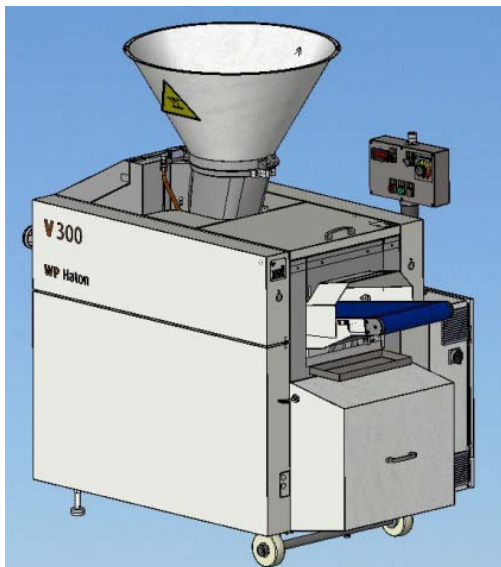
Capaciteit		510 ≥ capaciteit ≤ 1625	slagen/uur
Gewichtsbereik	B 300 1000	100 - 700	gram
	B 300 1500	200 - 1800	gram
	B 300 2000	400 - 2400	gram
Afmetingen		Zie maatschets	
Gewicht		± 720	kg
Geluidsemissie		70,8	dB(A)



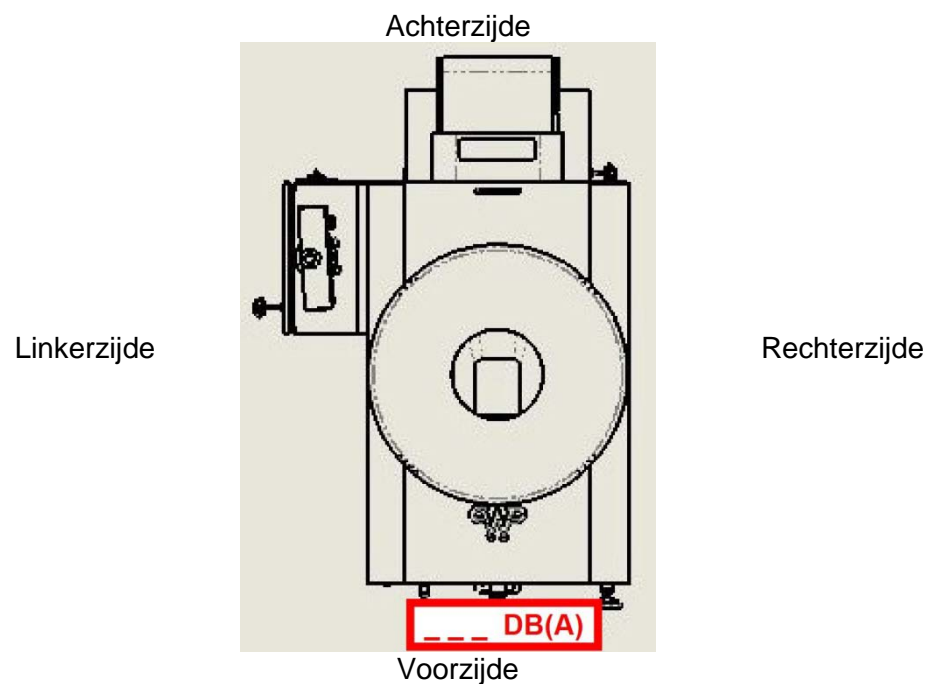




## V 300



Capaciteit		510 ≥ capaciteit ≤ 1625	slagen/uur
Gewichtsbereik	V 300 1000	100 – 700	gram
	V 300 1500	200 – 1800	gram
	V 300 2000	400 – 2400	gram
Afmetingen		Zie maatschets	
Gewicht		± 720	kg
Geluidsemissie		70,8	dB(A)





## EG-Verklaring van Overeenstemming

In de zin van EG-Machinerichtlijn 2006/42/EG, bijlage IIA

Hiermee verklaren wij, WP Haton B.V. dat de navolgend genoemde machine op grond van haar ontwerp en bouwwijze, evenals in de door ons in de handel gebrachte uitvoering, aan de betreffende fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de EG-Machinerichtlijn voldoet.

Bij een niet met ons schriftelijk afgestemde wijziging van de machine, verliest deze verklaring haar geldigheid.

Benaming van de machine : Deegafmeetmachine

Machine type :

Machinenummer :

Ordernummer :

De betreffende richtlijnen : 2006/42/EG, 2006/95/EG, 2004/108/EG.

Toegepaste normen : EN 953:1998+A1:2009, EN 1672-2: 2005+A1:2009, EN ISO 12100-1: 2010, EN ISO 13849-1: 2007, EN ISO 13857: 2008, EN ISO 14159: 2008, EN-IEC 60204-1: 2006, EN-IEC 61000-6-2: 2005, EN-IEC 61000-6-4: 2007/A1:2011, EN 12042:2005+A1:2010.

Datum / ondertekening van fabrikant :



T. Gielen

Bevoegdheid van de ondertekenaar : Product Veiligheid Coördinator

**Opmerking: Dit is een kopie van de originele verklaring.**

Werner & Pfleiderer-Haton B.V.  
 7025  
 5980 AA Panningen-NL  
 Industrieterrein 13  
 5981 NK Panningen-NL  
 Helden 650

00 31(0)77-307 18 60  
 00 31(0)77-307 51 48  
 E-mail: info@wp-haton.com  
 www.wp-haton.com

BTW NL001557610B01  
 Handelsregister: Kamer  
 van Koophandel Venlo  
 dossier 12011905

ABN-AMRO Bank  
 NL: Venlo 57.94.31.819 Swift Code: ABNA NL2A  
 IBAN No.: NL37 ABNA 0579431819  
 DE: Frankfurt 15.76.342.018 BLZ 502 304 00  
 AT: Wien 24381004 BLZ: 19 985  
 BE: Brussel 720-5405570-63





# Algemene informatie

## Inhoudsopgave

<b>Voorwoord</b>	<b>14</b>
<b>Gebruik conform voorschriften</b>	<b>15</b>
<b>Garantie en aansprakelijkheid</b>	<b>15</b>
<b>Adressen van WP-bedrijven</b>	<b>16</b>

## Voorwoord

Hartelijk dank voor de aanschaf van de afweger, type 300, die u vele mogelijkheden biedt voor het verwerken van uw deeg. De afweger wordt hierna ook machine genoemd.

Voor het gebruik en onderhoud van de machine, en om een optimaal resultaat te bereiken, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Dit is belangrijk voor de noodzakelijke kennis voor het proces en de werking van de machine in al zijn fases.

Deze machine is geconstrueerd en gebouwd in overeenstemming met wetgeving, gebaseerd op Europese richtlijnen, zoals de Machinerichtlijn, de Laagspanningsrichtlijn en de richtlijn EMC.



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



In het geval van onvakkundige bediening en gebruik, zijn er mogelijk gevaren voor:

- veiligheid en gezondheid van de bediener of derden
- schade aan de machine en / of het proces.



De machine mag alleen in technisch perfecte toestand en met inachtneming van de instructies voor veiligheid en gezondheid worden gebruikt.

WP-Haton kan geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden voor schade en / of bedrijfsstoringen. Mochten er desondanks problemen of storingen optreden, wendt u zich dan tot uw leverancier voor onderhoud en / of reparatie.

Zie blz. 16 voor de adressenlijst van WP-bedrijven.

Indien de veiligheid en gezondheid in het geding is, mag de machine niet worden gebruikt en moet deze tekortkoming onmiddellijk door een expert worden verholpen.

Onze teamleden zullen u graag behulpzaam zijn.

Het WP-Haton Team

## Gebruik conform voorschriften

"Gebruik conform voorschriften" betekent dat de machine altijd overeenkomstig de voorschriften moet worden gebruikt, in alle fases van:

- Transport
- Installatie
- In bedrijfstelling
- Bediening
- Reiniging
- Onderhoud
- Reparatie
- Ontmanteling.

De afweger dient te werken in combinatie met een deegtoevoer-systeem, dat aansluit op de trechter van de afweger.

De afweger is een universele machine voor alle deegsoorten, voor witbrood en mengdeeg-soorten met een gering roggepercentage.



Bij een gebruik conform de voorschriften geldt ook:

- In acht nemen van alle aanwijzingen uit de gebruikershandleiding.
- In acht nemen van de inspectie- en onderhoudsvoorwaarden.
- Gebruikmaking van bedrijfs- en hulpstoffen in overeenstemming met de geldige veiligheidsvoorschriften.
- Naleven van de bedrijfs- en onderhoudsvoorwaarden evenals het rekening houden met waarschijnlijke foutieve gedragingen.

## Garantie en aansprakelijkheid

Voor de garantie en de aansprakelijkheid gelden uitsluitend onze algemene lever- en prestatievoorwaarden.

Deze staan de koper vanaf het ogenblik waarop het contract wordt afgesloten ter beschikking.

Garantie- en aansprakelijkheidsclaims bij persoonlijke en materiële schade zijn uitgesloten.

Voorbeelden van dergelijke situaties zijn:

- Onvakkundig gebruik van de machine in alle fases.
- Niet in acht nemen van de instructies in de gebruikershandleiding.
- Constructieve veranderingen aan de machine, die niet door de fabrikant zijn uitgevoerd. De CE-markering van de fabrikant is dan niet meer geldig.
- Er geen gebruik gemaakt is van originele reservedelen. Gebruik uitsluitend originele reservedelen omdat alleen deze reservedelen voldoen aan de technisch vastgelegde vereisten.
- Ondeskundig uitgevoerd onderhoud en reparatie.

## Adressen van WP-bedrijven

[www.wp-haton.com](http://www.wp-haton.com)

Bakkerijmachines | Bakery Equipment

Welkom  
Welcome

**BAKKERIJMACHINES FABRIKANT,  
SPECIALIST IN DEEGVERWERKING**

- Afwegers
- Opbollers
- Rijskasten
- Langmakers
- Broodlijnen,  
ambachtelijk en industrieel

Lijnconcepten:  
Baguetta  
Classica  
Crustica  
Instant  
Ryena  
Easy Toast

**WP** Haton  
Dough Friendly Company

**BAKERY EQUIPMENT MANUFACTURER,  
DOUGH MAKE UP SPECIALIST**

- Dividers
- Rounders
- Proofer
- Long moulders
- Bread lines,  
artisan and industrial

Line concepts:  
Baguetta  
Classica  
Crustica  
Instant  
Ryena  
Easy Toast

**WP** Benelux  
WELKOM!

**WP** Haton International  
WELCOME!

think process!





# Veiligheid

## Inhoudsopgave

<b>Algemeen</b>	<b>18</b>
<b>Pictogrammen en symbolen</b>	<b>19</b>
<b>Restrisico's overzicht</b>	<b>20</b>
<b>Veiligheidstekens op de machine</b>	<b>21</b>
<b>Veiligheidsmaatregelen</b>	<b>22</b>

## Algemeen



### **WAARSCHUWING!**

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 wettelijk verplicht het personeel aan de hand van de gebruikershandleiding te onderrichten, en de verplichting van alle voorschriften en aanwijzingen in acht te nemen



### **WAARSCHUWING!**

Het is verboden om een trap of verhoging te gebruiken rond de machine tijdens het functioneren van de machine.

Het gebruik van een trapje of verhoging is uitsluitend toegestaan, tijdens stilstand en het spanningsloos zijn van de machine. Dit betreft werkzaamheden tijdens reiniging en onderhoud en reparatie, waarbij de stekker uit het stopcontact is verwijderd of de hoofdschakelaar is vergrendeld.



### **WAARSCHUWING!**

Alle beveiligingen moeten zijn aangebracht en zij mogen alleen tijdens onderhoud- en servicewerkzaamheden worden verwijderd. De machine mag nooit worden ingeschakeld als de beplating niet volledig is aangebracht of als beveiligingen buiten werking zijn gesteld of geraakt.



### **Opmerking**



Alle uitwendige delen van de elektrische installatie mogen uitsluitend met een vochtige doek worden gereinigd.

## Pictogrammen en symbolen


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

Symbool	Betekenis
	<b>WAARSCHUWING!</b> Gevaar voor elektrische spanning.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Deze waarschuwing duidt op eventueel letsel voor de gebruiker of schade aan de machine indien de gebruiker de bedrijfs- procedures niet (zorgvuldig) uitvoert.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Deze waarschuwing duidt op het gevaar voor lichamelijk letsel door draaiende en/of bewegende machinedelen.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Deze waarschuwing duidt op het gevaar voor lichamelijk letsel door draaiende en/of bewegende machinedelen.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Heet oppervlak.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Hefpositie.
	<b>Aanwijzing</b> Noodstopchakelaar.
	<b>Aanwijzing</b> Looprichting van betreffend onderdeel.

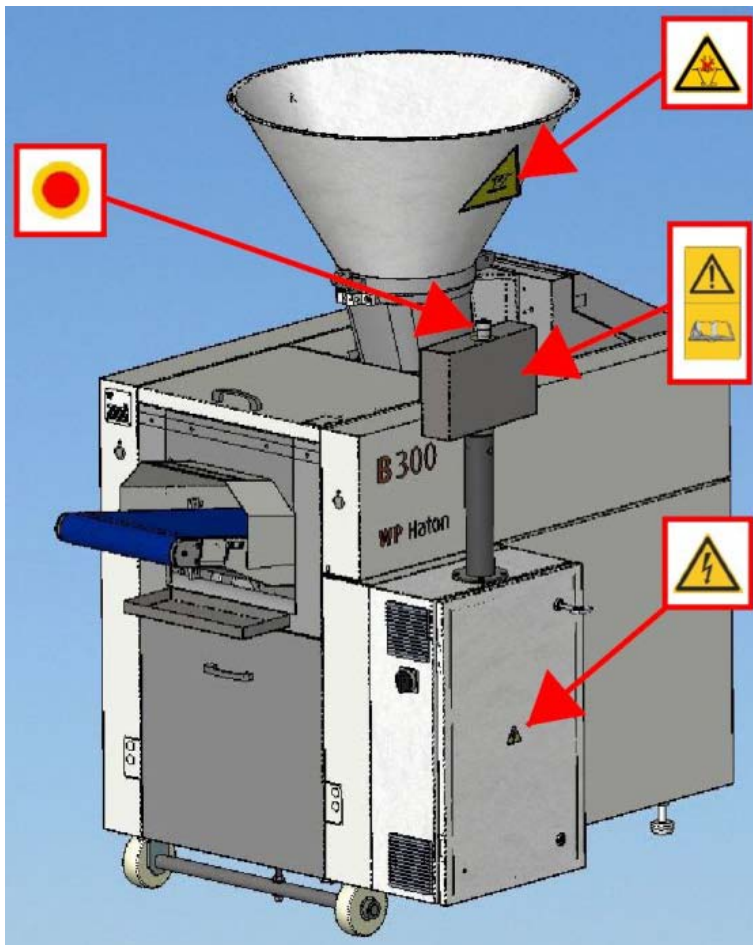
In deze **handleiding** worden de volgende symbolen gebruikt:





Symbool	Betekenis
•	<b>Handeling</b>
→	<b>Resultaat, gevolg</b>
*	<b>Tip / Aanwijzing</b> Suggesties en adviezen om bepaalde taken gemakkelijker of handiger uit te voeren.
	<b>OPMERKING</b> Een bedrijfsprocedure of omstandigheid, etc. die extra aandacht verdient.
	<b>WAARSCHUWING!</b> Een waarschuwing duidt op eventueel letsel voor de gebruiker of schade aan de machine indien gebruiker de bedrijfsprocedures niet (zorgvuldig) uitvoert.

## Restrisico's overzicht

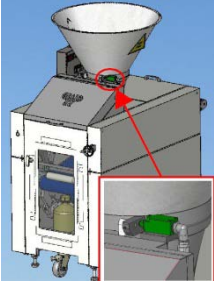
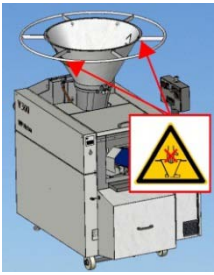

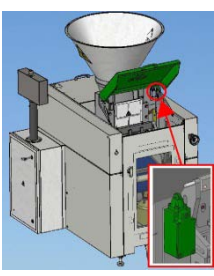
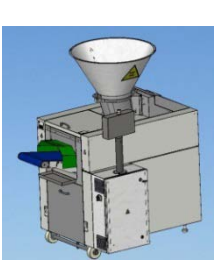
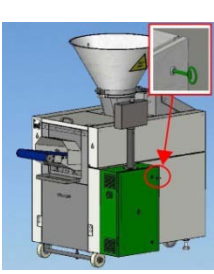

MODULE	WAARSCHUWING	OMSCHRIJVING RESTRISICO
	<p><b>OPMERKING</b>            Op de machine aangebrachte veiligheidsaanwijzingen, waarschuwingen en instructies mogen niet worden verwijderd, onleesbaar zijn dan wel afgedekt worden en dienen gedurende de gehele levensduur van de machine aanwezig en leesbaar te zijn.            Vervang of herstel onleesbaar of beschadigde veiligheidsaanwijzingen, waarschuwings- en instructiemiddelen.</p>	

## Veiligheidstekens op de machine



	<b>Hoog voltage</b>		<b>Risico voor beknelling</b>
	<b>Lees gebruikershandleiding</b>		<b>Noodstop</b>

## Veiligheidsmaatregelen

MODULE	WAARSCHUWING	OMSCHRIJVING RISICO-REDUCTIE
		<p><b>Trechter</b></p> <p><b>Beveiliging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eindschakelaar</li> </ul>
		<p><b>Trechter</b></p> <p><b>Beveiliging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beveiligingsring</li> <li>- Waarschuwingsticker</li> </ul>
		<p><b>Beplating</b></p> <p><b>Beveiliging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beveiligingsschakelaars</li> </ul>
		<p><b>Transporteur</b></p> <p><b>Beveiliging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Afschermtunnel</li> </ul>
		<p><b>Schakelkast</b></p> <p><b>Beveiliging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sloten met sleutel</li> </ul>



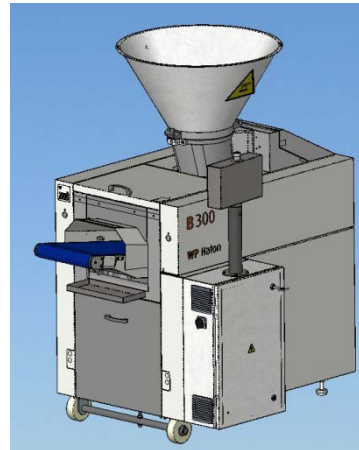
# Transport en installatie

## Inhoudsopgave

<b>Transport</b>	<b>24</b>
<b>Installatie</b>	<b>25</b>
<b>Tussentijdse opslag</b>	<b>28</b>
<b>Ontmanteling van de machine</b>	<b>28</b>





## Transport

Bij aankomst moet de machine onmiddellijk op beschadigingen worden gecontroleerd. Eventuele beschadigingen dienen direct aan de vervoerder en aan de verkoopafdeling van Werner & Pfleiderer te worden gemeld.



## Verpakking

Afhankelijk van transportweg en grootte wordt de machine verschillend verpakt. De verpakking voldoet aan de verpakkingsrichtlijnen HPE. De op de verpakking aangebrachte symbolen moeten in acht worden genomen.

	Boven
	Breekbaar
	Tegen vocht beschermen
	Zwaartepunt

## Kantelindicator

Indicator, welke op de verpakking is aangebracht, geeft aan dat het pakket omgevallen, of liggend is vervoerd.



## Verpakkingsmateriaal

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



### Opmerking

Deponeer de verpakking daarom niet bij het afval, maar verwijder deze overeenkomstig de wettelijke eisen in uw land.





## Installatie

### Opstellen

De machine waterpas opstellen:

- Hijs de machine niet met takel of kraan.
- Machine met heftruck optillen.



(Voor het gewicht zie Technische gegevens).

De machine is uitgevoerd met twee vaste wielen en een zwenkwiel met rem. Tijdens bedrijf moet de machine op de vloer geblokkeerd zijn. De rem van het zwenkwiel [50] met het pedaal vastzetten! Tevens is de machine uitgevoerd met twee stempels [51] waarmee we de machine links en rechts horizontaal kunnen opstellen. Alleen dan is een gelijkmatige verdeling van de olie op de componenten van het deegverdeelstelsel gewaarborgd. Een eenzijdige oliecirculatie kan de functie van de machine beïnvloeden en/of een verhoogde slijtage van de verdeelenheid tot gevolg hebben.

- Conramoeren losdraaien.
- Stempels [51] verdraaien.
- Conramoeren aandraaien.

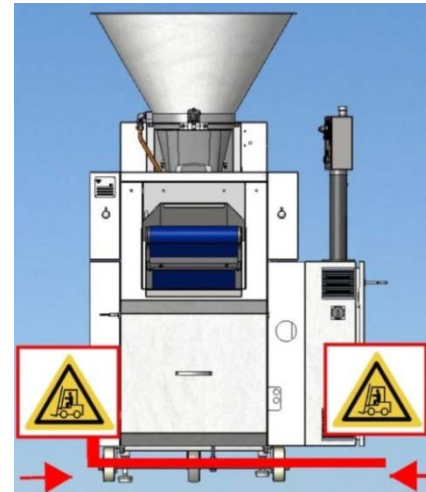
### Elektrische aansluiting

De machine wordt geleverd met een elektrische aansluiting volgens de bij bestelling opgegeven waarden.



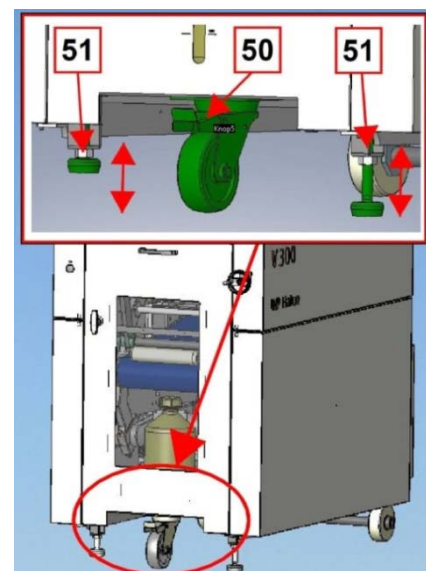
#### Waarschuwing!

Bij transport alleen hefwerktuigen en hijsgereedschappen met voldoende draagkracht gebruiken!



#### Opmerking

Indien de machine met een vorkheftruck wordt getransporteerd, dan moet de machine zoals aangegeven in bovenstaande afbeelding opgetild worden.



#### Opmerking

De aansluiting op het elektrische net dienen in overeenstemming met de wettelijke eisen te worden uitgevoerd.

## Controle van de draairichting

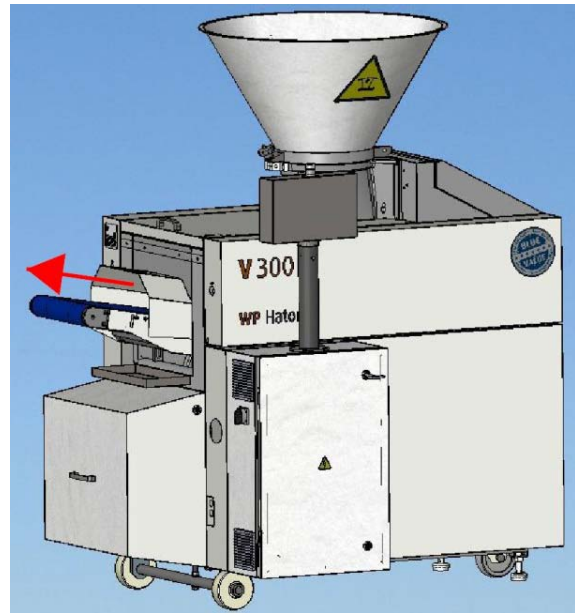
- Machine inschakelen en motor bij foutieve draairichting ompolen. Dit mag uitsluitend door deskundig personeel worden uitgevoerd.



### Waarschuwing!

Voordat men de draairichting gaat controleren, dient men zich er eerst van te overtuigen dat er zich geen vreemde voorwerpen of verpakkingsmateriaal in de machine bevinden.

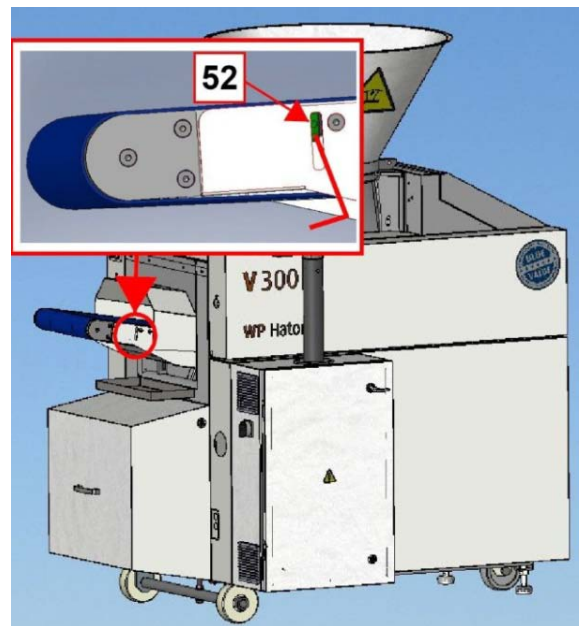
## Draairichting van de machine.



## Transportband controleren

### Afvoertransporteur:

- Bandspanning:  
Instellen met spanmoer [52].
- Bandsturing:  
Loopt de band teveel naar rechts, dan moet de spanning aan de linkerzijde worden verminderd of aan de rechterzijde worden verhoogd.

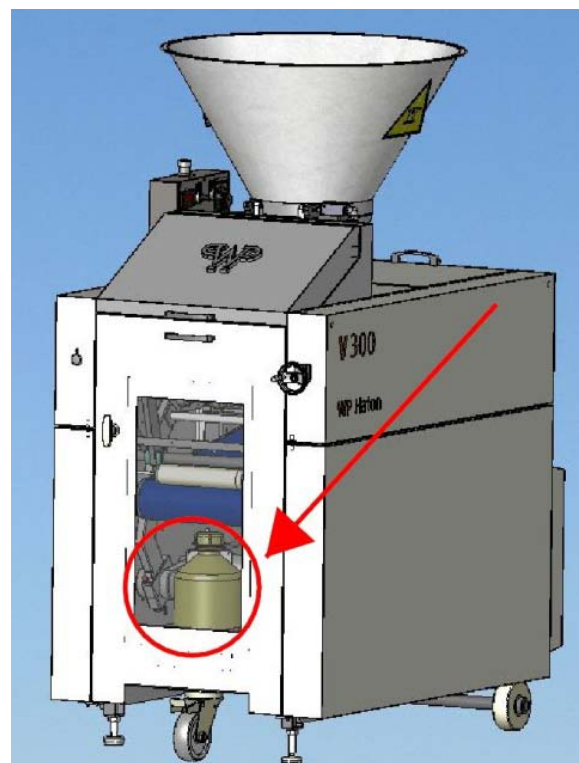


### Opmerking

Zie Documentatie toeleveranciers, Ammeraal.

### Smeren:

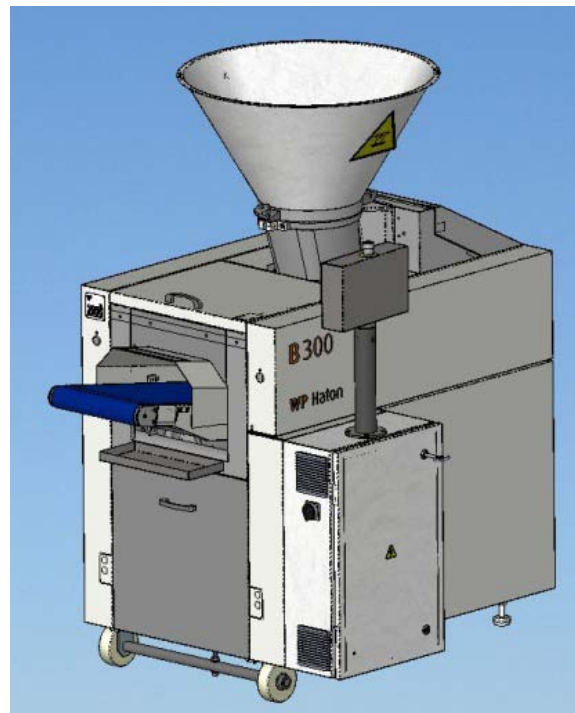
- Controleer het oliepeil in de tank, voordat men de machine opstart.
- Zonodig het oliereservoir bijvullen met de juiste oliesoort.
- Gebruik uitsluitend verse, zuivere en niet vervuilde olie, daar anders vitale onderdelen verstopt kunnen raken.



## Tussentijdse opslag

Wanneer de machine niet onmiddellijk na de aanlevering wordt gemonteerd, moet zij zorgvuldig op een beschermde plaats worden opgeslagen.

De machine moet zodanig worden opgeslagen dat er geen stof of vocht in de machine kan binnendringen. Bij een onvakkundige opslag wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die hierdoor ontstaan.



## Ontmanteling van de machine



### Opmerking

Informeert naar de geldende wetgeving.



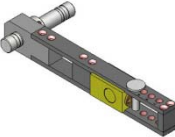
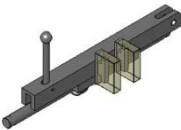

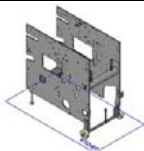
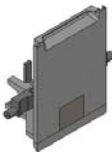


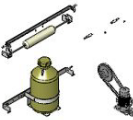










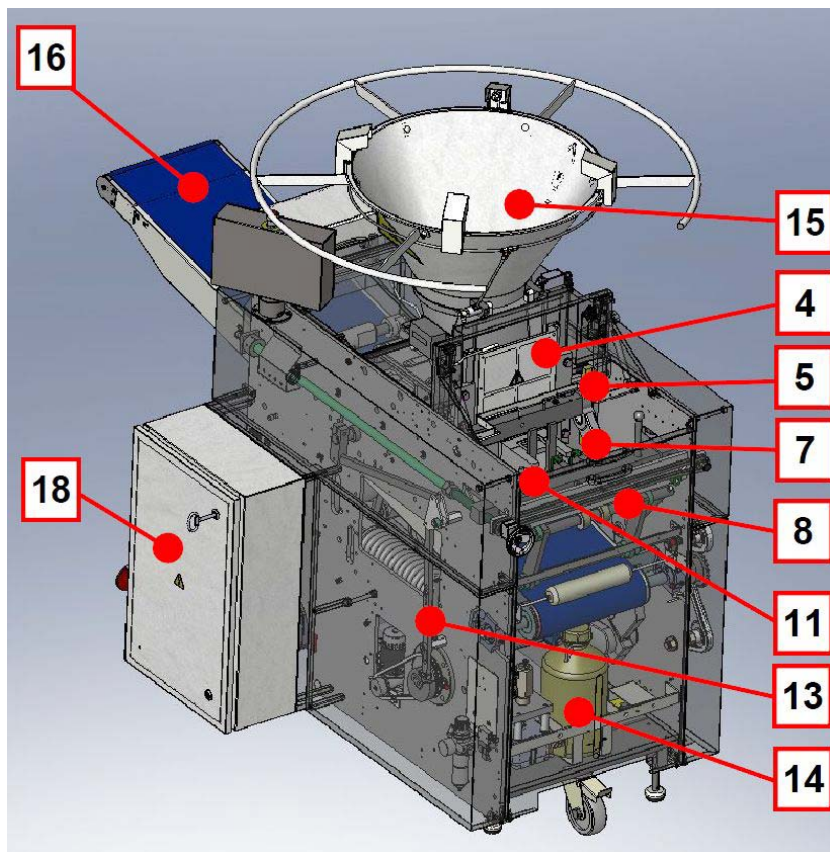
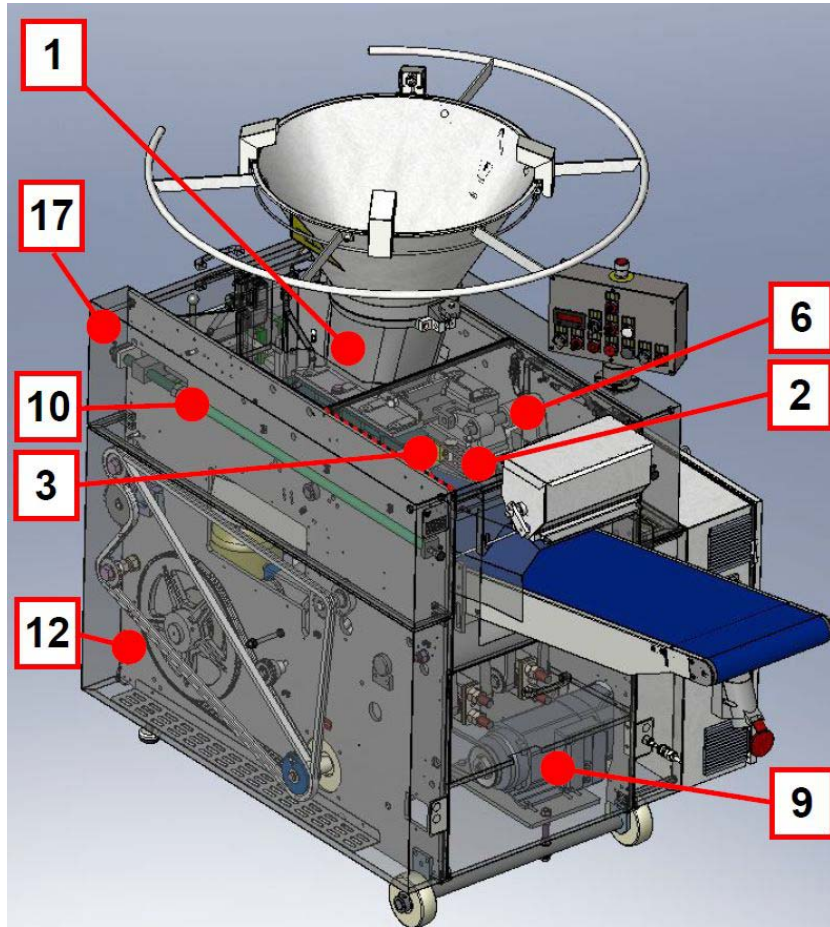
# Beschrijving

## Inhoudsopgave

<b>Benamingen afweger</b>	<b>30</b>
<b>Algemene beschrijving</b>	<b>32</b>
<b>Procesbeschrijving</b>	<b>33</b>
<b>Voluminator (V 300)</b>	<b>42</b>

## Benamingen afweger

1	Zuigkamerunit		10	Gewichtsverstelling	
2	Drijfstang hoofdzuiger		11	Gewichtsbalk	
3	Hefboomstelsel zuiger		12	Frame	
4	Achterschuif		13	Afwerpklep	
5	Achterschuif-geleiding		14	Smering	
6	Hefboom mes		15	Trechter	
7	Hefboom achterschuif		16	Transporteur	
8	Tuimelas		17	Beplating	
9	Hoofdaandrijving		18	Schakelkast	



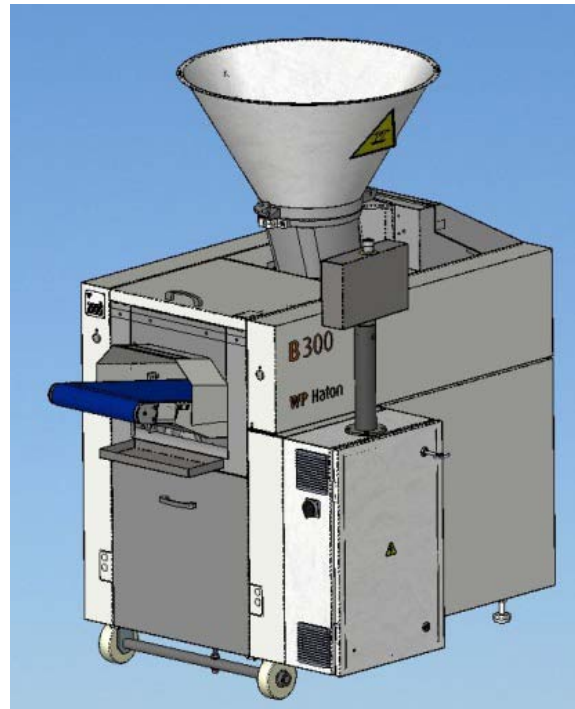
## Algemene beschrijving

De machine is geschikt voor zowel klassieke deegsoorten alsook gevoelige degen. De machine kan een groot aantal deegsoorten verwerken zoals:

- Tarwe
- Tarwe/rogge
- Vaste pizza
- Slappe degen (Franse degen)

De machine is standaard uitgevoerd met:

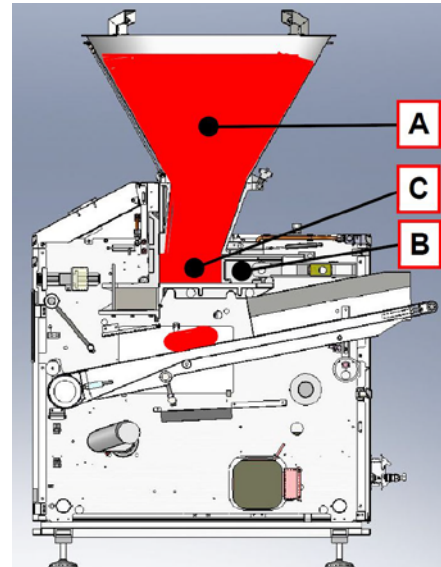
- Omklapbare trechter voor eenvoudige reiniging
- 1 kamer unit
- Meetzuiger
- Deelunit met automatische beolieïng
- Bandsmering
- Aandrijving
- Rechte transporteur
- Afwerpklep



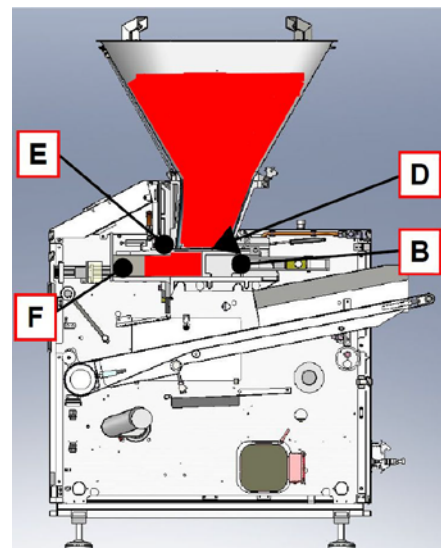


## Procesbeschrijving

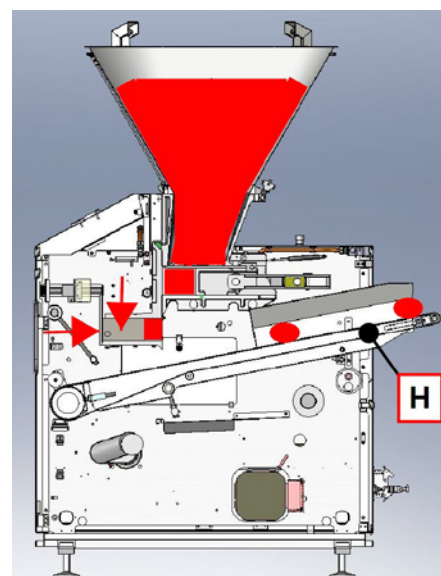
De trechter [A] wordt met deeg gevuld.  
Het deeg wordt in de aanzuigkamer [C] gezogen door de achterwaarts bewegende hoofdzuiger [B]. De aanzuigslag van de hoofdzuiger [B] is instelbaar.



Het deelmes [D] scheidt het deeg van de trechterinhoud. De voorwaarts bewegende hoofdzuiger [B] drukt het deeg in de achterschuif [E]. Hierbij staat de achterschuif in zijn hoogste stand. Door de instelling van de meetzuiger [F] wordt de hoeveelheid deeg vooraf nauwkeurig bepaald.



In de onderste stand van de achterschuif stoot de meetzuiger het deegstuk horizontaal uit. De afwerpklep werpt het deegstuk op de transporteur. Het deegstuk wordt door de transportband [H] afgevoerd.

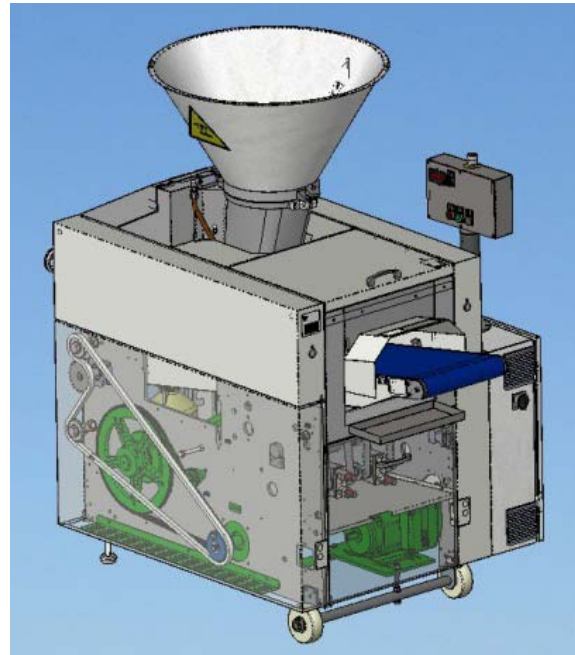


### Opmerkingen:

- De slag van de hoofdzuiger [B] moet op het gewicht van de deegstukken worden afgestemd.
- De in elkaar bewegende machinedelen van het deegverdeelsysteem worden automatisch met een speciale oliesoort gesmeerd.

## Hoofdaandrijving

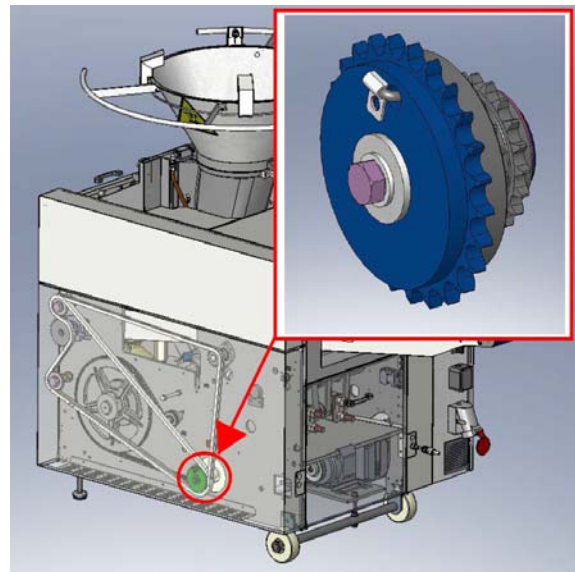
De aandrijving is volledig gescheiden van de deegzone. In de deegzone bevinden zich geen aandrijfdelen, zodat het deeg niet door smeeroolie of vet kan worden verontreinigd.



## Breekpenbeveiliging

De machine is uitgevoerd met een breekpenbeveiliging, waardoor ernstige machineschade voorkomen kan worden. Door breekpenbreuk wordt de machine gescheiden van de aandrijving. De machine stopt, de aandrijving blijft doorlopen. De breekpen kan breken als de machine blokkeert door o.a.

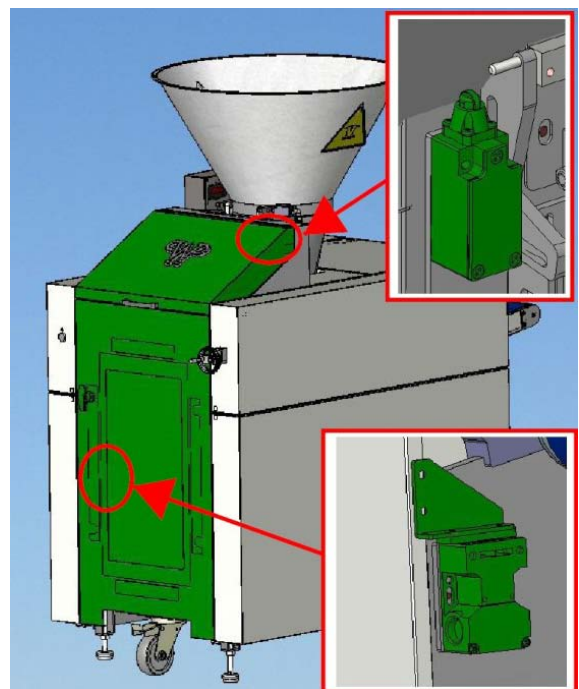
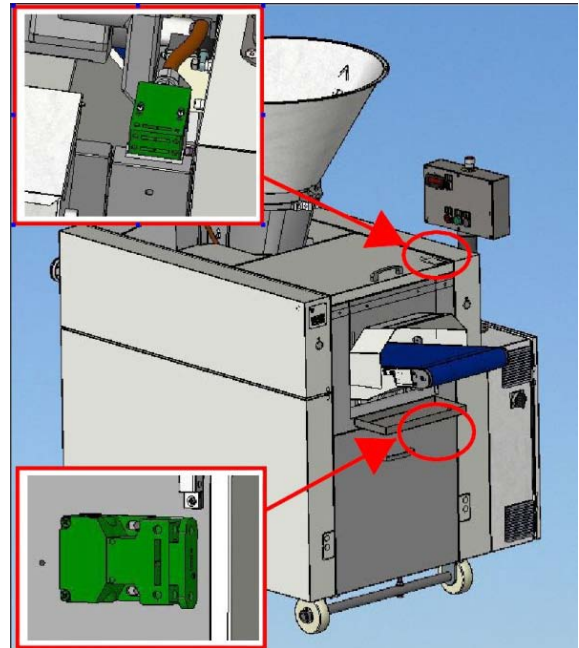
- Foutief gemonteerde delen na reiniging.
- Grendels die niet juist geplaatst zijn.
- Vreemd voorwerp in deeg.
- Steentjes in krentendeeg.
- Gebrekkige smering.
- Verkeerde olie.
- Te late reiniging.
- Restdeeg in deelunit laten uitdrogen.
- De breekpen breekt als de machine plotseling blokkeert tijdens het lopen.
- Bij het starten van een geblokkeerde machine breekt de pen niet. De machine komt niet op gang en de thermische motorbeveiliging schakelt de motor uit.



Voor het verwisselen van de breekpen zie het hoofdstuk Onderhoud.

## Beplating

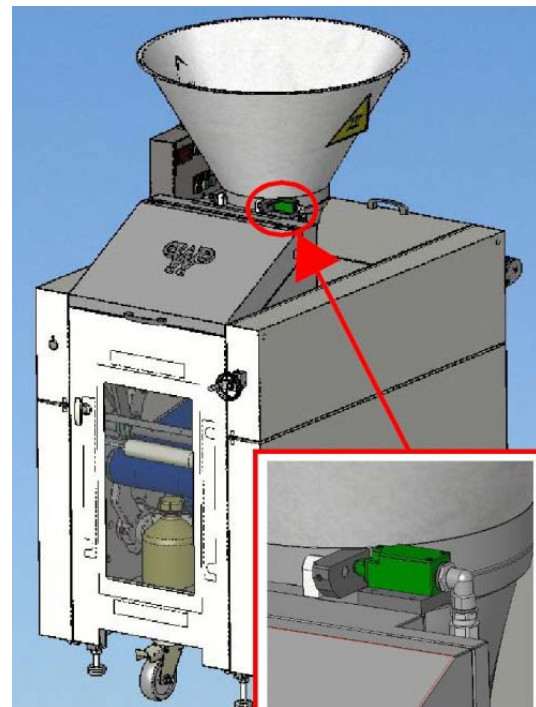
Voor de veiligheid van het personeel zijn de beplatingsdelen, die ten behoeve van bediening, reiniging en onderhoud geopend moeten worden, voorzien van veiligheidsschakelaars.



## Trechter

Voor de veiligheid van het personeel is de trechter omklapbaar, en voorzien van een beveiligingsschakelaar.

De trechter is omklapbaar om de binnenzijde van de trechter en trechterbak goed te kunnen reinigen.



De reikafstand van de vloer tot aan het mes voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsreikafstand.



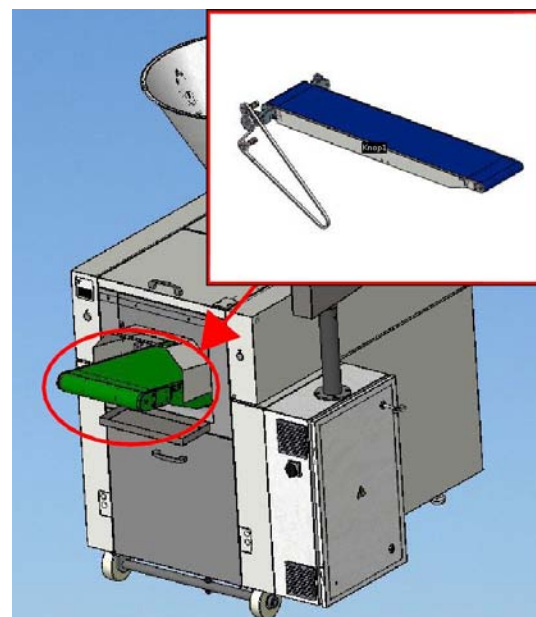
### Waarschuwing!

Het is niet toegestaan opstapjes, kratten, kisten e.d. te gebruiken om het ondergedeelte van de trechter schoon te krabben of restdeeg te verwijderen, **ook niet bij niet draaiende machine.**

## Transporteur

De machine is uitgevoerd met een eindloze afvoerband met een naadloze verbindingsslas. Er kunnen dan ook geen delen losraken, die in het deeg zouden kunnen komen.

De toegang tot de gevaarlijke zone boven de afvoerband is afgeschermd door een tunnel van voldoende lengte.



## Smeersysteem

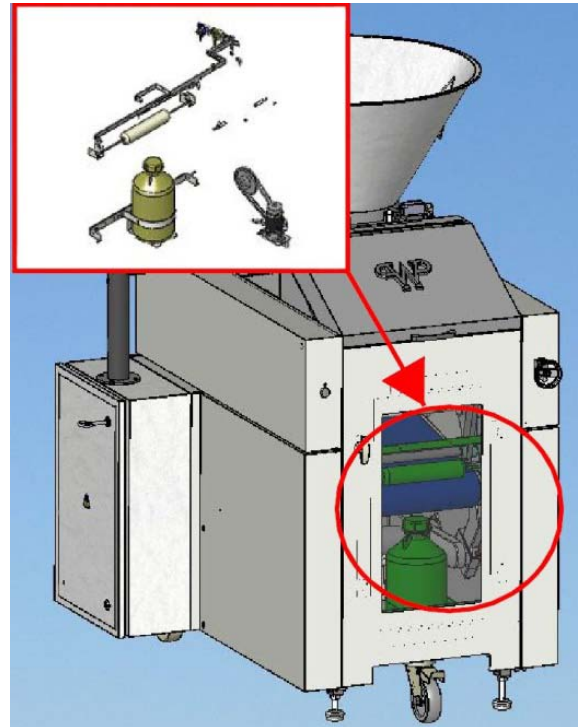
Het smeersysteem kent verschillende varianten op de types:

Type B 300:

- Unit
- Unit + band
- Unit + meetzuiger
- Unit + band + meetzuiger

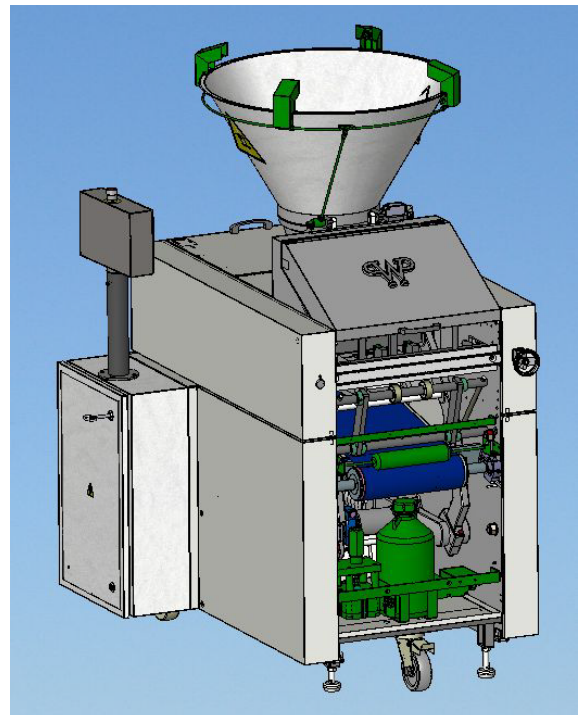
Type V 300:

- Unit + band + meetzuiger



Het smeersysteem van de machine is uitgevoerd met een of twee pompen:

- Een mechanisch aangedreven oliepomp voor het smeren van de verdeelunit.
- Een pneumatische oliepomp ten behoeve van de trechtersmering.

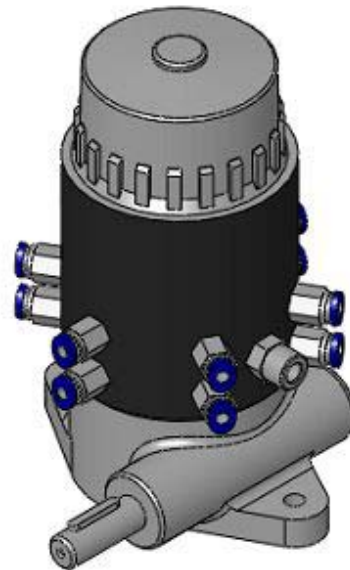


## Smering verdeelunit

De smering van het deegverdeelsysteem geschiedt automatisch door een hoge drukpomp. De olie wordt door de pomp uit het oliereservoir naar 6, 8 of 12 smeerpunten getransporteerd.

Het oliereservoir bevindt zich rechtsachter, achter de deur in de machine.

Vóór de inbedrijfstelling moet het oliepeil worden gecontroleerd en, indien nodig, met juiste olie worden bijgevuld.

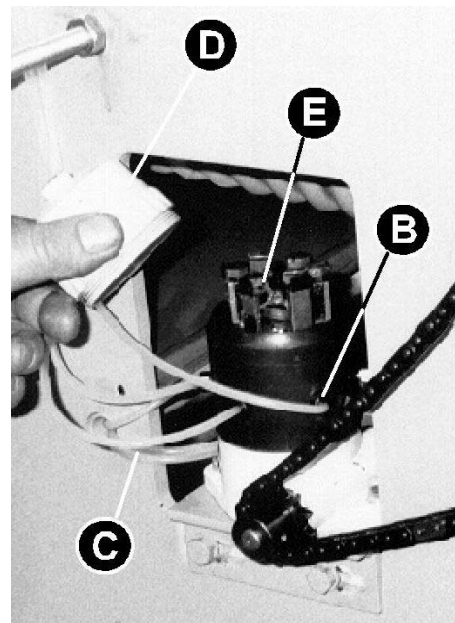


De positie van de hoge druk oliepomp is linksvoor in de machine.

Vanuit de oliepomp [B] komt de olie via twaalf leidingen [C] terecht bij de afzonderlijke smeerpunten.

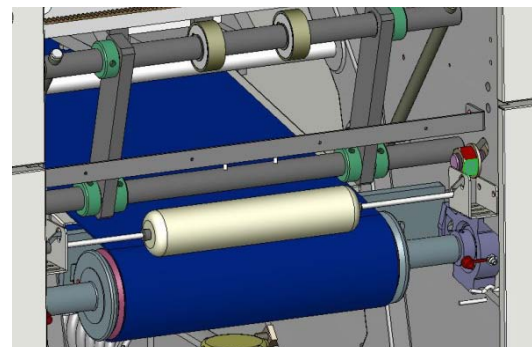
Regelen van de hoeveelheid olie voor de afzonderlijke smeerpunten:

- Deksel [D] afschroeven van de oliepomp.
- De oliedosering kan met de stelschroef [E] worden ingesteld.
- Meer olie: schroef draaien in klokrichting.
- Minder olie: schroef draaien tegen de klokrichting.



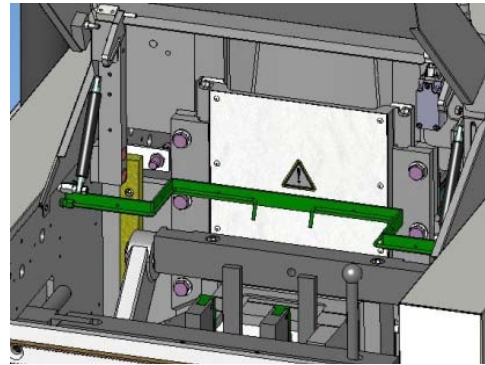
## Bandsmering

De machine al dan niet uitgerust met bandbeoliefing om deegaankleving op de band te voorkomen. Er is dan aan het begin van de band een olieverdeelerol aangebracht, waarop de twee olieleidingen olie druppelen.



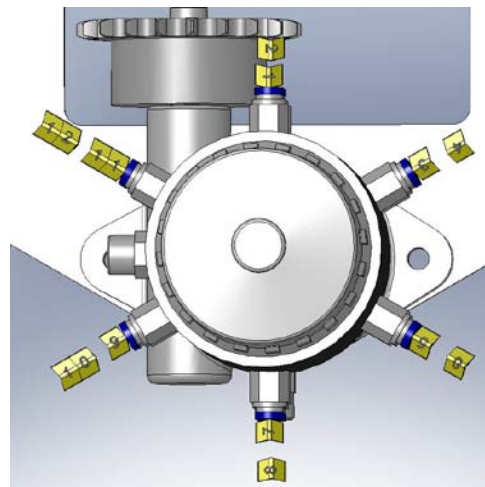
## Druppelsmering meetzuiger

De machine is al dan niet uitgerust met druppelsmering op de meetzuiger.



## Hogedrukpomp

Nr	Smeerpunt
1	Kamerwand
2	Kamerwand
3	Mes
4	Mes
5	Achterschuif
6	Achterschuif
7	Transportband
8	Transportband
9	Meetzuiger
10	Meetzuiger
11	Retour / optie
12	Retour / optie



## Aanbevolen oliesoorten

- Zie hiervoor het hoofdstuk Onderhoud.



### **Waarschuwing!**

Gebruik te allen tijde zuivere, niet vervuilde olie, die vrij van hars is. Gebruik **nooit** reeds gebruikte olie.



### Omschrijving

FINATUROL D is een hoogwaardig smeermiddel voor de voedingsmiddelenindustrie. FINATUROL D is speciaal ontwikkeld voor draagbandmachines en transportbanden voor roosteroven.

FINATUROL D is gebaseerd op hoog graafheersende plantaardige oliën, natuurlijke anti-oxidanten en vervuilingen.

### Produkt informatie

#### FINATUROL D

Smeermiddel voor de voedingsmiddelenindustrie

### Eigenschappen

- FINATUROL D biedt optimale weerstand tegen slijtage waardoor goede levensduur voorziet van de machine, ook in de droge toestand (max. 10% van nieuwe slijsten 100%).
- FINATUROL D is 100% plantaardig.
- Biedt goede beschermende eigenschappen en heeft uitstekende dempende eigenschappen. Deze eigenschappen maken FINATUROL D de ideale keuze voor transportbanden voor roosteroven.
- Voorziet bescherming van deeg op machineonderdelen.

### Toepassingen

- Smering van draagbandmachines en transportbanden voor roosteroven.
- Als bescherming van roosteroven van bescherming van deeg aan de ketels.

### Karakteristieken

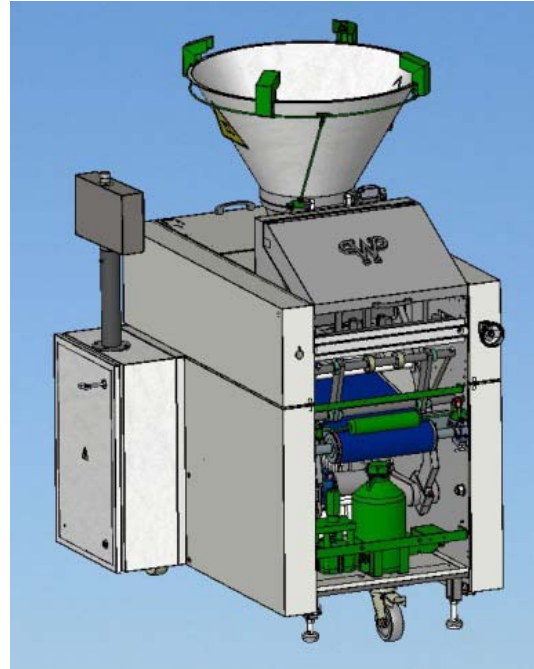
METHODE	KENMERKEN	FINATUROL D
Viscositeit	Over	1000
ASTM D 4052	Over	100
ASTM D 445	Over	100
ASTM D 445	Over	100
ASTM D 445	Over	100
IPPC	Over	100
IPPC	Over	100
IPPC	Over	100

**FINA**Nederland

FINA Nederland B.V.  
Rivierland 2  
1212 AD, Amsterdam  
Tel: 020-6080000  
Fax: 020-6081100

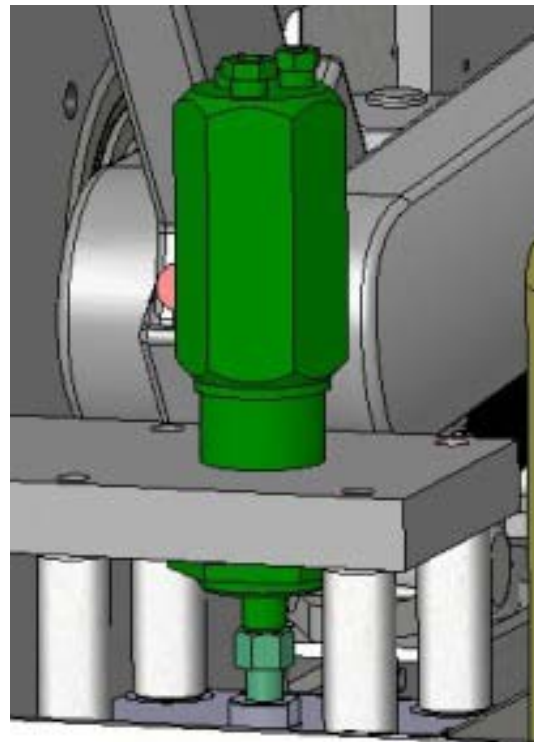
## Trechtersmering (optie)

De machine kan uitgevoerd worden met een trechtersmering. De trechtersmering wordt aangestuurd door een pneumatische pomp en bevindt zich links voor in de machine.



## Pneumatisch pomp

Nr	Smeerpunt
----	Trechter

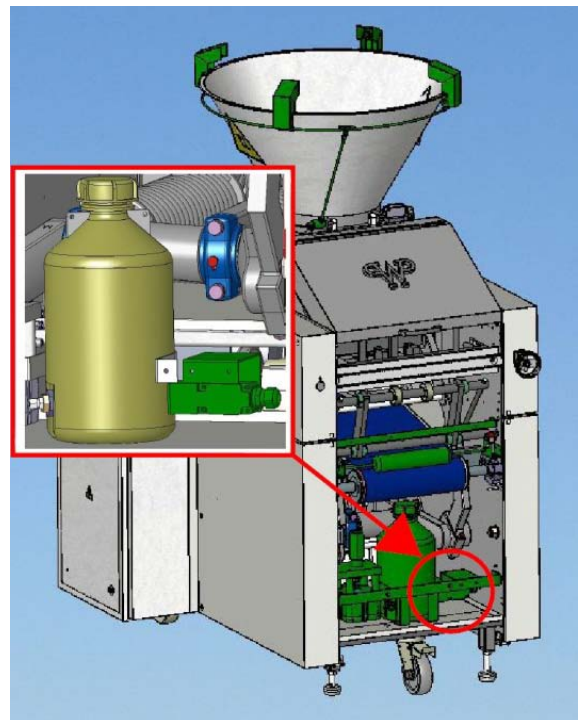
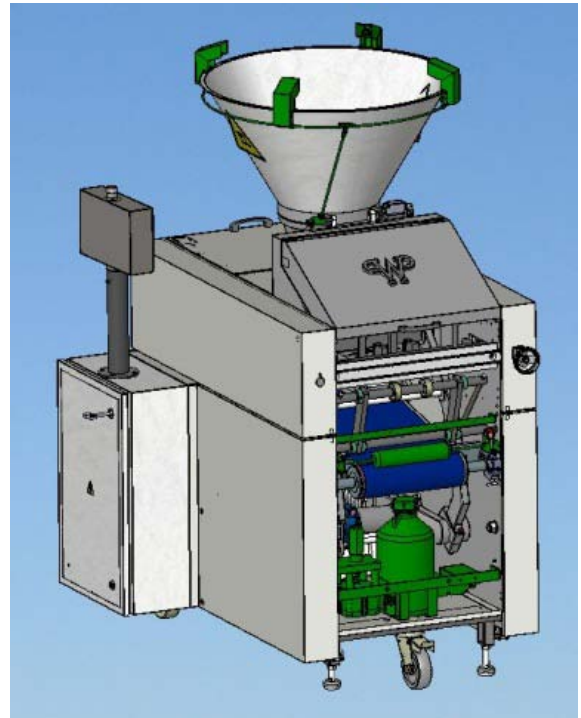




## Oliesignalering op het smeersysteem

De machine kent twee varianten, namelijk:

- Machine zonder trechtersmering.  
Bij deze uitvoering kan men als optie de olieniveausignalering toevoegen.
- Machine uitgevoerd met trechter smering.  
Deze uitvoering is standaard uitgevoerd met de olieniveausignalering.



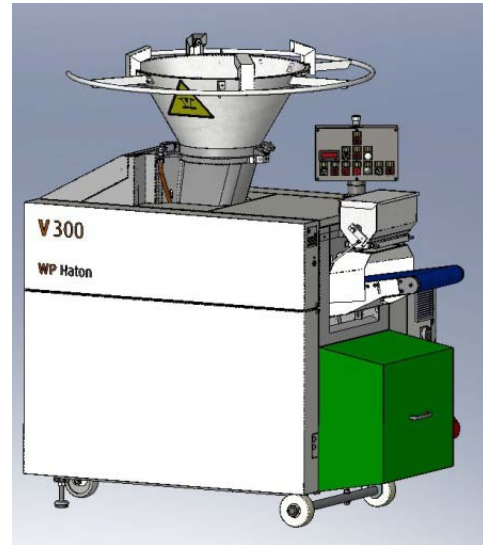
## Voluminator (V 300)

Achter in de machine is een hydraulische unit geplaatst, een zogenaamde voluminator.

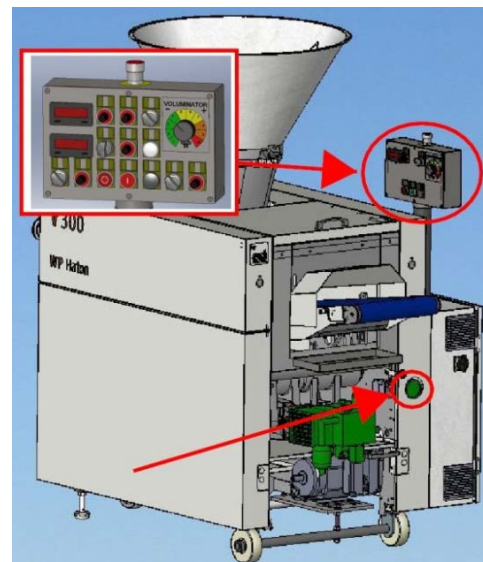
De voluminator stuurt de bewegingen van de hoofdzuiger, dat wil zeggen de extrusie van het deeg wordt geminimaliseerd en de druk op het deeg is instelbaar.

Dit apparaat bezit twee instelorganen:

1. Instellen veerdruk tussen 70 en 100%.
2. Instellen anti-extrusie druk.

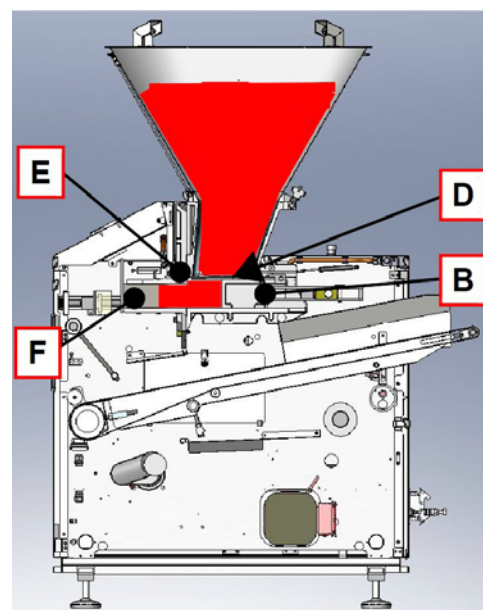


De instellingen voluminator worden verricht via het bedienpaneel.



## Principe werking voluminator

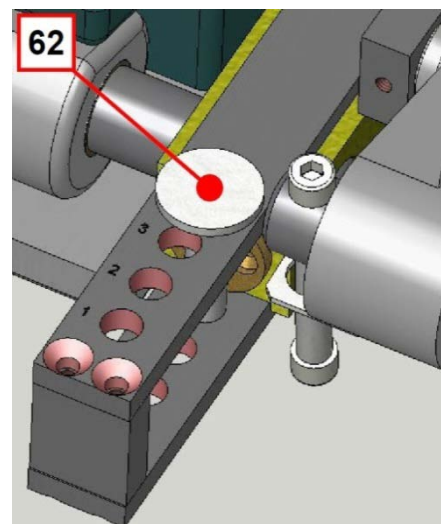
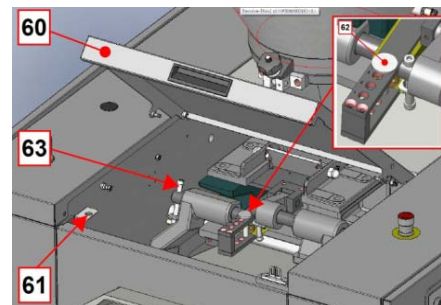
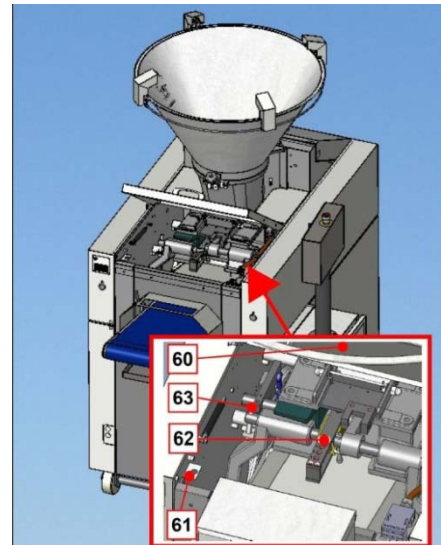
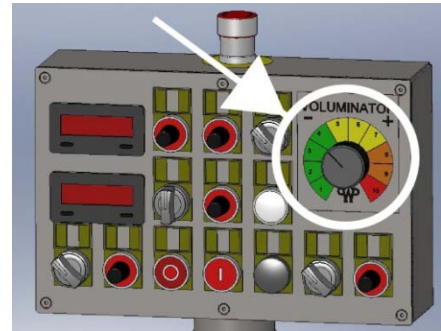
- Hoofdzuiger [B] naar voren.  
Tijdens het inpersen van het deeg in de meetkamer wordt de hoofdzuiger niet gebufferd.
- Meetkamer gevuld.  
De veerdruk die de hoofdzuiger op het rest deeg uitoefent, mag niet meer bedragen dan 60% van de normaaldruk.



## Start de machine met deeg

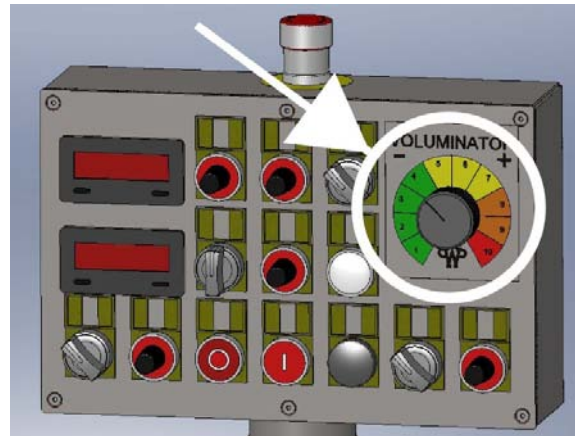
- Stel allereerst de veerdruk in met behulp van de instelknop op het bedienpaneel.
- De aanzuighoeveelheid dient minimaal ten opzichte van het afmeetgewicht ingesteld te worden.
- Open de achterdeksel [60] (de machine wordt nu uitgeschakeld).
- Plaats bij grote gewichten: meeneemstift [62] in voorste gat [4].
- Plaats bij kleinere gewichten: meeneemstift [62] in een van de andere positie [3 of 2 of 1].
- Plaats bij de kleinste gewichten: meeneemstift [62] in opnameoog [61].

Het is nu afhankelijk van de gewichtsnauwkeurigheid hoe hoog de druk ingesteld moet worden. Probeer de druk op het deeg zo laag mogelijk te houden.



## Instellen anti-extrusie druk

- Hoe hoog deze ingesteld moet worden, kan men het beste afleiden van de beweging van de hoofdziuger.
- Na het vullen van de meetkamer door de hoofdziuger zal het mes zich gaan openen. Op dit moment zal de veerdruk van de hoofdziuger zich gaan ontplooiën waardoor de hoofdziuger naar voren schiet.
- Dit naar voren schieten is af te remmen door het verhogen van de druk door middel van het instellen van het anti-extrusie ventiel.






# Bediening

## Inhoudsopgave



<b>Algemeen</b>	<b>46</b>
<b>Bedienings- en controle-elementen aan de machine</b>	<b>48</b>
<b>Bediening Red Lion capaciteits en stuks- / voorkeuzeteller (D211)</b>	<b>50</b>
<b>Praktijkinstelling</b>	<b>51</b>

## Algemeen

### Personeel

	<b>Waarschuwing!</b> Laat de machine uitsluitend door hiertoe opgeleide vakmensen bedienen. Tijdelijke werkkrachten en personen in opleiding mogen uitsluitend onder toezicht en verantwoording van vakmensen aan de machine werken.
---	---

### Gebruikershandleiding

 	<b>Waarschuwing!</b> Neem de veiligheidsaspecten zoals omschreven in hoofdstuk Veiligheid in acht.
	<b>Zie hoofdstuk Veiligheid.</b>

## Deegaanzuigvolume instellen



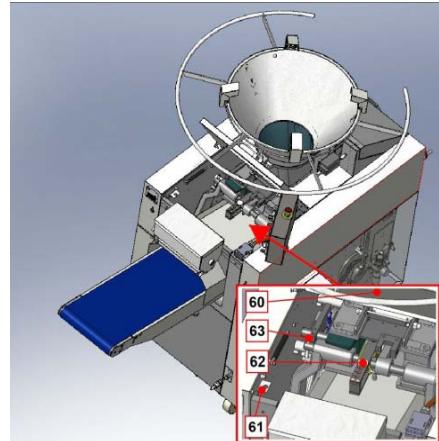
### Aanwijzingen

- ★ Een goede afstemming van het deegaanzuigvolume op het deeggewicht geeft minimale deegbeschadigingen, belast de machine minder.
- ★ Vaste degen eisen een groter aanzuigvolume dan slappe degen, houdt hiermee rekening.
- ★ Stel het juiste aanzuigvolume proefondervindelijk voor Uw degen vast.

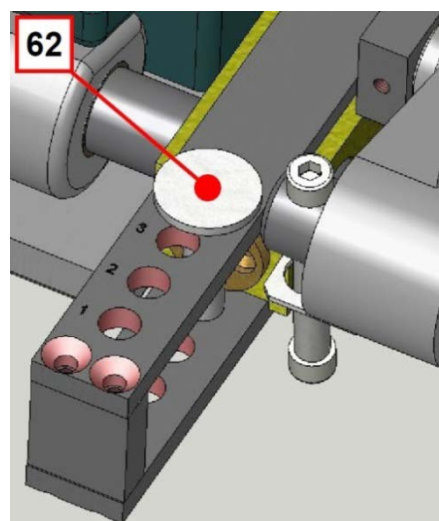
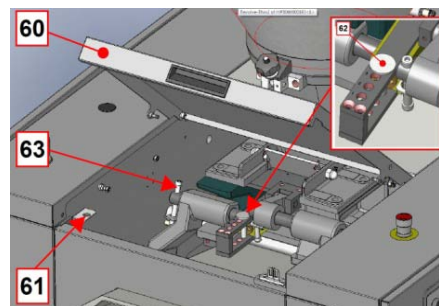


### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

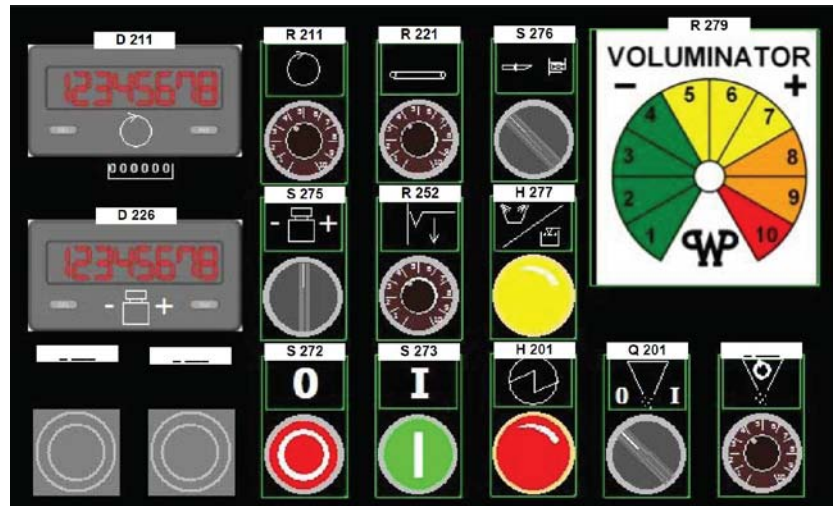


- Zet de schakelaar in de linker stand.
- Start de machine en stop deze weer direct
- Open de achterdeksel [60] (de machine wordt nu uitgeschakeld).
- Plaats bij grote gewichten: meeneemstift [62] in voorste gat [4].
- Plaats bij kleinere gewichten: meeneemstift [62] in een van de andere posities (3 of 2 of 1).
- Plaats bij de kleinste gewichten: meeneemstift [62] in opnameoog [61].



## Bedienings- en controle-elementen aan de machine

- Q201 Hoofdschakelaar
- S271 NOODUIT'-knop
- S273 Drukknop 'MACHINE AAN'
- S272 Drukknop 'MACHINE UIT'
- B03 H201 Rode lamp, noodstop ingedrukt of 1 of meerdere kappen geopend
- B04 H201 Witte lamp, kappen gesloten, machine start-gereed



- D211 Digitale uitlezing capaciteit + Stuks/ voorkeuzeteller
- R211 Potentiometer capaciteit hoofdaandrijving
- R221 Potentiometer snelheid afvoertransport
- S276 Positiestop schakelaar
- D226 Digitale uitlezing gewicht
- S275 -/+ schakelaar gewichtsverstelling
- R252 Potentiometer afwerpklep
- H277 Olieniveau laag
- S278 Beolieïng trechter
- B03 R279 Voluminator, door de potentiometer met de klok mee te draaien, wordt de deegdruk verhoogd, de gewichtsnauwkeurigheid zal toenemen.

Schakel de hoofdschakelaar Q201 in voor gebruik. Als de machine langere tijd niet in gebruik is, of voor het verrichten van schoonmaakwerkzaamheden, schakel de hoofdschakelaar uit.

De noodstopknop (S271) bevindt zich boven op de machine. Deze dient enkel bediend te worden in geval van calamiteiten. Na het bedienen zal de machine direct stoppen.

Alle overige bedienknoppen bevinden zich in deur van de schakelkast aan de zijkant van de machine.

Na het inschakelen van de hoofdschakelaar, het sluiten van een kap of ontgrendelen van de noodstop kan het ca. 10 tot 15 sec. duren alvorens de machine bedrijfsgeraad is. Dit vanwege het opstarten van de ingebouwde frequentieregelaars.

Als aan bovenstaande voorwaarden is voldaan zal de witte lamp H201 oplichten.

Met de drukkknoppen S273 en S272 kan de machine gestart en gestopt worden. Na het bedienen van de stopknop zal de machine mogelijk nog uitlopen naar de gekozen positie (S276). Dit kan enkele seconden in beslag nemen.



Voor het uitnemen van de hoofdzuiger dient de schakelaar (S276) in de linker stand gezet te worden. Start de machine, en stop deze weer direct. De machine zal in de gekozen stand stoppen.

Voor het uitnemen van de meetzuiger dient de schakelaar (S276) in de trechter stand gezet te worden. Start de machine, en stop deze weer direct. De machine zal in de gekozen stand stoppen.

Kiezen van de gewenste capaciteit.

Zodra de machine in bedrijf is zal het display D211 de actuele capaciteit of het aantal stuks weergeven.

Met de potentiometer R211 kan de capaciteit vermeld worden, linksom is lager, rechtsom is hoger.

Met de potentiometer R221 kan nu de snelheid van de band zo gekozen worden dat de deegstukken, of bij een meerkamer de "deegstukpakketten", elkaar met de gewenste afstand opvolgen.

Het afstellen van de afwerpklep. Om de deegstukken soepel op de transportband te deponeren is het van belang dat de afwerpklep met potentiometer R252 bij elke capaciteit juist wordt ingesteld. Door de potentiometer met de klok mee te draaien zal het valmoment van de afwerpklep verder vertragen.

Bij lagere capaciteiten zal de vertragingstijd relatief langer zijn, en deze potentiometer dus verder met de klok mee gedraaid moeten worden.

Het instellen van het gewicht. (display D226)  
Met de keuzeknop S275 kan het gewicht ingesteld worden. Naar links, het gewicht wordt kleiner, naar rechts het gewicht wordt groter. Om een kleine stap te maken is het veelal voldoende om de keuzeknop slechts zeer kort naar links of rechts te tippen.

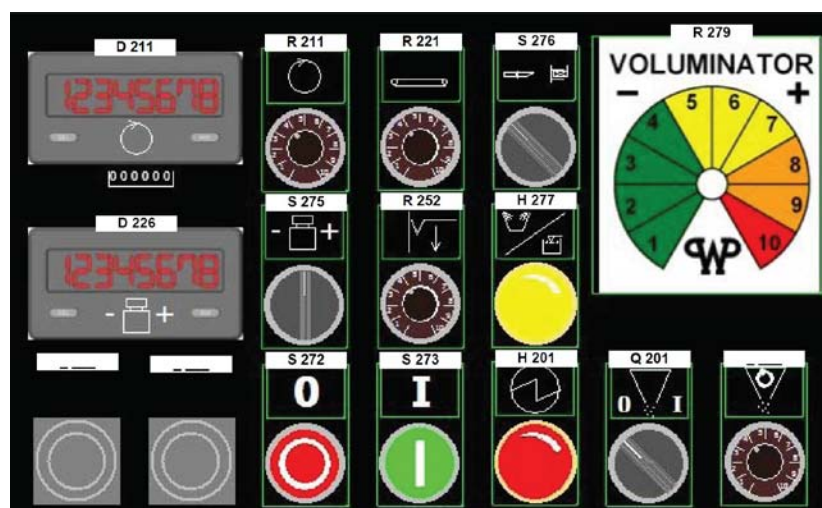
Het display is af fabriek ingesteld om een waarde aan te geven tussen 0 en 100.0 welke de procentuele waarde van de verstelling weergeeft. De toetsen SEL en RST dienen enkel voor het fabrieksmatig instellen van het display en hebben geen functie.

De machine is uitgevoerd met een controle lamp voor het olieniveau. Als de lamp oplicht, is er nog voldoende olie voor 15 minuten bedrijf en dient de olie te worden bijgevoerd. Is binnen deze tijd de olie niet bijgevoerd, zal de machine stoppen.

Optioneel:

Met de schakelaar S278 kan de trechterbevoeding naar keuze door een extern signaal (zet de schakelaar in de linkerstand) of met de hand (door deze schakelaar kort naar rechts te bewegen) worden aangestuurd. In de middenstand is de trechterbevoeding uitgeschakeld.

Om de trechterbevoeding extern aan te sturen bevindt zich aan de achterzijde naast de voedingskabel een 10 polige stekker.



## Bediening Red Lion capaciteits en stuks- / voorkeuzeteller (D211)



Omschakelen van capaciteits- naar stuks-  
voorkeuzeteller.

Druk 1x op de linkertoets SEL om een keuze  
te maken tussen capaciteit en stuks-  
/voorkeuzeteller. De capaciteit wordt  
aangegeven in stuks per, voorafgegaan door  
de letter R (Rate)

De stuks-/voorkeuzeteller kan door indrukken  
van de rechter RST toets op nul worden  
gesteld.

### Het instellen van de Voorkeuzewaarde

Houd de SEL toets ingedrukt (ca 2 sec.)  
totdat in het display afwisselend verschijnt:

SP1 VAL - 00000000

Vul de gewenste voorkeuze in, kies met de  
SEL toets het gewenste digit, met de RST  
toets het gewenste cijfer.

Houd SEL ingedrukt (ca 2 sec.) om de  
ingestelde waarde te bevestigen en druk 3x  
SEL om terug te keren naar de bedrijfsmode.

Door de voorkeuzewaarde op 0 in te stellen  
wordt deze functie uitgeschakeld.







# Reiniging

## Inhoudsopgave

<b>Algemeen</b>	<b>54</b>
<b>Reinigen</b>	<b>55</b>
<b>Reinigingstabel</b>	<b>56</b>
<b>Beschrijving</b>	<b>58</b>

## Algemeen



### Waarschuwing!

Vóórdat met onderhoudswerkzaamheden wordt begonnen, moet de machine energievrij (spanningsloos) worden gemaakt door middel van de hoofdschakelaar en / of stekker.



## Personeel



### Waarschuwing!

Laat de machine uitsluitend door hiertoe opgeleide vakmensen reinigen. Tijdelijke werkrachten en personen in opleiding mogen uitsluitend onder toezicht en verantwoordelijkheid van vakmensen aan de machine werken.

## Gebruikershandleiding



### Waarschuwing!

Neem de veiligheidsaspecten zoals omschreven in hoofdstuk Veiligheid in acht.



**Zie hoofdstuk Veiligheid.**

## Reinigen

- De machine moet dagelijks of indien nodig na iedere productie worden gereinigd.
- Alle uitneembare machinedelen die met deeg in aanraking komen, moeten gedemonteerd en gereinigd worden.
- Reinig gedemonteerde onderdelen grondig met lauwwarm water en een doek.
- Reinig delen met vastklevende deegresten en eventueel de harde deegfilm met lauwwarm water en een doek.
- Droog de delen direct.
- Tijdens de constructie van de machine is er een plaat boven de aandrijving en een lade aangebracht, die ervoor zorgen dat de vervuiling niet door de hele machine wordt meegenomen.



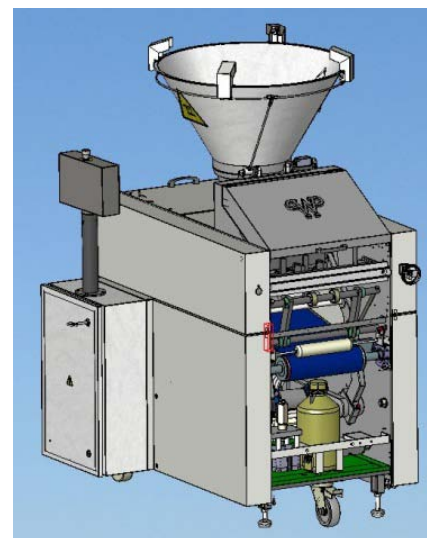
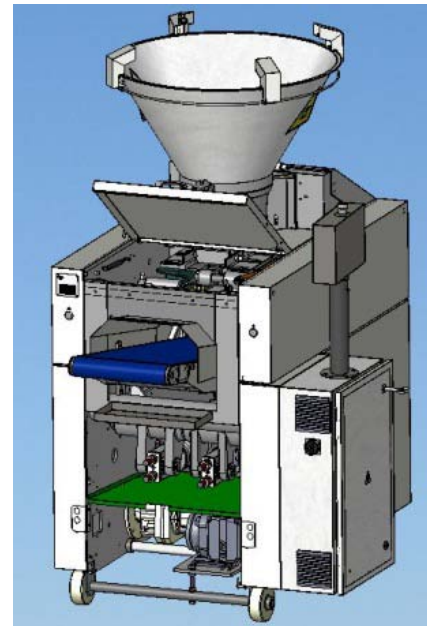
### Opmerking

- ★ Werk niet met benzine of oplosmiddelen.
- ★ Gebruik voor het reinigen in geen geval scherpe voorwerpen.
- ★ Gebruik nooit een schraper, daardoor worden onderdelen onherstelbaar beschadigd.
- ★ Reinig niet met stoom of hogedrukspruit of waterstraal.



### Opmerking

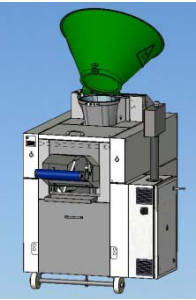
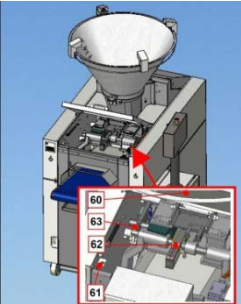
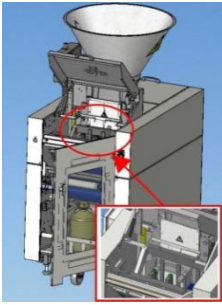
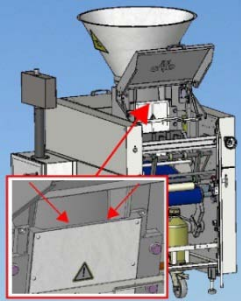
- ★ Behandel de gedemonteerde onderdelen voorzichtig.



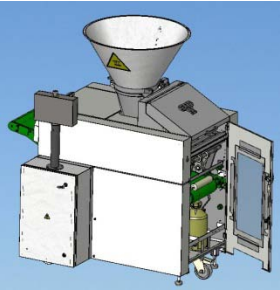
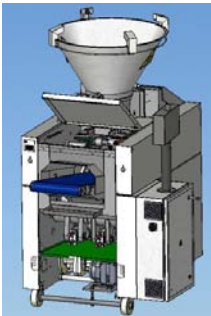
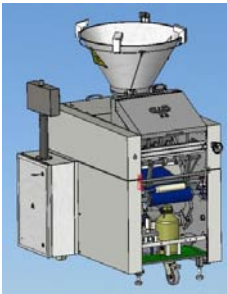
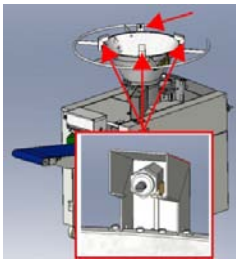
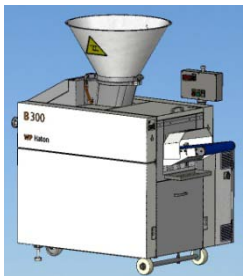
## Reinigingstabel



In dit hoofdstuk worden de tijdsintervallen van de werkzaamheden weergegeven. Deze zullen echter moeten worden aangepast aan de specifieke bedrijfsomstandigheden. Verdere toelichting van het betreffende onderwerp vindt u verderop in dit hoofdstuk.

ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	5000	
	8						<b>Trechter</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trechter</li> <li>• Trechterbak</li> </ul>
	8						<b>Unit</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schrapper mes</li> <li>• Mes</li> <li>• Hoofdzuiger</li> </ul>
	8						<b>Achterschuif</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afwerpklep</li> <li>• Achterschuif</li> <li>• Meetzuiger</li> </ul>
	8						<b>Achterschuif</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oliegoot</li> </ul>

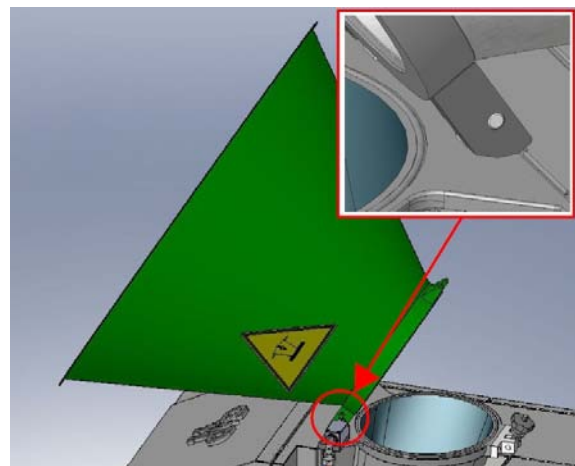
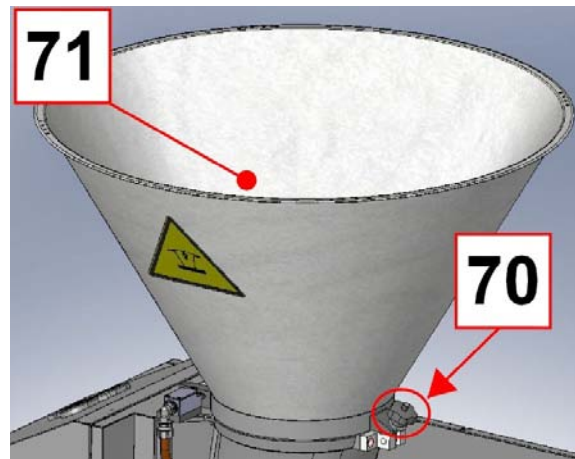
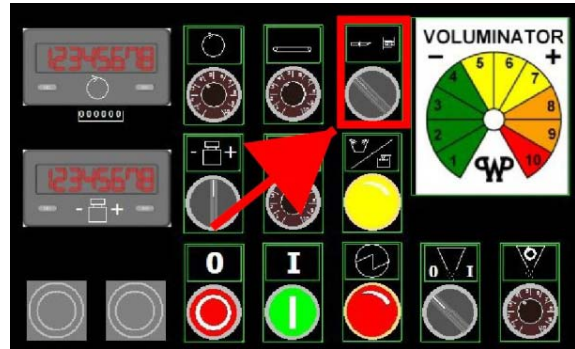


ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	5000	
		50					<b>Transporteur</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transporteur</li> </ul>
	8						<b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opvangplaat</li> </ul>
	8						<b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lade</li> </ul>
			100				<b>Trechtersmering (optie)</b>  <b>Schoonmaken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sproeikoppen</li> </ul>
	8						<b>Suikeroplossende olie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unit</li> <li>• Achterschuif</li> </ul>

## Beschrijving

### Trechter

- Zet de schakelaar S276 in de linker stand.
- Start de machine en stop deze weer direct. De positie van de achterschuif in onderste stand.
- Draai de knop [70] los.
- Open de trechter [71].  
→ De machine wordt nu uitgeschakeld.
- Kantel de trechter tegen de aanslag.
- Reinig de trechter.
- Reinig de trechterbak.
- Ga verder met het reinigen van de unit.



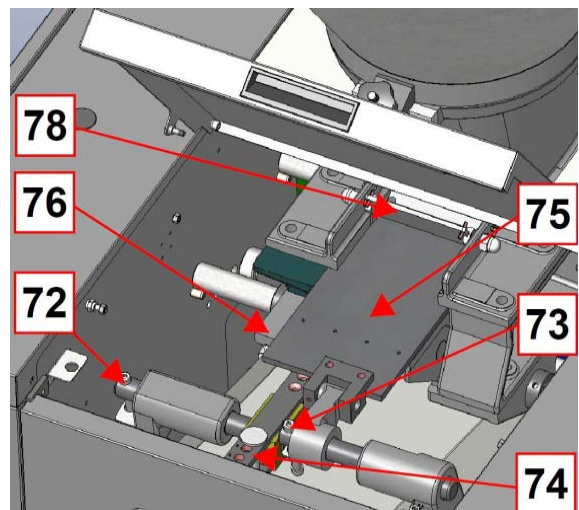
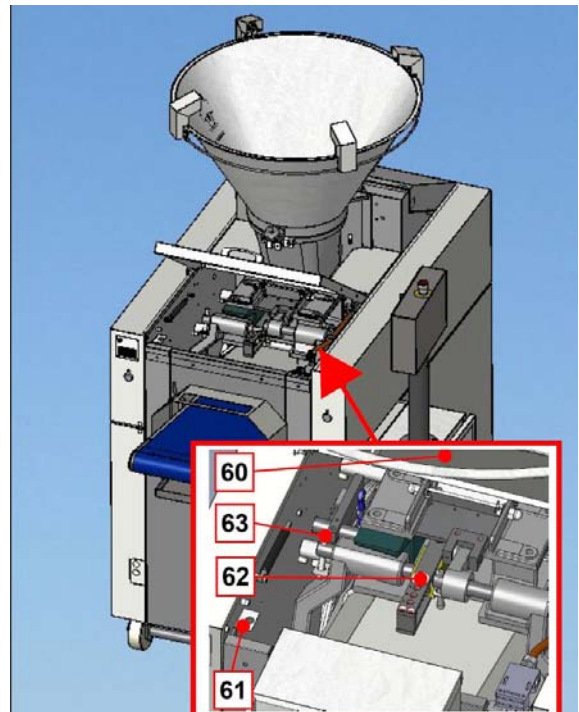
## Unit

- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Neem schraper mes [78] uit zijn geleiding.
- Neem de arm [74] van de hoofdzuiger in de hand en ontgrendel de pen [72].
- Leg de arm [74] voorzichtig op de afschermkap van de transporteur.
- Ontgrendel de pen [73], hierdoor kan men het mes uit de machine schuiven.
- Leg het mes [75] weg zonder het te beschadigen.
- Haal de hoofdzuiger [76] uit de machine.
- Leg de hoofdzuiger [76] weg zonder deze te beschadigen.
- Reinig de binnenzijde van de unit.
- Reinig de hoofdzuiger [76] met een vochtige doek en lauwwarm water.
- Reinig het mes [75] met een vochtige doek en lauwwarm water.
- Sluit de klep.
- Ga verder met de achterschuif.



### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



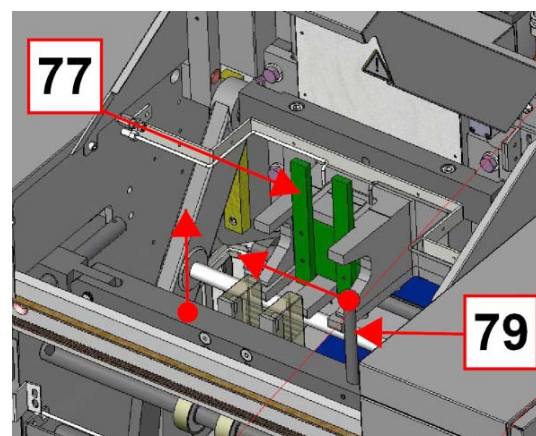
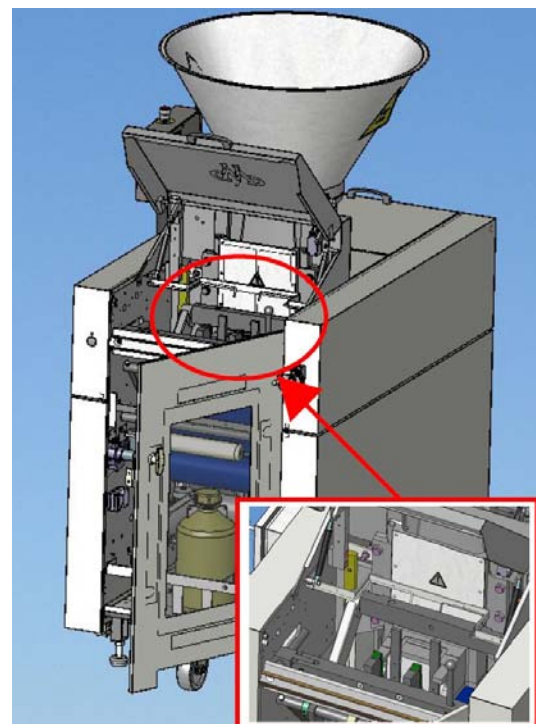
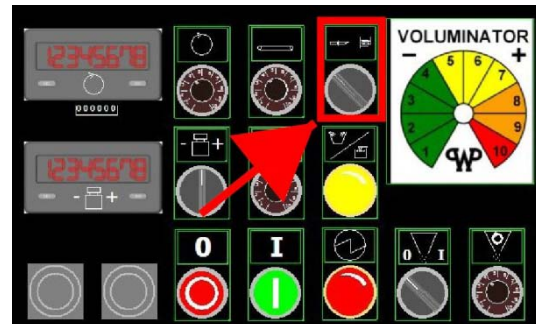
## Achterschuif

- Zet de schakelaar S276 in de rechter stand.
- Start de machine en stop deze weer direct. De positie van de achterschuif in bovenste stand.
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Hef de voorplaat uit zijn vergrendeling.
- Trek pal [79] naar rechts en draai de gewichtsbalk naar links omhoog.
- Schuif de meetzuiger [77] uit de machine.
- Leg de meetzuiger [77] weg zonder deze te beschadigen.
- Reinig de binnenzijde van de meetkamer met een vochtige doek en lauwwarm water.
- Reinig de meetzuiger [77] met een vochtige doek en lauwwarm water.
- Beolie de achterschuif + unit + meetkamer + mes.



**Waarschuwing!**

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

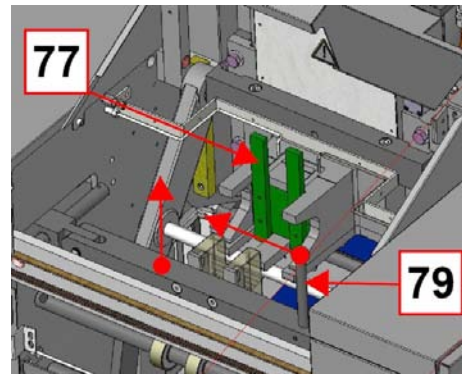


- Monteer de meetzuiger [77].
- Leg de gewichtsbalk weer in zijn oorspronkelijke positie.
- Vergrendel deze door hendel [79] naar links en naar beneden te drukken.
- Sluit de klep.
- Zet de schakelaar (S276) in de linker stand.
- Start de machine en stop deze weer direct. De positie van de achterschuif in onderste stand.
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Reinig de oliegoot boven de achterschuif
- Sluit de klep.
- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Monteer de hoofdzuiger [76].
- Vergrendel de hoofdzuiger [76] met pen [72] (vergrendelas in houder).
- Monteer het mes [76].
- Vergrendel het mes [75] met pen [73] (vergrendelas in houder).
- Monteer schrapermes [78].
- Sluit de klep.



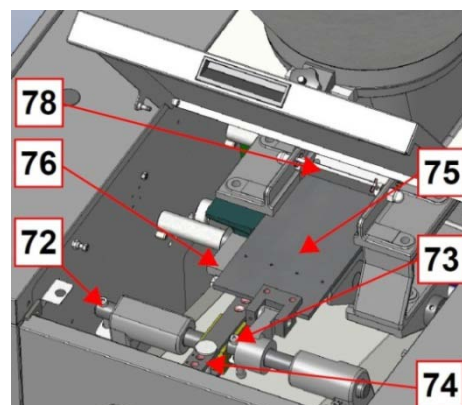
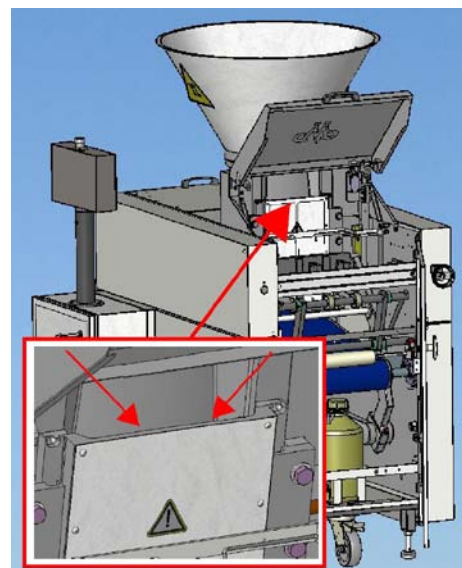
**Waarschuwing!**

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



**Opmerking**

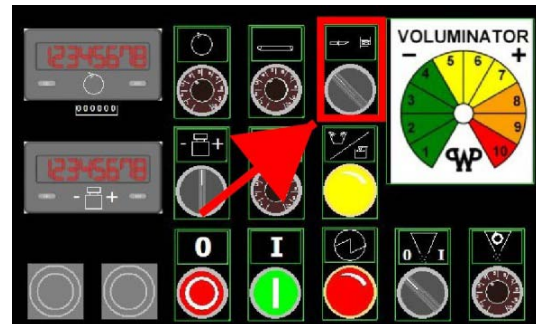
Laat de gewichtsbalk niet vallen,  
Dit om gewichtsonnauwkeurigheden  
te voorkomen.



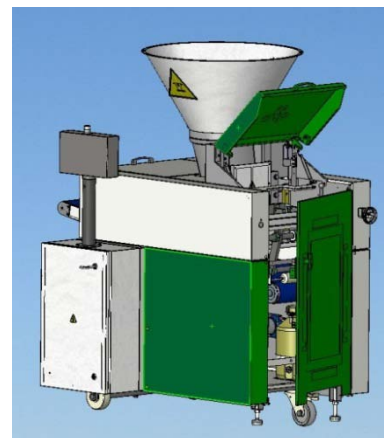
## Afwerpklep



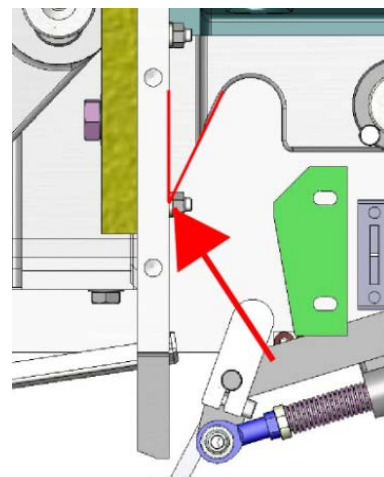
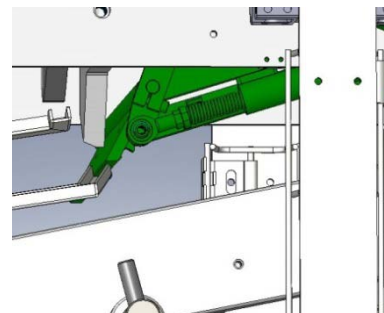
- Zet de schakelaar (S276) in de rechter stand.
- Start de machine en stop deze weer direct.  
→ De machine zal in de gekozen stand stoppen.



- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.
- Demonteer de zijkant linksonder.
- Open de deuren links en rechts van de machine.



- Reinig de afwerpklep met een vochtige doek en lauwwarm water.
- Reinig de onderzijde van de unit in de machine.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.



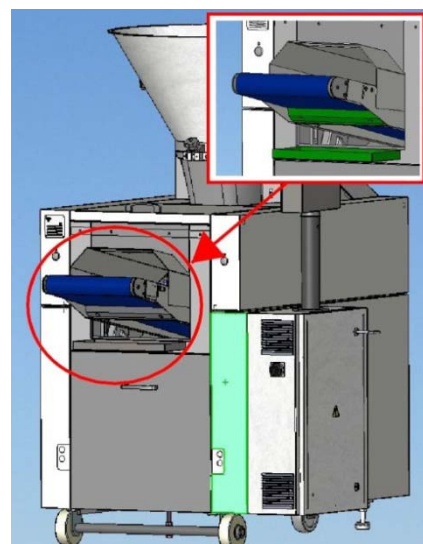
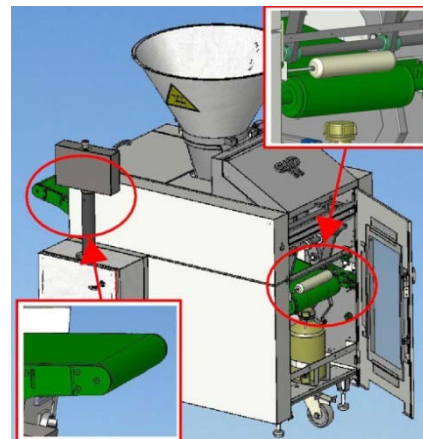
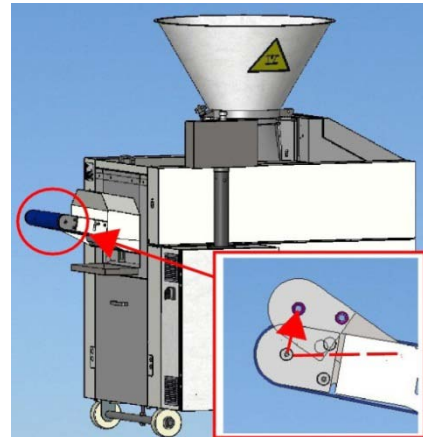
## Transporteur

- Ontspan de transportband door het spanstation omhoog te draaien.
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.
- Reinig de transportband.
- Reinig de aandrijfrol.
- Reinig de schraper.
- Reinig de spanrol.
- Reinig het frame met lauwwarm water.
- Reinig de smeerrol.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.



### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



### Opmerking

Zie Documentatie toeleveranciers,  
Ammeraal.

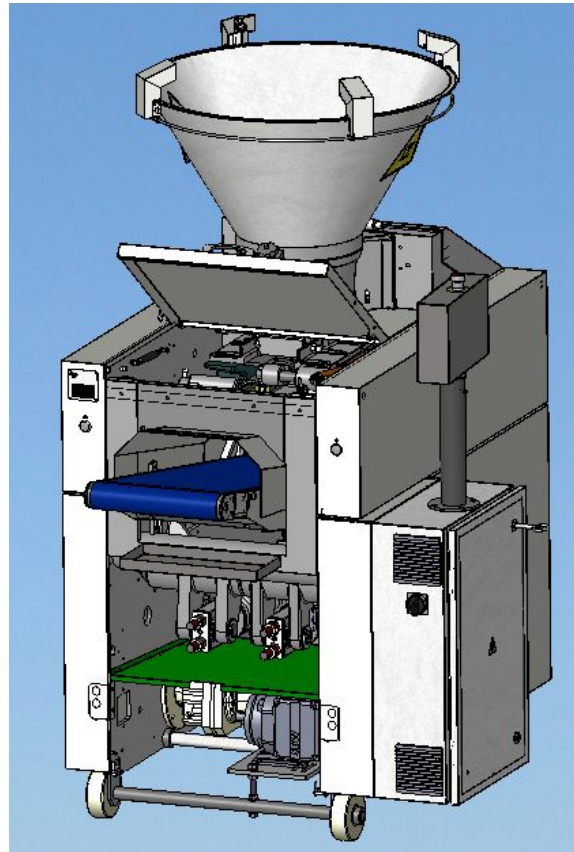
## Opvangplaat

- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Hef de achterplaat uit zijn vergrendeling.
- Reinig de opvangplaat.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.



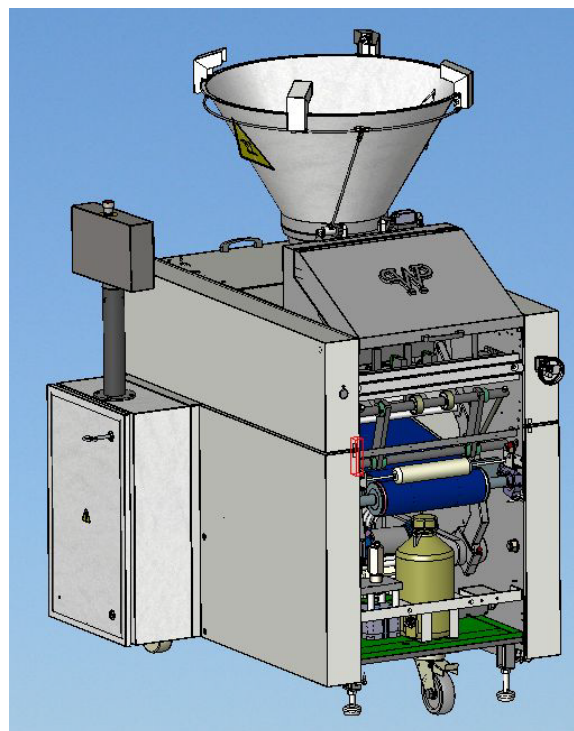
### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



## Lade

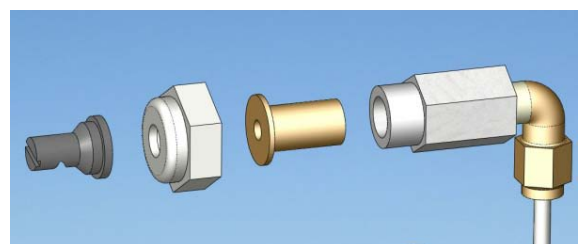
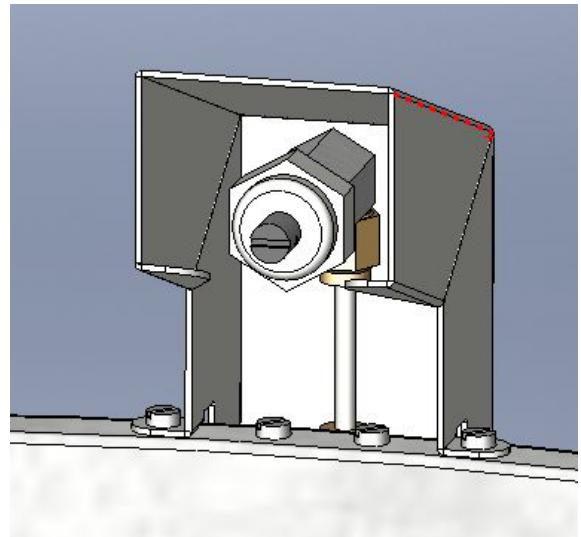
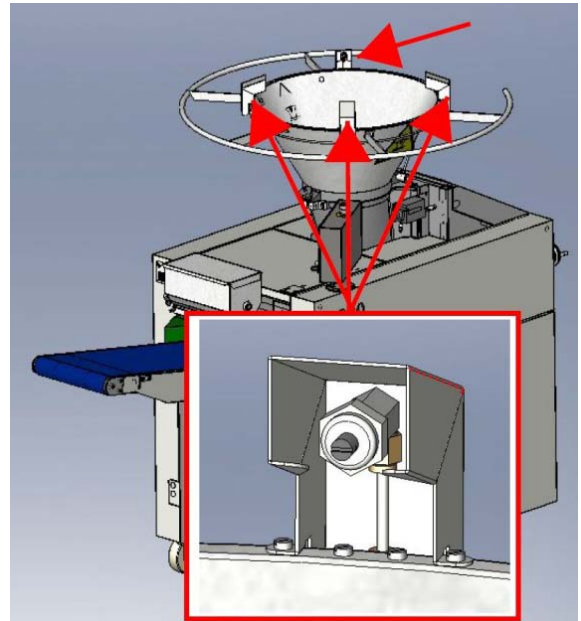
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.
- Trek de lade uit de machine.
- Reinig de lade.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.





## Trechtersmering (optie)

- Draai de moer van de sproeitip los.
- Reinig de sproeitip.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.



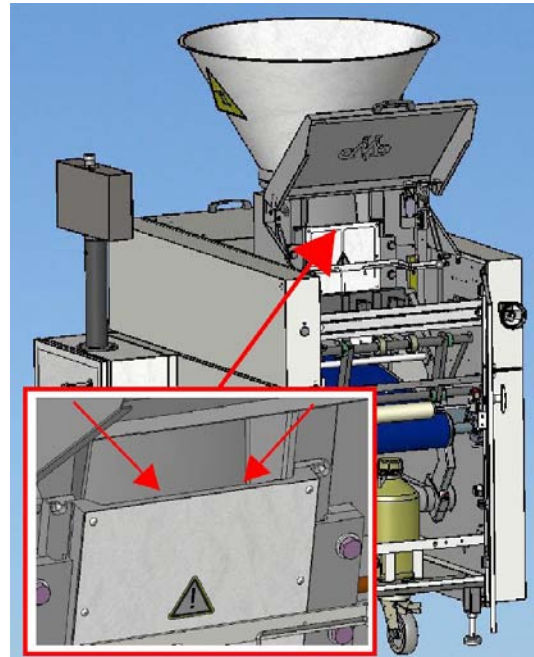
## Suikeroplossende olie



### Opmerking

Als de deegsoort meer dan 5% suiker bevat, is het raadzaam om een dopje suikeroplossende olie na elke charge in de smeergoot van de afweiger te gieten.

- Giet bij productiestart en daarna elke 8 uur en bij suikerrijke degen, zo vaak als nodig is, enkele cc's olie bovenop de achterschuif en zo nodig boven op het mes.



### Blad met veiligheidsgegevens volgens 91/155/EEG

datum van de druk: 07.12.2004

opnieuw bewerkt op: 07.12.2004

#### 1 Identificatie van de stof of het preparaat en de vennootschap onderneming

- Informatie over het produkt
- Handelsnaam: Klüberfluid UH1 6-10
- Artikelnummer: 086005
- Toepassing van de stof / van de bereiding Smeermiddel
- Fabrikant/leverancier:  
KLÜBER LUBRICATION MÜNCHEN KG  
Gelsenhausenerstrasse 7  
D-81379 München  
Tel.: 0049 (0) 897876-0  
Fax: 0049 (0) 897876-333  
Notfalnummer: 0049 (0) 897876-700
- Inlichtinggevende sector: Material Compliance Management

#### 2 Samenstelling en informatie over de bestanddelen

- Chemische karakterisering
- Beschrijving:  
olie op basis van polyalkyleenglykol  
Water
- Gevaarlijke inhoudstoffen: vervalt
- Aanvullende gegevens:  
De woordelijke inhoud van de opgegeven aanwijzingen inzake de mogelijke gevaren is te vinden in hoofdstuk 16.

#### 3 Identificatie van de gevaren

- Gevaaromschrijving: Vervalt.
- Speciale gevaaromschrijving voor mens en milieu:  
Het produkt moet geen markering krijgen op basis van het bereikingsproces van de "Algemene classificatie-richtlijn voor bereidingen in de EG", laatste editie.
- Classificatiesysteem:  
De Classificatie komt overeen met de actuele EG-lijsten, maar is aangevuld met gegevens uit de vakliteratuur en van de onderneming.

#### 4 Eerstehulpmaatregelen

- Na het inademen: Voor verse lucht zorgen.
- Na huidcontact: Voorzichtigheidshalve met water en zeep wassen.

(Vervolg op blz. 2)




# Onderhoud

## Inhoudsopgave



<b>Algemeen</b>	<b>68</b>
<b>Elektrisch schema</b>	<b>69</b>
<b>Onderhoudstabel</b>	<b>70</b>
<b>Beschrijving</b>	<b>72</b>
<b>Voluminator (V 300)</b>	<b>97</b>
<b>Storingen en oplossingen</b>	<b>98</b>
<b>Lijst van aanbevolen onderdelen</b>	<b>99</b>
<b>Het vervangen van onderdelen</b>	<b>100</b>


## Algemeen

### Personeel

	<p><b>Waarschuwing!</b> Laat de machine uitsluitend door hiertoe opgeleide vakmensen onderhouden. Tijdelijke werkkrachten en personen in opleiding mogen uitsluitend onder toezicht en verantwoording van vakmensen aan de machine werken.</p>
---	--

### Gebruikershandleiding

	<p><b>Waarschuwing!</b> Neem de veiligheidsaspecten zoals omschreven in hoofdstuk Veiligheid in acht.</p>
	<p><b>Zie hoofdstuk Veiligheid.</b></p>

	<p><b>Opmerking</b> Alle veiligheidsvoorzieningen moeten regelmatig op hun correcte werking worden gecontroleerd.</p>
---	---

### Bedrijfsurenteller

Uw machine is voorzien van een bedrijfsurenteller.

Deze bevindt zich in de schakelkast.

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



## Elektrisch schema

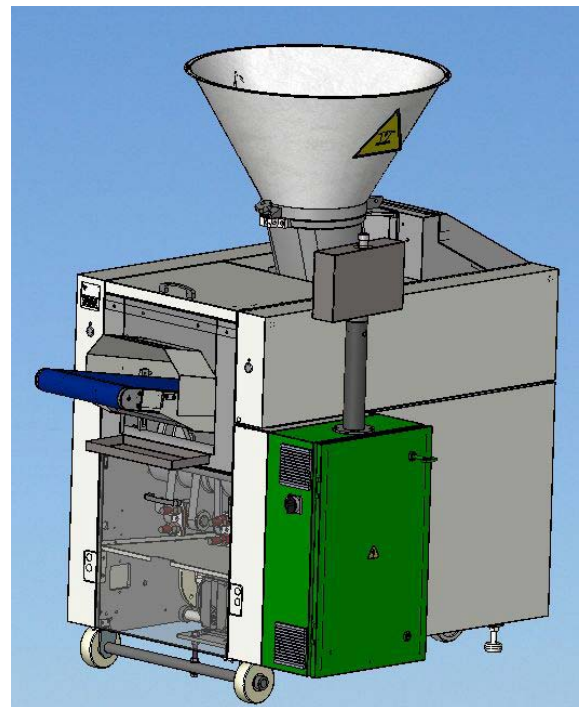
- Open de schakelkast.
- Elektrische schema's bevinden zich in de gebruikershandleiding en in de schakelkast.

Het nauwgezet uitvoeren van de onderhouds- en smeervoorschriften is absoluut noodzakelijk voor het goed functioneren van de machine.  
In dit handboek worden de tijdsintervallen gegeven voor onderhoud en smering. Deze zullen echter moeten worden aangepast aan de specifieke bedrijfsomstandigheden.



### Waarschuwing!

Vóóordat met onderhoudswerkzaamheden wordt begonnen, moet de machine energievrij (spanningsloos) worden gemaakt door middel van de hoofdschakelaar en / of stekker.



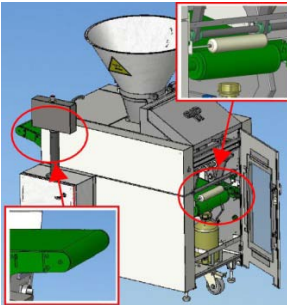
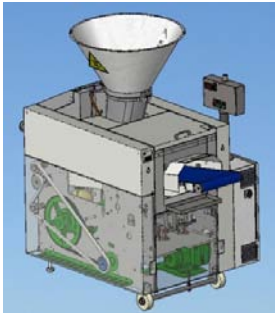
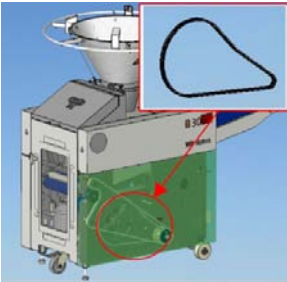
### Opmerking

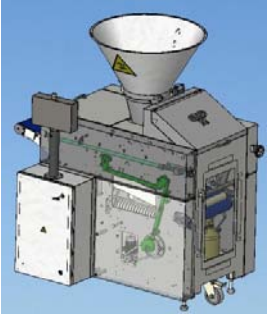
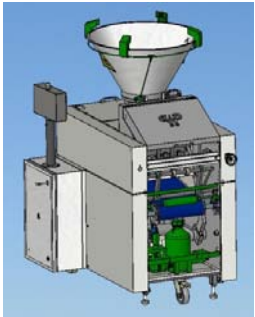
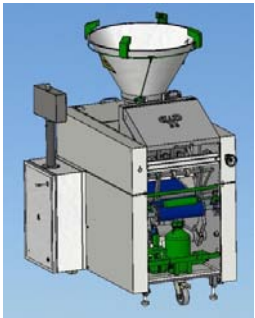
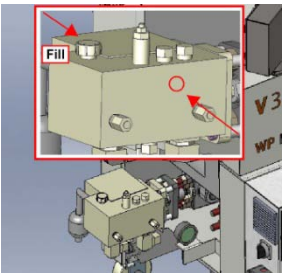
De toegepaste smeermiddelen moeten voldoen aan de wettelijke eisen voor de levensmiddelen-industrie!

## Onderhoudstabel



In dit hoofdstuk worden de tijdsintervallen van de werkzaamheden weergegeven. Deze zullen echter aangepast moeten worden aan de specifieke bedrijfsomstandigheden. Verdere toelichting van het betreffende onderwerp vindt u verderop in dit hoofdstuk.

ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	5000	
		50					<b>Transporteur</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spanning, loopricting</li> <li>• Vervangen</li> </ul>
		50					<b>Hoofdaandrijving</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spanning</li> <li>• V-snaar</li> </ul>
							<b>Aandrijfketting hoofdaandrijving</b>  <b>Vervangen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ketting</li> </ul>
		50					<b>Breekpen beveiliging</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breekpen</li> </ul> <b>Breekpen gebroken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breekpen vervangen</li> </ul>

ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	5000	
		50					<b>Afwerpklep</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positie</li> </ul>
		50					<b>Smeerunit</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olieniveau</li> <li>• Druppelpunten</li> <li>• Filterelement controleren / vervangen</li> <li>• Oliesoorten</li> </ul>
		50					<b>Trechtersmering</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sproeiers</li> </ul>
					2500		<b>Voluminator (V 300)</b>  <b>Controle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olieniveau</li> </ul>

## Beschrijving

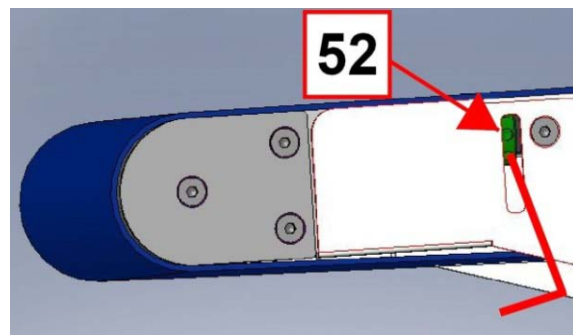
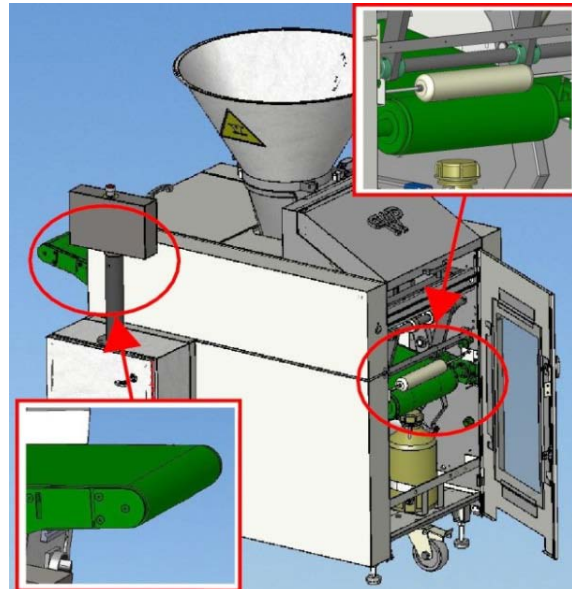
### Transporteur

- Bandspanning:  
Instellen met spanbouten [52].
- Bandsturing:  
Loopt de band teveel naar rechts, dan moet de spanning aan de linkerzijde worden verminderd of aan de rechterzijde worden verhoogd.
- ★ Dit verstellen dient langzaam en gelijkmatig te gebeuren, want de band heeft enige tijd nodig om zich te corrigeren.



#### Waarschuwing!

- Risico:  
Gevaar van beknelling.



#### Opmerking

Zie Documentatie toeleveranciers,  
Ammeraal.



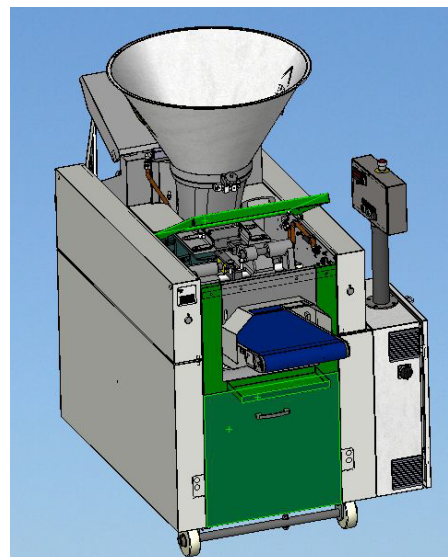
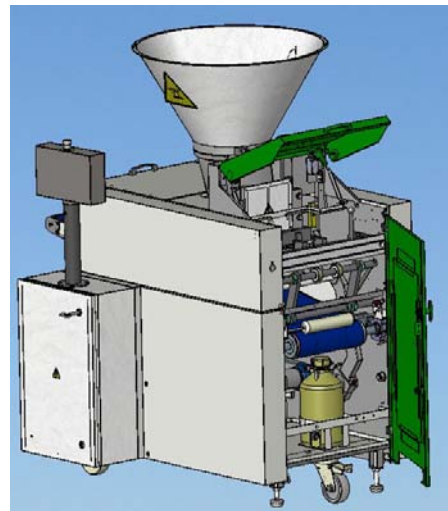
## Transportband vervangen



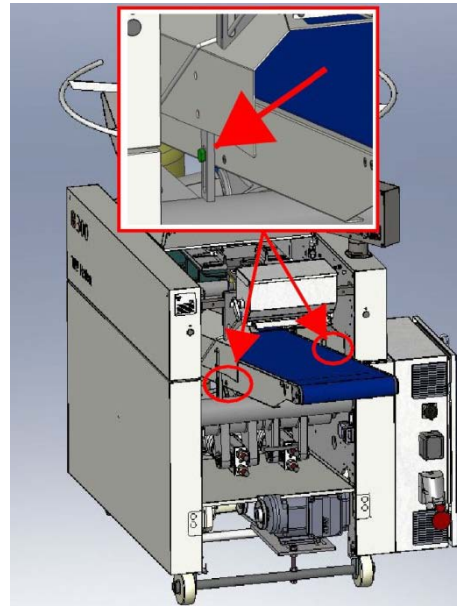
### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

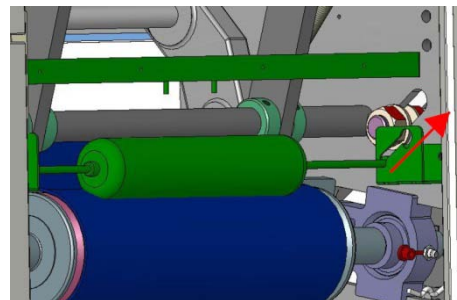
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.
- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Neem de achterplaat onder uit de machine.
- Demonteer de afschermkap onder de transporteur aan de bovenzijde.
- Hef de afschermkap onder de transporteur uit zijn vergrendeling.
- Demonteer de beplating links- en rechtsonder.



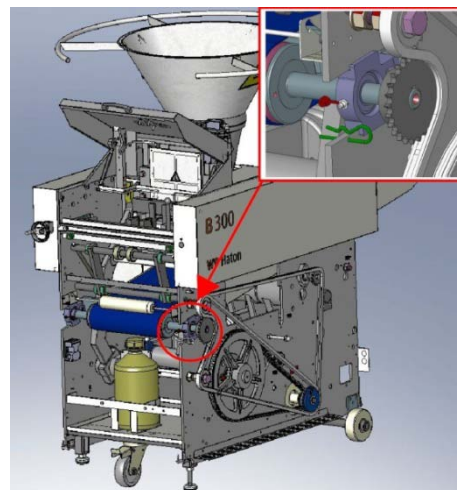
- Demonteer de transporteur aan de achterzijde van de machine, links en rechts.



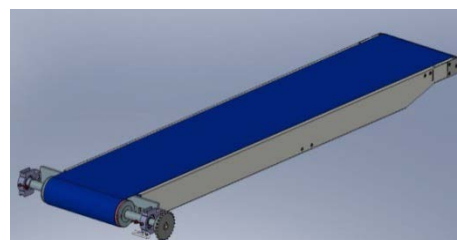
- Demonteer de smererol.



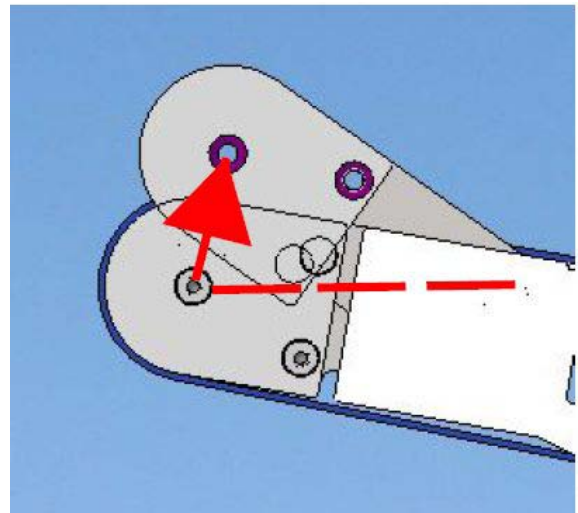
- Demonteer de haarspeldveer.



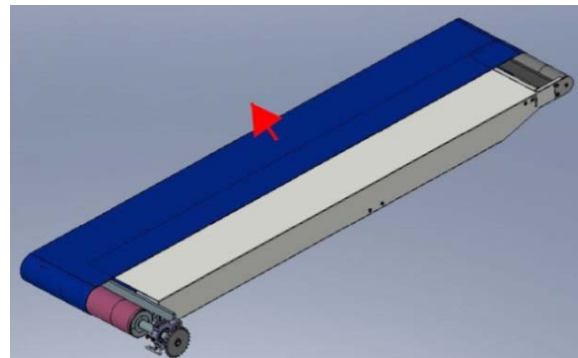
- Schuif de transporteur naar voren uit de machine.



- Ontspan de transportband door het spanstation omhoog te draaien



- Schuif de transportband van de transporteur af.
- Vervang de transportband.



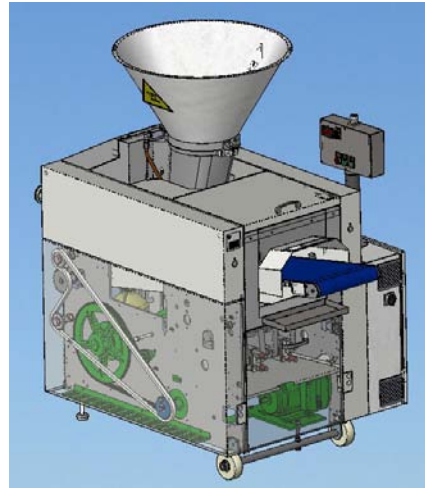
- Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

## Hoofdaandrijving

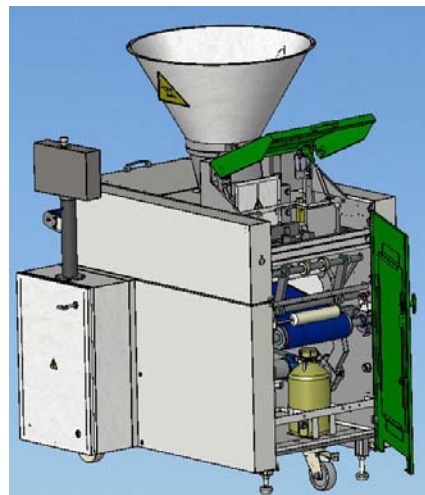


### Waarschuwing!

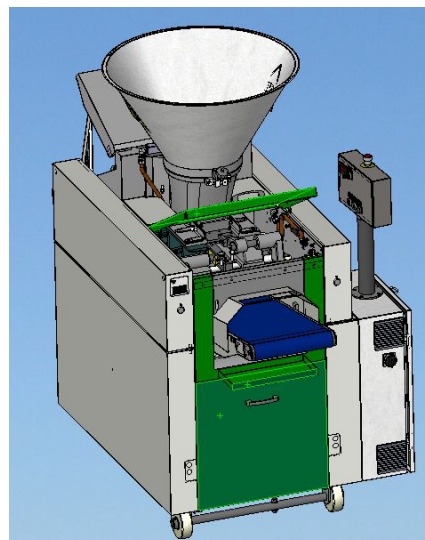
- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



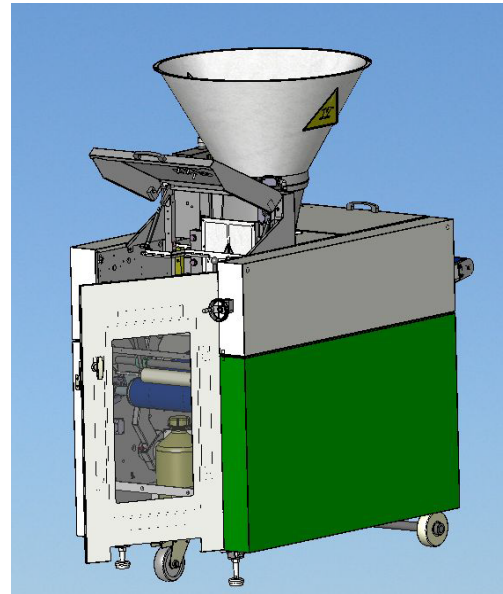
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



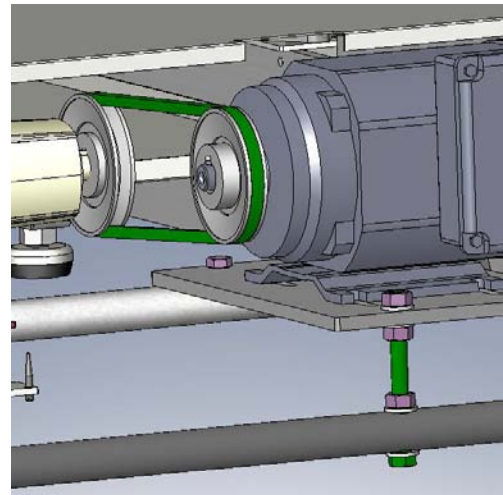
- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Open de afschermkap onder de transporteur.



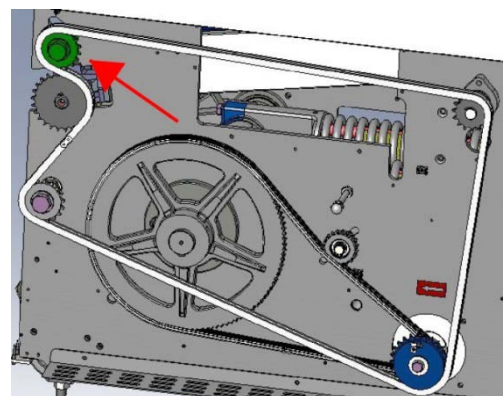
- Demonteer de beplating rechtsonder.



- Controleer de spanning van de V-snaar.
  - Indien nodig, span de snaar aan door middel van het indraaien van de bout.



- Controleer de spanning van de aandrijfketting.
  - Indien nodig, span de ketting door middel van de kettingspanner linksboven.



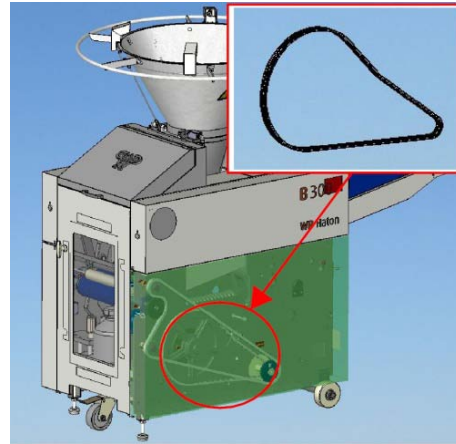
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.

## Aandrijfketting hoofdaandrijving vervangen

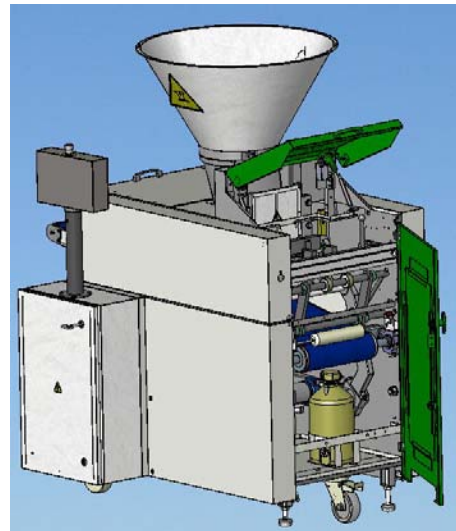


### Waarschuwing!

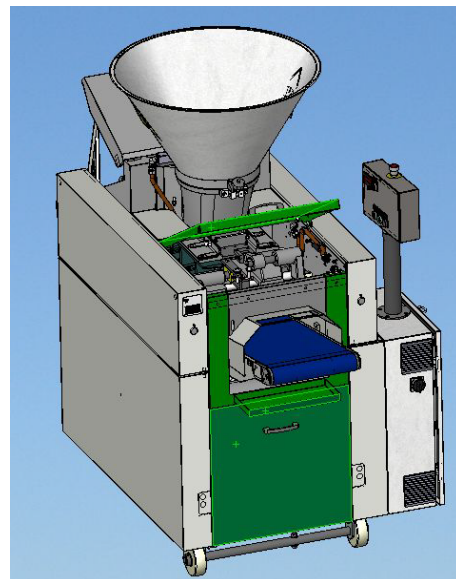
- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



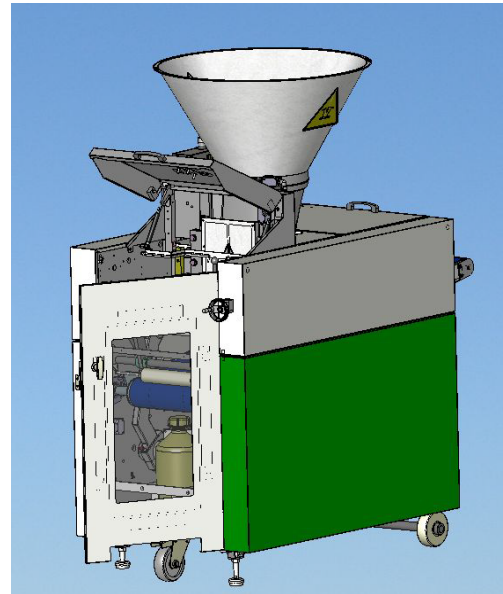
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



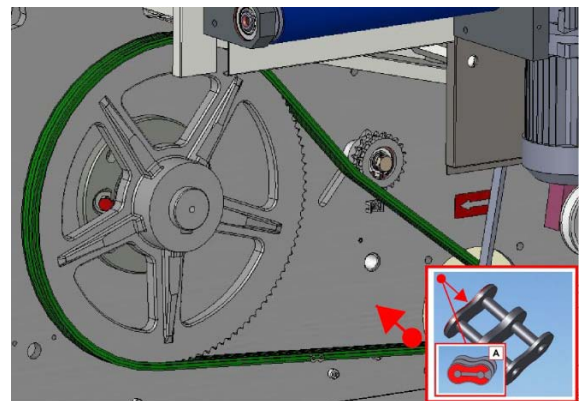
- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Open de afschermkap onder de transporteur.



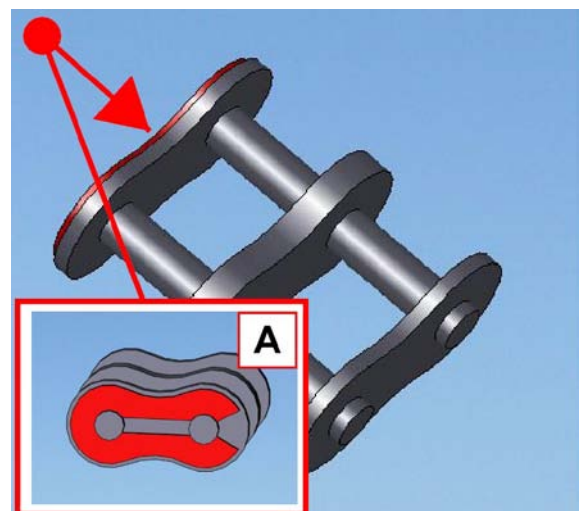
- Demonteer de beplating rechtsonder.



- Demonteer de ketting door middel van het wegnemen van de borgclip [A] aan de binnenzijde van de ketting.
- Vervang de ketting.



- Monteer de sluitschakel met de borgclip [A] in de ketting met de borgclip aan de framezijde van de ketting.



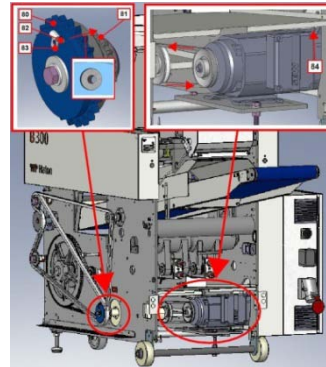
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.

## Breekpenbeveiliging

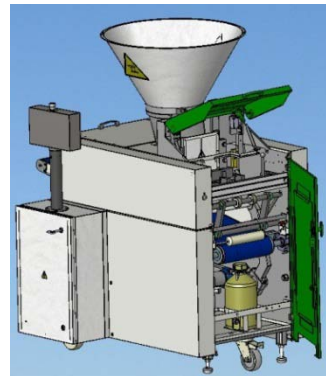


### Waarschuwing!

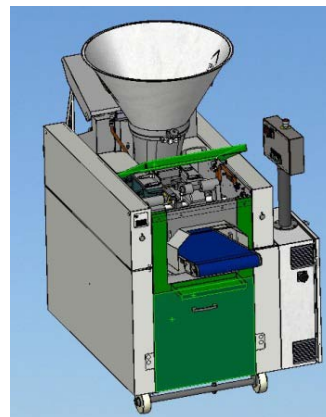
- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



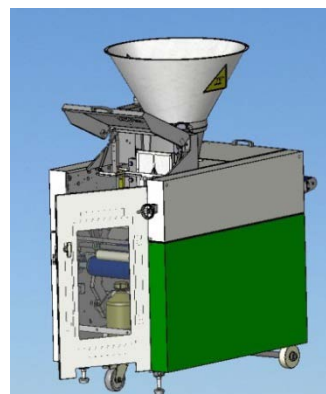
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Open de afschermkap onder de transporteur.
- Schroef de achterplaat onder de transporteur los en neem deze uit de machine.



- Demonteer de beplating rechtsonder.
- Controleer de breekpen.





## Breekpenbreuk

Door breekpenbreuk wordt de machineaandrijving [81] gescheiden van de hoofdaandrijving [80]. De machine stopt, de hoofdaandrijving blijft doorlopen. Ernstige machineschade kan hiermee voorkomen worden.

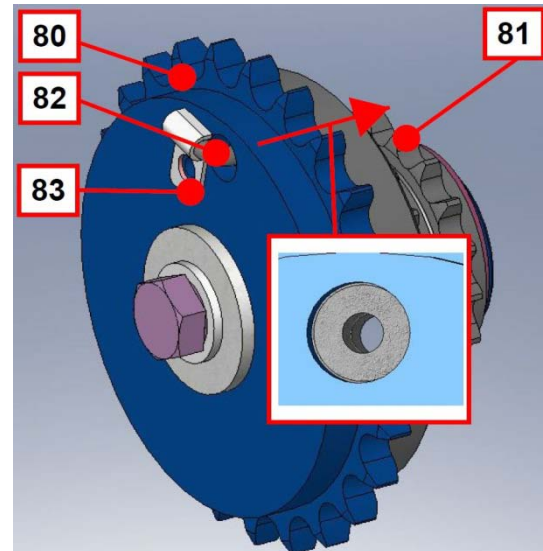
De breekpen kan breken als de machine blokkeert door o.a.:

- Foutief gemonteerde delen na reiniging.
- Grendels die niet juist geplaatst zijn.
- Vreemd voorwerp in deeg.
- Steentjes in krentendeeg.
- Gebrekkige smering.
- Verkeerde olie.
- Te late reiniging.
- Restdeeg in deelunit laten uitdrogen.
- De breekpen breekt als de machine plotseling blokkeert tijdens het lopen.
- Bij het starten van een geblokkeerde machine breekt de pen niet. De machine komt niet op gang en de thermische motorbeveiliging schakelt de motor uit.



### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**



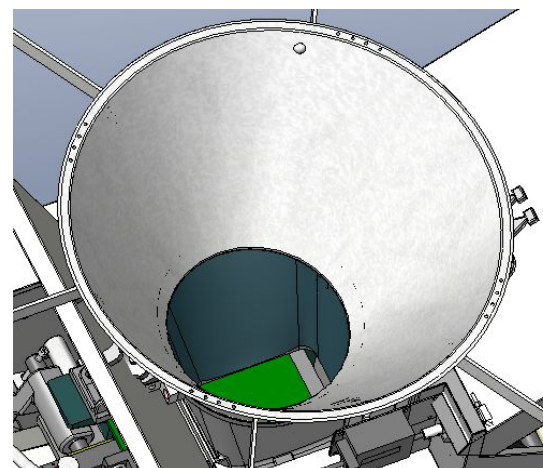
## Wat te doen bij penbreuk?

- Schakel de machine uit.
- Trek stekker uit het stopcontact.
- Haal het deeg uit de trechter en trechterbak.
- Kijk of het mes open staat, zo niet, wees dan voorzichtig.



### Waarschuwing!

Vóórdát met onderhoudswerkzaamheden wordt begonnen, moet de machine energievrij (spanningsloos) worden gemaakt door middel van de hoofdschakelaar en / of stekker.

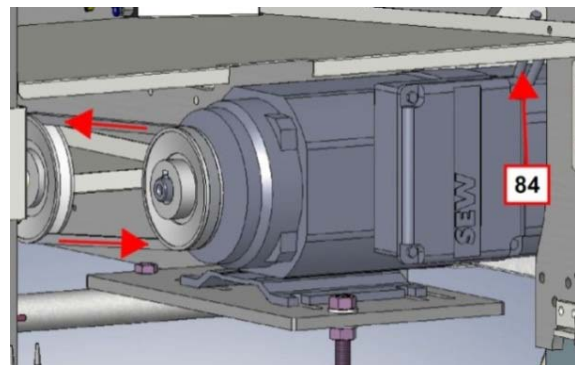
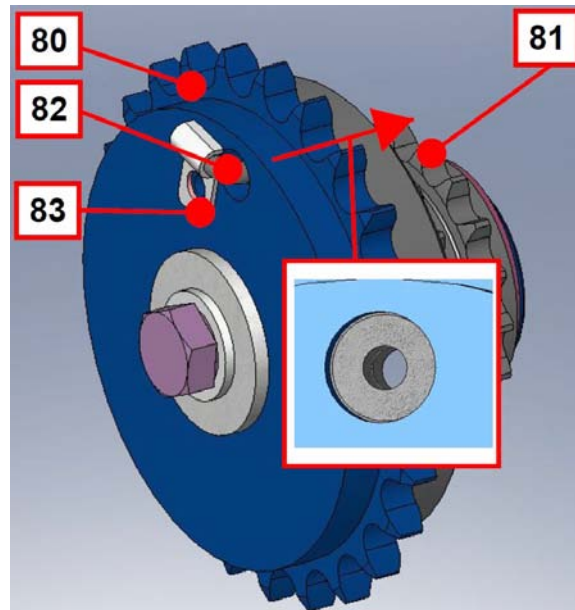


- Demonteer de vergrendelbeugel [83] van de breekpenbeveiliging.
- Haal het stuk breekpen [82] uit het kettingwiel [80].
- Druk de handrem hefboom [84] van de motor naar buiten en verdraai de V-snaar in de aangegeven richting.
- Is de achterschuif geblokkeerd, dan de machine tegengesteld aan de normale draairichting rond draaien. De machine mag in beide richtingen gedraaid worden.
- Draai het gat van aandrijfkettingwiel [80] tegenover het gat van het kettingwiel [81] van de machine aandrijving.
- Vergrendel de rem weer door de hefboom [84] los te laten.
- Tik het restdeel van de breekpen uit het kettingwiel [81].
- Monteer de nieuwe breekpen.
- Monteer de vergrendelbeugel [83] over de breekpen [82].



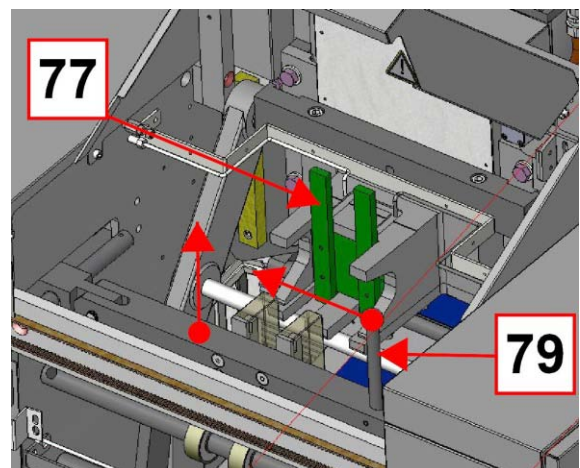
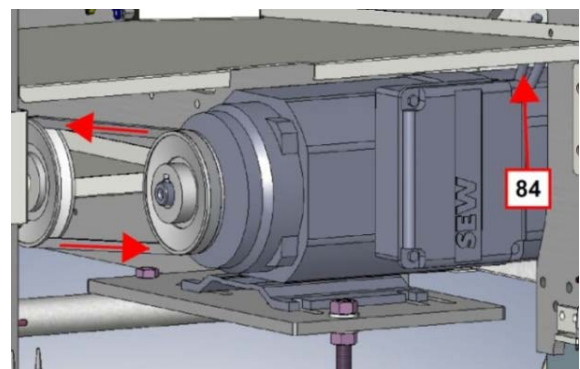
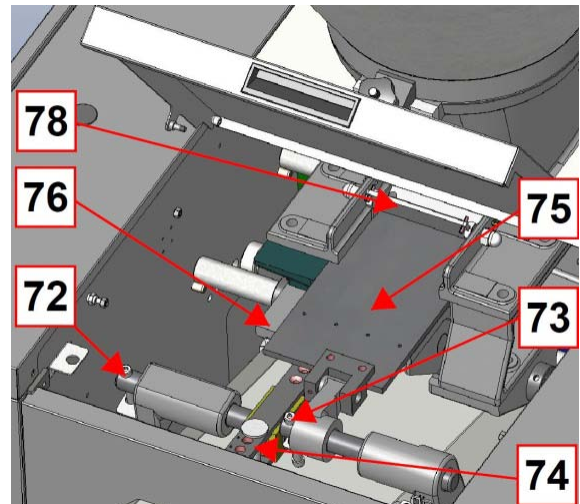
### **Waarschuwing!**

Demonteer nog geen onderdelen. Bij gesloten mes kunnen mes, hoofdzuiger, meetzuiger en hefboomen onder spanning staan (door de samengedrukte veren in de veerdrijfstangen) en plotseling losschieten.



## Controle op beschadigingen

- Neem schrapermes [78] uit zijn geleiding.
- Neem de arm [74] van de hoofdzuiger in de hand en ontgrendel de pen [72].
- Leg de arm [74] op de afschermkap van de transporteur.
- Ontgrendel de pen [73], hierdoor kan men het mes [75] uit de machine schuiven.
- Leg het mes [75] weg zonder het te beschadigen.
- Haal de hoofdzuiger [75] uit de machine.
- Verwijder het resterende deeg en een eventueel vreemd voorwerp.
- Machine met de hand doordraaien tot achterschuif boven staat.
- Trek pal [79] naar rechts, en draai de gewichtsbalk naar links omhoog.
- Schuif de meetzuiger [77] uit de machine.
- Onderzoek mes, hoofdzuiger, meetzuiger, inwendige van aanzuigkamer, meetkamer en verticale vlakken van aanzuigkamer en achterschuif op beschadigingen.
- Eventuele beschadigingen moeten worden hersteld.
- Roep eventueel de hulp in van een vakman of onze servicedienst.
- Controleer de smering.
- Monteer de onderdelen weer in omgekeerde volgorde.
- Als alles in orde bevonden is, kan de productie hervat worden.



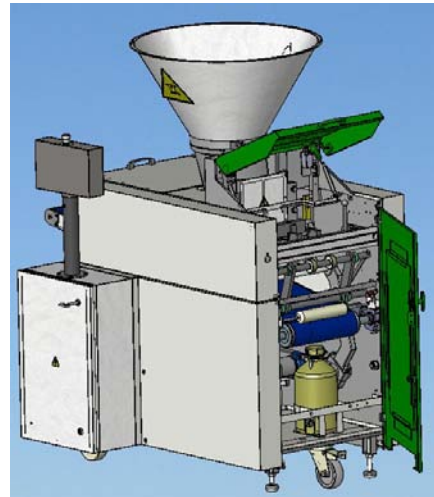
## Afwerpklep (mechanisch)



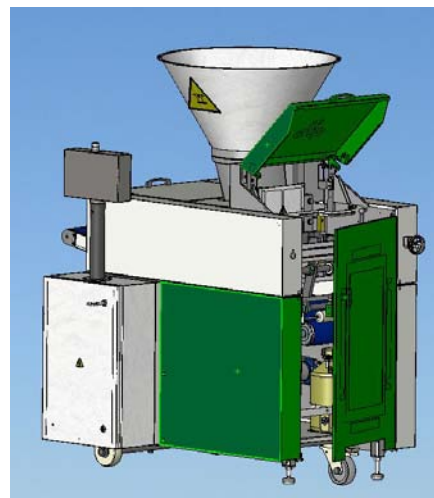
**Waarschuwing!**

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

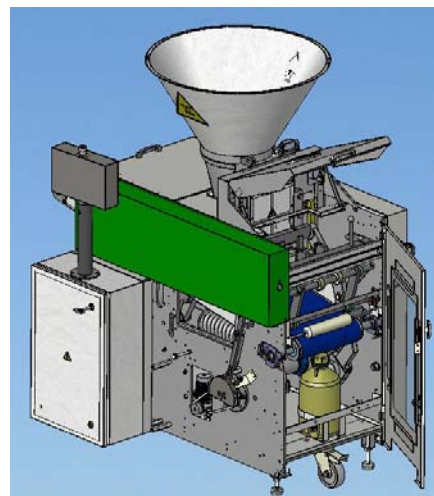
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



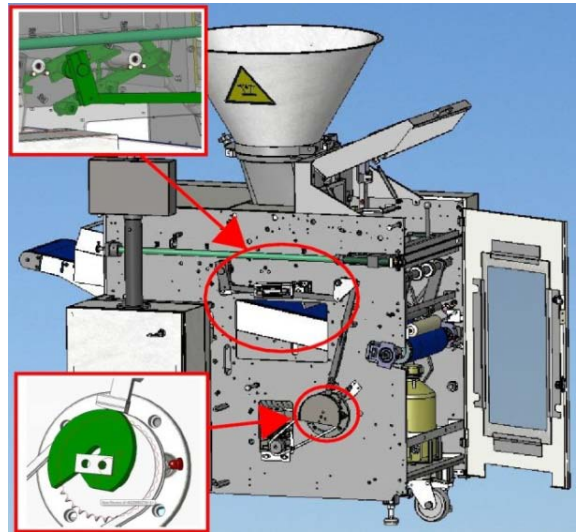
- Demonteer de beplating linksonder.



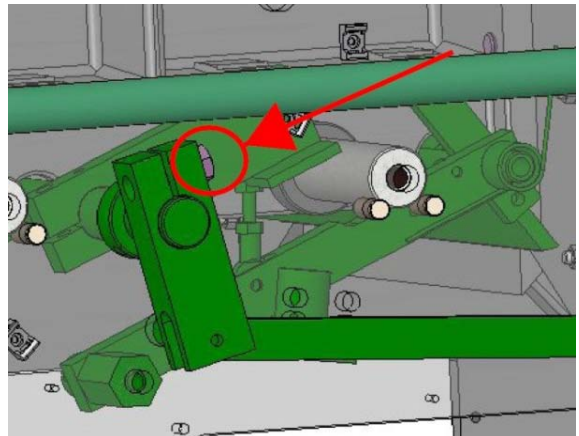
- Demonteer de beplating linksboven.



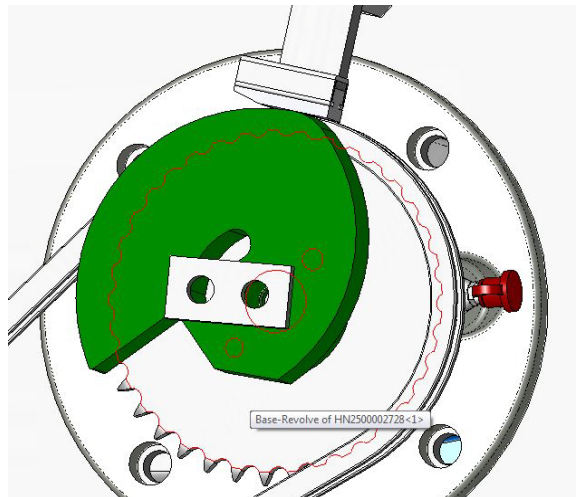
- Stel de afwerpklep opnieuw af.



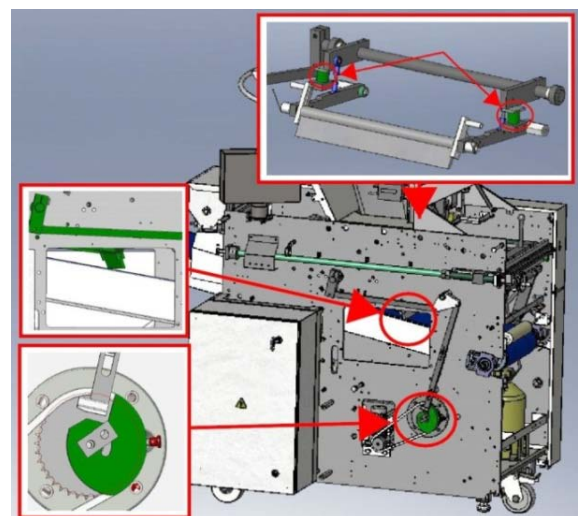
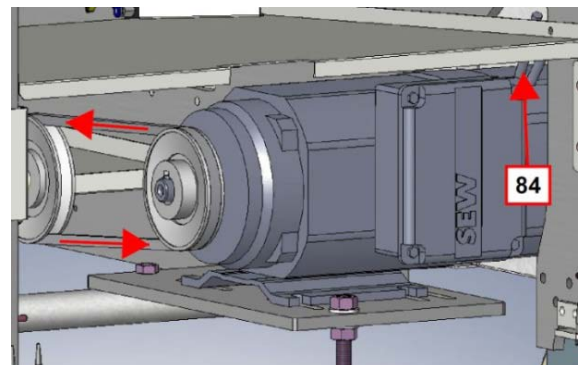
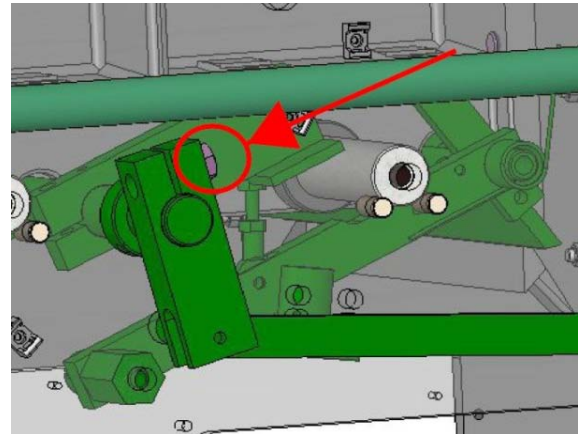
- Draai de klemhefboom los.



- Stel het voetstuk van de schraperhefboom af op het bovenste punt van de excentriekschijf.



- Druk de schraper aan de binnenzijde geheel omhoog in de hoogste stand.
- Draai de klemhefboom vast.
- Draai de machine met de hand verder tot het moment dat de hefboom met voetstuk over het hoogste punt van het excentriek heen is en in de uitsparing terug valt.
- Het voetstuk mag niet op de uitsparing zelf terecht komen, maar moet aan de binnenzijde van de machine op zijn buffers (links en rechts) terecht komen.
- Monteer onderdelen in omgekeerde volgorde.



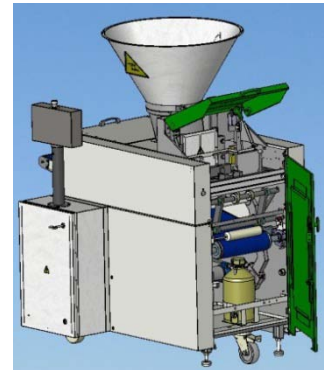
## Afwerpklep (pneumatisch)



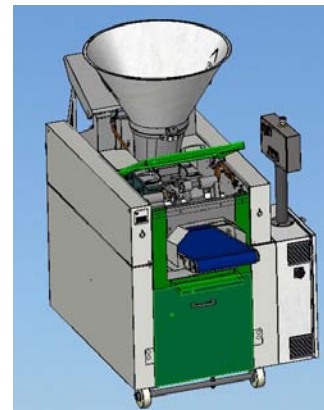
### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

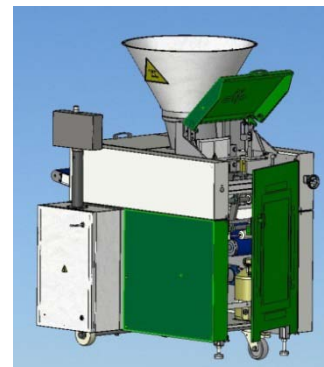
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



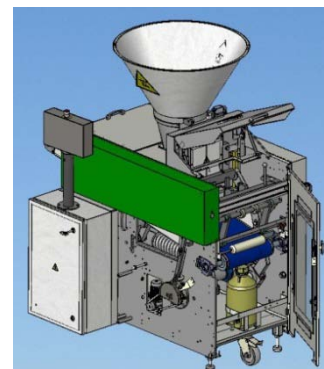
- Hef de afschermkap onder de transporteur uit zijn vergrendeling.



- Demonteer de beplating linksonder.



- Demonteer de beplating linksboven.

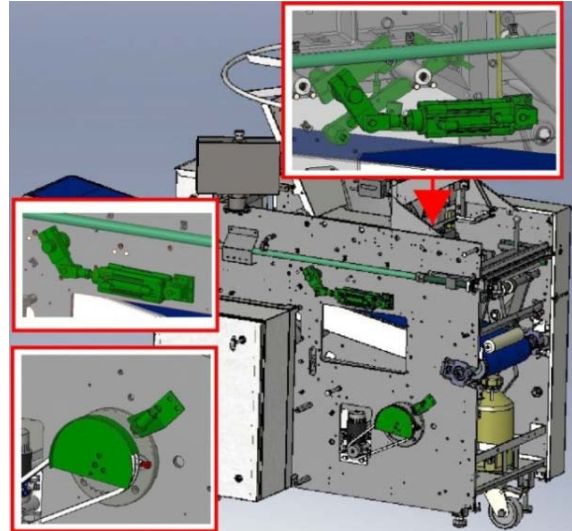




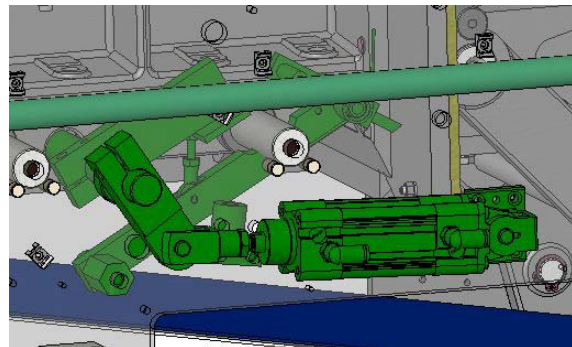
**Waarschuwing!**

- **Risico:  
Gevaar van beknelling.**

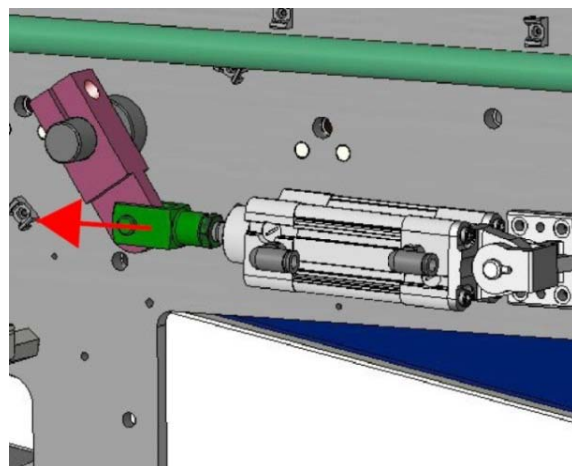
- Ontkoppel de perslucht van de machine.



- Druk de schraper aan de binnenzijde geheel omhoog in de hoogste stand.
- Draai de klemhefboom vast.



- Ontkoppel de cilinder van de hefboom.
- Draai de gaffel een omwenteling terug, zodat de schraper niet geheel in de bovenste stand tegen de unit aan komt.





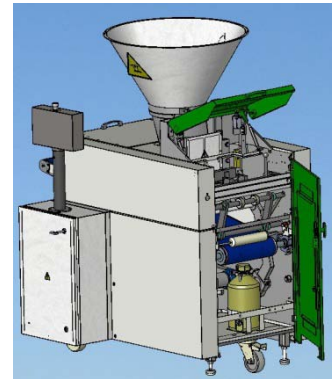
## Smering unit



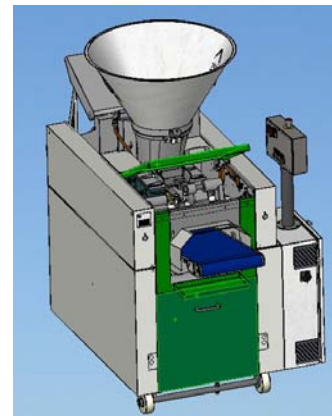
### Waarschuwing!

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

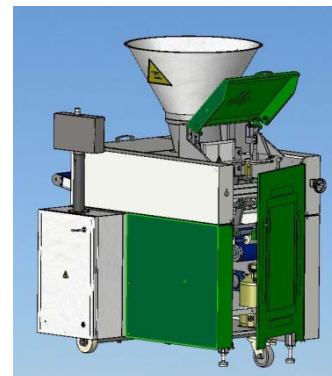
- Open de bovenklep aan voorzijde.
- Open de deur aan voorzijde.



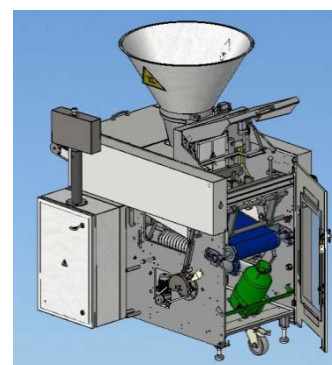
- Hef de afschermkap onder de transporteur uit zijn vergrendeling.



- Demonteer de beplating linksonder.



- Vul de tank in de gekantelde positie.

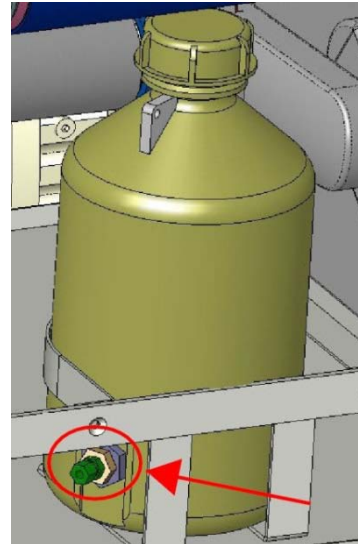




**Waarschuwing!**

- **Risico:**  
**Gevaar van beknelling.**

- Draai de afvoerleiding uit de tank en til de tank uit zijn houder om de tank schoon te maken.



## Hogedrukpomp

De smering van het deegverdeelsysteem geschiedt automatisch door een hogedrukpomp.

De olie wordt door de pomp uit het oliereservoir naar 6,8 of 12 smeerpunten getransporteerd.

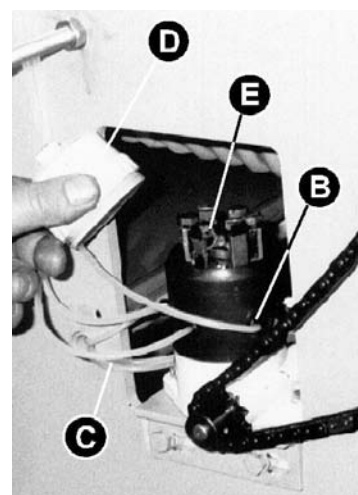
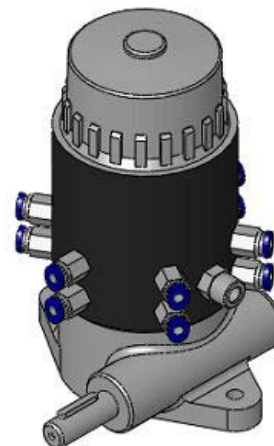
Het oliereservoir bevindt zich rechtsachter, achter de deur in de machine.

Vóór de inbedrijfstelling moet het oliepeil worden gecontroleerd en, indien nodig, met speciale olie worden bijgevuld.

Vanuit de oliepomp [B] komt de olie via zes leidingen [C] terecht bij de afzonderlijke smeerpunten.

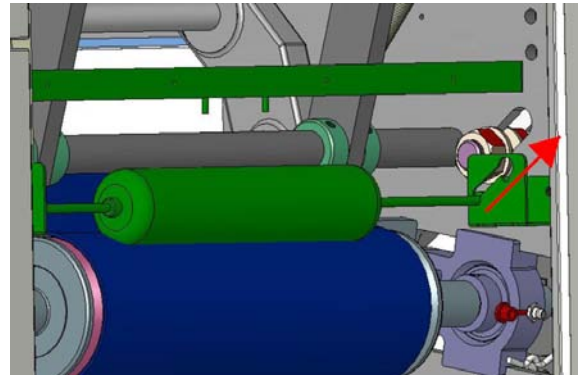
Regelen van de hoeveelheid olie voor de afzonderlijke smeerpunten:

- Deksel [D] afschroeven van de oliepomp.
- De oliedosering kan met de stelschroef [E] worden ingesteld.
- Meer olie: schroef draaien in klokrichting.
- Minder olie: schroef draaien tegen de klokrichting.



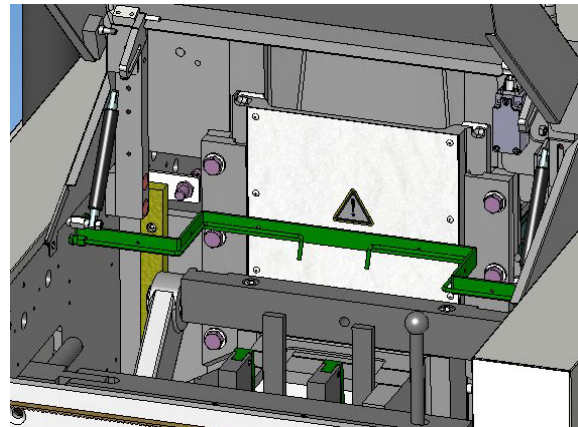
### Bandsmering

De machine is al dan niet uitgerust met bandbeoelieing om deegaankleving op de band te voorkomen. Er is dan aan het begin van de band een olieverdeelrol aangebracht, waarop de twee olieleidingen olie druppelen.



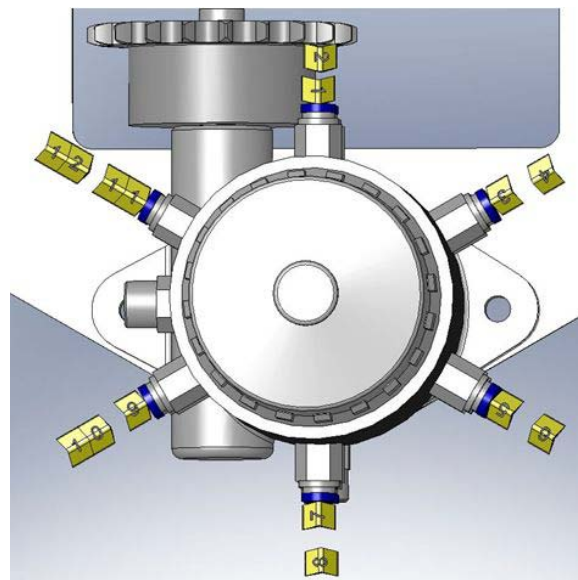
### Druppelsmering meetzuiger

De machine is al dan niet uitgerust met druppelsmering op de meetzuiger.



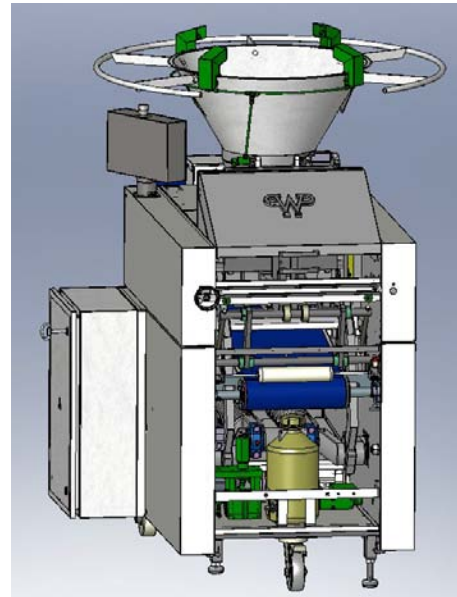
### Hogedrukpomp

Nr	Smeerpunt
1	Kamerwand
2	Kamerwand
3	Mes
4	Mes
5	Achterschuif
6	Achterschuif
7	Transportband
8	Transportband
9	Meetzuiger
10	Meetzuiger
11	Afwerpklep
12	Afwerpklep



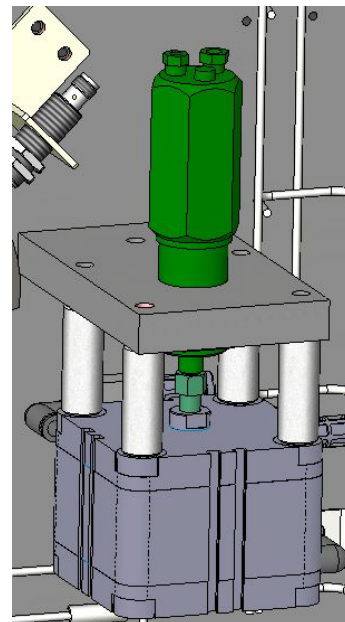
## Trechtersmering (optie)

De machine kan uitgevoerd worden met een trechtersmering. De trechtersmering wordt aangestuurd door een pneumatische pomp.



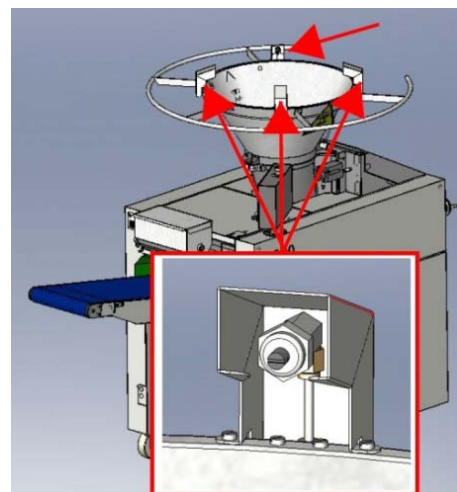
## Pneumatisch pomp

Nr	Smeerpunt
----	Trechter



## Sproeiers

- Controleer de sproeiers op hun werking.



## Aanbevolen oliesoorten

### Plantaardige olie:

Gebruik alleen plantaardige oliën die:

- Een lange standtijd hebben, niet snel verouderen.
- Geen residuen bevatten die snel filters en leidingen kunnen verstopen.
- Geen uithardende bestanddelen bevatten die filters en leidingen kunnen verstopen.
- Geen of minimale hoeveelheden uithardende bestanddelen bevatten die op de omgeving een harslaag achterlaten.
- Waaraan geen anti-oxydanten zijn toegevoegd, tenzij die voor levensmiddelen zijn toegestaan.



## FINATUROL D

**Produkt informatie**

**Smeermiddel voor de voedingsmiddelenindustrie**

**Omschrijving**

FINATUROL D is een hoogwaardig smeermiddel voor de voedingsmiddelenindustrie.

FINATUROL D is speciaal ontwikkeld voor deegverwerkende machines en slijmachines voor roggebrood.

FINATUROL D is gebaseerd op hoog geïnfineerde plantaardige oliën, natuurlijke anti-oxydanten en vervulstoffen.

**Eigenschappen**

- FINATUROL D biedt optimale weerstand tegen oxidatie waardoor slijtage wordt voorkomen en de machine, ook na een lange bedrijfstijd, vrij van klevende elementen blijft.
- FINATUROL D is 100% plantaardig.
- Biedt goede bevochtigende eigenschappen en heeft uitstekend opsmearvermogen. Deze eigenschappen maken FINATUROL D de ideale keuze voor slijmachines voor roggebrood.
- voorkomt aanhechting van deeg op machine-onderdelen.

**Toepassingen**

- Smering van deegverwerkende machines en slijmachines voor roggebrood.
- Als toevoeging ter voorkoming van aanhechting van deeg aan de frezers.

**Karakteristieken**

METHODE	KENMERKEN	FINATUROL D
Viscositeit	viscositeit	uitgezet
ASTM D 4082	Dichtheid bij 20°C, kg/m <sup>3</sup>	818
ASTM D 445	Viscositeit bij 100°C, mm <sup>2</sup> /s	80,7
ASTM D 445	Viscositeit bij 40°C, mm <sup>2</sup> /s	26,4
ASTM D 594	Zuurgetal, mg KOH/g	0,3
IPSA	oxidatie	73
ASTM D 50	smeltpunt, °C	300

Weggeven: vooraf te controleren met een ongevoeligheidsanalyse en de plaats van de olie te bevestigen.




Fina Nederland B.V.  
 Nieuwe Havenstraat 2  
 2232 AD Hoorn NV  
 Tel: 075 2189480  
 Fax: 075 3071107

Extra aandacht bij toepassing plantaardige olie:

- ★ Besteed aandacht aan de punten genoemd in vorige alinea.
- ★ Controleer, reinig en/of vervang filters tijdig.
- ★ Controleer oliereservoirs.
- ★ Reinig reservoirs regelmatig. Oude olie werkt als verouderingskatalisator.
- ★ Houdt door regelmatige reiniging de machine(s) vrij van een uithardende harslaag.
- ★ Bewaar de plantaardige olie op een koele plaats.
- ★ Sla geen te grote voorraad in, houdt rekening met de standtijd van de betreffende olie.
- ★ Bij bulkopslag containers reinigen voor opnieuw gevuld wordt.



**Waarschuwing!**

Gebruik te allen tijde zuivere, niet vervuilde olie die vrij van hars is. Gebruik **nooit** reeds gebruikte olie.

B03-R\_nl\_2014.docx

93

## Plantaardige olie:

Onderstaande lijst geeft plantaardige oliesoorten, waarvan wij weten dat deze geschikt zijn; echter kunnen wij niet instaan voor de kwaliteit in de "wereld".

- Vraag steeds specificaties aan de fabrikant.
- Neem een proef over een langere periode.
- Volg ook de richtlijnen van de oliefabrikant op.

FABRIKAAT, TYPE	VISCOSITEIT				JOOD-GETAL
	E/50°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 50°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 40°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 20°C	
Zeelandia, Ovam 25	3,4	25,0	37	66	ca. 110
Zeelandia, Ovam 40	4	33	44	89	ca. 80
Dubör SG Öl				70	ca. 105
Dubör SG Öl-S				63	ca. 85
Fina Naturol K2			35,2	80	ca. 115
Finaturol D			36,4	82,7	73
Sonneveld Division 5 (Industrieel)				75	ca. 113
Sonneveld Division 10				75	ca. 113
Sonneveld Division 30 (Ambachtelijk)				75	ca. 103
Bakels Dovidol				109	ca. 126

### Minerale olie:

Gebruik alleen de voor consumptie geschikte speciale olie: witte medicinale paraffine olie met een viscositeit van ca. 5,5 E bij 50°C (41,2 mm<sup>2</sup>/s bij 50°C - 69 mm<sup>2</sup>/s bij 40°C). De meest toepasbare oliesoorten zijn in onderstaande tabel samengevoegd:

FABRIKAAT, TYPE	VISCOSITEIT			
	E BIJ 50°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 50°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 40°C	MM <sup>2</sup> /S BIJ 20°C
Zeelandia, Ovam 1500	5,4	40,4	67	236
Lubriplate FMO-1700-AW				95



#### **Waarschuwing!**

Wordt door de overheid uitsluitend het gebruik van plantaardige olie voorgeschreven, dan bent U verplicht deze te gebruiken.

## Suikeroplossende olie

De mogelijkheid bestaat steeds dat door deegafzettingen de machine zwaar gaat lopen c.q. gaat schokken.

Speciaal bij nieuwe machines en bij het verwerken van suikerhoudende en gevulde deegsoorten, bevelen wij daarom het gebruik van een suikeroplossende olie aan.

Aanbevolen suikeroplossende olie:

**Klüberfluid UH1-6-10** (Toelating USDA-H1).

Deze olie heeft zeer goede oplossende eigenschappen. Wij schrijven hem daarom voor dagelijkse toepassing voor.

Giet bij productiestart en daarna elke 8 uur en bij suikerrijke degen, zo vaak als nodig is, enkele cc's olie bovenop de achterschuif en zo nodig boven op het mes.



### Blad met veiligheidsgegevens volgens 91/155/EEG

datum van de druk: 07.12.2004

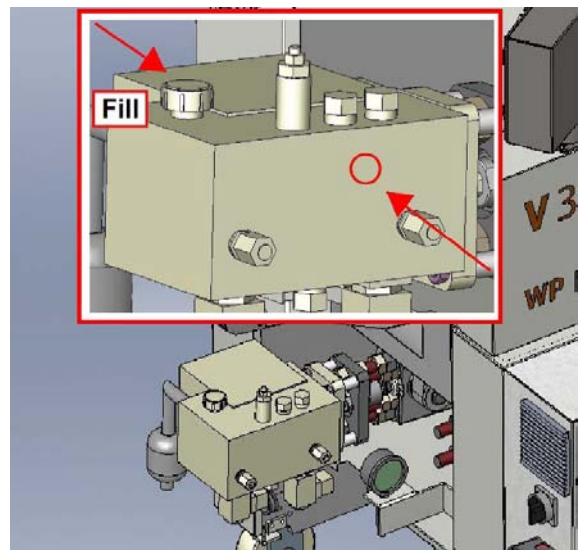
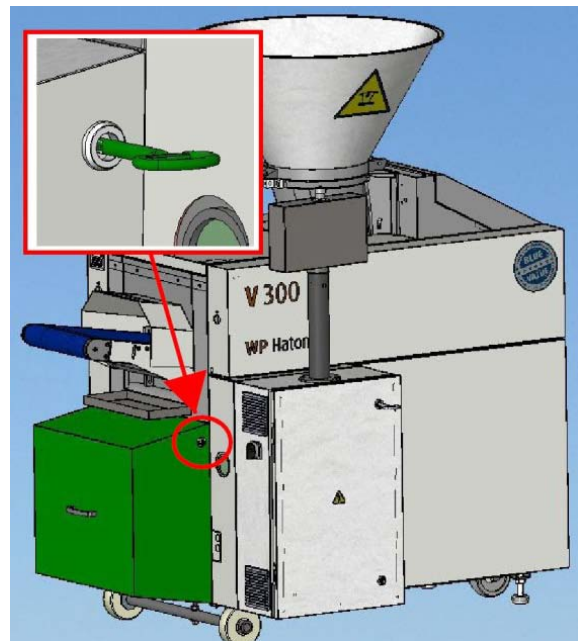
opnieuw bewerkt op: 07.12.2004

<p><b>1 Identificatie van de stof of het preparaat en de vennootschap/onderneming</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informatie over het product</li> <li>- Handelsnaam: Klüberfluid UH1 6-10</li> <li>- Artikelnummer: 086005</li> <li>- Toepassing van de stof / van de bereiding Smeermiddel</li> <li>- Fabrikant/leverancier: KLÜBER LUBRICATION MÜNCHEN KG Geisenhauserstrasse 7 D-81379 München Tel.: 0049 (0) 897876-0 Fax: 0049 (0) 897876-333 Notfallauskunft: 0049 (0) 897876-700</li> <li>- Inlichtinggegevende sector: Material Compliance Management</li> </ul>
<p><b>2 Samenstelling en informatie over de bestanddelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chemische karakterisering</li> <li>- Beschrijving: olie op basis van polyalkyleenglykol Water</li> <li>- Gevaarlijke inhoudstoffen: vervalt</li> <li>- Aanvullende gegevens: De woordelijke inhoud van de opgegeven aanwijzingen inzake de mogelijke gevaren is te vinden in hoofdstuk 16.</li> </ul>
<p><b>3 Identificatie van de gevaren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gevaarschrijving: Vervalt.</li> <li>- Speciale gevaarschrijving voor mens en milieu: Het product moet geen markering krijgen op basis van het berekeningsproces van de "Algemene classificatie-richtlijn voor bereidingen in de EG", laatste editie.</li> <li>- Classificatie systeem: De Classificatie komt overeen met de actuele EG-lijsten, maar is aangevuld met gegevens uit de vakliteratuur en van de onderneming.</li> </ul>
<p><b>4 Eerstehulpmaatregelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Na het inademen: Voor verse lucht zorgen.</li> <li>- Na huidcontact: Voorzichtigheidshalve met water en zeep wassen.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Vervolg op blz. 2)</p>



## Voluminator (V 300)

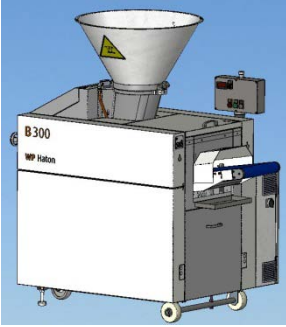
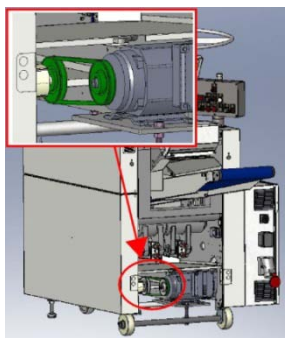
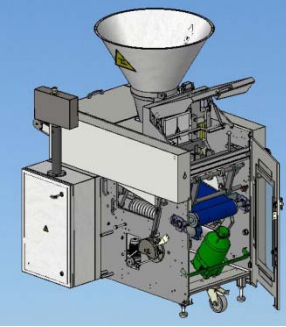
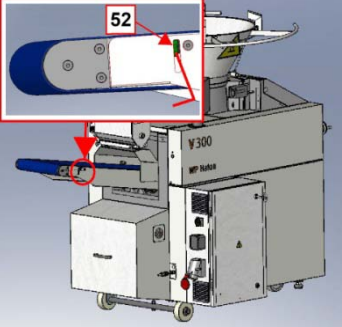
- Open de achterkap aan onderzijde:
  - Druk met behulp van de sleutel het slot naar binnen.
  - Draai de sleutel naar u toe.
  - Doe dit zowel links als rechts.
  - Neem de achterkap van de machine.
- Controleer het oliepeil in het peilglas.
- Vul indien nodig bij.
- Zorg ervoor dat er zich geen deeg in de trechter + unit en de achterschuif van de machine aanwezig is.
- Draai op het blok de plug (Fill) los en vul de voluminator bij met Shell Tellus 32 IS VG minerale olie, totdat deze geheel gevuld is.
- Draai de plug weer in het blok.
- Monteer de achterkap aan onderzijde:
  - Plaats de achterkap van de machine in zijn positie.
  - Druk met behulp van de sleutel het slot naar binnen.
  - Draai de sleutel van u af.
  - Doe dit zowel links als rechts.



### **Waarschuwing!**

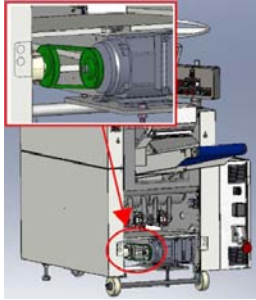
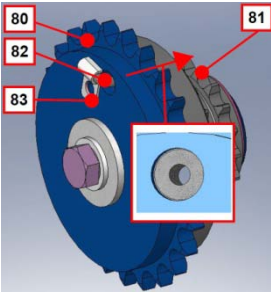

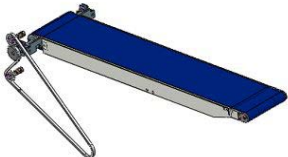
Ten gevolge van het inschuiven van de cilinderstang ontstaat er een lichte overdruk in het systeem. Bij het verwijderen van de plug kan er olienevel ontstaan, of de plug kan wegspringen.

## Storingen en oplossingen

	STORING / OORZAAK	OPHEFFING
	<p><b>Machine loopt niet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stekker niet ingestoken.</li> <li>- Zekering defect.</li> <li>- Thermisch uitgeschakeld.</li> <li>- Noodstop-schakelaar ingedrukt.</li> </ul>	<p><b>Controleren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stekker insteken.</li> <li>• Zekering controleren / vervangen.</li> <li>• Inschakelen.</li> <li>• Noodstop ontgrendelen.</li> </ul>
	<p><b>Aandrijving:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- V-snaar slipt.</li> <li>- V-snaar gebroken.</li> </ul>	<p><b>Controleren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spanning controleren.</li> <li>• V-snaar vervangen.</li> </ul>
	<p><b>Smering:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Olie onder niveau.</li> <li>- Trechtersproeier verstopt.</li> </ul>	<p><b>Controleren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olie bijvullen.</li> <li>• Sproeier schoonmaken.</li> </ul>
	<p><b>Afvoertransporteur loopt niet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandspanning controleren.</li> <li>- Transportband plakt aan frame.</li> </ul>	<p><b>Controleren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Band op spanning brengen.</li> <li>• Transporteurframe, spanrol, aandrijfrol schoonmaken.</li> </ul>

## Lijst van aanbevolen onderdelen

De hieronder omschreven artikelen zijn terug te vinden in het separaat aangeleverde onderdelenboek, welke is samengesteld op basis van de machine-uitvoering.

ARTIKEL	OMSCHRIJVING	OPMERKING
	V-snaar	Type / afmetingen zie onderdelenboek.
	Breekpen	Type / afmetingen zie onderdelenboek.
	Servo-motor gewichtsverstelling (optie)	Type / afmetingen zie onderdelenboek.
	Transportband	Type / afmetingen zie onderdelenboek.

## Het vervangen van onderdelen

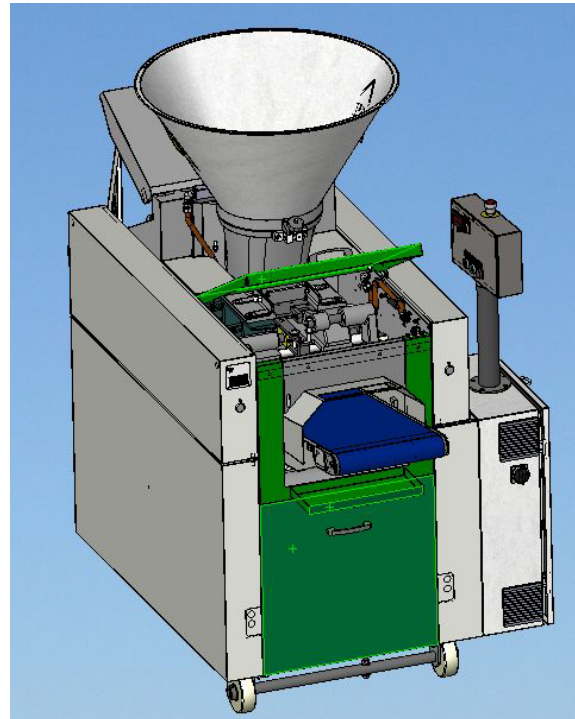
### Vervangen van V-snaar

- Open de bovenklep aan de achterzijde.
- Open de afschermkap onder de transporteur.

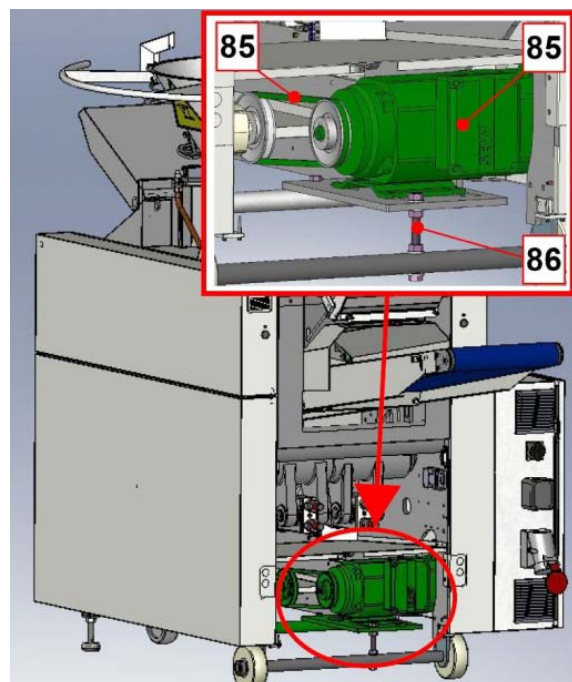


#### Waarschuwing!

Eerst de machine uitschakelen en van het net scheiden, door middel van hoofdschakelaar en / of stekker.

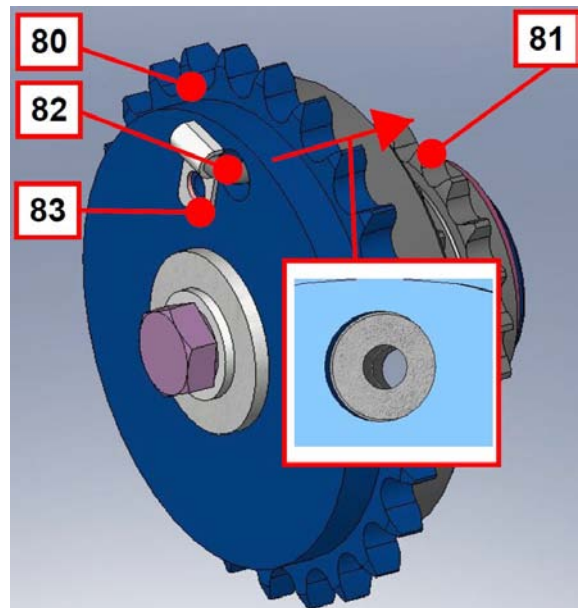


- Draai de moeren los.
- Ontspan de V-snaarspanner door de tapbout [86] los te draaien, zodat de V-snaar los komt te liggen.
- Verwissel de V-snaar.
- Draai de tapbout [86] vast zodat de motorstoel omlaag getrokken wordt.
- Draai de moeren vast.
- Sluit de deuren.



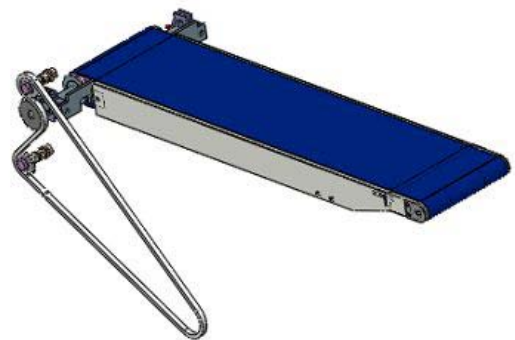
### Vervangen van de breekpen

- Zie hiervoor hoofdstuk Onderhoud / breekpen.



### Vervangen van transportband

- Zie hiervoor hoofdstuk Onderhoud / transportband.







# Smering

## Inhoudsopgave

<b>Algemeen</b>	<b>104</b>
<b>Smeertabel</b>	<b>105</b>

## Algemeen



### Smeermiddelen voor de levensmiddelen industrie

Wettelijk worden de oliën en vetten als volgt geclassificeerd:

- NSF H – 1:  
Producten waarbij toepassing, incidenteel in contact met de levensmiddelen is toegestaan.
- NSF H – 2:  
Producten waarbij toepassing, geen direct contact met de voedingsmiddelen optreed.
- NSF 3H:  
Producten waarbij direct contact met de voedingsmiddelen is toegestaan.



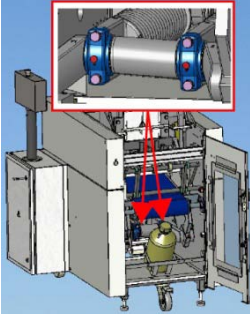
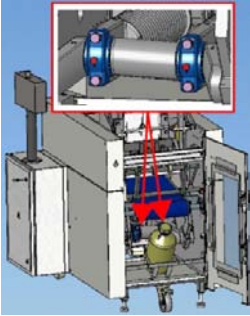
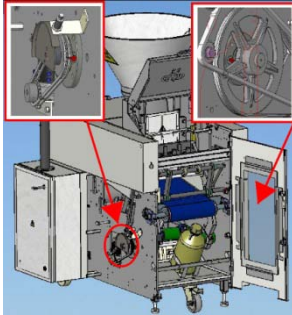
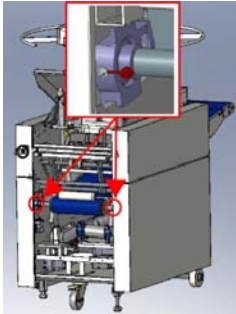
In dit hoofdstuk worden smeermiddelen vermeld, welke op moment van machine levering toegepast zijn.

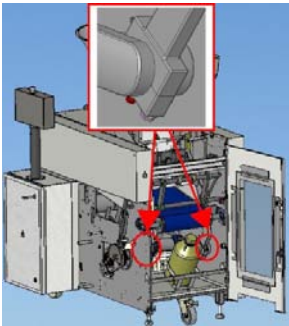
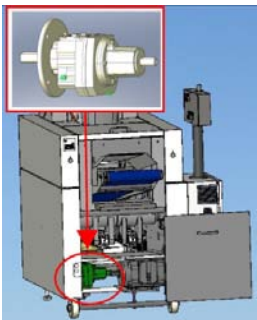


In dit hoofdstuk worden de tijdsintervallen van de werkzaamheden weergegeven. Deze zullen echter aangepast moeten worden aan de specifieke bedrijfsomstandigheden. Verdere toelichting van het betreffende onderwerp vindt u verderop in dit hoofdstuk.



## Smeertabel

ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	10000	
				250			<b>Drijfstang mes:</b> - Lager
				250			<b>Drijfstang hoofdzuiger:</b> - Lager
				250			<b>Krukas:</b> - Lager (links + rechts)
				250			<b>Transporteur:</b> - Aandrijfjas

ONDERHOUD- AFBEELDING	FREQUENTIE .. UUR						OMSCHRIJVING
	8	50	100	250	2500	10000	
				250			<b>Hefboom achterschuif:</b> - Lager (links + rechts)
				250			<b>Reductor: RF37__</b> - Smeermiddel CLP – 220 (1,05L) “zie typeplaatje”



# Electro

**Inhoudsopgave**

**Elektrisch schema**

---





# Software

Inhoudsopgave

**Software**

---





# Documentatie toeleveranciers

## Inhoudsopgave

<b>Algemeen</b>	<b>112</b>
<b>Ammeraal (<a href="http://www.ammeraalbeltech.nl">www.ammeraalbeltech.nl</a>)</b>	<b>113</b>
<b>SEW Eurodrive</b>	<b>116</b>

## Algemeen



### Opmerking

De “Documentatie toeleveranciers” dient alleen ter informatie en maakt geen deel uit van de gebruikers-handleiding.

De screen captures in dit hoofdstuk zijn afkomstig van de betreffende webpagina's.



## Ammeraal (www.ammeraalbeltech.nl)



One of the world's leading companies  
in process and conveyor belting...



Startpagina | Nieuws | Contact | Overzicht

- Home
- Ammeraal Beltech
- Transportbanden per Marktsegment
- Transportbanden per Type
- Nieuws & Beurzen
- Innovatie
- Downloads
- Vacatures
- Service Netwerk**
  - België & Luxemburg
  - Nederland
  - Wereldwijd

### Our Service Network

By clicking on the map you will find the applicable national enterprise within your region.



We understand the importance of keeping your business running and know how costly and disruptive downtime can be. That's why we offer a service network worldwide, that is available round the clock at local level.

Operating Companies in 26 countries and distributors and service centres in 150 countries ensure that there is an Ammeraal Beltech branch near you, so the support you receive will be fast and convenient.



One of the world's leading companies  
in process and conveyor belting...



Startpagina | Nieuws | Contact | Overzicht

- Home
- Ammeraal Beltech
- Transportbanden per Marktsegment
- Transportbanden per Type
- Nieuws & Beurzen
- Innovatie
- Downloads
- Vacatures
- Service Netwerk**
  - België & Luxemburg
  - Nederland
  - Wereldwijd

### Our Service Network for EUROPE

By clicking on the map you will find the applicable national enterprise within your region



Our experience and skilled personnel are on call 24 hours a day, seven days a week, 365 days a year to service, repair and install from Ammeraal Beltech's wide product stock.

#### Your contact for Netherlands

Ammeraal Beltech B.V.  
Handelsstraat 1  
1704 AC Heerhugowaard  
Netherlands

[www.ammeraalbeltech.nl](http://www.ammeraalbeltech.nl)

phone: + 31 72 5751212  
fax: + 31 72 5743364

e-mail:  
[info@ammeraalbeltech.nl](mailto:info@ammeraalbeltech.nl)

### **Tensioning of a conveyor belt**

To drive a conveyor belt without slippage and to track it in a proper way, a certain belt tension is necessary. The tension applied has to be such that there is no slippage on the driving drum when the belt is started at full load.

Pollution or a wet sliderbed will increase the friction strongly. Therefore it is very important to clean your conveyor properly. For this we refer to our cleaning instructions.

Tensioning a conveyor belt in practice:

- Put marks on the untensioned belt on exactly 1000 mm;
- This has to be done on the left as well as the right side of the conveyor belt;
- Tension the belt and let it turn a few times to equally divide the belt tension over the belt;
- Then measure the elongation;
- Adjust the belt tension, if necessary;
- In case of applications with a medium load an elongation of 0.3 to 0.4% should be sufficient.

With regard to the tracking behaviour of a belt a minimum stretch of approx. 0.2% is necessary.

In case of a heavier load a higher belt tension is necessary (maximum approx. 0.7%).



## Cleaning of process and conveyor belts in the food industry

### Recommendations for customers

# Cleaning Instructions



### Introduction

The ever-increasing demands towards better hygiene for the entire food industry and the implementation of HACCP, have resulted in changes regarding cleaning methods and used materials. Of course, this will also result in higher demands as to cleaning the used process and conveyor belts and their chemical resistance. In close co-operation with the main suppliers of equipment and cleaning materials and specialised cleaning companies, Ammeraal Beltech is constantly updating the cleaning instructions for process and conveyor belts. Furthermore we advise to follow the recommendations of the conveyor manufacturer and the supplier of the used cleaning agents.

### General cleaning procedure

1. Wipe off large and loose particles
  2. Pre-cleaning with water (20 bar, 55 °C)
  3. Clean with alkaline agent: cold, ± 15 min.
  4. Wash off with water (20 bar, 55 °C)
  5. Disinfect with a quaternary ammonium agent (quat): cold, at least 10 min.
  6. Wash off with water (20 bar, 55 °C)
- » **Note**
    - › To avoid aerosol contamination we advise cleaning with a maximum 20 bar pressure.
    - › If lime deposition takes place, an acid cleaning is advised 1 to 4 times a month.
    - › If the use of chlorine is approved, cleaning with an alkaline cleaning and disinfection agent is advised, in this case, depending on the degree of contamination, the final disinfection step can be skipped.
  - » **Important**
    - › Never use an acid cleaning agent in combination with a chlorine-containing agent because dangerous chlorine gasses can develop.
    - › Chlorine can affect process equipment such as stainless steel and rubber parts.
    - › Add agents can affect aluminium and galvanised parts.
    - › Temperatures above 55 °C must be avoided to prevent proteins sticking to the surface. Fats can be removed at lower temperatures, if proper cleaning agents are used.

### Advised cleaning agents

- » Alkaline cleaning agents:
  - › Ultrafoam VF2; P3-topax 19
- » Acid cleaning agents:
  - › Adfoam VF10; P3-topax 56
- » Alkaline cleaning and disinfecting agents:
  - › Hypofoam VF6; P3-topax 66
- » Disinfecting agents (quat):
  - › DL Divosan extra; P3-fresoln ST

### Manufactures

Above mentioned cleaning agents are supplied by:

- » JohnsonDiversey
- » Ecolab
- » Similar agents in foam or gel from different suppliers can also be used.

### Recommendations

- » Never exceed the concentration, temperature and dwell time indicated in the cleaning agents directions for use.
- » Wash off thoroughly to prevent agent residuals affecting the conveyor.
- » Keep sufficient distance between high-pressure nozzle and belt surface.
- » Fully closed belt sides like AMSEAL®
  - › prevent bacterial growth in the fabric
  - › increase the lifetime of the belt
- » Releasing the belt tension allows better cleaning and drying of the bottom. So contamination from filthy water under the belt is relatively unlikely and the belt will not stick to the slider bed.
- » To avoid bacterial resistance against the used quat, a regular disinfection with another disinfection agent (like a chlorine containing disinfectant or a different quat) is advised.
- » Cleaning with only a lye solution will cause inorganic salts to precipitate due to the lack of complex formers and is therefore not advised.
- » Especially with the quaternary ammonium agent it is important to follow the recommended concentration.
- » **Note**
  - › The mentioned cleaning agents have been selected and tested with the suppliers and are suitable for Ammeraal Beltech food process and conveyor belting.
  - › Acid cleaning agents will attack Ropanyl belting if used more than 5 times a month.
  - › The wrong use of high pressure cleaners can cause damages on the conveyor belt. Wrong use means e.g. too high water pressure and/or a too small distance between spray nozzle and conveyor belt.

The information given is free of charge and subject to alteration due to continuous development. Any claim as a result from misinterpretation of the information will be discharged. This information replaces previous versions. © Ammeraal Beltech, 07.04

**SEW Eurodrive**

01 805 10 92

R... K...(HK...) F...	5)	ISO_NL_GI	Mobil	Shell	Castrol	ARAL	bp	TECNO	Castrol Tribol	Castrol Optimal	FUCHS	TOTAL			
													DIN (ISO)		
R... K...(HK...) F...	Standard -10 0 +10 +20 +30 +40 +50 +60 +70 +80 +90 +100	VG 220	Mobilgear 001 Shell Omaka 220	Kilbarrell SEM 1-320 N	Kilbarrell SEM 1-320 N	ARAL Diagol BG 220	BP Energol GP-XP 220	Maropax 220	Tribol Tri-Boil 150/0220	Alpha SP 220 Optigear 0M 220	Ranolin CLP 220	Cadex EP 220			
		VG 220	Mobil Glycydia 30	Shell Tivella GH16-220	Kilbarrell GH16-220	ARAL Diagol GS 220	BP Energol 500-XP 220	Synlubia CLP 220	Tribol Tri-Boil 80/0220	Alpha SP 220 Optigear A 220	Optigear 0M 220		Cadex SY 220		
		VG 220	Mobil S-HC 624	Shell Omaka HD 220	Kilbarrell SEM 4-220 N	ARAL Diagol PMS 220			Pinnacle EP 220	Tribol Tri-Boil 150/0220	Alpha SP 220 Optigear 32	Ranolin Unigrayn CLP 220			
		VG 150	Mobil S-HC 628	Shell Omaka HD 150	Kilbarrell SEM 4-150 N				Pinnacle EP 150		Alpha SP 150 Optigear 32	Alpha SP 150 Optigear 32		Cadex SH 150	
		VG 150	Mobilgear 001 Shell Omaka XP 150	Shell Omaka 900	Kilbarrell SEM 1-150 N	ARAL Diagol BG 100	BP Energol GP-XP 100	Maropax 150	Tribol Tri-Boil 150/0100	Alpha SP 150 Optigear 0M K6	Alpha SP 150 Optigear 0M K6	Ranolin CLP 150		Cadex EP 100	
		VG 68-46	Mobil D.T.E. 13 M	Shell Tivella T 32	Kilbarrell GEM 1-68 N	ARAL Diagol BG 46			Rando EP Antiknock 46	Tribol Tri-Boil 110/0168	Alpha SP 150 Optigear 32	Alpha SP 150 Optigear 32	Ranolin B 46 HV		Squid N 25 46
		VG 68	Mobil S-HC 626												
		VG 32	Mobil S-HC 624												
		VG 22	Mobil D.T.E. 11 M	Shell Tivella T 15											
		VG 15													
S...(HS...)	Standard 0 +20 +40	VG 680	Mobilgear 001 Shell Omaka XP 680	Shell Omaka 680	Kilbarrell SEM 1-680 N	ARAL Diagol BG 680	BP Energol GP-XP 680	Maropax 680	Tribol Tri-Boil 150/0680	Alpha SP 680 Optigear 0M 680	Alpha SP 680 Optigear 0M 680	Ranolin SEM 680	Cadex EP 680		
		VG 680 1)		Shell Omaka GH 680	Kilbarrell GH 680										
		VG 480	Mobil S-HC 634	Shell Omaka HD 480	Kilbarrell SEM 4-480 N										
		VG 150	Mobil S-HC 628	Shell Omaka HD 150	Kilbarrell SEM 4-150 N										
		VG 150	Mobilgear 001 Shell Omaka XP 150	Shell Omaka 100	Kilbarrell SEM 1-150 N	ARAL Diagol BG 100	BP Energol GP-XP 100	Maropax 150	Tribol Tri-Boil 150/0100	Alpha SP 150 Optigear 0M K6	Alpha SP 150 Optigear 0M K6	Ranolin CLP 150	Cadex EP 100		
		VG 220 1)	Mobil Glycydia 30	Shell Tivella S 220	Kilbarrell GH16-220	ARAL Diagol GS 220								Cadex SY 220	
		VG 68	Mobil S-HC 626												
		VG 32	Mobil S-HC 624												
		VG 40													
		VG 22													
R...K...(HK...) F...S...(HS...) W...(HW...)	Standard -10 0 +10 +20 +30 +40 +50 +60 +70 +80 +90 +100	HCE	Mobil S-HC 626	Shell Omaka HD 150	Kilbarrell SEM 4-150 N										
		E													
		SEW PG													
		AP/GLS													
		CLP PG													
R32 R302	Standard -10 0 +10 +20 +30 +40 +50 +60 +70 +80 +90 +100	00	Mobilgear 001 Shell Omaka 00	Kilbarrell GEM 46-000	ARAL Diagol BG 46	BP Energol GP-XP 00	Maropax 00	Tribol Tri-Boil 140/0460	Alpha SP 00 Optigear 0M K6	Alpha SP 00 Optigear 0M K6	Ranolin CLP 00	Marmon SY 00			
		000 -0	Mobilgear EP 004	Shell Alwax 00		ARAL Diagol MTL 00	BP Energol GP-XP 00	Maropax EP 000	Tri-Boil Top 140/0460	Alpha SP 00 Optigear 0M K6	Ranolin SP 7 - 04 1	Multigr EP 00			



# Onderdelen

Inhoudsopgave

**Algemeen**

**118**

---

## Algemeen

Alle te leveren onderdelen vindt u in het onderdelen boek (separaat toegevoegd).



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.

