

Kødhakker FW N32T/S, FW N98T/S

Driftsvejledning

6.072.98.5.54.13 da



Bizerba Service
www.bizerba.com

© 02 / 2020

Alle rettigheder forbeholdes
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati

Bizerba SE & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen, Tyskland
Telefon (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
E-mail: marketing@bizerba.com
Internet: www.bizerba.com

Indholdsfortegnelse

1	Til vejledning.....	5
1.1	Opbevaring	5
1.2	Målgruppe.....	5
1.3	Anvendte symboler.....	5
1.4	Advarsler	6
2	Til maskine	7
2.1	Tilsigtet anvendelse	7
2.2	Beskrivelse af maskinen.....	7
2.2.1	Betegnelse af komponenter	8
2.2.2	Tilbehør	9
2.3	Direktiver	10
2.4	Reklamationsret.....	10
2.5	Bortskaffelse af maskinen/miljøbeskyttelse	10
3	Sikkerhedshenvisninger	11
3.1	Generelle sikkerhedshenvisninger	11
3.2	Sikkerhedshenvisninger ved transport og opstilling	12
3.3	Sikkerhedshenvisninger ved betjening	12
3.4	Sikkerhedshenvisninger ved rengøring	13
3.5	Beskyttelses- og sikkerhedsanordninger.....	13
3.6	Anvisningsskilte på maskinen.....	14
4	Installation.....	15
4.1	Transport og opbevaring	15
4.2	Opstilling og montering.....	15
4.2.1	Betingelser for opstillingsplads	15
4.2.2	Montage af den stående maskine	16
4.2.3	Opstilling af den stående maskine.....	17
4.2.4	Opstilling af bordmaskinen	18
4.3	Elektrisk tilslutning.....	18
4.4	Idriftsættelse	19
4.4.1	Tænd for maskinen.....	19
4.4.2	Gennemfør prøvekørsel	19
4.4.3	Sluk maskinen	20
4.5	Sætte maskinen ud af drift.....	20
5	Maskin- og betjeningselementer.....	21
5.1	Betjeningstaster	21
5.2	Arm	21
6	Betjening	23
6.1	Montering af knivsættet	23
6.2	Kontrol af knivsættet.....	24

6.3	Arbejde med skæremateriale	25
7	Afhjælpning af fejl	27
7.1	Fejlbeskrivelse	27
7.2	Fremgangsmåde	27
8	Pleje	28
8.1	Forberedelse til rengøring	28
8.2	Afmontering af komponenter	28
8.3	Rengøring	32
8.4	Rengøringsplan	34
8.5	Gør maskinen klar til drift.....	36
8.6	Pleje, vedligeholdelse og istandsættelse.....	38
9	Tekniske data	39
9.1	Bordmaskinens mål	39
9.2	Den stående maskines mål	40
9.3	Strømforsyning	41
9.4	Omgivelsesbetingelser	41
10	Bilag	42
10.1	Overensstemmelseserklæring	43
10.2	Overensstemmelseserklæring for materialer af kunststof, der kommer i kontakt med levnedsmidler.....	44

1 Til vejledning

Læs denne brugervejledning grundigt igennem, inden du tilslutter og starter maskinen, så du kan få fuldt udbytte af maskinens kvalitet og anvendelsesmuligheder og undgå eventuelle farer.

Denne brugervejledning omhandler anvendelse, installation, betjening, rengøring og vedligeholdelse af maskinen.

Vores produkter gennemgår en løbende videreudvikling og er underlagt forskellige landes forskrifter. Billeder og grafiske eksempler i denne vejledning kan afvige fra den leverede udførelse.

1.1 Opbevaring

Denne brugervejledning er en fast bestanddel af maskinen og skal opbevares i umiddelbar nærhed af maskinen, så enhver let kan finde den.

Ved videresalg af maskinen skal hele brugervejledningen følge med.

1.2 Målgruppe

Maskinen må kun betjenes uddannet personale. Det betyder, at brugeren skal være fortrolig med indholdet af denne driftsvejledning.

Mindstealder for betjeningspersonale i Tyskland er 14 år. Nationale bestemmelser kan have for forskellige aldersgrænser. Derfor skal den erhvervsdrivende kontrollere de lokale retsmæssige bestemmelser inden maskinen installeres.

Opstilling, vedligeholdelse og reparation må kun udføres af fagpersonale, der er autoriseret af Bizerba.

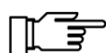
1.3 Anvendte symboler

Der anvendes forskellige symboler i denne vejledning.

Symbol	Betydning
⇒	Tekst med pil kræver, at der foretages en handling.
①	Positionsnummer i illustration.
<Tast>	Tekst mellem <> betegner en tast.
"Display"	Tekst indenfor "" viser displaytekst.

Betingelser vises i gråt

Anvisning






Det er strengt nødvendigt at overholde disse anvisninger.



Disse oplysninger tjener til at øge forståelsen.

1.4 Advarsler

Advarslerne er opdelt i forskellige fareniveauer med signalordet over advarselssymbolet. Opbygningen af advarslerne og signalordenes betydning vises i denne vejledning på følgende måde.

	<p>⚠ FARE</p> <p>Farekilde med høj risiko med umiddelbar truende fare for personer! Følgerne er: livstruende kvæstelser, alvorlige helbredsskader.</p> <ul style="list-style-type: none">– Forholdsregel til undgåelse af fare bliver nævnt.
	<p>⚠ ADVARSEL</p> <p>Farekilde med middel risiko med umiddelbar truende fare for personer! Følgerne kan være: svære kvæstelser, helbredsskader, svær materiel skade.</p> <ul style="list-style-type: none">– Forholdsregel til undgåelse af fare bliver nævnt.
	<p>⚠ FORSIGTIG</p> <p>Farekilde med ringe risiko med umiddelbar truende fare for personer! Følgerne kan være: kvæstelser, materiel skade.</p> <ul style="list-style-type: none">– Forholdsregel til undgåelse af fare bliver nævnt.
	<p>BEMÆRK</p> <p>Farekilde, ikke hensigtsmæssig brug! Materiel skade kan forekomme.</p> <ul style="list-style-type: none">– Forholdsregel til undgåelse af fare bliver nævnt.

2 Til maskine

2.1 Tilsigtet anvendelse

Kødhakkeren er udelukkende beregnet til anvendelse på arbejdet. Den må udelukkende betjenes af personer, der er uddannet i brugen og er over 14 år. [► 5]

Kødhakkeren er beregnet til knusning og blanding af kød, grøntsager og lignende fødevarer til fremstilling af f.eks. hakkekød og pølsemasse.

Tilladt skæremateriale

Tilladt skæremateriale under hensyn til målene:

- Alle kødsorter i rå, kogt eller røget form, i alle kvaliteter, mager, med fedtmarmorering eller rent flæsk
- Indmad, flæskesvær
- Suppeurter, løg, persille osv. varm eller kold

Ikke-tilladt skæremateriale

Må ikke skæres på grund af risiko for personskader og beskadigelse:

- NON FOOD-artikler
- Skæremateriale med knogler
- Frosne skærematerialer
- Sundhedsfarlige stoffer, især giftige, ætsende, let-, stærkt antændelige og eksplosive stoffer

Anvendelsesområde

Kødhakkeren er beregnet til opstilling i salgslokaler. Den må også opstilles i vådrum.

Drift af maskinen i explosionsfarlige områder gælder som ikke efter bestemmelserne.

Driftsvarighed

S3 70 %

2.2 Beskrivelse af maskinen

Den kompakte maskines hus og påfyldningsbakke er fremstillet af rustfrit stål. Bortset fra bunden er huset lukket på alle sider.

Hele kødhakkerindsatsen bestående af snekkehus, snekke og omløbermøtrik er også fremstillet af rustfrit stål.

Inden rengøring skal hele kødhakkerindsatsen på grund af vægten (ca. 14 kg) skilles ad i de enkelte komponenter.

Snekkehuset er forbundet med drivflangen ved hjælp af en hurtiglås (to bøjler, der kan svinges ind og ud og krydsgrebskruer).

På husets ramme monteres, afhængig af udførelse, tilsvarende fødder. Der kan kompenseres for ujævnheder i opstillingsarealet ved hjælp af de bageste fødder, som kan justeres i højden.

Ved den stående maskine sker montagen først ved opstillingen ved hjælp af de vedlagte dele.

Maskinen drives af en støjsvag trefasemotor med cylindrisk tandhjulsudveksling. Beskyttelseskredsløbet med omstartsblokering forhindrer automatisk start efter et strømsvigt.

Betjeningstasterne har følgende funktioner:

Grøn tast <I> med LED til indkoblingskontrol = Fremadkørsel ved normal drift.

Rød tast <O> = Sluk maskine.

Sort tast <R> går ikke i indgreb = Baglænskørsel ved blokering/tilstopning.

Typebetegnelse hhv. varianter

FW N32 = Kødhakker med 2-delt knivsæt, system Enterprise

FW N98 = Kødhakker med 5- hhv. 3-delt knivsæt, system Unger

Tilføjelse N = Rustfrit stål

Tilføjelse T = Bordmaskine

Tilføjelse S = Stående maskine, kan flyttes

– Værdi for lydmissioner på arbejdspladsen

$L_{pA} = 72 \text{ dB (A)}$

I værdien er indkalkuleret en måleusikkerhed på 3 dB.

2.2.1 Betegnelse af komponenter

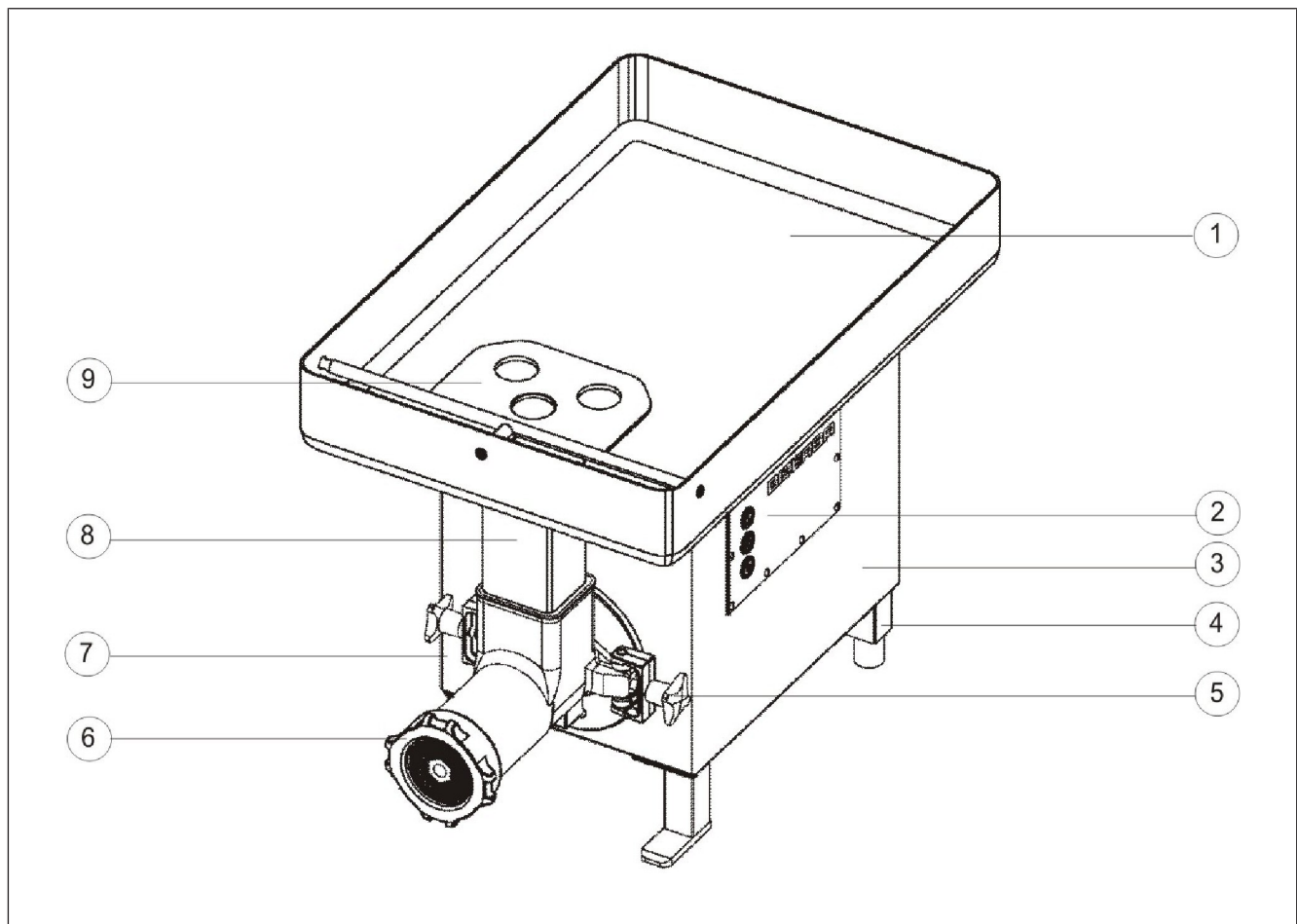
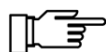


Fig. 1: FW N32/98T

Maskinen kan leveres i flere varianter. Illustrationen viser et eksempel.

- ① Påfyldningsbakke
- ② Betjeningstaster
- ③ Typeskilt / CE-mærke
- ④ Fødder, højdejusterbare
- ⑤ Hurtiglås
- ⑥ Kødhakkerindsats komplet med snækkehus, transportsnekke, omløbermøtrik og knivsættets enkeltkomponenter
- ⑦ Maskinhus
- ⑧ Påfyldningsskakt
- ⑨ Beskyttelsesplade

2.2.2 Tilbehør



Anvend udelukkende originale reservedele og tilbehørsdele fra Bizerba for at sikre sikker og fejlfri drift.

- ① Hulskive (Ø valgfrit)
- ② Afstandsringe 18 mm og 32 mm brede til FW N98
- ③ Rundbørste
- ④ Stamper
- ⑤ Arm til FW N98
- ⑥ Arm til FW N32

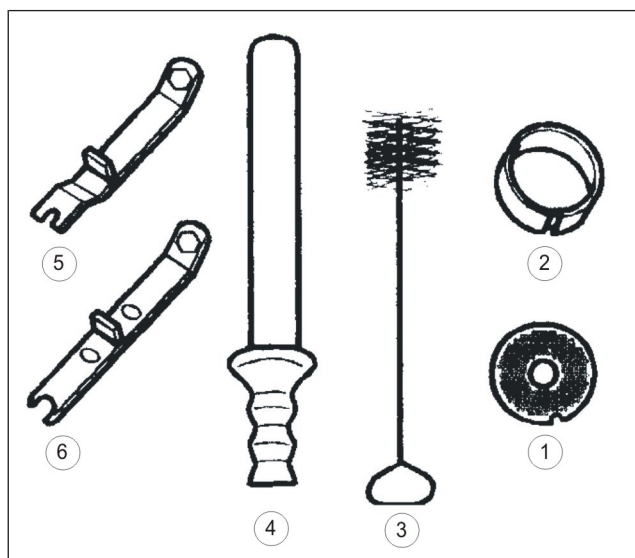
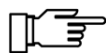


Fig. 2: Tilbehør



Hvis der er behov for det, kan der anvendes hulskiver med andre huldiametre.

Udløbsskiver over 8 mm kan ikke anvendes.

Ved brug af et 2-delt knivsæt anbefales en sprøjtebeskyttelse.

Sprøjtebeskyttelse med bestillingsnummer: 60720003200

Hulskiver med andre huldiametre og yderligere tilbehør kan rekvireres hos kundeservicen.

Knivsættet omfatter:

	Forskærer	Kniv	Hulskive	Afstandsring
FW N32 2-delt	-	1	Ø 3 mm hhv. Ø 5 mm	
FW N98 3/5-delt	1/1	1/2	Ø 13 mm + Ø 3 mm hhv. Ø 2 mm	bred/smål

2.3 Direktiver

Direktiver og lovbestemte forskrifter findes i bilaget.

2.4 Reklamationsret

Vi fralægger os ethvert erstatningsansvar for skader, der kan opstå ved:

- Tilsidesættelse af brugervejledningen
- Egenrådig opstilling og forkert elektrisk installation på installationsstedet
- Forkert betjening, ikke-hensigtsmæssig anvendelse
- Konstruktionsmæssige ændringer, fjernelse af beskyttelseselementer
- Anvendelse af reserve- og tilbehørsdele, der ikke er originale dele fra Bizerba, eller fremmede driftsmidler
- Almindelig slitage

Brugeren handler i disse tilfælde på eget ansvar og er selv ansvarlig for skader, der måtte opstå i denne forbindelse.

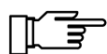
2.5 Bortskaffelse af maskinen/miljøbeskyttelse

Ved denne maskine handler det om et elektroapparat i hht. WEE-Retningslinjers definition.

For at sikre, at maskinen genbruges på miljøvenlig vis, skal du som forbruger tilbagelevere maskinen, når den ikke længere bruges til sit hensigtsmæssige formål, til producenten eller dennes forhandler.

Firmaet Bizerba og dets forhandlere tilbyder selvfølgelig at tage gratis imod maskinen, når den ikke længere er i brug.

Kontakt til dette formål din konsulent.



Anvendelsen af disse bortskaffelsesbestemmelser følger de lovbestemmelser, der gælder i det enkelte land.

3 Sikkerhedshenvisninger

Sikkerhedshenvisningerne skal følges ved opstilling, betjening, rengøring og under vedligeholdelse.

3.1 Generelle sikkerhedshenvisninger

	<p>⚠ FARE</p> <p>Beskadiget netkabel eller defekte beskyttelselementer! Livsfare som følge af elektrisk spænding. Akut fare for personskade for betjeningspersonale.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Beskadigede ledninger skal øjeblikkeligt udskiftes med et nyt kabel af en autoriseret elektriker eller Bizerba Service. – Netkablet skal lægges sikkert. – Beskyttelselementer skal efterprøves dagligt før ibrugtagning. – Beskyttelselementer må ikke aftages, ændres eller omgås.
	<p>⚠ FARE</p> <p>Åbning af el-installationsboksen! Livsfare som følge af elektrisk spænding.</p> <ul style="list-style-type: none"> – El-installationsboksen må udelukkende åbnes af Bizerba Service. – Før åbning skal stikkontakten trækkes ud.
	<p>⚠ ADVARSEL</p> <p>Uautoriserede personer! Svære finger- og håndkvæstelser, sundhedsskader.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kun uddannet personale over 14 år må betjene, rengøre og vedligeholde maskinen. [► 5] Gentag instruktionen regelmæssigt. – Uautoriserede personer, specielt børn, må ikke opholde sig i maskinens arbejdsområde.


Medicinske oplysninger for personer med aktive implantater

Aktive implantater er f.eks. pacemakere eller defibrillatorer. Hvis der overholdes en sikkerhedsafstand på 30 cm mellem kilden og implantatet, kan indflydelsen på de aktive implantater med høj sandsynlighed udelukkes.


Ikke-ioniserende stråling skabes ikke målrettet, men afgives udelukkende teknisk betinget af de elektriske driftsmidler: f.eks. af el-motorer, stærkstrømsledninger eller magnetiske spoler. Anlægget har desuden ingen stærke permanente magneter.


3.2 Sikkerhedshenvisninger ved transport og opstilling

	⚠ FARE
	<p>Fare for at vælte ved forkert installation! Svære kvæstelser og materielle skader kan opstå som følge heraf.</p> <ul style="list-style-type: none">– Betingelser for opstillingsplads skal overholdes.– Driften af maskinen på opstillingspladsen er kun tilladt med belastede standfødder og låste bremseruller.– Flytning er kun tilladt på vandrette gulve med lav ruhed og afsatser, der er mindre end 2 cm.– Opstilling, flytning og drift er ikke tilladt på underlag, der ikke er vandrette.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Forkert netspænding! Ødelæggelse af elektriske komponenter, brandfare.</p> <ul style="list-style-type: none">– Slut ikke maskinen til strømforsyningen, når netdataene ikke stemmer overens med maskinens tilslutningsværdier. Netdata skal være identiske.– Kontakt Bizerbas kundeservice.


3.3 Sikkerhedshenvisninger ved betjening

	⚠ ADVARSEL
	<p>Cirkulerende komponenter! Tøj og hår kan blive fanget i påfyldningsåbningen og forårsage personskader.</p> <ul style="list-style-type: none">– Bær ikke løstsiddende tøj og brug et hårnæ. – Grib ikke i påfyldningsåbningen!– Maskinen må kun åbnes, når den er kommet helt til stilstand.– Rengør udelukkende maskinen, når den er slukket og netstikket er trukket ud af stikkontakten.– Maskinen må først tages i brug igen, når hele maskinen er monteret.

	⚠ FORSIGTIG
	<p>Kniv i knivsættet! Snitskader.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Der skal bæres snitfaste handsker ved håndtering af knivsættet. – Udløbsskiver med hul diameter over 8 mm kan ikke anvendes. – Udløbsskiver med en tykkelse mindre end 5 mm kan ikke anvendes.

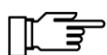
3.4 Sikkerhedshenvisninger ved rengøring

	⚠ ADVARSEL
	<p>Kødhakkerindsats med knivsæt! Fare for personskade ved montering/afmontering</p> <ul style="list-style-type: none"> – Der skal bæres snitfaste handsker og sko med stålkappe.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Manglende komponenter! Personen, der betjener maskinen, kan kun beskyttes mod personskader, og maskinen kan kun beskyttes mod beskadigelse, hvis alle maskinens komponenter er monteret.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kontrollér, om maskinen er komplet, før den igen tages i brug. – Kontrollér, om komponenterne sidder korrekt og sikkert. – Anvend udelukkende originale reservedele og tilbehørsdele fra Bizerba.

3.5 Beskyttelses- og sikkerhedsanordninger

- Beskyttelsesplade, som kan ikke aftages, over påfyldningsskakt, Åbning i beskyttelsespladen er mindre end eller lig med 52 mm
- Stempelringsnot på snekkesnap til at trække transportsnekken ud
- Arm til at trække transportsnekken ud på model FW N32 og FW N98
- Tilstrækkelig beskyttelse mod væltning på den stående maskine ved hjælp af modvægt



Resterende risici, der ikke kan løses vha. tekniske forholdsregler:

- Falde-/glidefare som følge af rodet arbejdsplads.
- Fare for personskade som følge af manglende anvendelse af personligt beskyttelsesudstyr.
- Fare for klemning ved montering af snekkehuset.

3.6 Anvisningsskilte på maskinen

Advarsel mod farlig elektrisk spænding



Fig. 3: Advarselsskilt: Lyn

Anvendelse og vedligeholdelse må kun udføres, når driftsvejledningen er læst.

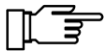


Fig. 4: Skilt følg dokumentation

Anvisningsskilt: **Bemærk! Udløbsskiver med hul diameter over 8 mm kan ikke anvendes.**

4 Installation

4.1 Transport og opbevaring



Ved transport af maskinen skal der bæres sko med tåbeskyttelse, og der skal bruges en egnet løfteanordning.

Til flytning af maskinen kræves mindst to personer. Maskinens vægt overstiger 25 kg.

Transport og opbevaring af maskinen skal foretages under overholdelse af symbolerne på emballagen.

Maskinen må kun opbevares og transporteres i den originale emballage, indtil maskinen opstilles. Det anbefales at gemme originalemballagen.

ADVARSEL! Fare for at vælte.

Flytning af maskinen med opstillingsbukken er kun tilladt på vandrette gulve med lav ruhed og afsatser, der er mindre end 2 cm.

Det er ikke tilladt at flytte maskinen, når den er i drift.

Træk netstikket ud af stikkontakten, før maskinen flyttes!

4.2 Opstilling og montering

Opstilling, ibrugtagning samt oplæring i betjening, rengøring, pleje og vedligeholdelse foretages første gang af den ansvarlige Bizerba-kundetjeneste eller Bizerba-konsulentten.

4.2.1 Betingelser for opstillingsplads

Opstillingsarealet skal være:

- tilstrækkeligt stort [▶ 39] [▶ 40]
- vandret og plant
- skridsikkert og stabilt
- stabilt og fast [▶ 39] [▶ 40]

Anbefalet arbejds højde: ca. 1100 til 1200 mm.

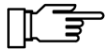
Der skal tages hensyn til god tilgængelighed og ergonomiske forhold.

Af hensyn til hygiejnen skal adgangen til maskinen være mulig fra mindst 3 sider.

4.2.2 Montage af den stående maskine

Ved denne kødhakker kan man let montere en flytbar opstillingsbuk.

De enkelte komponenter og montagematerialet er vedlagt emballagen.



Opstillingsbukken med 2 hjul skal monteres, således at hjulene er placeret bagerst.

Montagerækkefølgen svarer til positioneringen.

- ① 1 x modvægt 60720010300
- ② 2 x skive A 8,4 57390800000
- ③ 2 x skrue M8x30 57432300000
- ④ 1 x stativ med hjul 60720009400
- ⑤ 1 x stativ med fødder 60720010100
- ⑥ 1 x plade 60720006700

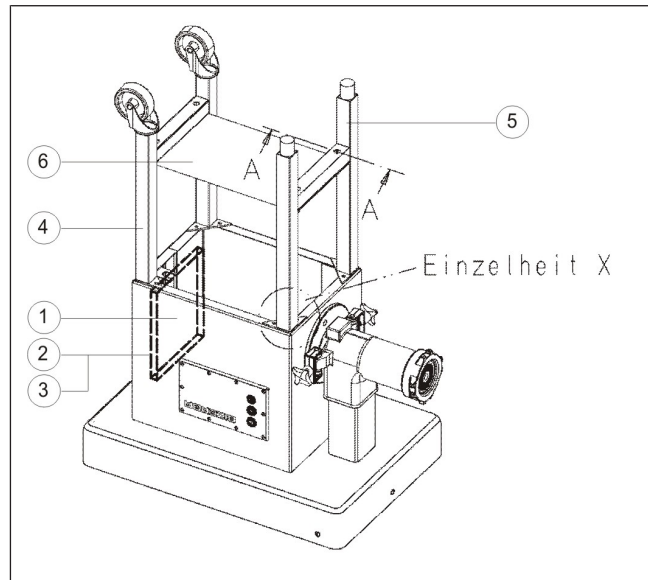


Fig. 5: Kødhakker med stativ

Montage af stativ

- ① 8 x skrue M8x20 57432200000
- ② 12 x fjederring A 8 57767080000
- ③ 12 x skive 60111300172
- ④ 12 x møtrik M 8 56456800000

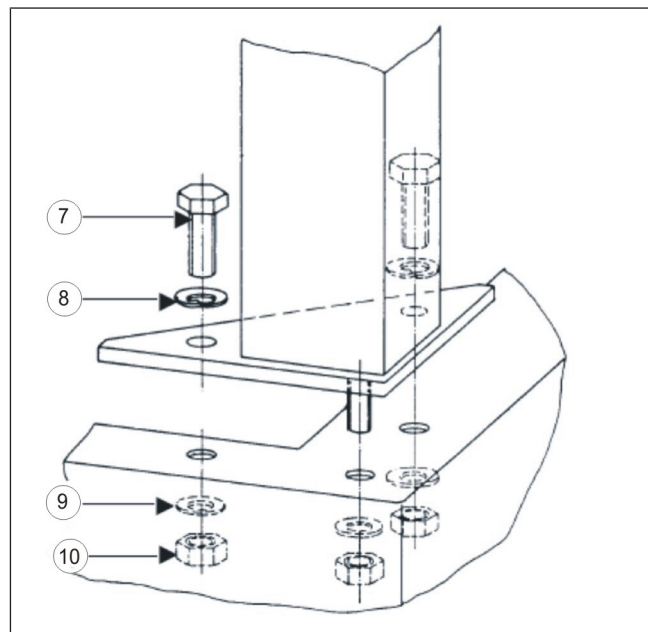


Fig. 6: Detalje X

Montage af plade

- ① 4 x skive A 6,4 56739060000
- ② 4 x fjederring A 6 57756600000
- ③ 4 x møtrik M 6 56456600000

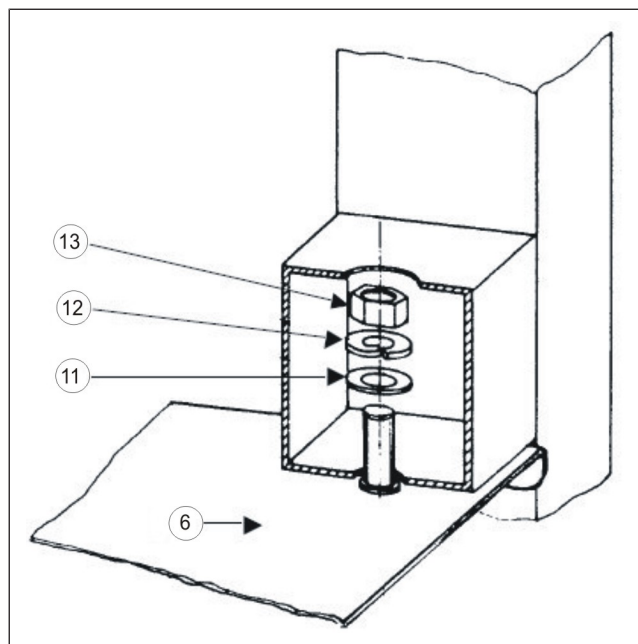


Fig. 7: Snitbillede A - A



Opstil maskinen, når alle komponenter er monteret, og det er kontrolleret, om komponenterne sidder korrekt og sikkert.

4.2.3 Opstilling af den stående maskine

	⚠ FARE
	<p>Fare for at vælte ved forkert installation! Svære kvæstelser og materielle skader kan opstå som følge heraf.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Betingelser for opstillingsplads skal overholdes. – Driften af maskinen på opstillingspladsen er kun tilladt med belastede standfødder og låste bremseruller. – Flytning er kun tilladt på vandrette gulve med lav ruhed og afsatser, der er mindre end 2 cm. – Opstilling, flytning og drift er ikke tilladt på underlag, der ikke er vandrette.

⇒ Sæt den stående maskine på gulvet.

Det skal sikres, at der er et tilstrækkeligt stort arbejdsrum til brugeren.

⇒ Fødderne på den flytbare opstillingsbuk skal belastes, og de styrbare ruller skal blokeres ved hjælp af bremserne.

4.2.4 Opstilling af bordmaskinen

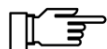
- ⇒ Sæt bordmaskinen på en egnet basis.
Anbefalet arbejds højde 1100 til 1200 mm.
- ⇒ Ujævnheder kan udlignes ved hjælp af justerbare fødder.

4.3 Elektrisk tilslutning

Angivelser på typeskiltet

Bizerbas logo	BIZERBA
Maskintype	Model FW N32T, FW N32S, FW N98T, FW N98S
Maskinens betegnelse	Meat Mincer
Maskinnummer	...
Produktionskode	BJ
Beskyttelsesklasse	IP45
Elektriske data	se typeskilt
Producentens adresse	Bizerba SE & Co. KG Wilhelm-Kraut-Str. 65 72336 Balingen, Germany

Kontrol inden tilslutning til lysnettet



Inden maskinen tilsluttes, skal de netdataene på typeskiltet sammenlignes med netdataene for tilslutningen til lysnettet.

Ved opstilling i vådrum skal strømforsyningen etableres under hensyn til dette.

ADVARSEL



Forkert netspænding!

Ødelæggelse af elektriske komponenter, brandfare.

- Slut ikke maskinen til strømforsyningen, når netdataene ikke stemmer overens med maskinens tilslutningsværdier.

Netdata skal være identiske.

- Kontakt Bizerbas kundeservice.

Installation af netforsyningen på anvendelsesstedet

Installationen af netforsyningen til tilslutningen af vores maskiner skal foretages i overensstemmelse med de forskellige landes forskrifter og de dermed relaterede bestemmelser. Hertil hører primært anbefalingerne fra mindst én af følgende kommissioner:

- Den Internationale Elektrotekniske Kommission (IEC)

- Den Europæiske Komité for Elektroteknisk Standardisering (CENELEC)

Maskinen er bygget i henhold til beskyttelsesklasse I og skal tilsluttes beskyttelsesledningen.

Forebyggelsesforanstaltninger:

Ved stærkt uregelmæssigt net (f.eks. ved anvendelse af thyristorregulerede anlæg) skal der på anvendelsesstedet træffes foranstaltninger for at undgå dette, f.eks.:

- Sørg for en separat netledning til Bizerba-maskinerne.
- I tilfælde af problemer skal der indbygges en kapacitivt frakoblet isoleringstransformer eller andre indretninger til forhindring af interferens i netledningerne før Bizerba-maskinerne.

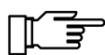
Adgang til det netstik, der anvendes som netskilleanordning

Den permanente adskillelse af stikforbindelsen skal kunne overvåges fra ethvert adgangssted.

4.4 Idriftsættelse

Ibrugtagning samt oplæring i betjening, rengøring, pleje og vedligeholdelse foretages første gang af den ansvarlige Bizerba-kundetjeneste eller Bizerba-konsulenten.

Anvendelse af smøremidler i produktionsprocessen.



Stoffer, der ikke er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer, kan være placeret på overfladen af maskinen.

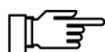
- Der skal gennemføres en grundig rengøring før idriftstagelse. [► 28]

4.4.1 Tænd for maskinen

- ⇒ Tryk på <I> (grøn).
Den integrerede LED lyser.
Drivmotoren drejer.

4.4.2 Gennemfør prøve kørsel

Ved modeller med trefasestrøm skal omdrejningsretningen kontrolleres.



Maskinen tændes kun i kort tid for at undgå tørløb.

- ⇒ Tryk på <I>. Snekketappen hhv. kniven skal dreje i pilens retning.
- ⇒ Tryk på <O>.
- ⇒ I tilfælde af forkert omdrejningsretning skal man få tilslutningen omstyret af Bizerba kundeservice eller en autoriseret elektriker.

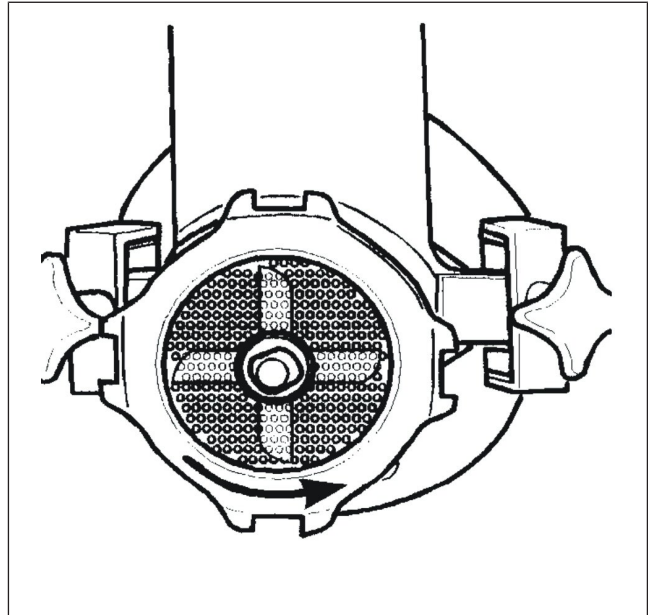


Fig. 8: Omdrejningsretning

4.4.3 Sluk maskinen

- ⇒ Tryk på <O> (rød). Maskinen er slukket.



Hvis omdrejningsretningen skal skiftes, skal du vente 5 sekunder, før du genstarter maskinen.

4.5 Sætte maskinen ud af drift

Hvis du vil sætte maskinen ud af drift i længere tid:

- ⇒ Maskinen skal slukkes.
- ⇒ Tag netstikket ud.
- ⇒ Rengør maskinen i henhold til rengøringsvejledningen.

5 Maskin- og betjeningselementer

5.1 Betjeningstaster

- ① <I> (grøn) med integreret LED, Tænd maskine
- ② <O> (rød) Sluk maskine
- ③ <R> (sort) går ikke i indgreb, baglænskørsel

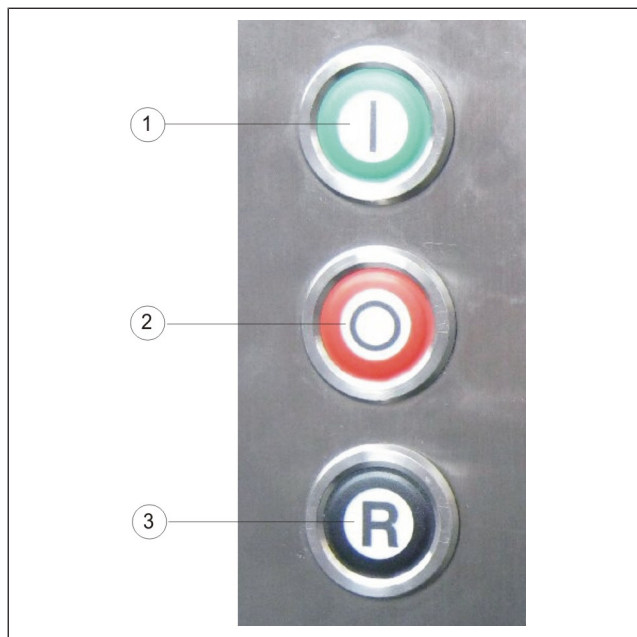
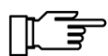


Fig. 9: Betjeningstaster



Omkobl drevet kun i kort tid (maks. 3 sek.) på baglænskørsel. Må kun anvendes, når maskinen er blokeret eller tilstoppet.

LED'en i <I> lyser, så snart drivmotoren drejer, også hvis der trykkes på <R>.

5.2 Arm

Armen, som er en del af tilbehørsdelene, skal bruges til at udføre følgende arbejde.

- ⇒ Løsne ① hhv. fastspænde ② omløbermøtrikken.

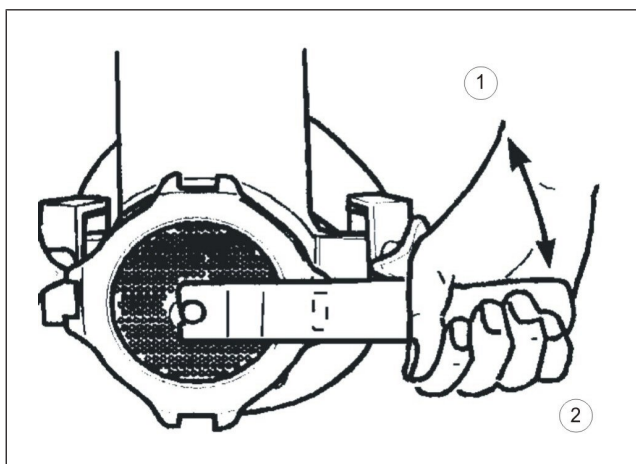


Fig. 10: Omløbermøtrik

- ⇒ Når omløbermøtrikken er løsnet, trykkes transportsnekken lidt ud af huset i aksial retning.

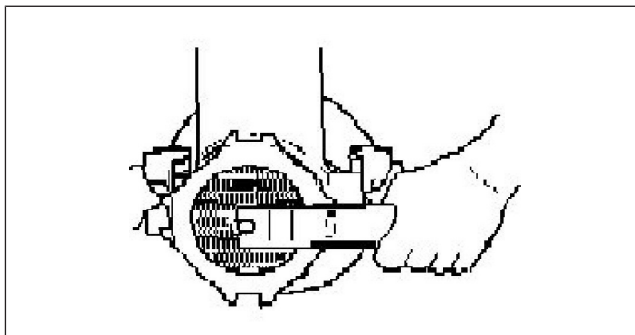


Fig. 11: Transportsnekke

For FW N32, System Enterprise:

- ⇒ Indskruningskappen på hulskiven løsnes hhv. fastspændes.

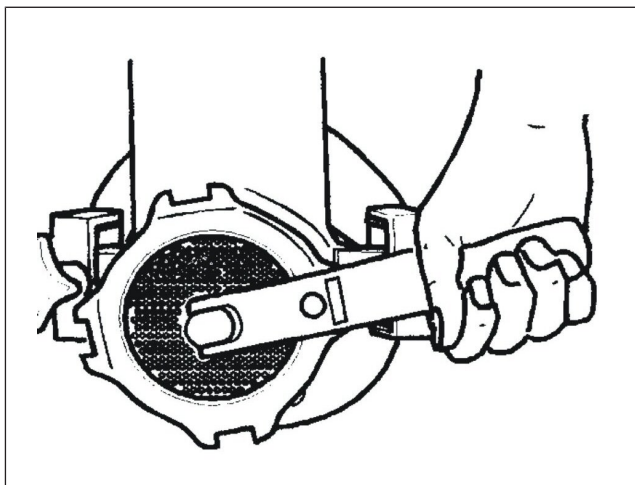
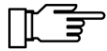


Fig. 12: Indskruningskappe

6 Betjening

6.1 Montering af knivsættet



Anvend kun knivsæt, der er leveret eller anbefalet af Bizerba!

Der må kun indbygges knivsæt af samme system hhv. samme fabrikat.

Til 3- hhv. 5-delte knivsæt (systemer Unger) med ring skal der f.eks. anvendes dele leveret af firma L+W, Lico eller Christ.

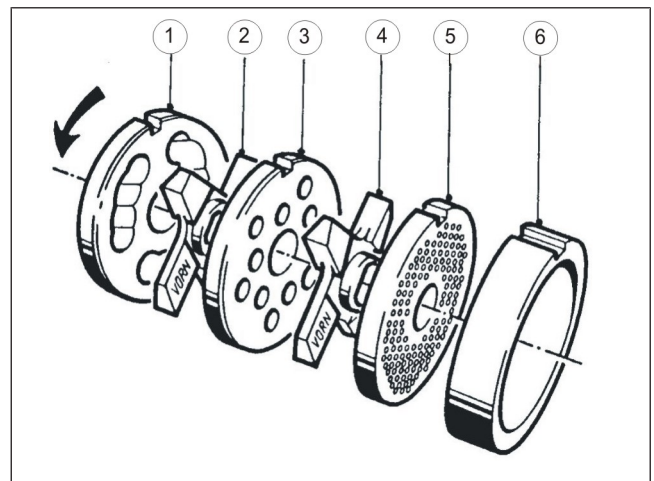
Til 2-delte knivsæt (system Enterprise) med ring skal der f.eks. anvendes dele leveret af firma L+W.

Anvend kun hulskiver med indskruningskapper hhv. med nav.

Montagerækkefølgen fremgår af afbildningerne og rækkefølgen skal overholdes.

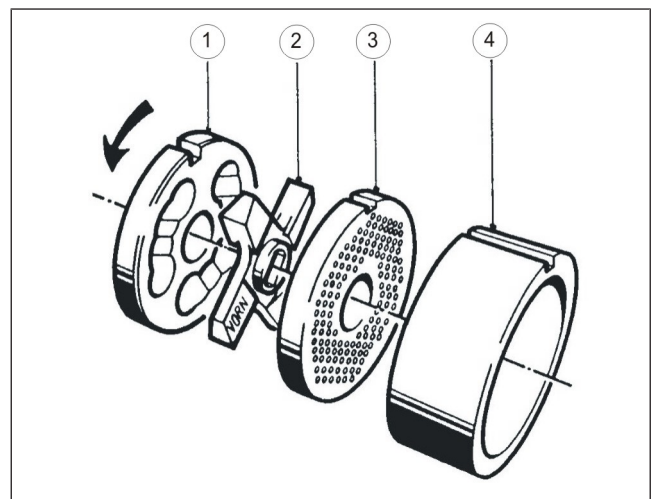
Knivsæt 98 / 5-delt (system Unger) med ring

- ① Forskærer
- ② Kniv med 4 hhv. 3 vinger
- ③ Hulskive Ø 13 mm
- ④ Kniv med 4 hhv. 3 vinger
- ⑤ Hulskive Ø 3 mm hhv. Ø 5 mm forsynet med kode
- ⑥ Afstandsring 18 mm bred



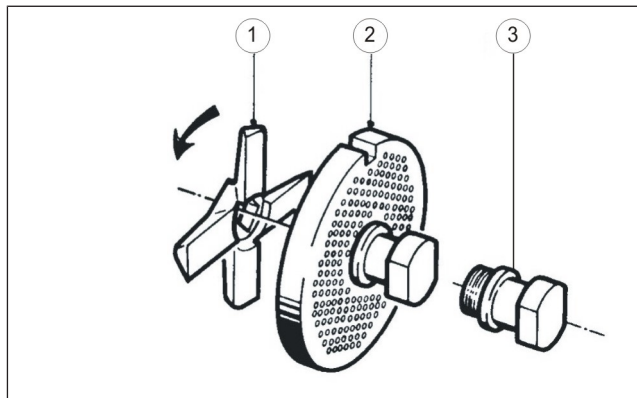
Knivsæt 98 / 3-delt (dannes vha. 5-delt knivsæt)

- ① Forskærer
- ② Kniv med 4 hhv. 3 vinger
- ③ Hulskive Ø 3 mm hhv. Ø 5 mm forsynet med kode
- ④ Afstandsring 32 mm bred

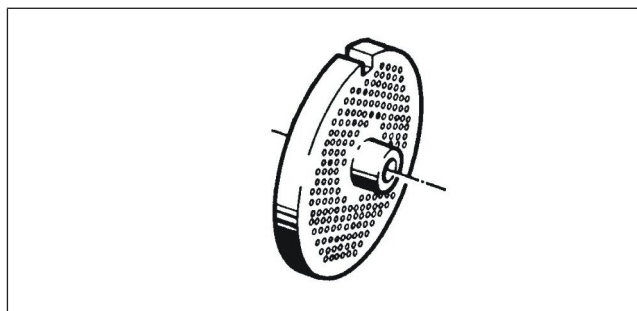


Knivsæt 32 / 2-delt (system Enterprise) med indskruningskappe

- ① Kniv med 4 vinger
- ② Hulskive Ø 3 mm hhv. Ø 4,5 mm forsynet med kode
- ③ Indskruningskappe (venstregevind)

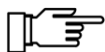


Hulskiven kan anvendes på begge sider ved at vende kappen.



Til yderligere anvendelsesområder kan der bestilles skiver (kun med nav) med en anden hul diameter hos kundeservicen.

6.2 Kontrol af knivsættet



Knivsættets stand er afgørende for et godt skæreresultat.

Derfor anbefales det at kontrollere knivenes og hulskivernes stand regelmæssigt ved et visuelt eftersyn.



⚠ FORSIGTIG

Knivsæt!

Fare for personskade.

– Bær snitsikre handsker.

Hvis der kan ses grove tegn på slitage på skiver eller knive såsom riller eller hak, må knivsættet ikke anvendes!

En anden fremgangsmåde for kontrol er at lægge knivsættets enkelte komponenter oven på hinanden og at efterse dem ved at holde dem mod lyset i øjenhøjde.

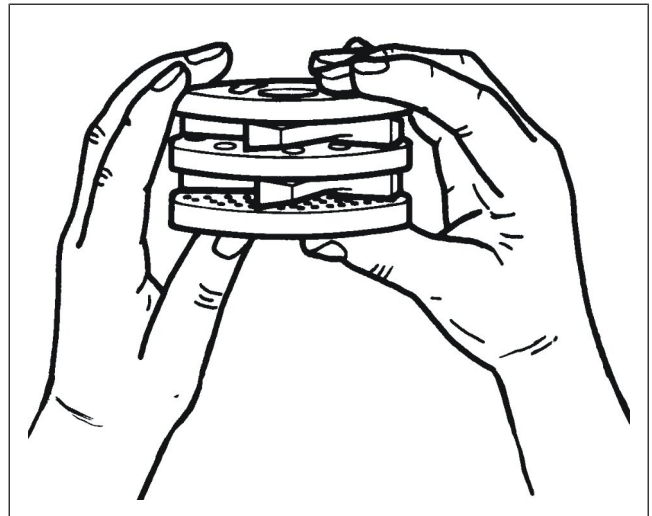


Fig. 13: Visuelt eftersyn

Knivsættet er i god stand: når der ses en lille parallel lyssprække, uden at de enkelte komponenter vipper.

Knivsættet er i dårlig stand hhv. stump: når der ses en stor ulige lyssprække, og de enkelte komponenter vipper, samt ved indkørte hulskiver.

⇒ I sidste tilfælde skal knivene og hulskiverne efterslibes eller erstattes med nye.

Hulskiven på udløbssiden må kun slibes, til tykkelsen er 5 mm!

⇒ Kontakt eventuelt Bizerba-kundeservice.

⇒ Ved kniv med udskiftelige blade skal samtlige knivens blade erstattes med nye.

6.3 Arbejde med skæremateriale

	<p style="text-align: center;">BEMÆRK</p> <p>Ikke-tilladt skæremateriale! Blokering, beskadigelser.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Der må udelukkende skæres de ting, der er tilladt i denne dokumentation. Se kapitlet Tilsigtet brug. – Frosne materialer eller fremmede materialer må ikke skæres. – Eksperimentér ikke. – Maskinen må ikke bruges til at lægge ting på.
	<p style="text-align: center;">BEMÆRK</p> <p>Tørløb! Knivsættene bliver meget hurtigt varme og stump.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lad ikke kødhakkeren køre uden skæremateriale.

BEMÆRK**Frosset skæremateriale eller skæremateriale med rester af knogler!
Beskadigelse hhv. tilstopning.**

- Der må ikke forarbejdes frosset skæremateriale eller skæremateriale med rester af knogler.

- ⇒ Kontrollér, om hele kødhakkerindsatsen er korrekt monteret og fastgjort.
- ⇒ Skærematerialet fyldes i påfyldnings-skakten eller den nødvendige mængde holdes parat i bakken.

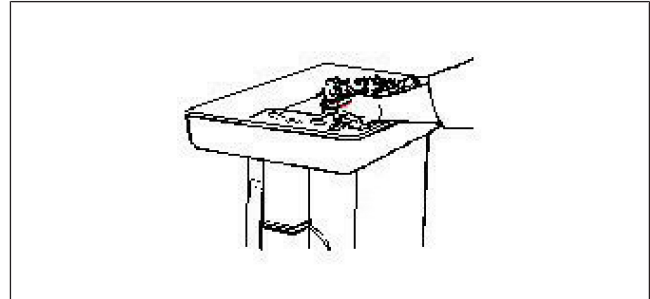


Fig. 14: Påfyldning af skæremateriale

- ⇒ Tryk på <I>. Drivmotoren drejer.
- ⇒ Skærematerialet skal efterfyldes hurtigt og jævnt under beskyttelsespladen.
- ⇒ Ved tilbageløb i påfyldningsskakten skal stamperen (tilbehør) anvendes.
- ⇒ Pres ikke skæremateriale ind.

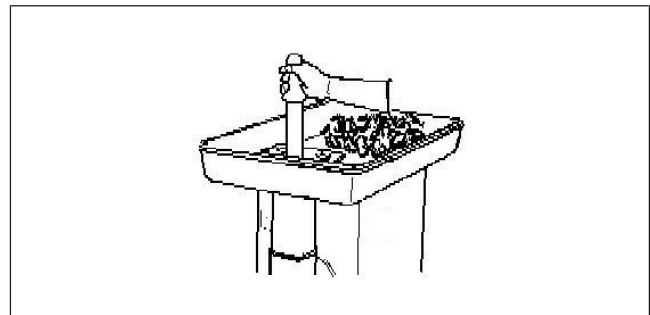


Fig. 15: Stamper

Stamperen er beregnet til kortvarig kontakt med fødevarer på op til maks. 5 minutter.

Blokering

- ⇒ Tryk omgående på <O>. Drivmotoren slukkes.
- ⇒ Tryk maks. 3 sek. på <R>. Drivmotoren drejer baglæns i kort tid.

Denne fremgangsmåde kan gentages maks. 3 gange.

Hvis blokeringen derefter ikke er afhjulpet,

- ⇒ skal kødhakkerindsatsen hhv. knivsættet skilles ad og gøres rent. [► 28]
- ⇒ Kontroller knivsættet for beskadigelse. [► 24]

7 Afhjælpning af fejl

7.1 Fejlbeskrivelse

De omtalte fejl kan brugeren som regel selv løse.

Fejl	Årsager	Afhjælpning
Skærematerialet kommer ikke ud af hulskiven i den sædvanlige kvalitet.	Omløbermøtrikken har løsnet sig.	Fastspænd omløbermøtrikken.
	Hulskiven er tilstoppet.	Afmonter og rengør knivsættet.
	Knivsættet er stumpet.	Slib eller udskift knivsættet.
Kødhakkerens drev afbrydes selvstændigt.	Drevet blev blokeret hhv. overbelastet.	Indstil drevet på baglæns kørsel hhv. afhjælp årsagen til blokering.
	Netspændingen har svigtet.	Tryk på <I>.
Snekkehuset kan ikke skubbes helt ind i åbningen.	Der er skærematerialerester mellem huset og stoppet.	Rengør åbningen på kødhakkeindsatsen hhv. fjern skærematerialeresterne.

7.2 Fremgangsmåde

- ⇒ Sluk straks maskinen ved usædvanlige lyde eller ved mistanke om risiko for personskader.
- ⇒ Kontakt den ansvarlige kundeservice, hvis du ikke selv kan afhjælpe fejlen.
- ⇒ Hav følgende oplysninger klar til Bizerbas kundeservice:
 - Maskintype (se typeskilt),
 - Maskinnummer (se typeskilt),
 - Fejlbeskrivelse

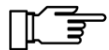
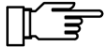
Det letter forberedelsen af kundeservicens opgave.

8 Pleje

8.1 Forberedelse til rengøring

Der skal gennemføres en grundig rengøring:

- inden ibrugtagning
- alt efter anvendelse og brug
- alt efter omgivelsestemperatur
- ved stærk tilsmudsning flere gange om dagen
- ved udskiftning af skæremateriale
- efter arbejdsophør
- efter længere stilstand



Før rengøring skal du frakoble maskinen og beskytte mod fugt.



⚠ ADVARSEL

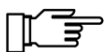
Kødhakkerindsats med knivsæt!

Fare for personskade på knivsæt.

- Bær snitfaste handsker under rengøringen.

- ⇒ Sluk maskinen.
- ⇒ Tag netstikket ud.
- ⇒ Brug snitfaste handsker.

8.2 Afmontering af komponenter



Delene må ikke lægges oven på hinanden for at undgå skade på de mekaniske dele.

FW N98:

- ⇒ Omløbermøtrikken løsnes ca. 2 - 3 omdrejninger ved hjælp af armen.

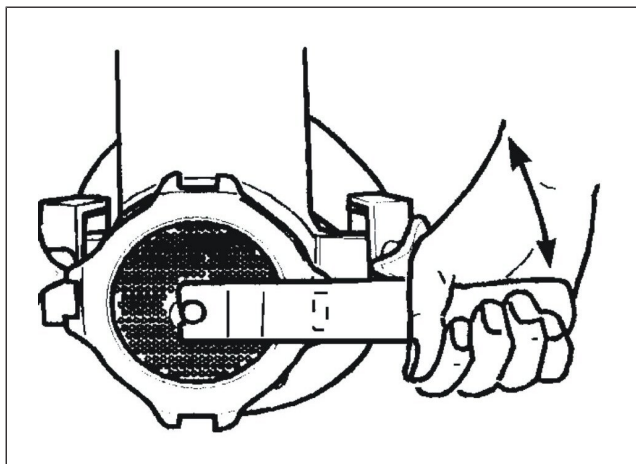


Fig. 16: Løsn omløbermøtrikken

- ⇒ Tryk snekken ud ved hjælp af armen.
- ⇒ Skru omløbermøtrikken af med hånden.

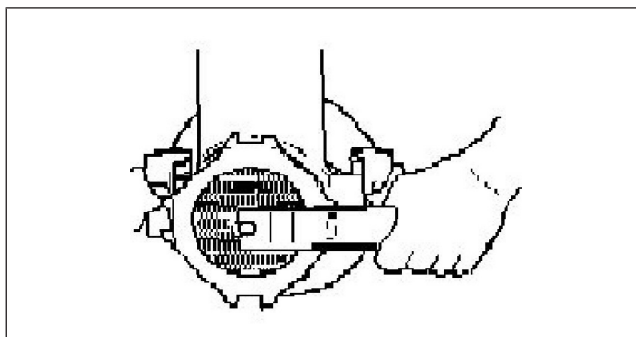


Fig. 17: Omløbermøtrikken skrues af

FW N32:

- ⇒ Omløbermøtrikken løsnes ved hjælp af armen og skrues af med hånden.
- ⇒ Hulskive med indskruningskappe tages af.

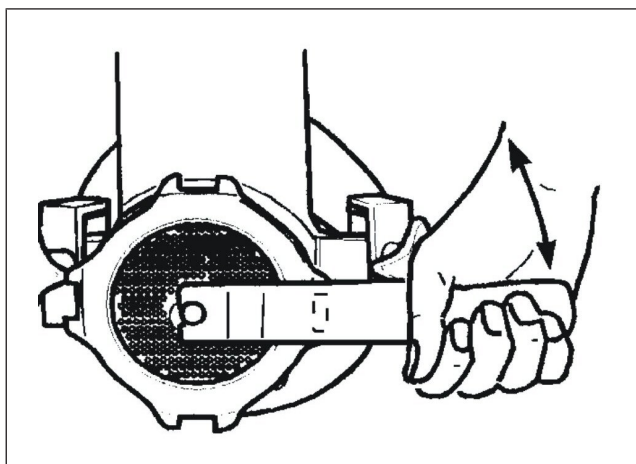


Fig. 18: Omløbermøtrikken skrues af



Fig. 19: Stempelringsnot til låsning af armen

⇒ Snekken trækkes lidt ud ved hjælp af armen.

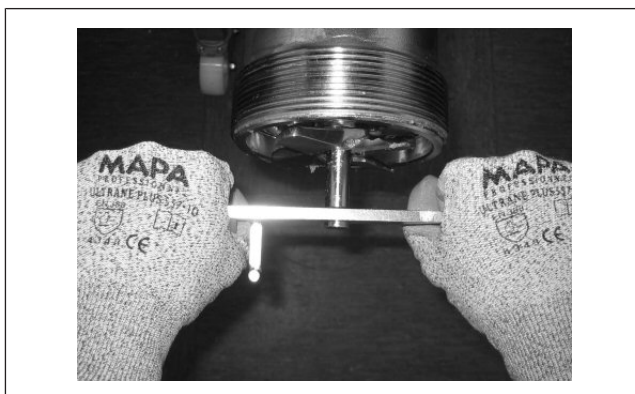


Fig. 20: Snekken trækkes lidt ud

FW N32 og FW N98:

⇒ Knivsættets komponenter afmonteres.

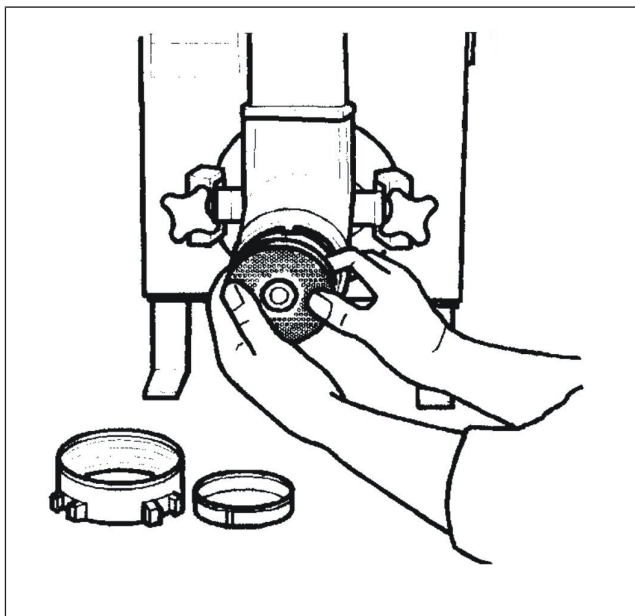


Fig. 21: Afmontering af knivsættets komponenter

⇒ Transportsnekken trækkes helt ud.

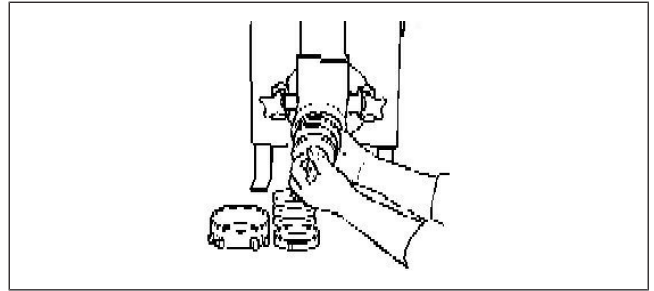


Fig. 22: Snekken trækkes helt ud

⇒ Krydsgrebskruerne løsnes på flangen og bøjlen svinges helt udad.

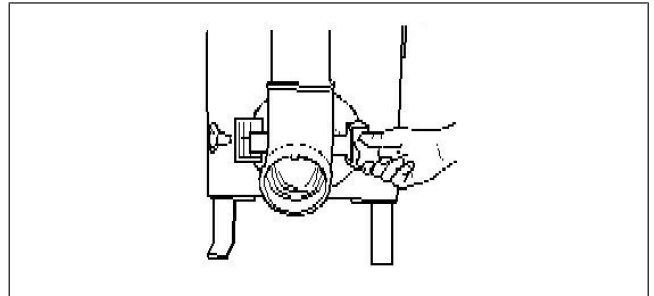


Fig. 23: Krydsgrebskruer løsnes

⇒ Snekehuset trækkes ud af åbningen på kødhakkerindsatsen.

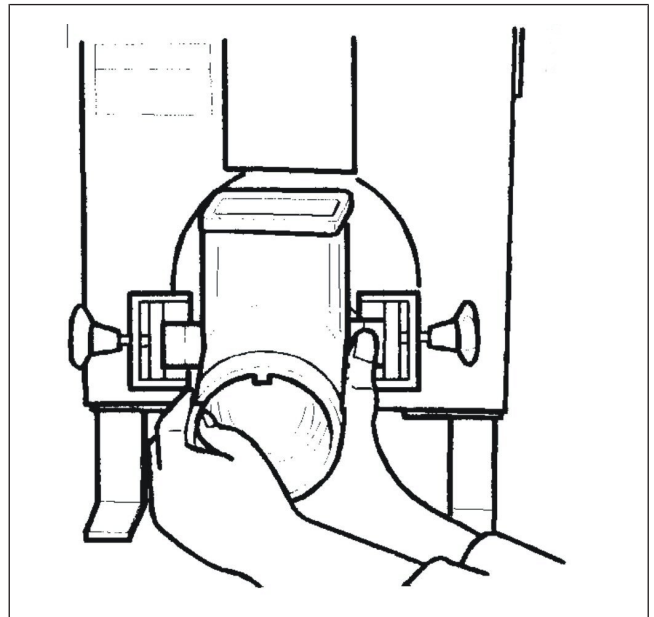


Fig. 24: Snekehuset trækkes ud

Maskinen er forberedt til rengøring.

8.3 Rengøring

BEMÆRK


Højtryksrensere!

Indtrængende vand vil beskadige elektriske komponenter.

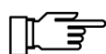
- Brug ikke højtryksrensere til rengøring.
- Maskinen skal rengøres med lavtryk der er mindre end 30 bar.
- Betjeningsknapperne må udelukkende rengøres med en fugtet klud.

- ⇒ Rengør aftagelige og ikke-aftagelige dele iht. rengøringsplan. [► 34]
- ⇒ Skærematerialerester skal fjernes fra demonterede og faststående maskinkomponenter.
- ⇒ Påfør rengøringsmiddel ifølge rengøringsplanen.
- ⇒ Skyl alle afmonterede og faststående maskindele af med drikkevand.
- ⇒ Maskinen tørres af, lad afmonterede dele tørre i adskilt tilstand på en rengøringsklud.
Hvis maskinkomponenter ikke skal bruges i længere tid, skal de opbevares tørt hhv. smøres med olie, som er egnet til fødevarer.

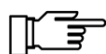
8.4 Rengøringsplan

Arbejdstrin	Rengøringsmiddel	Metode	Rengøringsenheder	Anvisninger
Forberedende tiltag		Sluk for maskinen, og træk stikket ud af stikkontakten		
Afmontering af aftagelige dele		iht. driftsvejledning		
Grovrensning		Manuel fjernelse af skærematerialer	Kunststofskraber, kunststofspatel, børste	Start direkte efter produktionsafslutning, og hvis relevant med den afmonterede del
Rengøring	2% P3-steril Virketid ca. 15 min.	efter grundig forskylning med vand (maks. 50°C alt efter fedtblødgøringspunkt)	Børste, karbad, engangsklud	alle afmonterede og faststående maskindele
			Lavtryksskummenhed på mindre end 30 bar	* se bemærkning
	Specialrengøringsmiddel 344	natten over ca. 10 timer		kun skæreindsats
Sur rengøring Yderligere tiltag	hæld et par dråber P3-riksan i vandspanden maks. 15 min. virketid	manuel, mekanisk	Børste til fjernelse af kalkbelægninger	kun ved behov ved kalkbelægninger skyl umiddelbart efter rengøring
		sprøjt skumme	Håndsprøjte Lavtryksskummenhed	* se bemærkning
Skylle	Drikkevand	Temperatur maks. 50°C alt efter fedtblødgøringspunkt	Engangsklud	øvrige maskine
			Vandslange	afmonterede dele * se bemærkning
Kontrollér		visuelt for optisk renlighed		

Arbejdstrin	Rengøringsmiddel	Metode	Rengøringsenheder	Anvisninger
Desinficering Yderligere til- tag	Anvend P3-alco- des i koncentrat Virketid iht. produktdatablad	sprøjt skumme	Håndsprøjte Lavtrykssku- menhed	ekstra beskyt- telsesafstand til overflade ved på- sprøjtning 0,30 m en fuldstændig be- fugtning skal opnås * se bemærkning
Tørring		Aftørring eller lægning til tørre i adskilt tilstand på en engangs- klud	Engangsklud	Tør skæreindsats- og skruedele
Pleje Skæreind- sats- og skru- edele	Maskinolie	påføres	Engangsklud	Skyl stedet, hvor det materiale, der skal skæres, berø- res, før start af ar- bejdet
Montering		skal udføres i omvendt række- følge af afmon- teringen, se driftsvejledning		Personalet skal ha- ve rene og desinfi- cerede hænder
Forholdsregel	Afdæk maskinen, når omgivelserne bliver rengjort med sprøjtende vand og/eller trykvand			



* Bemærkning: Der skal træffes passende forholdsregler, så der ikke består nogen skadesrisiko for omgivelserne!



Sikkerhedsdataene og produktdatabladene til rengørings- og desinfektionsmidlerne skal overholdes.

<https://safetydata.ecolab.eu/>




Hvis der anvendes rengøringsmidler, der ikke er anbefalet af producenten, kan det føre til beskadigelse af maskinen. Garantien dækker ikke sådan beskadigelse.

Rengøringsmidlet kan anskaffes ved at kontakte Bizerba's kundetjeneste:

Betegnelse	Bestillingsnr.	Emballage
P3-steril	50003250000	5 liter
P3-riksan	50003270000	5 liter

Betegnelse	Bestillingsnr.	Emballage
P3-alcodes	50003260000	5 liter
Specialrengøringsmiddel	50002880000	
Maskinolie	94008900022	400 ml

8.5 Gør maskinen klar til drift

	⚠ ADVARSEL
	<p>Kødhakkerindsats med knivsæt! Fare for personskade på knivsæt.</p> <p>– Bær snitfaste handsker under montagen.</p>

Monteringen af maskinen sker i omvendt rækkefølge af afmonteringen som ved afmontering af dele i forbindelse med forberedelse til rengøring.

Montagen skal foretages omhyggeligt og nøje for at undgå driftsfejl og personskader.

- ⇒ Snekkehuset skubbes ind i åbningen på kødhakkerindsatsen til stoppet.

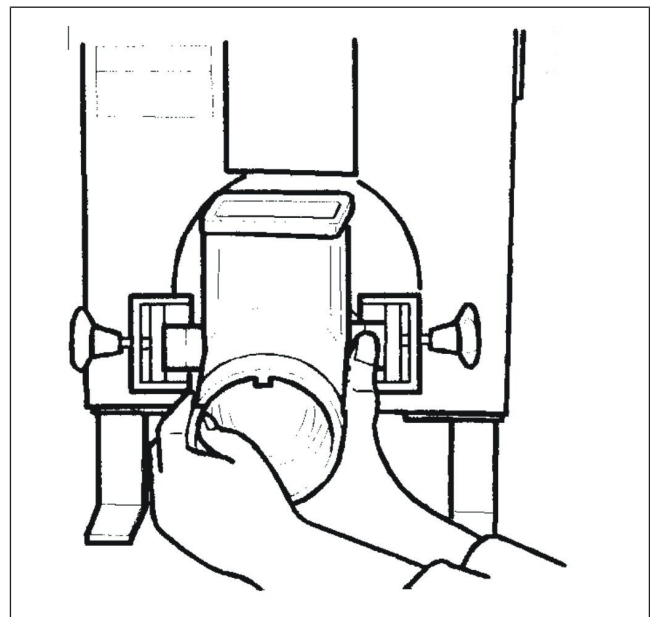


Fig. 25: Isætning af snekkehus

- ⇒ Sving bøjes ind og fastgøres på flangen ved hjælp af krydsrebskruerne.

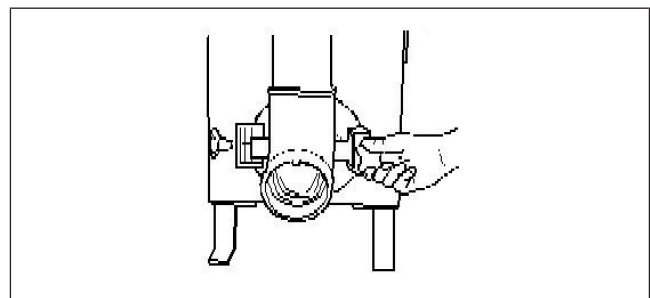


Fig. 26: Fastspænding af krydsrebskruer

⇒ Transportsnekken skubbes ind i huset.

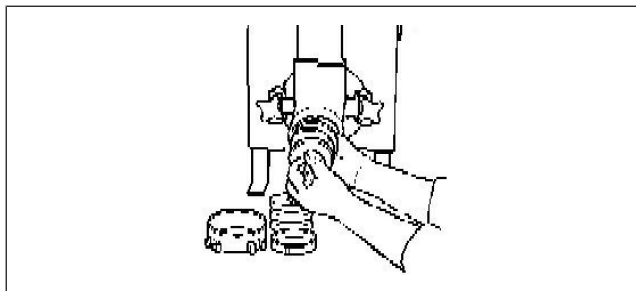


Fig. 27: Skubbe snekken ind

⇒ Transportsnekken fordrejes, til drivtap-
pen passer i drivakslen.

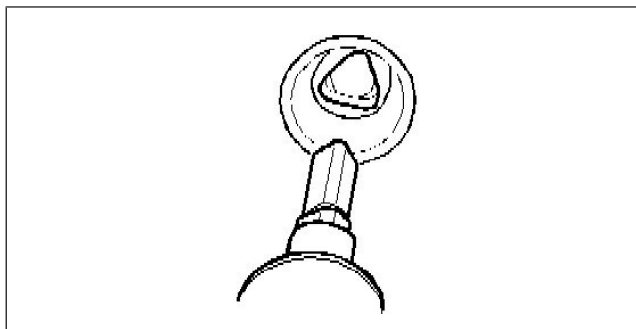


Fig. 28: Fordreje snekken

⇒ Skub knivsættets komponenter på snek-
ketappen. [► 23]

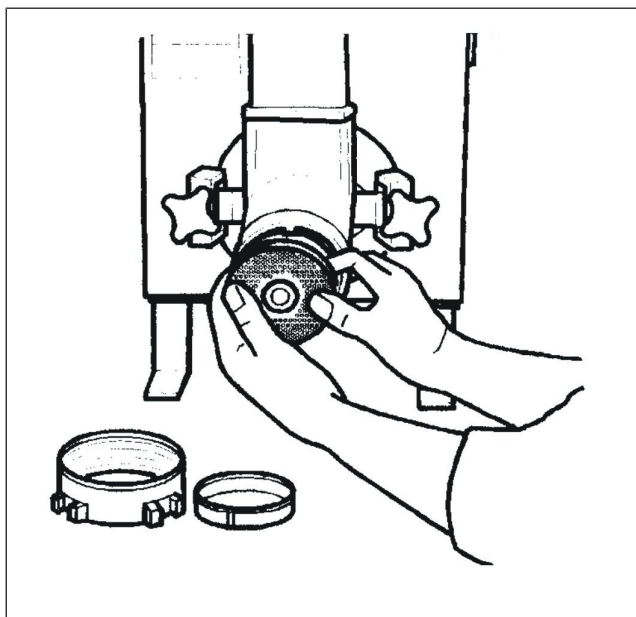


Fig. 29: Knivsættets komponenter skubbes på

- ⇒ Omløbermøtrikken løsnes med hånden og fastspændes ved hjælp af armen.

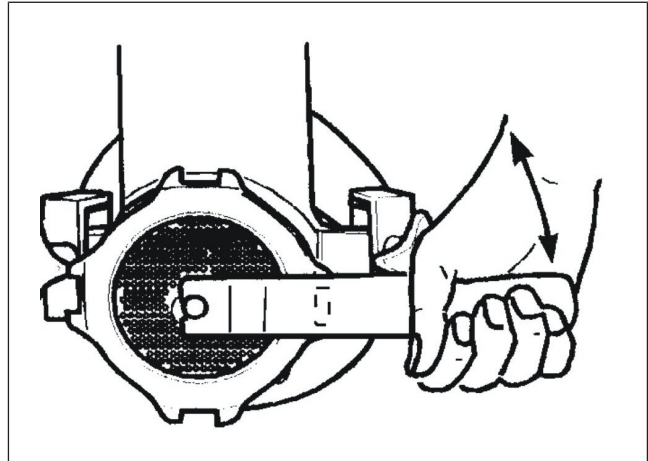



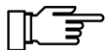
Fig. 30: Fastspænding af omløbermøtrik

Maskinen er klar til brug.

	⚠ ADVARSEL
	<p>Manglende komponenter!</p> <p>Personen, der betjener maskinen, kan kun beskyttes mod personskader, og maskinen kan kun beskyttes mod beskadigelse, hvis alle maskinens komponenter er monteret.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kontrollér, om maskinen er komplet, før den igen tages i brug. – Kontrollér, om komponenterne sidder korrekt og sikkert. – Anvend udelukkende originale reservedele og tilbehørsdele fra Bizerba.

8.6 Pleje, vedligeholdelse og istandsættelse

- ⇒ Der skal gennemføres en grundig rengøring af hele maskinen. [▶ 28]
- ⇒ Knivsættene skal kontrolleres med jævne mellemrum.
- ⇒ Slidte eller beskadigede hulskiver skal efterslibes eller erstattes med nye.
- Til kniv med udskiftelige blade kan der bestilles reservedele hos kundetjenesten.
- Drivaggregatet er kræver ingen vedligeholdelse.



Hulskiven på udløbssiden må kun slibes til tykkelsen er 5 mm!

9 Tekniske data

9.1 Bordmaskinens mål

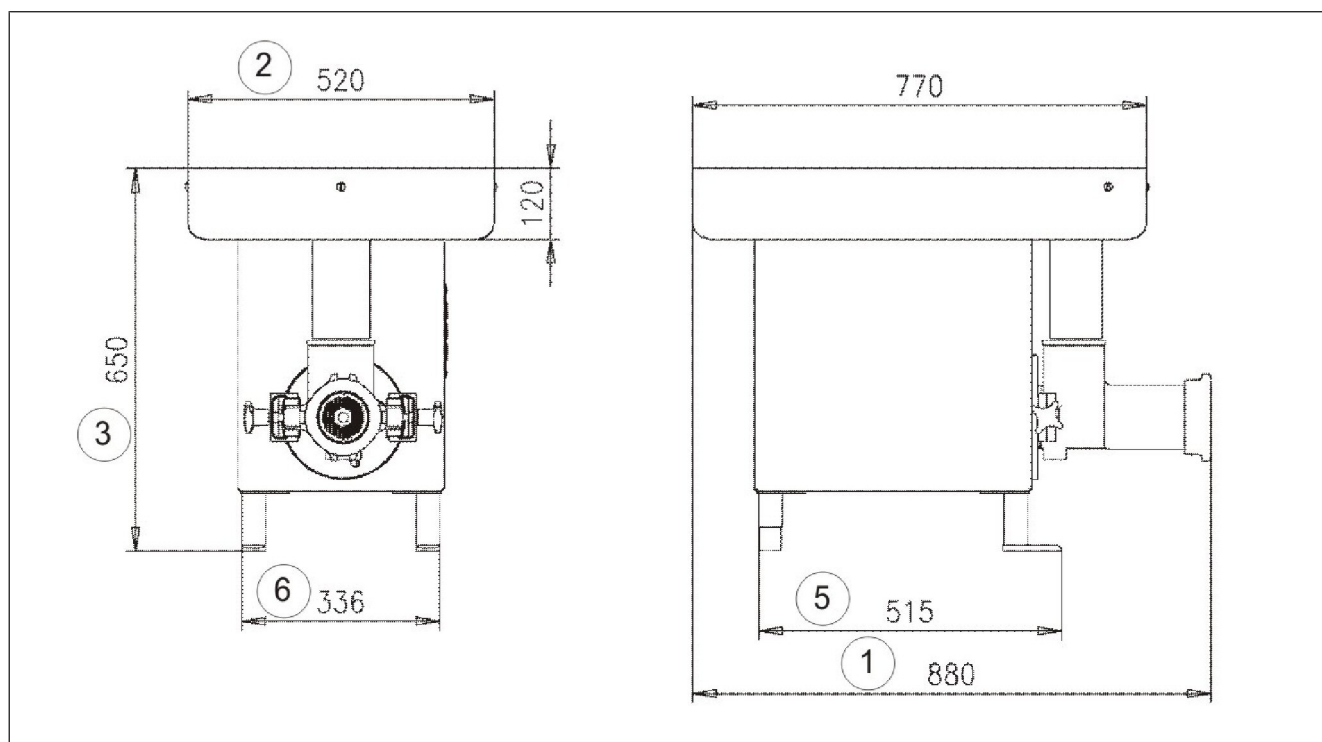


Fig. 31: FW N32/98T

Maskinen kan leveres i flere varianter. Illustrationen viser et eksempel.

Udvendige mål (maks. pladsbehov):

- ① Længde = 880 mm
- ② Bredde = 520 mm
- ③ Bordmaskinens højde = 650 mm

Opstillingsareal:

- ⑤ Længde = 515 mm
- ⑥ Bredde = 336 mm

Påfyldningsåbning = 85 x 95 mm

Bakkevolumen = 50 liter

Ydelse maks. = 1100 kg/t

Bordmaskinens vægt komplet = 85 kg

Vægt kødhakkerindsats = ca. 14 kg

Strømtyper, spændinger, energiforbrug = se typeskilt

9.2 Den stående maskines mål

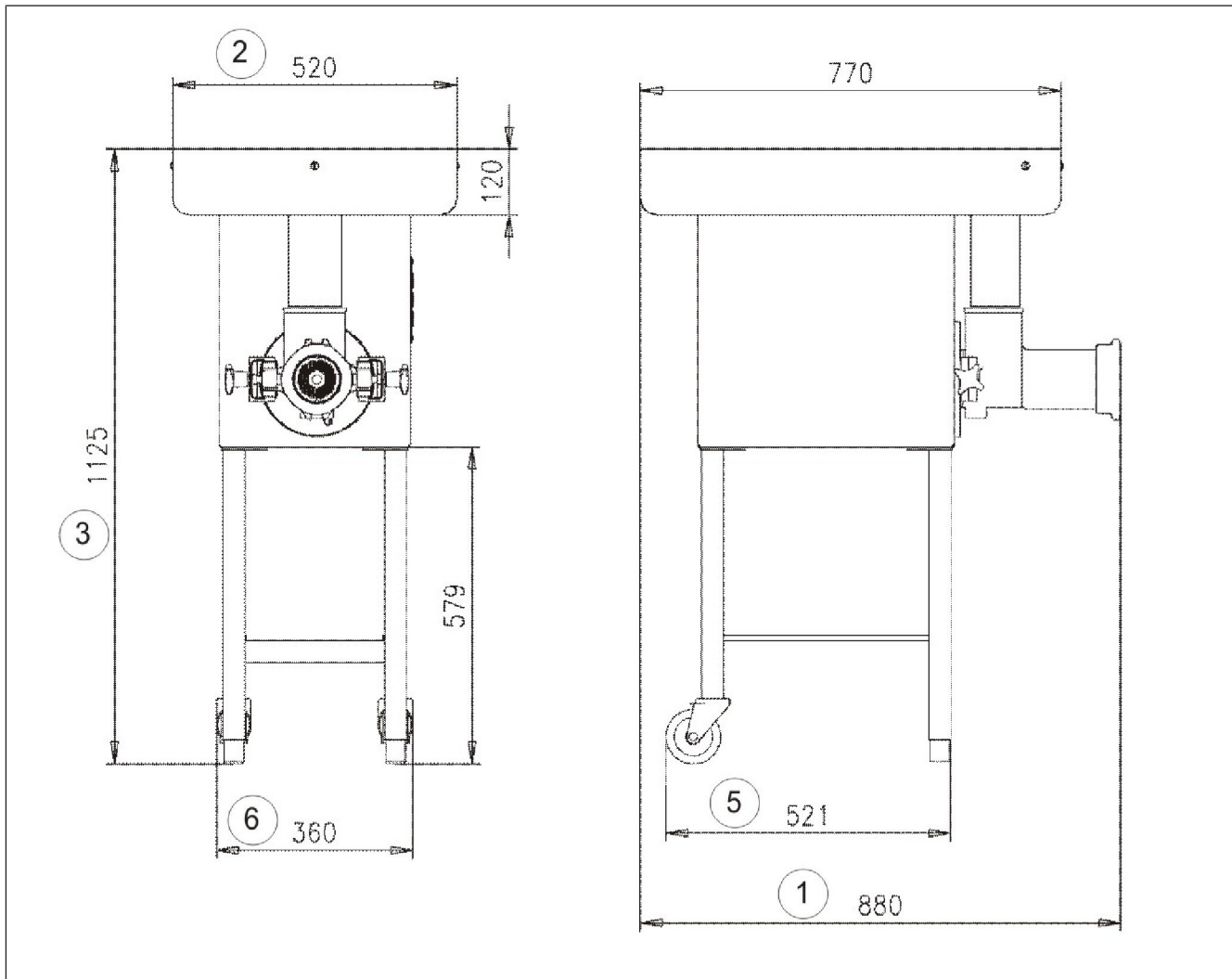


Fig. 32: FW N32/98S

Maskinen kan leveres i flere varianter. Illustrationen viser et eksempel.

Udvendige mål (maks. pladsbehov):

- ① Længde = 880 mm
- ② Bredde = 520 mm
- ③ Den stående maskines højde = 1125 mm

Opstillingsareal:

- ⑤ Længde = 521 mm

⑥ Bredde	= 360 mm
Påfyldningsåbning	= 85 x 95 mm
Bakkevolumen	= 50 liter
Ydelse maks.	= 1100 kg/t
Vægt stående maskinen komplet	= 91 kg
Vægt kødhakkerindsats	= ca. 14 kg
Strømtyper, spændinger, energiforbrug	= se typeskilt

9.3 Strømforsyning

Tekniske data for netforsyningen

– **Tilslutning til lysnettet**

Trefaset drejestrøm, se typeskilt

– **Netspændingens tilladte tolerance (statisk) normal**

Ved 220 til 400 V: +6 %-10 % af den nominelle værdi

– **Netfrekvens: 50 (60) Hz**

Frekvensens tilladte tolerance: +2 %-2 % af den nominelle værdi

Netspændingens harmoniske forvrængnings tilladte tolerance: Mindre end 5 %

– Afledningsstrøm fra beskyttelsesledning maks.: 3,5 mA

9.4 Omgivelsesbetingelser

– **Fugtighed**

Beskyttelsesklasse IP45. Intet strålevand nedefra.

– **Relativ luftfugtighed**

til drift og opbevaring: 90 % (kondensering af apparatet er ikke tilladt)

– **Omgivelsestemperatur**

til drift og opbevaring: -10 til +40°C (+14 til +104 degF)

– **Luftkonvektion**

For at forhindre, at maskinen bliver for varm, skal der være luftkonvektion omkring maskinen.

– **Foreskrevet belysning**

500 lux

10 Bilag



EU-overensstemmelseserklæring

Hermed erklærer vi, at den efterfølgende betegnede konstruktion svarer til de gældende EU-specifikationer og -retsreglementer.

Apparattype:	Kødhakkemaskine
Model:	FW N32T, FW N32S, FW N98T, FW N98S

Den ovenfor beskrevne genstand for erklæring er i overensstemmelse med Unionens relevante harmoniserings-lovgivning:

Maskiner:	2006/42/EF; Den Europæiske Unions Tidende L157 af 09.06.2006, s. 24-86
EMC:	2014/30/EU; Den Europæiske Unions Tidende L96 af 29.03.2014, s. 79-106
RoHS:	2011/65/EU; Den Europæiske Unions Tidende L174 af 01.07.2011, s. 88-110

Anvendt relevante harmoniserede standarder og tekniske specifikationer, som overensstemmelseserklæringen vedrører:

EMV:	EN 61000-6-2:2005 + CENELEC-Cor.:2005; EN 61000-6-4:2007 + A1:2011
------	---

Ansvarlig for den tekniske dokumentation: Bizerba SE & Co. KG, Balingen.

Grundlag for overensstemmelseserklæringen er kontraktdokumenterne (Bizerba ordrebilag).

Ved ændringer af ovennævnte maskine, som ikke er aftalt med Bizerba eller udført af Bizerba, mister denne erklæring sin gyldighed.

By: 72336 Balingen, Tyskland

Dato: 10-02-2020

Producentens underskrift:

ppa. 

Oplysning om underskriver:

Thomas Schoen
Vice President Global Engineering
Bizerba SE & Co. KG

Overensstemmelseserklæring for materialer af kunststof, der kommer i kontakt med levnedsmidler

Hermed erklærer vi, at de i maskinen anvendte materialer:

Apparattype:	Kødhakkemaskine
Model:	FW N32T, FW N32S, FW N98T, FW N98S

overholder følgende lovmæssige forskrifter iht. gældende lovgivning:

- Forordning (EU) Nr. 1935/2004 angående materialer og genstande, der er beregnet til at komme i kontakt med levnedsmidler
- Forordning (EU) Nr. 10/2011 angående materialer og genstande af kunststof, der er beregnet til at komme i kontakt med levnedsmidler

Alle anvendte kunststofdele, der ved korrekt brug kommer i kontakt med levnedsmidler, har gennemgået laboratorietest på et certificeret laboratorium. Den samlede migration samt den specifikke migration lå herved under de lovbestemte grænseværdier.

De anvendte materialer og råmaterialer overholder forordningen (EU) Nr. 10/2011.

Specifikationer for korrekt brug eller begrænsninger:

- Typer af levnedsmidler, der må komme i berøring med materialerne:

Kød, pølser, ost og grøntsager

- Varighed og temperatur af behandling ved kontakt med levnedsmidler:

Den maksimale temperatur er 40 °C. For oplysninger om maskinens og ekstraudstyrets varighed ved kontakt henvises der til driftsvejledningen. De skal overholdes af lovmæssige grunde.

- Forholdet af de flader, der kommer i kontakt med levnedsmidler, til volumen, ud fra hvilke disse materialers eller genstandes overensstemmelse blev fastlagt:

1

I den pågældende maskine er der ikke anvendt nogen funktionelle barrierer af kunststof.

Oplysninger om leverandører og underleverandører kan stilles til rådighed ved anmodning.

By: 72336 Balingen, Tyskland

Dato: 10-02-2020

Producentens underskrift:

Oplysning om underskriver:

ppa. 
Thomas Schoen
Vice President Global Engineering
Bizerba SE & Co. KG