



Meat Mincing Machines

User Manual



Models:

7054.0045 – 7054.0050 – 7054.0055 – 7014.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

CONTENT

ENGLISH

PRESENTATION	4
EXPLANATION	4
WARNINGS AND SIGNS	4
INTRODUCTION	5
DESCRIPTION	5
TRANSPORTATION	6
SETTING UP	6
POWER SUPPLY	6
OPERATION AND SAFETY	7
OPERATION	7
SHUTTING DOWN	7
OPERATIONAL CAPACITY	7
SAFETY	8
CLEANING AND HYGIENE	8
TROUBLESHOOTING.....	9
WARRANTY	9
SPARE PARTS DRAWINGS AND LISTS.....	10
WIRING DIAGRAMS	13
HANDLEIDING	15
UITLEG	15
WAARSCHUWINGEN EN TEKENS	15
INLEIDING	16
BESCHRIJVING.....	16
TRANSPORT.....	16
INSTALLATIE.....	17
STROOMTOEVOER	17
BEDIENING EN VEILIGHEID	18
BEDIENING.....	18
UITSCHAKELLEN.....	18
OPERATIONELE CAPACITEIT	18
VEILIGHEID.....	19
REINIGING EN HYGIËNE	19
PROBLEEMOPLOSSING	20
GARANTIE	20
ONDERDELEN TEKENINGEN EN LIJSTEN	21
ELEKTRISCHE SCHEMA'S	24
GEBRAUCHSANWEISUNG	26
ERLÄUTERUNG.....	26

WARNHINWEISE UND ZEICHEN	26
EINFÜHRUNG	27
BESCHREIBUNG	27
TRANSPORT	28
EINRICHTUNG	28
STROMVERSORGUNG	28
BETRIEB UND SICHERHEIT	28
BETRIEB	28
ABSCHALTEN	29
BETRIEBSKAPAZITÄT	29
SICHERHEIT	30
REINIGUNG UND HYGIENE	30
FEHLERBEHEBUNG	31
GARANTIE	31
ERSATZTEILZEICHNUNGEN UND -LISTEN	32
SCHALTPLÄNE	35
MODE D'EMPLOI	37
EXPLICATION	37
AVERTISSEMENTS ET SIGNES	37
INTRODUCTION	38
DESCRIPTION	38
TRANSPORT	39
INSTALLATION	39
ALIMENTATION	39
FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ	39
FONCTIONNEMENT	39
ÉTEINDRE	40
CAPACITÉ OPÉRATIONNELLE	40
SÉCURITÉ	40
NETTOYAGE ET HYGIÈNE	41
DÉPANNAGE	41
GARANTIE	42
DESSINS DE PIÈCES DE RECHANGE ET LISTES	43
SCHÉMAS DE CÂBLAGE	46

PRESENTATION

EXPLANATION

This document provides information on installation, operation, safety, cleaning and hygiene, troubleshooting, maintenance of meat mincing machine and also warranty terms and contact information you may need to know.

Read this manual before starting work for your own safety and safety of others.

You may apply to technical service for further information.

WARNINGS AND SIGNS

Descriptions of warnings and instructions specified in operation instructions and labeled on the appliance.

	DANGER
DANGEROUS SITUATIONMAY OCCUR. SERIOUS INJURE AND/OR DEATH MAY BE CAUSED IF YOU FAIL TO FOLLOW THE INSTRUCTIONS	

	ELECTRICAL HAZARD
RISK OF ELECTRICAL HAZARD	

	MOVING PARTS CAN CUT AND CRUSH
DANGER OF HANDS OR BODY ENTANGLEMENT	

	OPERATION INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL BEFORE STARTING ANY OPERATION WITH THE APPLIANCE	

	INFORMATION
THE DATA PROVIDED UNDER THIS SIGN IS NOT NECESSARY TO FOLLOW BUT MAY BE USEFUL	

	PAY ATTENTION
FOR FURTHER INFORMATION TAKE A LOOK AT DESIGNATED PLACE	

INTRODUCTION

DESCRIPTION

Meat mincing machines are specially designed to fulfil needs of meat processing of small, medium and large scale butchers, hotels, cafeterias, schools, restaurants and other industrial kitchens. With steel plate and blade, body and tray made of stainless steel meat mincing machines are suitable for health. With models` ranging capacity from 120 kg up to 800 kg it addresses to industrial kitchens of different scale.

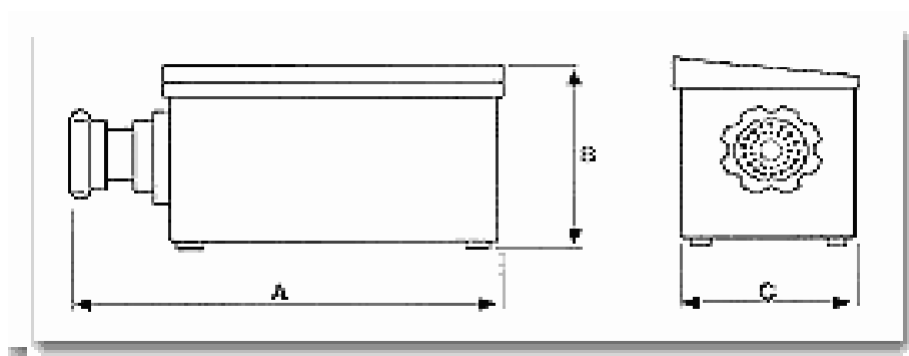
You may be accustomed to use similar products. But please, spare time to read the manual. This manual is prepared to provide the best performance of products you have purchased.

INSTALLATION

Make sure that machine is installed by qualified personnel.

DIMENSIONS, WEIGHT and VOLUME

The data below provided for informative purposes.



Models	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0045	610	320	270
7054.0050	740	400	290
7054.0055	740	400	290
7054.0060	790	460	320
7054.0065	790	460	320
7054.0066	880	480	360
7054.0067	880	480	360

Table 1 – Models and Dimensions

TECHNICAL DATA	MODELS			
	7054.0045	7054.0050	7054.0055	
Volume (m³) without package	0,052	0,085	0,085	
Weight (Kg) net	30	60	60	
With Head Cooling	7054.0060	7054.0065	7054.0066	7054.0067
Volume (m³) without package	0,11	0,11	0,15	0,15
Weight (Kg) net	75	75	98	98

Table 2 – Models and Technical Data

TRANSPORTATION

Use pallet jack or forklift to transport the machine. Do not move it alone if you don't have such opportunity. Machine's centre of gravity is located in the middle of the body. Pay attention to this point while moving by pallet, forklift or any other way.

	Do not move the machine alone if you don't have opportunity to transport it by pallet or forklift. The centre of gravity is in the middle of the body. Pay attention to this point while transporting.
---	---

	Do not move the machine by dragging along the ground.
---	--

SETTING UP

- Set up the machine on straight surface.
- Make sure the machine is set up properly when operating.

POWER SUPPLY

- Make sure power supply connection is carried out by qualified personnel.
- Make sure that the voltage of your power supply system suits machines electrical system.
- Do not use the machine if any part of cable or plug is damaged.

	Direction of rotation of feeding screw must be the same as it showed on the body of the machine. If direction of rotation is opposite switch two-phase cable. (Valid for three-phase models)
--	---

	Machine is grounded by yellow/green cable and neutralized by blue cable.
---	---

OPERATION AND SAFETY

OPERATION

Clean the surface in contact with the meat with damp cloth before operating. Use only damp cloth to clean the machine.

1. Mount the worm to the head so the stud faces outside. Mount the cutting blade on quadrangular bulge of the worm's stud with cutting surface toward the outside. Mount the mincer plate chosen in accordance with your own preference for blade and tighten the lock nut.
2. Turn the switch after connecting the machine.
3. Check the worm's direction of rotation. (For three-phased models)
4. If the worm rotates in the opposite direction, turn the switch in opposite direction.
5. Do not allow meat to cover the worm while processing.
6. Pay attention to veins and nerves before mincing. To produce meat containing veins and nerves, special blade must be used; otherwise the machine may be damaged.
7. In case the worm is squeezed, run the worm in the opposite direction within 2-3 seconds. To perform this operation, turn the switch in the opposite direction.
8. Do not operate the machine when empty.



Tightening the lock nut too loose may mash the meat, tightening too much may break plate or blade.



Feed the meat after starting the machine. In case the meat is mashed operate the machine in the opposite direction within 2 seconds. After operating the machine in the opposite direction the lock nut may loosen. Tighten the lock nut slightly before reoperation.



Check the plate and the knife periodically. Sharpen if necessary.



It is very important to operate the machine in hygiene environment in sense of human and environmental health. Therefore do not operate the machine in moist,

SHUTTING DOWN

- Make sure no meat or mince left in the machine first.
- Shut down the machine by turning the main switch to "0" position.

OPERATIONAL CAPACITY

The capacity of the appliance depends on factors listed below:

- Structure of the meat
- Environmental variety
- Ambient temperature
- Meat type and quality

Model	Capacity / Hour
7054.0045	125 kg / Hour
7054.0050 / 7054.0055	400 kg / Hour
7054.0060 / 7054.0065 (with head cooling)	400 kg / Hour
7054.0066 / 7054.0067 (with head cooling)	600 kg / Hour

SAFETY

	Keep hands clear of moving worm while operating the machine. Do not put hands in feeding tube. Push the meat with polyamide pestle only. Do not carry out
---	--

Regarding the machine, among dangers there are risks of crush and cut. There is a danger of crush and cut within worms operational range. To avoid these kinds of dangers tray is covered with safety metal sheet.

	Do not open the body of the machine while operating.
---	---

	Avoid insertion of bone particles.
---	---

CLEANING AND HYGIENE

	Turn off the switch and disconnect power supply before cleaning the machine.
---	---

1. Start the cleaning only after finishing operating and shutting down the machine.
2. Clean the meat left in the cutting part.
3. Remove the plug from socket before cleaning.
4. Remove the lock nut, the plate, the blade and the worm consecutively.
5. Use suds for washing parts of the machine and dry it immediately after washing.
6. Avoid exposure to wet.
7. Wash worm's slot with suds and warm water.
8. Clean the tray and the safety metal sheet with cloth moisten with suds and hot water.
9. Clean the body and the ventilation with wet cloth.
10. Do not clean the machine with pressurized water.
11. Do not clean the machine when operating.
12. Start operation only after drying.
13. Mount the worm, the blade, the plate and the lock nut consecutively.
14. Mount the plate so it fits the pin of lock nut.

	Do not clean the appliance when operating.
---	---

	Do not clean the appliance with pressurized water.
---	---

TROUBLESHOOTING

Fault	Possible cause	Actions to be taken
The machine is not operating	The plug may not be connected	Connect the plug to power supply
	The machine may be out of power supply	Check the power supply
The machine makes metallic sounds / The machine mashes the meat	The worm may rotate in the opposite direction	Unplug the machine and switch the two- phase cable
	Foreign material may get in the machine	Stop the machine, cut the power supply and check whether there is or not foreign material
	The machine may be damaged	Stop the machine, cut the power supply and check all the surfaces
	The lock nut may be loosened	Tighten the lock nut slightly
	The plate and the blade may become blunt	Sharpen the plate and the blade
Lack of power supply	The plug may be connected improperly	Check the plug and correct if necessary
	Plug cable may be torn and/or there may be lack of phase	Open the cable and check if there is any fault if necessary

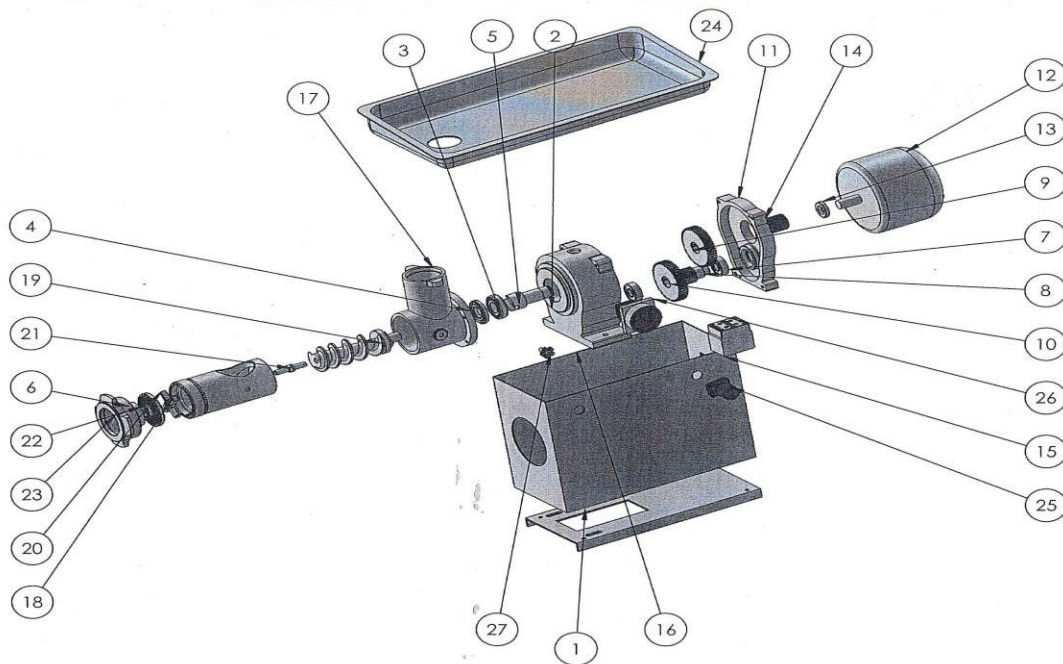
WARRANTY

7054 Series Meat Mincing Machines are under warranty for 1 year against manufacturing defects of machines covering defects in the goods, hidden defects in workmanship and/or hidden defects in material. Warranty is invalid in case of failure due to violating rules specified in operation instructions. Combisteel BV is not responsible for any damage or loss that may occur due to operational fault.

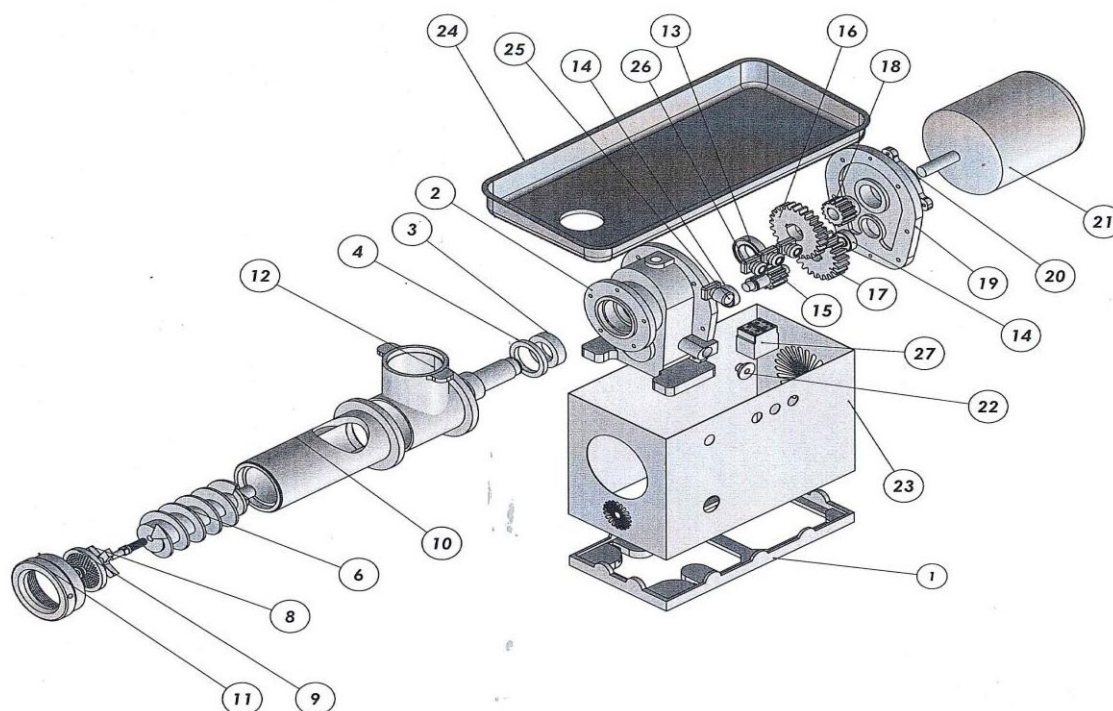
Combisteel BV, reserves the rights to change any products without notice. Technical data, drawings, scales, working capacities and illustrations for informative purposes only. The manufacturer shall not be liable for any typographical errors that may occur.

SPARE PARTS DRAWINGS AND LISTS

7054.0045

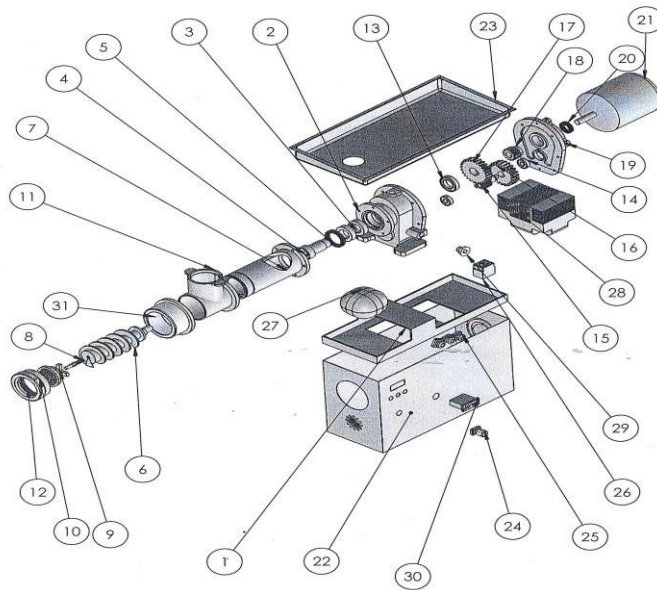


PART NO	PART	QUANTITY
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	BALL BEARING 30205	1
4	SEAL RING 35*52	1
5	CLUTCH	1
6	BALL BEARING 6205	1
7	BALL BEARING 6203	2
8	GEAR WHEEL NO 1	1
9	CLUTCH GEAR	1
10	GEAR WHEEL NO 2	1
11	COVER	1
12	ENGINE	1
13	SEAL RING 20*35	1
14	ENGINE GEAR	1
15	CONTACTOR	1
16	METAL SHEET	1
17	TUBE	1
18	HEAD TUBE	1
19	WORM	1
20	BLADE	1
21	STUD	1
22	12 PLATE	1
23	LOCK NUT	1
24	TRAY	1
25	EMERGENCY BUTTON	1
26	SWITCH	1
27	CHECK VALVE	1



PART NO	PART	QUANTITY
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	BALL BEARING 514209	1
4	SEAL RING 63-85	1
5	CLUTCH	1
6	WORM	1
7	STUD	1
8	BLADE	1
9	PLATE	1
10	HEAD TUBE	1
11	LOCK NUT	1
12	TUBE	1
13	BALL BEARING 6009	1
14	BALL BEARING 6204	2
15	BASE PINION	1
16	TRANSMISSION COGWHEEL 2	1
17	TRANSMISSION COGWHEEL 1	1
18	TRANSMISSION COGWHEEL 3	1
19	GEAR BOX COVER	1
20	SEAL RING 30*55	1
21	ENGINE	1
22	OIL PLUG	1
23	STAINLESS METAL CASE	1
24	TRAY	1
25	EMERGENCY BUTTON	1
26	KNOB	3
27	CONTACTOR	2

7054.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

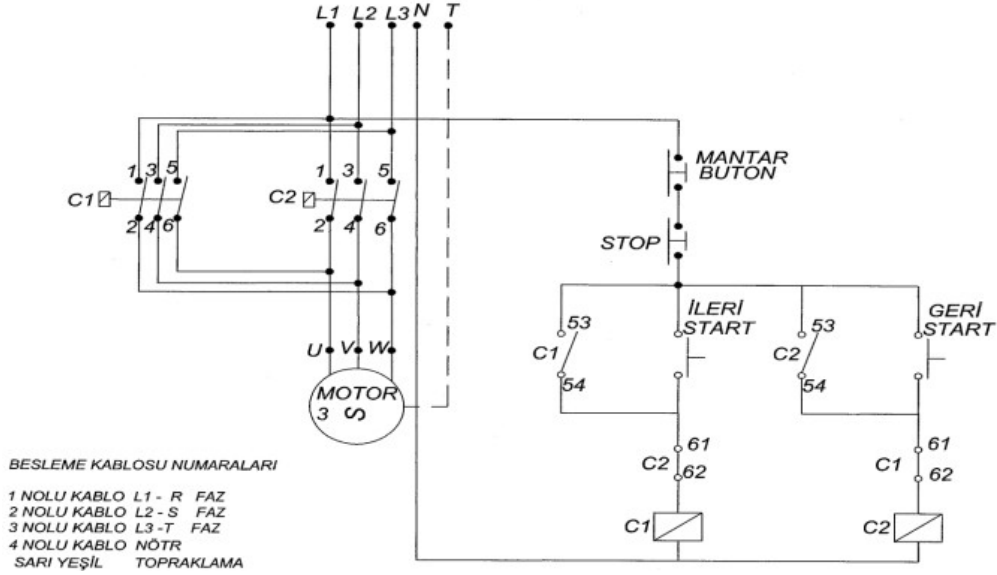


PART NO	PART	QUANTITY
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	BALL BEARING 514209	2
4	CLUTCH	1
5	SEAL RING 63*85	1
6	WORM	1
7	HEAD TUBE	1
8	STUD	1
9	BLADE	1
10	PLATE	1
11	TUBE	1
12	LOCK NUT	1
13	BALL BEARING 6009	1
14	BALL BEARING 6204	2
15	BASE PINION	1
16	TRANSMISSION COGWHEEL 1	1
17	TRANSMISSION COGWHEEL 2	1
18	ENGINE GEAR	1
19	GEAR BOX COVER	1
20	SEAL RING 30*55	1
21	ENGINE	1
22	METAL SHEET	1
23	TRAY	1
24	EMERGENCY BUTTON	1
25	KNOB	3
26	CONTACTOR	2
27	COOLING ENGINE	1
28	COOLER	1
29	OIL PLUG	1
30	DIGITAL THERMOSTAT	1
31	TEFLON COOLING PROTECTION	1

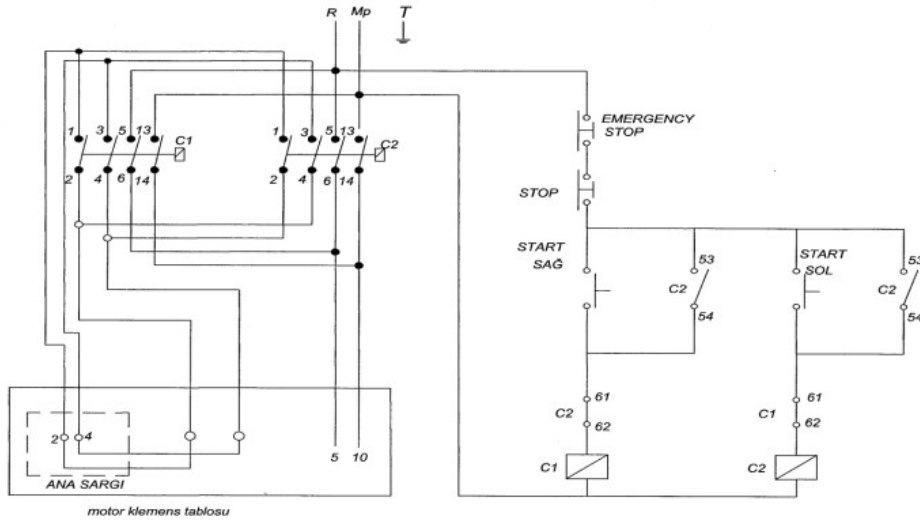
WIRING DIAGRAMS

Meat machines without cooling system
7054.0045 – 7054.0050 – 7054.0055

TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

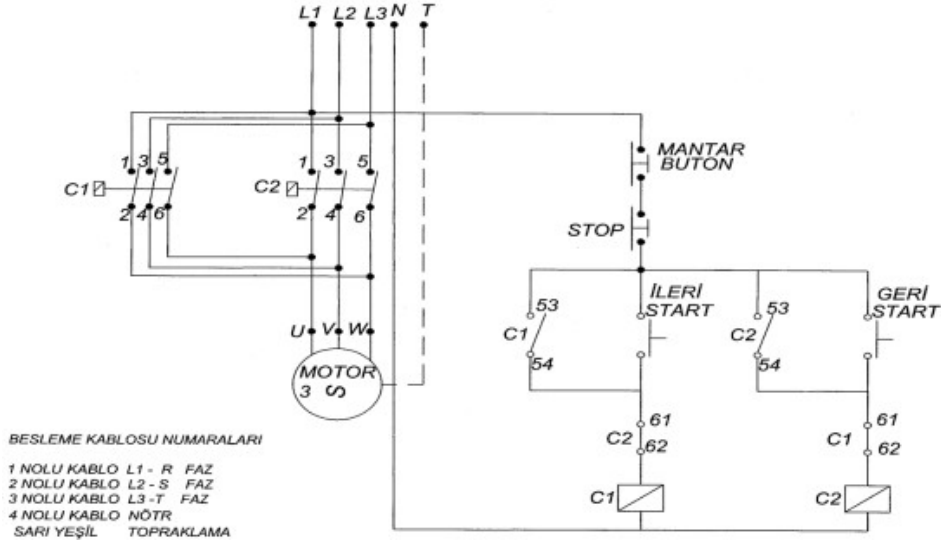


MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

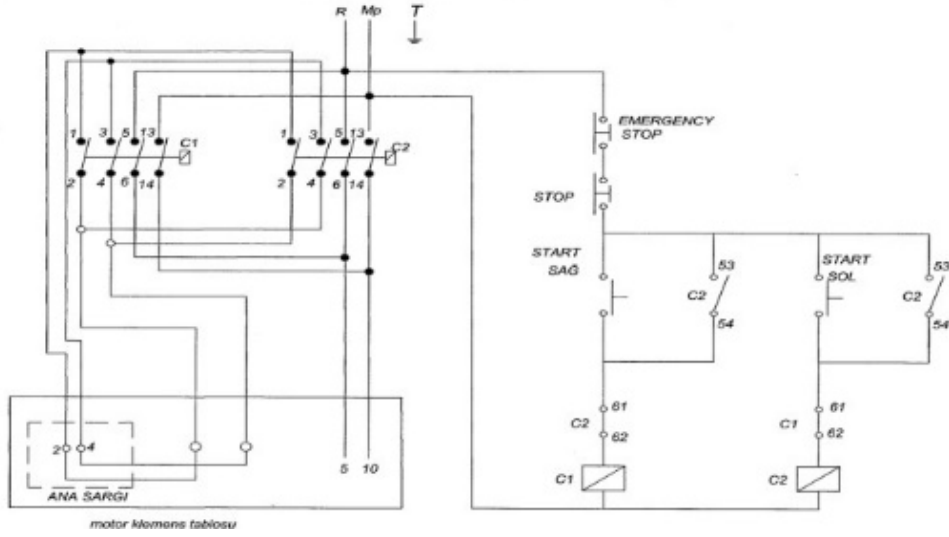


Meat machines with cooling system
7054.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

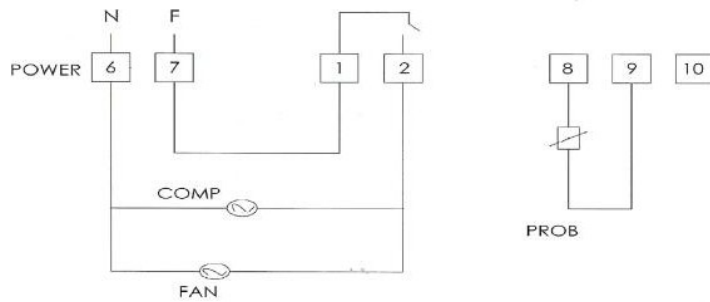
TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI



HANDLEIDING

UITLEG

Dit document bevat informatie over installatie, bediening, veiligheid, reiniging en hygiëne, probleemoplossing, onderhoud van de gehaktmolen en ook garantiebepalingen en contactinformatie die u mogelijk moet kennen.

Lees deze handleiding voordat u aan het werk gaat voor uw eigen veiligheid en veiligheid van anderen.

U kunt een aanvraag indienen bij de technische dienst voor meer informatie.

WAARSCHUWINGEN EN TEKENS

Beschrijvingen van waarschuwingen en instructies gespecificeerd in de gebruiksaanwijzingen en aangegeven op het apparaat.

	GEVAAR
GEVAARLIJKE SITUATIE KAN VOORKOMEN. ERNSTIG LETSEL EN OF DE DOOD KAN VEROOorzaakt WORDEN ALS U DE INSTRUCTIES NIET VOLGT	

	ELEKTRISCH GEVAAR
RISICO VOOR ELEKTRISCH GEVAAR	

	BEWEGENDE DELEN KUNNEN SNIJDEN EN BEKNELLEN
GEVAAR VOOR HANDEN OF VERSTRIKKING VAN LICHAAMSDELEN	

	GEBRUIKSAANWIJZING
LEES DE HANDLEIDING VOORDAT U BEGINT MET HET APPARAAT	

	INFORMATIE
DE GEGEVENS DIE HIERONDER WORDEN VERSTREKT, ZIJN NIET NOODZAKELIJK MAAR WEL NUTTIG	

	OPGELET
VOOR MEER INFORMATIE BEKIJK DE SPECIFIEKE PLAATS	

INLEIDING

BESCHRIJVING

Gehaktmachines zijn speciaal ontworpen voor het verwerken van voedsel voor kleine, middelgrote en grote slagers, hotels, cafetaria's, scholen, restaurants en andere industriële keukens. Gehaktmachines zijn hygiënisch door de roestvrijstalen plaat, mes, behuizing. Geschikt voor verschillende industriële keukens met modellen met een inhoud van 120 kg tot 800 kg.

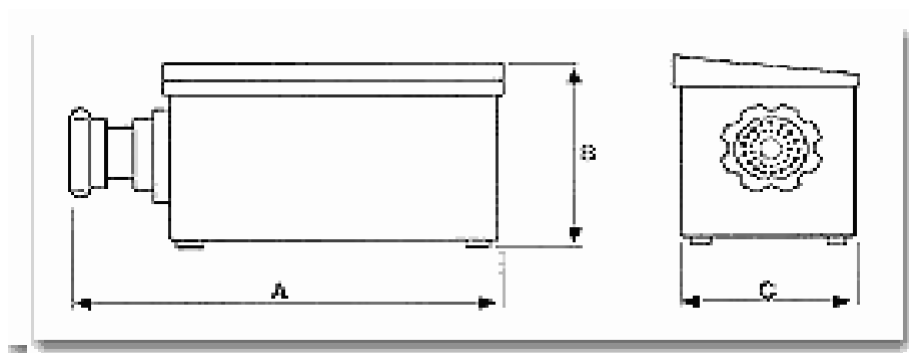
U bent wellicht gewend om vergelijkbare producten te gebruiken. Maar neem alstublieft de tijd om de handleiding te lezen. Deze handleiding is opgesteld voor het best mogelijke gebruik van de producten die u heeft gekocht.

INSTALLATIE

Zorg dat de machine door gekwalificeerd personeel wordt geïnstalleerd.

AFMETINGEN, GEWICHT en VOLUME

De onderstaande gegevens zijn ter informatie.



Modellen	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0045	610	320	270
7054.0050	740	400	290
7054.0055	740	400	290
7054.0060	790	460	320
7054.0065	790	460	320
7054.0066	880	480	360
7054.0067	880	480	360
Tabel 1 - Modellen en afmetingen			

TECHNISCHE GEGEVENS	MODELLEN			
	7054.0045	7054.0050	7054.0055	
Volume (m³) zonder verpakking	0,052	0,085	0,085	
Gewicht (kg) Net	30	60	60	
Met gekoelde kop	7054.0060	7054.0065	7054.0066	7054.0067
Volume (m³) zonder verpakking	0,11	0,11	0,15	0,15
Gewicht (kg) Net	75	75	98	98
Tabel 2 - Modellen en technische gegevens				

TRANSPORT

Gebruik een palletkrik of vorkheftruck om de machine te vervoeren. Verplaats de machine niet zelf als u dergelijke mogelijkheden niet tot uw beschikking heeft. Het zwaartepunt van de machine bevindt zich in het midden van het frame. Let hier op tijdens het verplaatsen met een palletkrik, vorkheftruck of op een andere manier.

	Verplaats de machine niet zelf als u niet beschikt over een palletkrik of vorkheftruck om de machine te vervoeren. Het zwaartepunt bevindt zich in het midden van het frame. Let hier op tijdens het transporteren.
---	--

	Verplaats de machine niet door deze over de grond te slepen.
---	---

INSTALLATIE

- Plaats de machine op een vlakke ondergrond.
- Zorg dat de machine correct is opgesteld tijdens het gebruik.

STROOMTOEVOER

- Zorg dat de aansluiting voor de stroomvoorziening door gekwalificeerd personeel wordt uitgevoerd.
- Zorg dat de spanning van uw voedingssysteem geschikt is voor het elektrische systeem van de machine.
- Gebruik de machine niet als een deel van de kabel of stekker beschadigd is.

	De draairichting van de voedingsschroef moet hetzelfde zijn als op de behuizing van de machine. Als de draairichting tegenovergesteld is, moet u de tweefasige kabel wisselen. (Geldig voor driefasige modellen)
---	---

	Machine moet worden geaard door de geel/groene kabel en geneutraliseerd door de blauwe kabel.
---	--

BEDIENING EN VEILIGHEID

BEDIENING

Reinig het oppervlak in contact met het vlees met een vochtige doek voordat u het gebruikt. Gebruik alleen een vochtige doek om de machine schoon te maken.

1. Monteer de draaias op het hoofd zodat de pen naar buiten wijst. Monteer het snijmes op de vierhoekige uitstulping van de draaias met het snijvlak naar buiten. Monteer de gehaktmolen volgens uw eigen voorkeur voor mes en draai de borgmoer vast.
2. Draai de schakelaar na het aansluiten van de machine.
3. Controleer de draairichting van de draaias. (Voor driedfasige modellen)
4. Als de draaias in de tegenovergestelde richting draait, draait u de schakelaar in de tegenovergestelde richting.
5. Zorg dat de draaias niet bedekt is met vlees tijdens verwerking.
6. Controleer op aderen en zenuwen voor het vermalen. Om vlees met aders en zenuwen te produceren, moet een speciaal mes worden gebruikt; anders kan de machine beschadigd raken.
7. In het geval dat de draaias knel komt te zitten, laat u de draaias gedurende 2-3 seconden in de tegenovergestelde richting lopen. Om deze bewerking uit te voeren, draait u de schakelaar in de tegenovergestelde richting.
8. Gebruik de machine niet als deze leeg is.



Als u de borgmoer te los aandraait, kan het vlees worden fijngestampt, als u deze te veel aandraait, kunnen de plaat of het mes breken.



Voer het vlees aan na het starten van de machine. Als het vlees fijngestampt is, moet u de machine gedurende 2 seconden in de tegenovergestelde richting bedienen. Na het bedienen van de machine in de tegenovergestelde richting kan de borgmoer losraken. Draai de borgmoer iets vast voordat u de machine opnieuw gebruikt.



Controleer regelmatig de plaat en het mes. Slijpen indien nodig.



Het is heel belangrijk om de machine te gebruiken in een hygiënische omgeving met het oog op gezondheid voor mens en milieu. Gebruik de machine daarom niet in vochtige, vuile, olieachtige en stoffige plaatsen..

UITSCHAKELLEN

- Zorg dat er eerst geen vlees of gehakt in de machine achterblijft.
- Schakel de machine uit door de hoofdschakelaar op "0" te zetten.

OPERATIONELE CAPACITEIT

De capaciteit van het apparaat is afhankelijk van onderstaande factoren:

- Structuur van het vlees
- Milieuvariabelen
- Omgevingstemperatuur
- Vleessoort en kwaliteit

Model	Capaciteit / uur
7054.0045	125 kg / uur
7054.0050 / 7054.0055	400 kg / uur
7054.0060 / 7054.0065 (met gekoelde kop)	400 kg / uur
7054.0066 / 7054.0067 (met gekoelde kop)	600 kg / uur

VEILIGHEID

	Houd uw handen uit de buurt van de bewegende draaias terwijl u de machine bedient. Steek geen handen in de voedingssonde. Duw het vlees alleen met een stamper van polyamide.
---	--

Bij het gebruik van de machine is er risico op beknelling en snijwonden. Er bestaat gevaar voor beknelling en snijwonden binnen het operationele bereik van de draaias. Om dit soort gevaren te voorkomen, is de bak bedekt met metalen veiligheidsplaten.

	Open de behuizing van de machine niet tijdens gebruik.
---	---

	Vermijd aanvoer van botdeeltjes.
---	---

REINIGING EN HYGIËNE

	Schakel de schakelaar uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u de machine schoonmaakt.
---	---

1. Begin pas met reinigen nadat u klaar bent met werken en de machine hebt uitgeschakeld.
2. Reinig het vlees dat nog in het snijgedeelte achterblijft.
3. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat reinigen.
4. Verwijder achtereenvolgens de borgmoer, de plaat, het mes en de draaias.
5. Gebruik zeepsop voor het wassen van delen van de machine en droog deze onmiddellijk na het wassen.
6. Vermijd blootstelling aan vocht.
7. Was de sleuf voor de draaias met zeepsop en warm water.
8. Reinig de bak en de metalen veiligheidsplaat met een vochtige doek met zeepsop en heet water.
9. Reinig de behuizing en de ventilatie met een vochtige doek.
10. Reinig de machine niet met water onder druk.
11. Reinig de machine niet tijdens gebruik.
12. Start de bediening pas na het drogen.
13. Monteer de draaias, het mes, de plaat en de borgmoer achtereenvolgens.
14. Monteer de plaat zodat deze past op de pen van de borgmoer.

	Reinig het apparaat niet tijdens gebruik.
---	--

	Reinig het apparaat niet met water onder druk.
---	---

PROBLEEMOPLOSSING

Storing	Mogelijke oorzaak	Te ondernemen acties
De machine werkt niet	De stekker is niet aangesloten	Sluit de stekker aan op het stroomnet
	De machine heeft geen stroomtoevoer	Controleer de stroomvoorziening
De machine maakt metaalachtige geluiden / De machine stampet het vlees	De draaiax draait in de tegenovergestelde richting	Haal de stekker uit het stopcontact en wissel de tweefasige kabel om
	Vreemd materiaal kan in de machine terecht zijn gekomen	Stop de machine, sluit de stroomtoevoer af en controleer of er vreemd materiaal aanwezig is
	De machine kan beschadigd zijn	Stop de machine, sluit de stroomtoevoer af en controleer alle oppervlakken
	De borgmoer kan zijn losgedraaid	Draai de borgmoer iets vast
	De plaat en het mes kunnen bot zijn geworden	Slijp de plaat en het mes
Geen stroom	De stekker is niet goed aangesloten	Controleer de stekker en corrigeer deze indien nodig
	Stekkerkabel kan gescheurd zijn en/of er kan een fase ontbreken	Open de kabel en controleer indien nodig of er een defect is

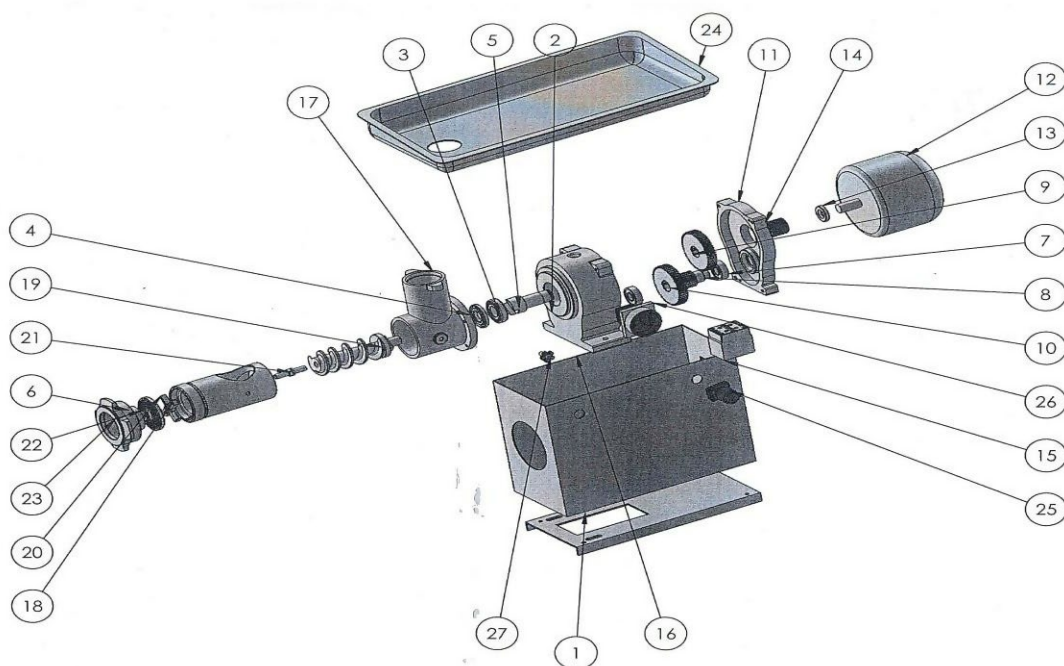
GARANTIE

Gehaktmolens van de 7054 serie worden gedurende 1 jaar onder garantie gehouden tegen fabricagefouten van machines die defecten in de goederen, verborgen gebreken in de uitvoering en / of verborgen gebreken aan het materiaal afdekken. Garantie is ongeldig in geval van storing als gevolg van overtredende regels die zijn gespecificeerd in de gebruiksinstructies. Combisteel BV is niet verantwoordelijk voor enige schade of verlies als gevolg van een operationele fout.

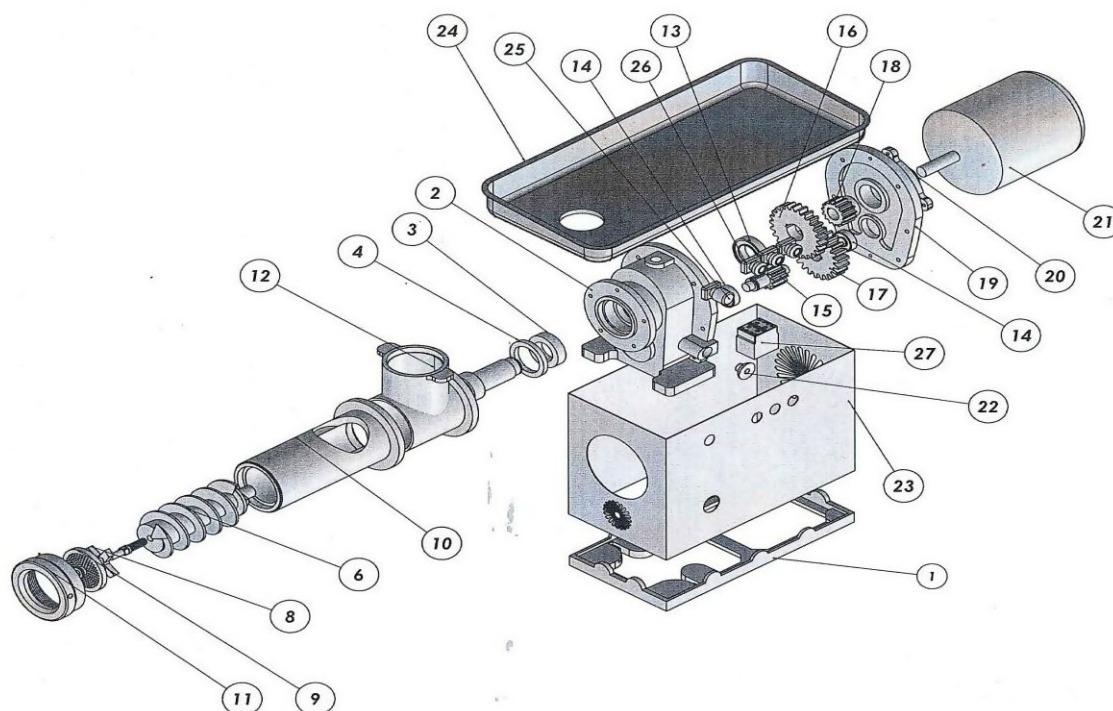
Combisteel BV behoudt zich het recht voor om producten zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Technische gegevens, tekeningen, schalen, werkcapaciteit en illustraties alleen voor informatieve doeleinden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele typografische fouten.

ONDERDELEN TEKENINGEN EN LIJSTEN

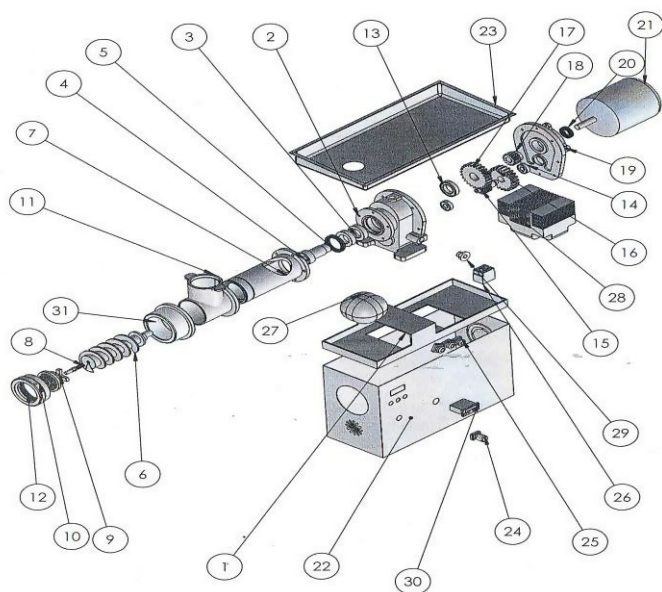
7054.0045



ONDERDEELNR.	ONDERDEEL	HOEEVEELHEID
1	VOETSTUK	1
2	TRANSMISSIE	1
3	KOGELLAGER 30205	1
4	AFDICHTINGSRING 35*52	1
5	KOPPELING	1
6	KOGELLAGER 6205	1
7	KOGELLAGER 6203	2
8	VERSNELLINGSWIEL NR. 1	1
9	KOPPELING	1
10	KOPPELINGSWIEL NR. 2	1
11	AFDEKKAP	1
12	MOTOR	1
13	AFDICHTINGSRING 20*35	1
14	MOTORAANDRIJVING	1
15	RELAIS	1
16	METALEN PLAAT	1
17	BUIS	1
18	HOOFDBUIS	1
19	DRAAIAS	1
20	MES	1
21	PEN	1
22	12 PLAAT	1
23	BORGMOER	1
24	BAK	1
25	NOODKNOP	1
26	SCHAKELAAR	1
27	TERUGSLAGKLEP	1



ONDERDEELNR.	ONDERDEEL	HOEEVEELHEID
1	VOETSTUK	1
2	TRANSMISSIE	1
3	KOGELLAGER 514209	1
4	AFDICHTINGSRING 63-85	1
5	KOPPELING	1
6	DRAAIAS	1
7	PEN	1
8	MES	1
9	PLAAT	1
10	HOOFDBUIS	1
11	BORGMOER	1
12	BUIS	1
13	KOGELLAGER 6009	1
14	KOGELLAGER 6204	2
15	LOOPWIEL VOETSTUK	1
16	TRANSMISSIETANDWIEL 2	1
17	TRANSMISSIETANDWIEL 1	1
18	TRANSMISSIETANDWIEL 3	1
19	AFDEKKAP SCHAKELMECHANISME	1
20	AFDICHTINGSRING 30*55	1
21	MOTOR	1
22	OLIEPLUG	1
23	ROESTVRIJ METALEN BEHUIZING	1
24	BAK	1
25	NOODKNOP	1
26	KNOP	3
27	RELAIS	2

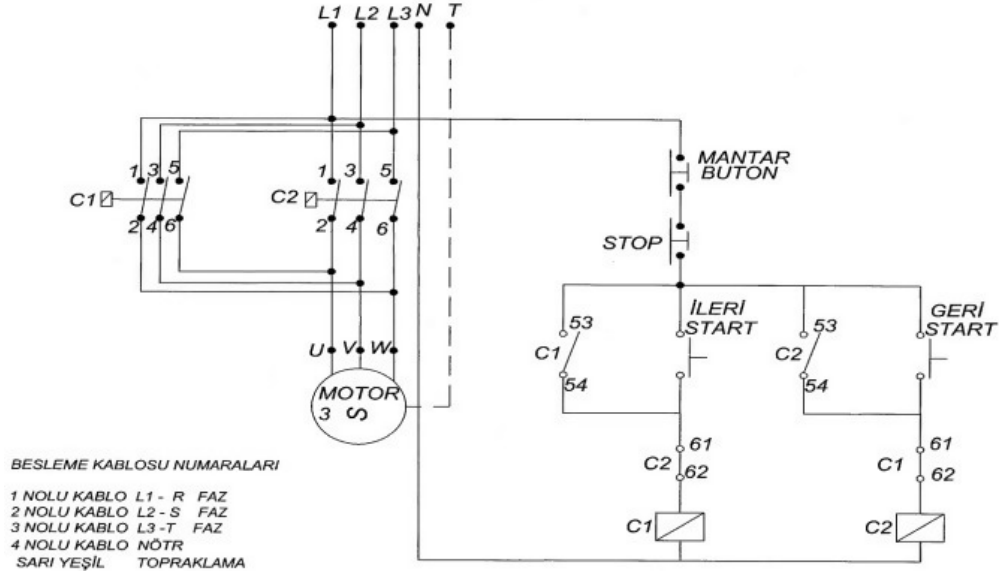


ONDERDEELNR.	ONDERDEEL	HOEVEELHEID
1	VOETSTUK	1
2	TRANSMISSIE	1
3	KOGELLAGER 514209	2
4	KOPPELING	1
5	AFDICHTINGSRING 63*85	1
6	DRAAIAS	1
7	HOOFDBUIS	1
8	PEN	1
9	MES	1
10	PLAAT	1
11	BUIS	1
12	BORGMOER	1
13	KOGELLAGER 6009	1
14	KOGELLAGER 6204	2
15	LOOPWIEL VOETSTUK	1
16	TRANSMISSIETANDWIEL 1	1
17	TRANSMISSIETANDWIEL 2	1
18	MOTORAANDRIJVING	1
19	AFDEKKAP SCHAKELMECHANISME	1
20	AFDICHTINGSRING 30*55	1
21	MOTOR	1
22	METALEN PLAAT	1
23	BAK	1
24	NOODKNOP	1
25	KNOP	3
26	RELAIS	2
27	KOELMOTOR	1
28	KOELER	1
29	OLIEPLUG	1
30	DIGITALE THERMOSTAAT	1
31	TEFLON KOELBESCHERMING	1

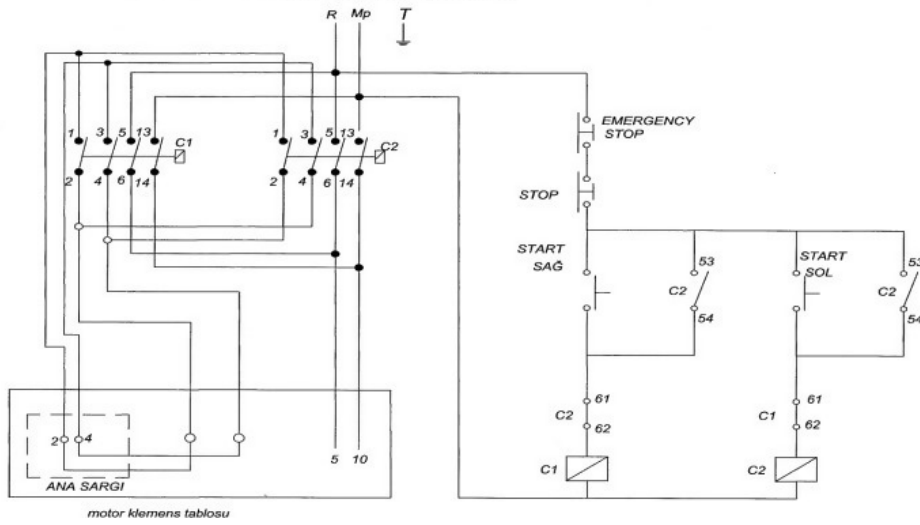
ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Gehaktmolens zonder koelsysteem
7054.0045 – 7054.0050 – 7054.0055

TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



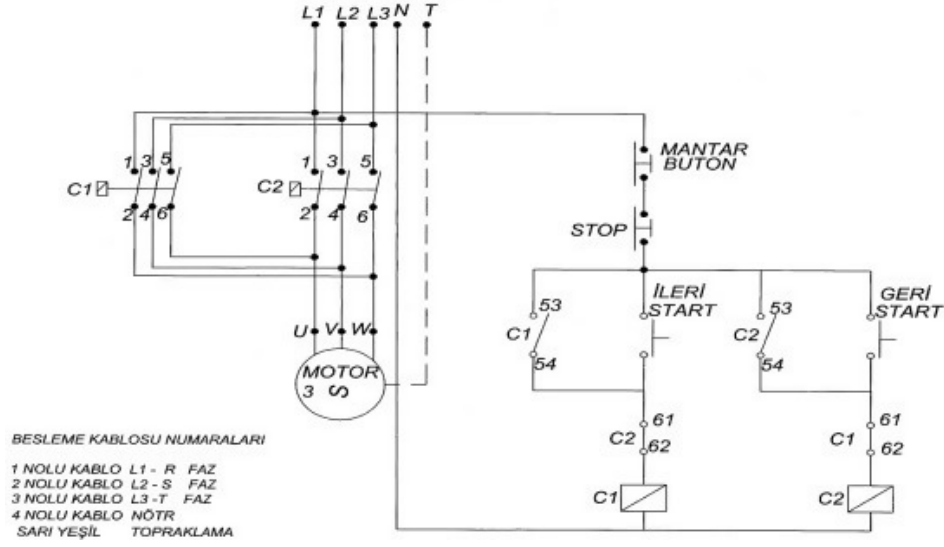
MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



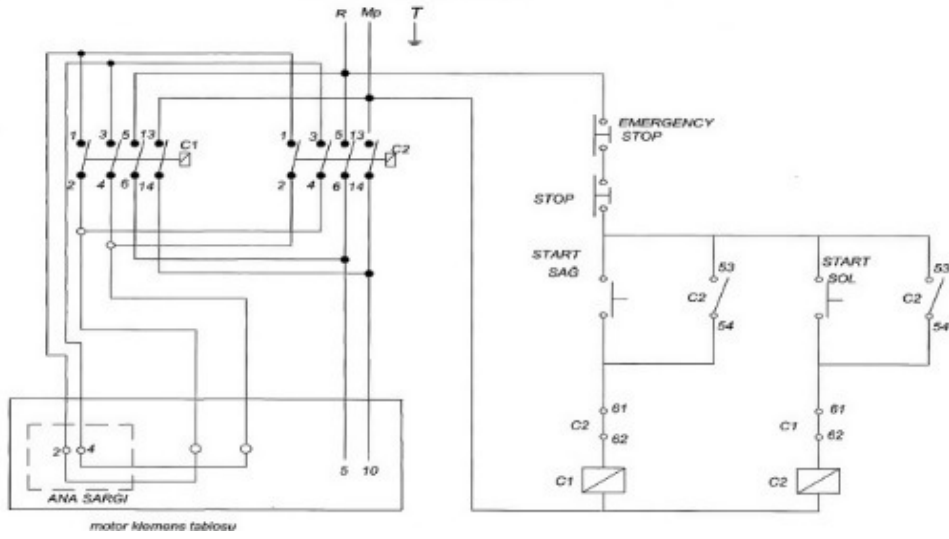
Gehakmolens met koelsysteem

7054.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

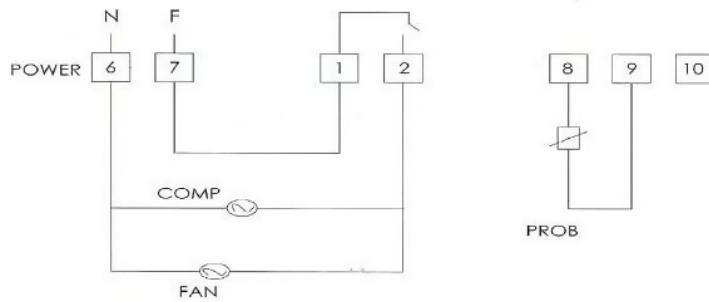
TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI



GEBRAUCHSANWEISUNG

ERLÄUTERUNG

Dieses Dokument enthält Informationen über Installation, Betrieb, Sicherheit, Reinigung und Hygiene, Fehlerbehebung, Wartung der Fleischwolf sowie Garantiebedingungen und Kontaktinformationen, die Sie gegebenenfalls kennen sollten.

Lesen Sie diese Anleitung vor Beginn der Arbeiten zu Ihrer eigenen Sicherheit und der Sicherheit anderer.

Für weitere Informationen können Sie sich an den technischen Service wenden.

WARNHINWEISE UND ZEICHEN

Beschreibungen von Warnhinweisen und Anweisungen, die in der Betriebsanleitung angegeben und auf dem Gerät gekennzeichnet sind.

	WARNUNG
GEFÄHRLICHE SITUATION KANN AUFTRETEN. SCHWERE VERLETZUNGEN UND/ODER TOD KÖNNEN VERURSACHT WERDEN, WENN SIE DIE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGEN	

	ELEKTRISCHE GEFAHR
RISIKO VON ELEKTRISCHER GEFÄHRDUNG	

	BEWEGLICHE TEILE KÖNNEN SCHNEIDEN UND QUETSCHEN
GEFAHR DER VERHAKUNG VON HÄNDEN ODER DES KÖRPERS	

	BETRIEBSANLEITUNG
LESEN SIE DIE ANLEITUNG, BEVOR SIE ANFANGEN MIT DEM GERÄT ZU ARBEITEN	

	INFORMATION
DIE UNTER DIESEM ZEICHEN ANGEgebenEN DATEN MÜSSEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KÖNNEN ABER NÜTZLICH SEIN	

	ACHT GEBEN
FÜR WEITERE INFORMATIONEN BITTE AN EINEM DAFÜR VORGESEHENEN ORT NACHSEHEN	

EINFÜHRUNG

BESCHREIBUNG

Fleischwolfmaschinen sind speziell auf die Bedürfnisse der Fleischverarbeitung von kleinen, mittleren und großen Metzgereien, Hotels, Cafeterien, Schulen, Restaurants und anderen Großküchen ausgerichtet. Mit Stahlplatte und Klinge, Körper und Tablett aus Edelstahl sind Fleischwolfmaschinen gesundheitlich unbedenklich. Mit Modellen mit einer Kapazität von 120 kg bis 800 kg eignen sie sich für Großküchen unterschiedlicher Größenordnung.

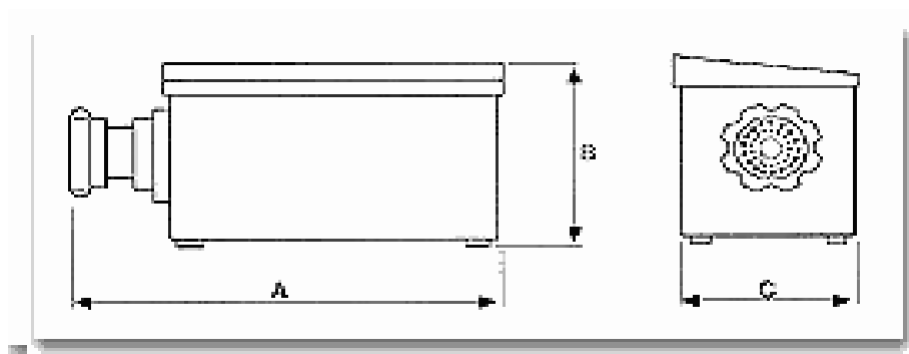
Sie sind es vielleicht gewohnt, ähnliche Produkte zu verwenden. Aber bitte, nehmen Sie sich Zeit, um das Handbuch zu lesen. Dieses Handbuch wurde erstellt, um die bestmögliche Leistung der von Ihnen erworbenen Produkte zu gewährleisten.

INSTALLATION

Stellen Sie sicher, dass die Maschine von qualifiziertem Personal installiert wird.

ABMESSUNGEN, GEWICHT UND VOLUMEN

Die folgenden Angaben dienen zu Informationszwecken.



Modelle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0045	610	320	270
7054.0050	740	400	290
7054.0055	740	400	290
7054.0060	790	460	320
7054.0065	790	460	320
7054.0066	880	480	360
7054.0067	880	480	360
Tabelle 1 - Modelle und Abmessungen			

TECHNISCHE DATEN	MODELLE			
	7054.0045	7054.0050	7054.0055	
Volumen (m³) ohne Verpackung	0,052	0,085	0,085	
Gewicht (Kg) netto	30	60	60	
Mit Kopfkühlung	7054.0060	7054.0065	7054.0066	7054.0067
Volumen (m³) ohne Verpackung	0,11	0,11	0,15	0,15
Gewicht (Kg) netto	75	75	98	98
Tabelle 2 - Modelle und technische Daten				

TRANSPORT

Verwenden Sie zum Transport der Maschine einen Hubwagen oder Gabelstapler. Bewegen Sie es nicht allein, wenn Sie keine solche Möglichkeit haben. Der Schwerpunkt der Maschine befindet sich in der Mitte des Körpers. Achten Sie bei der Bewegung mit Palette, Gabelstapler oder auf andere Weise auf diesen Punkt.

	Bewegen Sie die Maschine nicht allein, wenn Sie keine Möglichkeit haben, sie per Palette oder Gabelstapler zu transportieren. Der Schwerpunkt liegt in der Mitte des Körpers. Achten Sie beim Transport auf diesen Punkt.
---	--

	Bewegen Sie die Maschine nicht durch Ziehen über den Boden.
---	--

EINRICHTUNG

- Stellen Sie die Maschine auf gerader Fläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine während des Betriebs richtig eingestellt ist.

STROMVERSORGUNG

- Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss der Stromversorgung von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihres Stromversorgungssystems dem elektrischen System der Maschine entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil des Kabels oder des Steckers beschädigt ist.

	Die Drehrichtung der Förderschnecke muss die gleiche sein, wie auf dem Gehäuse der Maschine abgebildet. Wenn die Drehrichtung entgegengesetzt ist, schalten Sie das Zweiphasen-Kabel um. (Gilt für Dreiphasenmodelle)
---	--

	Die Maschine ist mit einem gelb/grünen Kabel geerdet und mit einem blauen Kabel neutralisiert.
---	---

BETRIEB UND SICHERHEIT

BETRIEB

Reinigen Sie die Oberfläche, die mit dem Fleisch in Berührung kommt, vor dem Einsatz mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine nur ein feuchtes Tuch.

1. Montieren Sie die Schnecke so am Kopf, dass der Bolzen nach außen zeigt. Montieren Sie das Schneidemesser auf eine viereckige Wölbung des Schneckenbolzens mit der Schneidefläche nach außen. Montieren Sie die Fleischwolfplatte gemäß Ihrer persönlichen Präferenz für die Klinge und ziehen Sie die Kontermutter an.
2. Nach dem Anschließen der Maschine den Schalter drehen.
3. Überprüfen Sie die Drehrichtung der Schnecke. (Für dreiphasige Modelle)
4. Wenn sich die Schnecke in die entgegengesetzte Richtung dreht, drehen Sie den Schalter in die entgegengesetzte Richtung.
5. Lassen Sie während der Verarbeitung kein Fleisch die Schnecke bedecken.
6. Achten Sie vor der Verarbeitung mit dem Fleischwolf auf Venen und Nerven. Bei der Verarbeitung von Fleisch mit Adern und Nerven muss eine spezielle Klinge verwendet werden, da sonst die Maschine beschädigt werden kann.

7. Falls die Schnecke eingeklemmt wird, lassen Sie die Schnecke innerhalb von 2-3 Sekunden in die entgegengesetzte Richtung laufen. Um diesen Vorgang durchzuführen, drehen Sie den Schalter in die entgegengesetzte Richtung.
8. Betreiben Sie die Maschine nicht in leerem Zustand.

	Ein zu lockeres Anziehen der Kontermutter kann das Fleisch zerdrücken, ein zu starkes Anziehen kann die Platte oder das Messer brechen.
	Füllen Sie das Fleisch nach dem Start der Maschine. Falls das Fleisch zerquetscht wird, betreiben Sie die Maschine innerhalb von 2 Sekunden in die entgegengesetzte Richtung. Nach dem Betrieb der Maschine in entgegengesetzter Richtung kann sich die Kontermutter lösen. Ziehen Sie die Kontermutter vor der Wiederinbetriebnahme leicht an.
	Überprüfen Sie die Platte und das Messer regelmäßig. Bei Bedarf nachschärfen.
	Es ist sehr wichtig, die Maschine in einer hygienischen Umgebung im Sinne der Gesundheit von Mensch und Umwelt zu betreiben. Betreiben Sie die Maschine daher nicht in feuchter Umgebung,

ABSCHALTEN

- Achten Sie darauf, dass kein Fleisch oder Hackfleisch mehr in der Maschine vorhanden ist.
- Schalten Sie die Maschine aus, indem Sie den Hauptschalter auf die Position "0" stellen.

BETRIEBSKAPAZITÄT

Die Kapazität des Gerätes hängt von den unten aufgeführten Faktoren ab:

- Struktur des Fleisches
- Umgebungsvielfalt
- Umgebungstemperatur
- Fleischart und -qualität

Modell	Kapazität / Stunde
7054.0045	125 kg / Stunde
7054.0050 / 7054.0055	400 kg / Stunde
7054.0060 / 7054.0065 (mit Kopfkühlung)	400 kg / Stunde
7054.0066 / 7054.0067 (mit Kopfkühlung)	600 kg / Stunde

SICHERHEIT

	Halten Sie die Hände von beweglichen Schnecken fern, während Sie die Maschine bedienen. Stecken Sie Ihre Hände nicht in das Zuführrohr. Drücken Sie das Fleisch nur mit einem Polyamidstößel. Nicht durchführen
---	--

Bei der Maschine besteht unter anderem die Gefahr von Quetsch- und Schnittverletzungen. Im Betriebsbereich der Schnecken besteht Quetsch- und Schnittgefahr. Um diese Art von Gefahren zu vermeiden, ist die Ablage mit Sicherheitsblech abgedeckt.

	Öffnen Sie das Gehäuse der Maschine nicht während des Betriebs.
---	--

	Vermeiden Sie das Einführen von Knochenpartikeln.
---	--

REINIGUNG UND HYGIENE

	Vor dem Reinigen der Maschine den Schalter ausschalten und die Stromversorgung trennen.
---	--

1. Beginnen Sie die Reinigung erst nach Beendigung des Betriebs und dem Abschalten der Maschine.
2. Reinigen Sie das im Schneidteil verbleibende Fleisch.
3. Vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen.
4. Entfernen Sie die Kontermutter, die Platte, die Klinge und die Schnecke nacheinander.
5. Verwenden Sie Seifenlauge zum Waschen von Teilen der Maschine und trocknen Sie sie sofort nach dem Waschen.
6. Vermeiden Sie den Kontakt mit Nässe.
7. Den Schlitz der Schnecke mit Seifenlauge und warmem Wasser reinigen.
8. Reinigen Sie die Ablage und das Sicherheitsblech mit einem mit Seifenlauge und heißem Wasser befeuchteten Tuch.
9. Reinigen Sie das Gehäuse und die Lüftung mit einem feuchten Tuch.
10. Reinigen Sie die Maschine nicht mit Druckwasser.
11. Reinigen Sie die Maschine nicht während des Betriebs.
12. Erst nach der Trocknung den Betrieb aufnehmen.
13. Montieren Sie die Schnecke, die Klinge, die Platte und die Kontermutter nacheinander.
14. Montieren Sie die Platte so, dass sie auf den Stift der Kontermutter passt.

	Reinigen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
---	---

	Reinigen Sie das Gerät nicht mit Druckwasser.
---	--

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Zu ergreifende Maßnahmen
Die Maschine funktioniert nicht	Der Stecker ist möglicherweise nicht angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker an die Stromversorgung an.
	Die Maschine wird möglicherweise nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie die Stromversorgung
Die Maschine erzeugt metallische Geräusche / Die Maschine zerdrückt das Fleisch	Die Schnecke dreht sich möglicherweise in die entgegengesetzte Richtung	Ziehen Sie den Stecker der Maschine und schalten Sie das zweiphasige Kabel um
	Fremdkörper können in die Maschine gelangen	Stoppen Sie die Maschine, unterbrechen Sie die Stromversorgung und prüfen Sie, ob Fremdkörper vorhanden sind oder nicht
	Die Maschine wurde möglicherweise beschädigt	Stoppen Sie die Maschine, unterbrechen Sie die Stromzufuhr und überprüfen Sie alle Oberflächen
	Die Kontermutter hat sich möglicherweise gelöst	Ziehen Sie die Kontermutter leicht an
	Die Platte und die Klinge sind möglicherweise stumpf geworden	Schärfen Sie die Platte und die Klinge
Fehlende Stromversorgung	Der Stecker kann falsch angeschlossen sein	Überprüfen Sie den Stecker und korrigieren Sie ihn gegebenenfalls
	Das Steckerkabel kann gerissen sein und/oder es besteht die Möglichkeit, dass keine Phase vorhanden ist	Öffnen Sie das Kabel und prüfen Sie gegebenenfalls, ob ein Fehler vorliegt

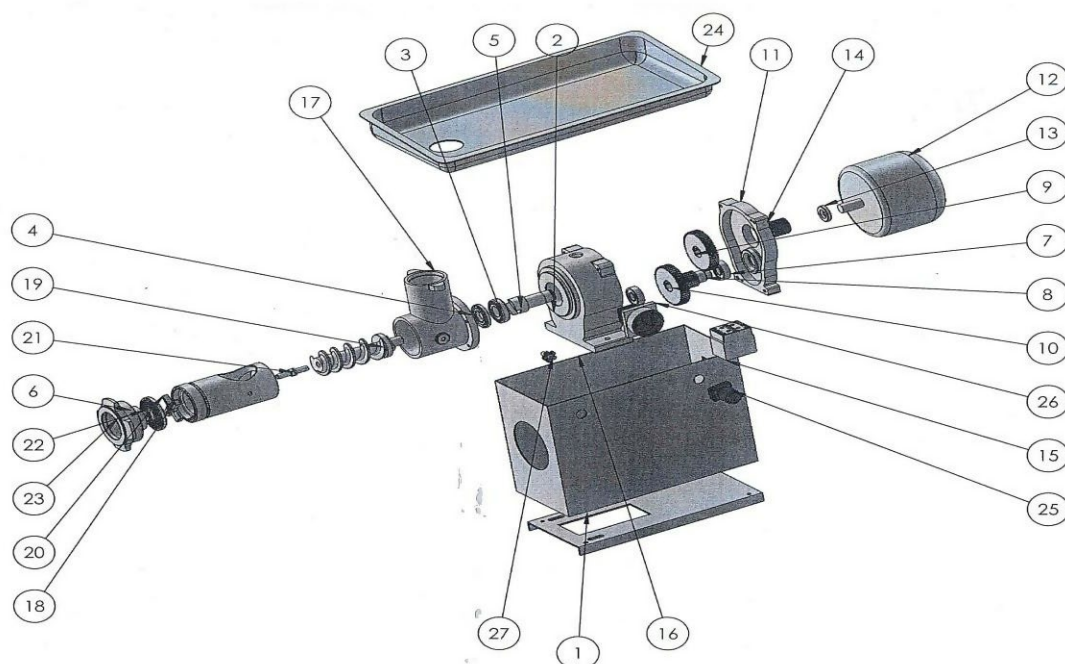
GARANTIE

Die Fleischwolf Maschinen der Serie 7054 haben eine Garantie von 1 Jahr auf Herstellungsfehler von Maschinen, mangelhafte Waren, verdeckte Mängel in der Verarbeitung und/oder verdeckte Materialfehler. Die Garantie erlischt, wenn der Defekt auf einen Verstoß gegen die in der Betriebsanleitung angegebenen Regeln zurückzuführen ist. Combisteel BV ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verluste, die durch Betriebsstörungen entstehen können.

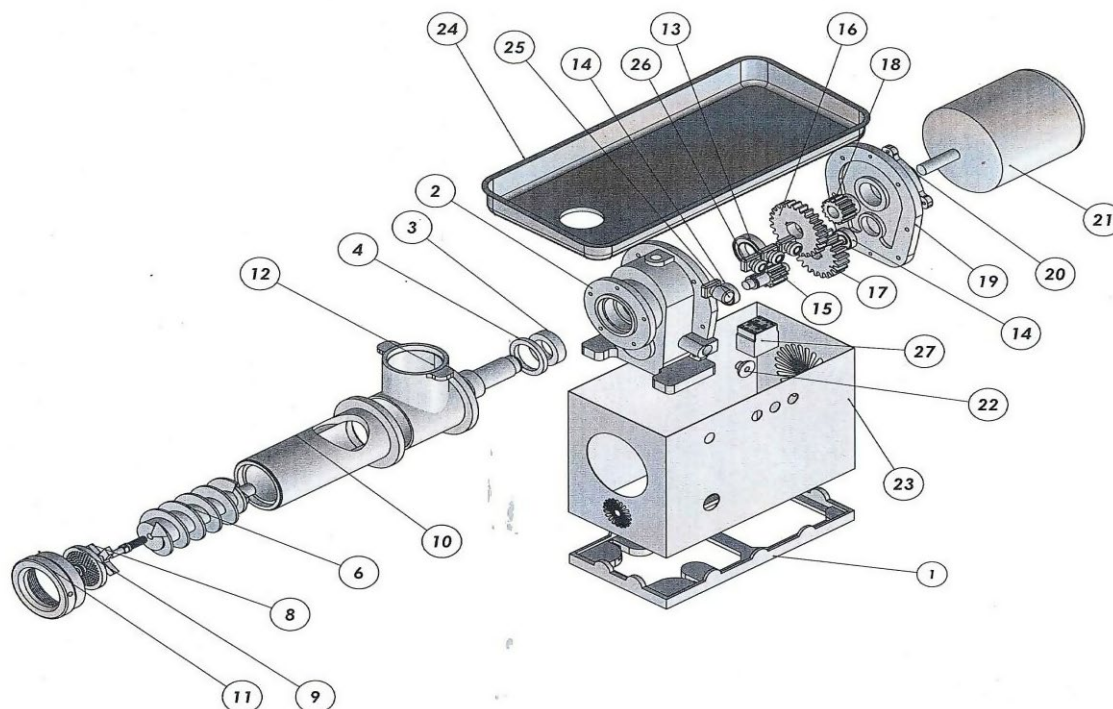
Combisteel BV behält sich das Recht vor, alle Produkte ohne Vorankündigung zu ändern. Technische Daten, Zeichnungen, Maßstäbe, Arbeitsleistungen und Abbildungen dienen nur zu Informationszwecken. Der Hersteller haftet nicht für eventuell auftretende typografische Fehler.

ERSATZTEILZEICHNUNGEN UND -LISTEN

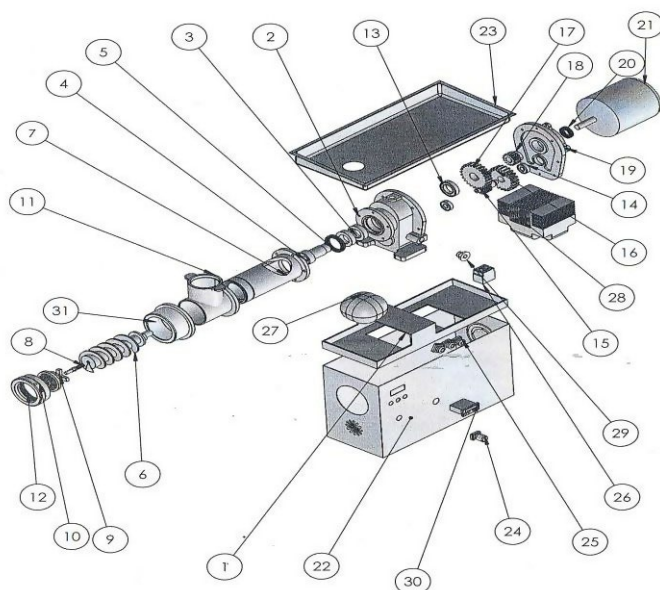
7054.0045



TEIL-NR	TEIL	ANZAHL
1	BASIS	1
2	ÜBERTRAGUNG	1
3	KUGELLAGER 30205	1
4	DICHTUNGSRING 35*52	1
5	KUPPLUNG	1
6	KUGELLAGER 6205	1
7	KUGELLAGER 6203	2
8	ZAHNRAD NR. 1	1
9	KUPPLUNGSGETRIEBE	1
10	ZAHNRAD NR. 2	1
11	ABDECKUNG	1
12	MOTOR	1
13	DICHTUNGSRING 20*35	1
14	MOTORGETRIEBE	1
15	KONTAKTOR	1
16	METALLPLATTE	1
17	ROHR	1
18	KOPFROHR	1
19	SCHNECKE	1
20	KLINGE	1
21	BOLZEN	1
22	12 PLATTE	1
23	KONTERMUTTER	1
24	TABLETT	1
25	NOTFALLKNOPF	1
26	SCHALTER	1
27	RÜCKSCHLAGVENTIL	1



TEIL-NR	TEIL	ANZAHL
1	BASIS	1
2	UBERTRAGUNG	1
3	KUGELLAGER 514209	1
4	DICHTUNGSRING 63-85	1
5	KUPPLUNG	1
6	SCHNECKE	1
7	BOLZEN	1
8	KLINGE	1
9	PLATTE	1
10	KOPFROHR	1
11	KONTERMUTTER	1
12	ROHR	1
13	KUGELLAGER 6009	1
14	KUGELLAGER 6204	2
15	BASIS-PINION	1
16	GETRIEBEZAHNRAD 2	1
17	GETRIEBEZAHNRAD 1	1
18	GETRIEBEZAHNRAD 3	1
19	GETRIEBE KASTENABDECKUNG	1
20	DICHTUNGSRING 30*55	1
21	MOTOR	1
22	OLSTOPFEN	1
23	EDELSTAHLGEHÄUSE	1
24	TABLETT	1
25	NOTFALLKNOPF	1
26	KNOPF	3
27	KONTAKTOR	2

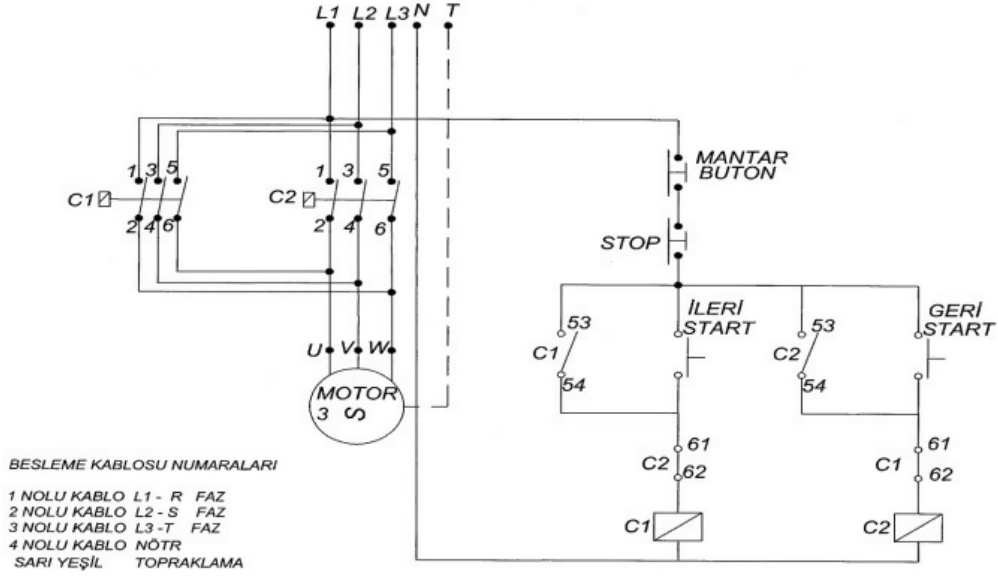


TEIL-NR	TEIL	ANZAHL
1	BASIS	1
2	ÜBERTRAGUNG	1
3	KUGELLAGER 514209	2
4	KUPPLUNG	1
5	DICHTUNGSRING 63*85	1
6	SCHNECKE	1
7	KOPFROHR	1
8	BOLZEN	1
9	KLINGE	1
10	PLATTE	1
11	ROHR	1
12	KONTERMUTTER	1
13	KUGELLAGER 6009	1
14	KUGELLAGER 6204	2
15	BASIS-PINION	1
16	GETRIEBEZAHNRAD 1	1
17	GETRIEBEZAHNRAD 2	1
18	MOTORGETRIEBE	1
19	GETRIEBE KASTENABDECKUNG	1
20	DICHTUNGSRING 30*55	1
21	MOTOR	1
22	METALLPLATTE	1
23	TABLETT	1
24	NOTFALLKNOPF	1
25	KNOPF	3
26	KONTAKTOR	2
27	KÜHLMASCHINE	1
28	KÜHLER	1
29	OLSTOPFEN	1
30	DIGITALER THERMOSTAT	1
31	TEFLON-KÜHLSCHUTZ	1

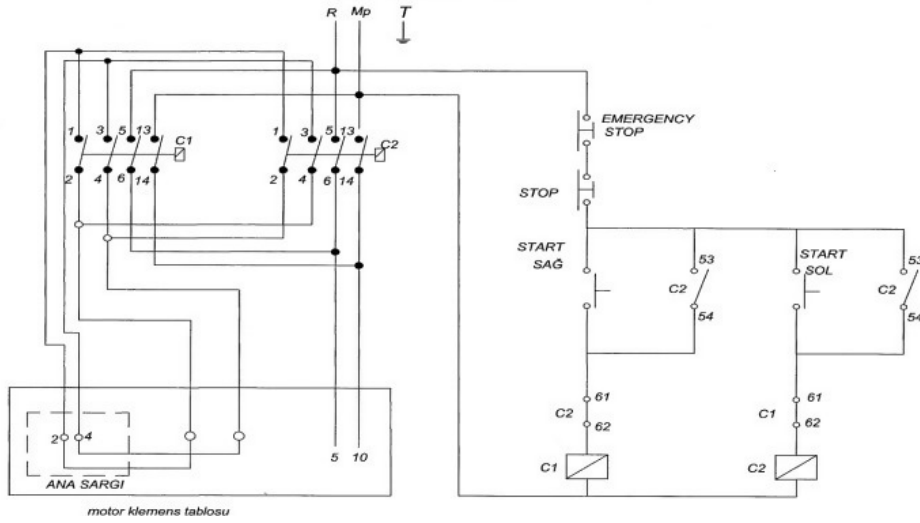
SCHALTPLÄNE

Fleischmaschinen ohne Kühlsystem
7054.0045 – 7054.0050 – 7054.0055

TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

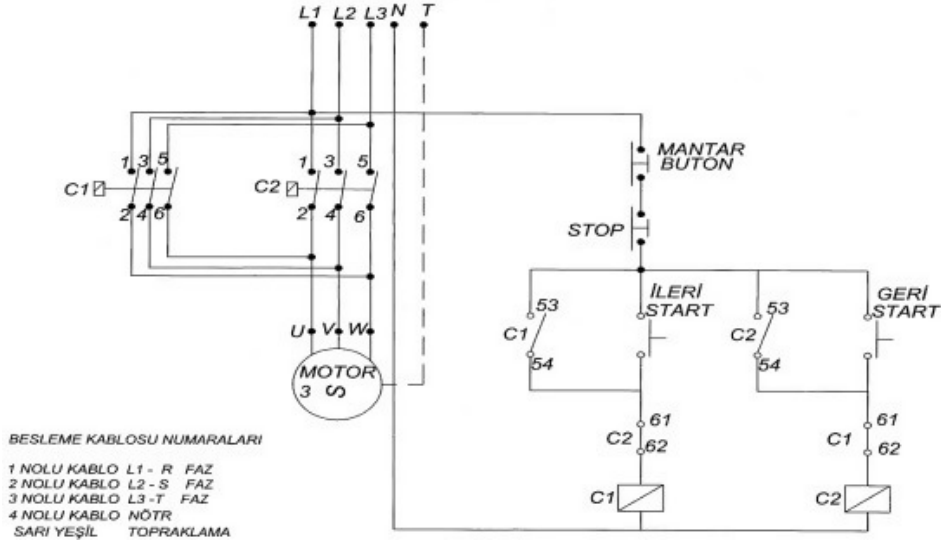


MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

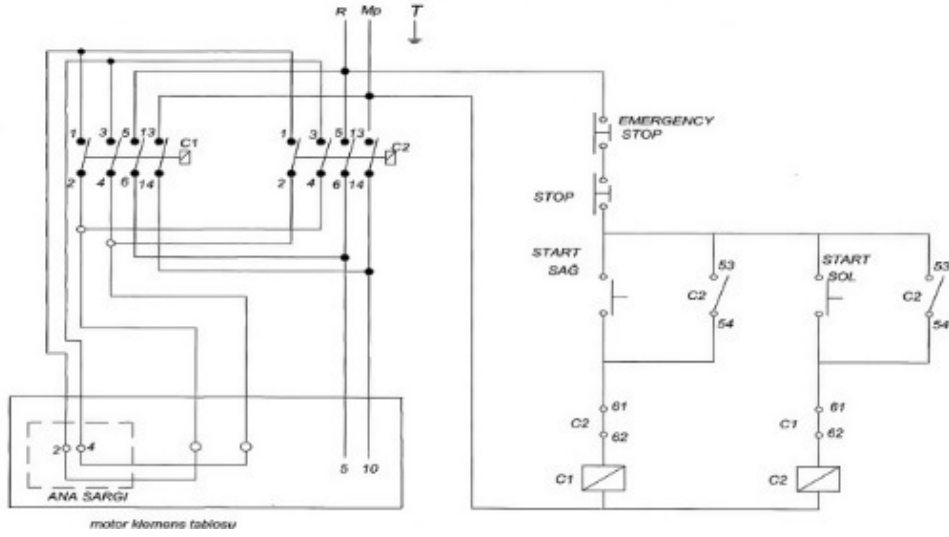


Fleischmaschinen mit Kühlsystem
7054.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

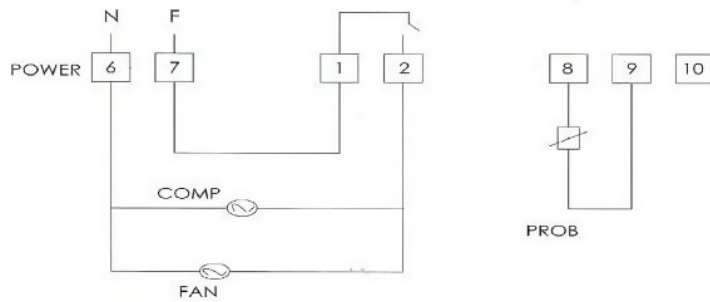
TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI



MODE D'EMPLOI

EXPLICATION

Ce document fournit des informations sur l'installation, le fonctionnement, la sécurité, le nettoyage et l'hygiène, le dépannage, la maintenance de la machine à hachoir, ainsi que les conditions de garantie et les coordonnées de contact que vous devrez peut-être connaître.

Lisez ce manuel avant de commencer à travailler pour votre propre sécurité et celle des autres.

Vous pouvez faire appel au service technique pour plus d'informations.

AVERTISSEMENTS ET SIGNES

Descriptions des avertissements et des instructions spécifiés dans les instructions d'utilisation et étiquetés sur l'appareil.

	DANGER
UNE SITUATION DANGEREUSE PEUT SE PRODUIRE. DES BLESSURES GRAVES ET / OU LA MORT PEUVENT ÊTRE CAUSÉES SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES INSTRUCTIONS.	

	DANGER ÉLECTRIQUE
RISQUE ELECTRIQUE	

	LES PIÈCES MOBILES PEUVENT COUPER ET ÉCRASER
DANGER D'ENCHEVÊTREMENT DE MAINS OU DU CORPS	

	INSTRUCTIONS D'UTILISATION
LISEZ LE MANUEL AVANT DE COMMENCER TOUTE UTILISATION AVEC L'APPAREIL	

	INFORMATION
LES DONNEES FOURNIES SOUS CE SIGNAL NE SONT PAS NECESSAIRES A SUIVRE, MAIS PEUVENT ETRE UTILES	

	FAITES ATTENTION
POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE LIEU DÉSIGNÉ	

INTRODUCTION

DESCRIPTION

Les hachoirs à viande sont spécialement conçus pour répondre aux besoins de la transformation de la viande pour des bouchers, des hôtels, des cafétérias, des écoles, des restaurants et autres cuisines industrielles de petite, moyenne et grande taille. Avec une plaque en acier et une lame en acier, le corps et le plateau en acier inoxydable conviennent à la santé. Avec des modèles allant de 120 kg à 800 kg, il s'adresse aux cuisines industrielles de différentes tailles.

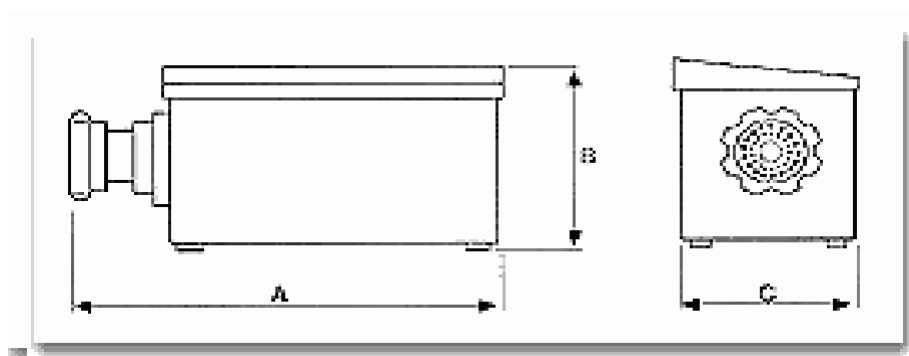
Vous pouvez être habitué à utiliser des produits similaires. Mais s'il vous plaît, prenez le temps de lire le manuel. Ce manuel est préparé pour fournir la meilleure performance des produits que vous avez achetés.

INSTALLATION

Assurez-vous que la machine est installée par du personnel qualifié.

DIMENSIONS, POIDS et VOLUME

Les données ci-dessous sont fournies à titre d'information.



Modèles	A (mm)	B (mm)	C (mm)
7054.0045	610	320	270
7054.0050	740	400	290
7054.0055	740	400	290
7054.0060	790	460	320
7054.0065	790	460	320
7054.0066	880	480	360
7054.0067	880	480	360
Tableau 1 - Modèles et dimensions			

DONNÉES TECHNIQUES	MODÈLES			
	7054.0045	7054.0050	7054.0055	
Volume (m³) sans paquet	0,052	0,085	0,085	
Poids (kg) net	30	60	60	
Avec tête de refroidissement	7054.0060	7054.0065	7054.0066	7054.0067
Volume (m³) sans paquet	0,11	0,11	0,15	0,15
Poids (kg) net	75	75	98	98
Tableau 2 - Modèles et données techniques				

TRANSPORT

Utilisez une palette ou un chariot élévateur pour transporter la machine. Ne déplacez pas seul si vous n'avez cette possibilité. Le centre de gravité de la machine est situé au centre du corps. Faites attention à ce point lorsque vous vous déplacez avec une palette, un chariot élévateur ou tout autre moyen.

	Ne déplacez pas la machine seule si vous n'avez pas l'opportunité de la transporter par palette ou par chariot élévateur. Le centre de gravité est au centre du corps. Faites attention à ce point lors du transport.
---	--

	Ne pas déplacer la machine en la faisant glisser sur le sol.
---	---

INSTALLATION

- Installez la machine sur une surface plate.
- Assurez-vous que la machine soit configurée correctement en l'utilisant.

ALIMENTATION

- Assurez-vous que la connexion de l'alimentation est effectuée par du personnel qualifié.
- Assurez-vous que la tension de votre système d'alimentation convient au système électrique de la machine.
- N'utilisez pas la machine si une partie du câble ou de la prise est endommagée.

	Le sens de rotation de la vis d'alimentation doit être le même que celui indiqué sur le corps de la machine. Si le sens de rotation est opposé, commutez le câble biphasé. (Valable pour les modèles triphasés)
---	--

	La machine est mise à la terre par un câble jaune / vert et neutralisée par un câble bleu.
---	---

FONCTIONNEMENT ET SÉCURITÉ

FONCTIONNEMENT

Nettoyez la surface en contact avec la viande avec un chiffon humide avant de l'utiliser. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer la machine.

1. Montez la vis sans fin sur la tête de sorte que le goujon soit tourné vers l'extérieur. Montez la lame de coupe sur le renflement quadrangulaire du goujon de la vis sans fin avec la surface de coupe tournée vers l'extérieur. Montez la plaque du hachoir choisie en fonction de vos préférences pour la lame et serrez le contre-écrou.
2. Tournez le commutateur après avoir connecté la machine.
3. Vérifiez le sens de rotation de la vis sans fin . (Pour les modèles triphasés)
4. Si la vis sans fin tourne dans le sens opposé, tournez le commutateur dans le sens opposé.
5. Ne laissez pas la viande couvrir la vis sans fin pendant le traitement.
6. Faites attention aux veines et aux nerfs avant de hacher. Pour produire de la viande contenant des nervures et des nerfs, une lame spéciale doit être utilisée; sinon, la machine pourrait être endommagée.
7. Si la vis sans fin est pincée, exécutez-le dans le sens opposé dans les 2-3 secondes. Pour effectuer cette opération, tournez le commutateur dans le sens opposé.
8. Ne pas utiliser la machine lorsqu'elle est vide.

	Serrer le contre-écrou trop lâche peut écraser la viande, trop serrer peut casser la plaque ou la lame.
	Ajoutez la viande après avoir démarré la machine. Si la viande est en purée, faites fonctionner la machine dans le sens opposé dans les 2 secondes. Après avoir utilisé la machine dans le sens opposé, le contre-écrou peut se desserrer. Serrer légèrement le contre-écrou avant de réopérer.
	Vérifiez la plaque et le couteau périodiquement. Affûter si nécessaire.
	Il est très important de faire fonctionner la machine dans un environnement hygiénique au sens de la santé humaine et de l'environnement. Par conséquent, ne faites pas fonctionner la machine dans des endroits humides.

ÉTEINDRE

- Assurez-vous qu'il ne reste pas de viande ou de viande hachée dans la machine en premier.
- Arrêtez la machine en tournant l'interrupteur principal sur la position «0».

CAPACITÉ OPÉRATIONNELLE

La capacité de l'appareil dépend des facteurs énumérés ci-dessous:

- Structure de la viande
- Variété environnementale
- Température ambiante
- Type de viande et qualité

Modèle	Capacité / Heure
7054.0045	125 kg / Heure
7054.0050 / 7054.0055	400 kg / Heure
7054.0060 / 7054.0065 (avec refroidissement de la tête)	400 kg / Heure
7054.0066 / 7054.0067 (avec refroidissement de la tête)	600 kg / Heure

SÉCURITÉ

	Gardez les mains à l'écart de la vis sans fin en mouvement lors de l'utilisation de la machine. Ne pas mettre les mains dans le tube d'alimentation. Poussez la viande avec un pilon de polyamide uniquement. Ne pas continuer
---	--

En ce qui concerne la machine, parmi les dangers, il y a des risques d'écrasement et de coupure. Il existe un risque d'écrasement et de coupure dans la plage opérationnelle des vers. Pour éviter ce genre de danger, le plateau est recouvert d'une tôle de sécurité.

	N'ouvrez pas le corps de la machine pendant le fonctionnement.
	Évitez d'insérer des particules d'os.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

	Éteignez l'interrupteur et débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer la machine.
---	--

- Commencez le nettoyage seulement après avoir fini d'utiliser et d'éteindre la machine.
- Nettoyez la viande laissée dans la partie coupante.
- Retirez la prise avant le nettoyage.
- Retirez le contre-écrou, la plaque, la lame et la vis sans fin.
- Utilisez de la mousse pour laver les pièces de la machine et séchez-la immédiatement après le lavage.
- Évitez l'exposition à de l'humidité.
- Lavez la fente de la vis sans fin avec de la mousse et de l'eau tiède.
- Nettoyez le plateau et la tôle de sécurité avec un chiffon imbibé de mousse savonneuse et d'eau chaude.
- Nettoyez le corps et la ventilation avec un chiffon humide.
- Ne nettoyez pas la machine avec de l'eau sous pression.
- Ne nettoyez pas la machine lors de son utilisation.
- Commencer l'opération seulement après séchage.
- Montez la vis sans fin, la lame, la plaque et le contre-écrou consécutivement.
- Montez la plaque de sorte qu'elle s'adapte à la goupille du contre-écrou.

	Ne nettoyez pas l'appareil lors de l'utilisation.
---	--

	Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression.
---	--

DÉPANNAGE

Défaut	Cause possible	Actions à entreprendre
La machine ne fonctionne pas	La prise ne peut pas être connectée	Branchez la prise à l'alimentation
	La machine est peut-être en panne	Vérifiez l'alimentation
La machine émet des sons métalliques / La machine écrase la viande	La vis sans fin peut tourner dans le sens opposé	Débranchez la machine et branchez le câble biphasé
	Des corps étrangers peuvent pénétrer dans la machine	Arrêtez la machine, coupez l'alimentation électrique et vérifiez s'il y a ou non des corps étrangers.
	La machine peut être endommagée	Arrêtez la machine, coupez l'alimentation électrique et vérifiez toutes les surfaces
	Le contre-écrou peut être desserré	Serrer légèrement le contre-écrou
	La plaque et la lame peuvent devenir émoussées	Aiguiser la plaque et la lame
Manque d'alimentation	La prise peut être mal connectée	Vérifiez la prise et corrigez-la si nécessaire
	Le câble de la prise peut être déchiré et / ou il peut y avoir un manque de phase	Ouvrez le câble et vérifiez s'il y a un défaut si nécessaire

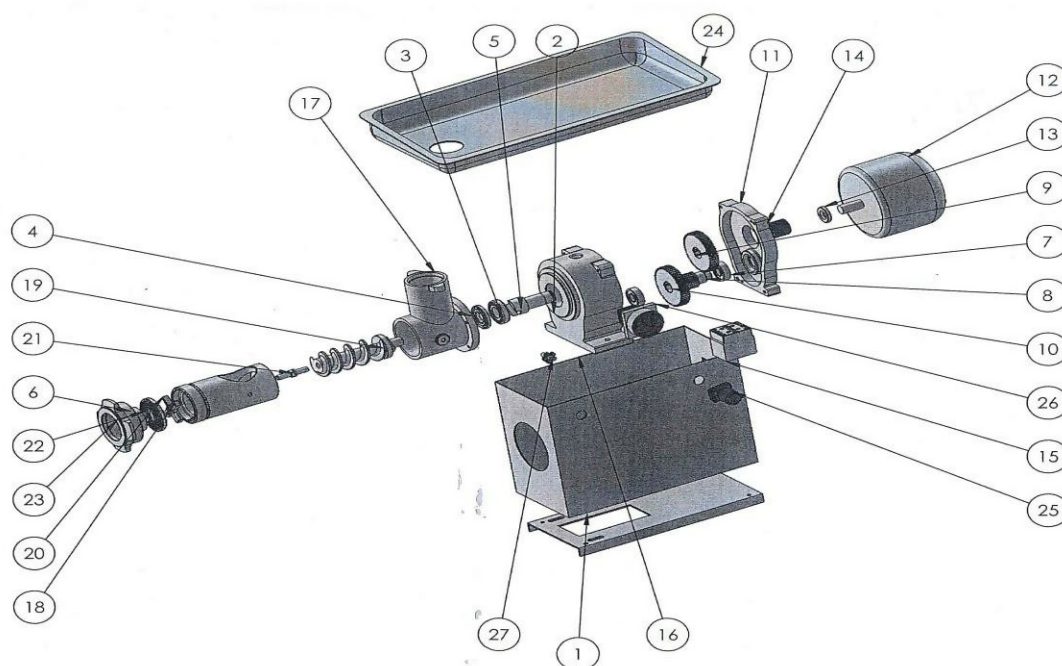
GARANTIE

Les machines à hachoir série 7054 sont garanties 1 an contre les défauts de fabrication des machines, couvrant les défauts de la marchandise, les vices cachés de fabrication et / ou les vices cachés. La garantie est invalide en cas de défaillance due à la violation des règles spécifiées dans les instructions d'utilisation. Combisteel BV n'est pas responsable des dommages ou pertes pouvant résulter d'une défaillance opérationnelle.

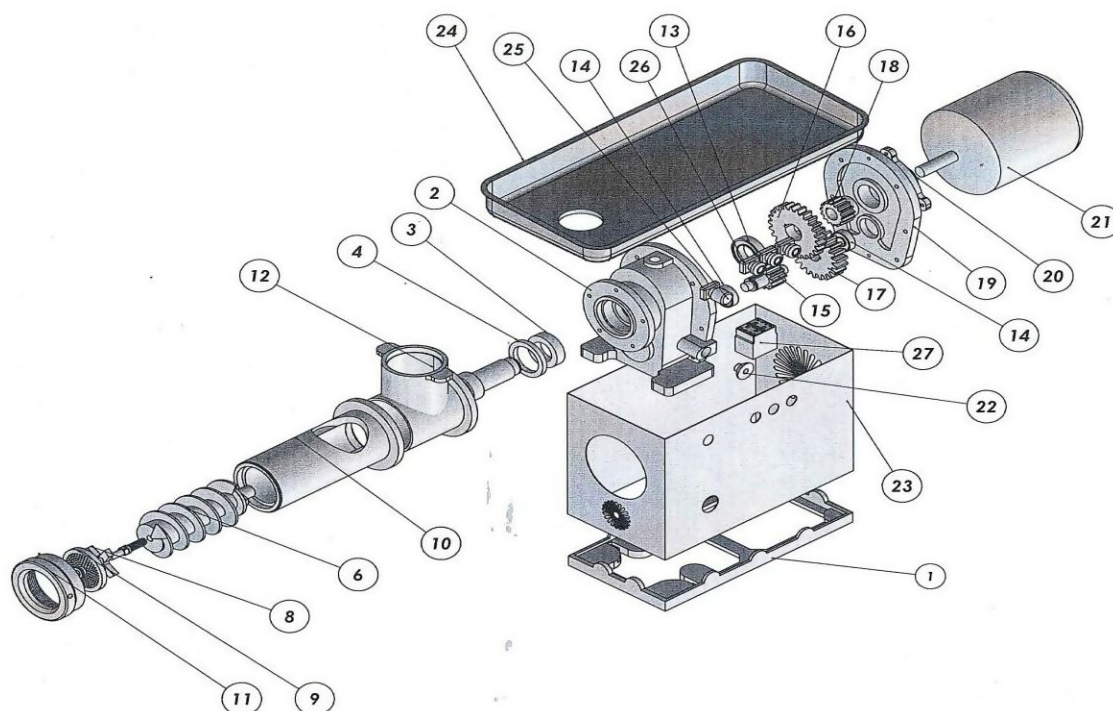
Combisteel BV, se réserve le droit de modifier tout produit sans préavis. Données techniques, dessins, échelles, capacités de travail et illustrations à titre informatif uniquement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs typographiques pouvant survenir.

DESSINS DE PIÈCES DE RECHANGE ET LISTES

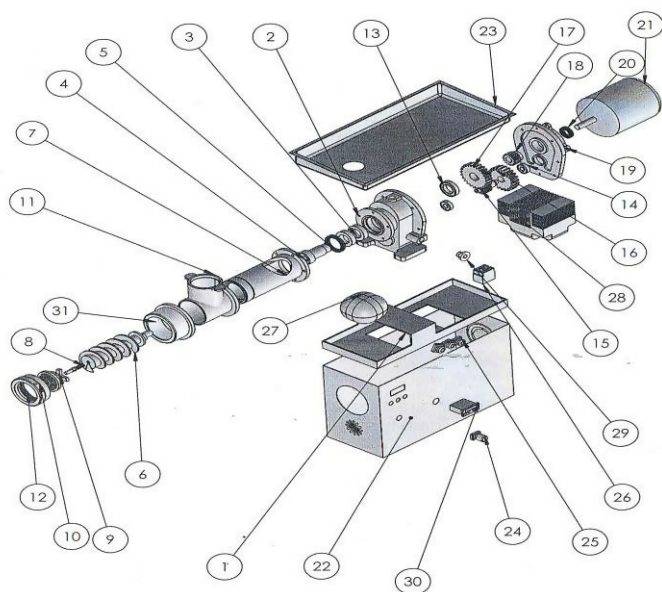
7054.0045



No de la pièce	PIÈCE	QUANTITÉ
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	ROULEMENT À BILLES 30205	1
4	BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ 35 * 52	1
5	EMBRAYAGE	1
6	ROULEMENT À BILLES 6205	1
7	ROULEMENT À BILLES 6203	2
8	ROUE DENTÉE NO 1	1
9	EMBRAYAGE	1
10	ROUE DENTÉE NO 2	1
11	COUVERTURE	1
12	MOTEUR	1
13	BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ 20 * 35	1
14	ENGIN MOTEUR	1
15	CONTACTEUR	1
16	TÔLE	1
17	TUBE	1
18	TUBE DE TÊTE	1
19	VIS SANS FIN	1
20	LAME	1
21	GOIJON	1
22	12 PLAQUE	1
23	ECROU DE SERRURE	1
24	PLATEAU	1
25	BOUTON D'URGENCE	1
26	COMMUTATEUR	1
27	VANNE DE CONTROLE	1



No de la pièce	PIÈCE	QUANTITÉ
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	ROULEMENT A BILLES 514209	1
4	BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ 63-85	1
5	EMBRAYAGE	1
6	VIS SANS FIN	1
7	GOIJON	1
8	LAME	1
9	ASSIETTE	1
10	TUBE DE TÊTE	1
11	ECROU DE SERRURE	1
12	TUBE	1
13	ROULEMENT A BILLES 6009	1
14	ROULEMENT A BILLES 6204	2
15	PINION DE BASE	1
16	ROUE DE TRANSMISSION 2	1
17	ROUE DE TRANSMISSION 1	1
18	ROUE DE TRANSMISSION 3	1
19	COUVERCLE DE BOITE DE VITESSE	1
20	BAGUE D'ÉTANCHEITE 30 * 55	1
21	MOTEUR	1
22	BOUCHON D'HUILE	1
23	ÉTUI EN MÉTAL INOXYDABLE	1
24	PLATEAU	1
25	BOUTON D'URGENCE	1
26	BOUTON	3
27	CONTACTEUR	2

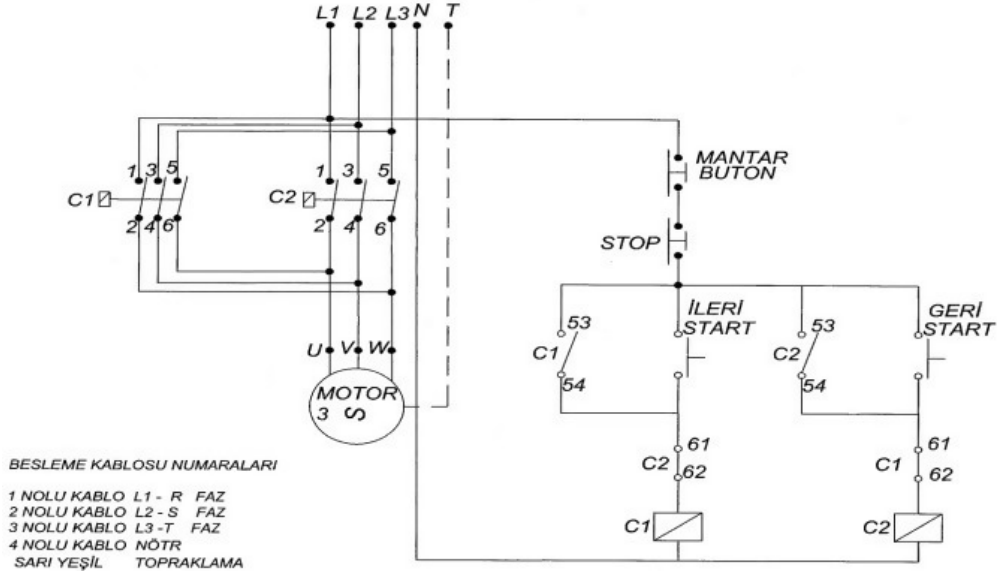


No de la pièce	PIÈCE	QUANTITÉ
1	BASE	1
2	TRANSMISSION	1
3	ROULEMENT A BILLES 514209	2
4	EMBAYAGE	1
5	BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ 63 * 85	1
6	VIS SANS FIN	1
7	TUBE DE TÊTE	1
8	GOIJON	1
9	LAME	1
10	ASSIETTE	1
11	TUBE	1
12	ECROU DE SERRURE	1
13	ROULEMENT A BILLES 6009	1
14	ROULEMENT A BILLES 6204	2
15	PINION DE BASE	1
16	ROUE DE TRANSMISSION 1	1
17	ROUE DE TRANSMISSION 2	1
18	ENGRENAGE MOTEUR	1
19	COUVERCLE DE BOITE DE VITESSE	1
20	SEAL RING 30 * 55	1
21	MOTEUR	1
22	TÔLE	1
23	PLATEAU	1
24	BOUTON D'URGENCE	1
25	BOUTON	3
26	CONTACTEUR	2
27	MOTEUR DE REFROIDISSEMENT	1
28	GLACIÈRE	1
29	BOUCHON D'HUILE	1
30	THERMOSTAT NUMÉRIQUE	1
31	PROTECTION CONTRE LE REFROIDISSEMENT DU TEFLON	1

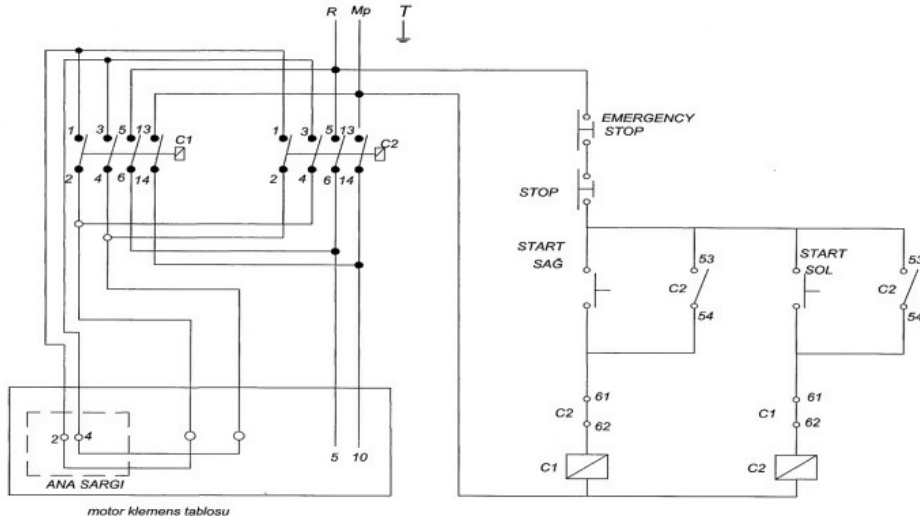
SCHÉMAS DE CÂBLAGE

Machines à viande sans système de refroidissement
7054.0045 – 7054.0050 – 7054.0055

TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

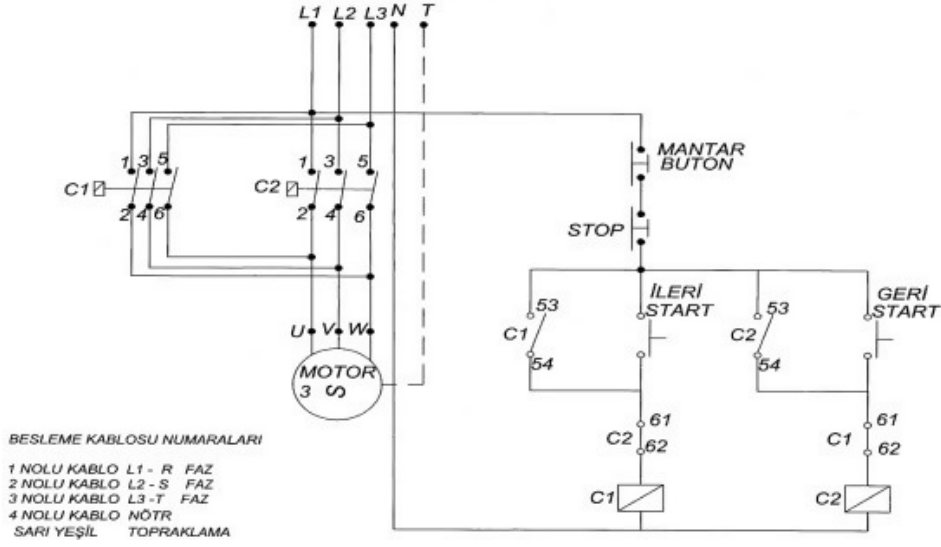


MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI

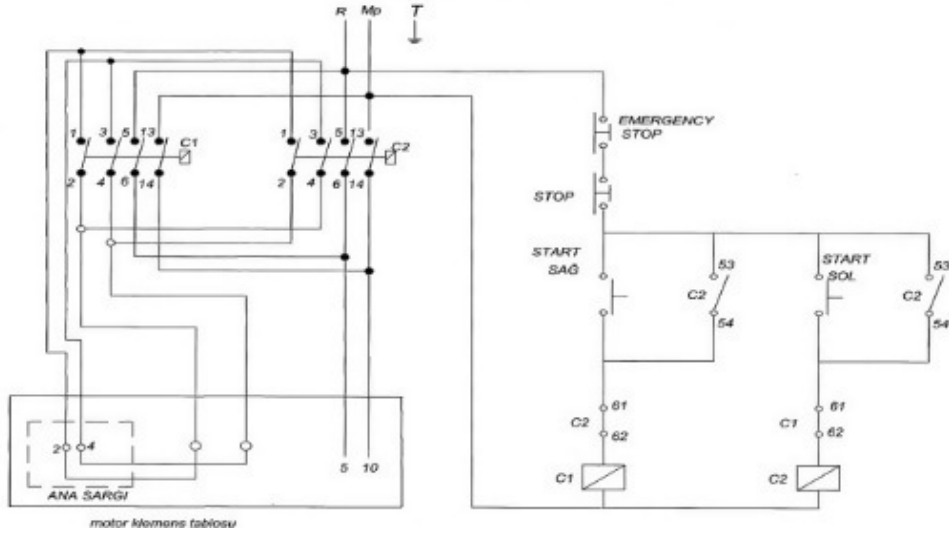


Machines à viande avec système de refroidissement
7054.0060 – 7054.0065 – 7054.0066 – 7054.0067

TRİFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



MONOFAZE KIYMA MAKİNALARININ ELEKTRİK ŞEMASI



SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNASI ELEKTRİK ŞEMASI

