



Originalbetriebsanleitung

RÜHLE - Pökelautomat

Typ: PR 8 - 20

Rühle GmbH, Beim Signauer Schachen 10, D-79865 Grafenhausen

Tel.: +49 7748-523-11, Fax: +49 7748-523-8511

www.original-ruehle.de



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitsanleitung	4
1.1	Sicherheitshinweise	4
1.2	Restrisiko und Unfallgefahren.....	7
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2	Installationsanleitung	8
2.1	Maschine transportieren und aufstellen.....	8
2.2	Arbeitsplatzbeschreibung	9
2.3	Maschine anschließen.....	9
3	Bedienungsanleitung	10
4	Reinigungsanleitung	11
4.1	Sicherheitshinweise	11
4.2	Reinigungs- und Desinfektionsmittel.....	12
4.3	Reinigungsverfahren	13
5	Service: Pflege, Wartung, Reparatur	13
5.1	Regelmäßige Pflege	13
5.2	Regelmäßige Wartung.....	14
5.3	Reparatur und Ersatzteile	15
6	Entsorgung.....	15
7	Technische Dokumentation	16
7.1	Technische Daten.....	16
7.2	Elektro-Schaltplan.....	17
8	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 8].....	18
9	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 10].....	19
10	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 15].....	20

11	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 20].....	21
----	--	----

Stand: 28.08.2015

Änderungen vorbehalten

1 Sicherheitsanleitung

!!! Die Sicherheitshinweise müssen bei der Aufstellung, Bedienung, Reinigung und während der Wartung des Rühle-Pökelautomaten beachtet werden!



Gefahr, die bei Missachtung zu irreversiblen Verletzungen führen kann.



Warnung, die bei Missachtung zu schweren Verletzungen führen kann.



Hinweis



Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden!



Maschine hierzu immer vom Netz trennen!

1.1 Sicherheitshinweise

!!! Es muss ein **Aufsichtführender** (Verantwortlicher) für die Maschine benannt werden!

Dieser muss:

- a) Die vorliegende Betriebsanleitung vor dem Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung sowie Demontage / Entsorgung vollständig lesen und verstehen!
- b) Arbeitsanweisungen für den bestimmungsgemäßen und sicheren Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung sowie Demontage / Entsorgung der Maschine erstellen!
- c) Sicherstellen, dass die dafür vorgesehenen Fachkräfte die entsprechenden Arbeitsanweisungen, nach Punkt 1.1.b, vollständig gelesen und verstanden haben!
- d) Die Funktionstüchtigkeit der Schutzeinrichtungen mindestens

einmal im Jahr, durch einen Rühle-Servicetechniker überprüfen lassen!

- e) Persönliche Schutzausrüstung bereitstellen!

Alle Lebensphasen:



Fußschutz benutzen!



Handschutz benutzen!



Schutzkleidung benutzen!

Reinigung; Pflege / Wartung; Demontage:



Augenschutz benutzen!



Leichten Atemschutz benutzen!

!!! Der **Bediener** muss die Maschine bestimmungsgemäß bedienen und die Betriebsanleitung, sowie die vom Aufsichtführenden erstellte Arbeitsanweisung „Bedienung“, in allen Punkten genau beachten.

!!! Der **Bediener** muss vor der ersten Inbetriebnahme und arbeitstäglich die Funktionstüchtigkeit folgender Sicherheitseinrichtungen überprüfen:

- a) Sichtprüfung auf Veränderungen oder Beschädigungen an allen Maschinenseiten und zugänglichen Maschinenteilen, wie z. B. den Nadeln. Bei Schäden oder Veränderungen muss die Maschine stillgelegt werden!
- b) Sicherheitsschalter überprüfen, hierzu:
Haube schließen und den Eingreifschutz am Einlauf der Haube einhängen.
 - Maschine starten. - Stopp-Taster drücken. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

- Maschine starten. - Eingreifschutz „Einlauf“ 20mm anheben. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

!!! Zur **Stilllegung** der Maschine muss der Stopp-Taster betätigt sowie der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden! Die Maschine muss gegen den weiteren Gebrauch gesichert werden!

!!! Der **Aufsichtführende** muss veranlassen, dass die funktionsuntüchtigen Schutzeinrichtungen durch einen Rühle - Servicetechniker instandgesetzt werden. Bis zur Instandsetzung muss der Aufsichtführende dafür Sorge tragen, dass die Maschine unter keinen Umständen auch nur teilweise in Betrieb genommen wird!

!!! Das **Reinigungspersonal** muss die Arbeitsvorgänge aus der, vom Aufsichtführenden erstellten, Arbeitsanweisung „Reinigung“ beachten.

!!! Das **Wartungspersonal** darf nur Arbeiten im Rahmen der „regelmäßigen Pflege“ durchführen, soweit keine schriftliche Befähigung durch den Hersteller der Maschine erteilt wurde. Das Wartungspersonal muss die Arbeitsvorgänge aus der, vom Aufsichtführenden erstellten, Arbeitsanweisung „Wartung“ beachten.
Der Netzstecker muss bei Wartungsarbeiten gezogen werden!

!!! Die Maschine darf nicht verändert werden.

!!! Es dürfen ausschließlich Rühle - Ersatz- und Zubehörteile verwendet werden.

!!! Die Betriebsanleitung sowie alle anderen erhaltenen technischen Unterlagen müssen beim Wiederverkauf der Maschine vollständig mitgeliefert werden.

1.2 Restrisiko und Unfallgefahren

!!! Alle Lebensphasen



Beschädigte Pökelnadeln und Softermesser müssen ersetzt werden!

Jegliche Manipulation und Überbrückung der Sicherheitseinrichtungen ist strengstens verboten!

Bei Umgang mit Pökel-, Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln müssen die Sicherheitshinweise der Hersteller beachtet werden!

!!! Wartung



Bei Wartungsarbeiten ist die Maschine vom Netz zu trennen!



Nur während der Wartung dürfen die Schutzabdeckungen (Eingreifschutz, Haube usw.) entfernt sein!

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Pökelaufomat darf ausschließlich zur Injektion von Pökellake in Fisch-, Fleisch- u. Geflügelprodukte verwendet werden. Für das Verarbeiten von Fisch und Geflügel sind spezielle Nadeln und Druckfedern erforderlich!

Aus lebensmittelhygienischen Gründen darf die Raumtemperatur maximal 12°C betragen!

Diese Maschine darf von Personen unter 18 Jahren nicht bedient werden!



Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aufgrund nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen!

Fehlanwendung:

- Jede anderweitige Verwendung, als die zuvor genannte, ist strikt untersagt und gilt als Fehlanwendung!
- Der Betrieb der Maschine im explosionsgefährdeten Bereich

ist verboten!

- Das Bearbeiten / Verarbeiten von Produkten und Stoffen, die nicht zu Lebensmitteln gehören ist verboten!
- Das Bearbeiten / Verarbeiten von Fisch- und Geflügelprodukten ohne spezielle Nadeln und Druckfedern ist verboten!

2 Installationsanleitung

Die Installation, sowie die Inbetriebnahme des Pökelautomaten darf nur im Beisein eines Rühle - Servicetechnikers oder von Rühle autorisierten Personen durchgeführt werden.

Schäden, die durch eine Zuwiderhandlung dieser Betriebsanleitung entstehen, unterliegen keinerlei Haftung durch die Rühle GmbH Lebensmitteltechnik.

2.1 Maschine transportieren und aufstellen

Das Transportieren und Aufstellen des Pökelautomaten entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.



Der Transport von Maschine und Maschinenteilen muss durch 2 Personen (1x Bedienung Flurförderfahrzeug / 1x Überwachung Transport) ausgeführt werden.

Die Netzanschlussleitung darf nicht durch überfahren oder quetschen beschädigt werden!

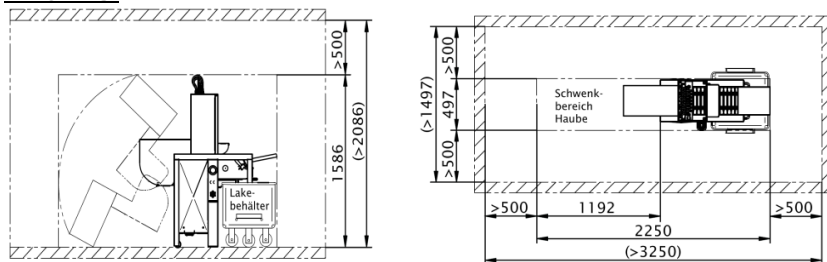
Bei beschädigter Netzanschlussleitung muss die Maschine bis zur Instandsetzung stillgelegt werden!



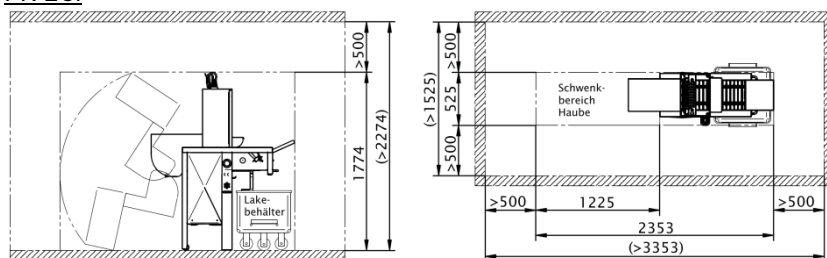
Achten Sie auf einen festen Stand der Maschine!

2.2 Arbeitsplatzbeschreibung

PR 8 - 15:



PR 20:



Der Arbeitsbereich um die Maschine herum beträgt allseitig min. 0,5m, für Wartungsarbeiten min. 1m und wenn dieser als Durchgangsweg verwendet wird min. 1,2m.

2.3 Maschine anschließen

Die Maschine wird an eine Drehstrom-Steckdose angeschlossen, deren Daten (Spannung, Strom) mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen müssen.



Bei beschädigter Netzanschlussleitung muss die Maschine bis zur Instandsetzung stillgelegt werden!

Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig kontrolliert werden!

Überprüfen Sie durch das Starten der Maschine, ob die Drehrichtung richtig ist. Bei falschem Drehfeld ist eine Ansaugung nicht möglich, die Impellerpumpe läuft trocken

und ein Lakeaustritt am Nadelbalken findet nicht statt!



- Ist dies der Fall, muss von einer Elektrofachkraft im inneren des Netzsteckers die Drehrichtung geändert werden.
- Die Stromversorgung zur Maschine muss mit 16A abgesichert sein.

3 Bedienungsanleitung

Die Bedienung ihres Pökelautomaten entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.



Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!

Diese Maschine ist in ihren jeweiligen Lebensphasen (Transport, Inbetriebnahme, Einrichten, Betrieb, Reinigung, Außerbetriebnahme, Pflege / Wartung, Demontage / Entsorgung) auf eine 1-Mann-Bedienung ausgelegt!

Beim Verwenden dieser Maschine darf sich keine weitere Person im Umkreis der Maschine aufhalten!

Es ist strengstens verboten und wer dies trotzdem macht handelt grob fahrlässig, wenn er:

- Während dem Betrieb auf der Auslaufseite durch den Eingreifschutz hindurch in den Pökelraum hinein zu fasst, ebenso von der Einlaufseite her!
- Die Maschine ohne Seitendeckel betreibt!
- Die Maschine ohne Siebkorb an der Ansaugung betreibt!
- Die Schutzeinrichtungen der Maschine manipuliert oder außer Kraft setzt!



Das Arbeiten an der Maschine ohne montierte Seitendeckel oder ohne montierten Siebkorb an der Ansaugung ist lediglich in der Wartungsphase durch einen Rühle - Servicetechniker gestattet!



Der Bediener muss darauf achten, dass sich im Bereich der Maschine keine Personen aufhalten, die die Gefahren der Maschine nicht kennen oder nicht einschätzen können!



Die Bedienung der Bedienelemente ist lediglich mit Fingern gestattet. Eine Bedienung mittels Gegenständen (z. B. Messer) ist untersagt!

4 Reinigungsanleitung

Der Pökelaufautomat ist so konstruiert, dass alle mit dem Lebensmittel in Verbindung kommenden Teile einer restlosen Reinigung unterzogen werden können.

4.1 Sicherheitshinweise

- Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!
- Das Reinigungspersonal muss Mängel an der Maschine unverzüglich dem Aufsichtführenden melden!
- Das Reinigungspersonal muss die angegebenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden!
- Nur durch richtiges Reinigen und eine darauffolgende Desinfektion wird eine Keimreduzierung erzielt!
- Zur einwandfreien Durchführung ist entsprechendes Material (z. B. Bürsten, Lappen, ...) notwendig und bereit zu stellen!
- Für den Lebensmittelbereich sind genehmigte und gegen die Verschmutzung (z. B. Eiweiß, Kalk, ...) geeignete Reinigungs- und Desinfektionsprodukte einzusetzen!
- Die Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen gemäß den Angaben im Produktdatenblatt des Herstellers zu einer Lösung aufbereitet werden!
- Persönliche Schutzausrüstung muss getragen werden!



Reinigen mit Hochdruckreiniger

ist nur erlaubt für:

- Alle Außenflächen (alle äußeren Edelstahlflächen + Maschinenfüße),
- Eingreifschutz (Einlauf),
- Eingreifschutz (Auslauf),
- Haubeninnenseite,
- Softer,
- Nadelbalken,
- Transportband,
- Siebkorb (Lakeansaugung)

Die Bedienelemente müssen manuell gereinigt werden und dürfen keinem Wasserstrahl ausgesetzt werden!

Alle anderen Teile und Oberflächen dürfen nur mit normalem Wasserdruck gereinigt werden!

4.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen verwendet werden:

Reinigungsmittel:	Alkalische Reinigung:	P3 - topax 12, P3 - topax 19, P3 - topax 66
	Saure Reinigung:	P3 - topax 56
Desinfektionsmittel:		P3 - topax 91, P3 - topax 99
Bezugsquelle:		Henkel Hygiene GmbH Bonner Str. 117 D-40589 Düsseldorf Tel.: +49 211-9893-0

Oder:

Reinigungsmittel:	Alkalische Reinigung:	Somplex F Fettlöser
	Saure Reinigung:	Somplex Schaum sauer
Desinfektionsmittel:		Tego 2000, Tego I/MC
Bezugsquelle:		Th. Goldschmidt AG Goldschmidtstr. 100 D-45116 Essen Tel. +49 201-1730-1

4.3 Reinigungsverfahren

Die Durchführung der Reinigung entnehmen Sie bitte der mit Ihrer Maschine mitgelieferten Kurzanleitung.



Kontrollieren Sie alle Nadeln und Softermesser auf Beschädigungen oder Bruch!

5 Service: Pflege, Wartung, Reparatur

Alle Arbeiten die mit dem Service in irgendeiner Form zu tun haben, dürfen nur von Rühle - Servicetechnikern, sowie von Rühle schriftlich autorisierten Personen durchgeführt werden. Dabei wird in regelmäßige Pflege und Wartung, sowie Reparatur unterschieden, so dass der Qualifikationsnachweis ausdrücklich für die jeweilige Arbeit ausgestellt sein muss.



Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise im Kapitel 1.1!



Sollten Schweiß- oder Schneidarbeiten an der Maschine nötig sein muss der Rühle-Kundendienst informiert und um Erlaubnis gefragt werden!



Bei Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung der Maschine ist zu beachten, dass



- diese nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden!
- die Maschine immer vom Netz getrennt wird!

5.1 Regelmäßige Pflege

Die regelmäßige Pflege der Maschine muss mindestens einmal pro Woche durchgeführt werden. Dies verhindert Störungen und beugt Verschleißerscheinungen vor.

Bei Auffälligkeiten, die während der regelmäßigen Pflege in Augenschein treten, ist der Aufsichtführende zu informieren! Dieser muss umgehend die Behebung oder eine Wartung veranlassen oder den Rühle-Service verständigen!

Pflegeplan:

- a) Maschine gemäß der Reinigungsanleitung zerlegen und dabei auf Schwergängigkeit, Materialabrieb oder sonstige Verschleißspuren achten!
- b) Softerklingen auf Verschleiß, Beschädigungen und Klingenausbrüche überprüfen!
- c) Pökelnadeln auf Verschleiß, Beschädigung, Nadelausbrüche und Durchlässigkeit prüfen!
- d) Nadelsystem auf Dichtheit prüfen!
- e) Überprüfung aller Sicherheitsschalter, wie im Kapitel 1.1 Sicherheitshinweise beschrieben!
- f) Sichtprüfung auf Veränderungen oder Beschädigungen an allen Maschinenseiten und zugänglichen Maschinenteilen, wie z. B. den Nadeln. Bei Schäden oder Veränderungen muss die Maschine stillgelegt werden!

5.2 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung der Maschine muss alle 2000 Betriebsstunden, mindestens jedoch einmal im Jahr, durchgeführt werden.

Wartungsplan:

- a) Überprüfung der Schutzeinrichtungen, wie im Kapitel 1.1 Sicherheitshinweise beschrieben!
- b) Softerklingen prüfen und gegebenenfalls nachschleifen!
- c) Nadeln auf Durchlass und Beschädigung prüfen, gegebenenfalls wechseln!
- d) Austausch der Nadeldichtungen im Nadelregister!
- e) Austausch des Impellers in der Impellerpumpe!
- f) Dichtungssatz der Impellerpumpe prüfen!

- g) Band auf Funktion und Beschädigung prüfen!
- h) Schläuche prüfen (Verrohrung und Nadelsystem)!
- i) Radialwellendichtringe auf Dichtheit prüfen, gegebenenfalls wechseln!
- j) Druckmanometer auf Funktion testen!
- k) Alle Schmiernippel und beweglichen Teile im Maschinenraum mit Fett füllen!
- l) Kontrolllauf bei offener Maschine (Vorsicht: bewegliche Teile)!

5.3 Reparatur und Ersatzteile

Da ein beschädigtes Teil an einer Maschine meistens aus teilunabhängigen Ursachen zu Schaden geht, ist es erforderlich in jedem Fall eine Fehlerdiagnose durchzuführen.

Wenden Sie sich deshalb, für Ersatzteile und bei technischen Störungen an unsere Service-Hotline unter +49 7748-523-11. Bitte halten Sie Maschinentyp und -Nummer bereit.

6 Entsorgung

1. In folgendem Bauteil befindet sich Fließfett:
 - Getriebe HauptantriebDas Fließfett ist fachgerecht zu entsorgen!
2. In folgendem Bauteil befindet sich Öl:
 - Getriebe HauptantriebDas Öl ist fachgerecht zu entsorgen!
3. Alle weiteren Materialien sind zu sortieren und einer Recyclingstelle zu zuführen!

7 Technische Dokumentation

7.1 Technische Daten

Anschlussspannung:	400 V 50/60 Hz 3~ / N / PE
Leistungsaufnahme:	1,8 kW
Volllaststrom:	4,2 A
Vorsicherung max.:	16 A
Schutzart:	IP54
Umgebungstemperatur:	+2°C bis +40°C
Abmessungen, B x H x T	
PR 8 - 15:	2250 x 1586 x 497 mm
PR 20:	2353 x 1774 x 525 mm
Maschinengewicht	
PR 8 - 15:	130 kg
PR 20:	170 kg
Transportgewicht:	
PR 8 - 15:	200 kg
PR 20:	300 kg
Arbeitsleistung max.:	
PR 8:	500 kg/h
PR 10:	750 kg/h
PR 15:	1000 kg/h
PR 20:	2000 kg/h
Geschwindigkeit max.:	
PR 8 - 15:	60 Hübe/min
PR 20:	55 Hübe/min
Vorschub:	20 mm/Hub
Nadelreihen:	
PR 8:	1 Reihe mit 8 Nadeln
PR 10:	1 Reihe mit 10 Nadeln
PR 15:	2 Reihen mit 7 und 8 Nadeln
PR 20:	2 Reihen mit 10 und 10 Nadeln
Durchlasshöhe:	
PR 8 - 20:	max. 180 mm
Durchlassbreite:	

PR 8 - 15:	max. 272 mm
PR 20:	max. 301 mm
Breite (Transport-) Band:	300 mm
Einspritzmenge:	5% - 40%
Arbeitsdruck max.:	0,5 - 4,3 bar
Emissions-Schalldruckpegel:	75,4 dB(A) gemittelt, im Leerlauf Genauigkeitsklasse 2 nach DIN EN ISO 3744: 2010
Messinstrument:	Brüel & Kjær - Typ 2240

Prinzipiell gelten die Daten auf dem Typenschild, welches sich gegenüber der Bedienseite, in Einlaufhöhe befindet. Halten Sie bei Abweichungen Rücksprache mit dem Hersteller und lassen Sie sich die Daten schriftlich bestätigen!

Wird in Ihrem Land als Schutzmaßnahme eine Fehlerstromschutz-einrichtung gefordert, so muss eine allstromsensitive Fehlerstromschutz-einrichtung (Typ B) verwendet werden.

7.2 Elektro-Schaltplan

Der Elektroschaltplan Ihrer Maschine befindet sich im Elektroschaltkasten und muss beim Wiederverkauf der Maschine mitgeliefert werden!

8 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 8]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	PR 8
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Pökelautomat
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	2796

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültige Änderungen - entspricht.

Das Produkt entspricht den einschlägigen Bestimmungen folgender weiterer EU-Richtlinien und Normen - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen:

- DIN EN 1672-2: 2009-07 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06
+ A1: 2009-10 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 13534: 2011-02 Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Benannte Stelle:

Name, Rechtsform: DGUV Test Prüf- u. Zertifizierungsstelle
Anschrift: Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7-11
D-68165 Mannheim
Kennnummer: 0556

Grund für die Einschaltung der benannten Stelle:

Baumusterprüfung

Ausstellungsort: D-79865 Grafenhausen
Ausstellungsdatum: 01.07.2011
Funktion des Unterzeichners im Unternehmen: Geschäftsführung
Name des Unterzeichners: Herr Claus Rühle

Unterzeichner:

Dokumentationsbevollmächtigter:

Name: Jürgen Stegerer
Anschrift: Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Unterschrift:



9 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 10]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	PR 10
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Pökelautomat
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	2483

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültige Änderungen - entspricht.

Das Produkt entspricht den einschlägigen Bestimmungen folgender weiterer EU-Richtlinien und Normen - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen:

- DIN EN 1672-2: 2009-07 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06 + A1: 2009-10 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 13534: 2011-02 Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Benannte Stelle:

Name, Rechtsform: DGUV Test Prüf- u. Zertifizierungsstelle
Anschrift: Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7-11
D-68165 Mannheim
Kennnummer: 0556

Grund für die Einschaltung der benannten Stelle:

Baumusterprüfung

Ausstellungsort: D-79865 Grafenhausen
Ausstellungsdatum: 01.07.2011
Funktion des Unterzeichners im Unternehmen: Geschäftsführung
Name des Unterzeichners: Herr Claus Rühle

Unterzeichner:

Dokumentationsbevollmächtigter:

Name: Jürgen Stegerer

Anschrift: Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Unterschrift:



10 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 15]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	PR 15
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Pökelautomat
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	3580

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültige Änderungen - entspricht.

Das Produkt entspricht den einschlägigen Bestimmungen folgender weiterer EU-Richtlinien und Normen - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen:

- DIN EN 1672-2: 2009-07 Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06
+ A1: 2009-10 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 13534: 2011-02 Nahrungsmittelmaschinen - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Benannte Stelle:

Name, Rechtsform: DGUV Test Prüf- u. Zertifizierungsstelle
Anschrift: Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7-11
D-68165 Mannheim
Kennnummer: 0556

Grund für die Einschaltung der benannten Stelle:

Baumusterprüfung

Ausstellungsort: D-79865 Grafenhausen
Ausstellungsdatum: 01.07.2011
Funktion des Unterzeichners im Unternehmen: Geschäftsführung
Name des Unterzeichners: Herr Claus Rühle

Unterzeichner:

Dokumentationsbevollmächtigter:

Name: Jürgen Stegerer
Anschrift: Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Unterschrift:



11 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für PR 20]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	PR 20
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Pökelautomat
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	2693

allen einschlägigen Bestimmungen der o.g. Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültige Änderungen - entspricht.

Das Produkt entspricht den einschlägigen Bestimmungen folgender weiterer EU-Richtlinien und Normen - einschließlich deren zum Zeitpunkt dieser Erklärung gültigen Änderungen:

- DIN EN 1672-2: 2009-07 Nahrungsmittelmachines - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- DIN EN 60204-1: 2007-06
+ A1: 2009-10 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- DIN EN 13534: 2011-02 Nahrungsmittelmachines - Pökelspritzmaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Benannte Stelle:

Name, Rechtsform: DGUV Test Prüf- u. Zertifizierungsstelle
Anschrift: Fachbereich Nahrungsmittel
Dynamostraße 7-11
D-68165 Mannheim
Kennnummer: 0556

Grund für die Einschaltung der benannten Stelle:

Baumusterprüfung

Ausstellungsort: D-79865 Grafenhausen
Ausstellungsdatum: 01.07.2011
Funktion des Unterzeichners im Unternehmen: Geschäftsführung
Name des Unterzeichners: Herr Claus Rühle

Unterzeichner:

Dokumentationsbevollmächtigter:

Name: Jürgen Stegerer
Anschrift: Rühle GmbH
Beim Signauer Schachen 10
D-79865 Grafenhausen

Unterschrift:

