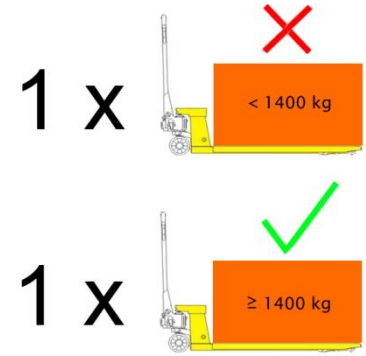
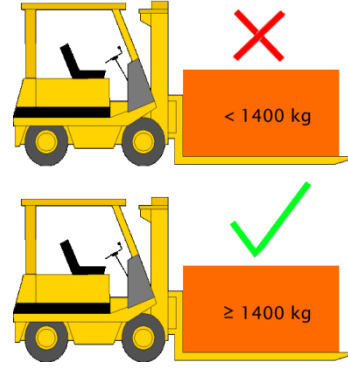
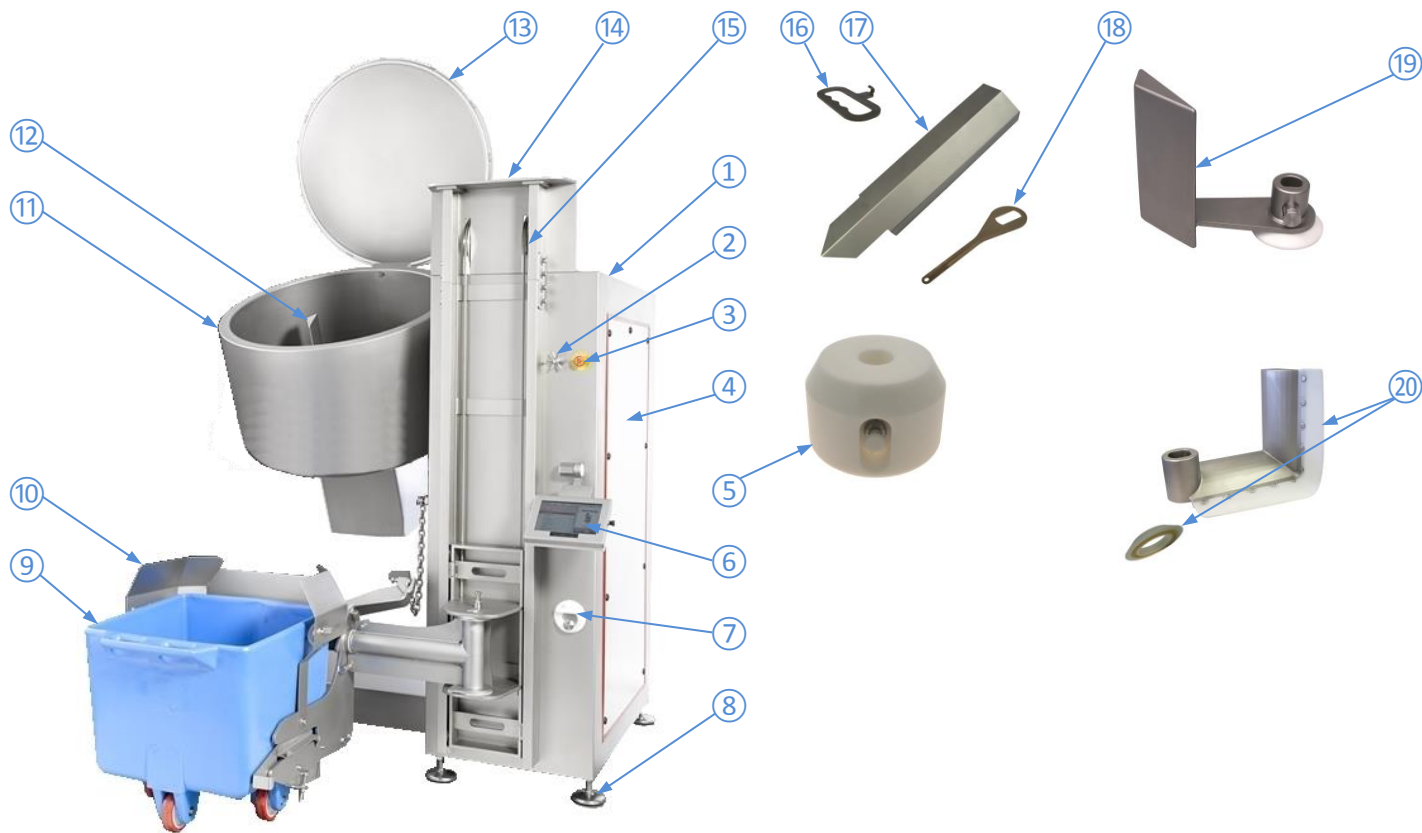




I • Maschine aufstellen



II • Bedienung



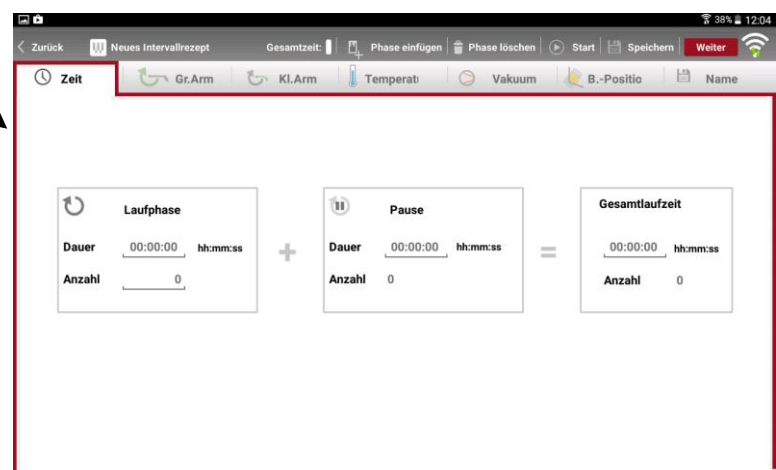
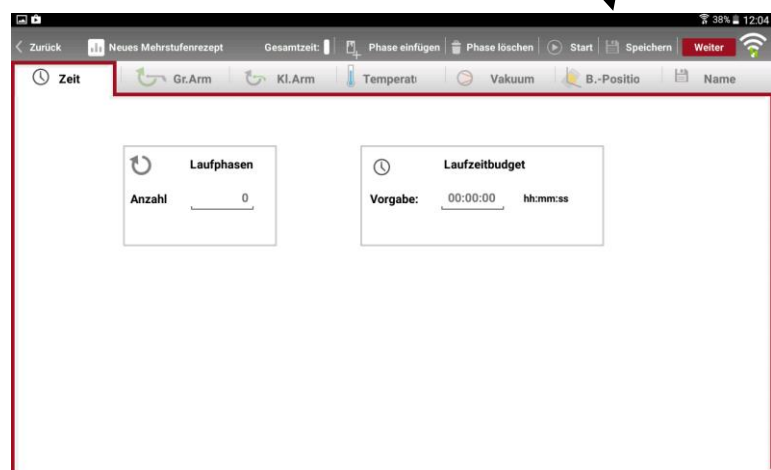
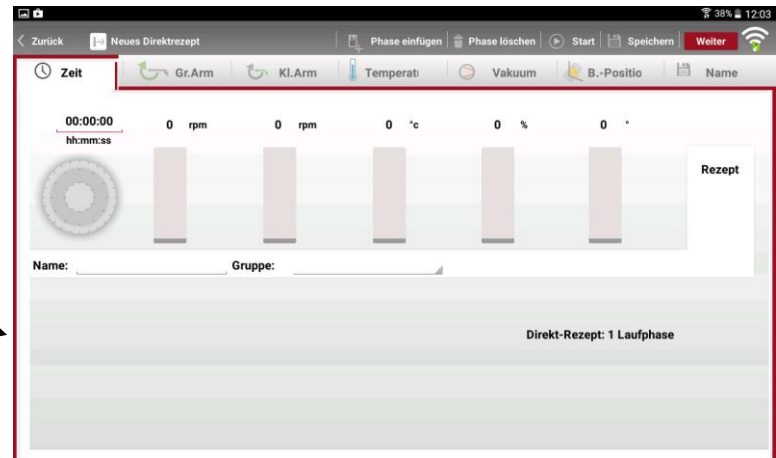
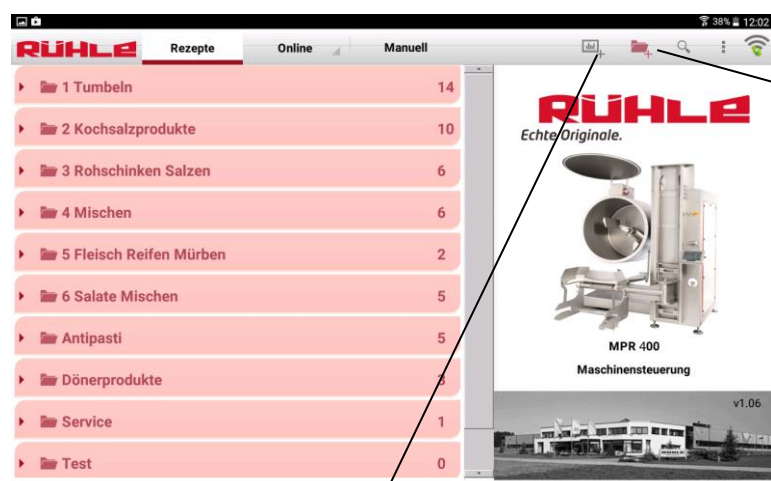
- 1) Gestell
- 2) Schalter
- 3) Not-Halt Taster
- 4) Seitendeckel
- 5) Stopfen für Arbeiten ohne Mischarm
- 6) Bedienfeld (Tablet-PC)
- 7) Entwässerungsklappe
- 8) Maschinenfuß
- 9) Normwagen (optional)
- 10) Schütze
- 11) Trommel
- 12) Abstreifsystem
- 13) Deckel
- 14) Umlenkung
- 15) Hebeeinheit
- 16) Abzieher für Abstreifgummi
- 17) Entleerhilfe (Normwagenverbindung)
- 18) Montageschlüssel für Normwagenaufnahme
- 19) Mischarm
- 20) Abstreifarm

III • Rezeptauswahl / Rezeptstart

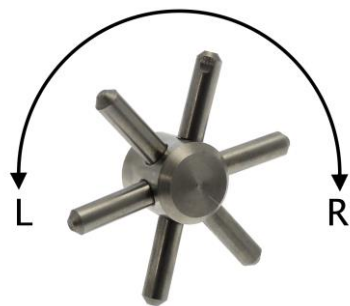
(Startbildschirm) (Auswahl Rezept) (Rezept) (Manuelle Einstellungen) (Rezeptstart) (Rezeptbearbeitung)

The interface includes a main menu with categories like '1 Tumbeln', '2 Kochsalzprodukte', etc. A detailed recipe screen shows steps like '1 Verarbeitungsfleisch 5 min' with a timer. A manual settings screen allows adjusting parameters like 'Hebehilfe', 'Polterarm', 'Mischarm', 'Temperatur', 'Vakuum', 'Behälter', and 'Deckel'.

III • Programmierung / Neuanlage Rezept

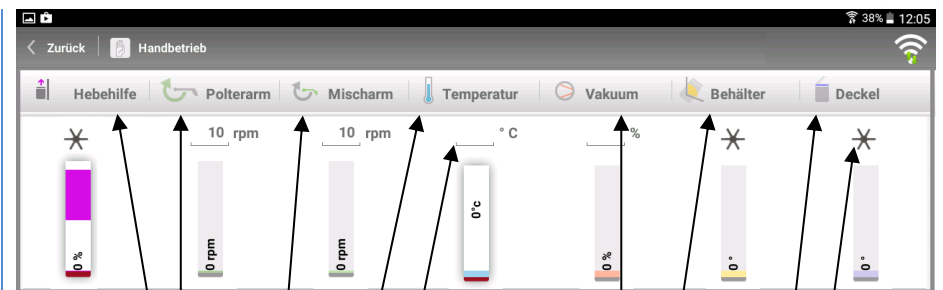


✳ • Schalter - Handsteuerung



Linker Anschlag	Rechter Anschlag
Deckel schließen	Deckel öffnen
Behälter nach unten schwenken	Behälter nach oben schwenken
Hebehilfe nach unten verfahren	Hebehilfe nach oben verfahren
Abstreifsystem Linkslauf	Abstreifsystem Rechtslauf
Behälter und Arm zeitgleich verfahren (bei Entleerung)	Behälter und Arm zeitgleich verfahren (bei Entleerung)

III • Manuelle Einstellung



Hebehilfe
 Abstreifarm (0 rpm bis 25 rpm)
 Mischarm (0 rpm bis 25 rpm)
 Temperatur (-25°C bis +30°C)
 Eingabefelder
 Vakuuum (0% bis 90%)
 Behälter (30° bis 102°)
 Deckel (0° bis 100°)
 Zeichen für Handsteuerung über Schalter

III • Reinigung

