



Originalbetriebsanleitung

RÜHLE - Schneidemaschine

Typ: SR 1 / SR 1 Turbo

Rühle GmbH, Beim Signauer Schachen 10, 79865 Grafenhausen
Deutschland

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

www.original-ruehle.de



Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitsanleitung.....	3
1.1	Sicherheitshinweise.....	3
1.2	Restrisiko und Unfallgefahren.....	6
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2	Installationsanleitung.....	7
2.1	Maschine transportieren und aufstellen.....	8
2.2	Arbeitsplatzbeschreibung.....	8
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.....	14
5.2	Regelmäßige Wartung.....	15
5.3	Reparatur und Ersatzteile.....	16
6	Entsorgung.....	16
7	Technische Dokumentation.....	17
7.1	Technische Daten.....	17
7.2	Elektro-Schaltplan.....	18
8	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für SR 1].....	19
9	EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für SR 1 Turbo].....	20

Stand: 16.03.2022 (Version 2.1)

Änderungen vorbehalten

1 Sicherheitsanleitung

!!! Die Sicherheitshinweise müssen bei der Aufstellung, Bedienung, Reinigung und während der Wartung der Rühle-Schneidemaschine 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 1.1b, 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. das Abschneidmesser. Bei Schäden oder Veränderungen muss die Maschine stillgelegt werden!
- b) Sicherheitsschalter überprüfen, hierzu:
Eingreifschutz in den Messerschutzkasten einbauen, Gatterrahmen einsetzen, Messerschutzkasten schließen, den Schieber einsetzen und damit den Arbeitsschacht verschließen.
 - Maschine starten. - Hauptschalter auf „0 - Aus“ drehen. -

Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

- Maschine starten. - Messerschutzkasten 20 mm weit öffnen. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!
- Maschine starten. - Schieber des Arbeitsschachts 20 mm weit öffnen. - Sollte die Maschine nicht abschalten, muss sie unverzüglich stillgelegt werden!

!!! Zur **Stilllegung** der Maschine muss der Hauptschalter auf „0 - Aus“ 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 Messerelemente müssen ersetzt werden!

Schnittschutzhandschuhe sind zu tragen bei Arbeiten:

- am offenen Messerschutzkasten.
- am Abschneidmesser.
- an den Gattermessern der Messerebenen.
- im Arbeitsschacht, z. B. Produkt entnehmen.



Der Eingriff in die Maschine oder in den Arbeitsschacht ist bei Betrieb strengstens verboten!

Der Eingriff unterhalb des Messerschutzkastens in den Schneidebereich ist strengstens verboten!

Jegliche Manipulation und Überbrückung der Sicherheitseinrichtungen ist strengstens verboten!



Bei einer unbeaufsichtigten Maschine muss vor Verlassen des Arbeitsplatzes der Messerschutzkasten und die Haube zum Werkzeugmagazin geschlossen werden!



Bei stark wässrigen Produkten kann es trotz montiertem Schieber zu Spritzern aus dem Schacht kommen! Es wird empfohlen bei solchen Produkten seitlich vom Schacht beim Start der Maschine zu stehen.

!!! Wartung



Bei Wartungsarbeiten ist die Maschine vom Netz zu trennen!



Nur während der Wartung dürfen die Schutzabdeckungen (Schaltschrank-, Bodenabdeckung) entfernt sein!

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Schneidemaschine darf ausschließlich zum Schneiden von nicht gefrorenen Lebensmitteln in Würfel, Streifen und Scheiben verwendet werden. Für Kotelettscheiben ist spezielles Zubehör 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 Produkten die Knochen enthalten ist, mit Ausnahme von Kotelettscheiben, verboten!

2 Installationsanleitung

Die Installation, sowie die Inbetriebnahme der Maschine 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 der Schneidemaschine 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!



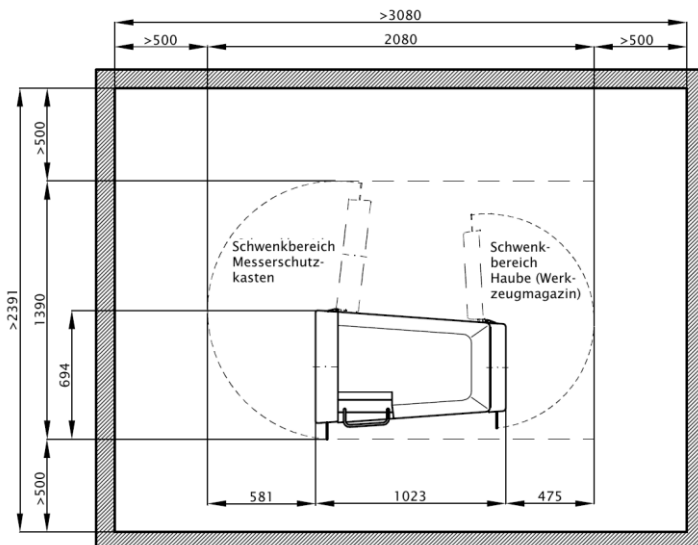
Achten Sie auf einen festen Stand der Maschine!

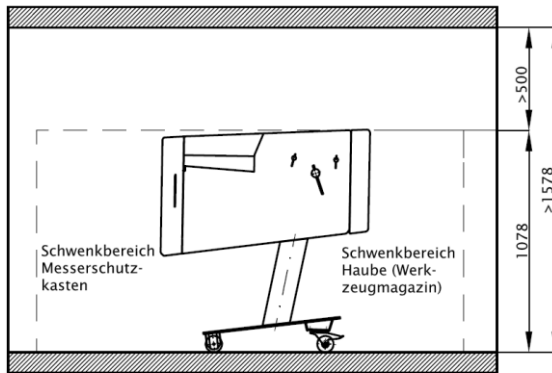
Die Maschine darf nicht erhöht aufgestellt werden!

Fundamentbelastung: 7,8 kN/m²!

Die Maschine auf befestigtem ebenem Boden mit ausreichender Tragfähigkeit aufstellen!

2.2 Arbeitsplatzbeschreibung





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 läuft die Maschine nicht an!



- Ist dies der Fall, muss von einer Elektrofachkraft im inneren des Netzsteckers die Drehrichtung geändert werden.
- Die Stromversorgung zur Maschine muss mit 16A und einem allstromsensitiven Fehlerstromschutzschalter (Typ B) abgesichert sein.

3 **Bedienungsanleitung**

Die Bedienung ihrer Schneidemaschine 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. Ausnahme hiervon (2-Mann-Bedienung):

- Transport von Maschine und Maschinenteilen
- Inbetriebnahme
- Wartungsarbeiten



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!

Nach jedem Wechsel des Abschneidmessers oder Gatters muss das Abschneidmesser mit Hilfe der Griffmutter 2 Mal im Uhrzeigersinn gedreht werden, um sicherzustellen, dass es nicht mit dem Gatterrahmen oder den Messerebenen kollidiert!

4 **Reinigungsanleitung**

Die Schneidemaschine 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,
- Innenseite des Messerschutzkastens,
- Innenseite der Haube (Werkzeugmagazin),
- (Arbeits-) Schacht und
- Schneidraum

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

4.2 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Empfohlene Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Beschreibung	pH-Wert	Einsatzkonzentration [%]	Einwirkzeiten [min]	Temperaturen [°C]	
15207	FINK - Spül ASS	Alkalische Schaumreinigung, mild	alkalisch	1,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	Täglich
19402	FINK - Superfettlöser	Alkalisches Schaumreinigungsmittel		0,5 - 5,0	5 - 20	20 - 50	
10030	FINK - FC 30	Reinigung und Desinfektion, kombiniert		1,0 - 3,0	5 - 15	20 - 50	
18556	FINK - FC Powerfoam A2	Alkalischer Schaumreiniger		1,5 - 3,0	5 - 20	20 - 50	
13308*)	FINK - Antisept G	Desinfektionsmittel für Sprühverfahren, QAV		0,5 - 3,0	5 - 15	20 - 40	
13302	FINK - Antisept A	Desinfektion auf Alkoholbasis	neutral	100	5	RT	Täglich
13304	FINK - Antisept E	Desinfektion auf Alkoholbasis		100	5	RT	
17107	FT 107 DES	Desinfektion		2,0 - 5,0	15 - 30	20 - 40	
18803	FINK - Alu-Reiniger	Saurer Schaumreiniger	sauer	2,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	Einmal pro 2 Wochen
17043	FT 43 SR	Saurer Schaumreiniger		1,0 - 5,0	5 - 15	20 - 50	
18550	FINK - FC Powerfoam S1	Saurer Schaumreiniger		1,0 - 2,0	5 - 20	20 - 50	
17310	Ökoron® 10	Desinfektion, sauer		0,3 - 1,0	20 - 30	5 - 70	
17307	Ökoron® 7S	Desinfektion, sauer		0,5 - 2,0	1 - 20	5 - 60	
17312	Ökoron® 12	Saure Desinfektion		0,5 - 3,0	5	Kalt	
17313	Ökoron® 13	Saure Desinfektion, verschäumbar		0,1 - 1,0	5	45	
17900	Ökoron® SR	Ökologischer Reiniger	sauer	1,0 - 5,0	15 - 20	20 - 55	Täglich

*) 13308, FINK - Antisept G Aufgrund von kundenspezifischen Anwendungsverbieten werden QAV-haltige Produkte teilweise nicht eingesetzt, da der IFS Standard erfüllt sein muss. Alternative Produkte wären hier Produkte wie das FT 107 DES.

Bezugsquelle:

FINK TEC GmbH, Oberster Kamp 23, 59069 Hamm, Deutschland
Tel. +49 2385-730 / info@finktec.com / www.finktec.com

4.3 Reinigungsverfahren

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

Vorbereitung zur Reinigung:

- Um eine optimale Reinigung zu ermöglichen ist es notwendig, einige Bauelemente der Maschine zu entfernen.
- Vorab starten Sie die Maschine für 2 Sekunden und stoppen sie wieder, um die Stempelplatte in die Reinigungsstellung zu bringen.
- Entfernen Sie alle Gegenstände die auf der Maschine liegen.
- Entnehmen Sie den Schieber (Verschluss Arbeitsschacht).
- Entnehmen Sie die Stempelplatte.
- Entfernen Sie den Kistenrolli und die Euro-Kisten unter dem Messerschutzkasten.
- Öffnen Sie den Messerschutzkasten sowie die Haube (Werkzeugmagazin).
- Drehen Sie die Griffmutter ab.
- Entnehmen Sie das Abschneidmesser sowie den Gatterahmen mit den Messerebenen.
- Entnehmen Sie den Eingreifschutz, welcher im Messerschutzkasten verbaut ist.
- Entnehmen Sie die im Werkzeugmagazin befindlichen Gegenstände (Gatterahmen, Messerebenen, Stabilisatoren sowie ggf. den Messerschärfer).

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 den Messern sind Schnittschutzhandschuhe zu tragen!



Der Eingriff in das Maschineninnere durch Öffnen der Bodenabdeckungen ist bei Arbeiten der „Regelmäßigen Pflege“ strengstens verboten!



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) Abschneidmesser mit dem Messerschärfer abziehen und auf sonstige Beschädigungen oder Klingenausbrüche überprüfen.
- c) Gattermesser in den Messerebenen mit dem Messerschärfer beidseitig abziehen und auf sonstige Beschädigungen oder Klingenausbrüche überprüfen.



Gattermesser müssen mindestens alle 50 Arbeitsstunden auf einer rutschfesten Unterlage nachgeschliffen werden unter Anwendung von geringem Druck mit Hilfe eines Rühle-Messerschärfer!

- d) Schieber (Verschluss Arbeitsschacht) und seine Führungsstifte auf Beschädigungen und Abrieb kontrollieren; scharfe Kanten entfernen!
- e) Führungsschienen des Schiebers (Verschluss Arbeitsschacht) in der Maschine und im Gatterrahmen überprüfen; scharfe Kanten entfernen!
- f) Prüfen Sie die Laufrollen der Exzenterwellen (Antriebsbolzen für die Messerebene) und aller Gatterrahmen:
 - a. Auf Leichtlauf und Axialspiel!
 - b. Auf Abrieb (ebene Flächen)!
 - ⇒ Tauschen Sie defekte Laufrollen aus!
 - ⇒ Bei Abrieb prüfen Sie die entsprechende Gleitfläche an allen Messerebenen auf Beschädigungen!
 - ⇒ Tauschen Sie defekte Messerebenen aus!
- g) Sichtprüfung auf Veränderungen oder Beschädigungen an allen Maschinenseiten und zugänglichen Maschinenteilen, wie z. B. den Messerebenen. 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) Kontrolllauf bei offener Maschine (Vorsicht: bewegliche Teile)!
- c) Alle Überprüfungsarbeiten und Nachschleifarbeiten aus der „Regelmäßigen Pflege“!
- d) Synchronität der Exzenterwellen kontrollieren, ggf. einstellen!
- e) Abstand Abschneidmesser zu Gatterrahmen kontrollieren, ggf. einstellen!
- f) Überprüfung der Hauptkupplung sowie der Freilauflager!
- g) Überprüfung der Vorpressung und der Sicherheitskupplung!
- h) Überprüfung der Vorschubeinstellungen!
- i) Radialwellendichtringe auf Dichtheit prüfen, gegebenenfalls wechseln!
- j) Alle Schmiernippel und beweglichen Teile im Maschinenraum fetten!
- k) Betriebsstunden auslesen!

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

Alle Materialien und Betriebsstoffe sind zu sortieren und nach den national gültigen Vorschriften zu entsorgen!

1. In folgendem Bauteil befindet sich Öl:
 - Hauptantrieb fürs Schneiden
2. In folgenden Bauteilen befindet sich Schmierfett:

- DC-Antrieb für Vorpressung
 - Rollenfreilauf
3. An folgenden Bauteilen befindet sich Schmieröl:
- Alle Ketten und ihre Zahnräder

7 Technische Dokumentation

7.1 Technische Daten

Anschlussspannung:	400 V 50/60 Hz 3~ / N / PE
Leistungsaufnahme:	2,1 kW
Volllaststrom:	4,4 A
Vorsicherung max.:	16 A
Schutzart:	IP54
Schutzklasse:	1
Umgebungstemperatur:	+2°C bis + 40°C
Schneidguttemperatur:	-5°C bis + 80°C
Abmessungen, B x H x T:	2080 x 1078 x 1390 mm
Schachtgröße:	100 x 100 x 350 mm
Abschnittlänge:	1 - 32 mm
Schneidgeschwindigkeit	
SR 1:	80 Abschnitte/min
SR 1 Turbo:	160 Abschnitte/min
Schneidleistung max.	
SR 1:	900 kg/h
SR 1 Turbo:	1500 kg/h
Größe Messerebene zu	
Gatterrahmen 5er:	5, 10, 20, 24, 50 mm
Gatterrahmen 6er:	6, 12, 24, 50 mm
Gatterrahmen 8er:	8, 16, 24, 33, 50 mm
Zugelassene Euro-Kisten:	E1, E2, E3
Maschinengewicht:	270 kg
Transportgewicht:	400 kg
Fundamentbelastung:	7,8 kN/m ²

Emissions-Schalldruckpegel:	76,3 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 auf der Rückseite der Maschine befindet. Halten Sie bei Abweichungen Rücksprache mit dem Hersteller und lassen Sie sich die Daten schriftlich bestätigen!

Wird in Ihrem Land als Schutzmaßnahme eine Fehlerstromschutzeinrichtung gefordert, so muss eine allstromsensitive Fehlerstromschutzeinrichtung (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 SR 1]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	SR 1
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Schneidemaschine
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	2248

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 13871: 2011-02 Nahrungsmittelmaschinen - Würfelschneidemaschinen - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- EU 10/2011
- EG 2023/2006 Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Unterzeichner:
79865 Grafenhausen
01.07.2011

Geschäftsführung
Herr Claus Rühle

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

Unterschrift:



9 EG-Konformitätserklärung nach Richtlinie 2006/42/EG [für SR 1 Turbo]

Hiermit erklärt der Hersteller,		dass folgendes Produkt	
Name:	Rühle GmbH	Typ:	SR 1 Turbo
Rechtsform:	Lebensmitteltechnik	Bezeichnung:	Schneidemaschine
Anschrift:	Beim Signauer Schachen 10 D - 79865 Grafenhausen	Ab Serien-Nr.	2245

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 13871: 2011-02 Nahrungsmittelmaschinen – Würfelschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- EG 1935/2004 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- EU 10/2011
- EG 2023/2006 Verordnung über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

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

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

Unterschrift:

