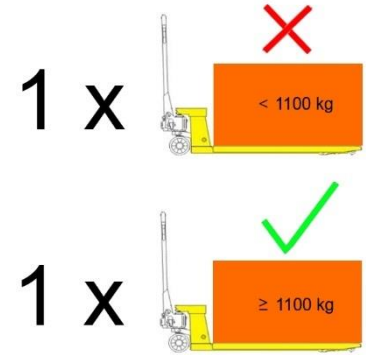
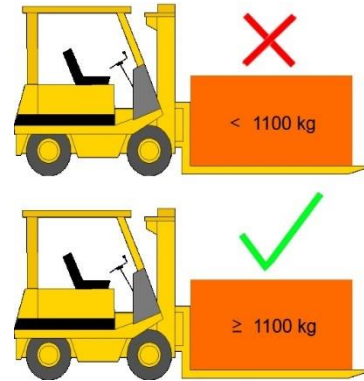
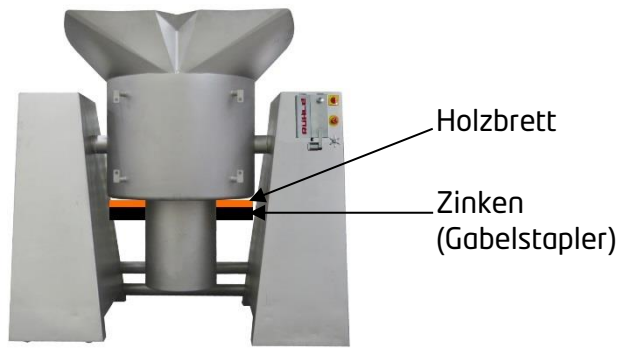
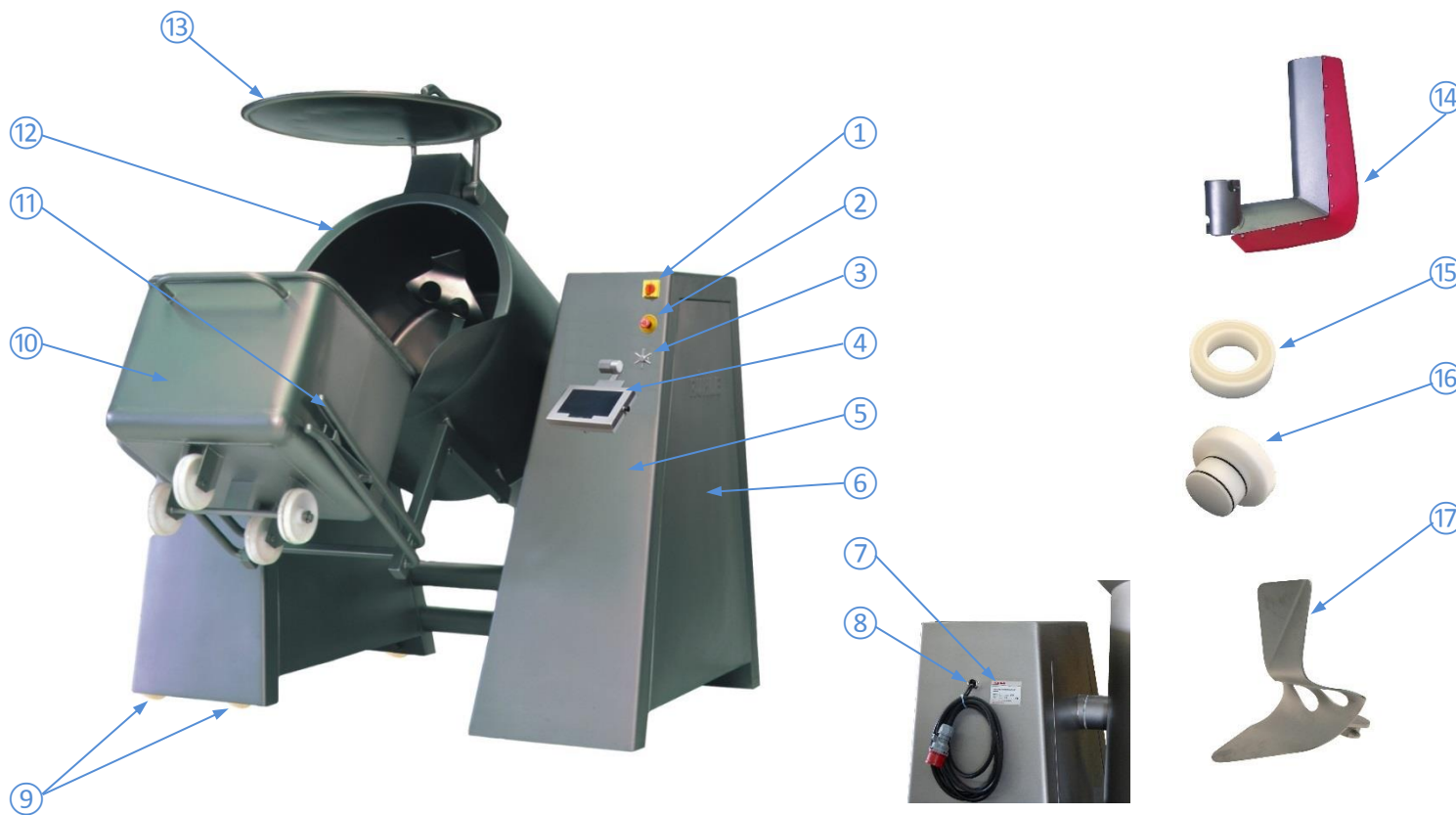




I • Maschine aufstellen



II • Bedienung



- 1) Hauptschalter
- 2) Not-Halt-Taster
- 3) Schalter
- 4) Bedienfeld (Tablet-PC)
- 5) Seitenfuß
- 6) Seitendeckel
- 7) Typenschild
- 8) Netzanschluss
- 9) Laufrolle
- 10) Normwagen
- 11) Hebeeinheit
- 12) Trommel
- 13) Deckel
- 14) Abstreifarm
- 15) Ring
- 16) Stopfen
- 17) Mischarm

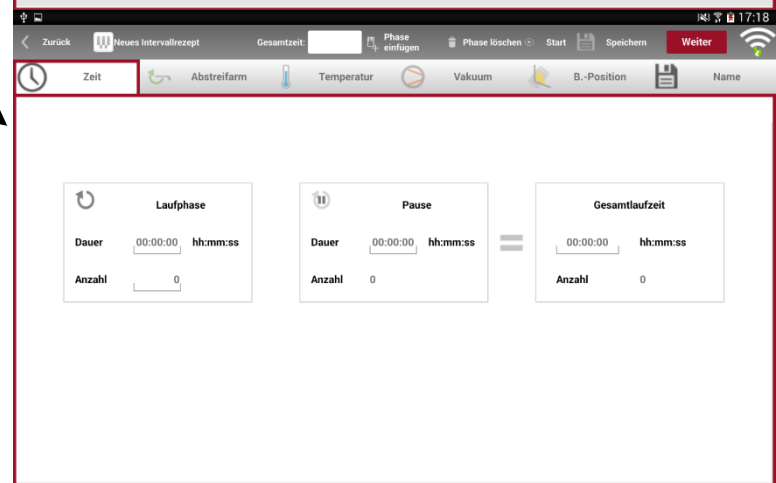
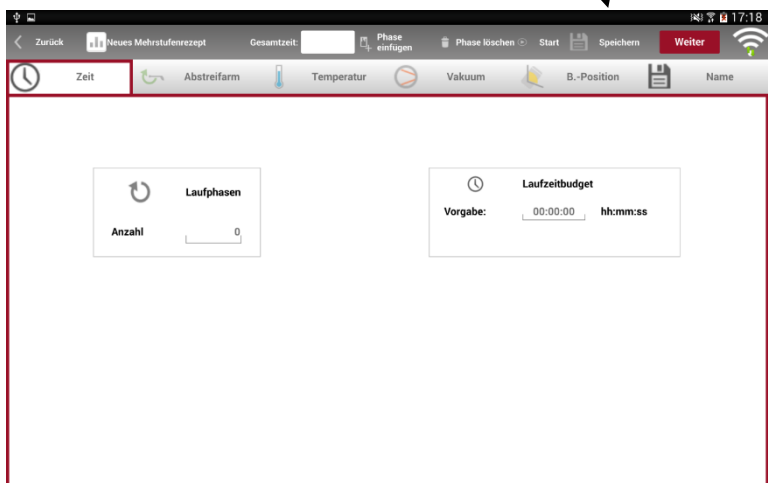
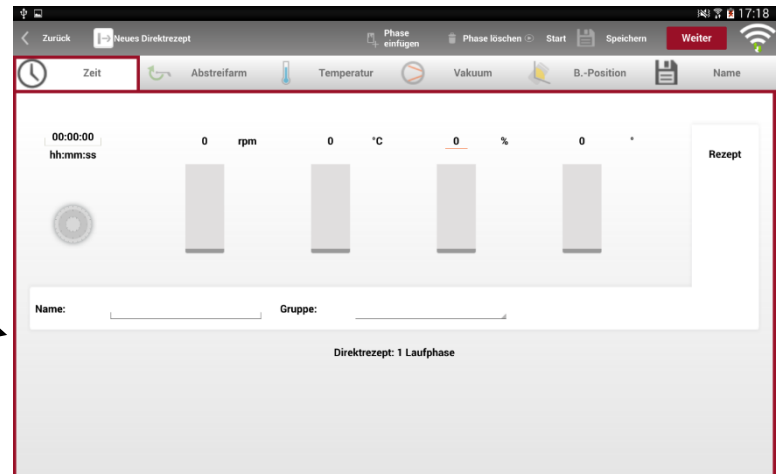
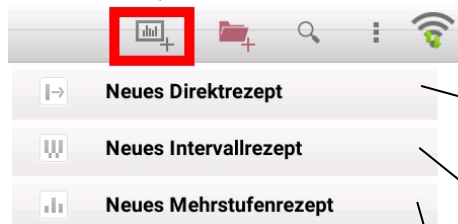
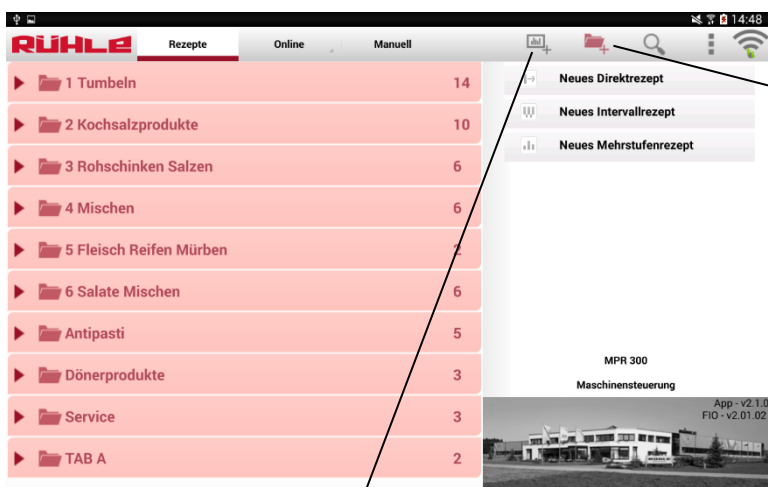
▶ • Rezeptauswahl / Rezeptstart

(Manuelle Einstellungen) (Rezeptstart) (Rezeptbearbeitung)

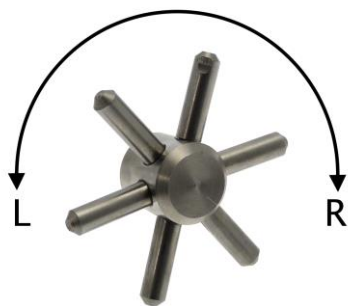
(Startbildschirm) (Auswahl Rezept) (Rezept)

The interface shows a 'Rezepte' menu with categories like '1 Tumbeln', '2 Kochsalzprodukte', etc. The 'Auswahl Rezept' screen shows a tree view of 'Rezeptgruppe' and 'Rezeptname'. The 'Rezept' screen shows a list of steps with durations, such as '1 Verarbeitungsfleisch 5 min 00:04:40'.

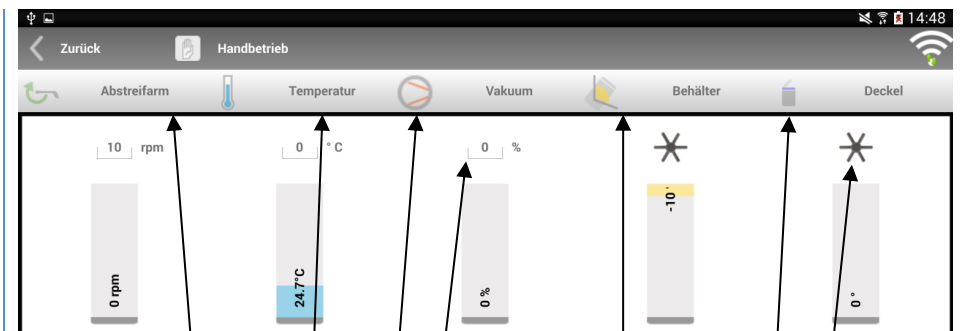
II • Programmierung / Neuanlage Rezept



III • Schalter - Handsteuerung



III • Manuelle Einstellung



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

Abstreifarm
(0 rpm bis 25 rpm)

Temperatur
(-25°C bis +30°C)

Vakuum (0% bis 90%)

Eingabefelder

Behälter
(-10° bis 100°)

Deckel
(0° bis 120°)

Zeichen für Handsteuerung über Schalter

IV • Reinigung

