

Betriebsanleitung

zum

Industrial Food-Processor IR 250



BRUNNER

Brunner AG
CH - 8302 Kloten
www.brunner-anliker.com

Tel.: (+41) (0)44 814 17 44
Fax: (+41) (0)44 803 01 40
mail@brunner-anliker.com

Die Firma Brunner AG behält sich das Recht vor, Aenderungen die dem technischen Fortschritt dienen ohne Ankündigung vorzunehmen.

© Copyright 2004 Brunner AG Kloten.

Inhalt	Seite
Glückwunsch	4
Sicherheitshinweise	4
Ausstattung	5
Aufstellen und Anschliessen	5
So reiben oder granulieren Sie	6
So schneiden Sie Ihr Schnittgut	7
Reinigen der Maschine	8
Abhilfe bei Störungen	10
Technische Daten	10
CE - Konformitätserklärung	12

Glückwunsch

Zum Kauf des Brunner Industrial Food-Processors IR 250 möchten wir Ihnen herzlich gratulieren. Die robuste und leistungsstarke Maschine wird Ihnen in verschiedenen Anwendungen gute Dienste leisten. Die Ausführung komplett in Edelstahl macht sie besonders dauerhaft. Sie kann mühelos nach jeder Anwendung gereinigt werden. Wir sind überzeugt, dass Ihnen der Industrial Food Processor IR 250 lange Jahre gute Dienste leisten wird und Ihnen damit die Richtigkeit Ihrer Investition bestätigt.

Sicherheitshinweise

Trotz viel „eingebauter Sicherheit“ schon bei der Konstruktion der Industriereeibe ist es unerlässlich, gewisse Sicherheitshinweise für den Betrieb unbedingt zu beachten. Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.



- **Beim Aufstellen und Anschliessen:**
Die Maschine nur auf ebenem Terrain aufstellen! Immer beide Räder vorne arretieren und auf sichere Blockierung prüfen. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden.
- **Beim Austausch von Wechselteilen für alle Anwendungen:**
Schalten Sie die Industriereeibe immer zuerst aus. Warten bis Trommel und Flügel still stehen bevor Sie das Reibgehäuse öffnen! Greifen Sie Wechselteile zweihändig an den empfohlenen Stellen um die Finger nicht einzuklemmen. Sichern Sie den zugeklappten Aufsatz immer mit der Verschlusschraube.
- **Beim Zuführen von Reibgut:**
Keinesfall dürfen Fremdkörper in die Zuführöffnung gelangen. Greifen Sie unter keinen Umständen in die Zuführöffnung hinein! Sei es um Reibgut zu verteilen oder Fremdkörper herauszufischen. Schalten Sie in diesem Fall die Industriereeibe aus und öffnen Sie das Reibgehäuse und leeren es vollständig.
- **Beim Reinigen:**
Nur soweit zerlegen wie für den Bediener vorgesehen. Die Maschine ist sogenannte «Spritzwasser geschützt». Das Gehäuse darf, falls vorhanden mit einem Hochdruck - Reiniger gewaschen werden.
- **Bei Störungen: Not - Aus**
Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten ! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.



Bild 1

Der Not - Aus - Schalter ist identisch mit dem normalen Ein- / Aus-Schalter. Er ist leicht zu erreichen rechts am Motorgehäuse.

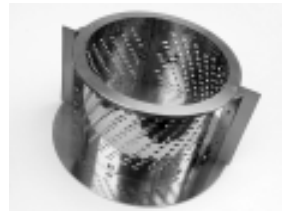
Ausstattung

Die Ausstattung umfasst nebst der Maschine mit Netzkabel je nach individueller Bestellung folgende Teile:

- Reib- u. Granuliertrommel
- Passiertrommel
- Schneidscheibe
- Reib- / Granulierflügel
- Passierflügel
- Schneideinsatz
- Schlüsselsatz
- Auswerfer
- Betriebsanleitung



Industriemühle IR 250



Reib- / Granulierflügel



Reib- / Granulierflügel



Granuliertrommel



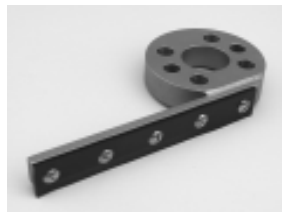
Schlüsselsatz



Passiertrommel



Passierflügel



Auswerfer



Schneidscheibe



Schneideinsatz

Die Reibtrommeln sind mit diversen Lochgrößen von 1.5 bis 13 mm für eine Vielzahl von Anwendungen erhältlich. Das Sortiment der Schneidscheiben wird laufend erweitert.

Bilder 2 - 12



Betriebsanleitung

Aufstellen und Anschliessen

Die fahrbare Maschine soll an einem geeigneten, nicht abschüssigen Platz aufgestellt werden. Die Maschine muss arretiert werden. Drücken Sie dazu mit dem Fuss die Lasche vollständig bis zum Einrasten nach unten. Für das Bereitstellen von Reibgut zum Zuführen sowie für Auffangbehälter für geriebenes Gut sollte genügend Platz vorhanden sein. Die Maschine kann auch für automatische Beschickung eingerichtet werden. Verwenden Sie dazu die Trichter-



Bild 13

Arretieren Sie die Maschine mit den Bremsen an den zwei Rädern vorn.

abdeckung mit kreisrunder Öffnung. Das Reibgut kann so z.B. über eine Rinne kontinuierlich zugeführt werden. Schliessen Sie das Kabel am Starkstromnetz (400 V) an.

So reiben oder granulieren Sie

Je nach Anwendung ist zuerst die entsprechende Reib- oder Granuliertrommel mit dem Flügel einzusetzen oder zu prüfen ob schon eingebaut. Lösen Sie die



Bild 14 und 15

Die Verschlusschraube wird gelöst. Der Aufsatz wird ganz bis zum Anschlag zurückgeschwenkt.



Verschlusschraube und schwenken den Trichter mit Abdeckung nach hinten bis zum Anschlag. Nun kann die passende Reib- bzw. Granuliertrommel eingesetzt werden. Die Trommeln sind innen am oberen Rand des Reibblechs ge-



Bild 16

Die Reibtrommel wird am besten zweihändig eingelegt. Die Bezeichnung ist z.B. A-10D.

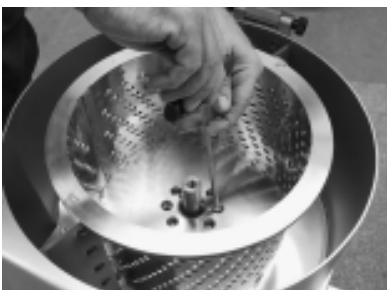


Bild 17

Die Reibtrommel wird mit zwei Innensechskant-Schrauben befestigt.

kennzeichnet. Mit zwei Innensechskant-Schrauben und dem entsprechenden Schlüssel wird diese gesichert. Anschliessend wird der zugehörige Reib- bzw. Granulierflügel eingelegt und mit der zentralen Sechskantschraube festgezogen. Vergewissern Sie sich, dass keine losen Teile in Reibtrommel oder -Gehäuse liegen bleiben. Schwenken Sie den Aufsatz nach vorn und schliessen

dadurch das Reibgehäuse. Die Verschlusschraube wird in der Gabel des Deckels eingehängt und von Hand angezogen. Stellen Sie einen geeigneten Behälter zum Auffangen des geriebenen Gutes unter das Auslaufrohr. Schal-



Bild 18

Der Reibflügel wird eingelegt und leicht gedreht bis der Nocken deutlich einrastet.



Bild 19

Der Reibflügel wird mit der zentralen Sechskantschraube befestigt.

ten Sie die Maschine ein. Je nach Reibgut und Verfügbarkeit können Sie auf Stufe II schalten. Füllen Sie nach und nach Reibgut von der Einfüllöffnung her ein. Bei kontinuierlicher Beschickung richten Sie die Zuführung ein.

So schneiden Sie Ihr Schnittgut

Öffnen Sie den Arbeitsbereich wie beim Reiben oder Granulieren. Zuerst wird der Auswerfer eingelegt so dass vorstehendes Kunststoffteil nach unten zeigt. Sichern sie diesen mit zwei Innensechskant-Schrauben und beiliegendem Schlüssel. Halten Sie dann die Schneidscheibe zum Einlegen an der Nabe.



Bild 20

Der Auswerfer wird eingelegt und mit zwei Innensechskant-Schrauben befestigt.



Bild 21

Die Schneidscheibe wird eingelegt und mit leichter Drehung rastet der Mitnehmerstift ein.

Eine leichte Drehung gewährleistet das sichere Einrasten der Nocken. Der Schneideinsatz wird zuletzt eingebaut. Am sichersten halten Sie ihn an den Flügeln und führen den Anschlag im Bereich des Auslasses ein. Der Schneideinsatz wird mit der zentralen Sechskantschraube befestigt. Schliessen Sie



Bild 22

Der Schneideinsatz wird mit dem Anschlag voran eingelegt.



Bild 23

Der Schneideinsatz wird mit der zentralen Sechskantschraube und beiliegendem Schlüssel gesichert.

den Arbeitsbereich indem Sie den Aufsatz nach vorne schwenken. Klappen Sie die Verschlusschraube hoch und ziehen Sie diese von Hand an. Stellen Sie ein Gefäß für geschnittenes Gut bereit. Schalten Sie die Maschine ein und führen nach und nach Ihr Schnittgut zu oder richten die kontinuierliche Zuführung ein. Je nach Verfügbarkeit und Schnittgut können Sie bis Drehzahlstufe II hochschalten.

Reinigen der Maschine

Zuerst müssen Sie die Industriereibe am Hauptschalter ausschalten. Ziehen Sie zur Sicherheit auch den Netzstecker heraus. Lösen Sie die Verschluss-



Bild 24

Der Aufsatz wird weggeschwenkt zum Reinigen des Reibgehäuses.

schraube um das Reibgehäuse zu öffnen und schwenken den Aufsatz nach oben bis zum Anschlag. Je nach letzter Anwendung sind Reib- / Passierflügel oder Schneideinsatz auszubauen. Alle sind mit der zentralen Sechskantschraube



Bild 25

Der Reibflügel wird ausgebaut.

befestigt. Mit beiliegendem Steckschlüssel werden sie gelöst. Im Falle von Schneide - Anwendungen kann die Schneidscheibe nun an der Nabe heraus-



Bild 26

Die Schneidscheibe ist nur aufgesteckt und kann an der Nabe gefahrlos herausgehoben werden.

gehoben werden. Je nach vorgängiger Anwendung werden als nächstes Reib- / Passiertrommel oder Auswerfer ausgebaut. Alle drei sind mit zwei Innen-



Bild 27

Der Auswerfer wird ausgebaut. Dazu sind die zwei Innen-sechskant-Schrauben zu lösen.

sechskant-Schrauben gesichert. Lösen Sie diese mit dem entsprechenden Schlüssel. Zusätzlich kann der ganze Aufsatz demontiert werden. Lösen Sie



Bild 28

Der Aufsatz wird demontiert. Die Rändelschraube kann von Hand gelöst werden.

dazu die Rändelschraube und ziehen Sie die Scharnierwelle heraus. Der Arbeitsbereich und die demontierten Einzelteile können nun problemlos gereinigt werden. Die Maschine ist sogenannten «Spritzwasser geschützt» darf also mit Hochdruck gereinigt werden. Andernfalls reinigen Sie alle Teile mit feuchtem Lappen oder im Spülwasser mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.

Das Montieren der Einzelteile nach der Reinigung geschieht sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie den Aufsatz auf das Reibgehäuse und stecken die Scharnierwelle von rechts durch die Bohrungen. Sichern Sie die Welle mit der Rändelschraube am linken Ende. Die weiteren Schritte entsprechen dem Einrichten der Industriereibe für ein bestimmtes Reib- oder Schnittgut wie sie in den entsprechenden Kapitel «So reiben oder granulieren Sie» Seite 6 oder «So schneiden Sie Ihr Schnittgut» Seite 7 beschrieben sind.

Abhilfe bei Störungen

Die Maschine ist an sich sehr robust gebaut, so dass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:



Bild 29

Der normale Ein- / Ausschalter ist zugleich auch Not - Aus - Schalter. Bei Störungen schalten Sie die Maschine immer zuerst aus.

- Allgemeine Störung - Not - Aus

Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten ungewohnte Geräusche auftreten, sind möglicherweise Fremdkörper ins Reibgehäuse gelangt. Schalten Sie die Maschine aus. Öffnen Sie das Reibgehäuse und entfernen allfällige Fremdkörper. Schliessen Sie das Reibgehäuse wieder und fahren mit Ihrer bisherigen Anwendung fort.

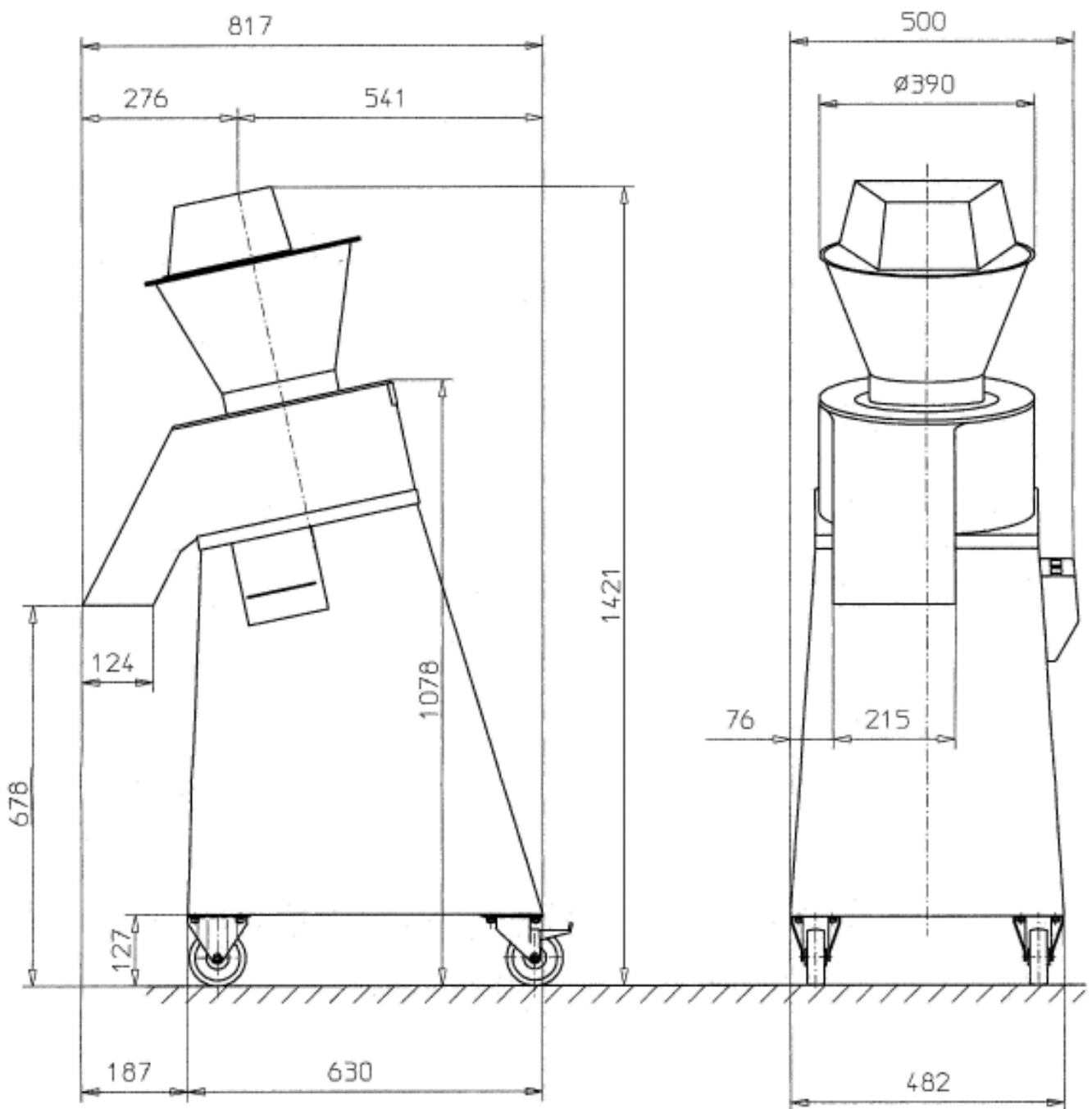
Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen!

Sollten diese Anweisungen keine Abhilfe bringen oder Störungen auftreten, die hier nicht aufgeführt sind, kann Ihnen die Service - Stelle der Firma Brunner sicher weiterhelfen: Tel. (+41) (0) 44 814 17 44

Technische Daten

Motorleistung	4 kW	od.	7.5 kW
Spannung	3 x 400 V 50 Hz		
Drehzahl	750 Upm	od.	380 u. 750 Upm (1- od. 2-stufig)
Stundenleistung	bis ca. 2'000 kg je nach Reibgut		
Schutzart	IP 65		
Gewicht	155 kg		

Die nebenstehende Abbildung gibt Aufschluss über die Hauptabmessungen der Industriereibe IR 250.



14 OTT. 2004

Stück	Gegenstand	Pos.	Material	Modell	Bemerkung	
II I	Anderungen:				Ersetzt durch:	
					Ersatz für:	
Industrie-Reibe			Maßstab	Gez.	95.07.17	P.O.
			1:10	Gep.	14/10/04	
				Ges.		
BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6573 MAGADINO- Tel.091/7952125			IR 250 Massbild			

CE - Konformitätserklärung

Die Firma Brunner AG erklärt, dass der

Brunner Industrial Food Processor IR 250

allen einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entspricht und mit folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt.

EG - Richtlinie Maschinen 98 / 37 / EG

EN 292-1 / -2, EN 294, EN 954 - 1, EN 1050
EN 1088, EN 1672 - 2, EN 1678, EN 60204

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1 - 5

CH - 8302 Kloten

Kloten, den 22. November 2004

Robert Brunner
Geschäftsführer



