



MEMO

Bräuhaus Ummendorf GmbH, Bachstraße 10, 88444 Ummendorf

Bedienungsanleitung Gläserpülmaschine GLR-3-N, Nr. 302

Bräuhaus Ummendorf GmbH
Bachstraße 10
88444 Ummendorf
Telefon 07351/ 44 43 0
Telefax 07351/ 44 43 10
www.braeuhaus.de
info@braeuhaus.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

anbei in Originaltext die Bedienungsanleitung des Herstellers für die GLR-3-N. Mit Ihrer Unterschrift auf dem Mietschein für die Maschine haben Sie sich verpflichtet, diese Bedienungsanleitung - soweit sie Sie betrifft, wörtlich einzuhalten. Schäden aufgrund einer Nichteinhaltung der Betriebsanleitung gehen zu Lasten des Mieters.

Die Betriebsanleitung des Hersteller wurde ergänzt durch eigene Instruktionen und praxisrelevante Tipps, die in *Kursivschrift* in diese Anleitung eingefügt sind. Auch diese sind, ebenso wie Anweisungen und Instruktionen durch Mitarbeiter der Bräuhaus Ummendorf GmbH - auch wenn Sie mündlich erfolgten - einzuhalten.

EINFÜHRUNG.....	2
VERWENDUNG.....	2
MASCHINENBESCHREIBUNG.....	2
FUNKTIONSPRINZIP.....	2
TRANSPORT UND AUFSTELLUNG.....	2
MASCHINENTRANSPORT.....	2
AUFSTELLUNG.....	2
REINIGUNGSZONEN/ ABNAHME DES DECKELS/ ANORDNUNG DER VORHÄNGE.....	3
ANSCHLÜSSE.....	3
BETRIEBSBEDINGUNGEN.....	3
REINIGUNGSMITTEL.....	3
DOSIERGERÄT (BEI DER MASCHINE NICHT ENTHALTEN).....	4
TEMPERATUREINSTELLUNG DER REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT.....	4
GESUNDHEITSSCHUTZ.....	4
INBETRIEBNAHME.....	4
INSTANDHALTUNG.....	5
TECHNISCHE RÜCKFRAGEN ODER ERSATZTEILBEDARF.....	5
WARTUNG UND PFLEGE.....	5
STILLEGUNG ÜBER DEN WINTER.....	5

Geschäftsführer:
Stefan Dobler
Handelsregister Biberach
HRB 1369



MEMO

Bräuhaus Ummendorf GmbH
Bachstraße 10
88444 Ummendorf
Telefon 07351/ 44 43 0
Telefax 07351/ 44 43 10
www.braeuhaus.de
info@braeuhaus.de

Einführung

Verwendung

Zippel-Gläserreinigungsmaschinen werden in der Gastronomie zur Erleichterung der Thekenbetriebes und für die wesentliche Verbesserung der Hygiene eingesetzt.

Sie haben sich in den Gaststätten, Biergärten, Volksfesten, Bierzelten, Kantinen und Großküchen im gesamten europäischen Raum bewährt.

Maschinenbeschreibung

Die Maschine besteht aus einem Laugenbehälter mit aufgesetzter Wanne ind. Transportband und einem daraufsitzenden Tunnel.

Die Wanne ist unterteilt in Aufgabezone mit Restgutentleerung, Reinigungszone mit Behälter, Nachspülzone mit Klarwasser vom Netz und Auslaufzone.

Unterschiedlich große Gläser werden auf einem Riemenförderer durch die Anlage transportiert.

Die Anlage ist komplett in Edelstahl ausgeführt.

Funktionsprinzip

Die Gläserreinigungsmaschine arbeitet im Durchlaufverfahren.

Nach dem Starten laufen die Aggregate hintereinander an.

Die Gläser und Krüge werden mit der Öffnung nach unten im Einlaufbereich auf den Riementransporteur gestellt.

Getränkerrückstände werden dort aufgefangen und mit dem Abwasser abgeleitet.

Die Gläser bzw. Krüge werden durch Laugenreinigung und Klarwassernachspülung transportiert und am Ende auf das Auslaufblech geschoben.

Die gereinigten Gläser bzw. Krüge können dort entnommen werden.

Transport und Aufstellung

Maschinentransport

Die Anlage kann wegen der angebrachten Lenk- und Bockrollen bequem zum Aufstellungsort geschoben werden.

Aufstellung

Für eine ausreichende Belüftung des Aufstellungsbereichs muß gesorgt werden.

Das Bedienfeld der Anlage darf nicht verdeckt sein.

Anm.:

Die Maschine muß eben stehen, so daß das Abwasser ungehindert abfließen kann.

Auf einen festen Stand ist zu achten.

Die Haube der Maschine ist lediglich aufgesetzt. Zur korrekten Funktion der Maschine müssen die roten

MEMO

Pfeile auf der Haube und auf der Maschinenwanne direkt übereinander sein. Die Trennvorhänge müssen vollständig in der Haube eingehängt sein.

Das mitgelieferte Drängelbrett ist am Maschinenende (Gläseraustritt) so zwischen Umlenkrolle der Förderriemen und Wannrand der Maschine einzuhängen, daß das Brett von außen mit den mitgelieferten Schrauben fest an den Wannrand gedrückt wird und die Förderriemen nicht an der Kante des Drängelbrettes streifen. Es besteht sonst Abreißgefahr der Kunststoffbänder.

Der ebenfalls mitgelieferte Ständer für das Drängelbrett wird nun so mittig unter das Brett gestellt, daß das Brett eine stabile und sichere Auflage hat. Den Ständer auf keinen Fall ganz an den Rand unter den Falz des Drängelbrettes stellen, es besteht sonst Kippgefahr!

Reinigungszonen/ Abnahme des Deckels/ Anordnung der Vorhänge

Die Lamellenvorhänge in der Maschine trennen die einzelnen Reinigungszonen voneinander. Für eine wirkungsvolle Gläserreinigung ist auf den richtigen Sitz des Maschinendeckels (ist nur aufgesetzt) auf der Maschine zu achten.

Die beiden roten Pfeile an der Seite (1x auf Maschine, 1x auf Deckel) müssen bündig übereinander sein.

Zum Abnehmen des Deckels diesen mit zwei Personen senkrecht nach oben heben, bis alle Leitungen unterhalb des Deckels sind. Erst dann mit der Seitwärts-Bewegung beginnen.

Die sechs Lamellenvorhänge können zu Reinigungszwecken entfernt werden. Beim Wiedereinsetzen ist auf korrekte Anordnung zu achten (In Laufrichtung der Maschine):

1. 1 langer Vorhang
2. 1 kurzer Vorhang
3. 1 langer Vorhang
4. 1 kurzer Vorhang
5. 1 langer Vorhang
6. 1 langer Vorhang

Anschlüsse

Klarwasserzulauf R ½ " anschließen und Netzdruck anstehen lassen.

El. Versorgungsanschluß: CEE-Stecker 16A mit 5 mtr. Kabel. (Auf richtige Laufrichtung ist zu achten!)

Behälterablauf R 1 ½ " kann als Schmutzwasser abgeleitet werden.

DIE ÖRTLICHEN ABWASSERVORSCHRIFTEN SIND HIERBEI UNBEDINGT EINZUHALTEN.

Betriebsbedingungen

Reinigungsmittel

Als geeignetes Reinigungsmittel empfehlen wir unser ZIWAMAT Art.-Nr. 000490. Es erfüllt die Erfordernisse in Bezug auf Reinigungserfolg und Umweltschutz. Den Unterlagen liegt ein „DIN-Sicherheitsdatenblatt“ über dieses Reinigungsmittel bei.

MEMO

Dosiergerät (bei der Maschine nicht enthalten)

Die Einstellung des Dosiergeräts wurde bereits bei der Fa. Zippel vorgenommen.

DAS ÖFFNEN DES DOSIERGERÄTS DARF NUR VON FACHPERSONAL Vorgenommen werden, da dieses Strom führt.

In Inneren des Gehäuses sind zwei Drehversteller untereinander angeordnet.

Rot: Ist auf 3 einzustellen.

Hierbei läuft die Dosierpumpe max. 4 Minuten lang bis sie abschaltet, wenn die erforderliche Reinigungskonzentration noch nicht erreicht ist.

Diese 4 Minuten können mit dem Quittierknopf am Gehäuse-links wiederholt werden.

Wird der Sollwert immer noch nicht erreicht, ist der Reinigungsmittelbehälter leer. Dies wird am Gehäuse außen am Leerstandsmelder angezeigt.

Gelb: Ist auf 3 einzustellen.

Hier wird die Reinigungskonzentration festgelegt. Sie liegt bei ca. 0,2-0,5%.

Der Verbrauch an Reinigungsmittel beträgt dann laut Herstellerangabe ca. 2cl/ Stunde (= 1Liter/ 50 Maschinenstunden).

ANMERKUNG:

Die oberen Werte gelten bei normalem Reinigungseinsatz (mehrmaliges Ein- und Ausschalten der Maschine während Festbetrieb). Wird die Maschine im Dauerbetrieb genutzt, so empfiehlt sich bei Abholung/ Lieferung der Maschine die Werte durch die Löwenbräu Ummendorf verändern zu lassen (Rot: 10, Gelb: 3). Dies sollte aber nur in Ausnahmefällen und durch den Vermieter geschehen.

Anm.: Das geeignete Reinigungsmittel ist manuell während des Betriebes durch Zugabe in den Behälter bei Maschinenstillstand nachzudosieren. Die Menge hängt dabei von der effektiven Laufzeit sowie von Art und Konzentration des eingesetzten Reinigungsmittels ab.

Temperatureinstellung der Reinigungsflüssigkeit

Die Temperatur ist bereits auf 55°C eingestellt.

Diese zulässige Badtemperatur darf nicht überschritten werden. Das Einstellen erfolgt am Thermostat an der Behälteroberkante.

Anm.: Bitte achten Sie unbedingt darauf, daß während des Einsatzes der Heizstab ständig komplett unter Wasser ist. Der Heizstab kann sonst trotz Überhitzungsschutz durchbrennen.

Kontrollieren Sie hierzu regelmäßig den automatischen Wasserzufluß sowie den anliegenden Wasserdruck und die Durchflußmenge.

Gesundheitsschutz

Personen mit chronischen Atembeschwerden und allergischen Hautkrankheiten gegen das verwendete Reinigungsmittel dürfen nicht an der Anlage beschäftigt werden.

Für eine ausreichende Belüftung des Aufstellungsortes muß gesorgt sein.

Inbetriebnahme

Hauptschalter einschalten, Wasser füllt sich selbständig auf.



MEMO

Wahlschalter „Heizung Ein-Aus“ auf Stellung „Ein“ drehen.

Anm.: Erst Heizung einschalten, wenn der Behälter vollständig mit Wasser gefüllt ist und der Heizstab bedeckt.

Ansauglanze des Dosiergerätes in den Waschmittelbehälter stecken und mit Schraubverschluß verschließen.

Anm: Entfällt, stattdessen manuell Reinigungsmittel in den Behälter einfüllen (Erstdosage gemäß Reinigungsmittelanleitung)

Nach 15 Minuten Aufheizzeit ist die Anlage betriebsbereit und kann mit Drucktaster „1“ gestartet werden.

WICHTIG:

Die Maschine ist nicht geeignet für die Reinigung von Geschirr, Besteck, Aschenbechern, Behältern oder anderen Gegenständen

Bitte reinigen Sie mit der Maschine ausschließlich Gläser.

Instandhaltung

Technische Rückfragen oder Ersatzteilbedarf

Unsere Serviceabteilung () ist immer für Sie erreichbar.

Wartung und Pflege

Bei sämtlichen Wartungsarbeiten gilt grundsätzlich die Anlage abzuschalten und vor ungewolltem Einschalten zu sichern.

Durch einen Blick in den Tunnel kann man das Sprühbild während des Betriebes beobachten und überprüfen, ob evtl. Düsen verstopft sind.

Die Maschine muß aus hygienischen Gründen täglich gereinigt werden.

Die Vorhänge sind leicht herauszunehmen.

Der Tunnel kann bei Bedarf heruntergehoben werden.

Durch den abnehmbaren Tunnel kann man leicht zum Behälter gelangen. Mit dem Herausziehen des Standrohres entleert sich der Behälter. Um ein Nachfüllen zu vermeiden, muß vorher der Hauptschalter ausgeschaltet werden.

Ein bauseits angebrachter Absperrhahn in der Klarwasserleitung sollte über Nacht verschlossen sein.

Aus optischen Gründen ist es ratsam, Vorhänge und Rundriemen alle paar Jahre zu erneuern.

Stilllegung über den Winter

Behälter entleeren, Klarwasserzulauf, El. Anschluß und Abflüsse abschließen.

Die beiden Schläuche (ca. 35mm Durchmesser) am unteren Bereich der Pumpe abkoppeln und das Wasser herausfließen lassen.

Diese Verbindungen nicht wieder verschließen.

Entwässerungsschraube am Pumpenfuß herausdrehen und ebenfalls nicht mehr anbringen.

Eventuelle Wasserrückstände können sich beim Gefrieren ausdehnen.

Gesamtanlage reinigen, damit ein Festsetzen von Schmutzrückständen vermieden wird.

Die Anlage sollte unter Dach untergebracht werden.

Bräuhaus Ummendorf GmbH
Bachstraße 10
88444 Ummendorf
Telefon 07351/ 44 43 0
Telefax 07351/ 44 43 10
www.braeuhaus.de
info@braeuhaus.de