Bedienungsanleitung



2026-11-18

Kartoffelschälmaschine 200-300 kg/h
10 kg 400 V / 3N
C/E PP 10 T

www.rmgastro.com

INHALTSVERZEICHNIS

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 3

2. TECHNISCHE DATEN 3

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG 3

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ 3

5. INSTALLATION 4

6. WASSERANSCHLUSS 4

7. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ 4

8. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 5

9. REINIGUNG UND WARTUNG 11

1. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Verordnung des Gesundheitsministeriums 38/2001 Slg. Verordnung 1907/2006/EC - REACH Regulation, 1935/2004/EC – Food contact regulation.

Die Produkte erfüllen die Anforderungen des §26 des Gesetzes Nr. 258/2000 in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte erfüllen die Anforderungen der RoHS-Richtlinie 2015/863/EU, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095.

Achtung: Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation, falsche Eingriffe oder Modifikationen, unzureichende Wartung, unsachgemäße Verwendung oder durch andere Ursachen entstehen, die in den Verkaufsbedingungen aufgeführt sind. Dieses Gerät ist ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifizierten Personen bedient werden. Teile, die nach der Einstellung vom Hersteller oder einem beauftragten Fachmann gesichert wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

2. TECHNISCHE DATEN

Das Etikett mit den technischen Daten befindet sich auf der Seiten- oder Rückseite des Geräts. Bitte lesen Sie vor der Installation den Schaltplan und alle folgenden Informationen im beigefügten Handbuch.

Netzbreite [MM]	Nettentiefe [MM]	Nettohöhe [MM]	Nettogewicht / kg]	Power Electric [KW]
442	945	945	46.00	0.750

Wird geladen	Grobtiefe [MM]	Bruttohöhe [MM]	Maximale Produktion pro Stunde [kg/h]	Bruttovolumen [M3]
400 V / 3N - 50 Hz	730	1200	300	0.596

Nettovolumen [M3]	Bruttogewicht [kg]	Gewichtskapazität des Gerätsbehälters [kg]	Bruttobreite [MM]
0.293	48.00	10.00	680

3. ELEKTRISCHE INSTALLATION UND PLATZIERUNG

Für die ordnungsgemäße Funktion und Platzierung des Geräts müssen alle vorgeschriebenen Normen für den jeweiligen Markt eingehalten werden. Packen Sie das Gerät aus und prüfen Sie, ob es während des Transports beschädigt wurde. Platzieren Sie das Gerät auf einer waagerechten Fläche (maximale Unebenheit bis zu 2°). Kleine Unebenheiten können mit den verstellbaren Füßen ausgeglichen werden. Wenn das Gerät so aufgestellt wird, dass es mit Möbelwänden in Kontakt kommt, müssen diese Temperaturen von bis zu 60 °C standhalten. Die Installation, Einstellung und Inbetriebnahme müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist, und dies gemäß den geltenden Normen. Das Gerät kann entweder einzeln oder in Serie mit Geräten unserer Produktion installiert werden. Es ist erforderlich, einen Mindestabstand von 10 cm zu brennbaren Materialien einzuhalten. In diesem Fall müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden, um eine thermische Isolierung der brennbaren Teile sicherzustellen. Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche oder an einer nicht brennbaren Wand installiert werden. **Vom Hersteller oder seinem Vertreter gesicherte Teile des Geräts dürfen von der Person, die die Installation durchführt, nicht verändert werden.**

4. SICHERHEITSMASSNAHMEN IM HINBLICK AUF DEN BRANDSCHUTZ

- Die Bedienung des Geräts darf nur von erwachsenen Personen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf sicher und gemäß den geltenden Normen des jeweiligen Marktes verwendet werden.

Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung

Schutz vor Hitzeeinwirkung

- Das Gerät muss so aufgestellt oder befestigt werden, dass es stabil auf einer nicht brennbaren Unterlage steht oder hängt.

In einem Abstand von weniger als der Sicherheitsdistanz dürfen keine Gegenstände aus brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts platziert werden. (Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien beträgt 10 cm.)

Tabelle: Brennbarkeitsstufe von Baumaterialien gemäß ihrer Klassifizierung

Brennbarkeitsstufe	**Baumaterialien**
A – nicht brennbar	Granit, Sandstein, Beton, Ziegel, Keramikfliesen, Putz
B – schwer entflammbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1 – schwer brennbar	Laubholz, Sperrholz, Hartpapier, Resopal
C2 – mittel brennbar	Spanplatten, Solodur, Korkplatten, Gummi, Bodenbeläge
C3 – leicht brennbar	Faserplatten, Polystyrol, Polyurethan, PVC

- Die obige Tabelle enthält Informationen zur Brennbarkeitsstufe von gängigen Baumaterialien. Geräte müssen sicher installiert werden. Bei der Installation sind außerdem die entsprechenden Planungs-, Sicherheits- und Hygienevorschriften zu beachten:
- Brandschutz von lokalen Geräten und Wärmequellen
- Brandschutz in Bereichen mit besonderem Risiko oder Gefährdung
- Schutz vor Hitzeeinwirkung

5. INSTALLATION

Wichtig: Der Hersteller übernimmt keinerlei Garantie für Mängel, die durch unsachgemäße Verwendung, Nichtbeachtung der in der beigefügten Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen oder unsachgemäßen Umgang mit den Geräten entstehen. Die Installation, Anpassung und Reparatur von Geräten für Großküchen sowie deren Demontage aufgrund möglicher Beschädigungen der Gaszufuhr dürfen ausschließlich im Rahmen eines Wartungsvertrags durchgeführt werden. Ein solcher Vertrag kann mit einem autorisierten Händler abgeschlossen werden, wobei technische Vorschriften, Normen sowie Vorschriften für die Installation, die Stromversorgung, den Gasanschluss und die Arbeitssicherheit einzuhalten sind. Technische Anweisungen zur Installation und Einstellung sind AUSSCHLIESSLICH für spezialisierte Techniker bestimmt. Die folgenden Anweisungen richten sich an den für die Installation qualifizierten Techniker, damit alle Vorgänge so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden Normen ausgeführt werden können. Alle Arbeiten im Zusammenhang mit der Einstellung usw. müssen ausschließlich bei vom Netz getrennten Geräten durchgeführt werden. Sollte es notwendig sein, das Gerät unter Spannung zu halten, ist äußerste Vorsicht geboten. Der Typ des Geräts für die Abzugsinstallation ist auf dem Typenschild angegeben und entspricht Geräten des Typs A1.

6. WASSERANSCHLUSS

Der Wasseranschluss erfolgt über Zuleitungsschläuche mit einem G1/2-Gewinde. Die Wasserzufuhr muss mit separaten Absperrventilen ausgestattet sein, die frei zugänglich und in der Nähe des Geräts positioniert sind. Das Gerät enthält Rückschlagventile. Das Wasser zum Befüllen des Doppelraums muss enthärtet sein – maximal 5° auf der französischen Härteskala. Der Wasserdruck muss im Bereich von 50–300 kPa liegen.

7. ANSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN KABELS AN DAS NETZ

Installation der Stromzufuhr – diese Zufuhr muss separat abgesichert sein. Dies erfolgt durch einen passenden Leistungsschutzschalter mit einem Nennstrom, der von der Leistung des installierten Geräts abhängt. Die Leistung des Geräts entnehmen Sie dem Typenschild auf der Rückseite (oder Seite) des Geräts. Der angeschlossene Schutzleiter muss länger sein als die anderen Leiter. Schließen Sie das Gerät direkt an das Netz an. Es ist erforderlich, zwischen Gerät und Netz einen Schalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm zu installieren, der den geltenden Normen und Belastungsanforderungen entspricht. Der Schutzleiter (gelb-grün) darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden. Geräte, die für den Anschluss an eine Steckdose vorgesehen sind, dürfen nur angeschlossen werden, wenn die Steckdose ordnungsgemäß

abgesichert ist. In jedem Fall muss das Netzkabel so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50 Grad über der Umgebungstemperatur liegt. Bevor das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss sichergestellt werden:

- Der vorgeschaltete Leistungsschutzschalter und die interne Verkabelung halten die Strombelastung des Geräts aus (siehe Typenschild).
- Die Stromversorgung ist mit einer wirksamen Erdung ausgestattet, die den Normen des jeweiligen Marktes und den gesetzlichen Vorgaben entspricht.
- Die Steckdose oder der Schalter in der Stromzufuhr sind gut vom Gerät aus zugänglich.
- Das elektrische Anschlusskabel des Geräts besteht aus ölbeständigem Material.

Wir lehnen jegliche Verantwortung ab, wenn diese Normen nicht eingehalten werden oder die oben genannten Grundsätze verletzt werden. Vor der ersten Inbetriebnahme muss das Gerät gemäß der Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ gereinigt werden. Das Gerät muss über eine Schraube mit Erdungssymbol geerdet werden.

- Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose und ziehen Sie ihn nicht durch Ziehen am Netzkabel heraus!
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- **Der Netzanschlusspunkt darf maximal die folgende Impedanz aufweisen: ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω für Phasenleiter und 0,028 + j 0,017 Ω für den Neutralleiter.**

Modelle	Abmessungen (mm)
C/E PP5	580x670xH700
C/E PP5T	700x850xH1100
C/E PP10T	700x850xH1100
C/E PP20T	700x850xH1200
C/E PP30T	700x850xH1360
C/E PP50	750x1100xH1400

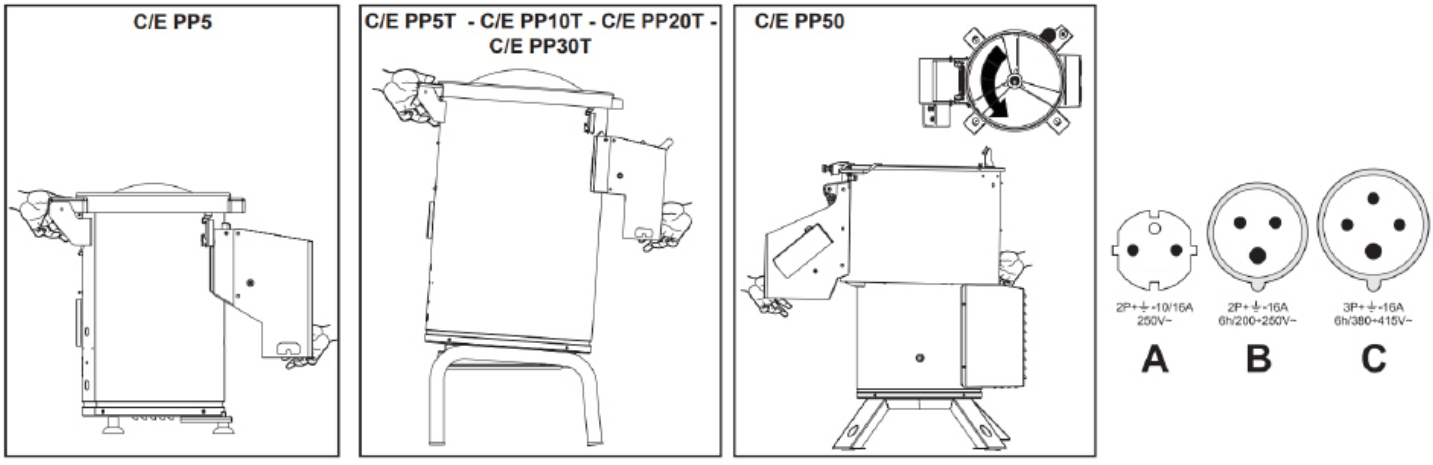
Verbinden Sie

Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet, mit dem es an eine Netzsteckdose angeschlossen wird.

Die verwendeten Typen sind in Abb. 1 schematisch dargestellt.

Überprüfen Sie die elektrischen Erdungseinrichtungen am Aufstellungsort der Maschine und passen Sie sie gegebenenfalls an.

Abb. 1.



8. ANWEISUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Standort der Maschine

Um die Maschine herum muss ein Freiraum eingehalten werden, damit allefür alle Arbeits- und Wartungsarbeiten (1 m auf der Seite des Bedieners).

Die Maschine muss stabil und senkrecht aufgestellt werden, und der Standort muss vor mechanischen Schwingungen geschützt sein

ursprung. Aus diesem Grund sind die Modelle C/E PP5T, C/E PP10T, C/E PP20T, C/E PP30T, C/E PP50 mit 3 festen Füßen mit Löchern für die mögliche Befestigung am Boden mit Keilen oder Schrauben und einem verstellbaren Fuß (Abb. 2 Referenz A), der zur Nivellierung der Maschine dient.

Die Maschine benötigt sowohl einen Stromanschluss mit dem entsprechenden Stecker (einphasig/ dreiphasig), der in eine Steckdose eingesteckt wird, die von

sowie die Anschlüsse für den Wasserzulauf und -ablauf. Der Wasserzulauf erfolgt über einen Rohranschluss (Abb. 3, Verweis A), der auch an den Wasserhahn der Hauptwasserversorgungseinrichtung (Abb. 3, Verweis B, falls vorhanden) angeschlossen werden muss.

Um das zum Entfernen der Häute verwendete Wasser zusammen mit den entfernten Häuten abzuleiten, müssen

der Abfluss des Kartoffelschälers muss über die Leitung C an das Abwassernetz des Raums angeschlossen werden, in dem die Maschine aufgestellt ist. Es muss ein Filter verwendet werden, um Feststoffe am Anschluss zurückzuhalten. Die Verwendung eines solchen Filters ist nach den geltenden Gesetzen zum Schutz vor Wasserverschmutzung vorgeschrieben. Er kann auf Wunsch mit der Maschinenausrüstung geliefert werden.

BEACHTEN SIE, DASS ES ALLEN ARBEITNEHMERN UNTERSAGT IST, SICH WÄHREND DES ARBEITSVORGANGS BEWEGLICHEN MASCHINENTEILEN ZU NÄHERN. DIE MASCHINE MUSS ZUNÄCHST DURCH BETÄTIGUNG DER ENTSPRECHENDEN STOPPTASTE STROMLOS GEMACHT WERDEN, WAS SPÄTER BESCHRIEBEN WIRD.

Abb. 2.

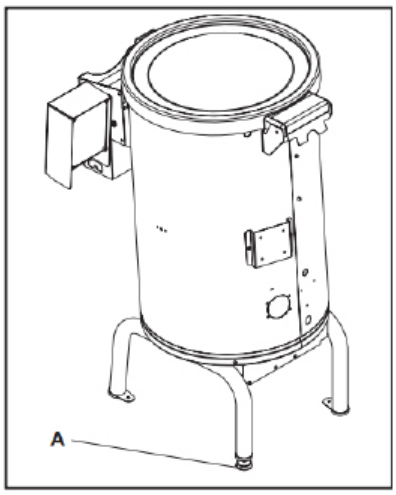
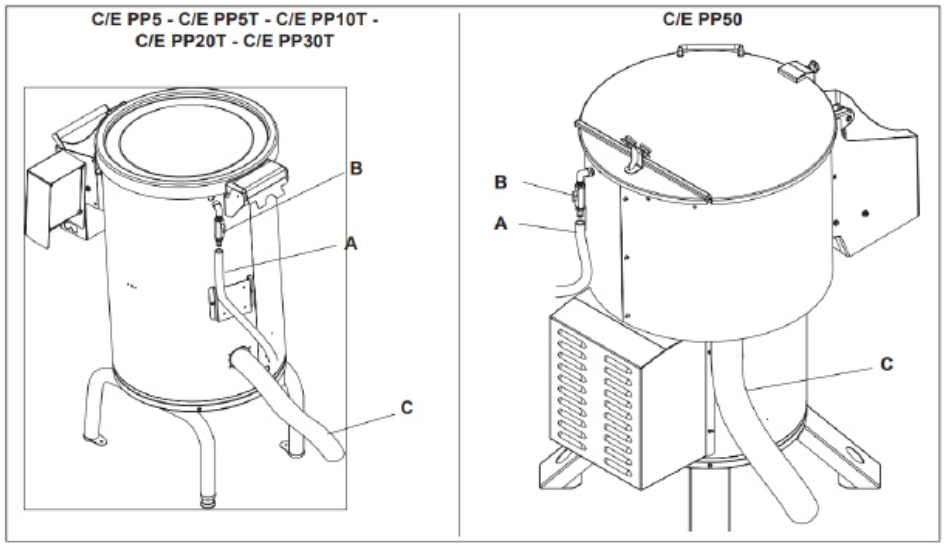


Abb. 3.



Führen Sie nach der Positionierung der Maschine die Schritte in der folgenden Reihenfolge aus:

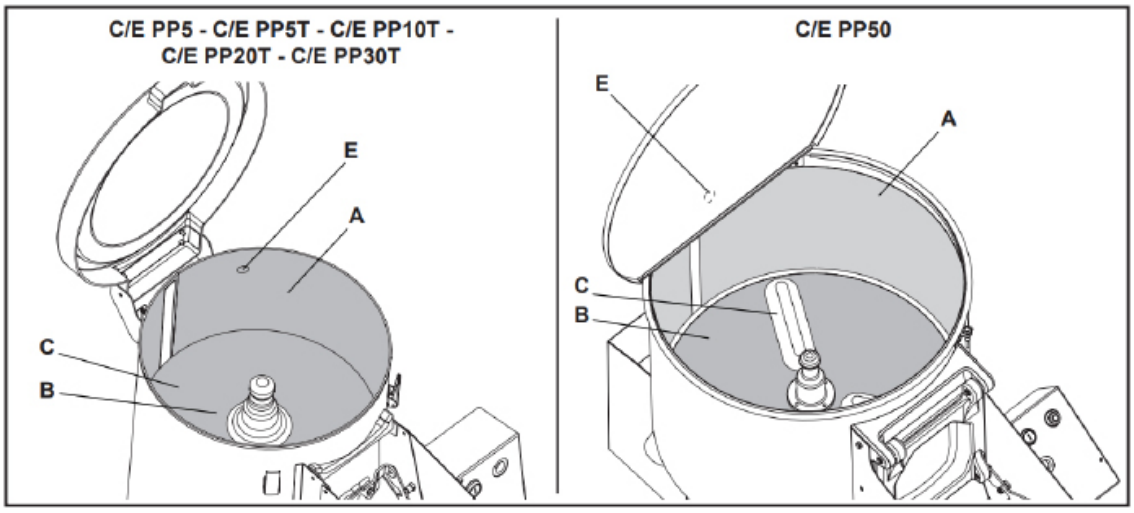
- Verbindung von Wasserzulauf- und -ablaufleitungen
- elektrische Anschlüsse
- Start
- Kontrolle der Drehrichtung
- Überprüfung der Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen
- an.

Die Maschine ist zum Schaben von Kartoffeln und Karotten bestimmt. Sie besteht aus einem Behälter, dessen Innenseite mit abrasivem Material bedeckt ist (Abbildung 4, Referenz A), und einer beweglichen Platte, die ebenfalls mit abrasivem Material bedeckt ist (Abbildung 4, Referenz B). Diese Platte führt eine Drehbewegung aus und bringt das Produkt durchdurch die Reibung an den mit Schleifmaterial bedeckten Wänden wird das Erzeugnis abgeschabt.

Um ein lineares Rollen zu vermeiden und zu verhindern, dass das Produkt ständig nur auf einer Seite gekratzt wird, ist die Platte mit Höckern versehen (Abb. 4, Hinweis C), die ein kontinuierliches Abrollen des Produkts und damit ein gleichmäßiges Abschaben des Produkts ermöglichen. Über eine Einspritzdüse (Abb. 4, Referenz E) wird kaltes Wasser in die Kammer eingeleitet, das die Abfälle abtransportiert und gleichzeitig als Weichmacher für die zu entfernende Schale dient.

Abb. 4.

Abhängig von der Zeit und der Menge des verwendeten Produkts können verschiedene Arten des Scha-

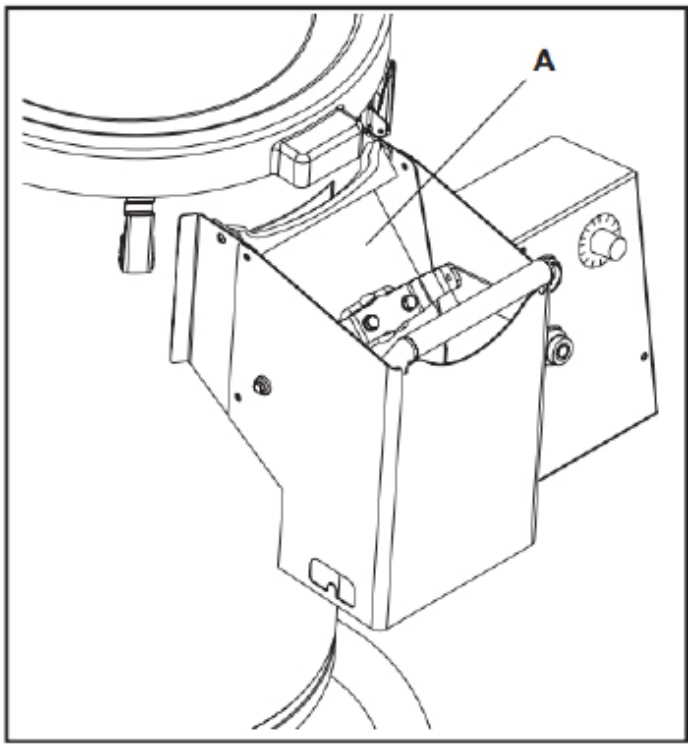


BEIM BEFÜLLEN DES BEHÄLTERS MIT DEM ZU SCHABENDEN PRODUKT EMPFEHLEN WIR EINE MAXIMALE FÜLLHÖHE VON CA. 7 CM AB BEHÄLTERRAND. NUR DANN HAT DAS PRODUKT WÄHREND DER VERARBEITUNGSPHASE GENÜGEND BEWEGUNGSFREIHEIT.

Nach Beendigung des Schabens entfernen Sie das Produkt wie folgt: Halten Sie die Maschine in Bewegung, öffnen Sie gleichzeitig die Ausgangstür (Abb. 5 Hinweis A) und verriegeln Sie sie (Abb. 5).

Da sich die Ausgangstür (Abb. 5, Referenz A) nur nach außen öffnet, können keine Hände oder andere Gegenstände in die Maschine eingeführt werden. Eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung besteht aus einem Magnetsensor, der sich an den Stellen befindet, die denc/E PP5, C/E PP5T, C/E PP10T, C/E PP20T, C/E PP30T und unter dem vorderen Griff des C/E PP50 befindet (siehe Seite 5). 12). Dieser Sensor deaktiviert den Betrieb der Maschine, wenn der Deckel angehoben wird.

Abb. 5.



BEACHTEN SIE, DASS DIE MASCHINE ZUR ENTNAHME DES PRODUKTS VON DER OBERSEITE ZUNÄCHST ANGEHALTEN WERDEN MUSS.

VERWENDEN SIE NIEMALS STUMPFE WERKZEUGE (WIE SCHRAUBENDREHER, MESSER USW.)) IN DIE ZUM SCHUTZ VOR VERLETZUNGEN VERWENDETEN MECHANISCHEN BAUTEILE, UM AN BEWEGLICHE TEILE ZU GELANGEN.

Denken Sie daran, dass die Schleifschicht auf der Platte fest ist; wenn die Schicht abgenutzt ist, muss sie den Austausch der gesamten Platte. Umgekehrt kann das Schleifband, das sich an der inneren Seitenfläche der Kammer befindet, nach dem Verschleiß durch ein neues Schleifband ersetzt werden.

Bitte beachten Sie, dass Sie sich bei einem notwendigen Austausch von Maschinenteilen (Schleifplatte, Schleifband usw.) an einen autorisierten RM GASTRO Sp. z o.o. Händler wenden müssen.

BEACHTEN SIE, DASS ES FÜR ALLE ARBEITNEHMER VERBOTEN IST, WARTUNGS- UND REINIGUNGSARBEITEN AN EINER LAUFENDEN MASCHINE DURCHZUFÜHREN. DIE MASCHINE MUSS ZUNÄCHST ÜBER DIE ENTSPRECHENDE STOPPTASTE STROMLOS GESCHALTET UND DER STECKER ABGEZOGEN WERDEN.

Bedienfeld

Die Maschine verfügt über ein sehr einfaches Bedienfeld, das leicht zugänglich und gut sichtbar ist. Es ist aus hermetisch

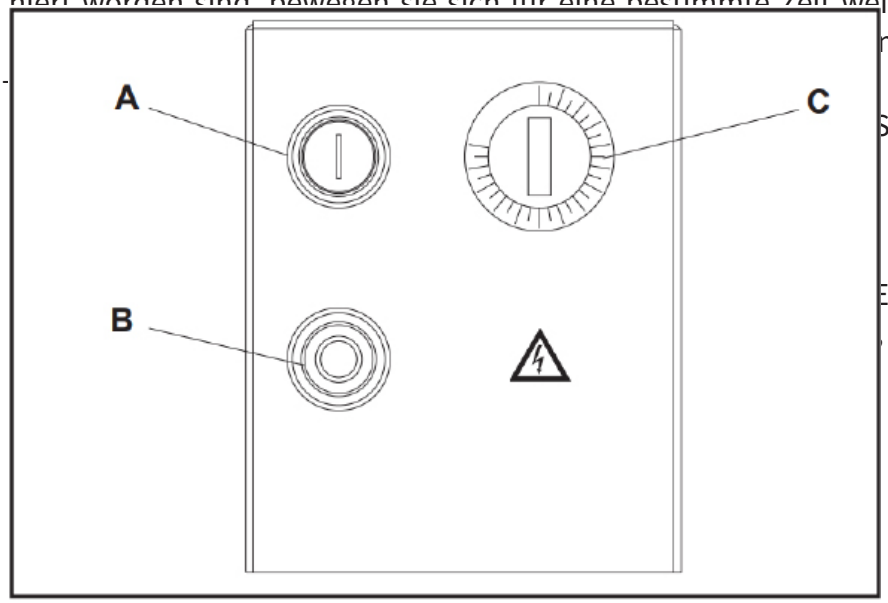
die versiegelte Schachtel, auf der sie sich befinden:

- RELEASE-Taste (Abb. 6 Referenz A)
- STOP-Taste (Abb. 6 Referenz B)
- Timer (Abb. 6 Referenz C).

DIE STARTTASTE NUR BEI GESCHLOSSENEM MASCHINENDECKEL BETÄTIGT WIRD (ZULASSUNG DES SICHERHEITSSCHALTERS).

Nachdem die beweglichen Teile mit Hilfe des angebrachten Druckknopfes (Abb. 6, Verweis B) positioniert worden sind, bewegen sie sich für eine bestimmte Zeit weiter. Es ist daher erforderlich, zu warmen sind (ARTIKEL -1.1.2.b ABSATZ 3

Abb. 6.



ST, SICH WÄHREND DES ARBEITSVOR-
MASCHINE ZUNÄCHST ÜBER DIE ENT-

EHMER BEWEGLICHEN TEILEN NICHT
SCHALS, HALSKETTEN USW.)) ODER

Reinigung und Wartung

Die routinemäßige Reinigung der Maschine muss in Übereinstimmung mit den Richtlinien der Richtlinie 93/43 EG (HACCP) erfolgen.

Alle Wartungsarbeiten, die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt sind, müssen gemäß den darin enthaltenen Anweisungen durchgeführt werden. Nur entsprechend geschultes Personal, das über die erforderliche Kompetenz für Eingriffe an der Maschine verfügt, darf die angegebenen Arbeiten durchführen.

Bei Wartungseingriffen, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind, und beibei Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind, und bei notwendigen Reparaturen ist es ratsam, sich an den Vertragshändler, der die Maschine verkauft hat, oder an RM Gastro, der Sie an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst verweisen wird.

Die empfohlene Vorgehensweise ist wie folgt:

- Entfernen Sie die Schabescheibe mit dem entsprechenden Griff (Abb. 7, Verweis A) und entfernen Sie mit Wasser die restliche Schale von der

der Scheibe und das Innere des Behälters. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Reinigun-

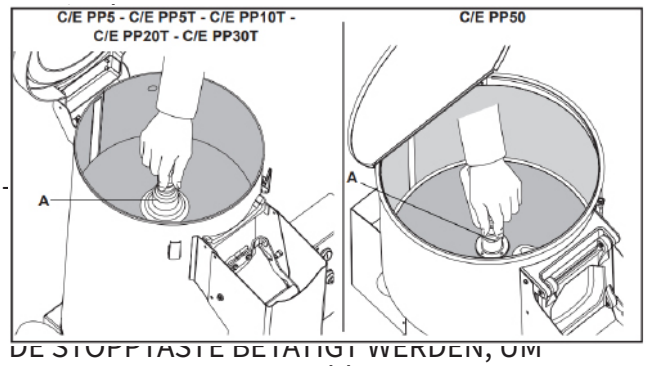


Abb. 7

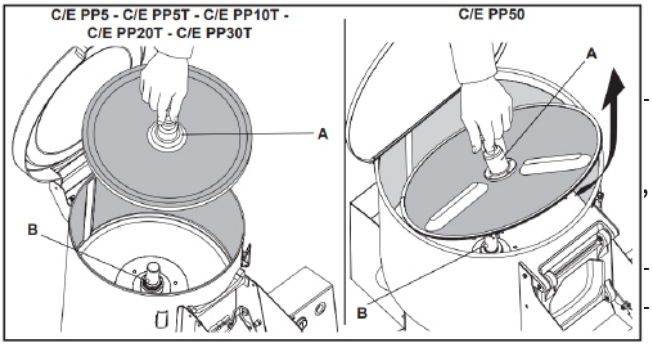


Abb. 8

DE STOPPTASTE BETÄTIGT WERDEN, UM

TRENNEN SIE DAS GERÄT VON DER STROMVERSORGUNG UND ZIEHEN SIE DANN DEN STECKER AB.

Edelstahlbehälter mit Filter (optional) ENA-Sedimentauffangbehälter kann an der Maschine installiert werden, ausgestattet mit

filter. Dieser Vorgang erfordert bestimmte Einstellungen, die gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch von Arbeitnehmern vorgenommen werden müssen, die entsprechend geschult sind und über die erforderliche Kompetenz zur Bedienung der Maschine verfügen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und lösen Sie die Schrauben, mit denen die Walze am Sockel befestigt ist (Abb. 9).
- Trennen Sie die Unterseite der Maschine vom Sockel (Abb. 10).
- Ziehen Sie den Ablassschlauch aus der hinteren Zylinderöffnung heraus (Abb. 11).
- Für das C/E PP5 muss der Boden, der in der Version mit Füßen installiert ist, durch einen Boden für die Tischversion ersetzt werden.
- Führen Sie den Ablaufschlauch in die Öffnung am Boden der Maschine ein (Abb. 12).
- Schrauben Sie den Zylinder wieder auf den Sockel (Abb. 13). Vergewissern Sie sich, dass sich die Stirnseite der Maschine (Produktauslassöffnung) auf der Unterseite des Arbeitstisches befindet (sie ist nach vorne gekippt).
- Verwenden Sie den mitgelieferten Deckel, um die (benutzte) Öffnung für den Schlauchdurchgang auf der Rückseite des Geräts zu verschließen.
- Schneiden Sie den überstehenden Teil des Schlauches unter der Maschine ab, damit er die Bewegung des Sedimentauffangbehälters nicht behindert (Abb. 14).
- Befestigen Sie die hintere Auslassrohrhalterung an der Maschine (Bild 15).

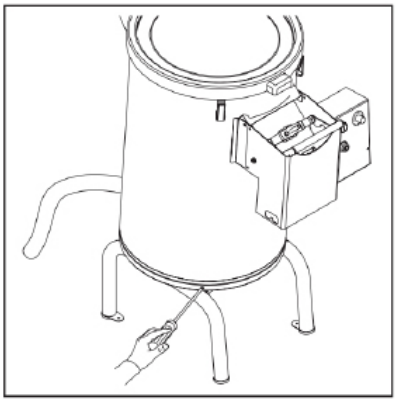


Abb. 9.

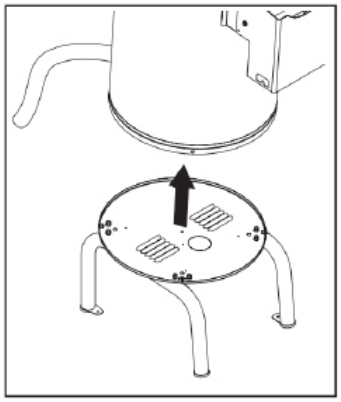


Abb. 10.

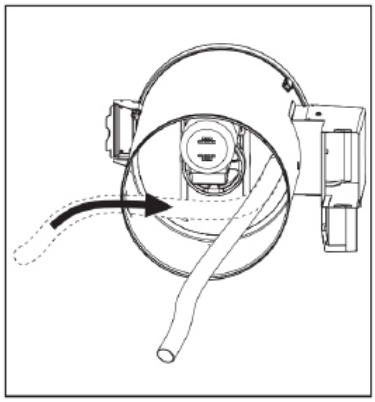


Abb. 11.

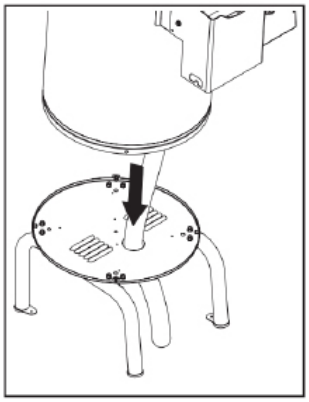


Abb. 12.

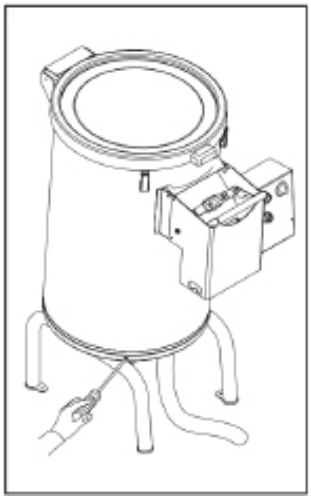


Abb. 13.

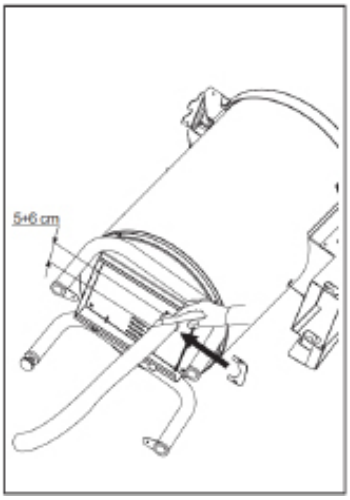


Abb. 14.

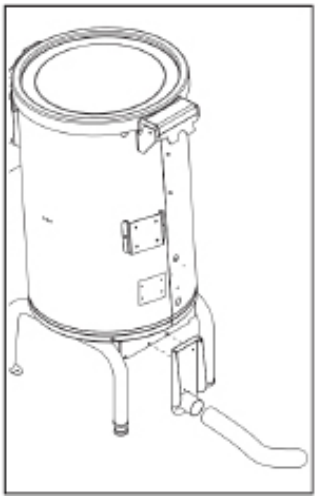


Abb. 15.

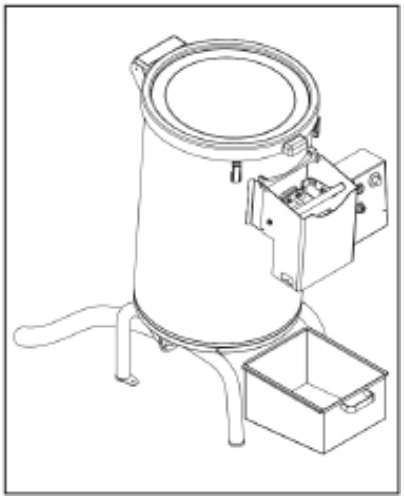


Abb. 16.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem Fachkundendienst überprüfen zu lassen. Alle Eingriffe am Gerät dürfen nur von einer qualifizierten Person durchgeführt werden, die für solche Arbeiten autorisiert ist. **ACHTUNG!** Das Gerät darf nicht mit direktem oder Hochdruckwasser gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Eine tägliche Wartung verlängert die Lebensdauer und Effizienz des Geräts. Schalten Sie immer die Hauptstromzufuhr des Geräts aus. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem feuchten Tuch und einem Reinigungsmittel ohne grobe Partikel und wischen Sie sie trocken. Verwenden Sie keine abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel. Achtung! Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle Schutzfolien von den Oberflächen entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Gerät gründlich mit Wasser und einem Geschirrspülmittel und wischen es mit einem feuchten Tuch ab. **HINWEIS** Die Garantie deckt keine Verbrauchsteile ab, die dem normalen Verschleiß unterliegen (Gummidichtungen, Glühlampen, Glas- und Kunststoffteile usw.). Ebenso gilt die Garantie nicht, wenn das Gerät nicht gemäß der Anleitung – durch einen autorisierten Techniker nach entsprechenden Normen – installiert wurde oder unsachgemäß behandelt wurde (Eingriffe in die interne Technik usw.) oder von ungeschultem Personal und entgegen der Bedienungsanleitung betrieben wurde. Die Garantie deckt auch keine Schäden ab, die durch Naturgewalten oder äußere Einwirkungen verursacht wurden. **Zweimal jährlich ist eine Kontrolle durch den Kundendienst erforderlich. Geben Sie Transportverpackungen und Geräte nach Ablauf ihrer Lebensdauer gemäß den Vorschriften zur Abfallentsorgung und zur Entsorgung von gefährlichem Abfall ab.**