



Betriebsanleitung

für unsere Maschinen der Baureihe: GE 1

Inhaltsverzeichnis

- 1.0 Einleitung**
- 2.0 Bestimmungsgemäße Verwendung**
 - 2.1 Zugelassenes Personal**
 - 2.2 Schutzeinrichtungen**
- 3.0 Verhalten im Notfall**
 - 3.1 Arbeitsplätze**
 - 3.2 Aufstellen und Anschließen**
 - 3.3 Anschluss an das Wassernetz**
 - 3.4 Vorbereitung zur Inbetriebnahme**
- 4.0 Ersatzteile**
- 5.0 Gefahrenquellen**
- 6.0 Technische Daten**

SIEPMANN



Agrar, Tierzucht und Technik

1.0 Einleitung

Diese Gebrauchsanleitung soll dem technischen Personal helfen, die Maschine sachgemäß zu bedienen und mit der Wartung vertraut zu machen.

Vor Inbetriebnahme bitte sorgfältig lesen, damit ein einwandfreies Arbeiten dieser Maschinen gewährleistet werden kann.

Arbeitsweise: Schlachten – Brühen – Rupfen

Zuerst die Tiere schlachten, gut ausbluten lassen, danach sofort in den Brühkessel, anschließend in die laufende Maschine geben. Das Brühen sollte in einem Brühkessel mit Temperaturregelung vorgenommen werden. Bei Hähnchen und Puten 58° - 62°C. Je nach Alter der Tiere etwas höher brühen. Für Enten und Gänse benötigen Sie eine höhere Brühtemperatur von ca. 60° - 65°C. Die Brühzeit beträgt je nach Größe der Tiere 1,5 – 2,5 min.

Wichtig: Tiere im Wasserbad bewegen.

Rupfvorgang: Maschine einschalten, Wasser zulaufen lassen (aber nur soviel das die Federn weggespült werden). Danach werden die oben angegebenen Tiere in die laufende Maschine gegeben.

Nach ca. 30 – 60 Sek. ist der Rupfvorgang beendet. Die sauberen Tiere werden aus der laufenden Maschine von oben herausgenommen und einzeln mit einer Wasserbrause gereinigt oder in einen Bottich mit kaltem Wasser gelegt. Danach die Tiere ausnehmen und nochmals gut reinigen.

Maschine nach jeder Schlachtung reinigen!



2.0 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Geflügelrupfmaschine GE-1 und GE-2 Typ 2005 eignen sich ausschließlich zum entfedern von folgenden Geflügel:

Hähnchen, Hühner, Enten, Gänse, Puten.

Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen **streng verboten**.

Wichtig: Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs- und Installationsbedingungen müssen strikt eingehalten werden.

An der Maschine dürfen keine Fremdteile verwendet werden, da sonst die Einhaltung der erforderlichen Sicherheit nicht gewährleistet ist. Es ist jede Arbeitsweise zu unterlassen, welche die Sicherheit an der Maschine beeinträchtigt.

2.1 Zugelassenes Personal

Die Maschine darf nur von geschulten und eingewiesenen Personal bedient werden. Das Personal ist verpflichtet eingetretene Veränderungen (welche die Sicherheit beeinträchtigt) an der Maschine sofort dem zuständigen Aufsichtsführer zu melden.

das Mindestalter für Bediener beträgt 16 Jahre.

Der Bediener ist verpflichtet, bei einer Störung, welche die Sicherheit der Beschäftigten beeinträchtigt, die Maschine sofort stillzulegen. Die Maschine darf erst nach Beseitigung der Störung wieder in Betrieb genommen werden.

Der Betreiber muss

- dem Bediener die Betriebsanleitung zugänglich machen
- sich vergewissern das der Bediener diese gelesen und verstanden hat
- dafür sorgen das die Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen an der Maschine sowohl vor der ersten als auch vor jeder weiteren neuen Inbetriebnahme durchgeführt wird

Diese Überprüfungen müssen vom eingewiesenen Personal durchgeführt werden.

2.2 Schutzeinrichtungen

Der Notausschalter muss frei zugänglich sein!

Notausschalter

Funktion: Bei Betätigung des Notausschalters wird die Entfederungsanlage sofort außer Betrieb gesetzt.

Nach Betätigung des Schalters muss dieser, zum Wiederanfahren der Maschine, entriegelt werden.



Die Schutzeinrichtungen sind zur Sicherheit des Bedienerpersonals eingebaut und dürfen unter keinen Umständen verändert, entfernt oder durch Veränderungen an der Maschine umgangen werden.

Die Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtung an der Maschine muss wie folgt durchgeführt werden:

Zu Beginn jeder Schicht (unterbrochener Betrieb)

3.0 Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort Roten Notausschalter drücken!!

Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen demontiert werden, oder außer Betrieb gesetzt werden.

Um Unfälle zu vermeiden, ist die Maschine immer in technisch einwandfreien Zustand zu betreiben.

Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur im abgeschalteten (spannungsfreien) Zustand, und nur von einer Elektrofachkraft nach UVV 7.0 § 2 Abs.3 durchgeführt werden.

3.1 Arbeitsplätze

Der Arbeitsplatz befindet sich vor oder seitlich an der Maschine.

Nicht auf die laufende Maschine steigen!!

Nicht in die laufende Maschine zwischen Rupfteller und Rupftrichter fassen!!

3.2 Aufstellen und Anschließen

Stellen Sie die Geflügelrupfmaschine auf festen Untergrund standsicher auf. Die Geflügelrupfmaschine mit den verstellbaren Füßen waagrecht ausrichten.

Die Maschine wird vom Werk aus mit einem Euro oder Schukostecker (je nach Ausführung 400V oder 230V) versehen.

3.3 Anschluss an das Wassernetz

Der Anschluss an der vorhandenen Schlauchtülle erfolgt mit einen 1/2" Wasserschlauch mit Schlauchklemme.



3.4 Vorbereitung zum Start der Rupfmaschine

- Stecker in die Steckdose stecken
- am Motorschutzschalter den schwarzen Knopf drücken ---- die Maschine läuft
- Wasser zulaufen lassen

Die Maschine ist nun Einsatzbereit!

4.0 Ersatzteile

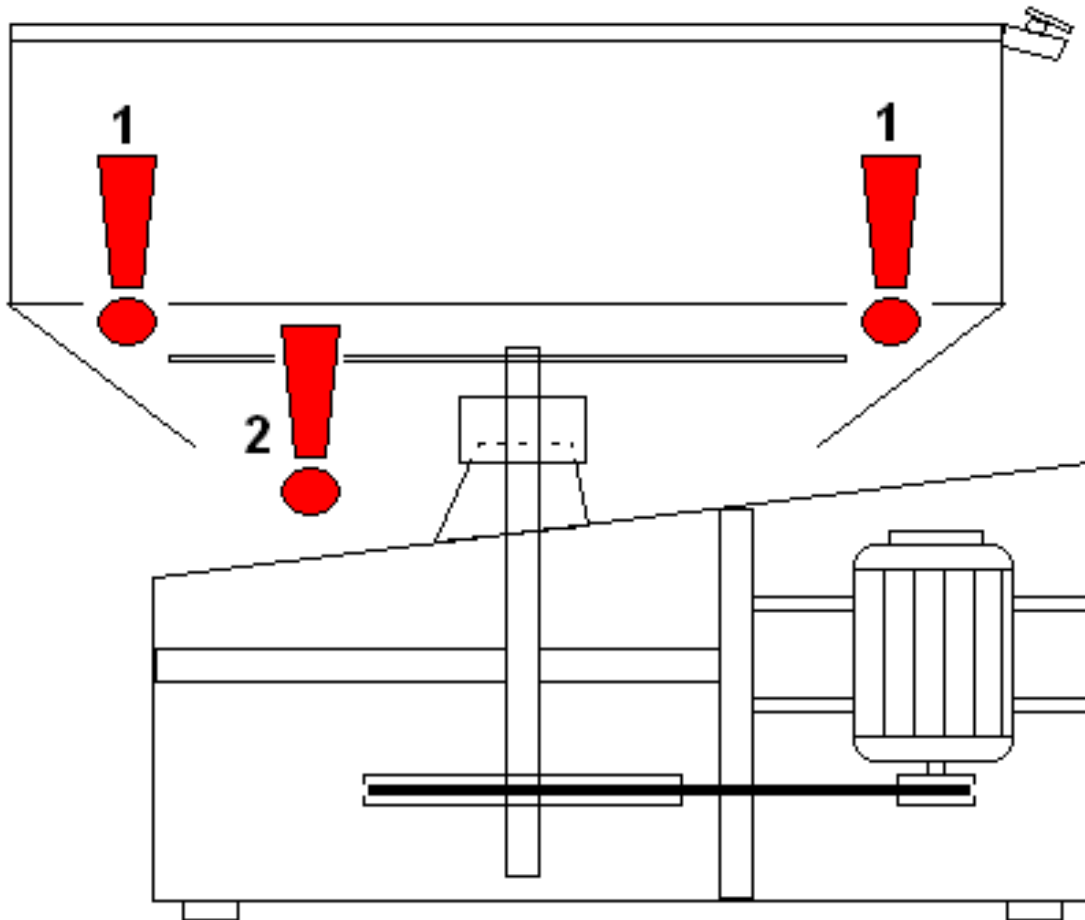
Teil	Stückzahl	Art.-Nr.
Drehstrommotor	1	7042
Keilriemenscheibe	1	7043
Keilriemenscheibe	1	7044
Keilriemen	2	7045
Antriebslager	2	7046
Antriebswelle	1	7047
Euro-Rupffinger	125	5370
Motorschutzschalter	1	7048

Preise auf Anfrage!

Bei allen Ersatzteilen ist der Maschinentyp anzugeben

Bei auftreten eventueller Störungen, die nicht durch Ihr Fachpersonal behoben werden können, nehmen Sie bitte unseren Kundendienst in Anspruch!

5.0 Gefahrenquellen



1 Nicht bei laufender Maschine zwischen Rupfteller und Rupfbottich greifen!!!

2 Nicht bei laufender Maschine von unten in den Rupfteller greifen!!!



6.0 Technische Daten

Hähnchen	ca. 40 Sek.	8 - 12 Stk.
Hühner	ca. 40 Sek.	8 - 10 Stk.
Puten	ca. 60 Sek.	2 - 5 Stk.
Enten	ca. 60 Sek.	4 - 6 Stk.
Gänse	ca. 60 Sek.	2 - 3 Stk.
Tauben	ca. 30 Sek.	10 - 20 Stk.
Fasane	ca. 40 Sek.	10 - 15 Stk.

Maße:	Breite	900 mm
	Tiefe	900 mm
	Höhe	900 mm

Gewicht:	ca. 85 Kg
Wasseranschluss:	½" Kaltwasser
Ausführung:	Edelstahl, Trägergestell galvanisiert

Motor:	400 Volt / 1,1 kW / 230 U/min
	230 Volt / 1,1 kW / 230 U/min

Für diese Technischen Unterlagen behalten wir uns alle Rechte vor.

Ohne unsere vorherige Zustimmung dürfen diese weder vervielfältigt noch Dritten zugänglich gemacht werden!

Urheberschutzwerk DIN 34