

Sprache: Deutsch

Bedienungsanleitung für folgenden Maschinentyp:

Kombi



Bezeichnung: Schälmaschine mit integrierter Absaugung
Seriennummer:
Baujahr:
Druckluft: 6 - 7 bar
Spannung 50Hz: 230/400V / 3,0 - 4,0kW
Spannung 60Hz: 265/460V / 3,5 - 4,6kW

Schälomat
Inh. Daniel Kürz
Winefeldstraße 6
D – 77955 Ettenheim
Tel.: +49 (0) 7822 4480449
Mail: info@schaelomat.de
www.schaelomat.de

Schälomat
 Inh. Daniel Kürz
 Winefeldstraße 6
 D – 77955 Ettenheim
 Tel.: +49 (0) 7822 4480449
 Mail: info@schaelomat.de
 www.schaelomat.de

EG-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichnete Maschine

Bezeichnung:	Schälmaschine mit integrierter Absaugung
Maschinentyp:	Kombi
Seriennummer:	

nach Konzeption und Bauart in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheitsanforderungen, Gesundheitsanforderungen, Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entspricht.

Beachtete EG-Richtlinie:

2006/42/EG	Maschinenrichtlinie
------------	---------------------

Folgende harmonisierte und nationale Normen und Spezifikationen sind angewandt:

EN ISO 1412-1	Sicherheit von Maschinen – Risikobeurteilung – Leitsätze
DIN EN ISO 12100-1	Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze – Grundsätzliche Terminologie, Methodik
DIN EN ISO 12100-2	Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze – Technische Leitsätze und Spezifikationen
DIN EN 294	Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsabstände gegen das Erreichen von Gefahrstellen mit den oberen Gliedmaßen
DIN EN 349	Sicherheit von Maschinen – Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen
DIN EN 842	Sicherheit von Maschinen – Optische Gefahrensignale
DIN EN 983	Sicherheit von Maschinen – Sicherheitstechnische Anforderungen an fluidtechnische Anlagen und deren Bauteile, Pneumatik
DIN EN ISO 13849-1	Sicherheit von Maschinen – Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze
DIN EN 1037	Sicherheit von Maschinen – Vermeidung von unerwartetem Anlauf
DIN EN 1088	Sicherheit von Maschinen – Verriegelungseinrichtungen mit und ohne Zuhaltung – Allgemeine Gestaltungsleitsätze und- Festlegungen

Sonstige angewandte Verordnungen:

(EG) Nr. 1935/2004	Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
(EU) Nr.10/2011	Verordnung über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Folgender Kunststoff kommt zum Einsatz:

Material:	CENTRODAL C FG / POM C
Artikelgruppe:	04
Zusammensetzung:	PolyoxymethylenCopolymer

Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wird.

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen:

Name

Datum

Unterschrift

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines	6
1.1 Lieferumfang	6
1.2 Transport	6
1.3 Ordnungsgemäße Verwendung	7
1.4 Rechtliche Bestimmungen	7
1.4.1 Haftung	7
1.4.2 Gewährleistung	8
2.0 Sicherheit	8
2.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften	8
2.2 Sicherheitshinweise	9
2.3 Beschreibung der Schälmaschine mit integrierter Absaugung	9
2.4 Sicherheitseinrichtungen	10
3.0 Technische Daten	11
4.0 Betrieb	12
4.1 Entpacken der Schälmaschine mit integrierter Absaugung	12
4.2 Aufstellen der Schälmaschine mit integrierter Absaugung	12
4.3 Inbetriebnahme	12
4.4 Funktionsbeschreibung	13
4.4.1 Allgemeine Funktionsbeschreibung	13
5.0 Reinigung der Kombi	14
5.1 Sauberhalten der Maschine	16
6.0 Wartung	16
6.1 Vakuumbegrenzungsventil wechseln	16
7.0 Teileliste	17
7.1 Teileliste Gestell	17
7.2 Teileliste Antrieb	19
7.3 Teileliste Vortrieb	21
7.4 Teileliste Verstellung	23
8.0 Pneumatikplan	25
9.0 Zahnriemenwechsel	26

© Copyright 2017-03 SCHÄLOMAT

Die in dieser Bedienungsanleitung befindlichen Informationen, Abbildungen sowie Zeichnungen dürfen nicht ohne unser Einverständnis vervielfältigt werden.

1. Allgemeines

1.1 Lieferumfang

Lieferumfang:

- 1 Schälmaschine mit integrierter Absaugung
- 1 Wasserwanne
- 1 Absaugschlauch ca. 1,50m mit Muffen
- 1 Mehrzweckbehälter 90L blau
- 2 Messerklingen glatt 1765.0380
- 1 Messerklinge gezahnt 1766.0380
- 1 Bedienungsanleitung

Das Typenschild befindet sich an der Maschinenrückseite.

1.2 Transport

Um Transportschäden zu vermeiden, wird die Maschine mit dem Zubehör in einer Holzkiste ausgeliefert. In der Holzkiste sind die Maschinen samt Zubehör durch folgende Transportsicherungen gesichert:

- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung steht auf einer Palette und hat somit keine Bodenberührung.
- Um die Schälmaschine mit integrierter Absaugung nicht zu beschädigen wird vor dem fixieren ein Karton um die Ecken der Schälmaschine mit integrierter Absaugung gelegt.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung wird mit einem Nylonband an einer von unten angebrachten Latte fixiert.
- Anschließend wird die Holzkiste verschlossen.

Jeder Transport wird vor dem Versand ordnungsgemäß verpackt und gesichert. Anschließend wird die Ware kontrolliert und freigegeben.

Dennoch bitten wir Sie, nach Erhalt der Ware, diese unverzüglich auspacken und nach eventuellen Schäden zu untersuchen. Falls diese Schäden aufweist, müssen diese vom Transportunternehmen bescheinigt und umgehend der FIRMA SCHÄLOMAT mitgeteilt werden.

1.3 Ordnungsgemäße Verwendung

- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung wird elektrisch (230/400V) sowie pneumatisch (6 - 7bar) gesteuert und betrieben.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung dient ausschließlich zum Entfernen von Därmen und Hüllen, die mit Lebensmitteln gefüllt sind.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung erzeugt im inneren der Vakuumkammer ein Vakuum.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung darf nur mit heißem Wasser gereinigt werden.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung wird elektrisch betrieben, dabei ist zu beachten, dass die elektrischen Teile vor Spritzwasser geschützt sind.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung darf nur von oben und nicht von unten gereinigt werden.

1.4 Rechtliche Bestimmungen

Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung wird im Werk zusammengebaut und auf Funktion geprüft und im betriebsbereiten Zustand ausgeliefert.

Bitte verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör und die Ersatzteile.

Diese entsprechen von dem Hersteller angegebenen technischen Anforderungen.

1.4.1 Haftung

Die angegebenen Informationen, Daten, Abbildungen und Hinweise die sich in dieser Bedienungsanleitung befinden, sind auf dem neuesten Stand. Technische Änderungen vorbehalten.

Es wird keine Haftung für Schäden und Betriebsstörungen übernommen, die durch:

- sachwidrige Verwendung,
- eigenständige Veränderung der Maschine,
- unsachgemäßes Arbeiten an und mit der Maschine,
- Bedienungsfehler,
- Missachten der Bedienungsanleitung

entstanden sind.

1.4.2 Gewährleistung

Die Gewährleistungsbedingungen finden Sie auf unserer Internetpräsenz in unseren AGB's.

2.0 Sicherheit

2.1 Grundlegende Sicherheitsvorschriften

- Bevor die Schälmaschine mit integrierter Absaugung in Betrieb genommen wird muss sichergestellt sein, dass das Personal das mit der Maschine arbeitet die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden hat.
- Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung darf ausschließlich nur von geschultem Personal betrieben werden.
- Vor Antritt der Schicht ist zu überprüfen, dass alle relevanten Sicherheitsfunktionen einwandfrei funktionieren.
- Das Entfernen oder Überbrücken von allen relevanten Sicherheitsfunktionen ist untersagt.
- Sollte ein Defekt vorliegen, so muss die Schälmaschine mit integrierter Absaugung außer Betrieb genommen und dies umgehend dem Vorgesetzten mitgeteilt und repariert werden.
- Eigenständiger und/oder unbefugter Umbau der Schälmaschine mit integrierter Absaugung ist nicht gestattet, es sei denn, dies wurde mit der Firma Schälomat besprochen und von dieser genehmigt.
- Das bedienende Personal darf keine offenen langen Haare, lose Kleidung oder Schmuck tragen. Wenn dies nicht eingehalten wird, besteht Verletzungsgefahr durch z.B. einziehen der Haare, Kleidung oder Schmuck.

2.2 Sicherheitshinweise

- 1) Berühren Sie niemals die Schneide der Messerklinge, diese könnte auch nach Gebrauch noch scharf sein.
- 2) Stumpfe oder defekte Messerklingen sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- 3) Berühren Sie niemals die Edelstahlrolle sowie die Antriebsrollen, wenn die Maschine in Betrieb ist.
- 4) Es empfiehlt sich ein Gehörschutz zu tragen, wenn die Schälmaschine mit integrierter Absaugung in Betrieb ist.
- 5) Wir bitten davon abzugehen, dass das Gehäuse des Verdichters während des Betriebes geöffnet wird.
- 6) Die Bedienung der Schälmaschine mit integrierter Absaugung darf nur durch geschultes oder unterwiesenes Personal erfolgen!
- 7) Der Bediener muss mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut sein und in die Handhabung der Schälmaschine mit integrierter Absaugung eingewiesen worden sein.



Gebotsschild: Gehörschutz benutzen nach ISO 7010



Warnschild: Vor öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen

2.3 Beschreibung der Schälmaschine mit integrierter Absaugung

Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung dient hauptsächlich und ausschließlich zum entfernen von Hüllen einer Wurst.

Die Wurst wird von rechts nach links in die Maschine eingeführt. Bei diesem Prozess wird die Wursthülle aufgeschnitten und anschließend wird die Hülle mit der Luftdüse aufgespalten und mit dem erzeugten Vakuum abgezogen.

2.4 Sicherheitseinrichtungen

An der Maschine befinden sich drei pneumatische Rollhebelventile.

Wird die Haube geöffnet bleibt die Maschine nach kürzester Zeit stehen.

Aus weiteren Sicherheitsgründen ist ein weiteres Rollhebelventil verbaut worden.

Dieses befindet sich an dem Absauggehäuse. Dieses verhindert das Anlaufen der Maschine wenn kein Absauggehäuse eingelegt ist.

Des weiteren wurde ein Not-Aus Schalter angebracht, bei betätigen dieses Schalters, bleiben alle relevanten Bauteile stehen.

3.0 Technische Daten

Abmessung (lxbxh) (mm)	1240x750x1245
Gesamtgewicht (kg)	ca. 200
Abmessung Wasserwanne (lxbxh) (mm)	812x650x120
Gesamtvolumen Wasserwanne (L)	ca. 70
Umgebungstemperatur (°C)	0 bis +40
Luftdruck (bar)	6 - 7
Benötigte Luftmenge (l/min)	750
Motorleistung (u/min)	2100
Durchmesser Produkt (mm)	12 - 40
Wurstlänge (mm)	40 - k.A.
Motorleistung bei 50Hz (kW)	2,2
Netzspannung bei 50Hz (Volt)	230 Δ 400 Y
Motorleistung bei 60Hz (kW)	2,55
Netzspannung bei 60Hz (Volt)	265 Δ 460 Y
Volumenstrom (m ³ /h)	340
Differenzdruck (mbar)	+190 / -200

Tabelle 1 Technische Daten

4.0 Betrieb

4.1 Entpacken der Schälmaschine mit integrierter Absaugung

- I. Öffnen Sie die Holzkiste, so dass die Schälmaschine mit integrierter Absaugung frei zugänglich ist.
- II. Entfernen Sie das Nylonband mit dem die Schälmaschine mit integrierter Absaugung fixiert wird.
- III. Nehmen Sie nun die Schälmaschine mit integrierter Absaugung von der Palette.
- IV. Nun kann die Schälmaschine mit integrierter Absaugung an ihren Bestimmungsort gebracht werden.

4.2 Aufstellen der Schälmaschine mit integrierter Absaugung

Wurde die Schälmaschine mit integrierter Absaugung an ihren Bestimmungsort gebracht, sollten Sie folgende Punkte beachten:

1. Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung muss einen festen Stand haben. Darauf ist zu achten, dass im Fußboden keine Unebenheiten vorhanden sind. Wenn dies nicht gegeben ist, sollte ein neuer Bestimmungsort ausgewählt werden.
2. Anschließend können Sie diese mit der Feststellrolle fixieren.
3. Es ist darauf zu achten, dass eine Stromversorgung sowie eine Druckluftversorgung vorhanden ist.

4.3. Inbetriebnahme

Wurden alle Kriterien die in Kapitel: 4.2 Aufstellen der Schälmaschine mit integrierter Absaugung aufgelistet sind, eingehalten, können Sie nun die Schälmaschine mit integrierter Absaugung in Betrieb nehmen.

Gehen Sie nun wie folgt vor:

1. Schließen Sie die Schälmaschine mit integrierter Absaugung an eine Drehstrom-Steckdose sowie an eine Druckluftversorgung.
2. Nehmen Sie nun den Absaugschlauch und stecken ihn auf den vorgesehenen Adapter der Schälmaschine.
3. Einschalten der Absaugung erfolgt durch drehen des Ein- und Ausschalters.
4. Einschalten der Schälmaschine erfolgt durch betätigen des Start-Tasters.



Die maximale Anzahl von Starts pro Stunde darf 10 nicht überschreiten!

4.4 Funktionsbeschreibung

4.4.1 Allgemeine Funktionsbeschreibung

Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung besitzt ein Seitenkanal-Verdichter, der ein Vakuum in der Vakuumkammer erzeugt. Durch den Einsatz dieses Seitenkanal-Verdichters wird ein stärkeres Vakuum erzeugt.

Zuerst wird die Vakuumkammer durch die Türverriegelung geöffnet und einen Mehrzweckbehälter 90L in die Vakuumkammer gestellt. Daraufhin wird die Vakuumkammer durch die Türverriegelung geschlossen.

Anschließend wird der Drehstromstecker in eine passende Drehstromsteckdose eingesteckt, somit ist diese einsatzbereit.

Eingeschaltet wird diese durch drehen des Ein- und Ausschalter.

Durch einschalten des Ein- und Ausschalters läuft der Seitenkanal-Verdichter an und erzeugt somit in der Vakuumkammer ein Vakuum.

Anschließend kann die Schälmaschine in Betrieb genommen werden.

Dazu wird der Start-Taster (Grün) betätigt.

Um die Geschwindigkeit und die Luftdüse zu regulieren, befinden sich an der Maschinenvorderseite zwei Regler. Der rechte Regler ist für die Geschwindigkeit und der linke für den Druck der Luftdüse.

Durch drehen nach links der beiden Regler erhöht sich die Geschwindigkeit sowie der Druck der Luftdüse. Die Maschine wird durch betätigen des Stopp-Tasters (Rot) angehalten.

Zur Kalibrieranpassung wird im inneren der Schälmaschine an der Verstellerschraube gedreht. Wird die Schraube nach rechts gedreht, wird der Abstand zur Führungsschiene größer, somit kann ein größeres Kaliber bearbeitet werden. Durch drehen nach links verringert sich der Abstand und es kann ein kleineres Kaliber bearbeitet werden.

Durch das Anpassen der Führungsschiene wird sichergestellt, dass die Maschine das Produkt optimal bearbeiten kann.

Die Wasserwanne kann mit warmen und kaltem Wasser (je nach Produkt) gefüllt werden, dies hat den Vorteil, dass sich das Produkt besser schälen lässt.

Um das Wasser aus der Wanne zu bekommen drehen Sie den Wasserhahn auf und das Wasser läuft heraus.

Des weiteren besteht auch die Möglichkeit, die Wanne nach hinten zu ziehen und anschließend nach unten zu kippen, so lässt sich die Wanne besser reinigen.

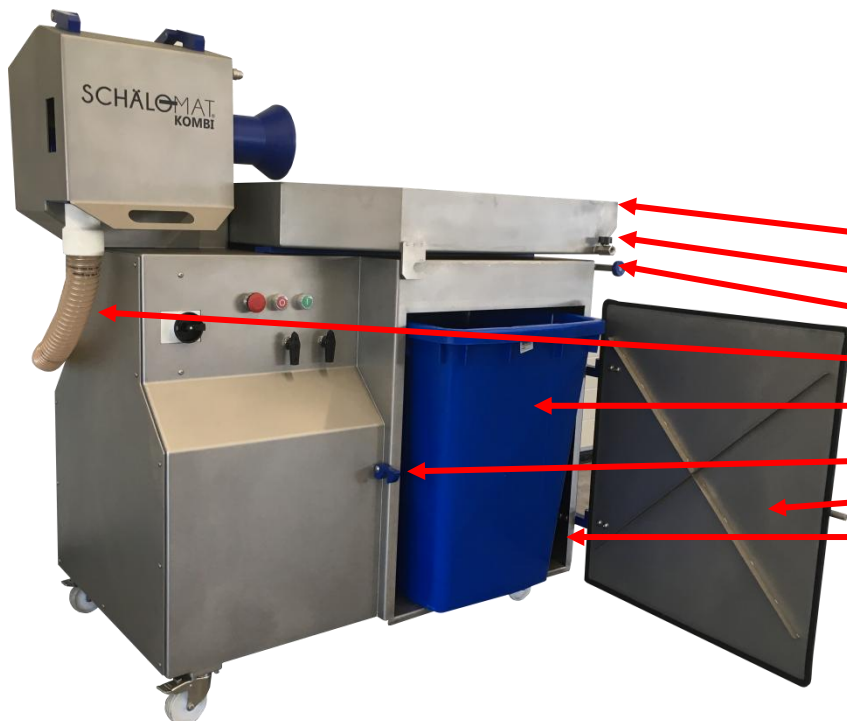
5.0 Reinigung der Kombi



Vor Beginn der Reinigung ist zu beachten, dass die Maschine ausgeschaltet und vor wieder einschalten gesichert ist.

Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung darf ausschließlich per Hand und mit heißem Wasser von außen gereinigt werden.

Sollten Sie die Maschine mit einem Hochdruckreiniger oder ähnlichen reinigen, ist darauf zu achten, dass die Maschine von unten kein Spritzwasser abbekommt. Des weiteren soll vermieden werden, dass die Taster direkt abgespritzt werden.



- (7) Wasserwanne
- (6) Kugelhahn
- (8) Halterung
- (1) Schlauch
- (4) Mülleimer
- (2) Riegel
- (3) Tür
- (5) Vakuumkammer

1. Reinigen des Schlauches:

Ziehen Sie den Schlauch (1) von den zwei Aufnahmen ab. Diesen können Sie nun mit warmen Wasser ausspülen und reinigen.

2. Reinigen der Müllkammer:

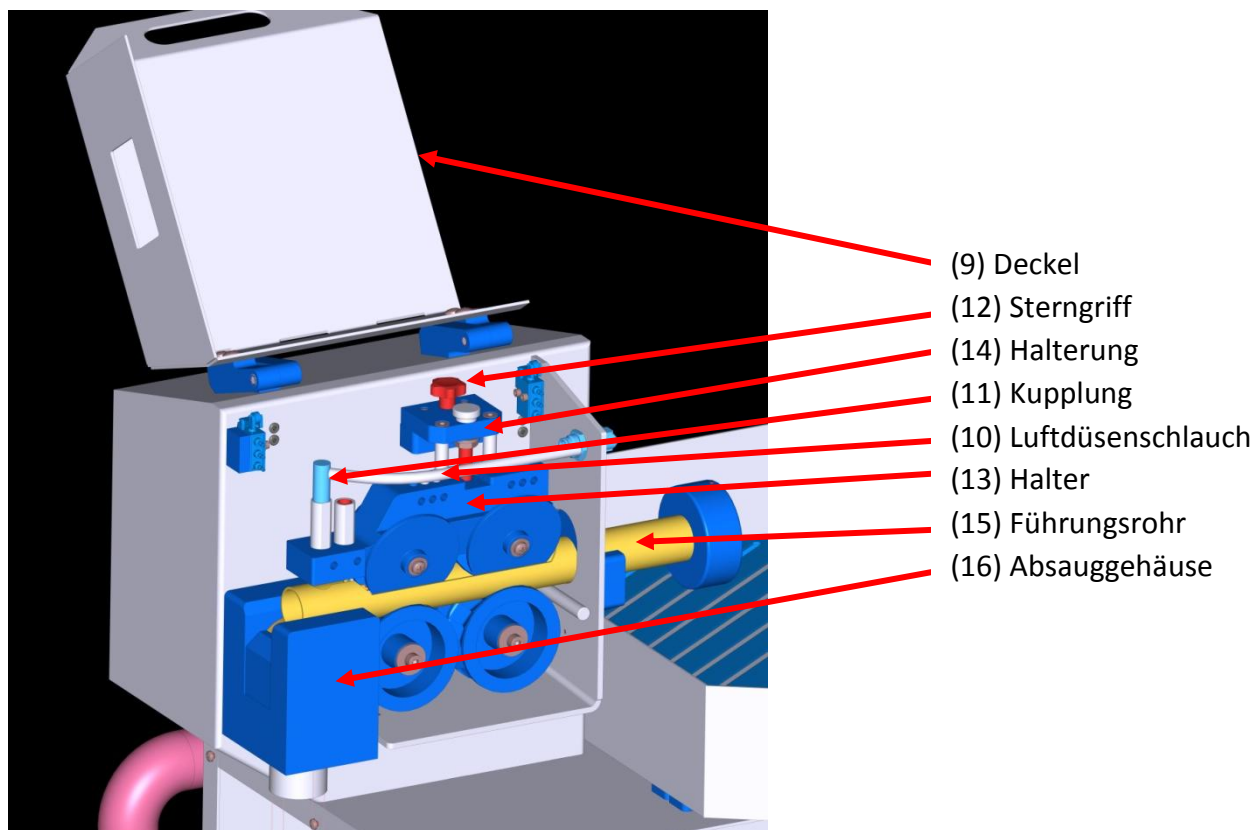
Lösen Sie den Riegel (2), so dass Sie die Türe (3) öffnen können.

Entnehmen Sie den Mülleimer (4) und leeren diesen in die dafür vorgesehene Mülltonnen.

Nun können Sie die Vakuumkammer (5) reinigen.

3. Reinigen der Wasserwanne:

Den Kugelhahn (6) öffnen Sie indem Sie den Griff von der geschlossenen Stellung nach links in die geöffnete Stellung drehen. Lassen Sie nun das Wasser ablaufen. Nachdem der größte Teil des Wassers aus der Wasserwanne ist, können Sie die Wasserwanne (7) zur Seite in die dafür vorgesehene Halterung (8) einrasten und nach unten kippen und anschließend reinigen (siehe Bild oben).



4. Reinigen der Schäleinheit:

Öffnen Sie den Deckel (9).

Entfernen Sie den Luftdüsenschlauch (10) von der Kupplung (11). Hier genügt ein Druck auf die Entriegelung. Beim reinigen ist davon abzu sehen, dass in diesen Schlauch kein Wasser eindringt.

Schrauben Sie den Sterngriff (12) ab und legen diesen bei Seite.

Nun können Sie den Halter (13) nach oben von der Halterung (14) entnehmen und legen diesen bei Seite.

Als nächstes entnehmen Sie die Führungsschiene (15) aus deren Arretierung und legen diese bei Seite.

Zum Schluss entnehmen Sie das Absauggehäuse (16), indem Sie es zu sich heran ziehen.

Dieses, zusammen mit den anderen Bauteilen (Sterngriff (12), Halter (13) und Führungsschiene (15)) können Sie nun mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Reinigungsmitteln reinigen.

Nachdem alle Teile entnommen worden sind, können Sie mittels eines Hochdruckreinigers oder ähnlichen die Maschine reinigen.

5.1 Sauberhalten der Maschine

Die Absaugung darf ausschließlich per Hand und mit heißem Wasser von außen gereinigt werden. Der Motor muss während dieses Vorganges ausgeschaltet sein.

Anschließend lassen Sie die Maschine bei sauberer Umgebung trocknen.

Der Seitenkanalverdichter könnte unter Umständen etwas Feuchtigkeit angezogen haben, daher empfiehlt es sich den Motor nach der Reinigung ca. 30 min laufen zu lassen.

Nach der Reinigung empfiehlt es sich die Maschine, zum Schutz vor Korrosion mit Speiseöl einzureiben.

6.0 Wartung



Vor Durchführung von Wartungsarbeiten:

Bei Wartungsmaßnahmen ist die Schälmaschine mit integrierter Absaugung durch Betätigen des Ein- und Ausschalters und anschließendes ziehen des Drehstromsteckers vom Netz zu trennen und gegen Wiedereinschalten zu sichern.

Druckführende Leitungen müssen vor der Demontage entlüftet werden!

Wartungsarbeiten **nicht** bei betriebswarmer Absaugung durchführen (Verletzungsgefahr durch heiße Maschinenteile)!

6.1 Vakuumbegrenzungsventil wechseln

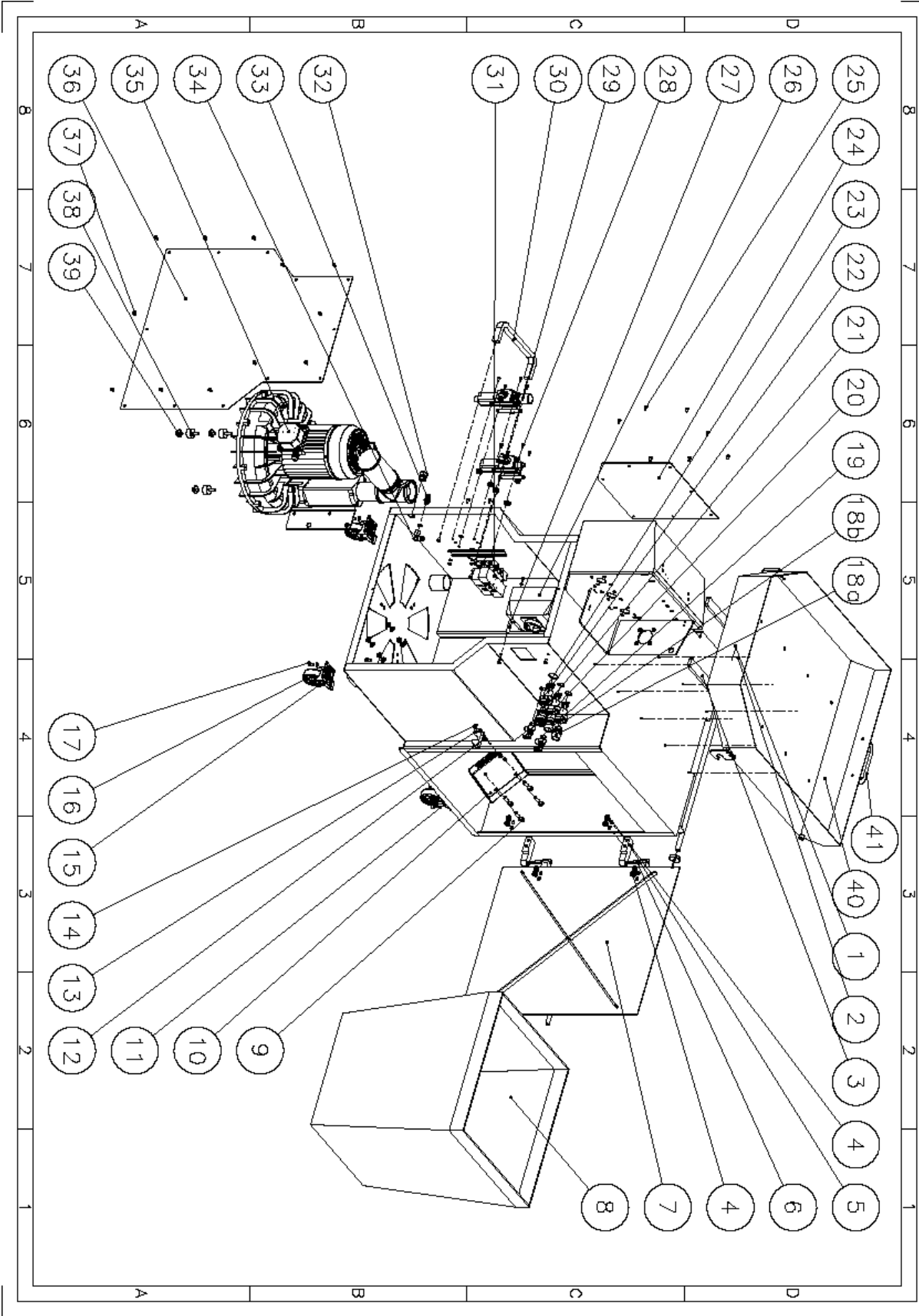
Die Schälmaschine mit integrierter Absaugung ist an für sich Wartungsfrei mit der Ausnahme des Vakuumbegrenzungsventil an dem Seitenkanal-Verdichter.

Dieser sollte nach Bedarf gewechselt werden.

! Bitte setzen Sie sich diesbezüglich mit der FIRMA SCHÄLOMAT in Verbindung!

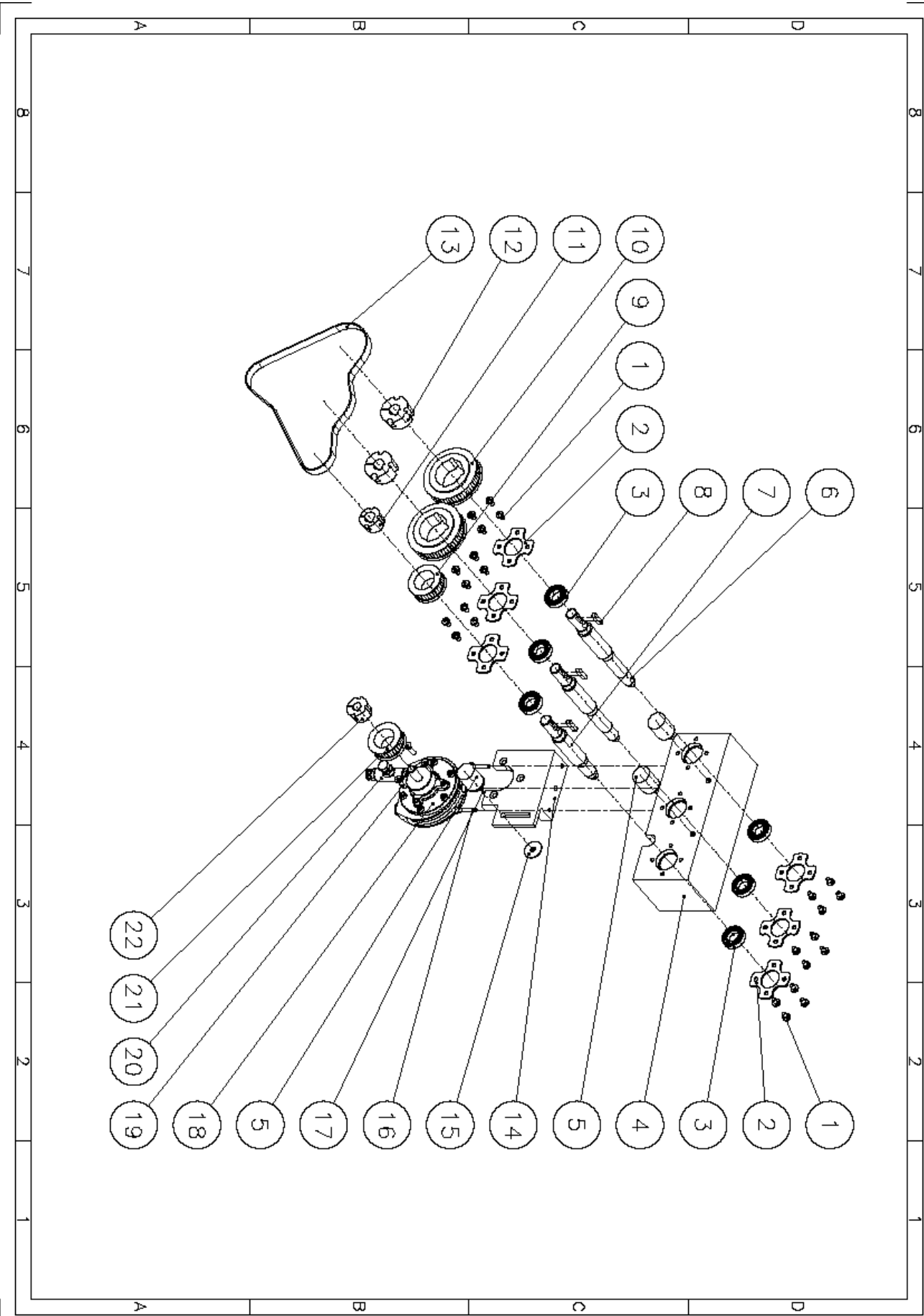
7.0 Teileliste

7.1 Teileliste Gestell



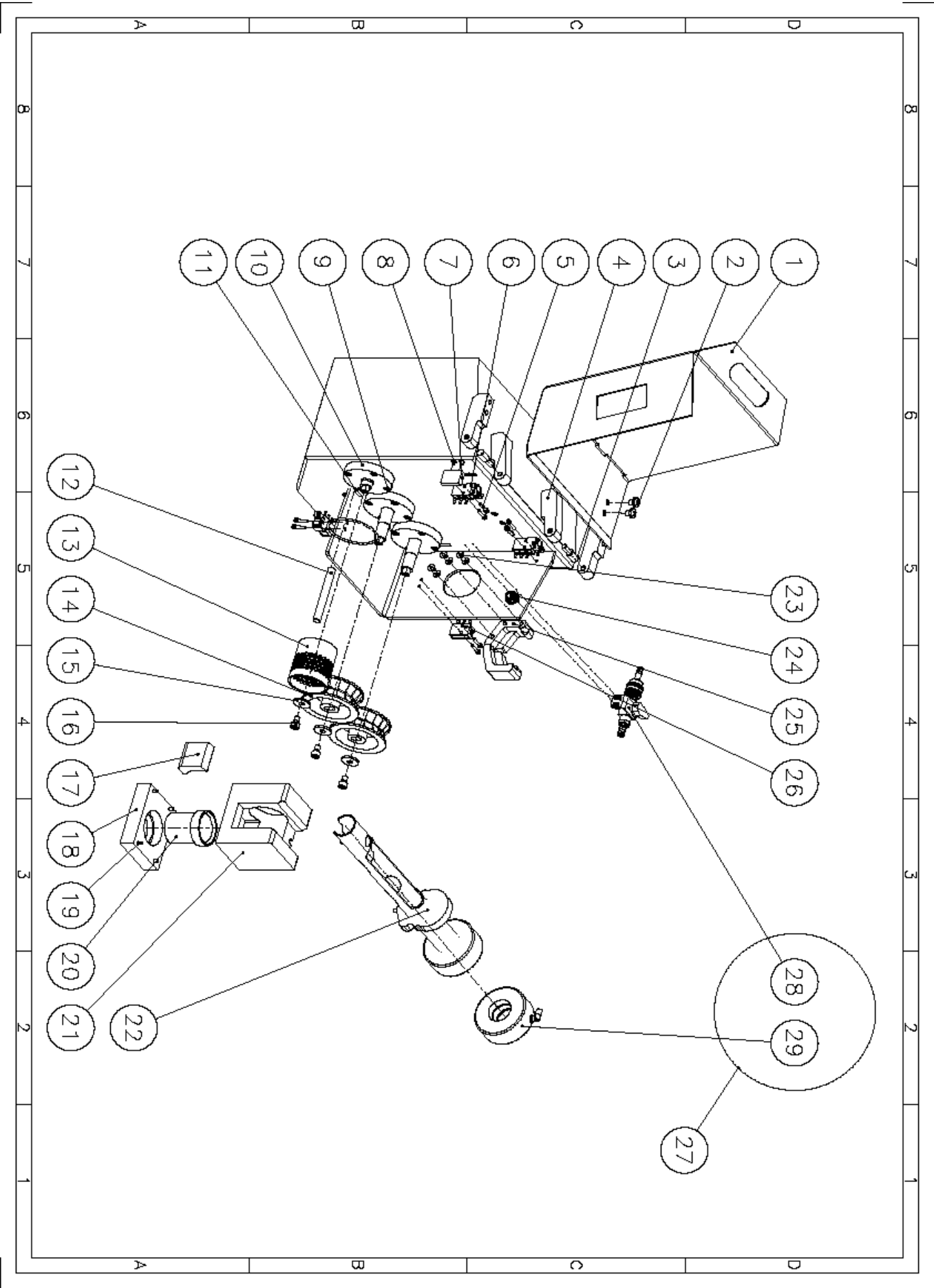
Pos.	Bezeichnung	Teilenummer	Stückzahl
1	Schraube	DIN 7991 M5x12	2
2	Drehteil	17011-00-14	2
3	Führung Wanne	17013-00-08	2
4	Schraube	ISO 7380 F A2 M8x12	8
5	Scharnier	17004-00-23	2
6	Bolzen	17004-00-29	2
7	Tür	17014-12-00	1
8	Mehrzweckbehälter 90L blau	778020	1
9	Schraube	DIN 931 A2 M8x40	4
10	Abdeckung	17014-00-06	1
11	Bockrolle	542110	2
12	Hülse	17011-00-13	1
13	Einraster	17013-00-09	1
14	Schraube	ISO 7380 F A2 M6x30	1
15	Lenkrolle	542111	2
16	Unterlegscheibe	DIN 125-1a A2 8,4	16
17	Schraube	DIN 912 A2 M8x12	16
18a	Drucktaster	T 2211 ROT R	1
18b	Drucktaster	T 2211 GRUN R	1
19	Regler Motor	Q91SA-PN6.4	1
20	Not-Aus Schalter	T 3018	1
21	Regler Luftdüse	Q91SA-PN6.4	1
22	Grundkörper	T 30 310	3
23	Steckverschraubung	IQSG M54	6
24	Abdeckung	17014-00-04	1
25	Schraube	ISO 7380 F A2 M5x12	7
26	Motorschutzschalter	CI-K2-PKZ0-G	1
27	Stift	17010-00-08	2
28	Airplus Öler	T171BL	1
29	Airplus Filterregler	T171BEMBD	1
30	Bügel	17013-00-11	1
31	Ventilblock	VbIKi18	1
32	Kabelverschraubung	M20x1,5	1
33	Kupplungsstecker	KSG 14 NW7 MSV	1
34	Steckanschluss	IQSF 1410	1
35	Seiten-Kanal-Verdichter	RUBIN 340	1
36	Abdeckung	17014-00-05	1
37	Schraube	ISO 7380 F A2 M5x10	12
38	Gummipuffer	26102-030020551	3
39	Schraube	DIN 912 A2 M8x12	3
40	Wanne	17014-13-00	1
41	Wannengriff	17011-00-12	1

7.2 Teileliste Antrieb



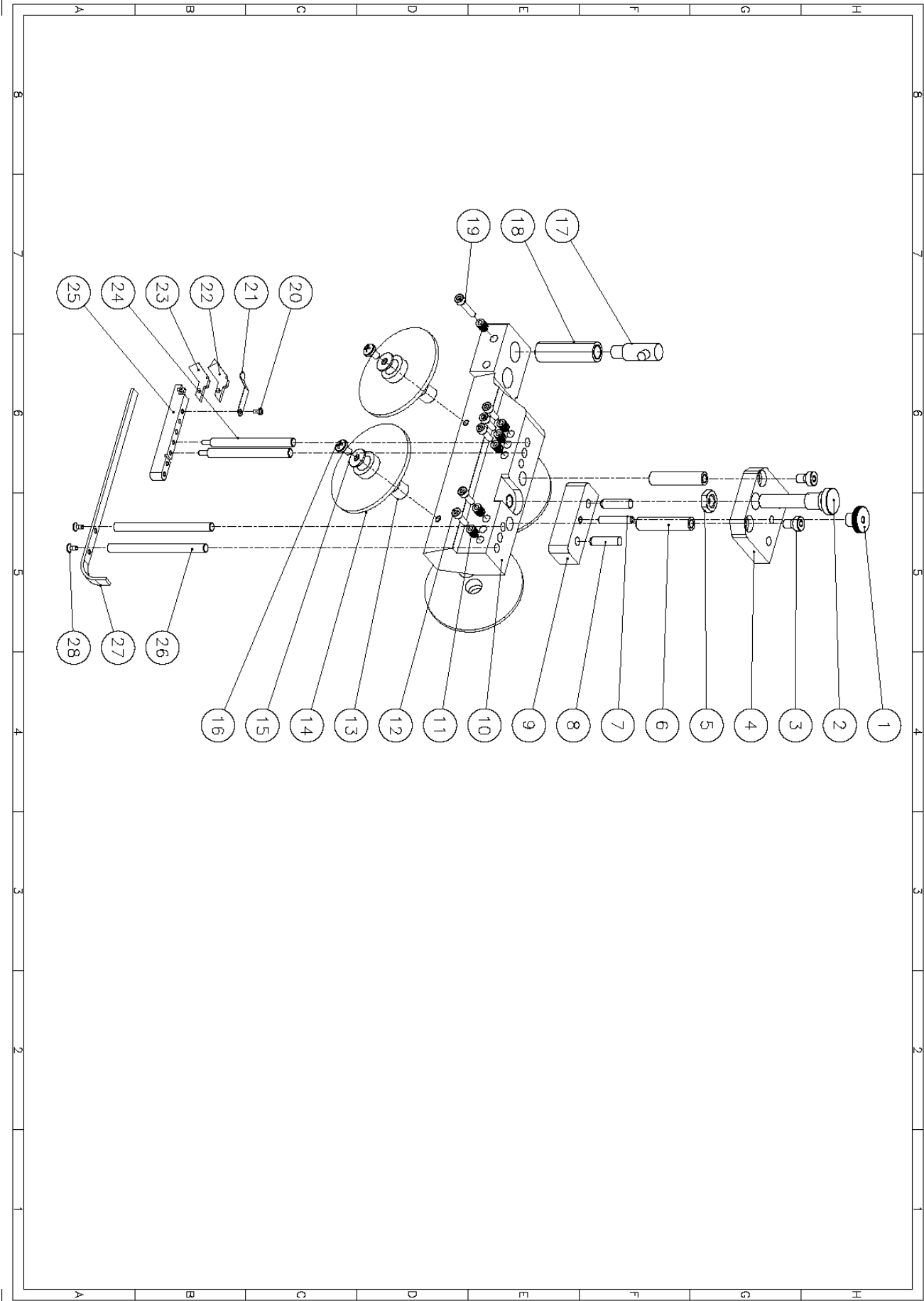
Pos.	Bezeichnung	Teilenummer	Stückzahl
1	Schraube	ISO 7380 F A2 M6x16	24
2	Abdeckung	17014-00-02	6
3	Rillenkugellager	61904	6
4	Lagerblock	17013-00-01	1
5	Riemenspanner	14087200	3
6	Welle	17004-00-02	2
7	Welle	17004-00-03	1
8	Passfeder	DIN 6885 A A4 6x28	3
9	Zahnriemenrad HTD	17277334	1
10	Zahnriemenrad HTD	17277356	2
11	Taper-Buchse 1008-18	62250118	1
12	Taper-Buchse 1210-18	62250318	1
13	Zahnriemen HTD 755	17334200	1
14	Motorhalter	17013-00-10	1
15	Unterlegscheibe	DIN 9021 8,4x30x1,5	2
16	Schraube	DIN 912 A2 M6x35	3
17	Schraube	DIN 931 M8x50	1
18	Pneumatikmotor	AR2	1
19	Schraube	DIN 7991 A2 M6x25	3
20	Drossel	17004-00-26	1
21	Zahnriemenrad HTD	17277334	1
22	Taper-Buchse 1008-14	62250114	1

7.3 Teileliste Vortrieb



Pos.	Bezeichnung	Teilenummer	Stückzahl
1	Abdeckhaube	17014-00-03	1
2	Schraube	ISO 7380 F A2 M8x12	8
3	Bolzen	17004-00-29	2
4	Scharnier	17004-00-23	2
5	Schraube	DIN 912 A2 M4x20	8
6	Rollhebelventil	R/O-3-PK-3	3
7	Ventilhalter	17013-00-07	1
8	Schraube	ISO 7380 A2 M5x8	2
9	Schraube	DIN 912 A2 M5x25	12
10	Dichtring	17013-00-12	1
11	Schraube	DIN 912 A2 M8x12	1
12	Stange	17004-00-13	1
13	Edelstahlrolle	17004-00-05	1
14	Antriebsrolle	17004-00-06	2
15	Unterlegscheibe	DIN 9021 8,4x30x1,5	3
16	Schraube	DIN 912 A2 M8x12	3
17	Klappe glatt Klappe gezahnt	17013-00-42-1 17013-00-42-2	1 1
18	Schelle	17013-00-04	1
19	Schraube	DIN 912 A2 M5x30	4
20	Adapter	17004-00-09	1
21	Absauggehäuse	17013-00-05	1
22	Führungsrohr (20,24,26,28,30,32,34,36,40,46)	17013-20-00	--
23	Schraube	DIN 7991 A2 M6x16	3
24	Winkel-Schott-Steckanschluss	IQSLS 100 MSV	1
25	Einrastung	17013-00-44	1
26	Stößelventil	V/O-3-PK-3	1
27	Wassersystem	17013-40-00	1
28	Regelventil Wasser	17013-40-01	1
29	Einlauf Wasser	17013-40-02	1

7.4 Teileliste Verstellung



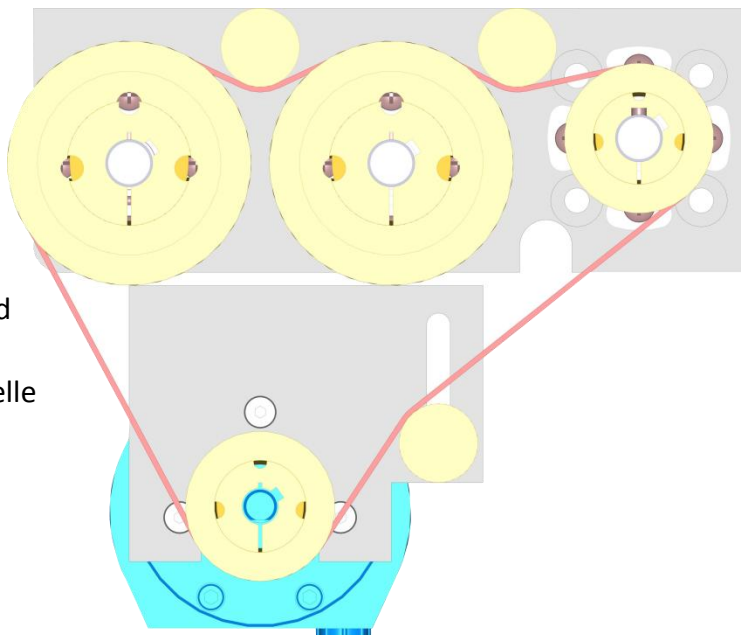
Pos.	Bezeichnung	Teilenummer	Stückzahl
1	Sterngriff	0997783223	1
2	Gewindebolzen	17004-00-19	1
3	Schraube	DIN 7984 A2 M8x12	2
4	Verstellplatte	17004-00-21	1
5	Mutter	DIN 439 A2 13	1
6	Stift	17004-00-20	2
7	Gewindestift	DIN 913 A2 M6x35	1
8	Zylinderstift	DIN 7 A4 8x30	2
9	Auslegerplatte	17004-00-22	1
10	Halter	17013-00-43	1
11	Gewindeeinsatz	07652-105	8
12	Schraube	DIN 912 A2 M5x16	6
13	Hülse	17004-00-16	4
14	Führungsrolle	17004-00-17	4
15	Unterlegscheibe	DIN 9021 A2 6,4	4
16	Schraube	ISO 7380 F A2 M6x20	4
17	Kupplungsdose	KDG 14 LC MSV KSSW 9 LC MSV	1 1
18	Luftdüse	17004-00-18	1
19	Schraube	DIN 912 A2 M5x25	1
20	Schraube	DIN 912 A2 M4x10	1
21	Federblech	17003-00-13	1
22	Messerklinge gezahnt	1766.0380	1
23	Messerklinge glatt	1765.0380	1
24	Stift	17004-00-34	2
25	Messerhalter	17003-00-14	1
26	Stift	17004-00-35	2
27	Schiene	17014-00-01	1
28	Schraube	DIN 7991 A2 M4x8	2

[illegible]

9.0 Zahnriemenwechsel

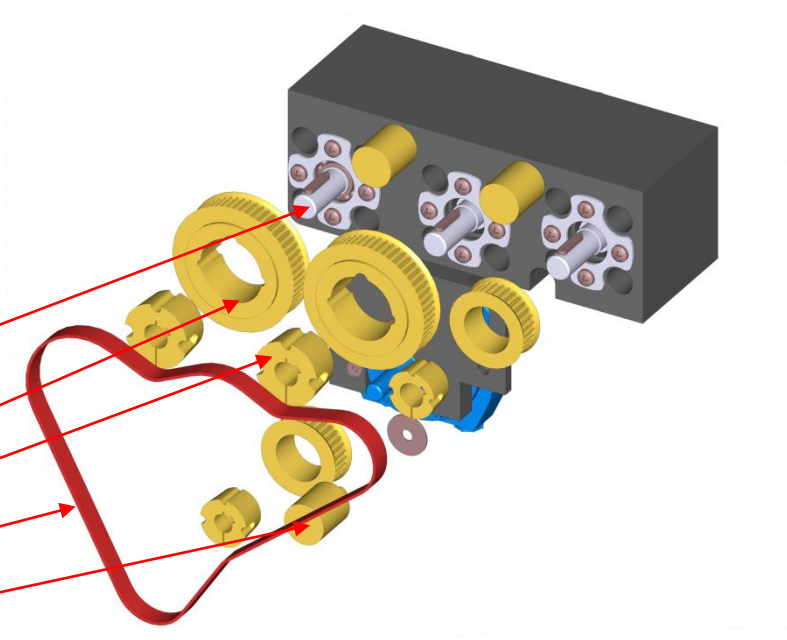
Demontage:

1. Riemenspanner lösen
2. Zahnriemen entnehmen
3. Schrauben lösen und ganz heraus drehen
4. Schraube in die Gewindebohrung der Taper-Buchse eindrehen
5. Schraube anziehen bis sich das Zahnriemenrad von der Taper-Buchse löst
6. Zahnriemenrad und Taper-Buchse von der Welle abnehmen



Montage:

1. Alle Kontaktflächen reinigen und entfetten
2. Taper-Buchse in das Zahnriemenrad einsetzen
3. Schrauben in die äußeren Gewindebohrungen eindrehen
4. Taper-Buchse mit Zahnriemenrad auf die Welle aufschieben. Gegebenenfalls mit leichten Schlägen in Position bringen
5. Schrauben gleichmäßig bis zum maximal Drehmoment anziehen
6. Zahnriemen wie in Abbildung einlegen
7. Riemenspanner befestigen und Zahnriemen spannen
8. Riemenspanner fest verschrauben
9. Es empfiehlt sich nach einer Betriebszeit von 30 bis 60 Minuten die Schrauben der Zahnriemenräder nachzuziehen.



1. Welle
2. Zahnriemenrad
3. Taper-Buchse
4. Zahnriemen
5. Riemenspanner