

BEDIENUNGSANLEITUNG

ADE

Schrägschneider



Serie HANSE

Hanse-210614-Rev008-UM-de



INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	2
Einleitung	2
Gebrauch	2
INBETRIEBNAHME	3
Öffnen der Verpackung	3
Installation	3
Elektroanschluss	3
Funktionsweise	4
BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	4
Betriebsfunktionen	4
Mechanische Sicherungen	4
Abnahmeprüfung	4
GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE	5
Einsatzverfahren	5
WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE	6
Reinigung	6
Schmierung	7
VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN	7
Schleifen des Messers	7
SCHULUNG	8
REINIGUNG UND WARTUNG	8
GARANTIE	9
TECHNISCHE DATEN	9
CE - Kennzeichnung und Konformitätserklärung	10
SCHALTPLÄNE	11
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN	13
ERSATZTEILLISTEN	15



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Um präzise Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

- Dieses Handbuch wurde gemäß den Angaben der Maschinenrichtlinie in der geltenden Fassung verfasst.
Damit will der Hersteller den Kunden über die grundlegenden Funktionsprinzipien, Wartungsanforderungen und Sicherheitsvorrichtungen der Maschine in klarer und leicht verständlicher Form informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine gewährleisten zu können.
- Die Aufschnittmaschinen unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in vorliegendem Handbuch angeführten Hinweise und Angaben nicht beeinträchtigt.
- Vor der Inbetriebnahme der Aufschnittmaschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.
- Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.
- Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschine ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Einleitung

Die Aufschnittmaschinen sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jeder unserer Aufschnittmaschinen das Kennschild "CE", mit dem die Konformität bezüglich oben genannter Anforderungen zertifiziert wird.

Gebrauch

Diese Aufschnittmaschinen dienen zum Aufschneiden von gekochten und rohen Wurstwaren, warmem oder kaltem Fleisch, Käse und Brot. Die Schnittstärke beträgt bis zu 15 mm.

Die Maschine ist geeignet für eine Anzahl von ca. 60 Verpflegungspersonen (Hanse 250) bzw. ca. 100 Verpflegungspersonen (Hanse 300). Bei diesen Werten handelt es sich lediglich um Empfehlungen, die auf Erfahrungswerten basieren und je nach Anwendung abweichen können. Die maximale Einschaltdauer beträgt 40% (bezogen auf 1 Stunde = 24 Minuten). Danach ist eine entsprechende Abkühlzeit für den Motor zu berücksichtigen. Bei kürzeren Einschalt Dauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage der Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und muss ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.



Die Aufschnittmaschinen dürfen keinesfalls zum Aufschneiden von tiefgefrorenen Produkten, Fleisch- oder Wurstwaren mit Knochen oder Kernobst verwendet werden.

Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigen und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.

INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des die Aufschnittmaschine beinhaltenden Pakets stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Öffnen der Verpackung

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen.



Verpackungsmaterial sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.

Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.

Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!

Installation



Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.

Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!

Die Aufschnittmaschine auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten. Eventuelle Unebenheiten können mit Hilfe der regulierbaren Standfüße korrigiert werden. Achten Sie beim Aufstellen der Maschine darauf, dass im Bereich der Motorbelüftung mindestens 200 mm Freiraum vorhanden ist.

Die Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Schnittstärkeneinstellung) zeigen in Richtung des Bedienpersonals, Messer und Motor in die ihm abgewandte Richtung.

Rund um die Aufschnittmaschine muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte mindestens 300 mm betragen.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

Elektroanschluss

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist. Mehr Sicherheit wird Ihnen garantiert, indem Sie eine Schmelzsicherung (0,5 A) in der Verteilerbüchse montieren.

Maschinen mit 400V-Drehstrommotoren werden serienmäßig mit rotem CEEE-Stecker (16A) geliefert. Ein Stecker-Austausch darf nur durch einen Fachmann erfolgen.

Die Drehrichtung des Schneidblatts muss gegen den Uhrzeigersinn laufen, wenn Sie die Maschine von der Seite des Schneidblattschutzes aus betrachten (von vorne betrachtet von oben nach unten).

Sollte diese Drehrichtung bei den 3-phasigen Aufschnittmaschinen (400V) nicht gegeben sein, müssen zwei der drei Drähte des Steckers vertauscht werden.

Funktionsweise

Die Aufschnittmaschine ist ausschließlich zu dem Zweck zu benutzen, zu dem sie hergestellt wurde. Das Schneidgut während des Aufschneidens keinesfalls mit den Händen halten. Hierzu dient der Resthalter. Die Hände stets von dem Schneidblatt fernhalten und ausschließlich den Schlitten oder Schlittenarm bzw. den dafür vorgesehenen Griff am Schlitten benutzen, um den Schlitten vor und zurück zu bewegen.

BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Betriebsfunktionen

Die Aufschnittmaschinen werden elektrisch mittels zweier Tasten betrieben: eine grüne Betriebstaste I und eine rote Stoptaste O.

Ferner verfügt die Maschine über eine gelbe Kontrolllampe in der grünen Betriebstaste zur Anzeige "Schneidblatt in Betrieb".

Die Aufschnittmaschine wurde innerhalb des Schneidblattschutzes mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird (NVR).

Die Betriebstaste I muss nach jeder Unterbrechung des Maschinenbetriebs aufgrund eines Spannungsabfalls gedrückt werden, um sie neu zu starten.

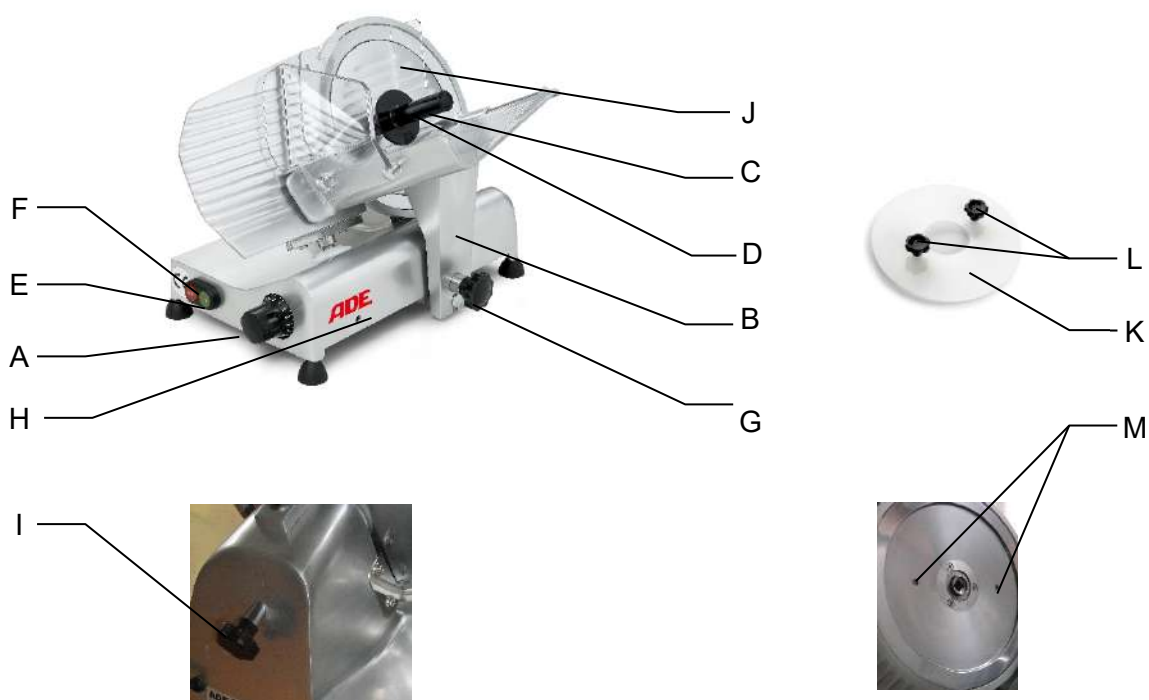
Mechanische Sicherungen

- Das Schneidblatt wird vollkommen von einer starr befestigten Abdeckung geschützt, mit Ausnahme jenes Bereichs, der vom Schneidvorgang betroffen ist.
- Der Schneidgutschlitten kann nur dann entfernt werden, wenn der Schnittstärkenregler das Schneidblatt abdeckt und der Drehgriff mit Gradeinteilung auf "0" (Null) bzw. bis zum Anschlag darüber hinaus gestellt ist.
- Der Schnittstärkenregler kann nur dann mit Hilfe des Drehgriffs geöffnet werden, wenn sich der Schlitten in seiner normalen Betriebsposition befindet.
- Das Schneidblatt kann unter Zuhilfenahme von Kettenhandschuhen oder mit Hilfe der optional lieferbaren Messerabnehmvorrichtung abgenommen werden. Hierbei muss der Anwender in jedem Fall besondere Vorsicht und Sorgfalt walten lassen.
- Sämtliche Sicherungen sind fest auf der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.

Abnahmeprüfung

- Überprüfen Sie, ob sämtliche Komponenten der Aufschnittmaschine korrekt montiert wurden.
- Überprüfen Sie, ob das Kurbelrad zur Befestigung des Schneidblattschutzes blockiert ist.
- Die Betriebstaste betätigen und kontrollieren, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
- Die Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und des Resthalters überprüfen.
- Den Betrieb des Schleifapparates kontrollieren.
- Das Öffnen des Schnittstärkereglers überprüfen.

GEBRAUCH DER AUFSCHNITTMASCHINE



Einsatzverfahren

- 1) Den Drehgriff „A“ mit Gradeinteilung auf „0“ (Null) stellen.
- 2) Den Schneidgutschlitten am Schlittenarm „B“ so weit wie möglich in Richtung des Bedieners ziehen.
- 3) Den Resthalter „C“ mit Hilfe des dafür vorgesehenen Griffs „D“ anheben. Das Produkt bei abgeschalteter Maschine auf den Schlitten legen und den Resthalter auf oder hinter das Schneidgut absenken.

Der Resthalter ist aus Sicherheitsgründen fest mit der Maschine verbunden. Ist das Schneidgut länger als der Bewegungsbereich des Resthalters, so wird dieser lose obenauf gelegt. Unterschreitet die Länge des Schneidgutes den Bewegungsbereich des Resthalters, so wird dieser hinter das Schneidgut gelegt.

- 4) Die gewünschte Schnittstärke mit Hilfe des Drehgriffs „A“ einstellen. Die Schnittstärke kann stufenlos zwischen 0 und 15mm gewählt werden.
- 5) Zum Einschalten die grüne Betriebstaste „E“ drücken.
- 6) Durch Festhalten des Griffs „D“ bzw. des Griffs am Schlittenarm „B“ (nur Modelle Hanse 300) den Schneidgutschlitten vor und zurück bewegen, um das Schneidgut zu schneiden.
- 7) Nach Beendigung des Schneidvorgangs die Maschine mit Hilfe der roten Stopptaste „F“ abschalten und den Drehgriff zur Schnittstärkeneinstellung „A“ aus Sicherheitsgründen wieder auf „0“ stellen.

WARTUNG UND INSTANDHALTUNG DER AUFSCHNITTMASCHINE

Aus hygienischen Gründen muss die Aufschnittmaschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstags sowie bei jedem Wechsel der Art des Schneidguts (z.B. von Frischfleisch auf gebratenes Fleisch) abmontiert und gereinigt werden.

Reinigung

- 1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken der roten Stopptaste "F" auf der Maschine darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.
- 2) Vor der Schlittenabnahme den Drehgriff des Schnittstärkereglers "A" auf "0" (Null) bzw. darüber hinaus stellen.
- 3) Das Kurbelrad "G" vollkommen aufschrauben, egal in welcher Position es sich befindet.
- 4) Mit leichtem Ruck den Schneidgutschlitten zum Anschlag "H" Richtung Körper ziehen, so dass der Sperrmechanismus der Blockier-Einheit ausgelöst wird. Den Schneidgutschlitten nun vertikal nach oben aus seinen Leitschienen heben. Der Schnittstärkeregler bleibt auf der Position "0" blockiert.



Der Schlitten wie auch alle anderen abnehmbaren Teile dürfen keinesfalls im Geschirrspüler gereinigt werden!

- 5) Das Kurbelrad "I" vollkommen aufschrauben und die Messerschutzplatte "J" unter Benutzung z. B. eines Kettenhandschuhs von der Maschine abnehmen.
- 6) Sollte die optionale Messerabnehmvorrichtung mit erworben worden sein:
Messerabnehmvorrichtung "K" auf den im Messer vorgesehenen Bohrlöchern „M“ positionieren und mit Hilfe der beiden Kurbelräder "L" an den Gewindeöffnungen anschrauben.
- 7) Mit Hilfe eines Schraubenziehers die Schrauben des Schneidblatts aufschrauben und anschließend das gesamte Schneidblatt mit Hilfe der beiden Kurbelräder entfernen.
- 8) Das entnommene Schneidblatt mit lauwarmem Wasser und etwas flüssigen Reinigungsmittel säubern, mit klarem Wasser abspülen, trocknen lassen und z. B. etwas Alkohol desinfizieren. Das Maschinenbett und die anderen Maschinenkomponenten müssen stets mit etwas lauwarmen Wasser, etwas flüssigen Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Lappen gesäubert werden; auch in diesem Fall mit Hilfe eines Lappens mit klarem Wasser abwischen, austrocknen lassen und z. B. etwas Alkohol desinfizieren. Unter keinen Umständen scheuernde oder auf unterchlorig-saurem Natron basierende Reinigungsmittel verwenden, da dies die eloxierten Oberflächen der Maschine unwiderruflich beschädigen würde.
- 9) Die Montage der Maschine ist in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben vorzunehmen.



Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messernabe dringt, da ansonsten Schäden im Kugellager, Motor und im Maschineninneren auftreten können. Zudem besteht bei nicht ausreichender Austrocknung die Gefahr zur Bildung von Flugrost.

Keinesfalls darf die Maschine – oder Teile davon – mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger bearbeitet werden.

Eine Reinigung des Schlittens, der Messerabdeckplatte und anderer demontierbarer Teile im Geschirrspüler ist nicht zulässig!

Der Schneidblattschutz ist eine besonders wichtige Schutzvorrichtung und darf nur dann abmontiert werden, wenn das Schneidblatt mittels der Schrauben in ihrer normalen Position befestigt ist!

Schmierung

Um eine stets einwandfreie Gleitbewegung des Schneidgutschlittens und Restehalters zu gewährleisten, muss die Aufschnittmaschine in regelmäßigen Abständen an der Schlittenleitschiene sowie der Leitschiene für den Restehalter geschmiert werden; verwenden Sie dazu ausschließlich ein hochwertiges säure- und harzfreies Vaselineöl (z. B. MARCOL 82 ESSO oder WHITE OIL 105 BERGOIL); eine derartige Schmierung sollte regelmäßig in geringen Mengen erfolgen.

VERFAHREN ZUM MESSERSCHLEIFEN

Um den störungsfreien Betrieb der Aufschnittmaschine zu gewährleisten, muss deren Schneidblatt stets gut geschliffen sein. Dabei ist zu berücksichtigen, dass ein regelmäßiges kurzes Schleifen des Schneidblatts einem umfangreichen Schleifvorgang unbedingt vorzuziehen ist.

Bevor Sie mit einer derartigen Arbeit beginnen, sollten Sie unbedingt sicherstellen, dass der Drehknopf mit Gradeinteilung auf "0" steht.



Das Schleifen ist nur für Messer mit glatter Schneide geeignet. Gezahnte Messer für Brotschneidemaschinen müssen durch einen Fachbetrieb nachgeschliffen werden.

Nur das gereinigte und vollständig fettfreie Schneidblatt schleifen, da das Schleifen eines mit Schneidgutrückständen behafteten Schneidblatts sowohl die Schleifvorrichtung als auch deren Schleifscheiben beschädigen kann.

Nach dem Schleifen sind eventuelle Schmutzablagerungen von den Schleifscheiben zu entfernen. Ferner müssen eventuell auf dem Schneidblatt oder der Maschine haftende Sandkörner mit Hilfe eines mit etwas Alkohol getränkten Tuchs entfernt werden.

Schleifen des Messers

- 1) Messer bei geschlossener Anschlagplatte (Drehknopf A auf Position 0 bzw. darüber hinaus) von beiden Seiten reinigen.
- 2) Maschine abschalten und Schnittstärkenregler A bis zum Anschlag nach links drehen (maximal geöffnete Position).
- 3) Schleifapparat an der Anschlagplatte befestigen.



Es dürfen nur mitgelieferte Schleifapparate und Schleifapparate gleichen Typs verwendet werden.

Zur Befestigung die Anschlagplatte maximal öffnen, den Schlitten am Schlittenarm „B“ ganz zum Bediener hin ziehen und Restehalter „C“ hoch klappen bzw. aus der Fertigungsschiene nehmen und demontieren. Die Rändelschraube an der Oberseite des Schleifapparats abdrehen und den Schleifapparat an der Anschlagplatte befestigen. Hierzu wird der Zapfen am Schleifapparat durch das dem Messer nähere Loch an der Anschlagplatte geführt und die Rändelschraube durch das zweite Loch der Anschlagplatte in den Schleifapparat geschraubt. Das Metallteil an der Schleifvorrichtung ist vor dem Messer positioniert und weist nach unten, wobei die Biegung des Metallteils zum Bediener hin zeigt. Es bietet einen zusätzlichen Schutz vor Verletzungen.

- 4) Die Aufschnittmaschine einschalten. Durch geringe Rechtsdrehung des Schnittstärkereglers die Schleifscheibe vorsichtig und mit wenig Kraftaufwand an das rotierende Messer heranfahren. Die Berührung muss so erfolgen, dass sich die Schleifscheibe mit dreht. Einige Sekunden genügen in der Regel, um das Messer zu schleifen.
- 5) Nach dem Schleifprozess das Messer entgraten. Hierzu den mit der Feder versehenen Knopf am Schleifapparat für ca. 2-3 Sekunden betätigen, damit der Grat vom Messer abgenommen wird.
- 6) Nach Beendigung des Schleifvorgangs die Aufschnittmaschine abschalten, Schleifapparat in umgekehrter Reihenfolge abnehmen und Schnittstärkereglер wieder auf „0“ stellen.
- 7) Messer und Welle des Restehalters mit einem Tuch gründlich von anhaftenden Schleifspänen befreien.



Das Schleifen des Schneidblatts darf ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

Das Schneidblatt unter keinen Umständen während des Maschinenbetriebs (d. h. bei laufendem Schneidblatts) reinigen.

Das Messer kann nicht länger geschärft werden, wenn der Verschleiß des Messerdurchmessers mehr als 6mm beträgt.

SCHULUNG

Während der Installation der Aufschnittmaschine muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch – Reinigung – Instandhaltung – Schärfen des Schneidblatts ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren berücksichtigt werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt, vorgenommen werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Säubern der Aufschnittmaschine ist ausschließlich den dazu ausgebildeten Personen vorbehalten.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Abschalten der Maschine anhand der roten Stopptaste darf in diesem Fall unter keinen Umständen als ausreichend betrachtet werden, um die Maschine von der Stromversorgung abzuschalten.
- Das Umstellen der Maschine muss von zwei Personen ausgeführt werden, wobei die vier Standfüße als Anhaltspunkte dienen.
- Der Schneidblattwechsel hat zu erfolgen, sobald der Abstand zwischen Schneidblattschutz und Schneidblatt maximal 6 mm beträgt.
- Achten Sie dabei auf die besonders scharfe Schneidblattkante.
- Das Auswechseln des Stromkabels darf ausschließlich von dazu befugten und ausgebildeten Personen durchgeführt werden.
- Es ist strengstens verboten, die Aufschnittmaschine mit Produkten zu reinigen, welche die Gesundheit des Bedieners bzw. der Kunden schädigen können. Beim Reinigen ausschließlich Produkte mit einem Säuregrad von PH 7-8 verwenden.

GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 2 Jahren vom Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Messer, Schleifapparat, Schlitten etc. sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

TECHNISCHE DATEN

Modell	Hanse 250-230	Hanse 300-230	Hanse300-400
Messer Ø	250 mm	300mm	300mm
Schnittstärkenregler	0-15mm	0-15mm	0-15mm
Schnittbereich	210 x 185 mm	235 x 220 mm	235 x 220 mm
Abmessungen	410 x 475 x 340 mm	475 x 580 x 440 mm	475 x 580 x 440 mm
Leistung	0,14 kW	0,23 kW	0,23 kW
Eigengewicht	16 kg	23,5 kg	23,5 kg
Stromart	230 V	230 V	400 V
Optional: Messerabnehm- vorrichtung	H4020-051	H4050-106	H4050-106



Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
 - EMV-Richtlinie 2014/30/EU
 - Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
 - RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- in den jeweils geltenden Fassungen.

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

Hamburg, Juni 2021

ADE Germany GmbH

Neuer Hoeltigbaum 15
22143 Hamburg / Germany

Hersteller:

ADE Germany GmbH

Neuer Höltigbaum 15

22143 Hamburg



+49 40 432 776-0



+49 40 432 776-10

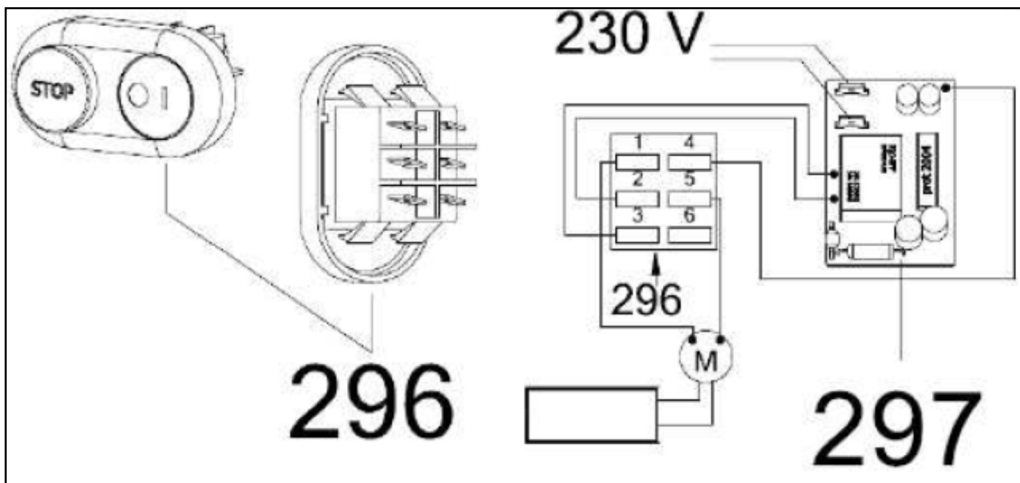


info@ade-germany.de

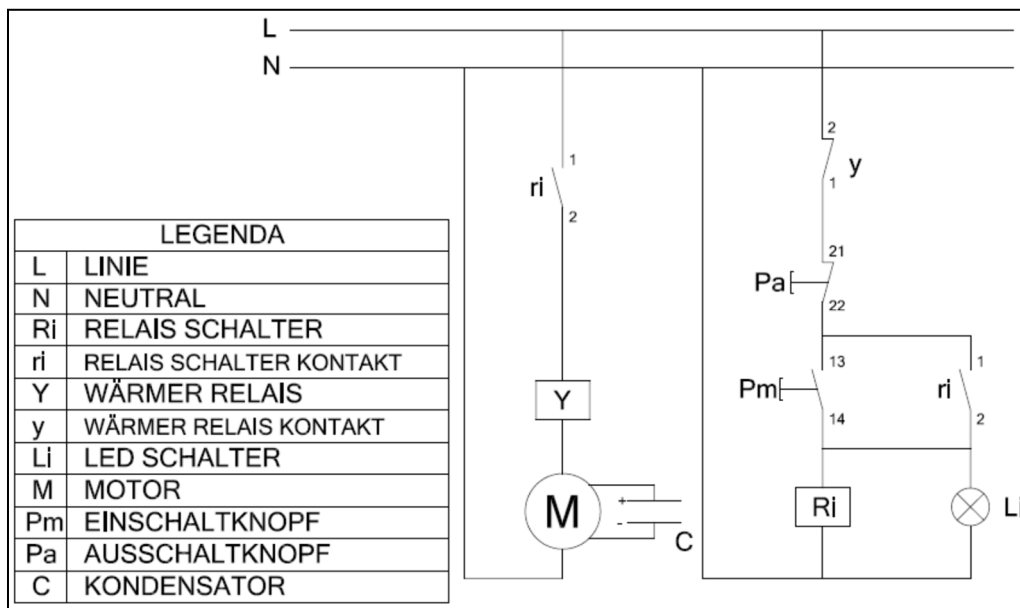


www.ade-germany.de

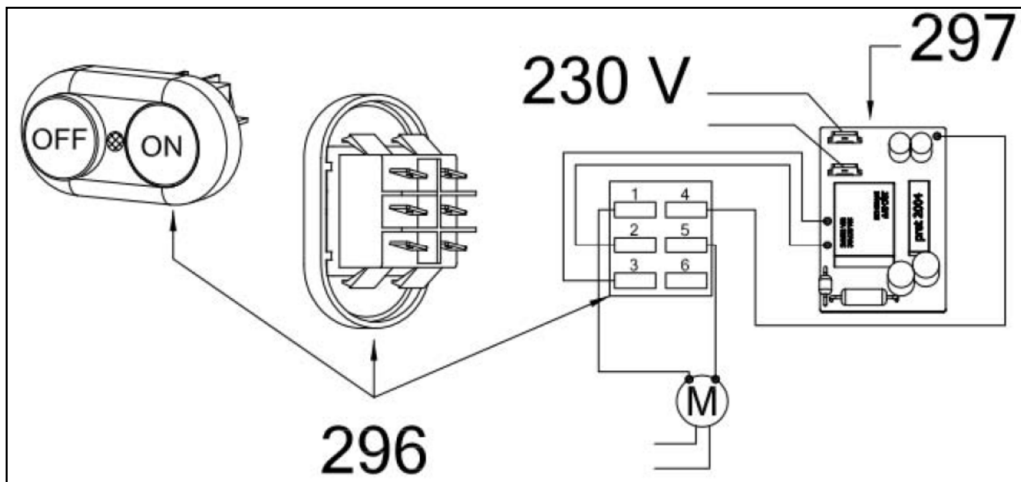
HANSE 250 / 300 - 230V / 50 Hz **Blockschaltplan**



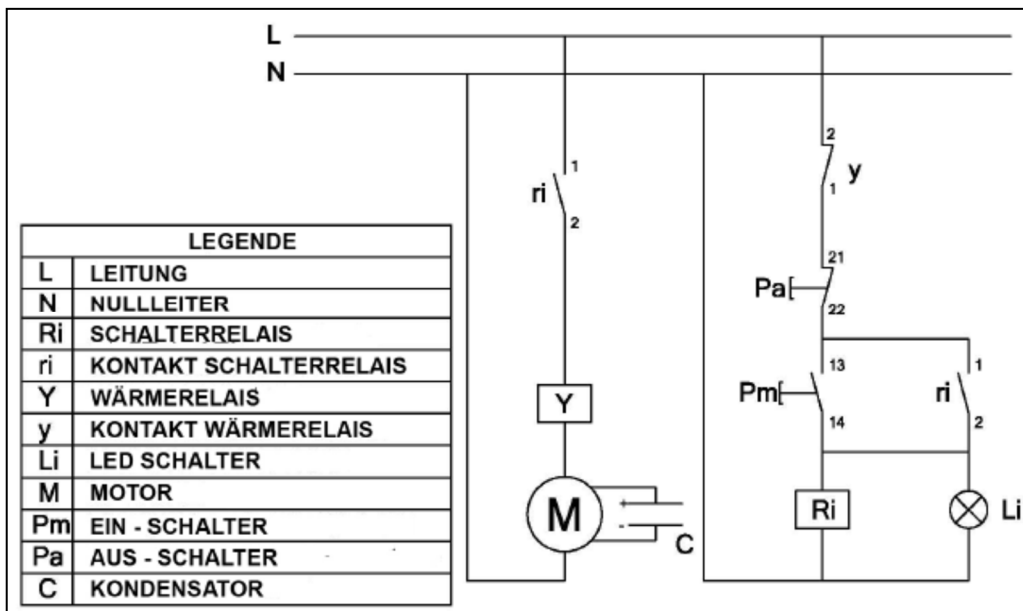
HANSE 250 / 300 - 230V / 50 Hz **Stromlaufplan**



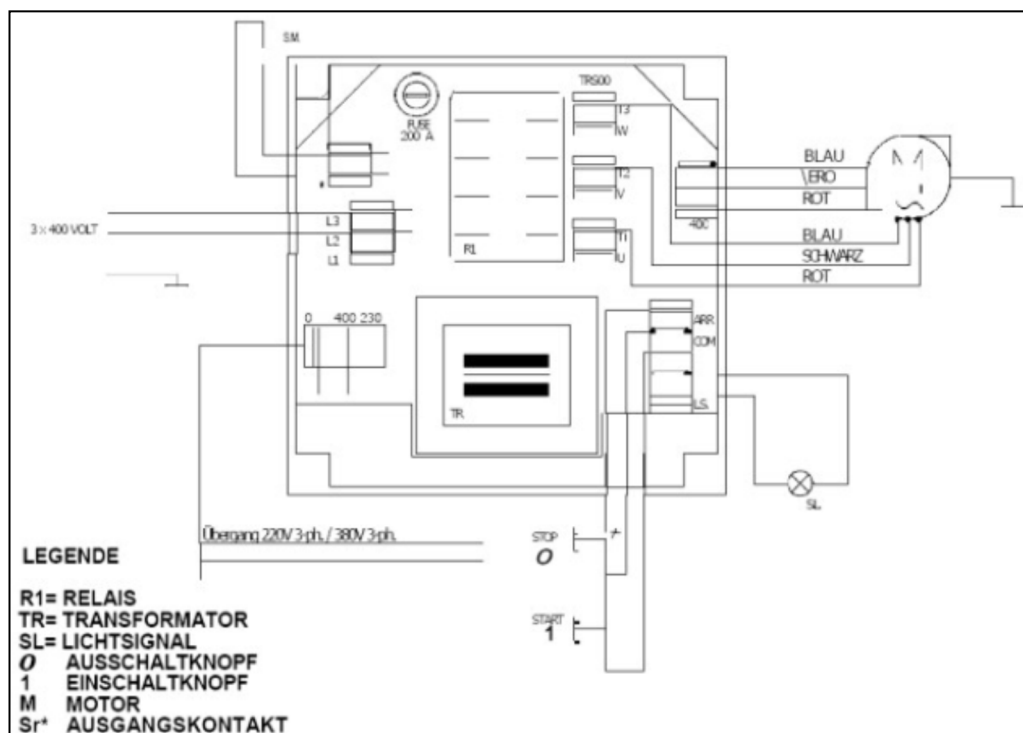
Blockschaltplan



Stromlaufplan

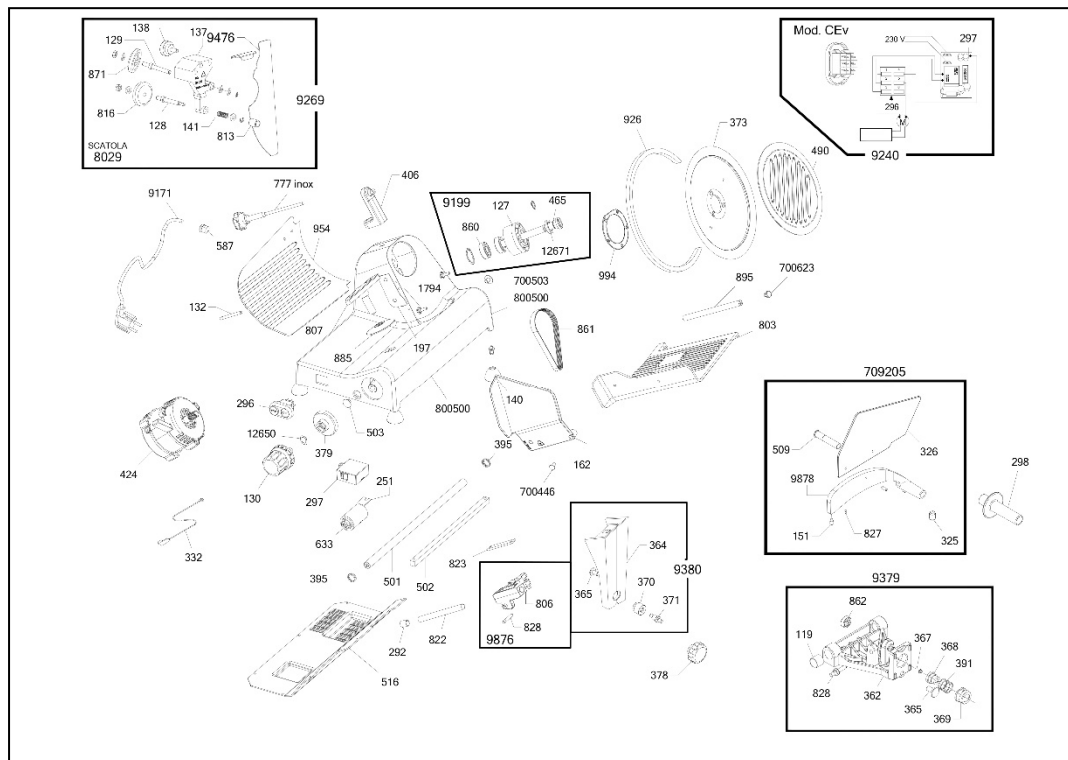


HANSE 300-400V 50/60 Hz Stromlaufplan

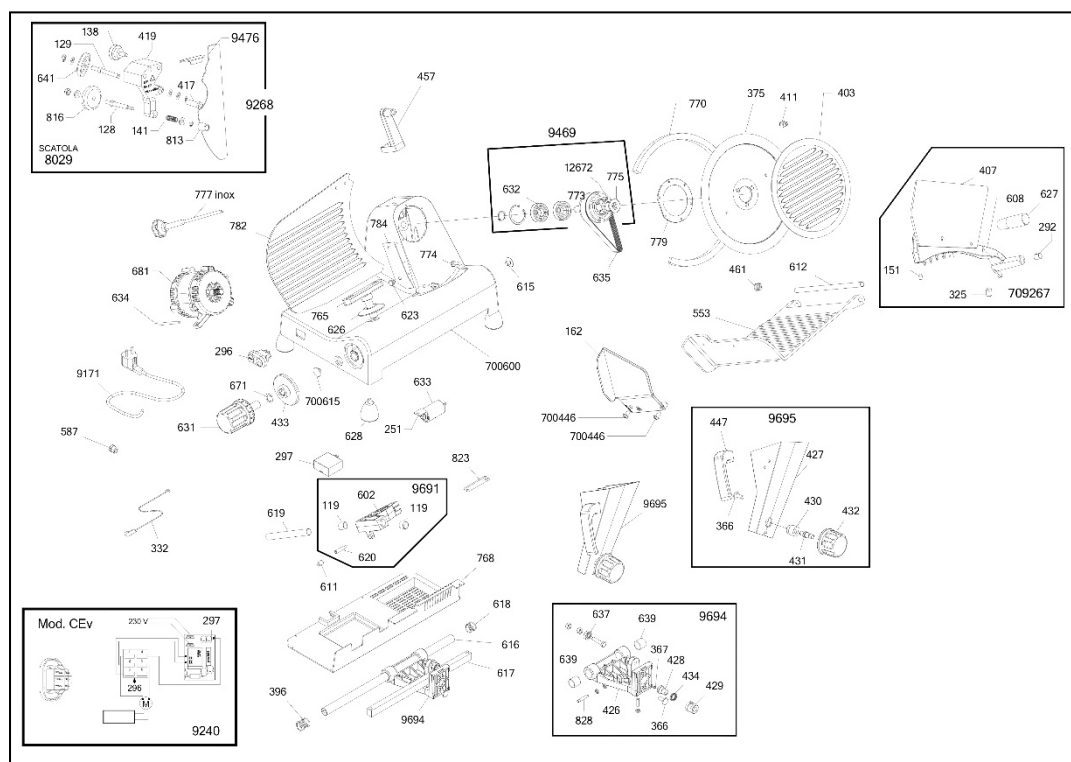


EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

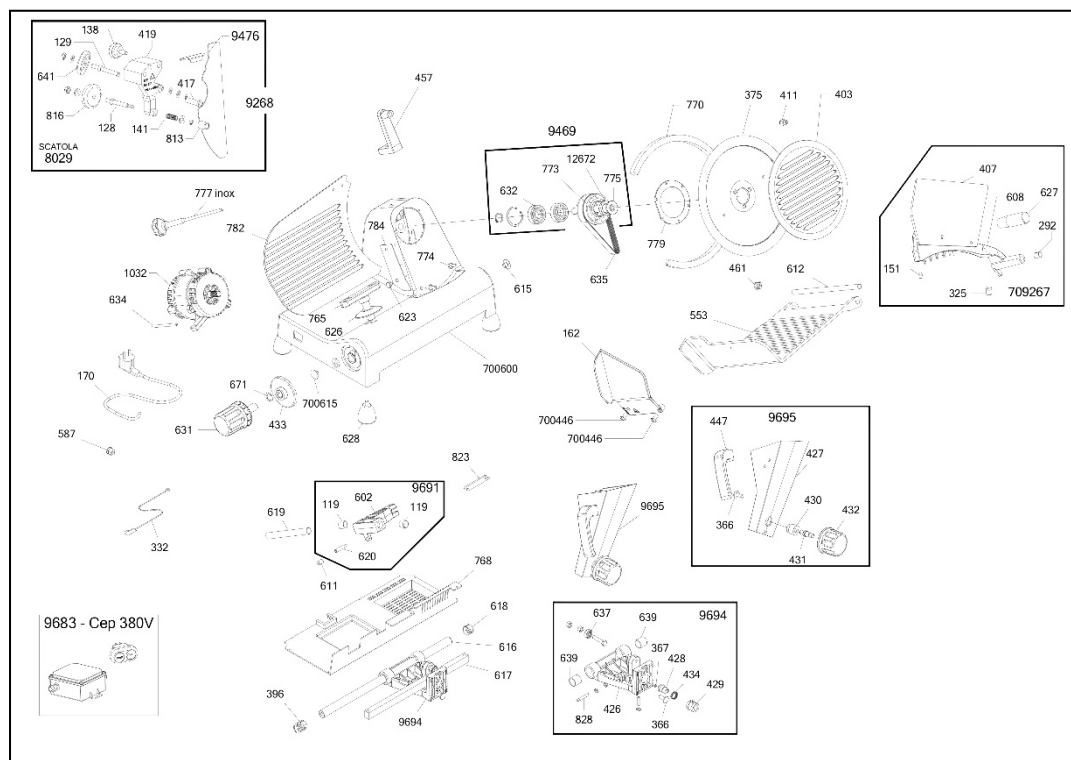
HANSE 250-230V



HANSE 300-230V



HANSE 300-400V



ERSATZTEILLISTEN

HANSE 250-230V

NR.	BESCHREIBUNG	MENGE	Hanse 250
			ART-NR.
130	Schnittstärkenregler	1	H4090-011
140	Saugfuß	1	H4090-005
373	Kreismesser, glatt	1	H4090-014
373	Kreismesser, glatt, Teflon beschichtet	1	H4090-0141
373	Kreismesser, langverzahnt	1	H4090-021
373	Kreismesser, langverzahnt, Teflon beschichtet	1	H4090-0211
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
197	Fettabstreifer	1	H4090-030
296	Schalter	1	H4090-053
297	Relais	1	H4090-066
490	Messerabdeckplatte	1	H4090-006
326	Schutzplatte für Restehalter	1	H4090-002
365-370-371-378	Blockiereinheit	1	H4090-031
378	Feststellknopf für Blockiereinheit	1	H4090-0311
516	Bodenplatte	1	H4090-008
777	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	H4090-026
861	Antriebsriemen	1	H4090-004
926	Messerschutzsichel	1	H4090-015
954	Anschlagplatte	1	H4090-007
9240	Schalter mit Relais	1	H4090-0031
298	Handgriff für Restehalter	1	H4090-0201
424	Motor 230V/50Hz	1	H4090-024
700345	Motor 230V/60Hz	1	H4090-0241
709205	Restehalter komplett	1	H4090-028
9269	Schleifapparat komplett	1	H4090-016
9199	Messernabe komplett	1	
9379	Schlittenführung	1	H4090-037
	Schlitten komplett	1	H4090-0542
	Messerabnehmvorrichtung	1	H4020-051

HANSE 300-230V

NR.	BESCHREIBUNG		Hanse 300
		MENGE	ART-NR.
375	Kreismesser, glatt	1	H4090-019
375	Kreismesser, glatt, Teflon beschichtet	1	H4090-0191
375	Kreismesser, langverzahnt	1	H4090-022
375	Kreismesser, langverzahnt, Teflon beschichtet	1	H4090-0221
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
296	Schalter	1	H4090-053
297	Relais	1	H4090-066
403	Messerabdeckplatte	1	H4090-025
407	Schutzplatte für Restehalter	1	H4090-032
430-431-432	Blockiereinheit	1	H4090-071
432	Feststellgriff für Blockiereinheit	1	H4090-0711
627	Handgriff für Restehalter	1	H4090-045
628	Saugfuß	1	H4090-038
631	Schnittstärkenregler	1	H4090-044
635	Antriebsriemen	1	H4090-035
768	Bodenplatte	1	H4090-034
770	Messerschutzsichel	1	H4090-058
777	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	H4090-026
782	Anschlagplatte	1	H4090-080
784	Fettabstreifer	1	H4090-051
709267	Restehalter komplett	1	H4090-029
9469	Messernabe komplett	1	H4090-049
681	Motor 230V	1	
9695	Schlittenarm komplett mit Blockiereinheit	1	H4090-0332
9694	Schlittenführung	1	
	Schlitten komplett mit Restehalter	1	H4090-033
	Schlitten komplett mit Schlittenarm	1	H4090-0331
	Messerabnehmvorrichtung	1	H4050-106

HANSE 300-400V

NR.	BESCHREIBUNG		Hanse 300
		MENGE	ART-NR.
375	Kreismesser, glatt	1	H4090-019
375	Kreismesser, glatt, Teflon beschichtet	1	H4090-0191
375	Kreismesser, langverzahnt	1	H4090-022
375	Kreismesser, langverzahnt, Teflon beschichtet	1	H4090-0221
162	Schlittenrückwand	1	H4090-001
9683	Schaltereinheit mit Relais	1	
403	Messerabdeckplatte	1	H4090-025
407	Schutzplatte für Restehalter	1	H4090-032
430-431-432	Blockiereinheit	1	H4090-071
432	Feststellgriff für Blockiereinheit	1	H4090-0711
627	Handgriff für Restehalter	1	H4090-045
628	Saugfuß	1	H4090-038
631	Schnittstärkenregler	1	H4090-044
635	Antriebsriemen	1	H4090-035
768	Bodenplatte	1	H4090-034
770	Messerschutzsichel	1	H4090-058
777	Haltestange mit Griff für Messerabdeckplatte	1	H4090-026
782	Anschlagplatte	1	H4090-080
784	Fettabstreifer	1	H4090-051
709267	Restehalter komplett	1	H4090-029
9469	Messernabe komplett	1	H4090-049
1032	Motor 400V	1	H4090-0361
9695	Schlittenarm komplett mit Blockiereinheit	1	H4090-0332
9694	Schlittenführung	1	
	Schlitten komplett mit Restehalter	1	H4090-033
	Schlitten komplett mit Schlittenarm	1	H4090-0331
	Messerabnehmvorrichtung	1	H4050-106

Händler:	