

GRAEF.

Betriebsanleitung (Original)

(bitte für künftige Verwendung aufbewahren)

Aufschnittschneidemaschine Bistro 1920



Maschinen-Nr.:

Baujahr:

CE

Inhaltsverzeichnis

1.0 Sicherheit	5
1.1. Einführung	5
1.2. Sicherheitshinweise	5
1.3. Bestimmungsgemäße Verwendung	5
1.4. Emissionen	6
1.5. Gefahrenquellen	6
1.6. Arbeitsplatz	6
1.7. Zulässige Bediener	6
1.8. Arbeitskleidung	7
1.9. Schutzeinrichtungen	7
1.10. Verhalten im Notfall	8
1.11. Vor der ersten Inbetriebnahme	8
2.0 Beschreibung, Technische Daten	8
2.1. Übersicht	8
2.2. Technische Daten	9
2.3. Elektrische Daten	9
2.4. Zubehör	9
3.0 Transportieren, Aufstellen	9
3.1. Transportieren	9
3.2. Anforderungen an den Aufstellort	9
3.3. Anschließen	10
3.4. Prüfen der Maschine	10
4.0 Bedienen	10
4.1. Vor der Inbetriebnahme	10
4.2. Schneiden	10
4.3. Reste schneiden	11
4.4. Maschine ausschalten	11
4.5. Thermoschutz	12
5.0 Reinigen	12
5.1. Vorbereiten	12
5.2. Schlitten abnehmen	12
5.3. Messerabdeckplatte und Messer abnehmen	13
5.4. Resthalter abnehmen	13
5.5. Maschine reinigen	13
5.6. Zusammenbau	13

6.0	Wartung	14
6.1.	Schmieren	14
7.0	Messer schärfen	14
7.1.	Beschreibung des Messerschärfers.....	14
7.2.	Maschine vorbereiten	15
7.3.	Messer wechseln	16
8.0	Fehler beseitigen	17
9.0	Ersatzteile bestellen	17
10.0	Garantie	17
11.0	Konformitätserklärung	18

1.0 SICHERHEIT

1.1. Einführung

Die Aufschnitt - Maschine Bistro 1920 ist mit Schutzeinrichtungen ausgerüstet. Sie wurde einer Sicherheitsprüfung und -abnahme unterzogen.

Bei Fehlbedienung oder Mißbrauch drohen dennoch Gefahren für

- die Gesundheit des Bedieners,
- die Maschine und andere Sachwerte des Betreibers.

Alle Personen, die mit dem Aufstellen, Bedienen, Warten, und Reparieren der Maschine zu tun haben, müssen

- für ihre Tätigkeit ausgebildet/eingewiesen sein,
- diese Betriebsanleitung genau beachten.

1.2. Sicherheitshinweise

In dieser Betriebsanleitung werden folgende Symbole und Signalwörter verwendet:



Warnung!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation.

Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten.



Vorsicht!

bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation.

Bei Nichtbeachten des Hinweises können leichte Verletzungen eintreten



Wichtig!

bezeichnet Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen.

1.3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Aufschnitt - Maschine Bistro 1920 ist ausschließlich zum Schneiden von schneidfähigen Lebensmittel bestimmt. Schneiden Sie Lebensmittel nicht in gefrorenem Zustand. Eigenmächtige Umbauten und Veränderungen der Maschine sind aus Sicherheitsgründen verboten. Die in dieser Betriebsanleitung vorgeschriebenen Betriebs-, Wartungs- und Instandhaltungsbedingungen müssen eingehalten werden.

Nicht geschnitten werden dürfen:

Non Food Artikel

- Gefrorenes Schneidgut
- Schneidgut mit Knochen oder Metallklammern

1.4. Emmissionen

Typ	Schalldruckpegel nach EN ISO 11204, im Leerlauf
alle	< 69 db (A)
Typ	Schwingungsgesamtwert
alle	< 2,5 m/s ²

1.5. Gefahrenquellen

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Resthalterplatte und Messer bzw. Anschlagplatte, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist. Wenn der Resthalter angehoben ist, besteht die Gefahr, dass er plötzlich herunterfällt, wenn Sie den Schlitten bewegen. Verwenden Sie den Resthalter daher stets, um das Schneidgut von oben oder von der Seite auf den Schlitten zu drücken.

Die Aufschnitt - Maschine arbeitet mit Netzspannung. Die Maschine darf daher nicht geöffnet werden.

1.6. Arbeitsplatz

Bedienen Sie die Maschine nur, wenn Sie aufrecht und sicher stehen. Stehen Sie vor der Maschine mit Blick auf den Ein-/Austaster und den Einstellknopf. Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und übersichtlich. Die Maschine muss standsicher auf einer stabilen Unterlage aufgestellt werden, die das Gewicht von ca. 10 kg und die leichte Vibration aushält.

1.7. Zulässige Bediener

Mit der Aufschnitt - Maschine dürfen nur Personen arbeiten,

- die die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben,
- die vom Betreiber in die Bedienung eingewiesen wurden,
- die über die von der Maschine ausgehende Gefahren und die Hygienevorschriften unterrichtet wurden.
- die über 14 Jahre alt sind.
- Personen mit Herzschrittmacher müssen vor Bedienung der Maschine einen Facharzt konsultieren (elektromagnetische, magnetische Felder).

Schulung bei Bedarf wiederholen.

Die Maschine darf nur von ausgebildetem Fachpersonal gewartet und repariert werden (Mechaniker, Elektriker). Treffen Sie im Betrieb Maßnahmen, die verhindern, dass Unbefugte die Maschine benutzen, reinigen oder warten.

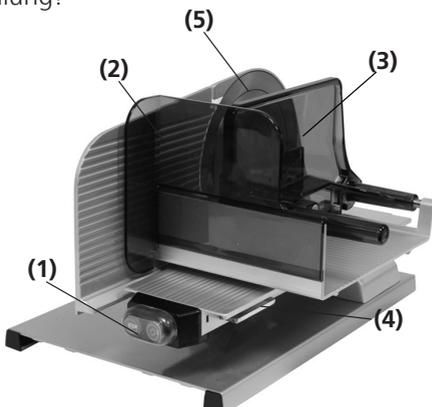
1.8. Arbeitskleidung

Tragen Sie bei der Bedienung enganliegende Kleidung. Beachten Sie auch die Hygienevorschriften. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz.

1.9. Schutzeinrichtungen

Pos	Einrichtung	Funktion
1	STOP-Taster	Sofortiges Ausschalten
2	Daumenschutz	Verhindert versehentlichen Zugriff mit dem Daumen zur Stirnseite des Messers
3	Zwangsgeführter Resthalter	Verhindert Zugriff zur Stirnseite und zur Stirnfläche des Messers.
4	Verriegelung der Anschlagplatte	Der Schlitten kann nur abgenommen werden, wenn die Anschlagplatte über die 0-Stellung hinweg zum Endanschlag gestellt wird und die Messerschneide überdeckt ist.
5	Messerschutzring	Verhindert versehentlichen Zugriff zur Schneide des Messers

Ist der Anschlag zwangsverriegelt (abgenommener Schlitten), darf der Einstellknopf für die Schnittstärke nicht betätigt werden. Gefahr der Zerstörung der Anschlagverstellung!



Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen

- täglich vor Arbeitsbeginn
- nach jeder Wartung oder Reparatur

Prüfen Sie auf vorgeschriebenen Zustand und Funktion. Lassen Sie Mängel von Fachpersonal beseitigen. Das Entfernen, Verändern oder Unwirksammachen der Schutzeinrichtungen ist verboten.

1.10. Verhalten im Notfall

Im Notfall sofort den roten STOP-Taster drücken.

1.11. Vor der ersten Inbetriebnahme

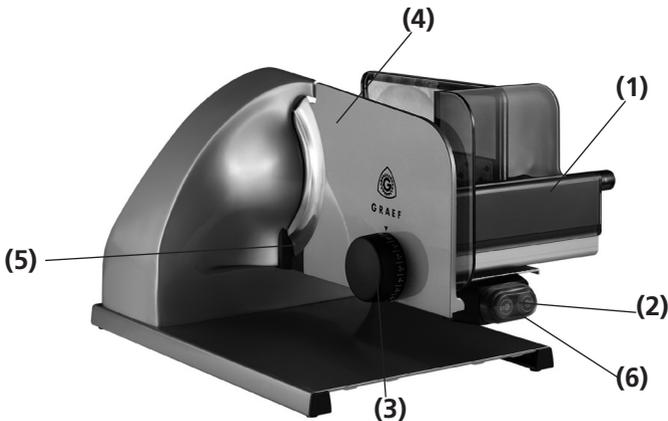
Prüfen Sie

- die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9.
- die Ausrüstung und Funktion der Maschine nach Abschnitt 2.1. und 2.2.

Mängel und Abweichungen müssen vor der Inbetriebnahme beseitigt werden.

2.0 BESCHREIBUNG, TECHNISCHE DATEN

2.1. Übersicht



1. Schlitten mit Resthalter
2. Ein-/Austaster
3. Einstellknopf für Schnittstärke
4. Anschlagplatte
5. Abstreifer
6. Meldeleuchte ist integriert in Schalter „I„
(leuchtet, wenn Maschine eingeschaltet ist)

2.2. Technische Daten

	Bistro 1920
Abmessungen (L x B x H in mm)	450 x 340 x 280
Gewicht	ca. 10 kg
Messerdurchmesser	190 mm
Schnitthöhe	145 mm
Schnittlänge	195 mm
Schnittstärke	0-15 mm

2.3. Elektrische Daten

Netzspannung/Frequenz	Wechselstrom 230V/50 Hz
Leistungsaufnahme	ca. 185 W
Betriebszeit	Kurzzeitbetrieb 15 min*

*) Durch Thermoschutzschalter abgesichert siehe Kapitel 4.5

2.4. Zubehör

Betriebsanleitung
Zweischeiben - Spezialmesserschärfer

3.0 TRANSPORTIEREN, AUFSTELLEN

3.1. Transportieren

Die Aufschnitt-Maschine wiegt ca. 10 kg. Verwenden Sie für längere Transporte im Betrieb einen geeigneten Handwagen.

Stellen Sie die Schnittstärke vor dem Transport unter „0“ bis zum Endschlag, indem Sie den Einstellknopf bis zum Endanschlag drehen. Schieben Sie den Schlitten ganz nach vorn und fixieren Sie ihn ausreichend mit Klebeband.

3.2. Anforderungen an den Aufstellort

Die Unterlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

- ausreichend stabil, standsicher, eben, waagrecht
- ausreichend hoch für aufrechte Körperhaltung beim Schneiden
- Platzbedarf nach folgender Aufstellung

Standfläche	Arbeitsfläche
min. L x B 450 x 340 mm	wenigstens L x B 450 x 390 mm

Stellen Sie die Maschine abseits von innerbetrieblichen Verkehrswegen auf.
Stellen Sie die Maschine abseits von Türen auf. Nicht im Schwenkbereich einer sich öffnenden Tür, nicht im Zugangsbereich einer Tür.

3.3. Anschließen

- Prüfen Sie, ob die örtliche Betriebsspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Prüfen Sie, ob die Netzabsicherung den Angaben im Abschnitt 2.2 entspricht. Bei Abweichungen dürfen Sie die Maschine nicht anschließen.
- Netzstecker in die vorgesehene Steckdose einstecken.

3.4. Prüfen der Maschine

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen nach Abschnitt 1.9
- Prüfen Sie, ob die Maschine sich bewegt, wenn sie eingeschaltet ist. Beginnt sie selbst oder die Unterlage, auf der sie steht, zu wandern? Wenn ja, sorgen Sie für eine festere Unterlage. (Vergleiche 3.2)

4.0 BEDIENEN

4.1. Vor der Inbetriebnahme

- Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen (Abschnitt 1.9)
- Warten Sie die Maschine gründlich (Kapitel 6)

4.2. Schneiden

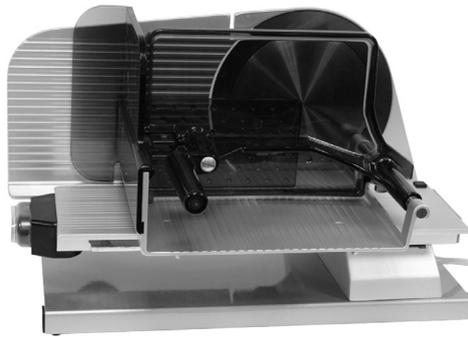


Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Nicht in das laufende Messer greifen.

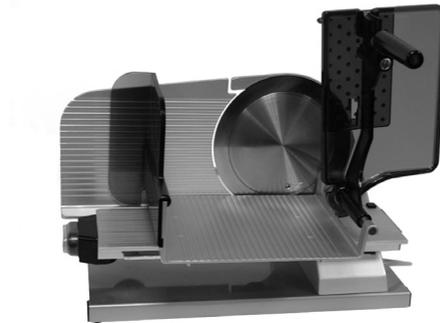
Schneidgut stets mit dem Resthalter halten. Resthalter ausschließlich am Griff festhalten.

- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und schieben Sie es gegen die Anschlagplatte.
- Drücken Sie den Resthalter
 - bei großen Stücken oben auf das Schneidgut
 - bei kleineren Stücken seitlich gegen das Schneidgut
- Drücken Sie den grünen „I“-Taster. Die Maschine läuft.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.



4.3. Reste schneiden

- Ziehen Sie den Schlitten vollständig zurück.
- Abgebundenes Ende abschneiden.
- Schneidgut an der Schlittenrückwand so anlegen, dass die ursprüngliche Schnittfläche zur Resthalterplatte liegt.
- Resthalter anheben, hinter den Rest setzen.
- Drücken Sie den Rest mit dem Resthalter gegen die Anschlagplatte.
- Legen Sie den Daumen hinter den Daumenschutz und halten Sie den Griff nur mit den Fingern.
- Drücken Sie den grünen „I“-Taster. Die Maschine läuft.
- Schieben Sie den Schlitten zum Schneiden vor und zurück.



4.4. Maschine ausschalten

- Drücken Sie den roten Stop - Taster.
- Drehen sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über „0“ hinaus. So ist die Schneide des Messers abgedeckt.

4.5. Thermoschutz

Dieses Gerät wurde mit einem Thermoschutz versehen. Sollte das Gerät nach dem Überschreiten des zulässigen Kurzzeitbetriebes von 15 Minuten überhitzen, schaltet der Thermoschalter das Gerät automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät wieder ausreichend abkühlen. Nach dem Abkühlen des Gerätes (möglichst auf Raumtemperatur) stecken Sie den Netzstecker wieder ein. Sie können nun das Gerät wieder mit dem grünen Einschalter „I“ einschalten.

Hinweis: Ein Sicherungsmechanismus im Schalter sorgt dafür, dass das Gerät erst dann wieder anläuft, wenn der Netzstecker definitiv ausgesteckt wurde und nach dem Abkühlen wieder eingesteckt wurde. Ein Aus- und Einstecken des Netzsteckers im überhitzten Zustand führt somit nicht zur erfolgreichen Aktivierung des Thermoschutzes.

5.0 REINIGEN



Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Reinigen ausschalten. Netzstecker ziehen. Bei Reinigungsarbeiten am Messer Schutzhandschuhe mit Pulsschutz tragen.

Wichtig!

i

Beachten Sie beim Reinigen die vorgegebene Reihenfolge. Verwenden Sie zum Reinigen der Maschine keine Scheuermittel. Diese zerkratzen die metallischen Oberflächen und beeinträchtigen damit die Hygiene. Niemals die Maschine mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger reinigen!

Bei Nichtbeachtung obiger Punkte erlischt jede Haftung unsererseits.

5.1. Vorbereiten

- Drücken Sie den roten Stop - Taster.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, über „0“ hinaus. So ist die Stirnseite des Messers abgedeckt.

5.2. Schlitten abnehmen

- Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorn.
- Drücken Sie den schwarzen Verriegelungsknopf auf der Unterseite des Führungsprofils in das Profil hinein.
- Ziehen Sie den Schlitten mit beiden Händen nach vorne heraus.

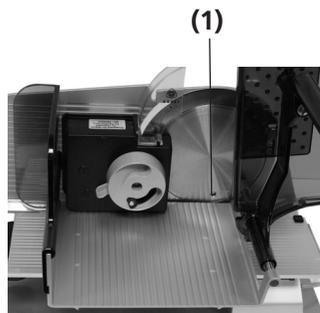


Wichtig!

Der Schlitten kann nur abgenommen werden, wenn der Einstellknopf für die Schnittstärke im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht ist.

5.3. Messerabdeckplatte und Messer abnehmen

- Ziehen Sie Schutzhandschuhe mit Pulsschutz an.
- Klappen Sie den Restehalter hoch.
- Setzen Sie einen passenden Stift oder Schraubenzieher in die Ausparung der Messerabdeckplatte (1).
- Drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersinn heraus.
- Halten Sie hierbei das Messer fest.
- Nehmen Sie nun das Messer aus dem Motorkörper.



5.4. Restehalter abnehmen



Vorsicht!

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie die Restehalterplatte nur bei abgenommenen Schlitten entfernen.

- Klappen Sie den Restehalter hoch.
- Drücken Sie den Spreizhalter der Restehalterplatte zusammen.
- Ziehen Sie die Restehalterplatte ab.

5.5. Maschine reinigen



Vorsicht!

Verletzungsgefahr!



Wichtig!

Teile nicht aufeinanderlegen. Gefahr der Beschädigung.

5.6. Zusammenbau

- Setzen Sie das Messer wieder an seinen Platz. Geben Sie vorher etwas Plastilube auf das Zahnrad und an den schwarzen Abstreifring.
- Setzen Sie die Messerabdeckplatte auf und drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn fest.
- Setzen Sie die Restehalterplatte in den Restehalter ein.
- Setzen Sie den Schlitten ein und schieben Sie ihn nach hinten, bis die Schlittenverriegelung ausrastet.

6.0 WARTUNG

6.1. Schmieren



Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Maschine vor dem Warten ausschalten. Netzstecker ziehen.

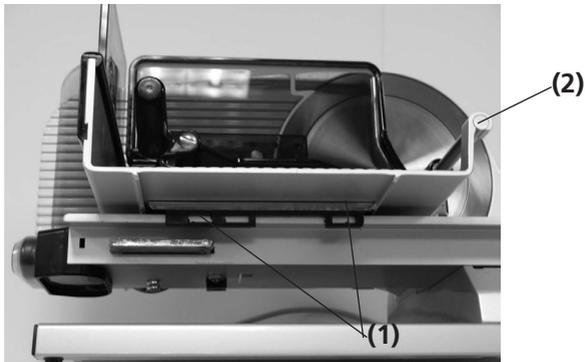
i

Wichtig!

Verwenden Sie zum Schmieren ausschließlich die von uns freigegebenen Öle und Fette.

Geben Sie monatlich ein wenig Öl an

- die Resthalterstangen (1)
- die Schlittengleiter (2)

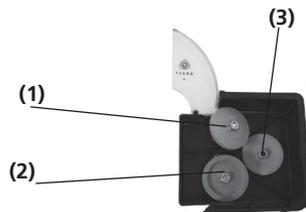


7.0 MESSER SCHÄRFEN

7.1. Beschreibung des Messerschärfers

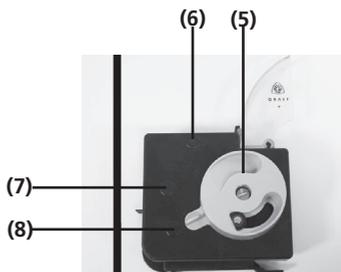
Innenansicht

- Schärfstein (1)
- Abziehstein (2)
- Ersatzschleifstein (3)



Außenansicht

- Anschlagnase (4)
- Einstellknopf (5)
- Abziehpostion (6)
- Schärfposition (7)
- Nullstellung (8)



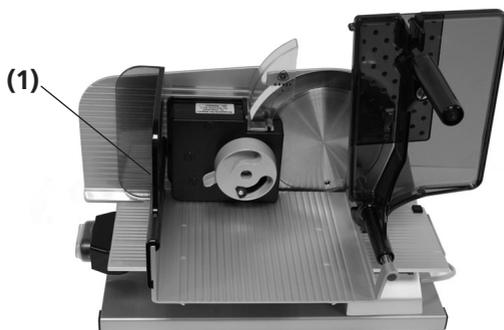
Warnung!

Drehendes Messer! Kann Finger abschneiden. Messer ausschließlich mit dem mitgelieferten Schleifapparat schärfen. Das Messer darf nur von ausgebildetem Fachpersonal geschärft werden.

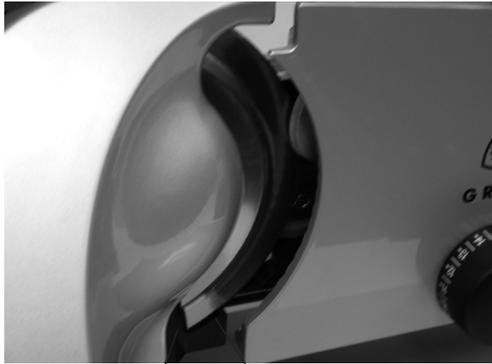
Vor Beginn des Schleifvorganges das Messer der Aufschnitt-Schneidemaschine sorgfältig von Fett und Schneidresten säubern.

7.2. Maschine vorbereiten

- Reinigen Sie die Maschine und das Messer gründlich. (Kap. 5)
- Stellen Sie den Anschlag auf größte Schnittstärke.
- Ziehen Sie den Schlitten ganz nach vorne zu sich hin.
- Stellen Sie den Schärfapparat auf die Nullstellung.
- Setzen Sie den Schärfapparat so auf den Schlitten, dass die Anschlagseite des Schärfapparates in den Spalt zwischen Anschlag und Schlitten, und der Schärfapparat an die Schlittenrückwand (1) zu liegen kommt.



- Schieben Sie nun den Schlitten mit dem Schärfen in Richtung des Messers, bis die Anschlagnase (1) des Schärfers an den Messerabstreifer (2) anschlägt.



(2) (1)

- Den Anschlag mit dem Einstellknopf für die Schnittstärke langsam zudrehen, bis der Schärfapparat zwischen Anschlag und Schlitten festgeklemmt ist.
- Das Einstellrad des Schärfapparates auf 1 (Schleifen) stellen und die Maschine einschalten. Der Schleifvorgang beginnt. Die Schleifdauer richtet sich nach dem Zustand des Messers.
- Wenn sich an der Messerschneide ein Grat gebildet hat, das Einstellrad auf Position 2 (Abziehen) drehen und einige Umdrehungen laufen lassen, bis kein Grat mehr vorhanden ist.
- Nach dem Schärfen Maschine mit dem roten STOP-Taster ausschalten.
- Schärfapparat in umgekehrter Reihenfolge abnehmen.
- Reinigen Sie die Maschine und das Messer. (Kap. 5)

7.3. Messer wechseln

Warnung!



Scharfes Messer! Kann auch im Stillstand schwere Schnittverletzungen verursachen. Das Messer darf nur von eingewiesenen Fachpersonal gewechselt werden. Ziehen Sie schnitthemmende Schutzhandschuhe an.

i

Wichtig!

Das Messer muss gewechselt werden, wenn der Abstand zwischen Messerschneide und Messerschutzring 6 mm übersteigt.

8.0 FEHLER BESEITIGEN

Fehler	Ursache	Lösung
Schlitten geht schwer	Schlittenführungsstange ist trocken	Schlittenführungsstange ölen
Restehalter geht schwer	Restehalterstange ist trocken	Restehalterstange ölen
Schlitten lässt sich nicht abnehmen	Schlittensicherung ist blockiert	Anschlag ganz schließen, danach Verriegelungsknopf eindrücken.
Schlechter Schnitt	Messer ist stumpf	Messer schärfen
Schlechtes Schärfergebnis	Schleifscheiben sind verfettet	Schleifscheiben austauschen
Messer kann nicht geschärft werden	Messer über die zulässigen 5 mm abgeschliffen	Messer austauschen

9.0 ERSATZTEILE BESTELLEN

Bei Ersatzteilbestellungen geben Sie bitte folgendes an:

- Maschinenummer
- Baujahr
- Typ
- Betriebsspannung
- Teilebeschreibung



Wichtig!

Verwenden Sie nur Originalersatzteile von Graef.

10.0 GARANTIE

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätszeugnis aus deutscher Herstellung erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder üblichen Verschleiß entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.

11.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



EG- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

GRAEF

GEBR. GRAEF GMBH + CO KG
DONNERFELD 6
D- 59757 ARNSBERG

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Bistro 1920

in der von uns gelieferten Ausführung den Bestimmungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2014/30/EG

Angewendete harmonisierte Normen und technische Spezifikationen:

Elektrische Sicherheit	DIN EN 60204-1: 2011
Aufschnittschneidemaschinen – Sicherheits- und Hygieneanforderungen	DIN EN 1974 : 2010

Name des Dokumentenbevollmächtigten : Reinhard Graef

Adresse des Dokumentenbevollmächtigten: siehe Adresse des Herstellers

Arnsberg, 20.4.2016

Hermann Graef
- Geschäftsführer-

BESTÄTIGUNG
der Übereinstimmung mit den allgemeinen
Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004

Hiermit bestätigen wir für die Materialien und Gegenstände,
die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch in Kontakt mit Lebensmittel kommen können, in der
Maschine

Bezeichnung: **Aufschnittschneidemaschine**
Typ: **Bistro 1920**

in der von uns gelieferten Ausführung die Übereinstimmung mit den allgemeinen
Anforderungen nachfolgender Verordnung

Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. ¹	VO (EG) Nr. 1935/2004
--	-----------------------

Für Kunststoffe ist eine separate Bestätigung beigefügt.

Arnsberg, 20.4.2016



Hermann Graef
- Geschäftsführer -

¹ Eine Liste mit Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmittel kann auf Nachfrage zur Verfügung gestellt werden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG für Materialien aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

GRAEF.

GEBR. GRAEF GMBH + CO KG
DONNERFELD 6
D- 59757 ARNSBERG

Hiermit erklären wir, dass die verwendeten Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, in der Maschine

Bezeichnung: Aufschnittschneidemaschine
Typ: Bistro 1920

den gesetzlichen Vorschriften der Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.
Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßen Gebrauch unter den gesetzlichen Grenzwerten.
Die Prüfung erfolgte nach Verordnung (EU) Nr. 10/2011.
Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Art/ Arten von Lebensmittel, die mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Gemüse, Obst, Käse, Brot, Wurst, Fleisch, Fisch
Art/ Arten von Lebensmittel, die nicht mit den Materialien in Berührung kommen dürfen:	Saure Lebensmittel mit p < 2,5 - z.B. Zitronen -
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:	Max. 30 min bei max. 40°C
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:	6 dm²/ kg Lebensmittel

Im o.g. Produkt wird keine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet.

Weitere Informationen zu Lieferanten, Stoffen mit Beschränkungen (SML) und „Dual-Use“ Stoffen zu den einzelnen Kunststoffen sind verfügbar.



Hermann Graef
- Geschäftsführer-

Arnsberg, 20.4.2016



Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Tel. 02932 9703-671

Fax. 02932 9703-90

service@graef.de

www.graef.de