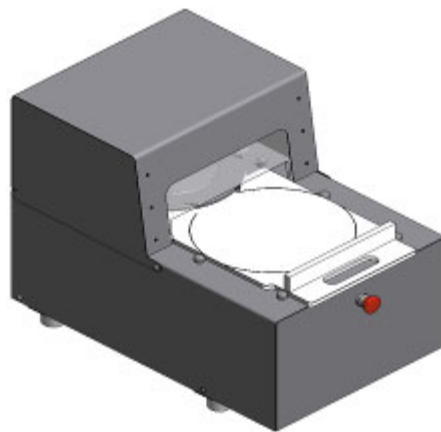




W. MEIER GMBH
GROSSKÜCHENTECHNIK

Schnitzel- Fleischpresse

**TECHNISCHE
BETRIEBSDOKUMENTATION**



KOMORNIKI NOVEMBER 2019

Entwickelt und Produziert durch Firma Maga - A BECK Brand

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten	3
2. Sicherheitsgrundsätze	3
2.1. Grundsätzliche Regeln zum sicheren Betrieb.	3
2.2. Symbole und deren Bedeutung.	4
2.3. Grundlegende Hygieneregeln.	4
3. Anforderung Fleischpresse	5
4. Aufbau und Funktionsprinzip	5
4.1 Hauptbauteile der Fleischpresse:	5
4.2 Funktionsprinzip der Fleischpresse	5
5. Vorbereitung des Gerätes für den Betrieb	6
5.1 Transport	6
5.1.1 Lieferung	6
5.1.2 Eingangskontrolle	6
5.1.3 Im Schadensfall	7
5.1.4 Bewegen	7
5.2 Aufstellen	7
5.3 Anschließen	7
6. InbetriebnahmeBetrieb	8
6.1. Erste Inbetriebnahme	8
6.2. Dauerbetrieb	8
6.3. Einstellung der erforderlichen Dicke des gepressten Fleisches	8
6.4 Bedienung des Sicherheitsschalters	9
6.5 Einbau des oberen Tablett für den Pressteller	10
6.7. Arbeitsende.	10
7. Reinigung nach Arbeitsende.	11
8. Gesundheitsschutz	11
9. Betriebsstörungen	12
B. ANLAGEN.....	13
B.1 ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR	13
B.2 LÄRMEMISSION.	13
B.3 KUNDENDIENST.	13
B.4 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	14
B.5 HYDRAULIKSCHEMA	16
B.6 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN	17
B.7 SCHEMATISCHE ZEICHNUNGEN	18

1. Technische Daten

Typ	MAGA
Motorleistung	1,5 kW
Max. Presskraft	3200 KG
Stromversorgung	400 V
Höhe	600 mm
Breite	450 mm
Länge	700 mm
Masse	120 kg

2. SICHERHEITSGRUNDSÄTZE

Das Gerät ist nach dem aktuellen Stand des technischen Wissens und sämtlichen bekannten und in der Technik angewandten Sicherheitsmitteln gebaut und hergestellt worden.

Unabhängig von den angewandten Mitteln und Lösungen zur maximalen Steigerung der Bedienungssicherheit, muss der Bediener der Presse bei seiner Arbeit Kenntnisse über Sicherheitseinhaltung und mögliche Gefahren haben.

In dieser Anleitung werden die Gefahrenquellen und die Verfahren zu deren Vermeidung aufgezeigt. Zu diesem Zweck werden spezielle Symbole verwendet, welche die besondere Aufmerksamkeit des Benutzers auf sich ziehen sollen.

Die Presse darf ausschließlich zu den im Kapitel 3. Anforderung „Fleischpresse“ angegebenen Bestimmungen verwendet werden.

Das Gerät darf nur von einer Person bedient werden!

Das Gerät darf nur in einwandfreiem technischem Zustand betrieben werden. Die Sicherheit verringernde Störungen und Regelwidrigkeiten schließen den weiteren Betrieb des Gerätes aus und müssen sofort durch qualifizierte Personen behoben werden.

In der Maschine dürfen nur originale Ersatzteile verwendet werden, weil nur sie den durch den Hersteller festgelegten Anforderungen entsprechen.

Ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers dürfen keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden.

2.1. GRUNDSÄTZLICHE REGELN ZUM SICHEREN BETRIEB

Bei dem Transport, dem Anschließen und der Wartung der Presse sind immer die in dieser Anleitung angegebenen Sicherheitsregeln zu befolgen.

Der Transport der Maschine in der Verkaufsverpackung sollte auf einer Transportpalette, auf der die Presse befestigt wird, erfolgen oder ohne Palette unter Verwendung der Füße der Presse. Aufgrund der großen Masse des Gerätes ist während des Transports auf eine unerwünschte Verschiebung der Ladung zu achten!

Die Verlagerung der Presse, um sie am Betriebsort aufzustellen, sollte durch mehrere Personen unter besonderer Berücksichtigung des Gesundheitsschutzes der am Transport beteiligten Personen vorgenommen werden.

Der Anschluss der Presse an die elektrische Anlage erfolgt mittels eines entsprechenden elektrischen Steckers, der die Standards des Einsatzlandes der Presse erfüllt. Der Anschluss muss durch eine entsprechend qualifizierte Person vorgenommen werden und sollte durch die richtige Aufstellung der Presse auf dem Arbeitstisch bzw. dem Ständer erfolgen.

Nach Beendigung der Arbeit ist der elektrische Anschlussstecker unverzüglich aus der Netzsteckdose zu ziehen bzw. ist die Stromversorgung mittels eines am Gehäuse der Presse angebrachten Sicherheitsschalters zu trennen.

Zur Sicherstellung des richtigen Betriebes der Maschine und zur Einhaltung der Wirksamkeit der verwendeten Absicherungen, ist mindestens einmal monatlich der technische Zustand und insbesondere der Zustand der elektrischen Anlage, der hydraulischen Leitungen und Anschlüsse sowie der Verschraubungen zu überprüfen.

Vor Beginn der Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten an der Maschine ist unbedingt der Anschlussstecker aus der Stromversorgungssteckdose zu ziehen.

Die Kleidung des Bedieners der Presse muss dem im Betrieb in dieser Hinsicht geltenden

Arbeitsschutzvorschriften entsprechen.
Beim Abwaschen mit Reinigungsmitteln ist persönliche Schutzausrüstung zu verwenden.

2.2. SYMBOLE UND DEREN BEDEUTUNG

In dieser Anleitung werden Symbole verwendet, welche die Aufmerksamkeit auf einen Text von besonderer Bedeutung richten sollen.



ACHTUNG RICHTIGER BETRIEB – zur Sicherstellung des richtigen Betriebes der Maschine



ACHTUNG AUSFALLGEFAHR – zur Vermeidung von Beschädigungen



ACHTUNG GESUNDHEITSGEFAHR – zur Vermeidung von möglichen Verletzungen

2.3. GRUNDLEGENDE HYGIENEREGELN

Jeweils vor und nach dem Betrieb sollte die Presse mit frischem, fließendem Wasser gereinigt werden (es wird empfohlen, Warmwasser zu verwenden).

Die Anwendung eines starken Kalt- bzw. Warmwasserstrahl aus Wasserleitungen oder Hochdruckwaschgeräten ist zulässig.

Der Einsatz von in Nahrungsmittelverarbeitungsbetrieben üblichen Reinigungs- und Entkeimungszusätzen ist zweckmäßig, wenn diese mit einem starken Wasserstrom gründlich abgespült werden können.

3. ANFORDERUNG FLEISCHPRESSE

Die FLEISCHPRESSE ist zum Klopfen von Fleischstücken zu Scheiben gleicher Dicke je nach Bedarf bestimmt. Das Fleisch muss von Knochen und anderen harten Teilen befreit sein.

Das Gerät beschleunigt und vereinfacht auf sensationelle Weise den monotonen und mühsamen Prozess des Fleischklopfens zu Scheiben und schließt den lästigen Lärm und die Gesundheitsgefährdungen bei den Vorgängen des Fleischklopfens von Hand aus.

Die zur Herstellung des Gerätes verwendeten Baustoffe stellen die langanhaltende einwandfreie Funktion und die einfache Einhaltung der Sauberkeit sicher. Die neuartigen technischen Lösungen haben sich sehr vorteilhaft auf die Betriebssicherheit, die einfache und ergonomische Bedienung sowie auf die Beständigkeit der Geräte ausgewirkt.



Das Gerät darf nur von einer Person bedient werden. Der Bediener muss in die sichere Bedienung hydraulischer Pressen eingewiesen worden sein.



Durch Klopfen von anderen Produkten und Stoffen als Fleisch ohne Knochen kann die Maschine beschädigt und in besonderen Fällen auch eine Gesundheitsgefährdung herbeigeführt werden.

4. AUFBAU UND FUNKTIONSPRINZIP

4.1 HAUPTBAUTEILE DER FLEISCHPRESSE

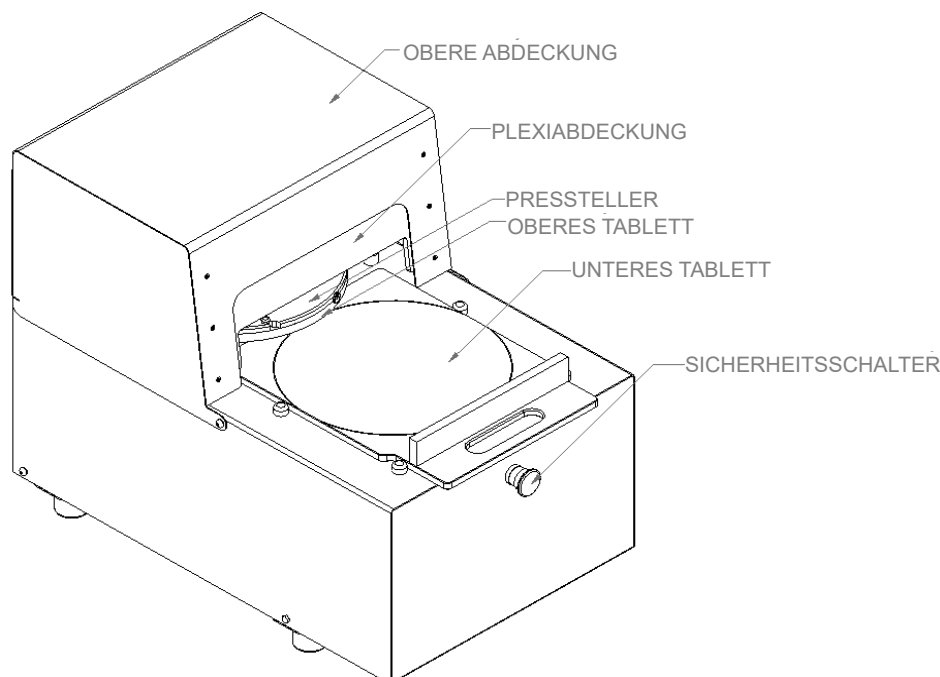


Abbildung 1 Hauptbauteile der Fleischpresse

4.2 FUNKTIONSPRINZIP DER FLEISCHPRESSE

Die Presse ist ein handgesteuertes, hydraulisches Gerät. Der Baukörper wird durch einen Stahlrahmen gebildet, an welchem das hydraulische Aufgabeteil angeschraubt ist. Dies ist die Antriebsquelle für die zwei hydraulischen Stellmotoren, die den Balken mit dem Teller in vertikaler Ebene bewegen. Das auf das untere Tablett gelegte Fleisch wird in den Pressbereich geschoben.

Durch maximales Einschieben des Tablett wird das hydraulische Aufgabeteil betätigt und der darin aufgebaute Druck setzt die beiden Stellmotoren in Bewegung. Der die Stellmotoren verbindende Balken mit dem angeschraubten Teller und dem oberen Tablett wird nach unten verlagert und es erfolgt das Klopfen des Fleisches auf die geforderte Dicke. Sobald der untere Teller sich in der unteren Endlage befindet, wird die Bewegung des Tellers nach oben umgeleitet und die Presse geht in ihre Ruhestellung zurück. Alle Baugruppen der Presse sind mit einem rostfreien Gehäuse dicht verkleidet. Im Notfall und bei Lebensgefahr oder Gesundheitsgefährdung, ist der Notausschalter zu betätigen. Dieser Drucktaster trennt das Gerät von der Stromversorgung und bewirkt damit dessen sofortiges und bedingungsloses Stillsetzen. Das sofortige Stoppen der Arbeitsbewegung der Presse wird auch durch das Öffnen der oberen Abdeckung oder das Anheben der Plexiabdeckung bewirkt.

5. VORBEREITUNG DES GERÄTES FÜR DEN BETRIEB

Alle einer festen Einstellung bedürftenden Bauteile sind durch den Hersteller voreingestellt worden und bedürfen keiner Korrektur im Laufe des Betriebs.

5.1 TRANSPORT

Sicherheit beim Transport

Beim Transport der Maschine besteht eine Unfallgefahr durch Umkippen, Abrutschen oder Herunterfallen der Maschine!

- Befolgen Sie die Transport-, Sicherheits-, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften sowie die örtlichen Vorschriften!
- Verwenden Sie nur geeignete, unbeschädigte und effiziente Transportmittel mit ausreichender Tragfähigkeit.
- Stellen Sie sicher, dass der Transportweg frei befahrbar ist.
- Halten Sie die Maschine niemals an hervorstehenden Teilen, am Sicherheitsschalterknopf oder an der oberen beweglichen Abdeckung.

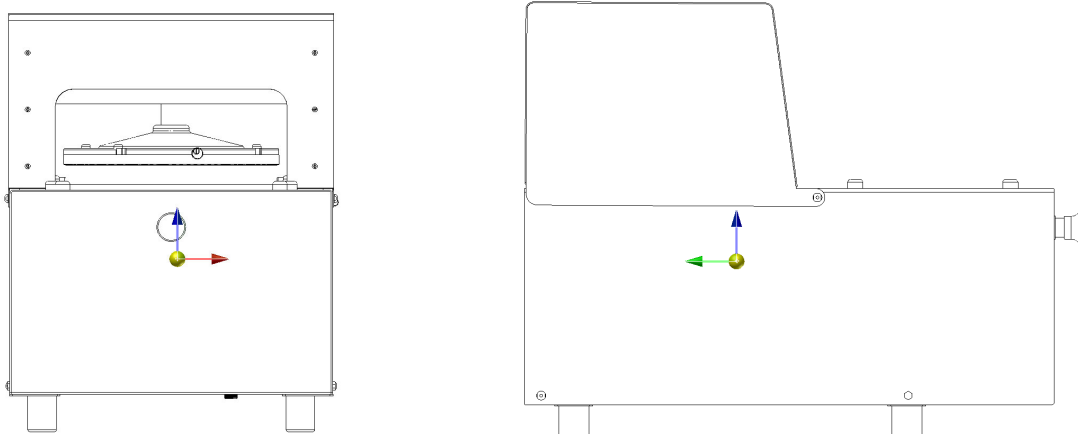


Abbildung 2 Schwerpunkt der MAGA Fleischpresse

5.1.1 LIEFERUNG

Die Maschine wird per Kurier auf einer EURO-Palette in einer Holztransportbox oder in einigen Gebieten (z. B. in Polen) persönlich oder über einen Händler geliefert. Standardzubehör und Dokumentation sind im Lieferumfang der Maschine enthalten.

5.1.2 EINGANGSKONTROLLE

Kontrollieren Sie sofort nach Erhalt der Lieferung die Verpackung auf Beschädigungen. Überprüfen Sie die Maschine und das Zubehör auf Transportschäden und Vollständigkeit der Lieferung.

5.1.3 IM SCHADENSFALL

Festgestellte Schäden sind direkt dem Hersteller der MAGA Fleischpresse, BECK CLIP SYSTEMS, zu melden. Maschine und Zubehör sind vor weiteren Beschädigungen zu schützen.

5.1.4 BEWEGEN

Wenn möglich, transportieren Sie die Maschine und das Zubehör in der Verpackung so nah wie möglich an den Ort, an dem die Maschine aufgestellt wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie eine Palette mit einem Gabelstapler transportieren. Der Schwerpunkt stimmt nicht zwangsweise mit dem Mittelpunkt der Verpackung überein (siehe Abbildung 2). Verwenden Sie 2 oder (besser) 3 Männer, um die Maschine ohne Verpackung zu transportieren. Halten Sie die Maschine am Boden des Gehäuses. Legen Sie die Kunststoff-Maschinenbeine auf das Gestell in die Gestellprofile. Achten Sie darauf, sich nicht die Finger einzuklemmen.

5.2 AUFSTELLEN

Die Fleischpresse MAGA ist für den Betrieb auf einem Tisch bestimmt. Die Höhe der Arbeitstischplatte ist beliebig. Sie sollte aber im Hinblick auf die Arbeitsergonomie 55 bis 75 cm betragen. Zur Erhöhung der Stabilität wurde die Presse mit vier Füßen ausgestattet.

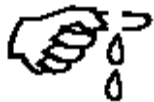


Es wird empfohlen, den in der Zusatzausstattung der Presse dargestellten Tisch zu verwenden.



Die Presse muss mit allen Füßen sicher auf der Tischplatte stehen. Der Tisch sollte stabil und nivelliert sein und die Tischplattenfläche sollte mindestens 1,5 m x 1,5 m betragen.

5.3 ANSCHLIEßEN



Der elektrische Anschluss erfolgt durch Einstecken des elektrischen Starkstromsteckers in eine Steckdose mit 400 V Spannung.



Zur Sicherstellung des richtigen Betriebes der Presse muss die elektrische Anlage, an die sie angeschlossen wird, allen Sicherheitsanforderungen gemäß in dieser Hinsicht geltenden Vorschriften entsprechen.

6. INBETRIEBNAHMEBETRIEB

Vor Betriebsbeginn ist das Gerät, insbesondere das obere und das untere Tablett sowie das Gehäuse, sorgfältig zu reinigen.

6.1. ERSTE INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- Überprüfung der richtigen Aufstellung der Presse auf dem Tisch bzw. Ständer.
- **Überprüfung, ob der Sicherheitsschalter getrennt ist** - mit der Hand den roten Pilz des Schalters drücken.
- Das Tablett zwischen den Führungsstiften anbringen. (siehe Abbildung 4)
- Die Plexiabdeckung anheben. (siehe Abbildung 4)
- Das obere Tablett unter dem Pressteller anbringen. (siehe Abbildung 2)
- Den Pressteller durch Rechtsbewegung in die obere Endlage bringen. (siehe Abbildung 3)
- Den Sicherheitsschalter durch Rechtsbewegung entriegeln. (siehe **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**)
- Das untere Tablett maximal einschieben – der obere Teller bewegt sich nach unten bis zum Erreichen der unteren Endlage und fährt anschließend nach oben zurück.



Das Herausschieben des unteren Tablett bewirkt die sofortige Unterbrechung des Pressvorgangs und den unverzüglichen Rückgang des Tellers in die obere Lage.

6.2. DAUERBETRIEB

Nach der ersten Inbetriebnahme des Gerätes kann der Dauerbetrieb aufgenommen werden.

6.3. EINSTELLUNG DER ERFORDERLICHEN DICKE DES GEPRESSTEN FLEISCHES



Diese Regulierung kann ausschließlich nach vorherigem Drücken des Sicherheitsschalters und Anheben der Plexiabdeckung durchgeführt werden!

Durch Drehen des Presstellers nach rechts oder nach links wird die Dicke des gepressten Fleisches geändert. Nach durchgeführter Regulierung ist der Sicherheitsschalter (siehe Abb. 3) zu entriegeln, die Plexiabdeckung zu senken und ein Pressversuch an einem Stück Fleisch vorzunehmen. Ist das Versuchsergebnis zufriedenstellend, kann der Dauerbetrieb aufgenommen werden. Jedes weitere Stück Fleisch wird auf dieselbe Dicke gepresst.



Ist eine weitere Regulierung der Dicke notwendig, muss unbedingt der Sicherheitsdrucktaster gedrückt und die Plexiabdeckung angehoben werden, erst nach dieser Tätigkeit kann der Pressteller auf die erforderliche Höhe eingestellt werden.



Die Regulierung der Presskraft erfolgt gemäß den Anweisungen in den nachstehenden Abbildungen.

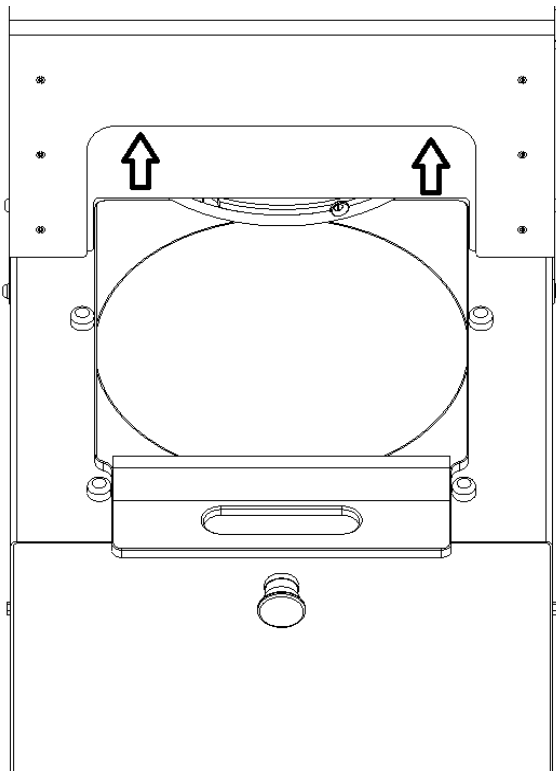


Abbildung 3 Anheben der Plexiabdeckung

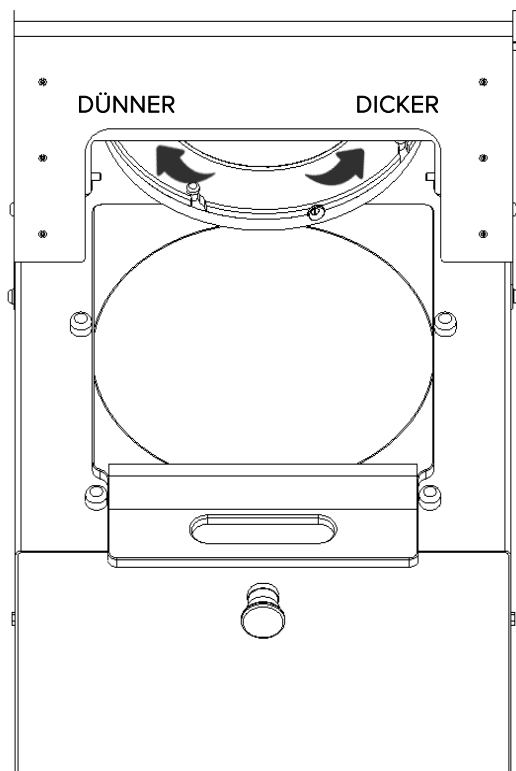


Abbildung 4 Regulierung der Presskraft

6.4 BEDIENUNG DES SICHERHEITSSCHALTERS

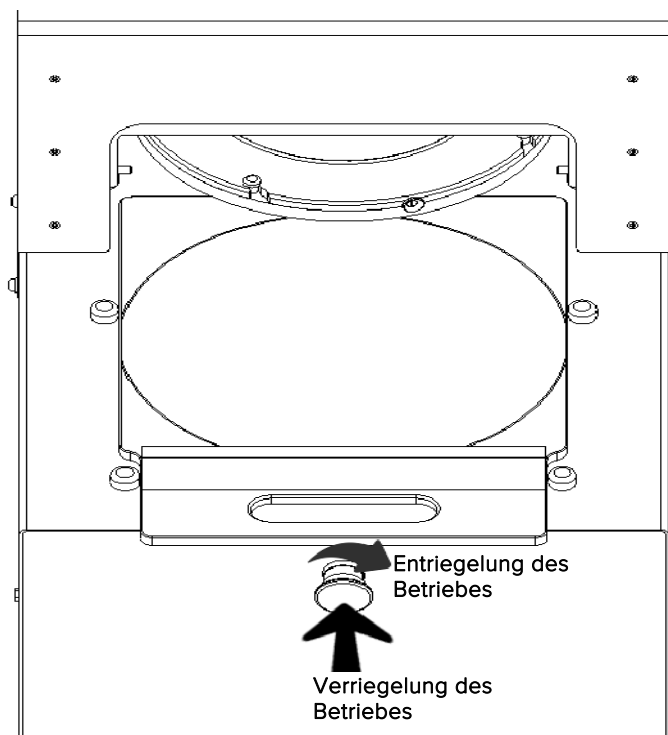


Abbildung 5 Bedienung des Sicherheitsschalters

6.5 EINBAU DES OBEREN TABLETTS FÜR DEN PRESSTELLER

Der Einbau des oberen Tablett für den Pressteller besteht im Drehen der Tellerverriegelung (siehe Abbildung 6) in der oberen Lage und dem anschließenden Einschieben des Tablett in die Nuten des Presstellers.



Es ist das richtige Einsetzen der 4 Bolzen des Tablett in die Bohrungen des Presstellers zu beachten.

Zur Erleichterung des Zugangs zur Verriegelung wird empfohlen, den Teller so zu drehen, dass die Verriegelung direkt gegenüber dem Bediener steht.



Vor dem Ein- und Ausbau des Tablett stellen Sie sicher, dass der Sicherheitsschalter gedrückt (abgeschaltet) ist, die Plexiabdeckung angehoben und das untere Tablett aus der Maschine herausgeschoben wurde!

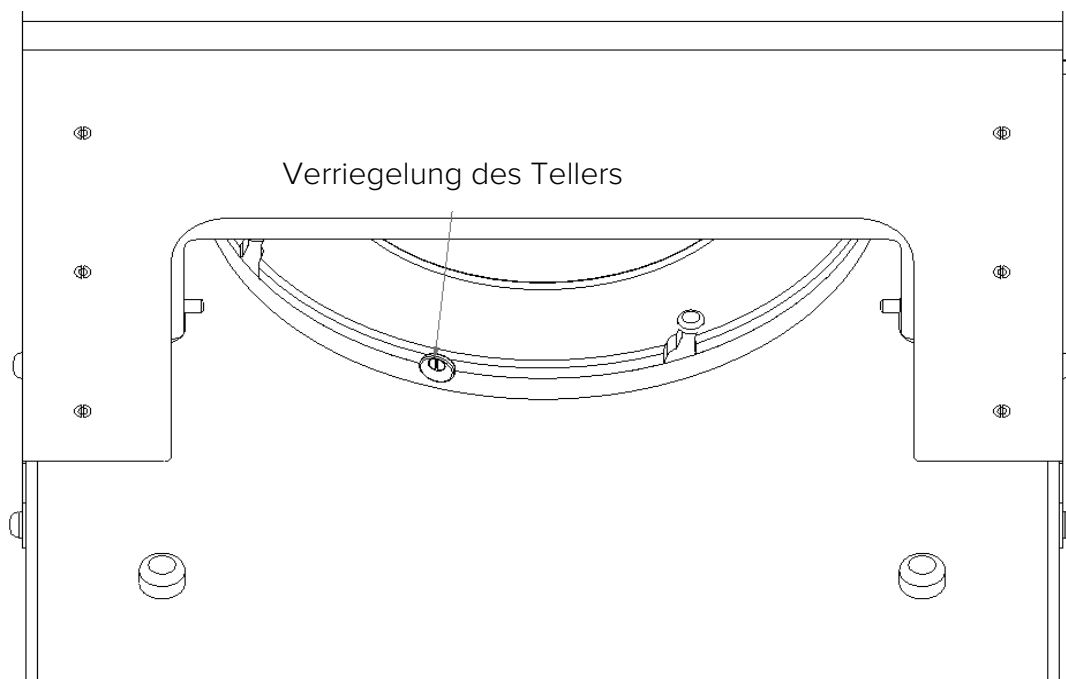
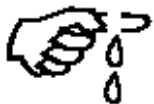


Abbildung 6 Verriegelung des Tellers

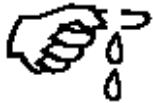
6.7. ARBEITSENDE



Nach Arbeitsende ist unverzüglich der Sicherheitsdrucktaster zu drücken.

Erst nach Ausführung dieser Tätigkeit kann mit der Reinigung des Gerätes begonnen werden.

7. REINIGUNG NACH ARBEITSENDE



Vor Beginn der Reinigung ist das Gerät durch Drücken des Sicherheitsdrucktasters gegen zufällige Inbetriebnahme zu sichern.

Die Presse ist mit warmem Wasser und mit zur Anwendung in Betrieben der Nahrungsmittelverarbeitung zugelassenen Entkeimungsmitteln gründlich zu reinigen.

ACHTUNG! Der Einsatz von Hochdruck-Reinigungsgeräten zur gründlichen Reinigung schwer zugänglicher Stellen ist zulässig.



Aufgrund der Notwendigkeit eine angemessene Hygiene einzuhalten, ist das Gerät jeweils nach beendetem Produktionszyklus zu waschen.



Bei der Reinigung ist das Einfüllen von Wasser in die Öffnung unten am Gehäuse zu vermeiden.



Ein Gerät, bei dem eine Beschädigung festgestellt wurde, ist nicht mehr gebrauchsfähig.



Beschädigungen sind umgehend zu beheben.

8. GESUNDHEITSSCHUTZ

Zur Herstellung der Presse wurden Baustoffe eingesetzt, welche die Beständigkeit und den sicheren Betrieb der Baugruppen sicherstellen. Zusätzlich wurde die Presse so konzipiert, die Gesundheit des Bedieners zu schützen, damit auch zufällige und unbeabsichtigte Handlungen dessen Gesundheit nicht gefährden.

Dazu wurden folgenden Maßnahmen getroffen:

- A) Die Betätigung der Presse ist einzig und allein bei abgesenkter Plexiabdeckung möglich. Das Einschieben des Tablett bewirkt das Schließen des Pressbereiches, wodurch das Eindringen unerwünschter Gegenstände bei dem Pressen verhindert wird.
- B) Das Öffnen der Abdeckung des Presstellers sowie der Plexiabdeckung bewirkt das sofortige Einstellen der Bewegung der Presse, unabhängig von der Lage des Presstellers.
- C) An der Tellerabdeckung wurden zwei Etiketten angebracht, die auf die bestehende Gefahr und die Notwendigkeit aufmerksam machen, entsprechende Vorsicht walten zu lassen.



9. BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	VORGEHENSWEISE
Der Teller führt seine Arbeitsbewegung nicht aus	1. Plexiabdeckung ist nicht geschlossen	1 - Abdeckung richtig schließen.
	2. Notausschalter wurde betätigt	1 - Mit Drehbewegung nach rechts Notausschalter entriegeln
	3. Tellerabdeckung wurde nicht geschlossen	1 - Abdeckung richtig schließen
	4. Falsch funktionierender Überdruckschalter	1 - Überdruckschalter ersetzen 2 - Überdruckschalter einstellen <u>Die Tätigkeit sollte durch den Kundendienst ausgeführt werden</u>
	5. Ölstand im Hydrauliksystem zu niedrig	1 - Überprüfen und gegebenenfalls nachfüllen 2 - Sichtkontrolle des Hydrauliksystems auf Dichtigkeit des Systems durchführen. <u>Die Tätigkeit sollte durch den Kundendienst ausgeführt werden</u>

B. ANLAGEN

B.1 ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

1. Unteres Tablett / Möglichkeit, eine größere Anzahl nachzukaufen /
2. Oberes Tablett mit geänderter Geometrie der Anschnitte
3. Oberes Tablett zum Klopfen von Geflügel
4. Ständer

B.2 LÄRMEMISSION

Die Emission von Lärm bei dem Betrieb der Presse wird vorwiegend durch die Arbeit der hydraulischen Bauteile verursacht. Es können dabei keine genauen Angaben zum Schalldruckpegel bestimmt werden, da diese Werte von den Bedingungen des Betriebes beim Kunden abhängig sind. Um den Lärmpegel möglichst niedrig zu halten, ist die Maschine regelmäßig in einem richtigen technischen Zustand zu halten.

B.3 KUNDENDIENST

Sollten im Laufe des Betriebes der Presse Probleme entstehen oder eine Regulierung bzw. Instandsetzung notwendig werden, ist der direkte Kontakt mit unserer Firma aufzunehmen. Auf diesem Wege erhalten Sie aktuelle Information über das Kundendienstnetz im In- und Ausland.

DEUTSCHLAND und ÖSTERREICH

W.Meier GmbH Großküchentechnik

T: +49 8131 29286-60

E: vertrieb@meierservice.com

Infos: www.meierservice.com

Mo – Do 8 - 16 Uhr



B.4 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



W. MEIER GMBH
GROSSKÜCHENTECHNIK

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma BECK CLIP SYSTEMS Sp. z o.o., ul. Matowa 21, 62-052 KOMORNIKI, erklärt hiermit, dass das für diese Erklärung gegenständliche Erzeugnis einer

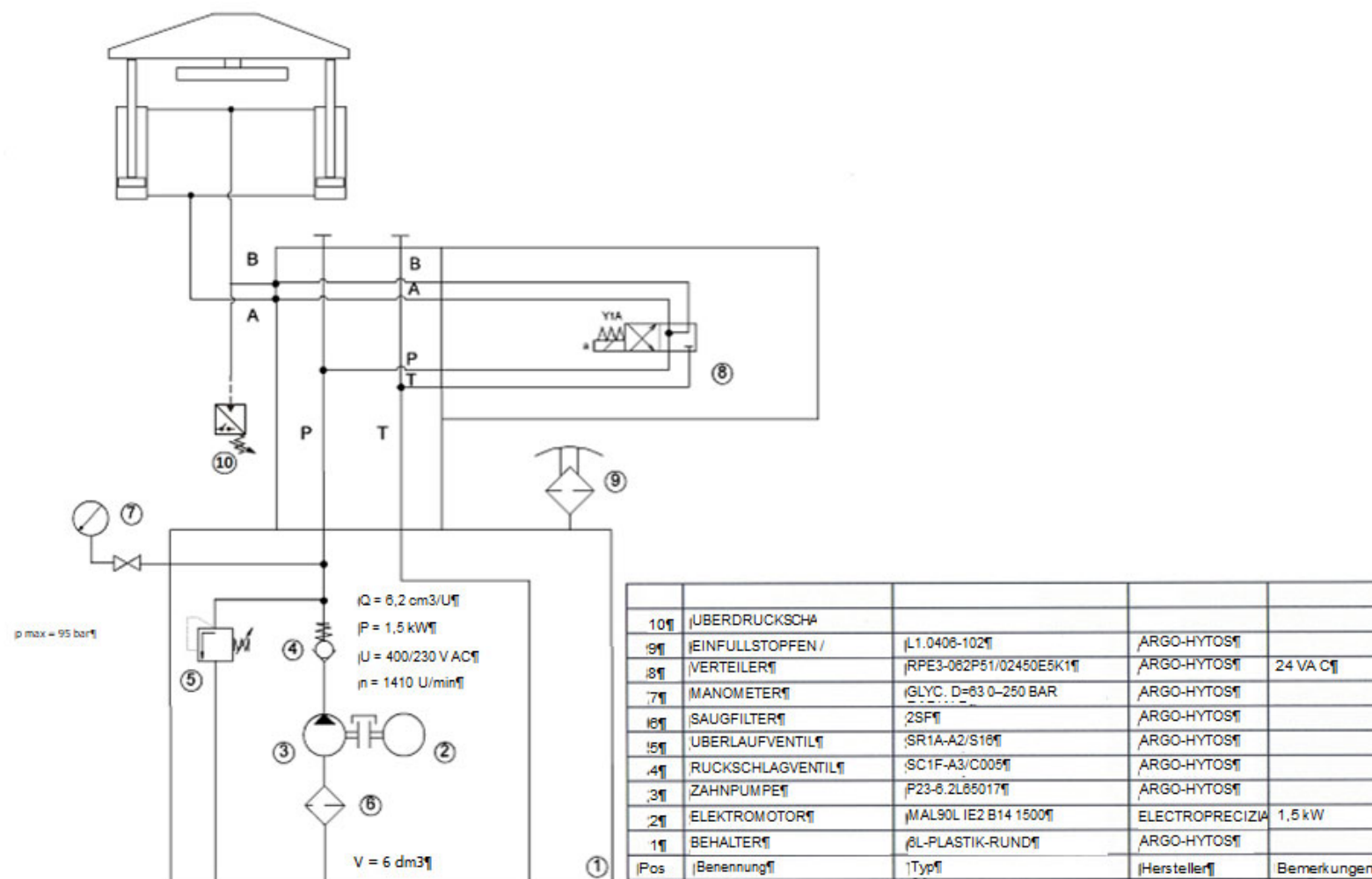
FLEISCHPRESSE

den Bestimmungen der folgenden Richtlinie: **Richtlinie 2006/42/WE** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. Dezember 2009 sowie den folgenden harmonisierten Normen entspricht:

1. PN-EN ISO 12100:2012
SICHERHEIT VON MASCHINEN – ALLGEMEINE GESTALTUNGSLEITSÄTZE – RISIKOBEWERTUNG UND RISIKOMINDERUNG
2. PN-EN 1672-2+A1
NAHRUNGSMITTELMASCHINEN – ALLGEMEINE GESTALTUNGSLEITSÄTZE.
HYGIENEANFORDERUNGEN
3. PN-EN 60204-1
SICHERHEIT VON MASCHINEN – ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG VON MASCHINEN. ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN
4. PN-EN ISO 14120
SICHERHEIT VON MASCHINEN – TRENNENDE SCHUTZEINRICHTUNGEN – ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN AN GESTALTUNG UND BAU VON FESTSTEHENDEN UND BEWEGLICHEN TRENNENDEN SCHUTZEINRICHTUNGEN

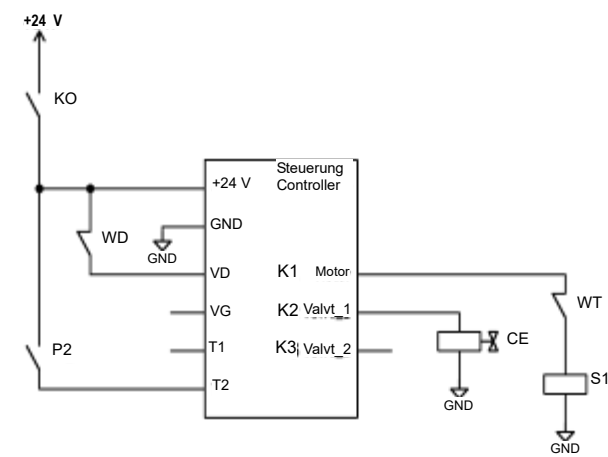
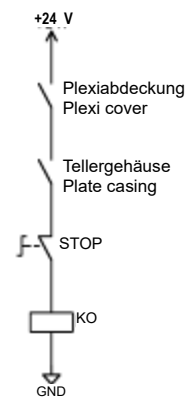
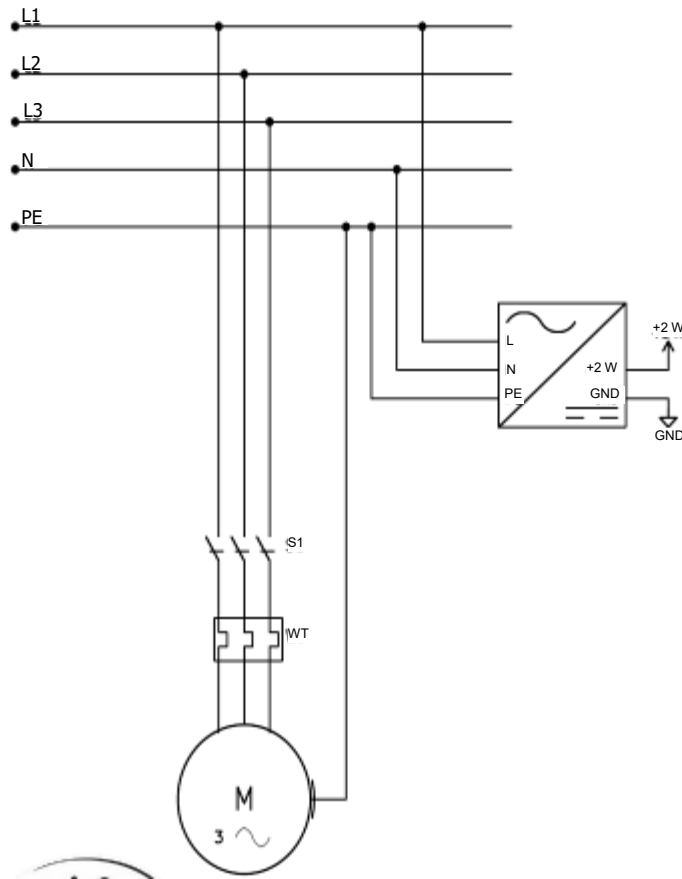
Komorniki, den 23.09.2019

B.5 HYDRAULIKSCHEMA



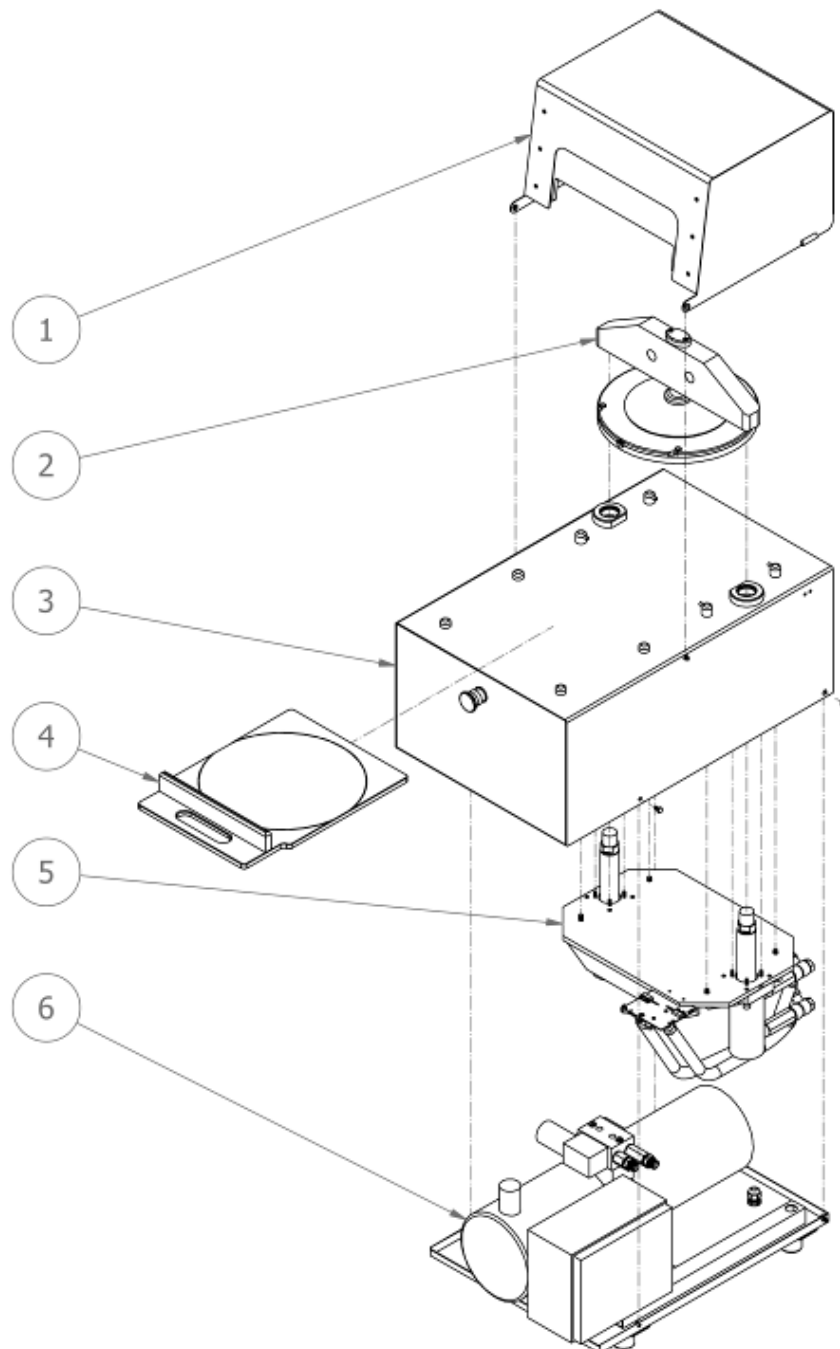
B.6 ELEKTRISCHER SCHALTPLAN

Ver. 1.0

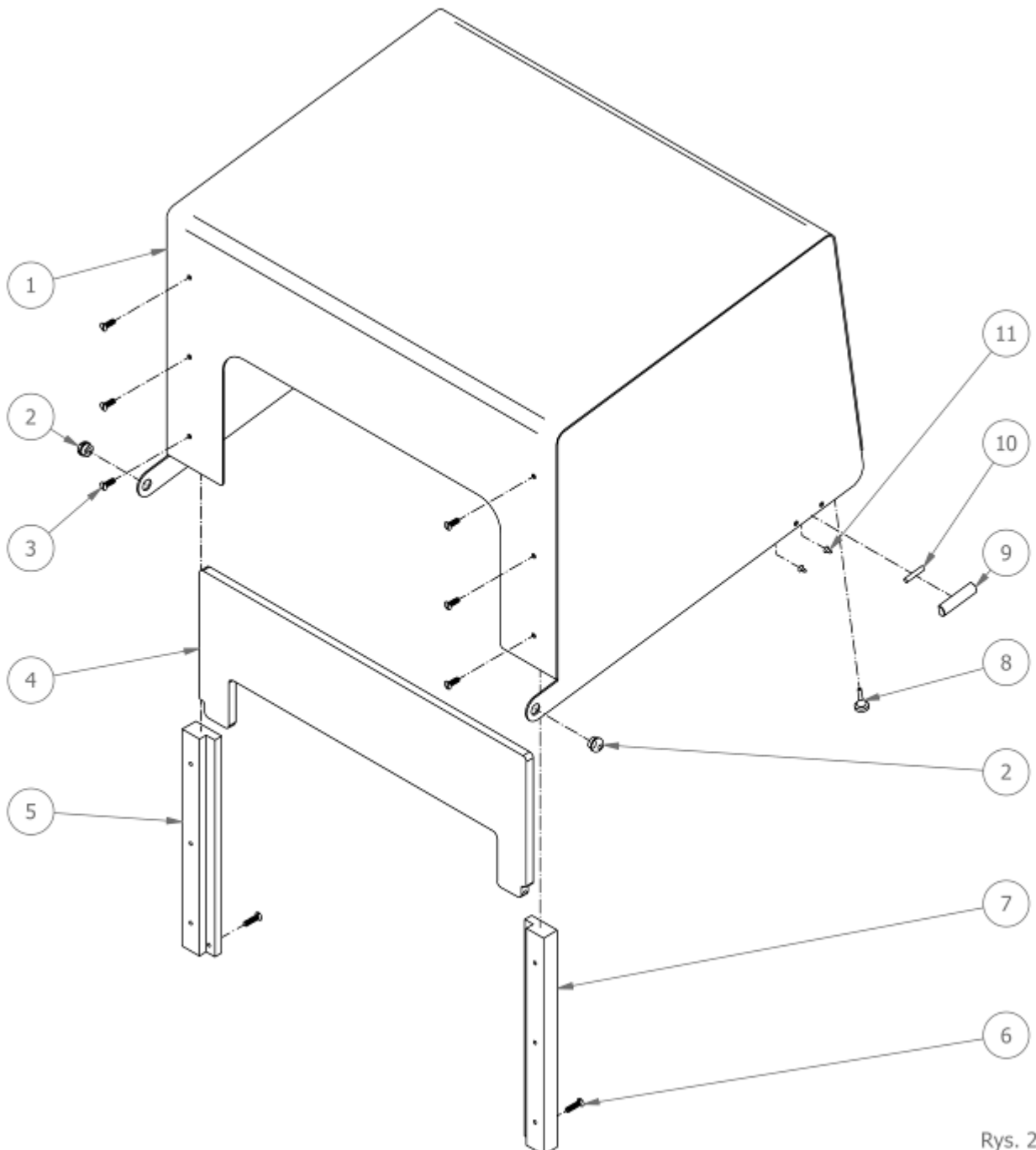


B.7 SCHEMATISCHE ZEICHNUNGEN

STÜCKLISTE		
BAUTEIL	ANZAHL	TITEL
1	1	Abb. 2
2	1	Abb. 3
3	1	Abb. 4
4	1	UNTERES TABLETT
5	1	Abb. 5
6	1	Abb. 7

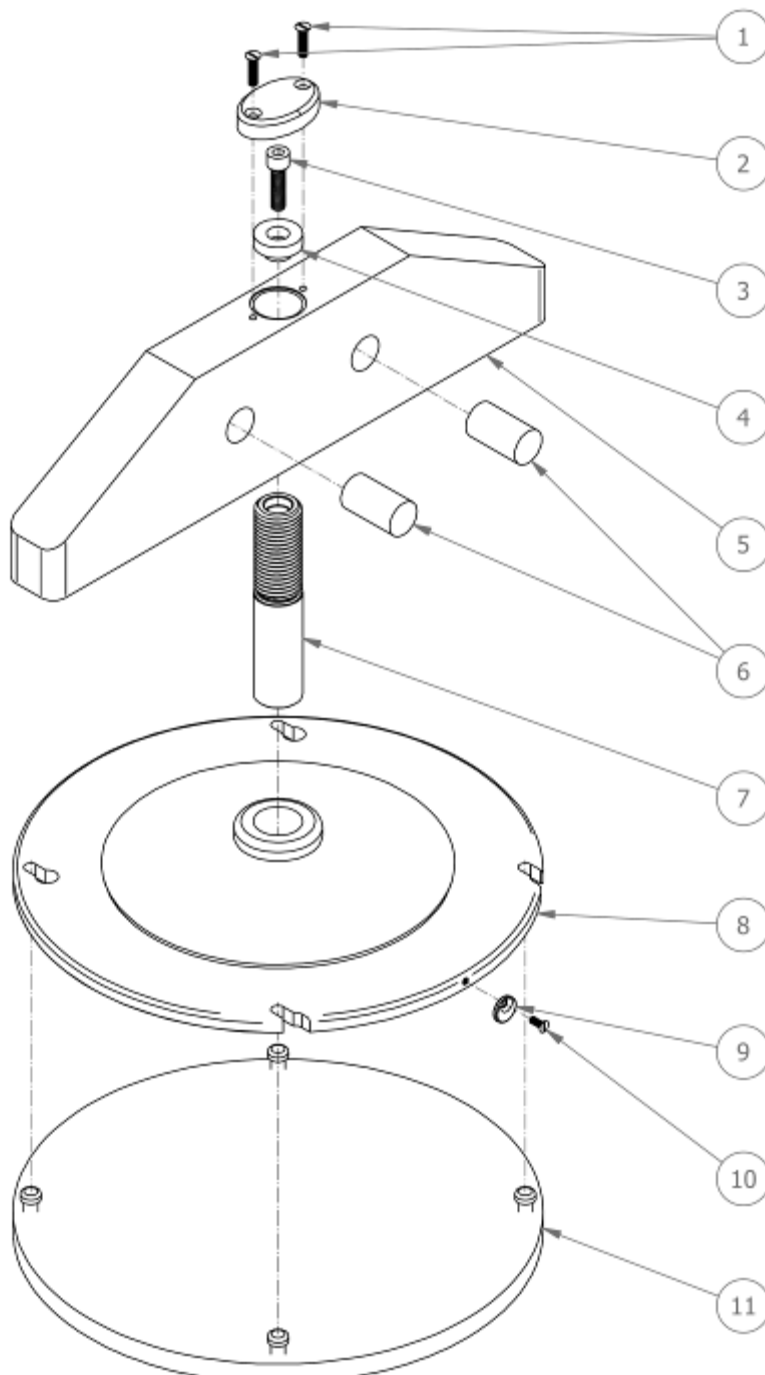


STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	1	PR9050000	TELLERABDECKUNG
2	2	PR9012000	SCHARNIERHAUBE
3	6	SN9630412	SCHRAUBE M4X12 DIN 963
4	1	PR9051000	PLEXIABDECKUNG
5	1	PR9031000	FÜHRUNG LINKS
6	2	SN9630416	SCHRAUBE M4x16 DIN 963
7	1	PR9032000	FÜHRUNG RECHTS
8	2	PI9029000	PUFFER
9	1	PR9030001	MAGNETHALTERUNG
10	1	MA3040020	MAGNETROLLE 4x20
11	2	SN7980206	SCHRAUBE M2X6 DIN 7982

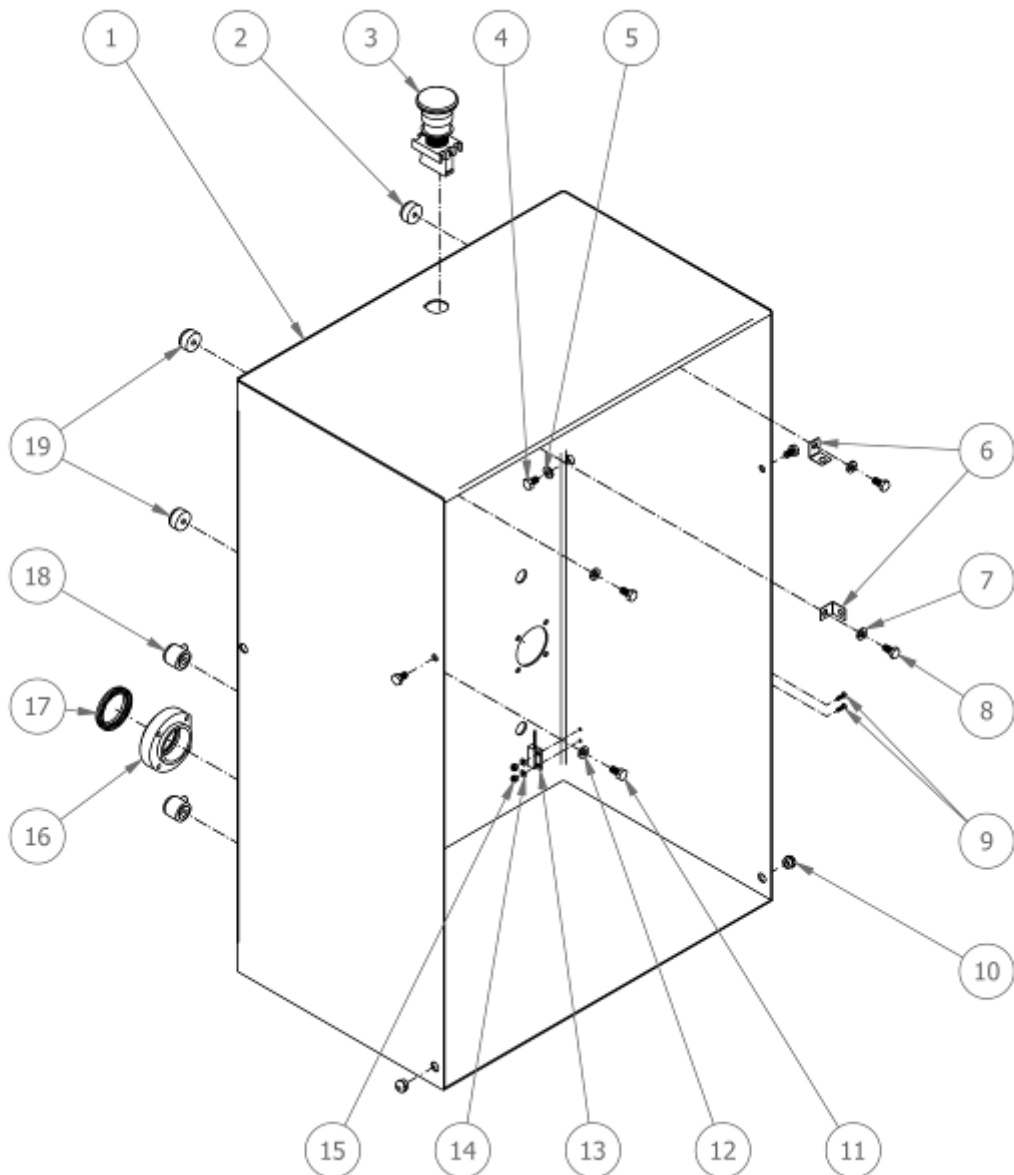


Rys. 2

STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	2	SN9630520	SCHRAUBE M5X20 DIN 963
2	1	PR9021000	VERSCHLUSSPFROPFEN BALKEN
3	1	SN9120830	SCHRAUBE M8x30 DIN 912
4	1	PR9023002	UNTERLEGSSCHEIBE FÜHRUNG
5	1	PR9020000	BALKEN
6	2	PR9028000	VERSCHLUSSPFROPFEN DER PROZESSBOHRUNG IM BALKEN
7	1	PR9022000	SCHRAUBE DES TELLERS
8	1	PR9024000	TELLER
9	1	PR9036000	DRUCKKNOPF DES TELLERS
10	1	SN9630410	SCHRAUBE M4x10 DIN 963
11	1	PR9018000	OBERES TABLETT

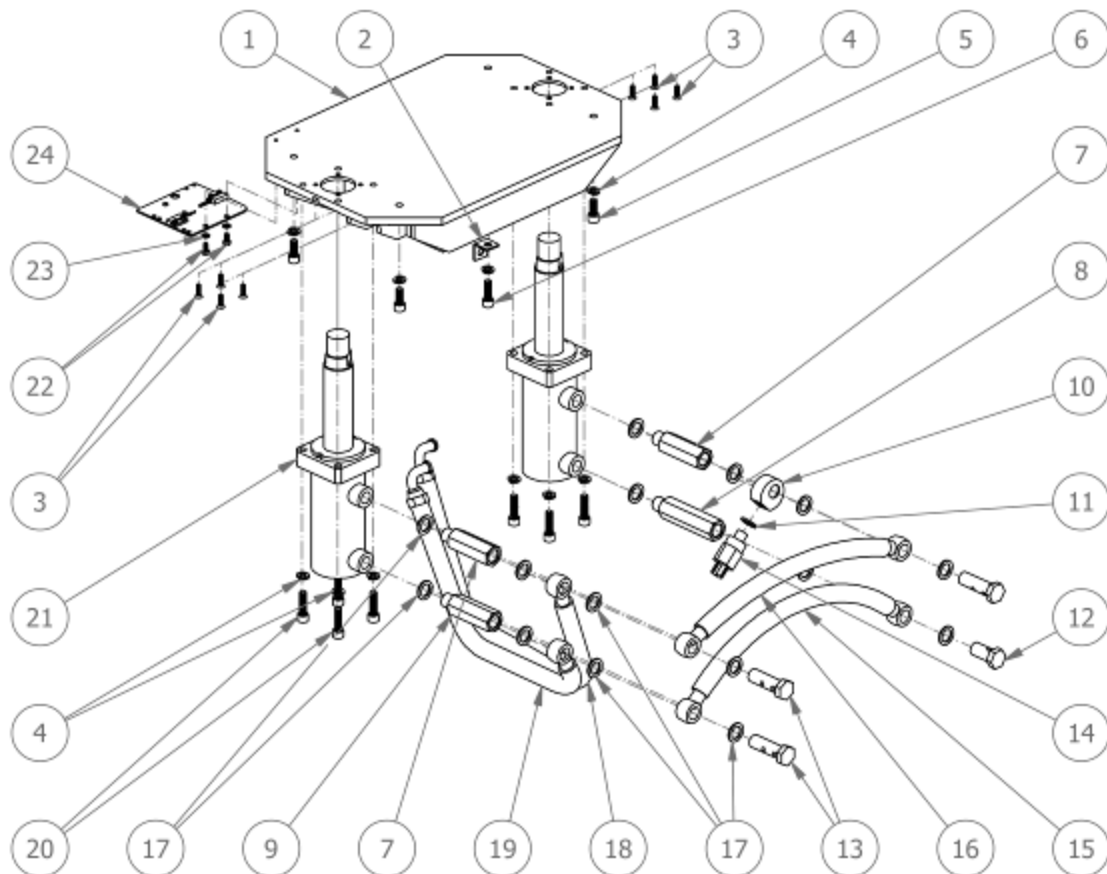


STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	1	PR9007000	GEHÄUSE
2	4	PR9008000	FÜHRUNGSSTIFT
3	1	EK90020000	NOTAUSSCHALTER
4	4	SN9330610	SCHRAUBE M6x10 DIN 933
5	2	NN0125000	SCHEIBE M6 DIN 125
6	2	PR9034000	BLECH DER VERKABELUNG
9	2	SN9630310	SCHRAUBE M3x10 DIN 963
10	2	PR9012000	SCHARNIERHAUBE
11	4	SR9330612	SCHRAUBE M6x12 DIN 933
12	4	NR0127060	FEDERRING M6
13	1	EK9001000	KONTAKTRELAIS
14	2	NN0125030	SCHEIBE M3 DIN 125
15	2	NN0985030	SELBSTSICHERNDE MUTTER M3 DIN 985
16	2	PR9011000	GEHÄUSE DES ABWISCHERS
17	2	PR9010000	ABSTREIFER 35X43X5/7 K27 PU
18	2	PR9009000	HALTESTIFFT



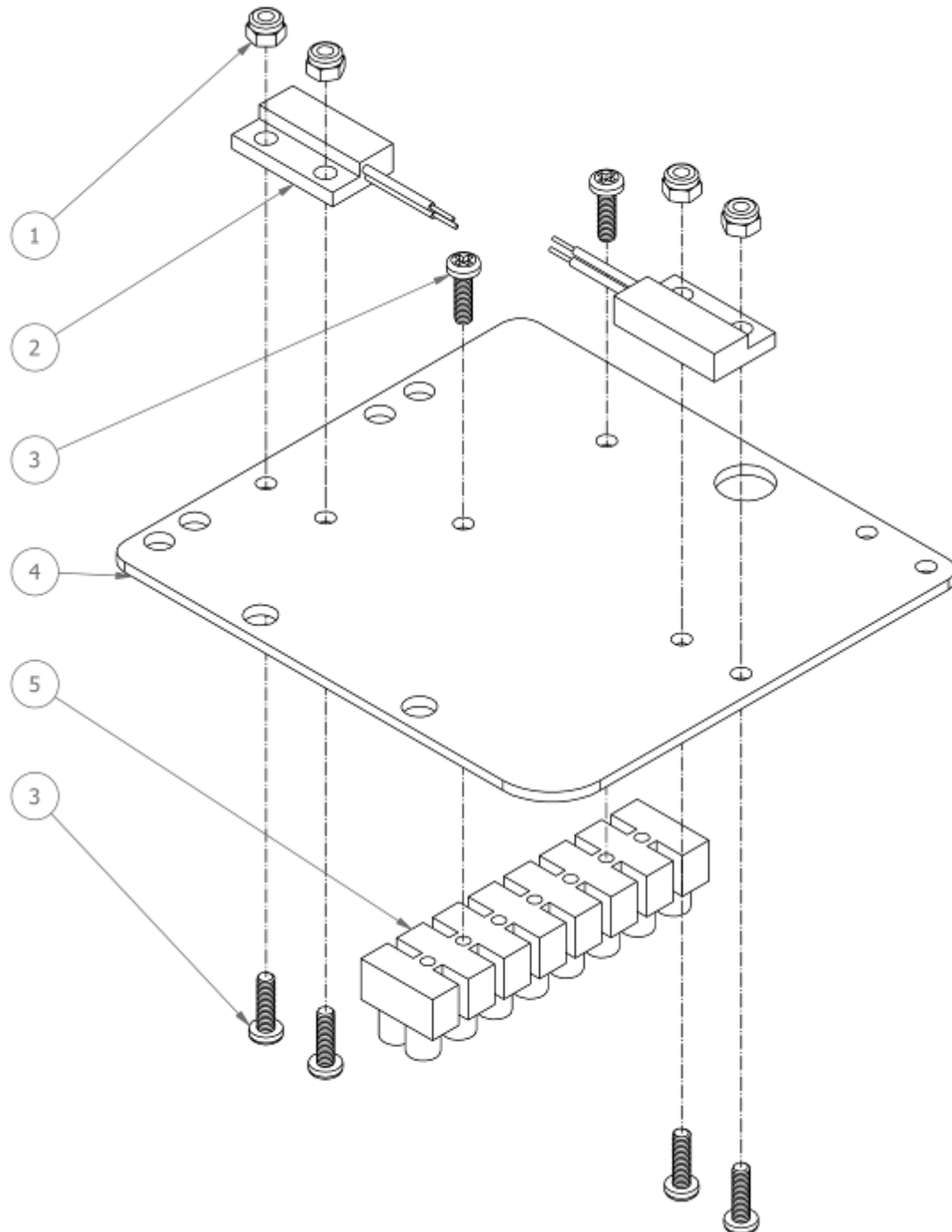
Rys. 4

STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	1	PR9019001	TISCH
2	1	PR9033000	BLECH DER LITZE
3	8	SR9650516	SCHRAUBE M5X16 DIN 965
4	12	NR0127080	FEDERRING M8 DIN 127
5	3	SR9120820	SCHRAUBE M8X20 DIN 912
6	1	SR9120825	SCHRAUBE M8X25 DIN 912
7	2	PR9064000	STUTZEN 82
8	1	PR9065000	STUTZEN 104
9	1	PR9066000	STUTZEN 84
10	1	PR9067000	HALTERUNG DES ÜBERDRUCKVENTILS
11	1	PR9068000	UNTERLEGSSCHEIBE METALL-GUMMI 20,7 1/4"
12	1	PR9079000	BANJO-SCHRAUBE KURZ
13	3	PR9071000	BANJO-SCHRAUBE LANG
14	1	EK9003000	ÜBERDRUCKSCHALTER
15	1	PR9077000	HYDRAULIKSCHLAUCH 410
16	1	PR9078000	HYDRAULIKSCHLAUCH 330
17	15	PR9069000	UNTERLEGSSCHEIBE METALL-GUMMI 23,9 3/3"
13	1	PR9075000	HYDRAULIKSCHLAUCH 660
19	1	PR9076000	HYDRAULIKSCHLAUCH 550
20	8	SR9120830	SCHRAUBE M8X30 DIN 912
21	2	PR9165000	HYDRAULISCHER STELLMOTOR
22	2	SR9330510	SCHRAUBE M5X10 DIN 933
23	2	NR0127005	FEDERRING M5 DIN 127
24	1		Abb. 6



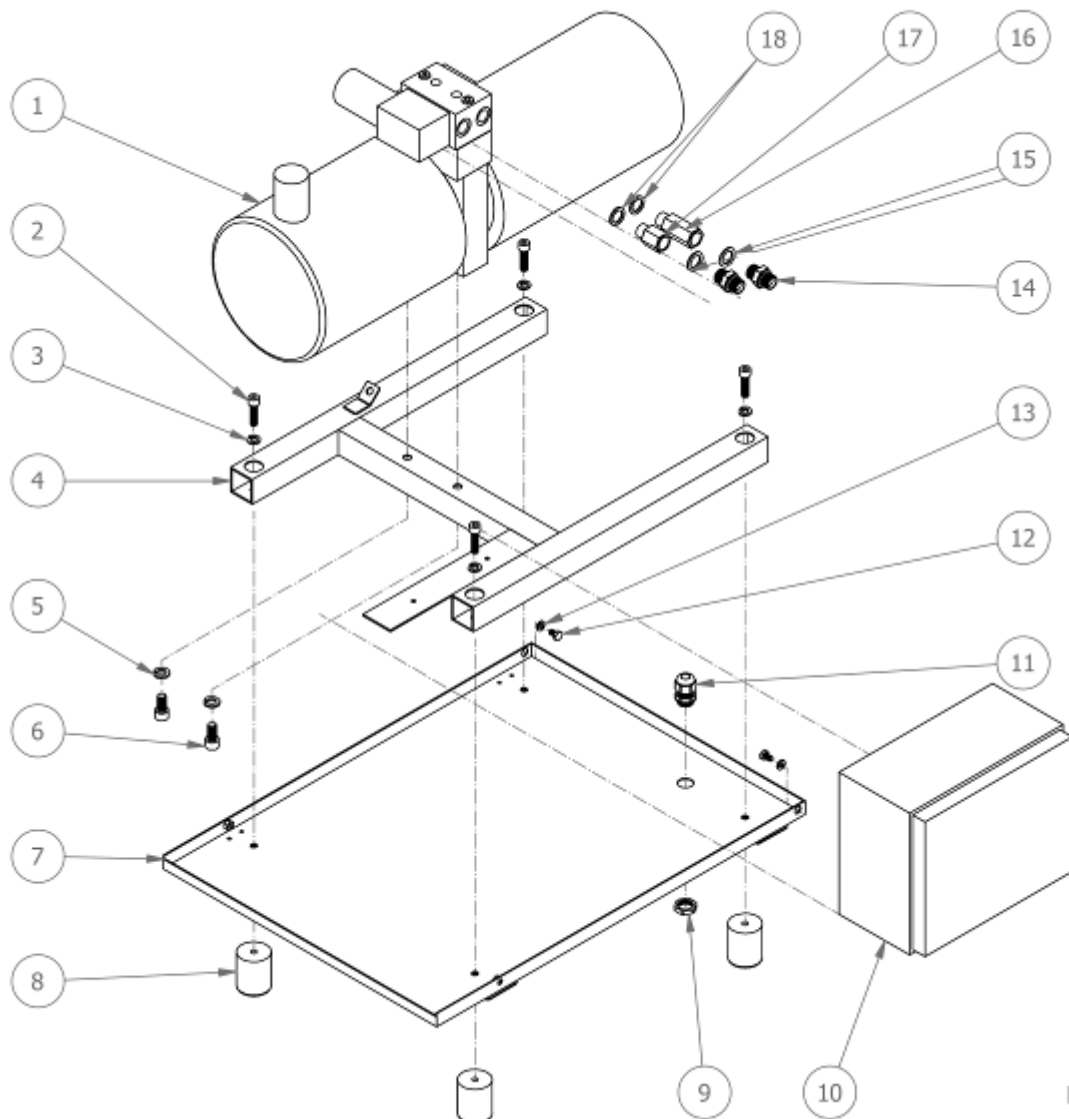
Rys. 5

STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	4	NN0985030	SELBSTSICHERNDE MUTTER M3 DIN 985
2	2	EK9001000	KONTAKTRELAIS
3	6	SR7980310	SCHRAUBE M3X10 DIN 7985
4	1	PR9100000	SENSORENUNTERBAU
5	1	EK9004000	ANSCHLUSSWÜRFEL DL8



Rys. 6

STÜCKLISTE			
BAUTEIL	ANZAHL	TEIL-NR.	BENENNUNG
1	1	PR9088000	AGGREGAT
2	4	SR9120830	SCHRAUBE M8X30 DIN 912
3	4	NR0127080	FEDERRING M8 DIN 127
4	1	PR9003000	H-RAHMEN
5	2	NR0127100	FEDERRING M10 DIN 127
6	2	SR9121020	SCHRAUBE M10X20 DIN 912
7	1	PR9002000	GEHÄUSEBODEN
8	4	PR9004000	FUSS
9	1	EK0000112	MUTTER PG11
10	1	PR9101000	ELEKTRISCHER KASTEN
11	1	EK0000111	KABELSTOPFBUCHSE PG11
12	2	SN9330610	SCHRAUBE M6x10 DIN 933
13	2	NN0125060	SCHEIBE M6 DIN 125
14	2	PR9072000	NIPPEL 3/8
15	2	PR9069000	UNTERLEGSCHIEBE METALL-GUMMI 23,9 3/8"
16	1	PR9074000	VERLÄNGERUNGSSTÜCK 45 3/8"
17	1	PR9073000	VERLÄNGERUNGSSTÜCK 25 3/8"
18	2	PR9070000	UNTERLEGSCHIEBE METALL-GUMMI 22,5 3/8"



Rys. 7