

BENUTZERHANDBUCH

MODELL-NR: BT-300

EINSTELLBARE SCHNEIDMASCHINE MIT KREISSÄGE
BROTSCHEIDEMASCHINE



Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

INHALT

- 1) Titelseite
- 2) Inhalt
- 3) Einführung
- 4) Technische Eigenschaften
- 5) Abmessungen und Merkmale
- 6) Elektrische Schalttafel
- 7) Bedienfeld
- 8) Sicherheitshinweise
- 9) Transport und Installation des Geräts
- 10) Geräte-Details
- 11) Gerätestart, Reinigung & Pflege
- 12) Garantiebedingungen
- 13) Service

Einführung

Unser lieber Kunde;

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen. Unser Gerät wird in Übereinstimmung mit den Regeln und Vorschriften internationaler Standards hergestellt. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung zu lesen, die Ihnen hilft, es langfristig zu verwenden. Bevor Sie unseren Service anrufen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise.



- Bitte lesen Sie das Handbuch vor der Verwendung und Installation des Produkts sorgfältig durch. Wenn Sie das Gerät in Betrieb nehmen.



- Bitte lesen Sie die Anleitung zu Installation, Pflege und Wartung, Hinweise und Anmerkungen sorgfältig durch. Bitte achten Sie darauf, den geeigneten Installationsort vor der Ankunft der Techniker zu reservieren.



- Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an einen Händler in Ihrer Nähe.



- Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Arbeit.

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Marke	Backtop
Modell	Kreissäge Brotschneidemaschine
Typ	BT-300
Motor	1,5 KW 1500 RPM 380 volt
Servo-Motor	200 W 3000 RPM 380 volt
Exzenterdrehzahl (maximum rpm)	180 rpm
Messerdrehzahl	2200 rpm
Schubzyklus	3000 rpm 400 mm/s
Motormenge	2
Motordrehzahlen	2
Motorposition	Horizontal
Öltankvolumen	-
Körperbau	DKP-ST37 Sac / DKP-ST-37 Blech
Lacktyp	Electro Static
Getriebetyp	MT-003 120 rpm
Gehäusedicke	4 mm
Riemen	T8M x 532 / T8M x 632 / T8M x 1176
Lautstärke	65 Db
Reinigung	Tägliche Pflege
Breite	850 mm
Länge	720 mm
Höhe	1140 mm
Gewicht	230 kg

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

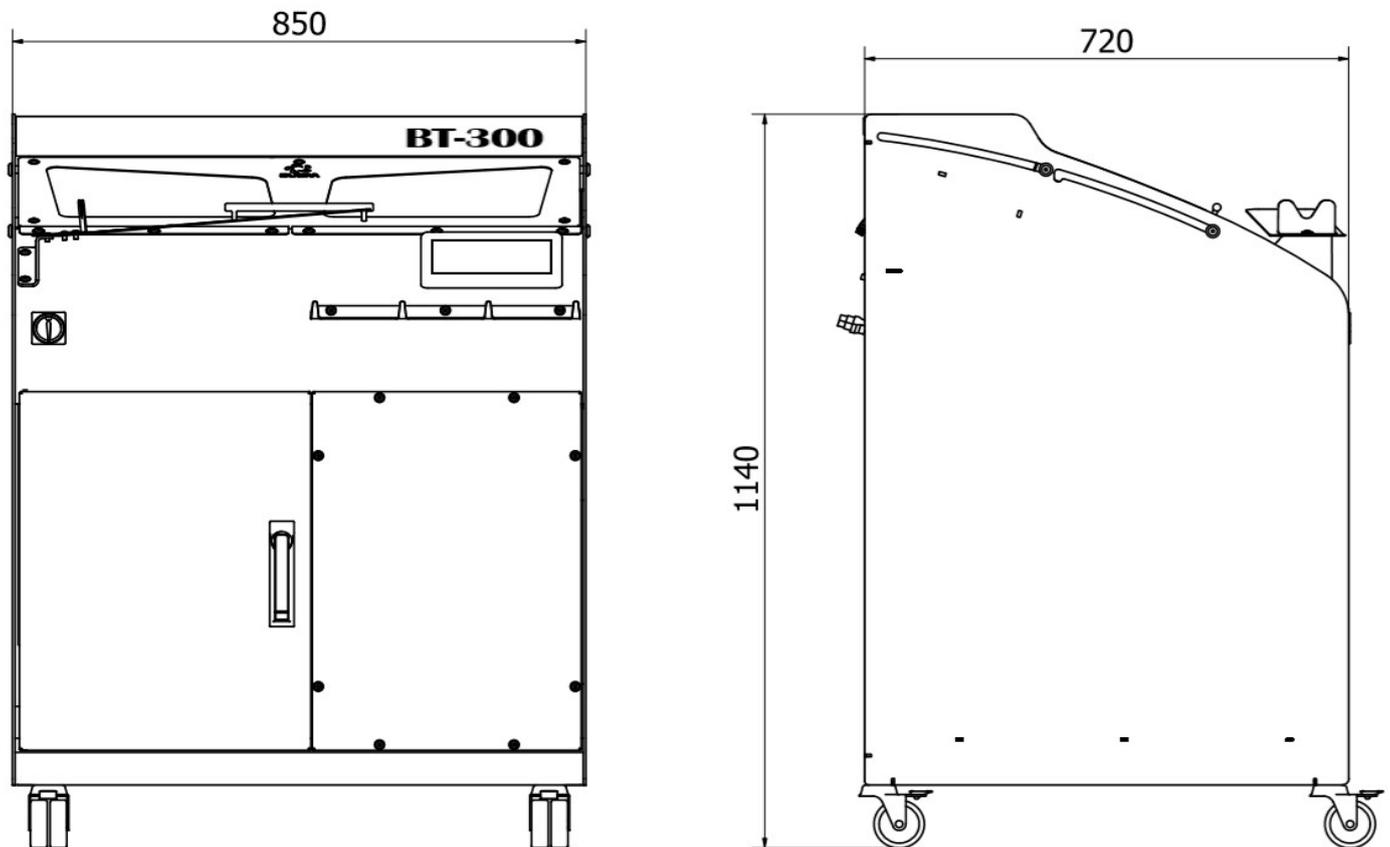
TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

Abmessungen und Merkmale



Kapazität pro Minute	: 200 Scheiben
Steigung Variabel	: 3-25 mm (variable)
Scheibe Stk.	: Kostenlose Stk
Elektrische Energie	: 380V / 3 Phase
Motor (Kw)	: 1,5 Kw
Lärm	: 65 Db
Gewicht (Kg)	: 230 Kg
Option	: Benutzerdefiniert
max. Brotgröße (mm)	: 300 x 400 x 160 mm
Sägedurchmesser (mm)	: Ø420 mm
Brotsorte	: Alle Typen

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

ELEKTRISCHE SCHALTTAFEL

DIE ZEICHNUNGEN DER ELEKTRISCHEN TEILE DER MASCHINE
SIND IN DER SCHALTTAFEL DER MASCHINE VERFÜGBAR.

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

BEDIENFELD-PLC BILDSCHIRM VERWENDEN



- * Drehen Sie die Maschine am Hauptschalter.
- * Auf dem Bildschirm erscheint das Menü genau so, wie es auf dem Bild PLC erscheint
- * Mils Dicke der Pfeile links, rechts Pfeiltasten, um die Scheiben auszuwählen sind Stücke.
- * Im unteren Teil werden 3 Brotstücke mit Schneidefinger-Symbolen zusätzlichem Vollschnneiden bis zum mittleren Trenn- und Schneidevorgang die gewünschte Menge angezeigt.
- * Das linke Symbol ist das Symbol für das vollständige Schneiden von Brot. Wenn Sie alle Brotscheiben starten.
- * Das mittlere Symbol ist die Schaltfläche zur Auswahl der gewünschten Scheibenanzahl.
- * Das rechte Symbol wird in der Mitte geschnitten. Wenn Sie in der Mitte beginnen, wird der Schnittvorgang durchgeführt.
- * Das Ausschneiden von Auswahlen aus dem Optionspfeil nach Eingabe von Werten in der Start-Schaltfläche wird gedrückt und damit beginnt der Ausschneidungsprozess.
- * Das Besen-Symbol in der unteren linken Ecke des Bedienfelds für die Reinigung durch Aktivieren der Reinigung angezeigt. **(Achtung! Beim Reinigen der Starttaste nimmt die Maschine keine Passivstellung ein, ohne dass diese mitgenommen wird !!)**

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung über die Verwendung der Schalttafel.

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

<p>Das Gerät sollte nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.</p>	
<p>Achtung bei der rotierenden Säge besteht die Gefahr, dass sie von Hand geschnitten wird. Seien Sie beim Reinigen oder Abwischen der Klinge vorsichtig.</p>	
<p>Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden und sollte nur an einem gut belüfteten Ort verwendet werden.</p>	
<p>Nicht mit Druckwasser reinigen.</p>	
<p>Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts die Anweisungen.</p> <p>Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor, die nicht vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden</p>	 
<p>Im Falle einer Stichflamme in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird, verwenden Sie einen Feuerlöscher, indem Sie die elektrischen Schalter ohne Panik schließen. Verwenden Sie niemals Wasser, um die Flamme zu löschen. Wasser führt zu einer schnelleren Ausbreitung des Feuers.</p>	
<td data-bbox="798 1650 1422 1713"></td>	
<p>Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn der Ländercode auf dem Gerät angegeben ist. Wenn der Ländercode auf dem Gerät nicht sichtbar ist, lesen Sie die technische Anleitung, die die notwendigen Anweisungen zur Anpassung des Geräts an die aktuellen Bedingungen des Landes enthält.</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>AT, BE, CH, CZ, DE, DK EE, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NO, PL, PT, RO, SE, SO, SK, TR</p> </div>

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

TRANSPORT UND INSTALLATION DES GERÄTS

TRANSPORT

Diese Geräte sind mit Hilfsmitteln wie Gabelstaplern tragbar

Die Gabelstaplerbeine werden unter das Gerät gestellt und das Gerät wird bewegt. Ist die Transportstrecke weit entfernt, muss sie langsam bewegt werden, ggf. muss das Gerät auf der Palette gesichert werden.

INSTALLATION

Die Installation und Einstellung des Geräts darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Das Gerät sollte auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, indem es auf den vier verstellbaren Beinen angemessen balanciert wird.

Entfernen Sie das schützende Nylon vom Gerät. Reinigen Sie die klebrigen Partikel auf dem Gerät mit einem geeigneten Reiniger.



Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

GERÄTEDETAILS

Backtop Slicer Kreissäge Brotschneidemaschine ist ein neues modernes Produkt aufgrund seiner Qualität und einfachen Handhabung. Das Gerät hat das Patent und die CE-Zertifizierung mit seinem eleganten Design. Das beschichtete und geschmiedete Kreissägeblatt des Geräts hilft, alle Brotsorten in aller Ruhe und ohne zu ölen zu schneiden. Machen Sie den Unterschied in Ihrem Betrieb mit dem von Backtop Project Dpt. entwickelten MODELL BT-300 und bieten Sie Ihren Kunden die individuell einstellbare Scheibenstärke.

- Erhältlich für Märkte, Bäckereien und andere, einfach zu bedienen durch die Betreiber.
- BT-300 wird ausschließlich zum Schneiden von Brot und Brotprodukten verwendet
- Von 100 gr. bis zu 5 kg, Baguette Typ Brot schneiden
- PLC in allen Sprachen verfügbar
- Positionierung des Brotes mit den Winkelensoren
- Die Scheibendicke kann zwischen 3 und 25 mm variieren.
- Frei in beliebige Stücke zu schneiden
- Verfügbare Teilungs- und Halbteilungsfunktionen
- Geräuschlose, nicht ölende, geschmiedete und beschichtete Kreissäge
- Schutzstruktur und -abdeckung in Bezug auf hygienische Themen und Schutz des mechanischen Systems.
- Die Schublade zum Ablegen der Krümel
- Sicherheitsknopf und Magnetschalter für höchste Sicherheit im Betrieb
- 2 Jahre Garantie
- Ce-zertifiziertes Produkt
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät bitte mit einem weichen, leicht feuchten und warm gewässerten Tuch.
- Die Verwendung außerhalb des Ziels ist nicht erlaubt.

Die Maschine sollte von einem erfahrenen Bediener verwendet werden, der das Handbuch bereits sorgfältig gelesen hat.

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

GERÄTEEIGENSCHAFTEN

- ✓ Patentiertes Produkt
- ✓ Hygienisch und pflegeleicht
- ✓ Ce-zertifiziert
- ✓ Vollautomatisch im Einsatz
- ✓ Elegantes Design
- ✓ Hohe Sicherheit
- ✓ Nicht öhlende Schneidefähigkeit in hartem und frischem Brot
- ✓ Das geschmiedete und beschichtete Sägeblatt von Slicer für das perfekte Schneiden

GERÄT ANWEISUNG

1. Öffnen Sie die Abdeckung des Geräts, legen Sie das Brot in die Kammer, fixieren Sie es an der Seite des Schiebers und schließen Sie die Abdeckung.
2. **Wenn die Abdeckklappe nicht absolut geschlossen ist, wird der Sensor nicht aktiviert und auch der Magnetschalter nicht, so dass das Gerät nicht anläuft.**
3. Nachdem alles gut gegangen ist, wählen Sie die Schichtdicke zwischen 3 und 25 mm, wobei Sie die Schichtdicken in 0,5 mm über das Bedienfeld einstellen. Je nach Wunsch des Benutzers ist es möglich, die Scheiben in der Mitte oder in der Anzahl der Stücke zu teilen und dann die Starttaste zu drücken.
4. Nach Abschluss des Vorgangs kehrt das Gerät zum Ausgangspunkt zurück und öffnet die Abdeckung.
5. Während des laufenden Betriebs erlaubt das Gerät nicht, die Tür zu öffnen.
6. In der letzten Phase ist das geschnittene Brot bereit für die Entnahme und die Verpackungseinheit.

PFLEGE UND WARTUNG DES GERÄTS

- ✓ Reinigen Sie das Produkt bei der ersten Verwendung mit einem weichen, feuchten und warmen Tuch.
- ✓ Mit einem einfachen Kehrwerkzeug können die Brotkrümel im Inneren der Kammer gereinigt und aus den Löchern in die untere Kammer gereinigt werden.
- ✓ Entfernen Sie die Kunststoffkammer, um das Innere zu reinigen
- ✓ Keine zusätzliche Pflege erforderlich, außer der täglichen Reinigung

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baeckereimaschinen.de

WARNUNG: Die Wartung oder der Austausch von Teilen sollte von Fachpersonal durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich, dass der Strom abgeschaltet, das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen ist. Bei Unklarheiten am Gerät wenden Sie sich bitte an den Hersteller und die Servicestelle. Das Gerät darf nicht von unerfahrenen Personen bedient werden.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- * Gerät; Installation, Verwendung, Wartung und Nutzung wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, sofern eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler besteht.
 - * Die Feststellung der Mängel, die unter die Garantie fallen, die Art der Beseitigung und der Ort der Mängel sind Sache von Backtop
 - * Gelieferte Garantie; Wenn die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen und die Garantiebedingungen eingehalten werden, handelt es sich ausschließlich um eine Garantie für das Gerät, die unter keinem anderen Namen in Anspruch genommen werden kann.
 - * Die Garantie umfasst die Wartung und Reparatur von Störungen, die auf Material- und Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind und nur innerhalb der geltenden Fristen auftreten können.
 - * Defekte und Teile, die der Garantie unterliegen, werden kostenlos repariert und ersetzt.
 - * Nur das von Backtop ermächtigte Servicepersonal kann während der Garantiezeit in die Störungen eingreifen. Unberechtigte Personen unterbrechen die Geräteggarantie.
 - * Die Installation sollte von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, und der Kundendienst sollte benachrichtigt werden, wenn sich der Einsatzort des Geräts ändert.
- Im Falle einer Betriebsstörung ist der zuständige Kundendienst zu benachrichtigen.
- * Backtop ist außerhalb der Verantwortung für das Laden, Entladen und Versand der Schäden, die während des Prozesses der Verarbeitung auftreten werden; die Garantie ist nicht gewährleistet. Ebenso wird nicht garantiert, dass Schäden durch äußere Faktoren während der Verwendung des Geräts verwendet werden.
 - * Im Falle von Streitigkeiten sind die Bielefelder-Gerichte zuständig.

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baekereimaschinen.de

SERVICES



Für alle Anfragen wenden Sie sich bitte an unser Unternehmen

www.Backtop-Baeckereimaschinen.de

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126, 33607 Bielefeld

TEL : 0521 32 965 85

FAX : 0521 32 965 86

MOBIL : 0157 58 199 005

www.backtop-baeckereimaschinen.de