

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Inhaltsverzeichnis

Zweck der Anlage.....	Seite 4
Technische Maße und Daten.....	Seite 5
Transport.....	Seite 6
Anschließen der Anlage.....	Seite 7-8
Einschalten der Anlage.....	Seite 9
Sprachauswahl.....	Seite 10-11
Befüllung der Anlage.....	Seite 12-13
Manuelle Bedienung Hand.....	Seite 14
Hand Untermenü Wasser.....	Seite 15-16
Hand Untermenü Heizung.....	Seite 17-18
Hand Untermenü Rührwerk.....	Seite 19-20
Ampel Anzeige.....	Seite 21
<b>Der Automatikbetrieb.....</b>	<b>Seite 22</b>
Rezeptnamen bestimmen.....	Seite 23
Step 1 in der Rezeptur definieren.....	Seite 24-25
Step 2 in der Rezeptur definieren.....	Seite 26
Step 3 - 4 in der Rezeptur definieren.....	Seite 27
Step 5 in der Rezeptur definieren.....	Seite 28
Anlage im Automatikbetrieb starten.....	Seite 29-30
Handzugabe.....	Seite 31-32

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---

Programme kopieren.....	Seite 33
Produkt ablassen / Entleeren der Anlage.....	Seite 34
Technologisches.....	Seite 35
Warnhinweise Piktogramme.....	Seite 36-43
Reinigung der Anlage.....	Seite 44

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

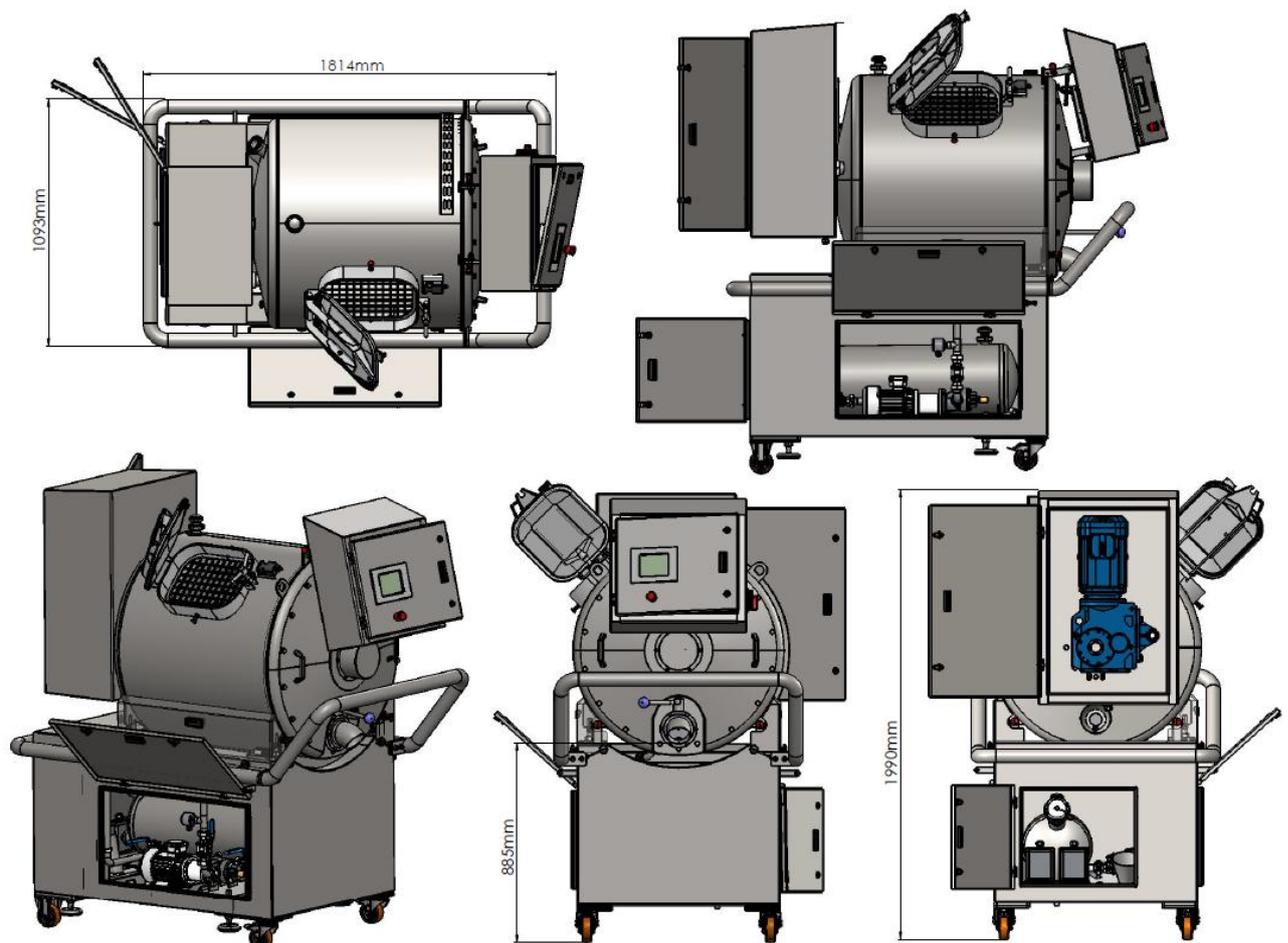
---

## Zweck der Anlage

Die Anlage dient zum Rösten von Getreidekörnern und Getreidemahlerzeugnissen wie zum Beispiel Flocken und Schrote, zum Rösten von Ölsaaten und Nüssen. Darüber hinaus dient die Anlage auch zum Kochen von den oben genannten Ausgangsprodukten mit Wasser oder ähnlichen Flüssigkeiten. Ebenso können beide Prozesse, also zuerst Rösten und im Anschluss Kochen miteinander kombiniert werden.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Technische Maße und Daten



Füllmenge Thermoool:	35 L
Anschlussleistung Motor:	4,5 kVA
Anschlussleistung Heizung	:2 x 4,5 kVA
Anschlussleistung gesamt:	13,5 kVA
Nennstrom:	25A
max. Vorsicherung:	CEE 32A
Hauptstromkreis:	6,0mm <sup>3</sup>

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Transport

Die Anlage ist hinten mit zwei starren und im vorderen Bereich mit zwei Lenkrollen, mit Feststellbremse, ausgestattet. Zum Transport der Anlage werden diese gelöst. Aus Sicherheitsgründen werden die Bremsen nur zum Transport gelöst und nach dem Transport wieder verriegelt. Zusätzlich verfügt die Anlage über vier Schraubfüße über die die Anlage festgestellt werden kann. Zum Schieben, Ziehen und Lenken ist die Griffstange an der Vorderseite der Anlage vorgesehen. Die Rollen befinden sich an den Außenecken unten an der Anlage.



Abbildung 1 Schraubfüße und Transportrollen

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Anschließen der Anlage

Bevor die Anlage in Betrieb genommen werden kann müssen Strom und Wasser angeschlossen werden.

Strom wird über einem CEE32 Steckeranschluß hergestellt. (Abb. 2 )

Die Wasserversorgung wird über den Wasseranschluss hergestellt. (Abb. 3)

Falls die vier Wiegezellen (Abb. 4 + 5) benötigt werden, die sich jeweils in Höhe des Auslasses an den Maschinenaußenseiten befinden, müssen diese alle entsichert werden.



Abbildung 2 CEE32 Stecker



Abbildung 3 Wasseranschluss mit Ventil

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

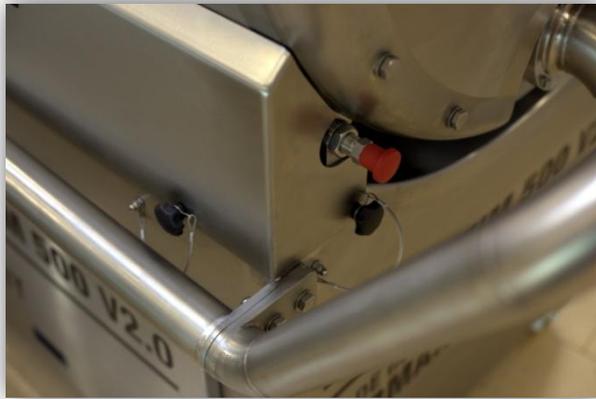


Abbildung 4 Wiegezelle mit Abdeckung



Abbildung 5 Wiegezelle ohne Abdeckung

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Einschalten der Anlage

Zur Stromversorgung der Anlage wird der Hauptschalter (Abb. 6) von Off auf On geschaltet.

Zum Abstellen der Stromversorgung wird der Hauptschalter von On auf Off geschaltet.



1

Abbildung 6 Hauptschalter

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Sprachauswahl

Die Anlage verfügt über verschiedene Spracheinstellungen.  
 Um die Spracheinstellungen zu wählen gehen Sie wie folgt vor:

1. Nachdem die Anlage eingeschaltet ist sehen Sie den Startbildschirm.(Abb. 7)



Abbildung 7 Beispiel Startbildschirm

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

2. Drücken Sie hier den Button **System**

3. Dann können Sie über die Landesflaggen die jeweilige Spracheinstellung wählen



Abbildung 8 Menü Sprachauswahl

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Befüllung der Anlage

Zutaten wie Schrote, Flocken, Mehle, Körner, Saaten, Flocken, Nüsse oder andere Zutaten werden über das Mannloch der Anlage zugegeben.

Die Abdeckung des Mannlochs ist mit einer Verschlusschraube (Abb. 9) gesichert. Wird die Abdeckung geöffnet schaltet sich das Rührwerk, sofern es eingeschaltet ist, automatisch aus.

Hinter der Abdeckung befindet sich ein Gitter, welches abnehmbar ist.

Zum Abnehmen des Gitters werden die roten Stifte ober und unterhalb des Mannlochs (Abb. 9) zurückgezogen. Hierdurch wird das Gitter freigegeben und kann entnommen werden. Wird das Gitter wieder eingesetzt, ist darauf zu achten, dass die Sicherungsstifte wieder einrasten und das Gitter somit gesichert ist!

Das Gitter muss zur Reinigung der Anlage abgenommen werden.

Die Wasserzugabe wird in einem anderen Kapitel erklärt. (Seite 14 - 15)



Abbildung 9 Abdeckung Mannloch mit Verschlusschraube und Sicherungsstift (rot)

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Abbildung 10 Mannloch mit geöffneter Abdeckung



Abbildung 11 Mannloch geöffnet ohne Schutzgitter

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Manuelle Bedienung (Hand)

Drücken Sie auf dem Startbildschirm den Button  
 Die Ansicht wechselt in folgende Maske:

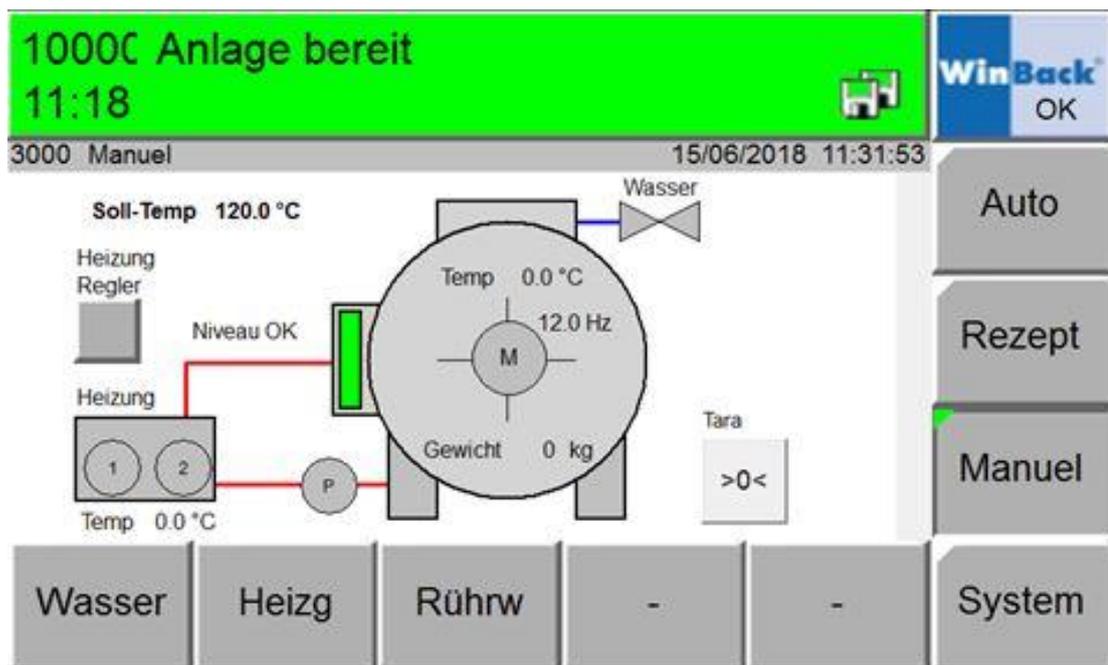
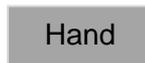


Abbildung 12 Handbild

In dieser Maske können Sie:

- Die Heizelemente ein- und ausschalten  Button 1 / 2 drücken  
 (Wenn mindestens ein Heizelement eingeschaltet wird, so startet die Pumpe automatisch.)

- Die Pumpe für das Thermoöl ein- und ausschalten (P) 

- Den Heizungsregler ein- und ausgeschaltet. 

(Bei ausgeschaltetem Heizungsregler heizt die Anlage bis zur Maximaltemperatur von 200°C!)

- Auf dem Feld Tara >0< können Sie die Ansicht umschalten zwischen dem Behältergesamtgewicht und dem Füllgewicht sowie das Füllgewicht tarieren.
- Den Sollwert für die Thermoöltemperatur in Grad Celsius ablesen.
- Die Kerntemperatur im Behälter in Grad Celsius ablesen.
- Die Frequenz mit der das Rührwerk dreht sehen.
- Das Gewicht auf den Wiegezellen ablesen. Weitere manuelle Regelmöglichkeiten finden Sie in den Untermenüs Wasser Heizung und Rührwerk.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Untermenü Wasser

Drücken Sie auf der Maske vom Handbetrieb den Button 

Danach sehen Sie folgende Maske.



Abbildung 13 Menü Wasser

In dieser Maske könne Sie:

- Den Wasser-Sollwert in Litern ablesen und angeben.
- Den Wasser Istwert in Liter ablesen.
- Den Vorgang der Wasserzufuhr starten  
(via Wiegezellen. Den Grünen Button Start drücken)
- Den Vorgang der Wasserzufuhr stoppen (Roten Button Stop drücken)
- Den Vorgang der Wasserzufuhr resetten (Gelben Button Reset drücken)

Wenn sie auf das grau hinterlegt Feld Wasser Sollwert drücken öffnet sich automatisch die folgende Tastatur zur Eingabe der Wassermenge.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

Sollmenge			
0.0 L			
999.0L		0.0L	
7	8	9	ESC
4	5	6	
1	2	3	OK
C	0	.	

Abbildung 14 Tastatur zur Eingabe der Wassermenge

Hier können Sie den Sollwert in Litern eingeben und mit OK bestätigen.

Danach kehren Sie auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine falsche Eingabe gemacht haben oder Sie wieder zurück möchten, können Sie mit der Taste ESC die Vorgang abbrechen und Sie kommen auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine Eingabe korrigieren wollen drücken Sie auf das Feld C.

Dann können Sie erneut eine Eingabe erstellen und mit OK bestätigen.

Um diese Funktion nutzen zu können muss der Wasseranschluss installiert sein.

Wenn Sie nur rösten wollen, so können Sie diese Option übergehen.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Untermenü Heizung

Drücken Sie auf der Maske vom Handbetrieb den Button 

Danach sehen Sie folgende Maske.

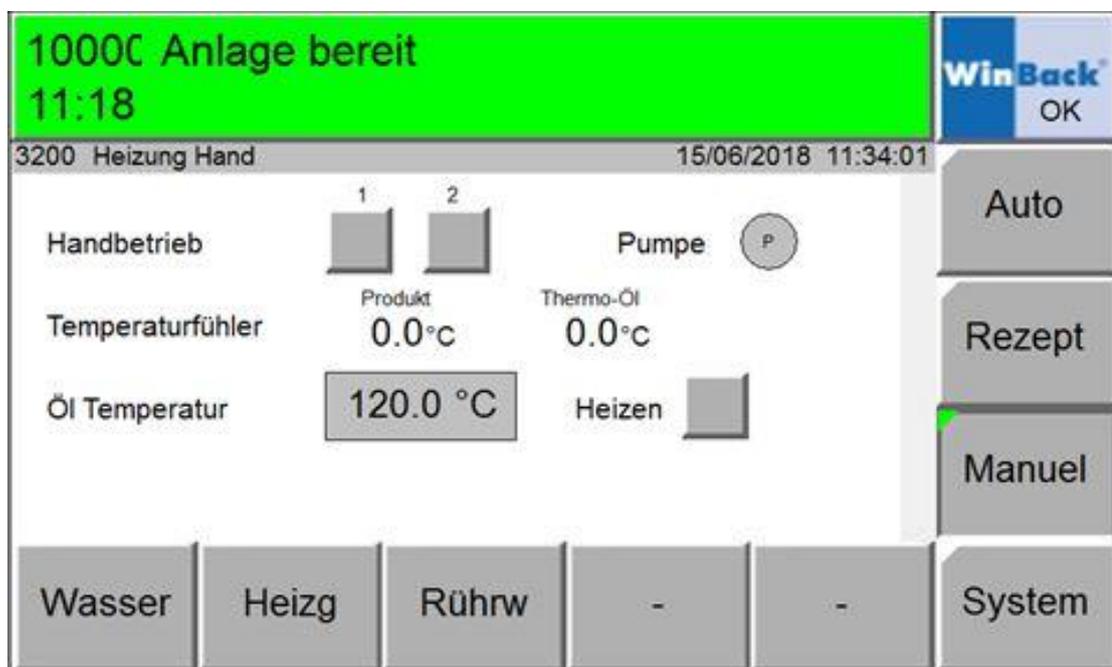


Abbildung 15 Menü Heizung

In dieser Maske können Sie:

- Die Heizelemente ein- und ausschalten (1 und 2)
- Die Pumpe für das Thermoöl ein- und ausschalten. (Bei eingeschalteter Heizung startet die Pumpe automatisch.)
- Die Temperatur für Thermoöl und Temperatur des Produktes im Behälter ablesen.
- Die Solltemperatur für das Thermoöl ablesen und eingeben.
- Die Funktion Heizen betätigen

Wenn Sie auf das grau hinterlegte Feld Temp. Sollwert drücken öffnet sich automatisch die folgende Tastatur zur Eingabe der Temperatur.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

Solltemperatur			
0.0 °C			
200.0°C		0.0°C	
7	8	9	ESC
4	5	6	
1	2	3	OK
C	0	.	

Abbildung 16 Tastatur zur Eingabe Solltemperatur Thermoöl

Hier können Sie den Sollwert in Grad Celsius für das Thermoöl eingeben und mit OK bestätigen. Danach kehren Sie auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine falsche Eingabe gemacht haben oder Sie wieder zurück möchten, können Sie mit der Taste ESC den Vorgang abbrechen und Sie kommen auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine Eingabe korrigieren wollen drücken Sie auf das Feld C. Dann können Sie erneut eine Eingabe erstellen und mit OK bestätigen.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Untermenü Rührwerk

Drücken Sie auf der Maske vom Handbetrieb den Button 

Danach gelangen Sie in folgende Maske.



Abbildung 17 Menü Rührwerk

Hier können Sie Die Dauer des Rührprozesses bestimmen, beziehungsweise die Rührintervalle.

Es empfiehlt sich aber das Rührwerk immer im Dauerbetrieb während des Röst- und Kochprozesses zu verwenden, damit an den Behälterwänden nichts anbrennt oder anhaftet.

Wenn Sie auf die grau hinterlegt Felder tEin oder tAus drücken öffnen sich jeweils automatisch die folgenden Tastaturen zur Eingabe der gewünschten Zeiten.

Außerdem lässt sich in diesem Menüpunkt die Drehgeschwindigkeit des Rührwerks einstellen.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

Rühren tEin			
0 Min			
9999 Min		0 Min	
7	8	9	ESC
4	5	6	
1	2	3	OK
C	0	.	

Rühren tAus			
0 Min			
9999 Min		0 Min	
7	8	9	ESC
4	5	6	
1	2	3	OK
C	0	.	

Abbildung 18 Tastaturfeld

Hier können Sie den Sollwert in Minuten für die jeweiligen Rührintervalle und / oder deren Rührpausen eingeben und mit OK bestätigen. Danach kehren Sie auf die vorherige Maske zurück. Falls Sie eine falsche Eingabe gemacht haben oder Sie wieder zurück möchten, können Sie mit der Taste ESC den Vorgang abbrechen und Sie kommen auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine Eingabe korrigieren wollen drücken Sie auf das Feld C. Dann können Sie erneut eine Eingabe erstellen und mit OK bestätigen.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---

## Anzeige der Ampel

**Rot** – Die rote LED Anzeige leuchtet, wenn ein Fehler an der Anlage vorliegt.

**Gelb** – Die gelbe LED Anzeige leuchtet, wenn die Anlage noch nicht bereit ist.  
Bzw. die vorgegebene Temperatur nicht erreicht ist

**Grün** – Blinkend – Die Anlage ist bereit und kein Rezept ist aktiv.

Dauerleuchtend – Die Anlage ist bereit und das Rezept ist aktiv.

**Blau** – Blinkend – Das Rezept ist im Schritt 5 angekommen, somit kann das Produkt entnommen werden.

Dauerleuchtend – Aufforderung zur Handzugabe. Siehe Seite 29 „Handzugabe“

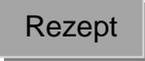
# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Automatikbetrieb

### Vorwort

Es können 999 Programme mit Namen hinterlegt werden.  
Jedes Programm kann bis zu fünf Arbeitsschritte enthalten.

### Rezept erstellen

Drücken Sie auf dem Startbildschirm den Button 

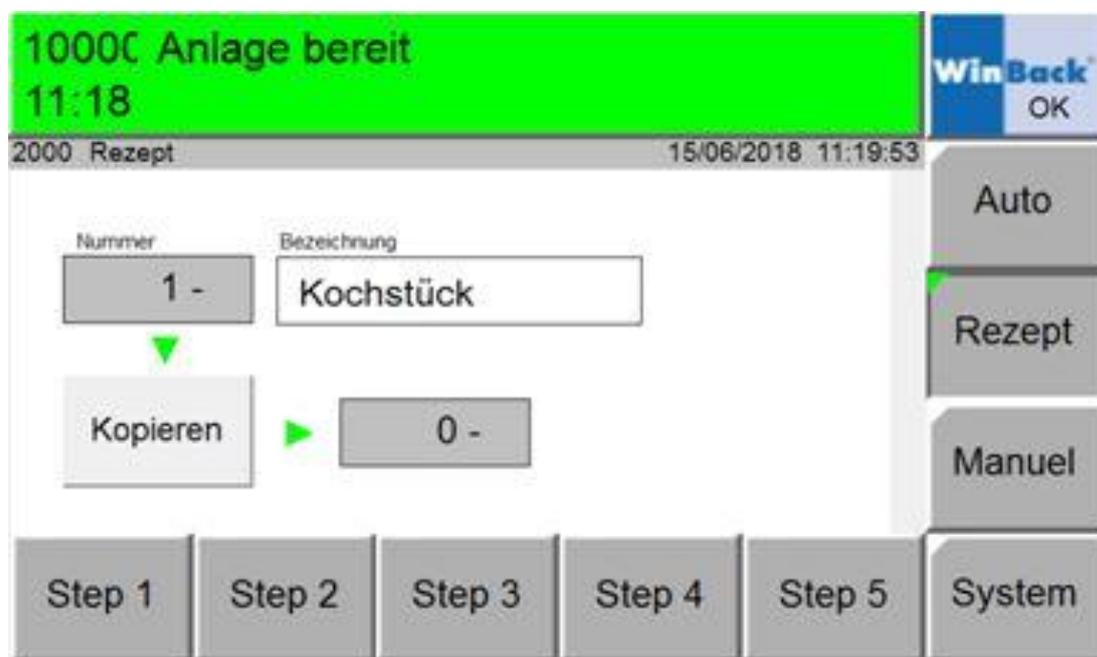


Abbildung 19 Rezepteingabefeld

In dieser Ansicht können Sie die Rezeptnummer und den Rezeptnamen bestimmen.  
Die Rezeptbezeichnung können Sie im Feld Bezeichnung definieren.  
Wenn Sie in das Feld Bezeichnung drücken erscheint eine Tastatur, siehe Abbildung nächste Seite

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---

### Rezeptnamen bestimmen

Durch Drücken auf den Rezeptname, kann dieser geändert werden.

Die Tastatur ist selbsterklärend.

Die Rezeptnamen können auch noch im Nachhinein geändert werden.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Step 1 in der Rezeptur definieren



Abbildung 20 Definition Step 1

### Schritt 1

Laufzeit – Einstellung siehe Seite 25

**Temperatur Thermoöl Sollwert** – Einstellung wie auf Seite 18

Intervallrühren – Einstellung wie auf Seite 21

Intervall R/L – Das Rührwerk dreht abwechselnd rechts und links

Wasser Sollmenge – Einstellung wie auf Seite 16

TA ein und ausschalten – Berechnung der Wassermenge

Drehgeschwindigkeit des Rührwerks – Mit wie viel Herz gedreht wird

Rezeptparameter können auch im Nachhinein geändert werden.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Einstellung Laufzeit

Laufzeit			
1 Min			
9999 Min		0 Min	
7	8	9	ESC
4	5	6	
1	2	3	OK
C	0	.	

Abbildung 21 Tastatur Laufzeit

Hier können Sie den Sollwert in Minuten für die jeweilige Programmlaufzeit eingeben und mit OK bestätigen. Danach kehren Sie auf die vorherige Maske zurück. Falls Sie eine falsche Eingabe gemacht haben oder Sie wieder zurück möchten, können Sie mit der Taste ESC den Vorgang abbrechen und Sie kommen auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine Eingabe korrigieren wollen drücken Sie auf das Feld C. Dann können Sie erneut eine Eingabe erstellen und mit OK bestätigen.

Wird hier als Zeit eine 0 eingetragen, wird der aktuelle Schritt übersprungen.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Step 2 in einer Rezeptur definieren

Dieser Schritt ist eine Kann- und keine Mussoption



Abbildung 22 Definition Step 2

Laufzeit – Einstellung wie auf Seite 25

**Temperatur Thermoöl Sollwert** – Einstellung wie auf Seite 18

Intervallrühren – Einstellung wie auf Seite 21

Intervall R/L – Das Rührwerk dreht abwechselnd rechts und links

Drehgeschwindigkeit des Rührwerks – Mit wie viel Herz gedreht wird

Rezeptparameter können auch im Nachhinein geändert werden.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Step 3 - 4 in einer Rezeptur definieren

Diese Schritte sind Kann- und keine Mussoptionen

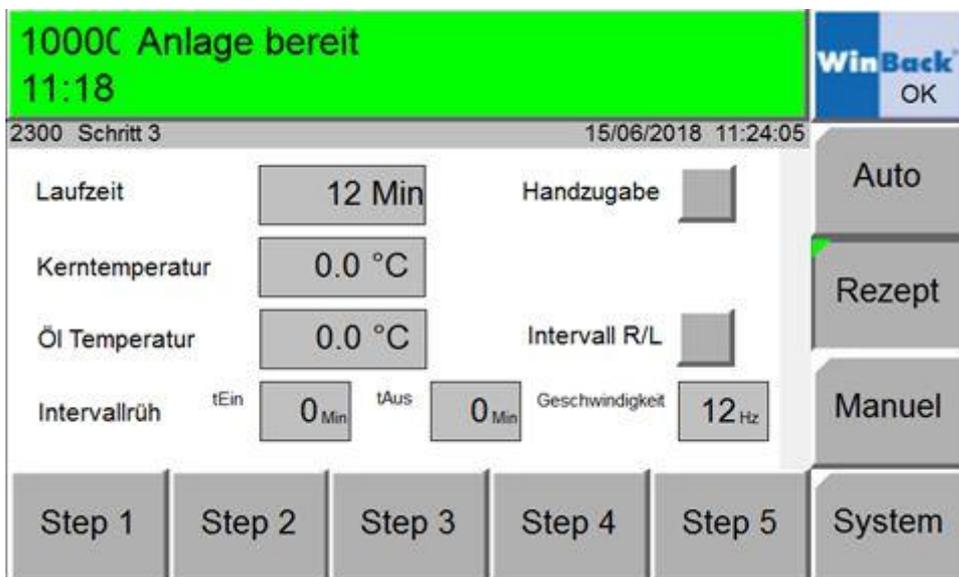


Abbildung 24 Definition Step 3 - 4

Laufzeit – Einstellung wie auf Seite 25

**Kerntemperatur Sollwert** – Einstellen der Kerntemperatur

**Temperatur Thermoöl Sollwert** – Einstellung wie auf Seite 18

Intervallrühren – Einstellung wie auf Seite 21

Intervall R/L – Das Rührwerk dreht abwechselnd rechts und links

Drehgeschwindigkeit des Rührwerks – Mit wie viel Herz gedreht wird

Rezeptparameter können auch im Nachhinein geändert werden.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Step 5 in einer Rezeptur definieren

Dieser Schritt ist eine Kann- und keine Mussoption

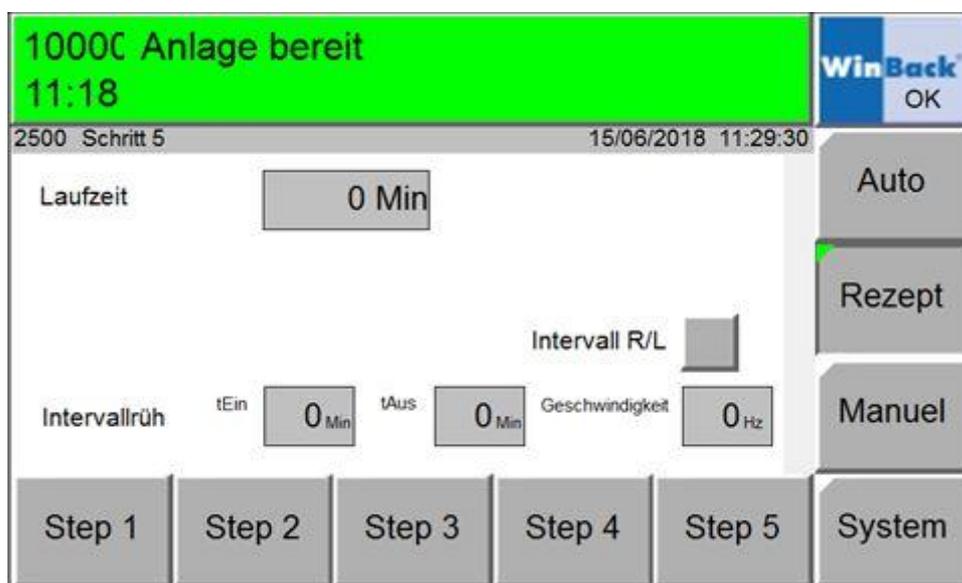


Abbildung 25 Definition Step 5

Laufzeit – Einstellung wie auf Seite 25

Intervallrühren – Einstellung wie auf Seite 21

Intervall R/L – Das Rührwerk dreht abwechselnd rechts und links

Drehgeschwindigkeit des Rührwerks – Mit wie viel Herz gedreht wird

Rezeptparameter können auch im Nachhinein geändert werden.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Anlage im Automatikbetrieb starten

1. Drücken Sie auf der rechten Menüleiste den Button

Auto

2. Drücken Sie auf das Feld Nummer.

3. Wählen Sie die gewünschte Rezeptnummer

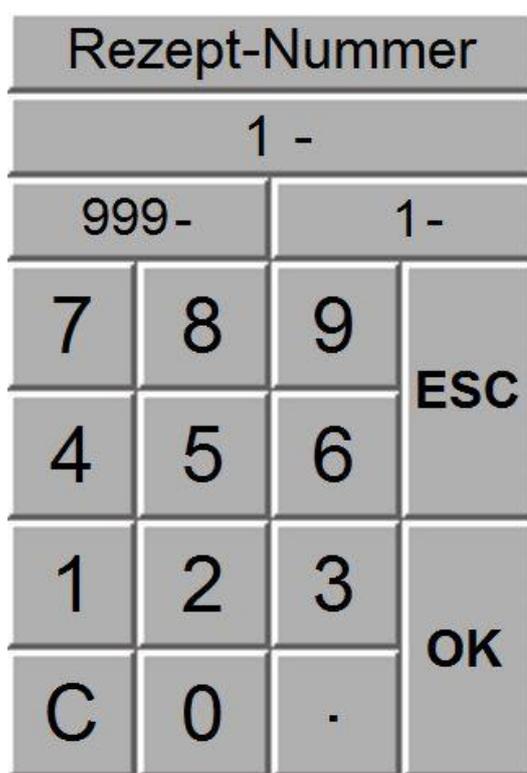


Abbildung 26 Tastatur Rezeptnummer

Hier können Sie das gewünschte Rezept über Rezeptnummer auswählen und mit OK bestätigen. Danach kehren Sie auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine falsche Eingabe gemacht haben oder Sie wieder zurück möchten, können Sie mit der Taste ESC die Vorgang abbrechen und Sie kommen auf die vorherige Maske zurück.

Falls Sie eine Eingabe korrigieren wollen drücken Sie auf das Feld C.

Dann können Sie erneut eine Eingabe erstellen und mit OK bestätigen

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Abbildung 27 Startfenster Rezept

Das Programm startet, indem Sie auf den Button **Start** drücken.

Mit dem Button **Stop** stoppen Sie das Programm.

Mit dem Button **Reset** resetzen Sie das Programm.

Das Programm wird nach Ablauf automatisch beendet.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Handzugabe



Wenn im Rezept „Handzugabe“ ausgewählt ist, erscheint im jeweiligen Programmschritt die Meldung „Handzugabe“ in Blau und gleichzeitig leuchtet die blaue LED an der Ampel.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

Durch drücken des Buttons „Zugabe“ kann das Zugabegewicht des Produktes eingegeben werden.



Beim Drücken des „Start“ Buttons startet das Wasser sofort.

Soll das Wasser in einem anderen Schritt gestartet, kann dies anhand der Buttons 2, 3 oder 4 ausgewählt werden.

Ein Drücken des „Start“ Buttons ist dann nicht mehr nötig.

Das Wasser startet dann automatisch in dem ausgewählten Rezeptschritt.

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Programme kopieren

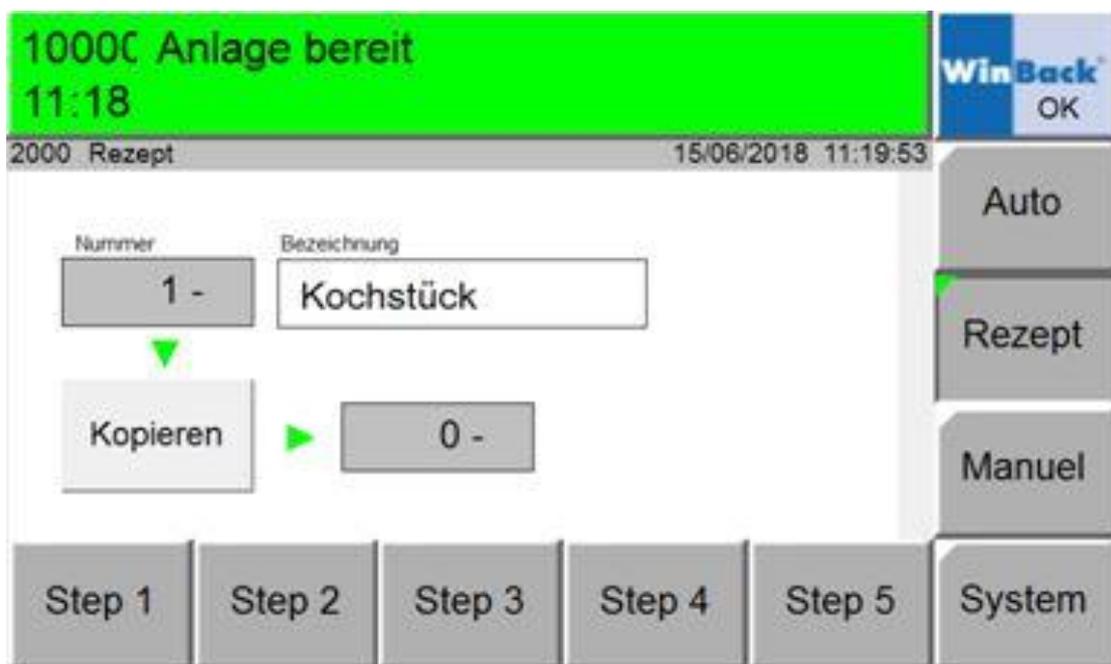


Abbildung 28 Kopieren von Programmen

1. Wählen Sie auf der rechten Bildschirmseite den Button **Rezept**
2. Wählen Sie das zu kopierende Rezept, indem Sie das grau hinterlegte Feld Nummer wählen (Siehe Seite 25 Punkt 3).
3. Gehen Sie danach in das graue Feld rechts vom Feld „Kopieren nach ...“.
4. Wählen Sie die Rezeptnummer unter der das Rezept abgelegt werden soll (Siehe Seite 25 Punkt 3).

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Produkt ablassen / Entleeren der Anlage

Den Behälter kann man über einen Ablasshahn entleeren. Dieser Hahn befindet sich auf der Stirnseite der Anlage.

Beim Ablassen und Entleeren empfiehlt es sich, dass das Rührwerk eingeschaltet ist, damit immer Produkt nachfließt und die Anlage schnell komplett entleert wird. Die Position des Ablasshahns ist so gewählt, dass man passend Eimer, Wannen und andere Behältnisse darunter platzieren kann.

Wird der Hahn rechts herum betätigt, so öffnet sich der Auslass, nach links herum schließt der Auslass. Über den Arretierstift rechts kann der Hebel im geschlossenen Zustand arretiert werden.

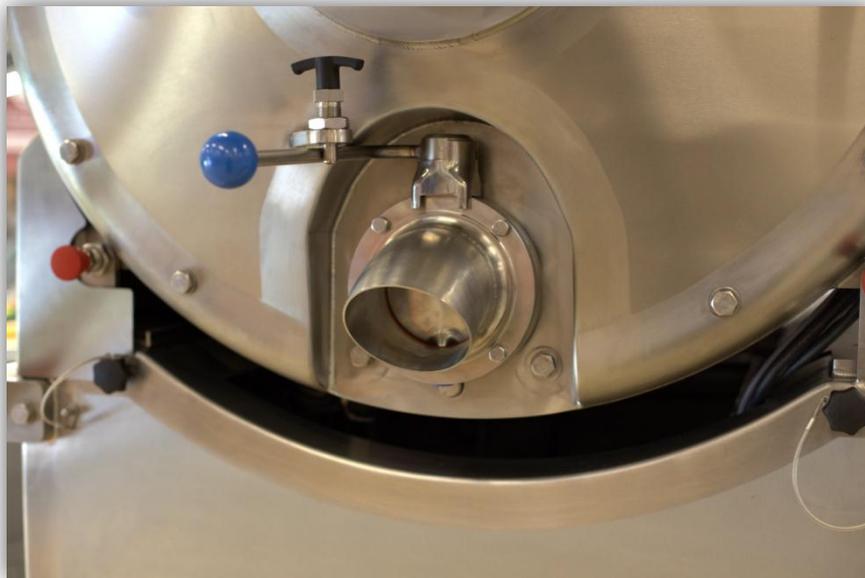


Abbildung 29 Ablasshahn mit Arretierung

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

## Technologisches

Wichtig ist beim Röstvorgang, dass das zu röstende Gut nicht zu dunkel geröstet und hierdurch kein Acrylamid gebildet wird. Dies gilt vor allem bei stärkehaltigen Produkten.

Wichtig beim Kochvorgang ist, dass die fertig gekochte Masse fließfähig ist und durch das Ablassrohr abfließen kann.

Für folgende Stoffe wird eine ideale Wasserzugabemenge definiert:

auf 1 kg	Zugabemenge Wasser
Gerstenflocken	6 Liter
Haferkleie	6 Liter
Sojaschrot	4 Liter
Hartweizengrieß	4 Liter
Sonnenblumenkerne	1 Liter
Roggenschrot	5 Liter
Dinkelflocken	4 Liter
Leinsaat	2 Liter

Daraus lassen sich idealen Zugabemengen für Mischungen errechnen.

Die Behältergröße beträgt 500 Liter.

Die maximale Chargengröße richtet sich nach spezifischen Gewichten.

Bei Kochstücken mit Schrotten sind es zirka maximal 350 kg.

Bitte beachten Sie dass beim Befüllen der Anlage der Auslasshahn geschlossen ist.

Bei weiteren technologischen Anwendungsfragen kontaktieren Sie bitte den Hersteller.

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

### Warnhinweise Piktogramme



Die Anlage wird mit Strom betrieben

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---



Während des Betriebes kann können Teile des Gerätes heiß werden!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Oberflächen können heiß sein!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---



Mechanische Teile und Antriebe befinden sich in der Maschine!

# Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Verletzungsgefahr durch Maschinenteile!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Etwaige Brände nicht mit Wasser löschen!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



Während des Betriebes nicht in der Anlage hantieren!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500



1



Beim Hantieren von warmen Flüssigkeiten unbedingt geeignete Schutzkleidung tragen!

## Handbuch Röst- und Kochanlage Rosenheim 500

---

### Reinigung der Anlage

Nach Beendigung der Produktion muss sich die Anlage sofort gereinigt werden.

Die Pumpe für das Thermoöl wird hierfür abgeschaltet.

Danach füllt man die Anlage mit einer definierten Menge kaltes Wasser.

Das Rührwerk sollte danach einige Minuten laufen, damit die Anlage bereits vorgereinigt ist.

Danach ist die Anlage auch im Inneren soweit abgekühlt, dass man ohne Weiteres mit Schlauch und Bürste zügig reinigen kann.

Es empfiehlt sich dafür ein Reinigungsprogramm, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse zu erstellen.

Von außen die Anlage mit einem feuchten Reinigungstuch reinigen.

Bei Fragen oder Problemen stehen wir Ihnen während der üblichen Bürozeiten unter der Rufnummer 0049-(0) 7183-307 8000 gerne zur Verfügung.

WinBack GmbH  
Brühlstraße 22  
73635 Rudersberg  
Deutschland