

GEBRUIKERSHANDLEIDING

E-Plopper+ doseermachine

Eyemation b.v.



E-PLOPPER +

Eyemation B.V.

Adres:

Tel:

Mail:

Online:

Software Versie:

Edisonstraat 3a 1704 RL HEERHUGOWAARD

+31 (0)72 7811 000

info@oliebollenmachine.com

www.oliebollenmachine.com

ESP: 26.03.26 | HMI: 26.03.25

Inhoud

Veiligheid	4
Gebruik volgens de voorschriften	4
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Waarschuwing Risico van elektrische schok!	4
Waarschuwing Risico van letsel!	4
De machine leren kennen	5
Verklaring onderdelen Oliebollen Doseerkamer	6
Verklaring onderdelen Universele Doseerkamer	8
Bediening	10
Display	10
Keypad	10
Menu Oliebollen Functie	11
Menu Universeel Dosereren	12
Programma's laden en opslaan	13
Machine ombouwen tussen Oliebollen en Universeel Dosereren	14
Errors, Waarschuwingen en algemene meldingen	15
Noodstop	17
Opstarten van de machine	17
Schoonmaken van de machine	17
Demontage Oliebollen Doseerblok	17
Montage Oliebollen Doseerblok	18
Montage en Demontage Universeel Doseerblok	19
Tijd om te bakken (Oliebollen)	20
Onderhoud	21
Dagelijks	21
Periodiek	21
Uitbreidingen	22
Onderstel	22
Liftkar	23
Algemeen	23
LED Indicatie	23
Veiligheid	24
Noodoplossing bij defecte liftkar	24

Accu.....	25
Aansprakelijkheid	26
Afmetingen	26
E-Plopper+	26
Onderstel	27
Liftkar	27
Technische specificatie	28
E-Plopper+	28
Onderstel	28
Liftkar	28
Contact.....	28

Veiligheid

Gebruik volgens de voorschriften

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor het doseren van oliebollen binnen een industriële keuken waar tot maximaal 20.000 oliebollen per dag gedoseerd zullen worden, en tevens alleen professioneel en volwassen (18+) keuken personeel aanwezig is. Bij gelijksoortige toepassingen gaat het bijv. om gebruik in Bakkerijen (warme bakker) Oliebollenkramen, en Horeca keukens.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed. Geef u het apparaat door aan derden, voeg deze gebruiksaanwijzing er dan bij.

Dit apparaat kan worden bediend door volwassene vanaf 18 jaar die zijn geïnstrueerd over werken binnen de professionele keuken, en werken met machines. Personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Reiniging en gebruikersonderhoud mag ook niet door deze personen worden uitgevoerd. De machine mag uitsluitend gebruikt worden bij omgevingstemperaturen tussen de 0 en 40 graden Celsius.

Waarschuwing Risico van elektrische schok!

Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op het stroomnet worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrisch installatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

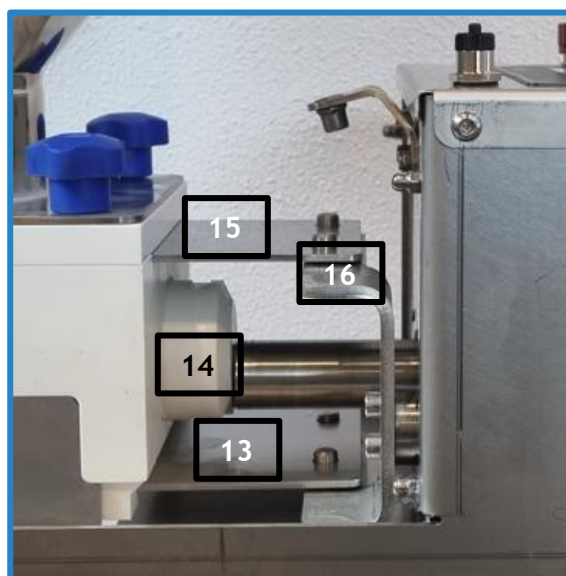
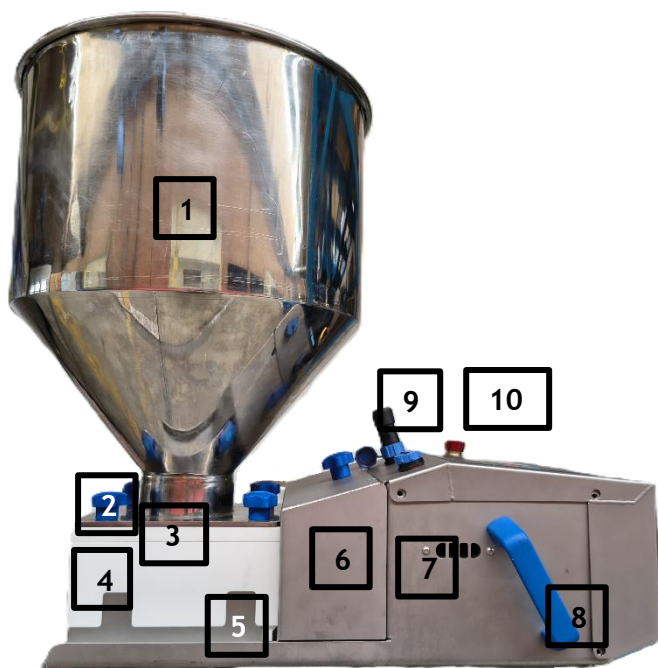
- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Wanneer de netaansluiting van dit apparaat wordt beschadigd, moet dit door de servicedienst worden vervangen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien aansluitsnoer en apparaat geen beschadigingen vertonen. Trek bij storingen direct de stekker uit het stopcontact of schakel de netspanning uit.
- Om gevaren te voorkomen mogen reparaties aan het apparaat uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.
- Het apparaat en het aansluitsnoer nooit onderdompelen in water.

Waarschuwing Risico van letsel!

- Onjuist gebruik van de machine kan letsel tot gevolg hebben.
- Begeef uw ledematen niet in de buurt van de onderzijde van de machine en/of de binnenzijde van de trechter als de machine is aangesloten. Dit kan amputatie van o.a. Vingers tot gevolg hebben.
- Begeef uw ledematen niet diep binnen de trechter tijdens operatie van de Universele Doseerkamer, dit kan tot ernstig letsel lijden van o.a. de vingers of andere onderdelen van het lichaam.
- De motor van de Universele Doseerkamer kan heet zijn, raak deze niet aan direct na gebruik.

De machine leren kennen

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van de omvang van de levering, de opbouw en de bestanddelen van het apparaat. Bovendien leert u de verschillende bedieningselementen kennen.

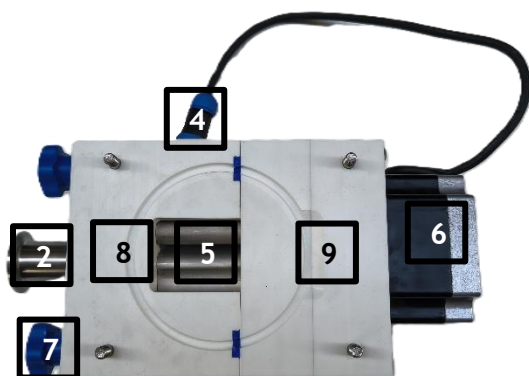
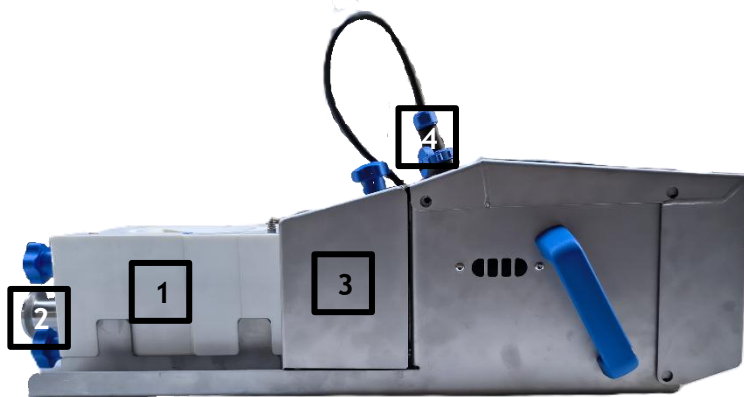


1	Trechter
2	Sterknop
3	Tussenplaat
4	Doseerkamer
5	Frame
6	Kleine kap
7	Ventilatie uitgang
8	Handvat
9	Oliebollen Stekker
10	Bediening + Display
11	Ventilatie ingang
12	Elektrische aansluiting
13	Ondermes
14	Zuiger
15	Bovenmes
16	Messenhouder
17	DC kabel
18	Adapter
19	AC kabel

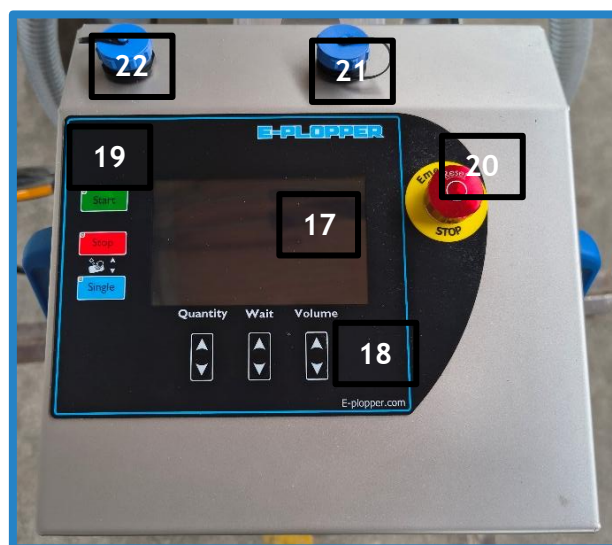
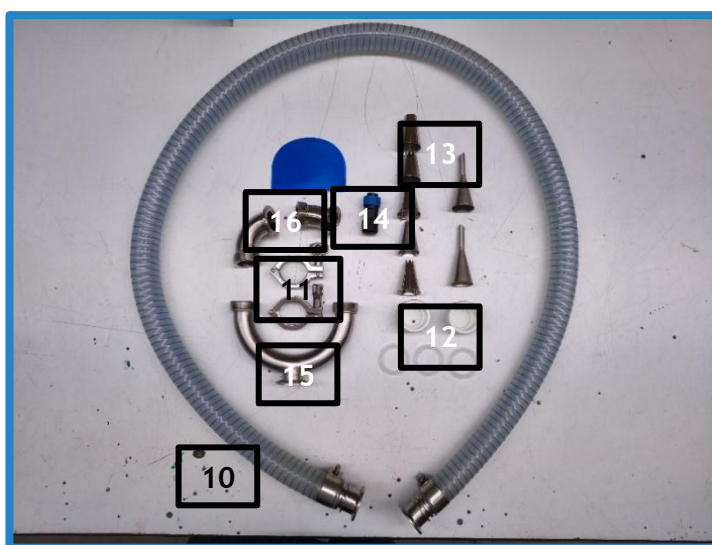


Verklaring onderdelen Oliebollen Doseerkamer

1. **Trechter**
Inhoud van 42 liter bedoelt om het te doseren olieballenbeslag in te gieten.
2. **Sterknoppen**
Deze kunt u los en vast draaien om de trechter en de kleine kap met de machine te verbinden.
3. **Tussenplaat**
De tussenplaat zorgt voor de geleiding van het bovenmes tussen de doseerkamer en de RVS trechter.
4. **Doseerkamer**
In de doseerkamer wordt de te doseren hoeveelheid beslag afgemeten alvorens het naar buiten geperst zal worden.
5. **Frame**
De RVS basis constructie waar de volledige machine op rust.
6. **Kleine kap**
Deze kap dient als afscherming van de bewegende delen binnen het bedieningsgebied. En voorkomt letsel aan handen. De aanwezigheid van de kap wordt bewaakt door middel van een sensor.
7. **Ventilatie uitgang**
Indien de machine warm begint te worden door langdurig gebruik of een warme omgeving zal de interne ventilator hier lucht uitblazen.
8. **Handvat**
Voor het verplaatsen van de machine dient gebruik gemaakt te worden van de handvaten.
9. **Oliebollen Stekker**
Deze Stekker dient in de rechter connector van de machine te zitten tijdens het gebruik van de Oliebollen Modus.
10. **Bediening + Display**
Informatie aflezen en bedienen van de machine. Zie meer hierover in de paragraaf bediening.
11. **Ventilatie ingang**
Open verbinding met de binnenkant van de machine voor natuurlijke ventilatie, tevens aanzuiging voor de ventilator.
12. **Elektrische aansluiting**
Hier kunt u de stekker van de DC kabel die uit de adapter komt op aansluiten om de machine aan te sluiten op de elektriciteit.
13. **Ondermes**
Zorgt voor afsluiting van de doseerkamer tijdens het aanzuigen uit de trechter, en zorgt voor ronde uitvoer aan de onderzijde tijdens het uitpersen van het beslag.
14. **Zuiger**
De zuiger zuigt de gewenste hoeveelheid beslag in de doseerkamer.
15. **Bovenmes**
Zorgt voor afsluiting van de doseerkamer tijdens het uitpersen aan de onderzijde, en creëert een opening tussen de doseerkamer en de trechter bij het aanzuigen vanuit de trechter.
16. **Messenhouder**
Zowel het boven en het ondermes moeten op de pinnen van de messenhouder geplaatst worden, de messenhouder zorgt ervoor dat beide messen synchroon hun beweging uitvoeren.
17. **DC kabel**
De kabel met stekker die de 48 volt vanuit de adapter naar de E-plopper voert.
18. **Adapter**
de adapter zet de reguliere 230 volt van het stopcontact om naar een veilige 48 Volt DC spanning voor de E-plopper.
19. **AC kabel**
De kabel die de stroom van het stopcontact naar de adapter begeleid.



1	Universeel Doseerblok
2	Uitvoer
3	Universele Doseer Kap
4	Motor Stekker
5	Lobben
6	Universele Doseer Motor
7	SterKnop
8	Doseer Kamer
9	Gearbox
10	Slang
11	Tri-Clamp
12	Spuitjes Moer
13	Spuitjes
14	Oliebollen Doseer Stekker
15	Splitter
16	90 en 45 graden bocht met draad
17	TouchScreen
18	Pijltjes Toetsen
19	Functie Toetsen
20	Noodstop
21	Motor Aansluiting
22	Accessoire Aansluiting



Verklaring onderdelen Universele Doseerkamer

1. Universeel Doseerblok

De universele doseerkamer huist de Motor, Motor Houder, Lobben en Doseer Kamer waarmee de doseringen worden gemaakt.

2. Uitvoer

Hier komen de doseringen direct naar buiten vanaf de doseerkamer, hier kan ook de slang, de 90 en 45 graden bocht met draad of de splitter aan gemonteerd worden.

3. Universele Doseer Kap

Deze kap dient als afscherming van de motor, deze kan hoge temperaturen bereiken tijdens en direct na gebruik.

4. Motor Stekker

Deze stekker zit vast aan de motor en moet aangesloten zijn op de rechter connector bovenop de doseer machine tijdens gebruik van de Universele Doseer functie.

5. Lobben

De twee bewegende onderdelen van de Universele Doseerkamer, deze pompen de dosering naar de uitvoer voor een dosering.

6. Motor Doseerkamer

De motor van de Universele Doseerkamer, deze beweegt de Lobben en dient via de Motor Stekker aangesloten te worden aan de machine. Dit onderdeel kan tijdens en direct na gebruik zeer warm zijn.

7. Sterknop

Deze knoppen 4 draaiknoppen houden de Universele Doseerkamer bij elkaar, deze dienen goed aangedraaid te zitten tijdens gebruik van de Universele Doseerkamer.

8. Doseer Kamer

In de Doseer Kamer zorgt de lobben pomp voor doseringen en worden deze hier naar buiten gepompt naar de uitvoer

9. Motor Houder

Op dit onderdeel zijn de Motor en Lobben mechanisch aangesloten en dit onderdeel wordt door middel van 4 sterknoppen vastgemaakt aan de Doseer Kamer.

10. Slang

De Slang kan door middel van een Koppel Beugel vastgemaakt worden aan de doseerkamer. Aan de andere kant kan

door eenzelfde Koppel Beugel een van de enkele of het dubbele opzetstuk gemonteerd worden.

11. Tri-Clamp

Deze beugel kan gebruikt worden om de slang en opzetstukken te monteren, hiervan worden er 2 meegeleverd.

12. Spuitjes Klem

Deze klemmen worden gebruikt om een van de spuitjes te monteren aan een van de opzetstukken.

13. Spuitjes

Deze spuitjes kunnen aan een opzetstuk gemonteerd worden door middel van een Klem, deze kunnen gebruikt worden om verschillende recepten te doseren. Er zijn meerdere spuitjes meegeleverd om zo breed mogelijk te kunnen doseren met deze machine.

14. Oliebollen Doseer Stekker

Deze stekker dient aangesloten te zijn aan de Motor aansluiting tijdens het gebruik van de Oliebollen Doseer modus.

15. Splitter

Met dit opzetstuk kunnen er twee producten tegelijk gedoseerd worden.

16. 90 en 45 graden bocht met draad

Deze opzetstukken maken voor een makkelijkere uitloop op een hoek.

17. TouchScreen

Dit is het touchscherm van de machine, door deze touch functionaliteit zijn de meeste Instellingen zeer makkelijk aan te passen en zijn de waardes van de machine makkelijk zichtbaar.

18. Pijltjes Toetsen

Met deze pijltjes toetsen kunnen de waardes van hierboven aangegeven instellingen aangepast worden.

19. Functie Toetsen

Hiermee kan de machine gestart en gestopt worden, of hier kan een enkele dosering mee gemaakt worden.

20. Noodstop

De noodstop zorgt ervoor dat de machine direct stilstaat als deze ingedrukt wordt. In geval van nood is het belangrijk om de noodstop direct in te drukken.

21. Motor Aansluiting

In deze stekker worden de oliebollen en universele doseer stekkers geplaatst afhankelijk van welke functie geselecteerd is. Als de Oliebollen Doseer functie geselecteerd is en het Oliebollen blok geïnstalleerd is moet de Oliebollen Stekker hier aangesloten zijn, Als de Universele Doseer functie geselecteerd is en het Universele Doseerblok

geïnstalleerd is moet hier de Motor stekker aangesloten zijn

22. Accessoire Aansluiting

In deze aansluiting kan een accessoire stekker geplaatst worden om de Start, Stop en Single knoppen aan te sturen. Hier kan ook een signaal vanuit de machine gestuurd worden.

Bediening

De E-plopper+ is voorzien van een Keypad en een Touchscreen, met deze combinatie kunnen de instellingen en recepten eenvoudig worden aangepast. Elk zwart getal wat op het scherm te zien is kan ook door middel van het touchscreen aangepast worden.

Display

Hieronder volgt een uitleg over de weergave op het display.

de getallen in het onderstaande tabel komen exact overeen met het display hiernaast, de bijpassende tekst verklaard de weergave.



1000	Het aantal doseringen die de machine zal gaan doseren nadat de start toets bedient is, indien de doseringen gemaakt zijn stopt de machine automatisch met doseren. Indien u het aantal instelt op 0 zal de machine continue door blijven doseren tot de stop toets bedient zal worden. Bij de Oliebollen Doseer functie is dit instelbaar per 2, bij de universele doseer functie is dit instelbaar per 1
2.05	Dit is de wachttijd van de machine, instelbaar van 0 tot 100 seconden. Deze wachttijd betreft het wachten tussen de doseringen, bij een wachttijd van 2.0 seconden zal er 2 seconden gewacht worden per dosering. Dit is instelbaar per 0.1 seconden.
100	Het volume dat door de E-plopper gedoseerd zal gaan worden. Het getal 100 representeert een percentage van de maximale zuigslag die 280cc inhoud. In de Universele Doseer Modus is dit getal gebaseerd op een dosering van Liters water, een waarde van 1000 zou hier inhouden een dosering van ongeveer 1L water. Wanneer deze waarde op 0 staat in de Universele Doseer Modus blijft de machine continu pompen.
Batch	Het aantal resterende doseringen voordat de machine stopt met doseren.
Today	Dag teller: Het totaal aantal gemaakte doseringen sinds de elektrische voeding is aangesloten. Als u de machine opnieuw aansluit op het stopcontact begint deze teller weer op 0.
E-Plopper+	Naam van de doseermachine, (boven of onder deze positie zou ook een foutmelding kunnen staan, zie hiervoor het hoofdstuk "Errors, waarschuwingen en algemene meldingen")
Oliebollen	In de oliebolle doseer modus staat hier Oliebollen om aan te geven dat het Oliebollen doseerblok op de machine moet zitten. Wanneer de machine de modus Universeel Doseren heeft zal hier de naam van het huidige programma te zien zijn.
Tandwiel symbool	Als op dit tandwiel gedrukt wordt dan veranderd het scherm naar het menu, afhankelijk van de modus verschijnt er een ander menu.

Keypad

Hieronder volgt een uitleg over functionaliteiten van de bedienknoppen.

Start	Machine start met doseren van het ingestelde aantal oliebolle.
Stop	Machine stopt met doseren. Of Reset een alarm met de stop knop.
Single	Start 1 enkele test dosering, hiermee kunt u het volume en de snelheid vaststellen voordat u gaat doseren in de olie, iedere bediening van de Enkel toets zal resulteren in 1 dosering a 2 oliebolle.
Stop + Single	Activeer de schoonmaakstand voor de Oliebolle Doseer functie. Door beide toetsen tegelijk in te drukken worden de messen en zuiger in een positie geplaatst zodat u eenvoudig de doseerkamer kunt demonteren. De Universele Doseerfunctie heeft geen schoonmaakstand. <u>!Ontkoppel de stekker uit het stopcontact voordat u de machine demonteert!</u>
Quantity	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u het aantal te doseren oliebolle aanpassen. Direct boven de tekst wordt het ingestelde aantal op het display weergegeven.
Wait	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u de wachttijd tussen de doseringen instellen, direct boven de tekst wordt de ingestelde snelheid op het display weergegeven.
Volume	Met de onderstaande pijl toetsen kunt u het volume (grootte) van de dosering instellen, direct boven de tekst wordt het ingestelde volume (grootte) op het display weergegeven.
Groen LED	Machine is bezig met doseren
Rood LED	Rood knipperen betekend storing. (Noodstop, kap er niet op, positie fout)
Blauw LED	Machine is bezig met enkele dosering

Menu Oliebollen Functie

Het menu is te bereiken door op het tandwiel te drukken wat zich linksboven op het thuis scherm bevindt. Binnen dit scherm zijn een aantal instellingen aan te passen. Alle numerieke waarden worden aangepast via het TouchScreen, hier verschijnt een scherm wanneer er op een instelling gedrukt wordt:

- Linksboven wordt naam van de instelling weergegeven die u aanpast.
- Rechtsboven staat welke waarde de instelling mag hebben (min/max).

Battery

Hier kan handmatig aangegeven worden of er gebruik gemaakt wordt van de batterij. Dit laat het batterij icoon verschijnen of verdwijnen op het thuisscherm. De machine detecteert eens per power cycle ook zelf of er een batterij gedetecteerd is.

Motion Profile

Binnen dit selectie scherm kan het bewegingsprofiel gekozen worden, hier kan gekozen worden uit 10 verschillende bewegingsprofielen. Binnen het bewegingsprofiel wordt de snelheid en acceleratie van de zuiger en het mes bepaald. Een hoger profiel (bijvoorbeeld 9) betekent een hogere snelheid en hogere acceleratie en een lager profiel een lagere snelheid en acceleratie. Profiel 10 is hierop de uitzondering en is gemaakt voor de machines uit 2022. U kunt door de profielen heen scrollen door op de + en de - knop op het scherm te drukken.

Zuigfactor

Met deze instelling bepaalt u de snelheid van de zuiger ten opzichte van het gekozen bewegingsprofiel.

- **100% (standaard)** = snelheid volgens het bewegingsprofiel
- **Lagere waarde** = zuiger beweegt langzamer bij aanzuigen

Bijvoorbeeld:

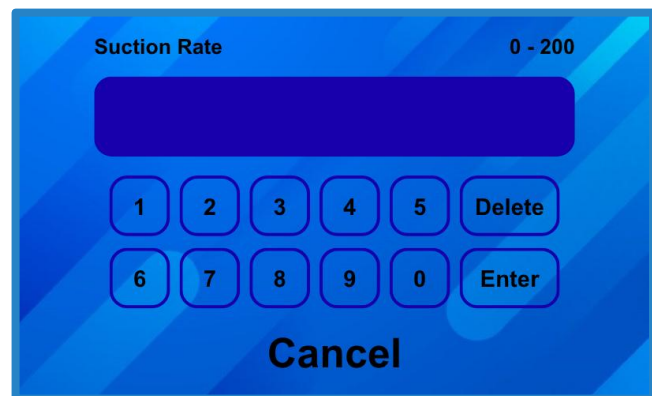
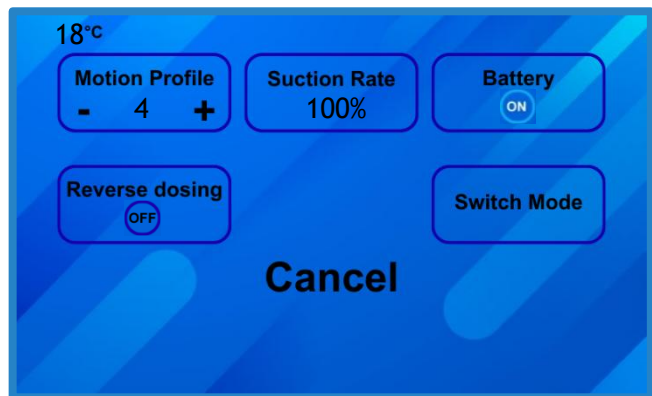
bij 80% beweegt de zuiger op 80% van de ingestelde snelheid tijdens het aanzuigen en op 100% bij het uitpersen.

Reverse dosing

Hier schakelt u omgekeerd doseren in of uit.

Uitgeschakeld:

- Bij minder dan 100% volume maakt de zuiger een kortere teruggaande beweging



- De persbeweging gaat altijd volledig richting het blok

Ingeschakeld:

- De zuiger beweegt altijd volledig naar achteren bij doseren
- De persbeweging gebeurt slechts gedeeltelijk (afhankelijk van het ingestelde volume)

Bij lagere doseringen wordt het beslag niet volledig tegen het blok aangedrukt, waardoor de luchtigheid beter behouden blijft.

Switch Mode

Hier kan de modus verwisselt worden van het olieballen doseren naar het universeel doseren, een uitgebreide uitleg hierover is te vinden in het hoofdstuk "Machine Ombouwen tussen Universeel en Olieballen Doseren". Als op deze knop gedrukt wordt verschijnt er een nieuw scherm met daarop ook uitleg wat er moet gebeuren om van functie te kunnen wisselen.

Temperatuur

Links boven is de actuele temperatuur binnen de machine te zien, als deze temperatuur tussen de 0 en de 50 graden Celsius is kan de machine veilig gebruikt worden. Bekijk het hoofdstuk "Errors, waarschuwingen en algemene meldingen" voor een uitgebreidere uitleg over temperatuur fouten

Menu Universeel Dosereren

Het menu van de universele doseerfunctie is op dezelfde manier te openen als het menu van de oliebollefunctie:

druk op het tandwiel linksboven in het homescherm. Alle numerieke waarden worden aangepast via het TouchScreen, hier verschijnt een scherm wanneer er op een instelling gedrukt wordt:

- Linksboven wordt de instelling weergegeven die u aanpast.
- Rechtsboven staat de instelbare range (min/max).

Ramp Up

Met deze instelling bepaalt u hoe snel de machine versnelt.

- **100%** = maximale versnelling
- **Lagere waarde** = langzamere opbouw van snelheid

Bijvoorbeeld: bij 80% duurt het langer voordat de machine op snelheid is.

Ramp Down

Met deze instelling bepaalt u hoe snel de machine afremt.

- **100%** = maximale vertraging
- **Lagere waarde** = geleidelijker afremmen

Bij een lagere waarde begint de machine eerder met vertragen en doet dit rustiger.

Speed

Hier kan de snelheid van de dosering aangepast worden, dit is de snelheid die de machine zal draaien na het versnellen. 100% is hier de maximaal instelbare waarde.

Select Program

Hier kunt u een eerder opgeslagen programma kiezen.

Na het indrukken van deze knop:

- verschijnt een overzicht van alle programma's
- kunt u tussen verschillende schermen bladeren

Er zijn in totaal:

- **5 schermen**
- **9 programma's per scherm**

Zie het hoofdstuk "*Programma's laden en opslaan*" voor een uitgebreide uitleg.

Save Program

Hier kan een programma opgeslagen worden met de huidige instellingen. Eerst wordt u naar een andere pagina geleid waar de positie van het



opslaan kan worden bepaald, hierna krijgt u een overzicht van de instellingen waarmee u dit programma opslaat, hier kunt u ook de naam aanpassen. Een uitgebreidere uitleg van dit proces wordt genoemd in het hoofdstuk "Programma's laden en opslaan".

Switch Mode

Hier kan de modus verwisselt worden van het universeel doseren naar het oliebolle doseren, een uitgebreide uitleg hierover is te vinden in het hoofdstuk "Machine Ombouwen tussen Universeel en Oliebollen Dosereren". Als op deze knop gedrukt wordt verschijnt er een nieuw scherm met daarop ook uitleg wat er moet gebeuren om van functie te kunnen wisselen.

Suck-Back

Met deze Instelling kan het terug-zuigen na de dosering worden bepaald. De waarde is op dezelfde manier afgeleid als die van het Volume, wat betekent dat bij een instelling van 50 de machine na de dosering ongeveer 50ml water zal terug zuigen naar de trechter.

Battery

Hier kan handmatig aangegeven worden of er gebruik gemaakt wordt van de batterij. Dit laat het batterij icoon verschijnen of verdwijnen op het thuis scherm. De machine detecteert eens per power cycle ook zelf of er een batterij gedetecteerd is.

Programma's laden en opslaan

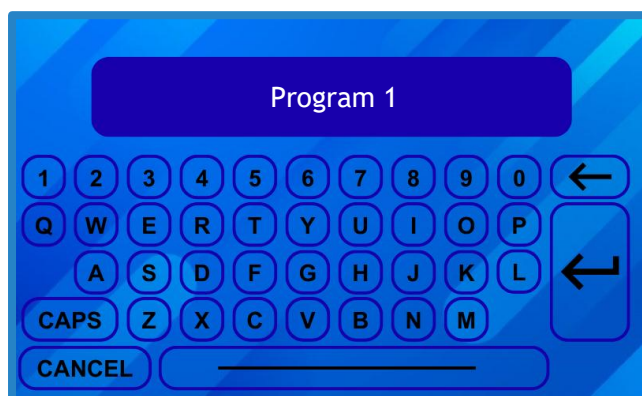
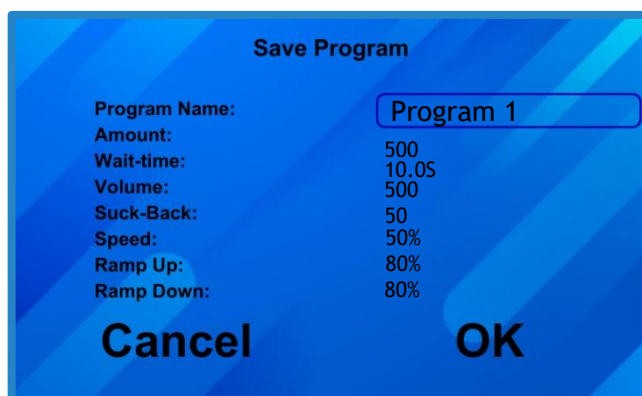
Bij het universeel doseren is de optie aanwezig om verschillende programma's op te slaan op de machine. Hier kunnen bepaalde instellingen bewaard worden zodat de machine makkelijk kan wisselen tussen het doseren van verschillende producten. Zoals beschreven in het hoofdstuk "Menu Universeel Doseren" begint dit proces door in het menu op "Save Program" te drukken, hierna verschijnt dit scherm:

Program 1	Een mogelijke locatie om een programma op te slaan, het programma dat hier opgeslagen is wordt overschreven het moment dat u ervoor kiest een programma hier op te slaan.
1/5	Op welke pagina het scherm zich bevindt van de mogelijke programma's
<-	Knop waarmee de vorige pagina bereikt kan worden
->	Knop waarmee de volgende pagina bereikt kan worden
Cancel	Knop die u terug brengt naar het menu

Wanneer er een locatie gekozen is verschijnt er een overzicht van het programma wat u probeert op te slaan.

Program 1	Knop waarmee de Programma naam kan worden aangepast. Hier wordt altijd de huidige naam weergegeven
Cancel	Knop die u terug brengt naar het menu
OK	Knop waarmee het programma wordt opgeslagen

Op dit scherm staan alle instellingen die in het programma worden opgeslagen, en de actuele waarde van deze instellingen. Als u hier een andere waarde wilt moet u op Cancel drukken en op de start pagina of in het menu deze waardes aanpassen. Wanneer op Program 1 gedrukt wordt komt er een toetsenbord in beeld waarmee de programma naam aangepast kan worden.



Machine ombouwen tussen Oliebollen en Universeel Doser

Wanneer in het menu wordt gekozen om van functie te verwisselen verschijnt er een scherm waar kort wordt uitgelegd wat er veranderd moet worden aan de machine. Wanneer deze knop wordt gebruikt in de Oliebollen Doseer modus verschijnt dit scherm:

Op de afbeeldingen op deze pagina -worden de belangrijke dingen benoemd die nodig zijn voor het verwisselen van de machine, als eerste stap moet de machine in schoonmaak-modus gezet worden, hierna moet het Oliebollen doseer blok verwijderd worden (Bekijk het hoofdstuk “demontage Oliebollen Doseer blok”). Hiernaast moet de oliebol stekker verwijderd worden van de aansluiting op de machine (nummer 2 op het scherm). Hierna moet het Universele Doseerblok gemonteerd worden (Bekijk het hoofdstuk “Montage en Demontage Universeel Doseer blok”). Wanneer dit gebeurt is en op de knop OK gedrukt wordt, hierna start de machine uit zichzelf opnieuw op naar de Universele Doseer modus.

Vanuit de Universele Doseermodus Komt het scherm hier rechts in beeld, deze heeft het stappenplan voor het verwisselen van functie in omgekeerde volgorde.



Belangrijk

Bij het verwisselen van de functie is het belangrijk om de stekker te controleren voor gebruik. Wanneer het Oliebollen Doseer blok geïnstalleerd is op de machine dient de Oliebollen stekker in de Motor Aansluiting te zitten. Wanneer het Universele Doseer blok geïnstalleerd is op de machine dient de stekker van de Universele Doseer motor verbonden te zijn aan deze zelfde Motor Aansluiting.

Errors, Waarschuwingen en algemene meldingen

De machine geeft verschillende meldingen weer om aan te geven dat er een technisch probleem is of dat bepaalde instellingen een beperking veroorzaken.

Waarschuwingen

Op het scherm rechts staan alle mogelijke meldingen die zich op het homescherm kunnen bevinden.

Rode Bol

Deze melding betekent dat de machine instellingen heeft waardoor hij zijn ingestelde beweging niet kan uitvoeren, in plaats hiervan gebruikt de machine waardes die hij zelf berekent heeft om de beweging te kunnen halen. Wanneer op het tandwiel gedrukt wordt om in het menu te komen zal hier bovenaan in Rode tekst een uitleg staan hierover.

Temperatuur Symbool

Dit symbool verschijnt wanneer de gemeten temperatuur in de machine 50°C of meer bedraagt.

Als de temperatuur verder stijgt tot 60°C:

- Verschijnt er een waarschuwingsscherm.
- Stopt de machine met functioneren tot de temperatuur weer onder de 50°C is gezakt.

Deze melding verdwijnt weer wanneer de temperatuur van de machine onder de 50°C is gezakt.

Initialisatie

Deze melding verschijnt wanneer de machine aan het initialiseren is, dit zal gebeuren bij opstarten van de machine en als een Error melding heeft plaatsgevonden. Dit verdwijnt automatisch wanneer de machine klaar is met zijn initialisatie.

PAS OP SAFETY RELAIS SCHAKELT NIET AF

Deze melding zal op het scherm verschijnen wanneer de machine ziet dat zijn veiligheid circuit niet correct afschakelt. Wanneer deze melding op het scherm staat mag de machine niet gebruikt worden. Neem direct contact op met de fabrikant wanneer dit voorkomt.



Errors

De volgende meldingen kunnen ervoor zorgen dat de machine (tijdelijk) niet operationeel is, hierdoor is het belangrijk om te weten wat deze meldingen betekenen en waarom ze zich voor kunnen doen.



Temperatuur Te hoog

Het scherm hierboven verschijnt in beeld wanneer de temperatuur binnen de machine boven de 60 graden Celsius komt, hierdoor zal de machine ook stoppen met functioneren tot de temperatuur in de machine weer onder de 50 graden Celsius komt. Door op **STOP** te drukken komt u weer op het thuis scherm waar de instellingen van de machine veranderd kunnen worden, maar de machine dus niet zal starten met een beweging.

Dit gaat alleen om de temperatuur in de machine, de Universele Doseermotor kan tot wel 100 graden Celcius worden, Weest altijd voorzichtig met het aanraken van de Universele Doseermotor en doe dit niet direct na gebruik!

KAP/NOODSTOP melding

Deze melding verschijnt wanneer:

- de noodstop is ingedrukt
- de kap wordt verwijderd tijdens gebruik

De volgende meldingen kunnen verschijnen:

1. **ONTGRENDEL NOODSTOP**
→ verschijnt wanneer de noodstop is ingedrukt
2. **PLAATS KAP**
→ verschijnt wanneer de kap is verwijderd
3. **DRUK OP STOP VOOR RESET**
→ verschijnt nadat de noodstop is ontgrendeld en de kap is teruggeplaatst

Alleen wanneer “**DRUK OP STOP VOOR RESET**” zichtbaar is, kunt u op **STOP** drukken om terug te keren naar het thuisscherm.

Positie Fout

Deze melding kan verschijnen als er een probleem was tijdens initialisatie:

Bij olieballen doseerfunctie:

- De sensor detecteert het mes of de zuiger niet tijdens initialisatie.
- Mogelijke oorzaken:
 - stekker van de olieballenmodule zit niet (goed) aangesloten.
 - mes of zuiger beweegt niet
 - defecte sensor

Bij universele doseerfunctie:

- De Motor stekker zit niet (goed) aangesloten
- Bijvoorbeeld: olieballenstekker gebruikt terwijl de universele doseermodus actief is
→ Hierdoor beweegt het mes terwijl de machine een ander systeem verwacht

Door op **STOP** te drukken zal het thuisscherm weer verschijnen, als deze melding blijft verschijnen moet u contact opnemen met de leverancier.



Noodstop

Bij het activeren van de noodstop zal de machine onmiddellijk tot stilstand komen. In tegenstelling tot de gewone **stop** knop, die eerst de lopende beweging zal afronden voordat de machine stopt. De noodstop moet alleen worden ingedrukt wanneer er direct gevaar dreigt. Na het activeren van de noodstop moet deze gereset worden door deze een stukje met de klok mee te draaien totdat u een klik hoort. Vervolgens moet de gewone **stop** knop worden ingedrukt om de machine weer te activeren, dit wordt ook op het display weergegeven.

Opstarten van de machine

Bij het opstarten van de E-Plopper is het noodzakelijk om de veiligheidsfuncties van de machine te testen.

Allereerst moet de noodstop geactiveerd en vervolgens gereset worden volgens de instructies onder het kopje 'Noodstop'. Daarna dient u de kleine kap te verwijderen en weer terug te plaatsen. Zodra is geverifieerd dat de veiligheidssensoren naar behoren functioneren, zal de machine automatisch naar het hoofdscherm gaan. Deze handeling zal moeten worden uitgevoerd, iedere keer dat de machine spanningsloos is geweest.



Schoonmaken van de machine

Demontage Oliebollen Doseerblok

Veiligheid is van het grootste belang, dus volg deze eerste stappen zorgvuldig. Voordat u begint met de schoonmaakwerkzaamheden, moet u de schoonmaakstand van de machine activeren volgens de volgende stappen:

1. Controleer of de machine is ingeschakeld.
2. Activeer de schoonmaakstand door zowel de **Stop**- als de **Enkel**-toets in te drukken.
3. Wacht tot de machine volledig tot stilstand is gekomen.
4. Haal de stroomtoevoer van de machine af.

Nu kunt u beginnen met het demonteren van de E-Plopper. Om beschadiging aan de machine te voorkomen, gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen en plaats de onderdelen niet in de vaatwasmachine. Een allesreiniger en oog voor detail zijn voldoende. De benamingen van de onderdelen vindt u terug op pagina 4.

Volg onderstaande stappen om de machine te demonteren:

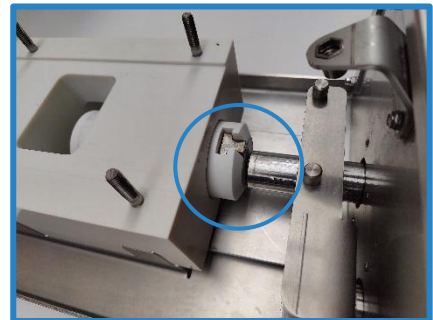
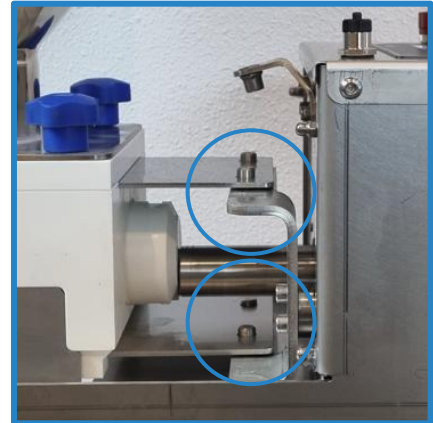
1. Draai de sterknop los van de kleine kap en verwijder deze.
2. Draai de sterknoppen los van de trechter, en til deze voorzichtig op van de doseerkamer.
3. Til de tussenplaat op en verwijder het van de machine.
4. Til het bovenmes voorzichtig omhoog van de doseerkamer.
5. Til de doseerkamer ongeveer 1 cm omhoog en schuif het ondermes weg van onder de doseerkamer.
6. Til daarna de doseerkamer helemaal omhoog totdat deze loskomt van het frame.
7. Als laatste stap, verwijder de zuiger uit de doseerkamer, waarna elk onderdeel individueel kan worden schoongemaakt.

Montage Oliebollen Doseerblok

Zorg ervoor dat u alle onderdelen grondig reinigt en droogt voordat u de machine weer in elkaar zet. Volg vervolgens de omgekeerde volgorde van de demontage-instructies om de machine correct te monteren en ervoor te zorgen dat deze optimaal functioneert. Let op dat u geen geweld gebruikt bij het in elkaar zetten van de machine; als dit nodig lijkt te zijn, kunnen onderdelen mogelijk tegen elkaar klemmen. Houd rekening met de volgende punten tijdens de montage:

- Zorg ervoor dat het bovenmes en ondermes over de pinnen van de messenhouder zijn geplaatst. Bij het plaatsen van het ondermes is het belangrijk om de zeide waar de tekst **UP** op gegraveerd staat, boven te houden.
- Bij het plaatsen van de doseerkamer in het frame, moet de zuiger gelijktijdig in de T-vormige verbinding zakken. Zorg ervoor dat ze recht in elkaar schuiven en gebruik geen overmatige kracht, omdat dit schade aan de zuiger kan veroorzaken.
- Let bij het monteren van de bovenkant van de doseerkamer en de trechter op dat ze op één lijn aansluiten, om te voorkomen dat onderdelen verkeerd om gemonteerd zijn.
- Zorg ervoor dat de Oliebollen Stekker zich in de juiste connector bevindt voordat u begint met doseren.

Door deze punten zorgvuldig in acht te nemen, zorgt u voor een correcte en probleemloze montage van de machine, waardoor deze optimaal zal blijven functioneren.



Montage en Demontage Universeel Doseerblok

De schoonmaakstand is alleen voor de demontage van het Oliebollen Doseerblok. Deze demontage is benodigd voor het uitgebreid reinigen van de machine, om de machine om te bouwen van Oliebollen doseren naar Universeel doseren hoeven de Demonteer stappen gevolgd te worden tot en met stap 4 en het monteren vanaf stap 4.

Demonderen Universeel Doseerblok

1. Draai de sterknop los van de kleine doseerkap en verwijder deze.
2. Draai de sterknoppen bovenop het universele doseerblok los en verwijder de Trechter voorzichtig.
3. Verwijder de stekker van de Universele Doseer Motor
4. Lift het universele doseerblok van de machine af en zet deze neer.
5. Draai de 4 blauwe sterknoppen die zich aan de voorkant van de Doseer Kamer bevinden los en verwijder deze van het Universele Doseerblok.
6. Verwijder de Doseer Kamer van de Motor Houder (bekijk “De machine leren kennen Universele Doseerkamer” voor referentie). **Zorg er hier voor dat de Lobben niet op de grond vallen!**
7. Verwijder de twee Lobben van de Motor Houder of de Doseer Kamer.

Monteren Universeel Doseerblok

1. Plaats de twee Lobben in de Motor Houder (bekijk “De machine leren kennen Universele Doseerkamer” voor referentie).
2. Plaats de Motor Houder en de Doseer Kamer tegen elkaar.
3. Draai de 4 blauwe sterknoppen aan. Zorg dat eerst alle 4 de sterknoppen tegen het blok aan zitten maar nog niet vast, draai deze hierna een voor een aan tot deze strak vast zitten.
4. Plaats het universele doseerblok op de machine.
5. Plaats de Stekker van de universele doseer motor en plaats de kleine doseer kap op de machine.
6. Plaats de trechter terug op de machine, let op dat de trechter en de doseer kamer goed uitlijnen (net als bij “Montage Oliebollen Doseerkamer”).

BELANGRIJK!

Bij het uitgebreid reinigen van de machine is het belangrijk om geen onderdelen in de vaatwasser te plaatsen en om geen hardnekkige reinigingsmiddelen te gebruiken. Dit om mogelijke schade aan de onderdelen en de machine te voorkomen.

Tijd om te bakken (Oliebollen)

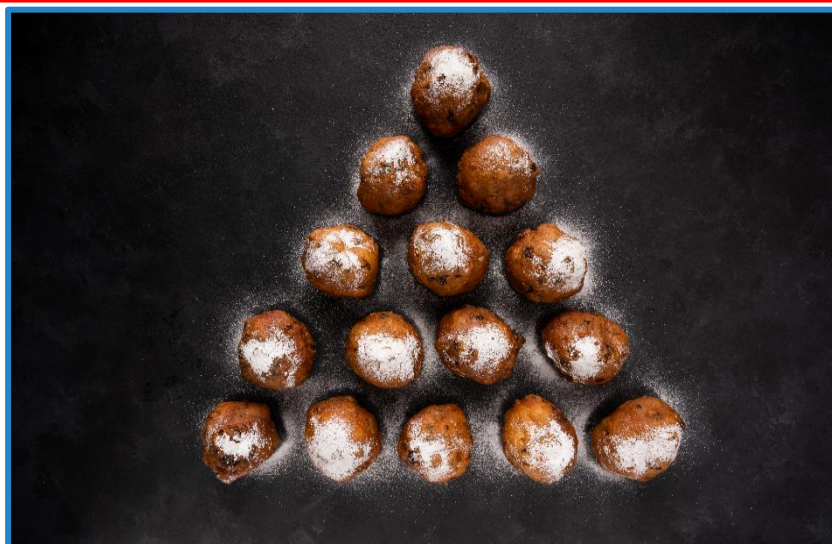
Instructies:

(Dit betreft basis voorbeeld, afwijkingen kunnen naar eigen inzicht en ervaring gemaakt en getest worden.)

1. Voeg ca 80-90% water van 35°C toe aan uw beslagkuip, (Het bloem staan in deze voor 100%)
2. Ingrediënten: 100% bloem, 7% verse gist, 2% zout en 5% suiker.
3. Meng eerst het gist met het water, en daarna de overige ingrediënten goed door elkaar tot een klontvrij beslag ontstaat.
4. Als u rozijnen en/of krenten wilt toevoegen, meng deze dan nu door het beslag.
5. Laat het beslag 40 minuten rijzen op een warme plaats rond de 27°C. Het beslag zal in volume toenemen tijdens het rijzen. (het beslag is gereed als deze in volume is verdubbeld)
6. Giet het beslag in de trechter van de E-Plopper.
7. Test een paar doseringen met de enkel knop om het volume te controleren, De test doseringen kunt u weer boven in de trechter toevoegen.
8. Plaats de E-Plopper boven de hete olie en doseer het beslag voor het maken van oliebollen. De machine zal het beslag in gelijke porties in de hete olie laten vallen. (plaats de machine op ca 4 cm boven het olie niveau, dit voorkomt opspattende olie)
9. Bak een 80 grams oliebol in ca. 8 minuten gaar, draai de bollen tussentijds om een mooie egale kleur te krijgen.
10. Haal de gebakken oliebollen uit uw frituur met een schuimlepel en laat ze uitlekken op in een vergiet.
11. Optioneel: Bestrooi de oliebollen met vanille suiker voor een heerlijke geur in de omgeving.
12. Geniet ervan!

Met de E-Plopper is het maken van een grote hoeveelheid oliebollen net zo efficiënt en precies als met kleinere hoeveelheden. Door alle ingrediënten in de teil te combineren en de machine te gebruiken, kun je snel en gemakkelijk heerlijke oliebollen maken. Veel plezier en smakelijk eten!

Nadat het beslag zich in de trechter bevindt, zal dit ook daar doorgaan met reizen. Echter, om te voorkomen dat er na 15 minuten te kleine oliebollen worden gedoseerd, adviseren we u om het beslag kort door te slaan en de eerste 2 oliebollen die gedoseerd worden terug te werpen in de trechter. U kunt dit eenvoudig doen met behulp van de [Enkel](#) knop op het bedieningspaneel.



Onderhoud

Dagelijks

1. Na elke gebruiksday is het essentieel om de machine grondig te reinigen, zodat alle resten van het deeg en de olie worden verwijderd. Dit voorkomt de ophoping van vuil en bacteriën en bevordert een hygiënische werkomgeving.
2. Wanneer de zuiger uit de doseerkamer is verwijderd, dient de rubberen ring in de zuiger te worden ingesmeerd met zuurvrij vet of olie.
3. Controleer het display op de afdichting. Het is van belang dat er geen vocht in het display te zien is.
4. Let op scherpe randen. Scherpe randen kunnen een gevaar vormen bij het verdere gebruik van de machine. Neem onmiddellijk actie wanneer scherpe randen of gedetecteerd zijn.
5. Controleer of alle bekabeling nog in orde is. Zorg ervoor dat er geen scheuren, defecten of blootgestelde aders aanwezig zijn.
6. Controleer de machine op scheuren en afbraak in het kunststof blok (doseerkamer). Als er scheuren of afbraak voorkomt in het kunststof blok neem dan direct contact op met de fabrikant.
7. Wees alert op afwijkingen of onregelmatigheden tijdens het gebruik. Deze kunnen een indicatie zijn van een mogelijk falende machine. Neem zo nodig direct actie om problemen vroegtijdig op te lossen.

Periodiek

Iedere 1.000.000 oliebolletten, 10.000.000 rotaties van de Universele Doseer Motor of na 5 jaar, is er uitgebreid onderhoud nodig aan de machine. Dit onderhoud dient te worden uitgevoerd door de fabrikant. Voor vragen kunt u te allen tijde contact opnemen met de fabrikant. Tijdens dit onderhoud moeten de volgende punten nauwkeurig worden gecontroleerd:

1. Vervangen van de tandriemen.
2. Vervangen van de oliekeerringen van de zuigers.
3. Controle van de spindels: Zorg ervoor dat de spindels soepel heen en weer kunnen bewegen.
4. Controle van de lineaire kogellagers: Zorg ervoor dat de lineaire kogellagers nog soepel kunnen bewegen.
5. Controle van de rollagers: Zorg ervoor dat de rollagers nog soepel kunnen bewegen.
6. Smering van de spindels.
7. Controle van de lobben.
8. Smering van de tandwielen in het universele doseerblok.
9. Controle van de interne bedrading.
10. Vervangen van de motordrivers i.v.m. ventilatoren.
11. Vervangen van de ventilatoren.
12. Updaten van de software.

Het uitgebreide onderhoud is van groot belang om de machine in optimale staat te houden en de levensduur te verlengen. Volg strikt de instructies van de fabrikant en schakel tijdig technische expertise in om het onderhoud professioneel uit te laten voeren.

Uitbreidingen

Onderstel

Beweeg uw E-Plopper vrij door de kraam of bakkerij met dit onderstel.

Het onderstel is in hoogte verstelbaar tussen de 50 tot 120 cm van de grond. In het geval dat de liftkar meer dan 15 cm moet zakken, dient u een stuk van de pijp af te zagen. Deze pijp komt los door onder in het onderstel de klembus los te draaien met een inbus 10mm (1^E foto hieronder). De pijp kunt u daarna op de juiste hoogte instellen, en zo nodig een stuk afzagen, gevolgd door het weer vast draaien van de klembus.

De E-Plopper kan door middel van 4 M8x16 bouten) aan de montageplaat bevestigd worden. Gebruik bij het monteren passende ringen en draai de bouten goed aan, om te voorkomen dat ze los trillen tijdens gebruik.



Instructie 1: Loshalen van de klembus

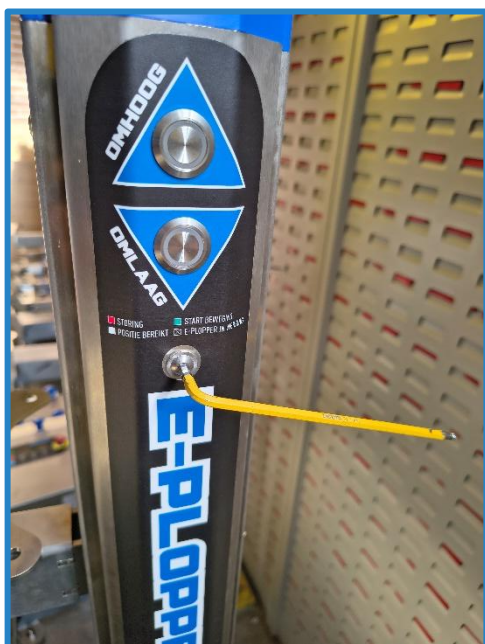


Instructie 2: Patroon van de montageplaat

Liftkar

Algemeen

De liftkar heeft een bereik tussen de 31 en de 113cm. Door middel van 2 knoppen kunt u de liftkar aansturen. De maximale hoogte kan worden aangepast, waardoor de liftkar altijd op de perfecte hoogte zal stoppen. Dit kan door eerst de voorste kap van de liftkar los te halen die vast zit met 4x een inbus 4 (instructie 1 hieronder). Hierna kunt u voorzichtig de kap een stukje naar voren bewegen, en komen daarachter de sensoren tevoorschijn (Instructiefoto 2). De bovenste sensor kunt u naar boven, of naar beneden afstellen, en dit zal overeenkomen met wanneer de liftkar zal stoppen.



Instructie 1: voorste kap demonteren



Instructie 2: hoogte van de sensor aanpassen

De E-Plopper kan door middel van 4 M8x16 bouten) aan de montageplaat bevestigd worden (Instructiefoto 3). Gebruik bij het monteren passende ringen en draai de bouten goed aan, om te voorkomen dat ze los trillen tijdens gebruik. Wanneer zowel de boven als beneden sensor actief is zal de Liftkar in noodbedrijf gaan, hier kan de lift bewogen worden door de knop omhoog of de knop omlaag ingedrukt te houden.

LED Indicatie

De Liftkar heeft verschillende alarmen die door de leds rond de knoppen aangegeven worden:

LED CODE	Betekenis
Omhoog ROOD	Stroom Fout
Omlaag ROOD	Driver Fout
Omhoog Wit pulsend + Omlaag Wit pulsend	Noodbedrijf
Omhoog Rood /wit pulsend + Omlaag Rood /wit pulsend	Stroom meting defect
Omlaag Groen pulsend	Liftkar gaat omlaag
Omhoog Groen pulsend	Liftkar gaat omhoog
Omlaag wit	Liftkar is onder
Omhoog wit	Liftkar is boven



Montageplaat van de E-Plopper op de Liftkar

Veiligheid

De liftkar zal pas functioneel zijn wanneer de veiligheidsfuncties van de e-plopper getest zijn.

Plaats nooit voorwerpen in de opening van het bewegende deel van de liftkar of op het onderstel van de liftkar. Dit kan zorgen voor schade aan de liftkar en het voorwerp wat hier geplaatst is.

Wanneer de liftkar te zwaar loopt tijdens zijn beweging kan deze zijn snelheid halveren, dit is om de beweging wel te kunnen voltooien binnen de specificaties van de liftkar.

Noodoplossing bij defecte liftkar

In het geval dat de liftkar defect raakt, bestaat de mogelijkheid om handmatig de hoogte van de plopper in te stellen. Volg hiervoor onderstaande stappen:

1. Aan de onderzijde van de liftkar bevindt zich de motor. Hierop is een kleine hendel bevestigd die ongeveer 1 centimeter in de richting van het frame kan worden geduwd. Door deze handeling wordt de rem van de liftkar handmatig ontkoppeld. Belangrijk is om deze rem weer te koppelen zodra de liftkar op de gewenste hoogte is ingesteld.
2. Om toegang te krijgen tot de interne mechanismen van de liftkar, verwijder de bovenste 3 inbus bouten en neem de blauwe kap af.
3. Draai aan de spindel om de liftkar naar de gewenste hoogte te brengen. Indien nodig, kunt u een hulpmiddel zoals een waterpomptang gebruiken om de aanpassing uit te voeren.

Zorg ervoor dat alle handelingen zorgvuldig worden uitgevoerd, met bijzondere aandacht voor het correct koppelen van de rem nadat de hoogte is ingesteld. Deze procedure dient als een noodoplossing in het geval van een defect aan de liftkar.



Instructie 1: Ontkoppel de rem



Instructie 2: Verwijder de bovenste kap



Instructie 3: Draai handmatig de spindel

Accu

Indien u een accu hebt besteld voor de plopper, zijn er enkele essentiële overwegingen die u in gedachten moet houden:

- Zorg ervoor dat de accu te allen tijde boven het vriespunt blijft om schade te voorkomen.
- Het is aanbevolen om de accu iedere 4 maanden op te laden, zelfs indien deze gedurende die periode niet gebruikt wordt.
- Houd de batterij altijd droog om risico op kortsluiting te minimaliseren.
- Gebruik altijd de bijgeleverde oplader.
- Laad de accu op in een goed geventileerde ruimte, weg van brandbare materialen.
- Als de accu beschadigd is of abnormaal gedrag vertoont, zoals overmatige hitte, zwelling of lekkage, stop dan onmiddellijk met het gebruik ervan en neem contact op met de fabrikant voor assistentie. Ook moet de batterij dan minimaal 10 meter van brandbare materialen opgeslagen worden. (Bij voorkeur buiten).
- Houd de accu uit de buurt van temperaturen boven de 40°C en direct zonlicht.
- Als u de accu wilt weggooien, volg dan de plaatselijke voorschriften voor het inleveren van lithium accu's, aangezien deze als elektronisch afval moeten worden behandeld.

Let op: Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot schade aan de accu en het verlies van prestaties. Houd u aan deze richtlijnen om de levensduur en veiligheid van uw accu te waarborgen.

Aansprakelijkheid

Belangrijk: Het is van groot belang dat het apparaat alleen wordt bediend en onderhouden door getrainde en bevoegde personeelsleden, die op de hoogte zijn van de juiste procedures en veiligheidsrichtlijnen.

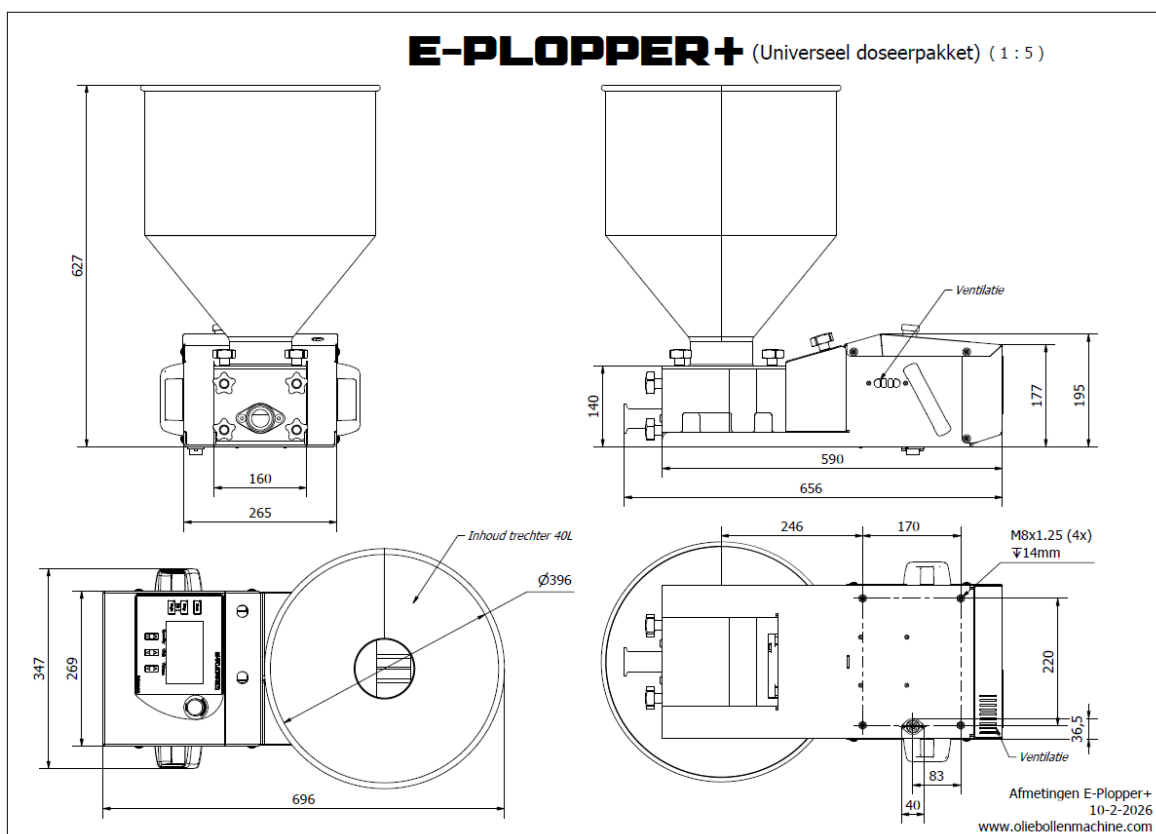
Eyemation B.V. wijst elke aansprakelijkheid af voor schade, letsel of verlies dat voortkomt uit onjuist gebruik, verkeerde bediening of het negeren van de veiligheidsvoorschriften zoals beschreven in deze handleiding. Het niet naleven van de aanbevolen schoonmaak- en onderhoudsprocedures kan resulteren in storingen of gevaarlijke situaties. Zie in deze ook de ALV van Eyemation B.V.

Daarnaast zijn wij niet verantwoordelijk voor schade of defecten die voortkomen uit het gebruik van agressieve schoonmaakmiddelen, het plaatsen van onderdelen in de vaatwasmachine of andere handelingen die niet in overeenstemming zijn met de instructies in deze handleiding.

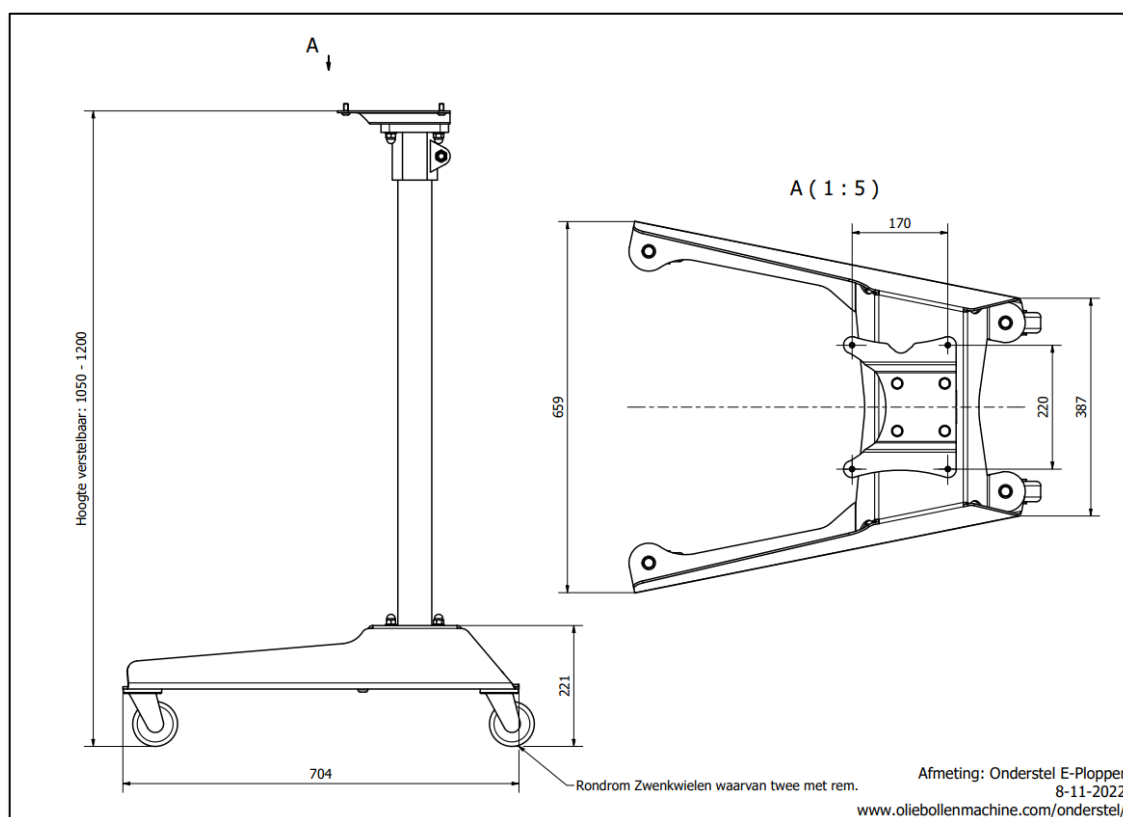
Voor uw eigen veiligheid en om optimale prestaties van de E-Plopper te waarborgen, raden wij ten zeerste aan om de handleiding zorgvuldig door te nemen en deze nauwgezet te volgen. Neem bij vragen of onduidelijkheden contact op met de fabrikant voor deskundig advies.

Afmetingen

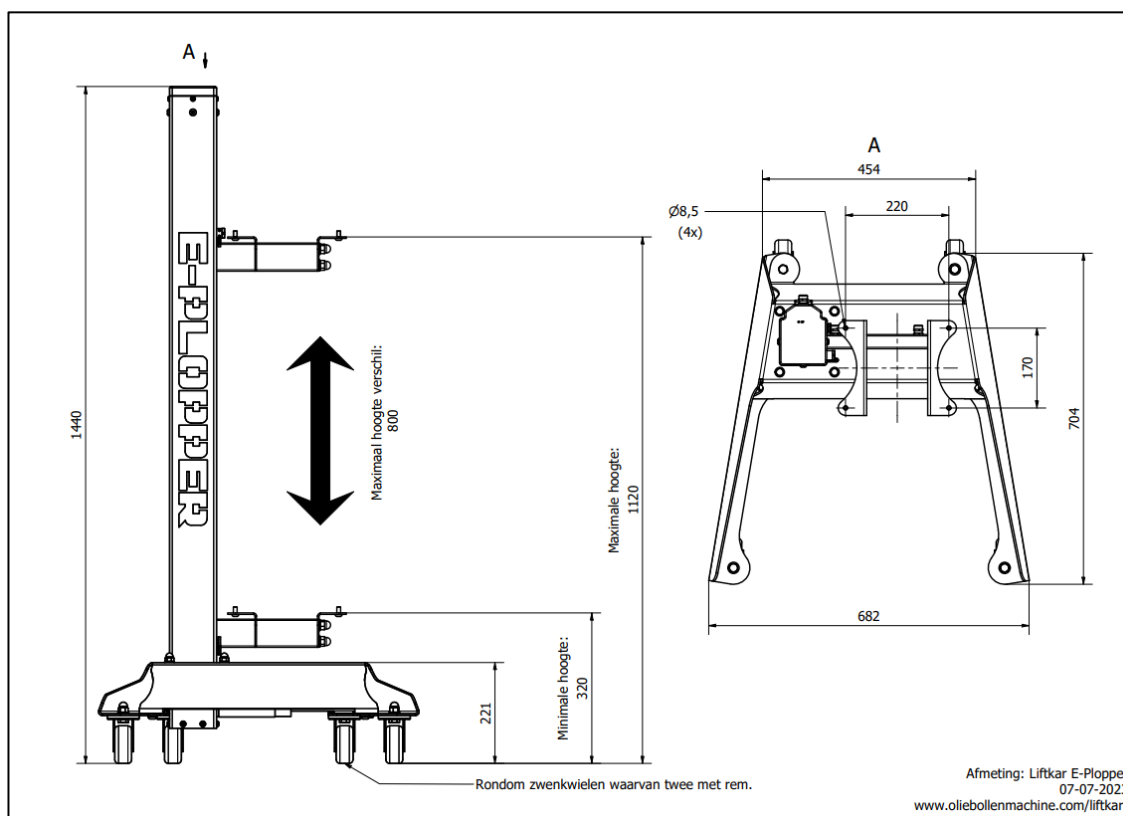
E-Plopper+



Onderstel



Liftkar



Technische specificatie

E-Plopper+

Uitvoering	RVS
Trechter inhoud	42 Liter
Voeding	48VDC 5,6A / 230VAC 1,2A / 270 Watt
Afmeting zonder trechter Oliebollen Doseer Kamer	590x269x195 mm
Afmeting zonder trechter Universele Doseer Kamer	656X269X194 mm
Afmeting met trechter	694x400x595 mm
Gewicht	36 Kilogram
Operationele temperatuur	0-40°C Omgevingstemperatuur

Onderstel

Uitvoering	RVS
Afmeting	1200x659x704 mm
Rand overhang	310 mm
Gewicht	13 Kilogram
Wiel diameter	80 mm
Aantal wielen	4
Aantal wielen met rem	2

Liftkar

Uitvoering	RVS
Afmeting	1400x680x700 mm
Rand overhang	310 mm
Gewicht	43 Kilogram
Wiel diameter	80 mm
Aantal wielen	4
Aantal wielen met rem	2
Montage voor accu	Ja
Elektrisch aangedreven	Ja
Werkhoogte	330 t/m 1130 mm
Snelheid	200 mm/s

Omgekeerde Liftkar

Uitvoering	RVS
Afmeting	1400x680x700 mm
Rand overhang	310 mm
Gewicht	103 Kilogram
Wiel diameter	80 mm
Aantal wielen	4
Aantal wielen met rem	2
Montage voor accu	Ja
Elektrisch aangedreven	Ja
Werkhoogte	330 t/m 1130 mm
Snelheid	200 mm/s

Contact

Eyemation B.V.
Edisonstraat 3a
1704RL Heerhugowaard
www.oliebollenmachine.com
Info@oliebollenmachine.com
+31 (0)72 7811 000