



**FEUMA Gastromaschinen GmbH**

***Оригинальная инструкция по  
эксплуатации***



**Универсальный привод TFS**

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / D-04639 Gößnitz  
Телефон +49 34493 21555 Факс +49 34493 21414 info@feuma.de www.feuma.de

Статус 06/2019



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

| Содержание                                             | стр. |
|--------------------------------------------------------|------|
| 1. Введение                                            | 02   |
| 2. Правила техники безопасности и охрана труда         | 02   |
| 3. Общее описание                                      | 03   |
| 4. Использование                                       | 03   |
| 4.1 Материал                                           | 03   |
| 4.2 Эксплуатационные характеристики                    | 04   |
| 4.3 Описание функции                                   | 04   |
| 4.4 Принадлежности для универсального привода TFS      | 05   |
| 5. Подготовка устройства к эксплуатации                | 07   |
| 6. Ввод в эксплуатацию                                 | 07   |
| 7. Разборка                                            | 08   |
| 8. Чистка*                                             | 09   |
| * включая регулируемый размягчитель: сборка и разборка |      |
| 9. Техническое обслуживание                            | 12   |
| 10. Приложение                                         | 14   |
| 10.1 Принципиальная схема по состоянию на 02/2011      | 14   |
| 10.2 Декларация о соответствии CE                      | 15   |
| 10.3 Маркировка GS                                     | 16   |



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

Настоящая инструкция по эксплуатации содержит всю информацию, необходимую для правильной настройки, эксплуатации и технического обслуживания приобретенного устройства.

Изделие относится к техническому оборудованию, предназначенному только для профессионального использования. К его эксплуатации должен допускаться только обученный персонал.

Использовать устройство разрешается лицам старше 14 лет.

Гарантия аннулируется в случае повреждения устройства в результате неправильной настройки, ввода в эксплуатацию или эксплуатации.

Как правило, претензии по дефектам не принимаются в случае износа следующих деталей: наборы режущих инструментов, толкатель для мясорубки; нож для стейков; режущие инструменты в наборах валиков, толкатель.

Настоящие документы предназначены только для наших клиентов, поэтому запрещается воспроизводить, распространять или использовать их полностью или частично без нашего разрешения в конкурентных целях и передавать любым третьим лицам.

Универсальный привод TFS относится к высококачественным продуктам компании FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz. Мы гарантируем высокую производительность и длительную работу при выборе данного устройства FEUMA.

Вся наша продукция подвергается постоянной технической модернизации. Поэтому настоящая инструкция применима только в том случае, если ваше устройство соответствует указанному в ней статусу.

Устройство проверяется согласно соответствующим нормам безопасности. К его инструкции прилагается декларация о соответствии требованиям ЕС.

## **2. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНА ТРУДА**

- **ВНИМАТЕЛЬНО** прочитайте следующие указания по технике безопасности. Проинструктируйте обслуживающий персонал и сообщите ему об остаточных рисках, имеющих место при эксплуатации устройства.
- Необходимо соблюдать общие положения по охране труда и гигиене, а также инструкции по эксплуатации.
- Компания FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильным обращением с устройством.
- Ремонт должен производиться только специалистами или авторизованными специализированными мастерскими.
- Только оригинальные запчасти компании FEUMA обеспечивают надлежащую эксплуатацию устройства.
- Прежде чем выполнять любые манипуляции с устройством необходимо извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Необходимо соблюдать соответствующие требования по предотвращению несчастных случаев и меры безопасности.
- При установке устройства необходимо обеспечить нормальные условия для последующей чистки самого устройства и рабочего места в соответствии с гигиеническими требованиями.
- Неионизирующее излучение не производится целенаправленно, а испускается электрооборудованием только по техническим причинам. Кроме того, в устройстве не применяются сильные постоянные магниты.

При соблюдении безопасного расстояния 30 см влияние устройства на активные имплантаты может быть с высокой вероятностью полностью исключено.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 3. Общее описание

Универсальный привод TFS представляет собой привод для таких насадок, как ножевой валик для стейков (стейкер), нож для нарезки ломтиков, салаторезка, тендерайзер (размягчитель) и регулируемый тендерайзер (размягчитель), которые необходимы для обработки пищевых продуктов. Высококачественные взаимосвязанные друг с другом элементы демонстрируют малозумную работу и продолжительный срок службы. Натяжные и стопорные элементы для фиксации узлов обеспечивают надежную посадку и позволяют легко переоборудовать устройство. При перегрузке защитный выключатель отключает приводной двигатель, защищая его от повреждения. Технология безопасности устройства гарантирует возможность его запуска только после правильной установки и фиксации бункера-воронки.

## 4. Использование

Универсальный привод TFS можно использовать со следующими насадками.

- Ножевой валик для стейков (стейкер) предназначен для размягчения мясных ломтиков толщиной до 25 мм. Кроме того, с его помощью можно обрабатывать небольшие кусочки мяса или несколько тонких ломтиков одновременно.
- Нож для нарезки мяса, колбасы и сыра, овощей или фруктов на ломтики шириной 3,3 / 5 / 10 или 25 мм, например, для нарезки мяса, колбасы и сыра для салатов.
- Салаторезка для нарезки листовых салатов, например, эндивия, латука, кочанного салата и т. д.
- Тендерайзер предназначен для размягчения ломтиков толщиной 4 мм. Его действие аналогично действию молотка для отбивания мяса.  
Данное устройство допускается использовать только для обработки мяса без костей. Обрабатываемое мясо не должно быть замороженным.  
Можно обрабатывать кусочки толщиной до 30 мм. Возможна обработка свинины, говядины, курятины и индюшатины.
- Регулируемый тендерайзер (размягчитель) аналогичен использованию молоточка для отбивания мяса. Расстояние между валиками регулируется (диапазон регулировки от 1 до 5 мм), так что мясо можно шаг за шагом доводить до желаемого результата. Например, первый проход может быть сделан с большим расстоянием между валиками, затем второй – с меньшим расстоянием. Для облегчения чистки устройство может быть разобрано на части без использования инструментов.  
Данное устройство допускается использовать только для обработки мяса без костей. Обрабатываемое мясо не должно быть замороженным.  
Можно обрабатывать куски толщиной до 25 мм. Возможна обработка свинины, говядины, курятины и индюшатины.

### 4.1. Материал

Универсальный привод TFS изготовлен из нержавеющей стали и специального алюминия. Бункер изготовлен из нержавеющей стали. Наборы валков выполнены из нержавеющей стали и полиоксиметилена (ПОМ). Толкатели также изготовлены из полиоксиметилена. Все материалы соответствуют санитарно-гигиеническим нормам и совместимы с пищевыми продуктами.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 4.2 Эксплуатационные характеристики

Стейкер обрабатывает в час до 2300 стейков, шницелей, кусков жареного мяса и т. д.

Нож для нарезки ломтиками может нарезать около 250 кг мяса или около 230 кг колбасы в час.

Салаторезка может нарезать около 30 кг салата из листьев эндивия или около 40 кг латука в час.

Тендерайзер (размягчитель) на 4 мм и регулируемый тендерайзер (размягчитель) обрабатывают в час до 2300 стейков, шницелей, жаркого и т. д.

## 4.3 Принципа действия

### **Мясной стейкер**

Обрабатываемый материал перемещается через загрузочный валик бункера, между ножевыми валиками, размягчается и выталкивается из выходного отверстия в нижней части бункера. Разделение мясных волокон во время размягчения уменьшает потерю веса мяса при жарении, придавая в то же время мясу нежную структуру.

### **Нож для нарезки ломтиками**

Обрабатываемый материал перемещается через загрузочный валик бункера в пространство для резки, нарезается ломтиками и выталкивается из выходного отверстия в нижней части бункера. Для проталкивания нарезанного материала следует пользоваться только толкателем, поставляемым в комплекте.

### **Салаторезка**

Обрабатываемый материал перемещается через загрузочный валик бункера салаторезки в пространство для резки, нарезается и выталкивается из выходного отверстия в нижней части бункера салаторезки. Для проталкивания нарезанного материала следует пользоваться только толкателем, поставляемым в комплекте.

### **Тендерайзер (размягчитель) на 4 мм / Регулируемый тендерайзер (размягчитель) на 1-5 мм**

Обрабатываемый материал перемещается через загрузочный валик бункера между валиками для размягчения, размягчается и выталкивается из выходного отверстия в нижней части бункера. Для проталкивания нарезанного материала следует пользоваться только толкателем, поставляемым в комплекте.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 4.4. Принадлежности для универсального привода TFS

Комплект валиков и бункер для использования в качестве стейкера, тендерайзера, ножа для нарезки ломтиками



Тип: TFS  
Номер изделия 542910

Номер детали

### Принадлежности

#### При использовании в качестве стейкера для мяса



Бункер TFS (180 x 28), с узким толкателем

545909



Компактный стейкер – набор ножевых валиков (стандартный)

542290



Компактный стейкер – набор ножевых валиков (специальная заточка)

542291



#### При использовании в качестве тендерайзера (размягчителя)



Бункер TFS (180 x 28), с узким толкателем

545909



Набор валиков для размягчения на 4 мм (нерегулируемый)

542282



Бункер «регулируемого размягчителя» (180 x 25), с узким толкателем

545912



Регулируемый набор валиков для размягчения на 1-5 мм

542299



#### При использовании в качестве ножа для нарезки ломтиками



Бункер TFS (180 x 28), с узким толкателем

545909



Компактный валик с режущими ребрами на 3,0 мм

542292



Компактный валик с режущими ребрами на 5,0 мм

542293



Компактный валик с режущими ребрами на 10,0 мм

542294



Компактный валик с режущими ребрами на 20,0 мм

542295



Компактный валик с режущими ребрами на 25,0 мм

542296



#### При использовании в качестве салаторезки



Бункер TSAS (180 x 90), с широким толкателем

545921



Узкий толкатель (запасная часть)

543058



Широкий толкатель (запасная часть)

545670





# FEUMA Gastromaschinen GmbH



**Примечание:** в целях безопасности бункер-воронка TSAS (для салатного и ленточного резака) может использоваться только в сочетании с комплектами режущих валиков. Бункер-воронка TFS (для стейкера), напротив, может использоваться для всех комплектов валиков.

## **!!! Внимание !!!**

**Перечисленные выше устройства должны эксплуатироваться только после полной установки.**

**Запрещается работа без очистителей гребней.**

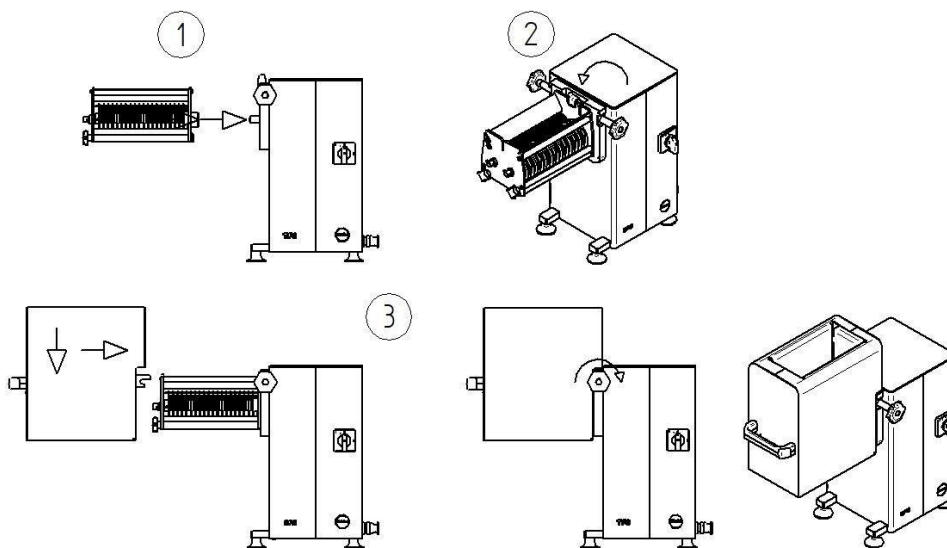


## 5. Подготовка устройства к эксплуатации

- Вставьте штепсельную вилку в сетевую розетку.
- Подсоедините комплект валков к основному блоку и поверните защелку вниз (проверьте надежность фиксации комплекта валков – он не должен отделяться от основного блока).

**Внимание!** Существует опасность получения травм острыми лезвиями во время работы.

- Прижмите бункер и плотно затяните обе вращающиеся ручки (устройство можно включать только после установки бункера).



## 6. Ввод в эксплуатацию

1. Установите привод в вертикальное положение.
2. Вставьте нужный комплект валков и закрепите его с помощью защелки.
3. Установите соответствующий бункер вертикально на комплект валков и сместите его горизонтально до фиксации со щелчком. Затем затяните обе поворотные ручки.
4. Установите желаемое расстояние между валками; потяните на себя мини-фиксатор, чтобы увеличить расстояние между валками; поверните вверх, чтобы уменьшить расстояние между валками; поверните вниз, защелкните штифт мини-защелки (регулируется только при установке тендерайзера (размягчителя)).

**Внимание!** Существует опасность получения травм острыми лезвиями во время работы.

### Функции переключателя

- |                                          |                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Положение «0» - Выкл.                  | устройство выключено                                                                                                                 |
| • Положение «Т» - Толчковый режим работы | устройство будет вращаться в обратном направлении; при отпускании тумблера переключатель автоматически возвращается в положение «0». |
| • Положение «1» - Вкл.                   | устройство вращается в рабочем направлении.                                                                                          |





# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## Эксплуатация

- Включите устройство, установив переключатель в положение «1».
- Поместите контейнер под выходное отверстие бункера для приема обработанного продукта.
- Поместите обрабатываемый продукт во входное отверстие бункера.

**Внимание!** Вставляйте только ломтики мяса, очищенные от шкуры и костей. Не закладывайте кости или инородные тела. Это может привести к поломке устройства. Проталкивайте продукт, подлежащий обработке, только с помощью толкателя, поставляемого в комплекте.

*Примечание: если устройство выключается защитным выключателем двигателя (в случае перегрузки), необходимо соблюдать обязательное время охлаждения 1-5 минут в зависимости от функции. Для этого выключите устройство, установив переключатель в положение «0». После охлаждения тепловая защита автоматически возвращается в исходное состояние. Устройство можно снова включить.*

## 7. Разборка

- Выключите устройство (переведите переключатель в положение «0»).
- Извлеките штепсельную вилку из сетевой розетки.

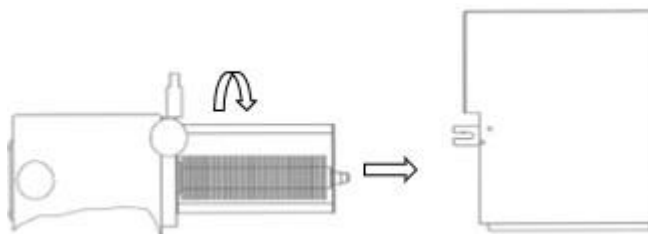
**Внимание!** Выключение устройства за счет снятия бункера не допускается.

## Стейкер, ножи для нарезки ломтиками, салаторезка, тендерайзер\*

- Освободите поворотные рукоятки и снимите бункер.



- Поверните защелку вверх и снимите комплект валиков.



- Снимите гребенки очистителей или очистители.

**Внимание! Существует опасность получения травм острыми лезвиями во время работы.**

\* Регулируемый тендерайзер (размягчитель): Порядок сборки и разборки приводится в разделе чистки.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 8. Чистка

**Сначала** тщательно промойте детали холодной водой. Жир, оставшийся на деталях, можно удалить горячей водой в раковине, заполненной мыльной водой, или в посудомоечной машине.

**Внимание!** Универсальный привод TFS не оснащен защитой от водяных струй; используйте для чистки только влажную салфетку. Запрещается использовать для чистки привода прямые или высоконапорные струи воды.

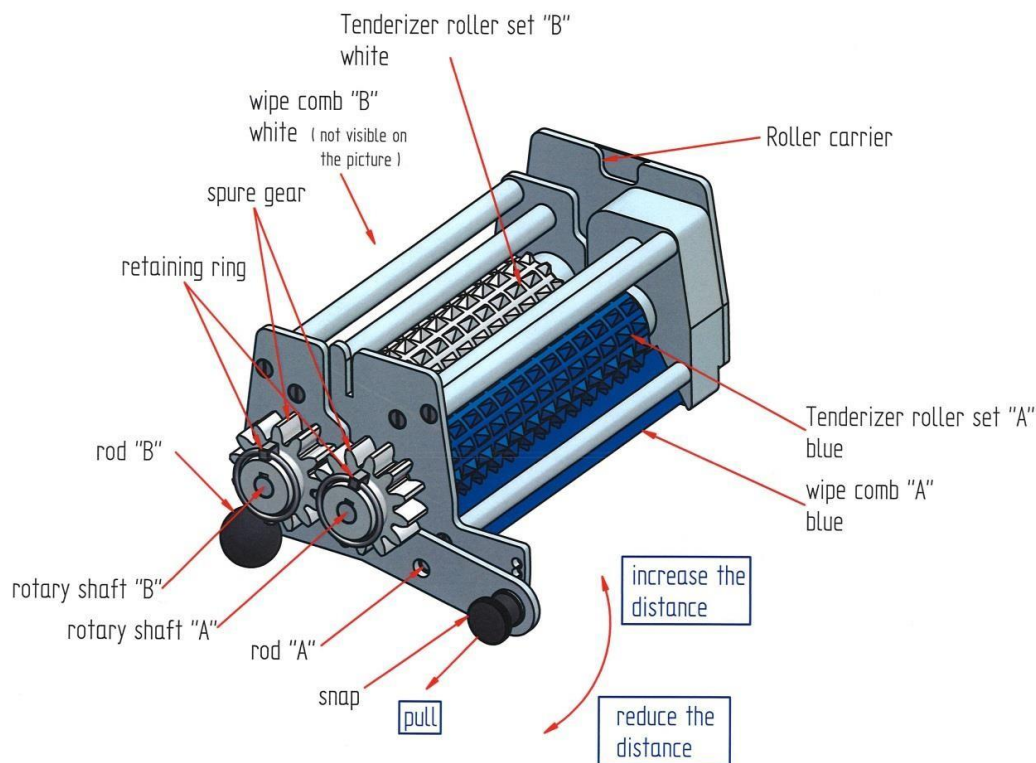
Бункер, набор роликов и толкатель можно очищать струей воды или в посудомоечной машине. Не допускается сушить толкатель, гребни очистителей и очистители на горячих поверхностях (пластмассовые детали).

**Примечание:** *запрещается использовать отбеливающие, хлорсодержащие и абразивные чистящие средства. Используйте только коммерческие моющие средства, предназначенные для мытья рук.*



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## Регулируемый размягчитель



|                                                         |                                         |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Tenderizer roller set "B", white                        | Snap                                    |
| Комплект валков размягчителя «В», белый                 | Защелка                                 |
| Wipe comb "B", white (not visible on the picture)       | Pull                                    |
| Гребенка очистителя «В», белая (на рисунке не показана) | Оттянуть                                |
| Spure gear                                              | Reduce distance                         |
| Прямозубая цилиндрическая зубчатая передача             | Уменьшение расстояния                   |
| Retaining ring                                          | Increase distance                       |
| Стопорное кольцо                                        | Увеличение расстояния                   |
| Rod "B"                                                 | Wipe comb "A", blue                     |
| Шток «В»                                                | Гребенка очистителя «А», синяя          |
| Rotary shaft "B"                                        | Tenderiser roller set "A", blue         |
| Вращающийся валик «В»                                   | Комплект валков размягчителя «А», синий |
| Rotary shaft "A"                                        | Roller carrier                          |
| Вращающийся валик «А»                                   | Держатель валков                        |
| Rod "A"                                                 |                                         |
| Шток «А»                                                |                                         |

### Разборка (на части)

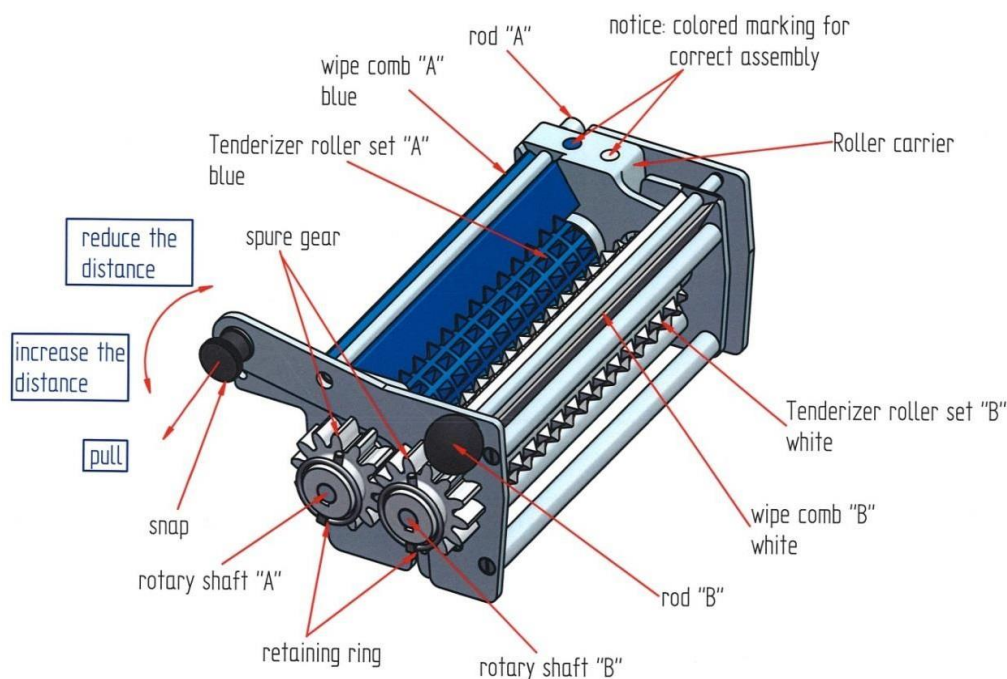
Установите наименьшее расстояние между валками и поместите комплект валков размягчителя на горизонтальное устойчивое основание выходной стороной вверх.

1. Извлеките шток В (с шаровой головкой, белая сторона) из комплекта валков в осевом направлении.
2. С помощью штока В вытолкните шток А (синяя сторона) и извлеките его. Для этого вставьте шток В в предусмотренное отверстие в корпусе подшипника.
3. Теперь потяните два гребня очистителей по диагонали вверх. Взяв очистители за оба конца, равномерно потяните их, не допуская перекосов.
4. Затем слегка приподнимите кольца складных пальцев и вытолкните складной палец из отверстия.
5. Снимите две шестерни с концов валков.
6. Протолкните валки тендерайзера (размягчителя) внутрь держателя валков (если смотреть с конца вала седла шестерни), пока валки снова не выступят с противоположной стороны.
7. Извлеките оба валика. Теперь извлеките валки тендерайзера (размягчителя), которые свободно размещены в держателе валков.

**Примечание:** если валки сидят слишком плотно, значит устройство слишком холодное. Ополосните комплект валков горячей водой.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH



|                                             |                                                                |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Rod "A"                                     | Rotary shaft "A"                                               |
| Шток «А»                                    | Вращающийся валик «А»                                          |
| Wipe comb "A", blue                         | Retaining ring                                                 |
| Гребенка очистителя «А», синяя              | Стопорное кольцо                                               |
| Tenderiser roller set "A", blue             | Rotary shaft "B"                                               |
| Комплект валиков размягчителя «А», синий    | Вращающийся валик «В»                                          |
| Spure gear                                  | Rod "B"                                                        |
| Прямозубая цилиндрическая зубчатая передача | Шток «В»                                                       |
| Reduce distance                             | Wipe comb "B", white                                           |
| Уменьшение расстояния                       | Гребенка очистителя «В», белая                                 |
| Increase distance                           | Tenderizer roller set "B", white                               |
| Увеличение расстояния                       | Комплект валиков размягчителя «В», белый                       |
| Pull                                        | Roller carrier                                                 |
| Оттянуть                                    | Держатель валиков                                              |
| Snap                                        | Notice: colored marking for correct assembly                   |
| Защелка                                     | Примечание: цветная маркировка применена для правильной сборки |

## Сборка (воедино)

Сборка выполняется в порядке, обратном разборке. Убедитесь, что синие части соединены друг с другом и белые части соединены друг с другом. Правильное расположение деталей в держателе валиков обозначено цветными метками, нанесенными в сплошной зоне держателя валиков. Для надлежащей установки совместите длинный конический конец с подшипниками меньшего размера в держателе валика; соответственно, короткий конический конец необходимо вставить подшипники большего размера.

1. Направьте длинный валик с малым диаметром валика сквозь большой подшипник сначала в синий размягчающий валик, а затем в маленький подшипник. Обратите внимание на то, что шпоночная канавка валика должна совместиться со шпонкой валика (см. канавки), при этом шпонка должна плотно сидеть в канавке. Валик установлен правильно, если втулка валика в малом подшипнике находится заподлицо с ним, а штифты толкателя большого конца валика – в большом подшипнике заподлицо с ним. Только тогда можно правильно установить и закрепить шестерню.
2. Теперь установите короткий валик по тому же принципу. При правильной установке втулка валика в малом



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

подшипнике снова должна быть заподлицо с ним, а толстый конец валика на противоположной стороне должна сидеть в подшипнике также заподлицо с ним.

3. Теперь наденьте шестерни и протолкните их на валик до упора. Удерживайте валик за другой конец для предотвращения его осевого смещения. В противном случае не получится вставить складной штифт.
4. Слегка поднимите кольцо складного штифта и вставьте штифт в предусмотренное отверстие, пока кольцо не защелкнется.
5. Теперь вставьте синий и белый гребни очистителей в соответствующий держатель. Направьте их назад по диагонали – снаружи сверху книзу внутрь. Снова возьмите гребни за концы во избежание перекоса.
6. Вставьте шток В (с шариковой головкой) до упора в крепежные отверстия со стороны шестерни, чтобы закрепить белую гребенку. Рекомендуется повернуть штоки дополнительно непосредственно перед тем, как они достигнут конечного положения. Это облегчит установку резинового кольца на шток. Оно может быть немного жестким, особенно на новых устройствах.
7. Вставьте шток А (без шариковой головки) в отверстия для крепления с противоположной стороны, чтобы закрепить синюю гребенку.
8. Убедитесь, что устройство движется плавно, провернув пластмассовые колеса. Валики должны вращаться без приложения усилия. В противном случае снова разберите и соберите устройство. Если проблему устранить не удастся, обратитесь в сервисную службу.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 9. Техническое обслуживание

Универсальный привод TFS не требует технического обслуживания. Убедитесь, что инструменты навесного оборудования не повреждены. При необходимости обратитесь в специализированную мастерскую.

### Неисправности

Соединение штепсельной вилки приводного устройства с электрической сетью должно быть доступно в любое время!

В случае возникновения признаков неисправной работы выключите устройство и извлеките штепсельную вилку из сетевой розетки. Только после этого найдите и устраните причину неисправности. При необходимости обратитесь к специалисту сервисной службы.

### Технические данные

|                                                                                                                      |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Тип питания                                                                                                          | 400 В, 50 Гц, 3 ф. + нейтраль |
| Класс защиты                                                                                                         | IP 54                         |
| Потребляемая мощность                                                                                                | 580 Вт                        |
| Частота вращения вала                                                                                                | 100 об/мин                    |
| Защита                                                                                                               | 16 А                          |
| Соединительный кабель со штепсельной вилкой, оборудованной контактом защитного заземления в соответствии с CEE 7/VII | 2,5 м                         |
| Вес TFS (без бункера и комплекта валиков/размягчителя)                                                               | 23 кг                         |
| <i>Вес бункера</i>                                                                                                   | <i>4 кг</i>                   |
| <i>Вес комплекта режущих валиков стейкера / Комплект режущих валиков /</i>                                           |                               |
| <i>Тендерайзер (размягчитель) на 4 мм</i>                                                                            | <i>4 кг</i>                   |
| <i>Вес регулируемого (тендерайзера) размягчителя</i>                                                                 | <i>8 кг</i>                   |
| Предохранительное реле                                                                                               | да                            |
| Защитный выключатель электродвигателя                                                                                | да                            |
| Маркировка CE (соответствие европейским стандартам)                                                                  | да                            |
| Маркировка GS (соответствие германским стандартам качества и безопасности)                                           | да                            |

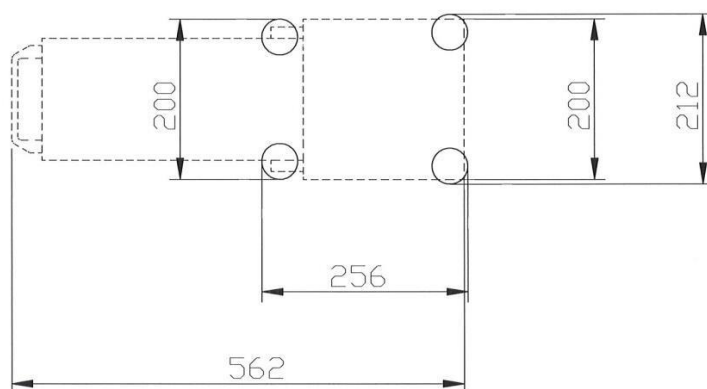
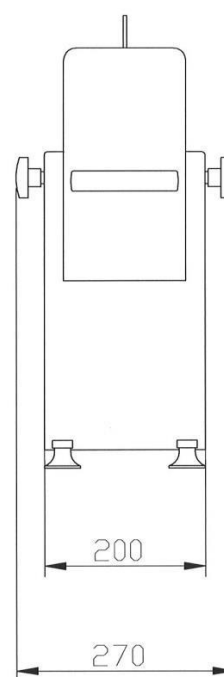
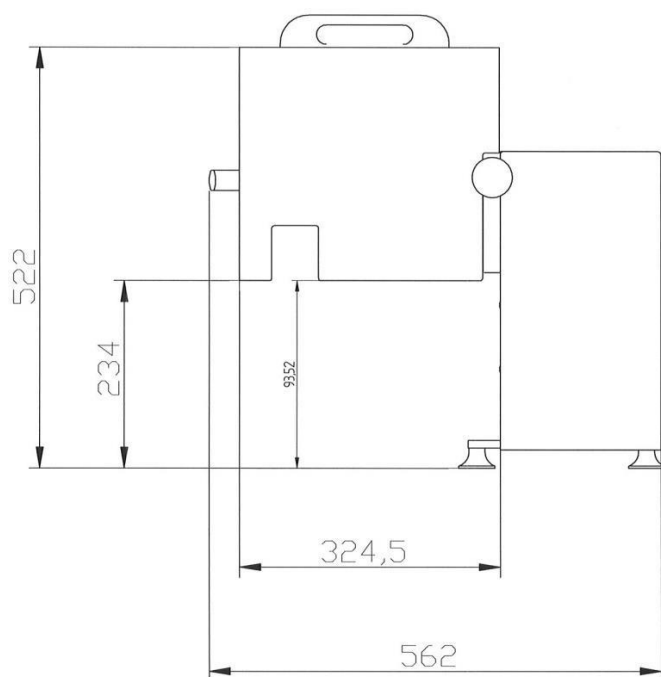
Уровень звукового давления ниже 70 дБ (А). Измерение проводилось в соответствии с DIN 45735, часть 1.



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## Размеры

Длина: макс. 562 мм  
Ширина: 270 мм  
Высота: 522 мм





## 10.1 Принципиальная схема по состоянию на 02/2011







# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 10.2 Декларация о соответствии CE

### Декларация о соответствии CE согласно директиве ЕС по оборудованию 2006/42/ЕС

**Производитель:** FEUMA Gastromaschinen GmbH  
Wehrstraße 24  
D-04639 Gößnitz/Thür.

настоящим заявляет, что следующие машины:

| <u>Изделие</u>                                                                                    | <u>ТИП</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| * Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина                                    | HU 1020-2  |
| * Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (регулируемая по высоте)           | HU 1020-2H |
| * Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (машина-шкаф)                      | HU 1020-2E |
| * Высокопроизводительная универсальная большая кухонная машина (машина-шкаф – извлечение привода) | HU 1020-2A |
| * Универсальная кухонная машина                                                                   | SUPRA 6e   |
| * Овощерезка (230 В/400 В)                                                                        | GVM 210    |
| * Мясорубка                                                                                       | TW-H 82    |
| * Мясорубка                                                                                       | TW-R 70    |
| * Машина для измельчения и разделки                                                               | T-SWF 82-1 |
| * Универсальный привод                                                                            | TFS        |
| * Универсальный комбинированный привод                                                            | TW 70/TFS  |
| * Машина по переработке яблок                                                                     | ASETМ      |
| * Машина по переработке яблок                                                                     | ASETSM     |

**соответствуют положениям вышеупомянутых директив ЕС:**

Управление устройствами спроектировано таким образом, что обеспечивается достаточная невосприимчивость к помехам управляющих сигналов, связанных с безопасностью.

Гёсниц, 19.09.2019

FEUMA Gastromaschinen GmbH

  
Д-р Майк Дёринг  
(Maik Döring),  
Генеральный  
директор



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 10.3 Маркировка GS (страница 1)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Zertifikat</b><br>Nr. <b>NV 17075</b><br>vom <b>31.03.2017</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                      |  <b>DGUV Test</b><br>Prüf- und Zertifizierungsstelle<br>Nahrungsmittel und Verpackung<br>Fachbereich Nahrungsmittel                                                |
| <b>GS-Zertifikat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Name und Anschrift des<br>Zertifikatsinhabers:<br>(Auftraggeber)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>FEUMA Gastromaschinen GmbH</b><br>Wehrstraße 24<br>04639 Gößnitz<br>Deutschland                   |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Produktbezeichnung:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Universalküchenmaschinen</b>                                                                      | <b>Tischgerät</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
| Typ:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | TFS, TW 70 / TFS, T-SWF 82-1, TW-H 82, TW-R 70                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Prüfgrundlage:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | GS-NV 2:2015/12 Prüfgrundsätze für Nahrungsmittelmaschinen                                           |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Zugehöriger Prüfbericht:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Prüfbericht zum Zertifikat NV 17075                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Weitere Angaben:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>Das geprüfte Baumuster stimmt mit den in § 21 Absatz 1 des Produktsicherheitsgesetzes genannten Anforderungen überein. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete GS-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Der Zertifikatsinhaber hat dabei die umseitig aufgeführten Bedingungen zu beachten.</p> <p>Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des GS-Zeichens ist gültig bis:<br/><b>30.03.2022</b></p> <p>Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.</p> |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                 |
| <small>72904_D<br/>1.14</small><br>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e.V.<br>Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften<br>und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand<br>Vereinsregister-Nr. VR 750 B, Amtsgericht Charlottenburg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                      | <small>DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung<br/>Fachbereich Nahrungsmittel<br/>Dynamstraße 7 - 11 • 68165 Mannheim • Deutschland<br/>Telefon: +49 (0) 6 21 44 56-34 30 • Fax: +49 (0) 800 1977 553 36625</small> |



# FEUMA Gastromaschinen GmbH

## 10.3 Маркировка GS (страница 2)

Rückseite GS-Zertifikat: NV 17075

### GS-Zeichen



Normalausführung



Bei einer Höhe von 20 mm oder weniger  
auch zulässige Ausführung

1. Der Zertifikatsinhaber hat die Voraussetzungen einzuhalten, die bei der Herstellung des umseitig genannten Produktes zu beachten sind, um die Übereinstimmung mit dem geprüften Baumuster zu gewährleisten.
2. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle des Fachbereichs Nahrungsmittel führt in regelmäßigen Abständen Kontrollmaßnahmen zur Überwachung der Herstellung und rechtmäßigen Verwendung des GS-Zeichens durch.
3. Die für die Herstellung verantwortliche Person hat sich zur Einhaltung der Voraussetzungen nach Nummer 1 und Duldung der Kontrollmaßnahmen verpflichtet.
4. Die Prüf- und Zertifizierungsstelle entzieht dem Zertifikatsinhaber die Zuerkennung des GS-Zeichens, wenn sich die Anforderungen nach § 21 Absatz 1 Produktsicherheitsgesetz geändert haben oder die Voraussetzungen nach Nummer 1 nicht eingehalten werden.
5. Das GS-Zeichen darf nur verwendet und mit ihm darf nur geworben werden, wenn die Voraussetzungen nach § 22 Produktsicherheitsgesetz erfüllt sind.