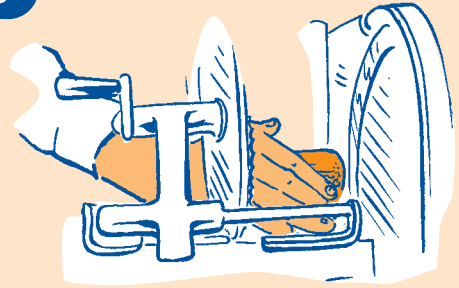
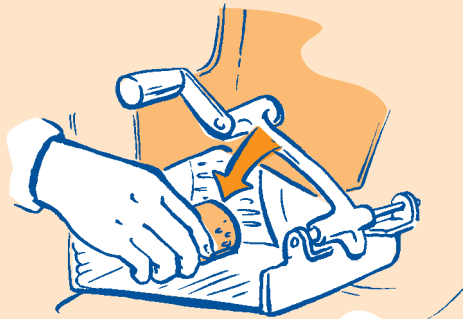


Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine

1.

Einlegen der Ware

- › Resthalter anheben und auf Ware absenken
- › Ware muss an Schlittentrückwand anliegen



2.

Schneiden

- › Daumen hinter die Schlittentrückwand
- › nicht unter dem Resthalter hindurchgreifen
- › niemals mit der Hand über Schlittentrückwand greifen

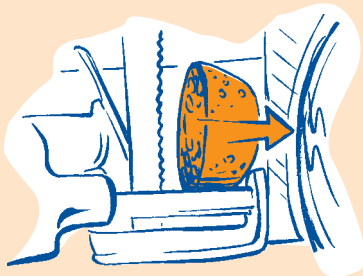


Umgang mit der Aufschnittschneidemaschine

3.

Umgang mit Resten

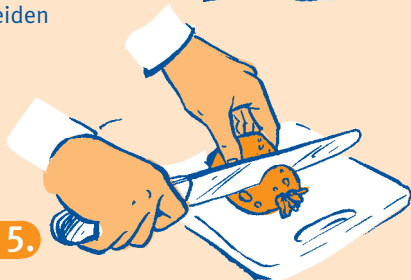
- › Zipfel abschneiden
- › geraden Restanschnitt gegen die Schneide legen
- › Wurstrest vom Ende her aufschneiden



5.

Reinigen

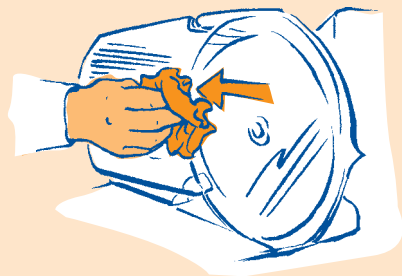
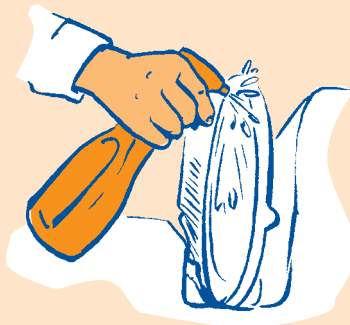
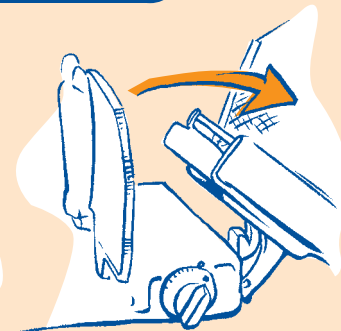
- › Einweichen mit Reinigungsmittel
- › mit nassem Tuch von Messermitte nach außen wischen



4.

Reinigungsvorbereitung

- › Maschine ausschalten
- › Anschlagplatte auf „0“ stellen
- › Schlitten abklappen



BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe