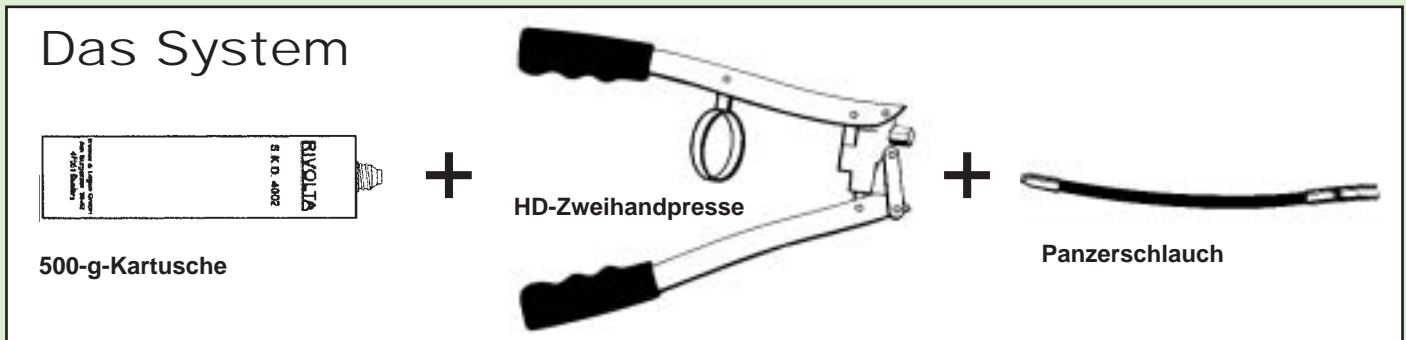


HD-Zweihandpresse

zur sicheren und sauberen
Verarbeitung von Fetten



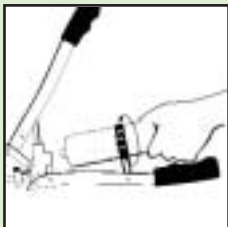
Vorteile

- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Hohe Schmierdrücke bei geringem Kraftaufwand
- ✓ Geringes Gewicht
- ✓ Minimaler Pflegeaufwand
- ✓ Zu verarbeitende Fettsorte ist stets sichtbar
- ✓ Kartusche ist restentleerbar

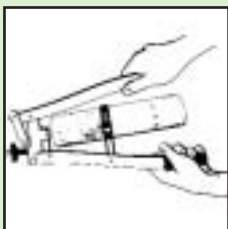
Handhabung



Verschlußkappe abdrehen. Im Gewindebereich kann abfüllbedingt eine geringe Luftmenge verbleiben. Durch leichten Druck auf die Mitte des Kartuschenkolbens kann diese Luft aus der Kartusche herausgepresst werden, um ein schnelleres Anfordern zu gewährleisten. Geringe Luftmengen im Fett führen zu keiner Funktionsstörung.

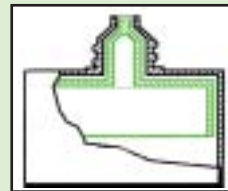


Kartusche bis zum Anschlag in die Presse einschrauben. Danach die Presse betätigen, bis Fett aus dem Panzerschlauch* austritt (3-5 Hübe).



Die Presse ist einsatzbereit. Weil die Presse nicht über Federdruck befüllt wird, darf sie nicht ruckartig betätigt werden, sondern muss zügig bei jedem Hub ganz geöffnet werden, wobei in geöffnetem Zustand eine Verharrungszeit vom Funktionsprinzip her eingehalten werden muss. Je nach Fettsorte und Temperatur kann diese Verharrungszeit bis zu 3 Sekunden betragen, um die ausreichende Füllung der Kolbenkammer zu gewährleisten. Je nach Füllmenge setzt der Widerstand beim Zusammendrücken der Handhebel früher ein.

Wirtschaftlichkeit



Durch die Entwicklung einer speziellen Kolbenform ist eine vollständige Restentleerung gewährleistet.

Allgemeine Hinweise

Vor dem Abschmieren:

Auf Sauberkeit von Nippel und Greifkupplung achten.

Während des Abschmierens:

Greifkupplung/Panzerschlauch muss gerade auf Nippel sitzen. Wird die Greifkupplung schräg gehalten, ist die Abdichtung am Nippel nicht gewährleistet. Abschmieren/Fettaustrittsöffnung kontrollieren.

Nach dem Abschmieren:

Mundstück/Greifkupplung nicht vom Nippel abziehen, sondern seitlich abbiegen. Defekte schwergängige Nippel müssen rechtzeitig ersetzt werden.

Wichtiger Sicherheitshinweis:

Unsere Presse trägt das GS-Zeichen = „geprüfte Sicherheit“. Sie ist gemäß DIN 1283 für einen Betriebsdruck von 400 bar ausgelegt und mit einem erheblichen Sicherheitszuschlag berechnet. Konstruktionsbedingt brauchen Sie weniger Kraft als bei herkömmlichen Fettpressen.

*) Kleinster zulässiger Biegeradius: 100 mm; zulässiger dynamischer Betriebsüberdruck: 400 bar

Kontakt: **Bremer & Leguil GmbH**
Am Burgacker 30 - 42; 47051 Duisburg
Tel.: 02 03/99 23-0; Fax: 02 03/2 59 01
Internet: www.bremer-leguil.de

Deutsches
Gebrauchsmuster
HDP: 8709845
Europ. Patent
EHP: 0250890

