

Reinigung der Tellermaschine



In der Praxis kommt es immer wieder vor, dass Geräte aus dem Verleih mit einem total verölten Stachelrücken zurückkommen. Das Öl wird hart und kann nur sehr schwer entfernt werden.

Mit der Zeit können die Schichten so dick werden, dass die Wirkung des Stachelrückens nicht mehr ausreicht, um Padscheiben zuverlässig zu greifen.

Bevor man über den Tausch des Treibtellers nachdenkt, lohnt sich die nachfolgend beschriebene Reinigung. Sie ist unkompliziert, extrem wirksam und fast selbsttätig.

Die Anweisung bezieht sich auf die von uns gelieferten Maschinen und Geräte mit vergleichbaren Mitnehmern aus Hartplastik und Moosgummi. Bei anderen Fabrikaten und Systemen muss die Verträglichkeit ggf. an einer kleinen Stelle geprüft werden (mögliche Metallkorrosionen oder unverträgliche Kleber)

Reinigung des Treibtellers:

Mitnehmer für Padscheiben mit eingetrockneten Ölresten (aus beliebigen Jahrgängen)

1 flache Wanne ca. 45 cm Durchmesser (z.B. Blumenteller)

1 Liter FAXE Speziallauge

Handschuhe, ggf. Schutzbrille

Tipp

Sollten Sie keine flache Wanne haben, können Sie sich behelfen: Einen ungeöffneten Padkarton nehmen und einen Deckel 42 x 42 cm mit einem Messer herausschneiden. Die Pads herausnehmen und später normal verwenden. Den leeren Karton mit dicker Plastikfolie wannenartig auslegen.

Verarbeitung

In die Wanne 1 Liter FAXE Speziallauge geben.

Den Padmitnehmer mit dem Stachelrücken nach unten flach in die Wanne legen, so dass der Igel komplett in der Lauge eingetaucht ist. 1-2 Tage ruhen lassen.

Den Mitnehmer herausnehmen und unter fließendem Wasser die aufgeweichten Ölreste mit einer Bürste abwaschen.

Trocknen lassen, fertig.

Räder, Kabel und Gehäuse reinigen:

Einfach ist auch die Reinigung der Räder, des Gehäuses und des Kabels. Hier am besten ein Tuch mit FAXE Ölverdünner oder FAXE Citrotücher verwenden.



TRADITION SINCE 1926