

Catering Manufaktur Potsdam/ CMP/ Inhaber: Frank Tobner/ Heinrich-Mann-Allee 7/ 14473 Potsdam
 Datenblatt: 18.151_ksfgrill_propangas_sechs_brenner

KSF-Hähnchengrill – Propangasausführung inkl. 11 Langgabeln mit Verschlüsse - Leistung ca. 27 KW

Grund-Mieteinheit sind sechs Tage - jeder weitere Tag 0,08 Anteile von der Grund-Mieteinheit

Preise:	netto	brutto
GMe	306,08 €	364,24 €
Reinigung	52,53 €	62,51 €
Verlust	7560,00 €	8996,40 €

Maße:	
Länge/ Tiefe	0,7 m
Breite	1,6 m
Höhe	1,7 m
Gewicht	ca. 200 kg
Kapazität	11 Langgabeln

Elektro:	
Betriebsspannung	220 V
Absicherung	normal
Anschlusstecker	Schuko
Leistung Motor	600 Watt

Gas:	
Absicherung	Druckminderer 50mbar
Anschluss	Gewerblicher Gasanschluss (Regler 4,0 kg/h) für Propan- Gasflasche 33 kg
Flaschengröße	1x33 kg (nicht inkl.)
Preis Gasflasche	€ 80,58 netto (Artikelnummer: 18.304)
Leistung	ca. 27 KW



Bemerkungen:
Die Vermietung dieses Gerätes erfolgt ausschließlich an gewerbliche Nutzer. Dieser KSF-Hähnchengrill darf ausschließlich im freien benutzt werden. Bestandteil des Mietvertrages sind folgende Betriebsanweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Flüssiggasanlage: 18.151_ksfgrill_propangas_sechs_brenner – Stand 01/2021 • Wechsel von Flüssiggasflaschen – Stand 01/2021

Produktionsbedingt kann es zu Änderungen der technischen Daten, sowie den Abmessungen und Beschaffenheit der Artikel kommen. Der Anbieter/ Vermieter übernimmt daher keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. – Stand: 03.2021

Nummer:0004

Datum: 13.01.2021

Januar 2021

Verantwortlich: Tobner, Frank

Betriebsanweisung/ Hinweise zur Benutzung

Flüssiggasanlage: 18.151_ksfgrill_propangas_sechs_brenner

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung gilt zur sicheren Benutzung der Flüssiggasanlage:

Flüssiggasanlage: 18.151_ksfgrill_propangas_sechs_brenner

2. Eigenschaften von Flüssiggas/ Gefahren



Hochentzündlich

- Hochentzündlich, farblos, mit wahrnehmbarem Geruch, schwerer als Luft
- Bei geringer Vermischung mit der Umgebungsluft zündfähig
- Flaschendruck ist temperaturabhängig
- Brand-, Verpuffungs- und Explosionsgefahr



3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Nur geprüfte Flüssiggasanlagen benutzen (Prüfungen mindestens alle 2 Jahre erforderlich)
- Flüssiggasanlage nur benutzen bzw. Flaschenwechsel nur durchführen, wenn hierzu unterwiesen und beauftragt – für die Unterweisung von Mitarbeitern ist der Mieter zuständig
- Flüssiggasflaschen gegen unzulässige Erwärmung (> 40°C) schützen
- Flüssiggasflaschen gegen Umfallen sichern, z.B. ebene Aufstellfläche und Sicherung durch Ketten
- Einhaltung der Schutzbereiche, z.B. keine Zündquellen und brennbare Materialien, keine Kelleröffnungen und Schächte; Abmessungen Schutzbereiche siehe Abschnitt 5 der ASI 8.04
- Regelmäßige Sichtkontrolle der Flüssiggasanlage auf augenscheinliche Mängel, z.B. Kontrolle der Leitungen und lösbaren Verbindungsstellen bei jeder Inbetriebnahme
- Dieser KSF-Hähnchengrill darf ausschließlich im Freien benutzt werden.
- nach der Benutzung, bei längeren Arbeitsunterbrechungen und vor dem Flaschenwechsel alle Brenner anmachen und dann das Flaschenabsperrventil schließen – Entleerung der Leitungen
- Beim Flaschenwechsel Zündquellen im Nahbereich des Flaschenabsperrventils bzw. des Druckregelgerätes ausschließen
- Nach jedem Flaschenwechsel Dichtheitsprüfung der Anschlussverbindung (Flaschenabsperrventil/ Druckregelgerät bzw. Hochdruckschlauch) unter Betriebsdruck durchführen; Dichtheitsprüfung z.B. mit Lecksuchspray
- Lagern von Flaschen nur im Freien oder in besonders gut belüfteten Lagerräumen über Erdgleiche
- für Feuerschutzmaßnahmen ist der Mieter verantwortlich - geeigneten Feuerlöscher (z. B. ABC-Pulverlöscher) bereit halten

4. Verhalten bei Mängeln, Störungen und Undichtigkeiten

- Bei Störungen und Undichtigkeiten, z.B. Gasgeruch, Ausströmgeräuschen, sofort Flaschenabsperrventile schließen (rechts herum)
- Undichte Flüssiggasflaschen sofort in gesicherten Bereich (z.B. ins Freie) bringen und mögliche Zündquellen entfernen
- Bei sicherheitstechnischen Mängeln Flüssiggasanlage nicht weiter benutzen
- Mängel dem Vermieter unverzüglich mitteilen
- Keine Reparaturen o.ä. vornehmen (nur von hierzu befähigten Personen)
- Wiederbenutzung erst nach fachgerechter Mängelbeseitigung
- bei Bränden möglichst Flüssiggasflaschen aus den brandgefährdeten Bereichen entfernen
- Die Feuerwehr auf das Vorhandensein von Flüssiggasflaschen im Brandbereich aufmerksam machen

5. Verhalten bei Unfällen/ Erste Hilfe



- Arbeit unterbrechen bis Erste Hilfe geleistet ist, z.B. durch Ersthelfer
- Ggf. Rettungsdienst alarmieren; Arzt aufsuchen
- In Notfällen: Feuerwehr unter 112 anrufen
- Mieter bzw. Vorgesetzten informieren

6. Beförderung von Flüssiggasflaschen mit Kraftfahrzeugen

- Beförderung nur durchführen, wenn hierzu unterwiesen und beauftragt
- Flüssiggasflaschen nur mit geschlossenem Flaschenabsperrventil und Ventilschutz befördern, z.B. mit Ventilverschlussmutter und Ventilschutzkappe
- Sicherung der Flüssiggasflaschen gegen Verrutschen, Umfallen, Umherrollen durch z.B. Verzurren
- Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung (Zu- und Abluft), z.B. Beförderung im PKW-Anhänger

Catering Manufaktur Potsdam – CMP – Inhaber: Frank Tobner – Funk: 0174 316 52 49

Betriebsanweisung

Wechsel von Flüssiggasflaschen

1. Anwendungsbereich

Diese Betriebsanweisung gilt zum sachgemäßen und sicheren Wechsel von Flüssiggasflaschen

2. Eigenschaften von Flüssiggas/ Gefahren



- Extrem entzündbares Gas, farblos, mit wahrnehmbarem Geruch, schwerer als Luft
- Bei geringer Vermischung mit der Umgebungsluft zündfähig
- Flaschendruck ist temperaturabhängig
- Brand-, Verpuffungs- und Explosionsgefahr



3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



- Flaschenwechsel nur durchführen, wenn hierzu unterwiesen und beauftragt
- Beim Flaschenwechsel Zündquellen im Nahbereich (mind. 0,5 m) des Flaschenabsperrentils bzw. des Druckregelgerätes/Hochdruckschlauches ausschließen
- Absperrventil der zu wechselnden Flasche zuerst fest schließen (Drehrichtung rechts!) „eingespannte“ Gasmenge im Leitungssystem verbrauchen, z.B. durch Betrieb der Gasverbrauchseinrichtung
- Überwurfmutter des Druckregelgerätes (bei z. B. 5-, 11-kg-Flaschenanlagen) bzw. des Hochdruckschlauches (bei z. B. 33-kg-Flaschenanlagen) vorsichtig lösen (Drehrichtung rechts)
- Schutz des Flaschenventils der entleerten Flasche mittels z. B. Ventilverschlussmutter und Ventilschutzkappe

Ventilverschlussmutter



Ventilschutzkappe

Absperrventil 33-kg-Flasche

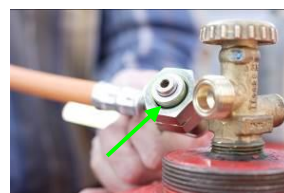


Absperrventil 5-, 11-kg-Flasche

Achtung: Unterschiedliches Dichtsystem der 5-, 11-kg-Flaschenventile (Dichtring im Entnahmestutzen des Flaschenventils) gegenüber 33-kg-Flaschenventilen (kein Dichtring, nur metallische Flachdichtfläche)



- Vor Anschluss der (vollen) Flüssiggasflasche Kontrolle des Dichtringes auf einwandfreien Zustand (Dichtring im Entnahmestutzen des Flaschenventils oder im Druckregelgerät oder im Hochdruckschlauch)



Fest drehen



- Anschluss des Druckregelgerätes bzw. des Hochdruckschlauches an das Flaschenventil mit Drehrichtung **nach links** (gegen Uhrzeigersinn)
- Nach jedem Flaschenwechsel **Dichtheitsprüfung** der Anschlussverbindung (Flaschenabsperrentil/ Druckregelgerät oder Flaschenabsperrentil/Hochdruckschlauch) unter Betriebsdruck durchführen; Dichtheitsprüfung z. B. mittels Lecksuchspray (Betriebsdruck: Geöffnetes Flaschenabsperrentil und geschlossene Geräteabsperrearmatur)
- für Feuerschutzmaßnahmen ist der Mieter verantwortlich - geeigneten Feuerlöscher (z. B. ABC-Pulverlöscher) bereit halten



4. Verhalten bei Mängeln, Störungen und Undichtigkeiten

- Bei Undichtigkeiten - z. B. Gasgeruch, Ausströmgeräuschen - sofort Flaschenabsperrentile schließen (rechts herum)
- Undichte Flüssiggasflaschen sofort in sicheren Bereich (z. B. ins Freie) bringen und mögliche Zündquellen entfernen
- Bei sicherheitstechnischen Mängeln Flüssiggasanlage nicht weiter benutzen
- Mängel dem Vermieter unverzüglich mitteilen