

GEA PowerPak / PowerPak Plus Training

Technisches Training, Fehlerbehebung
und Reinigung

engineering for
a better world

gea.com

Willkommen bei GEA

Trainingsprogramm

Kurstitel / Datum

PP/01 – DE

Die in diesem Dokument umrissene Kursagenda beschreibt die Hauptmodule dieses Trainings. Sollten Sie zusätzliche oder alternative Module benötigen, werden wir uns bemühen, die Agenda Ihren Anforderungen entsprechend zu ändern. Dieser Kurs ist so konzipiert, dass er an für Sie geeigneten Terminen durchgeführt werden kann.

Kursdauer

2 Tage

Zielgruppe

Mechaniker und Instandhaltungsmitarbeiter, sowie Werkstudenten oder technische Neueinsteiger.

Erforderliche Qualifikationen

Die Teilnehmer müssen eine einschlägige Ausbildung als Facharbeiter abgeschlossen und bereits Erfahrungen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie oder ähnlichem gesammelt haben.

Voraussetzungen für die Schulung bei Ihnen vor Ort

Sollte die Schulung bei Ihnen vor Ort an Ihrer Ausrüstung durchgeführt werden, bitten wir Sie, für eine ruhige und saubere Umgebung während der praktischen Übungen zu sorgen. Die Ausrüstung muss sauber und gestoppt sein. Eine praktische Übung bei laufender Produktion ist nicht zulässig. Wir bitten Sie, einen voll ausgestatteten Klassenraum (LCD-Projektor, Flipchart, audiovisuelle Geräte) für die Unterrichtseinheiten zur Verfügung zu stellen.

Teilnehmer

Um effektives Lernen zu gewährleisten, ist die empfohlene Klassengröße für praktische Übungen 6 Teilnehmer und für den Klassenraumteil 10 Teilnehmer.

Kurssprache

Deutsch

Kursgebühr

Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an Ihre GEA-Vertretung vor Ort.

Die Schulungsgebühr deckt die Kosten für die Schulung, die Schulungsunterlagen sowie eine Teilnahmebestätigung für alle Teilnehmer. Moderationskosten, Kosten für die Entwicklung der Schulungsunterlagen, Reisekosten, Kosten für Unterkunft und Verpflegung sowie ggf. für den Transport des Trainers vor Ort werden ohne Aufpreis in Rechnung gestellt. Alle Teilnehmer erhalten das Schulungsmaterial als Softcopy. Wenn die Schulung in einem GEA-Schulungszentrum durchgeführt wird, sind das Mittagessen in unserer Kantine sowie Erfrischungen in den Pausen im Preis inbegriffen. Sofern von der GEA nicht anders festgelegt, wird die Gebühr pro Kurs ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Veranstaltungsort

Der Kurs kann bei Ihnen vor Ort oder in einem unserer globalen Schulungszentren durchgeführt werden. Bitte geben Sie in Ihrer Anfrage an, wo der Kurs stattfinden soll.

Anmeldung

Bitte wenden Sie sich für die Anmeldung und für ein Angebot an Ihre GEA-Vertretung vor Ort. Wir bitten Sie, auch die Seriennummer Ihrer Maschine anzugeben, die dem Trainer bei der spezifischen Vorbereitung auf den jeweiligen Kurs hilft.

Stornierungsbedingungen

- Mindestens 30 Tage vor dem geplanten Schulungstermin ist die Stornierung kostenlos
- 29 bis 15 Tage = 50%
- Weniger als 15 Tage = es wird die volle Kursgebühr berechnet

Wir akzeptieren gerne Ersatzteilnehmer ohne zusätzliche Kosten.

Hotel

Rechtzeitig vor dem geplanten Schulungstermin werden wir ein Begrüßungsschreiben versenden, das alle relevanten Informationen über die Schulungsagenda enthält. Wenn die Schulung in einem GEA-Schulungszentrum durchgeführt werden soll, werden Informationen über die Schulungseinrichtung und eine Liste mit empfohlenen Hotels in der Nähe des Schulungsorts beigefügt.

Zeit	Programm / Themen	Raum
Tag 1 **09:00 Uhr**	**Begrüßung und Sicherheits-unterweisung** **Vorstellung der Trainingsziele**	**Schulungsraum / Ausstellungraum / Produktion**
	Sicherheit • Sicherheit im Umgang mit der Maschine • Sicherheit bei Wartungsarbeiten, gefährliche Energien, freischalten und sichern • Sicherheitskette, Schutzhauben / Not-Aus-Einrichtungen • Funktionsprüfung der Sicherheitskette, Konzept und verwendete Baugruppen, Fehlersuche bei elektrischen Fehlern, Schaltplan	
	Wartung und Verschleiß • Grundlagen der Instandhaltung • Wartungsliste, Vorstellung und Handhabung • Identifizieren und Bewerten möglicher Verschleißpunkte, Häufigkeit und Vorgehensweise beim Tausch der Teile • Kennen und Erkennen der Verschleißgrenzen	
	Unterfolieneinlauf • Unterfolienabwicklung, Unterfolieneinlauf • Folientransportkette	
	Formstation und Hubsysteme • Formstation, Formwerkzeuge • Hubsysteme, Pneumatik- oder Servohub	
	Oberfolieneinlauf und Siegelstation • Oberfolieneinlauf, Siegelstation • Vakuumsystem / Vakuumventile	
16:30 Uhr	**Ende Tag 1**	



Zeit	Programm / Themen	Raum
Tag 2 **09:00 Uhr**	**Zusammenfassung Tag 1**	**Schulungsraum / Ausstellungraum / Produktion**
	Bedienpanel • Wartungsmöglichkeiten • Schwerpunkt Service, Wartung per Steuerung bzw. Bedienfeld, Netzwerkanbindung (Verfügbarkeit abhängig von der Softwareversion)	
	Druckmarkensteuerung • Bedruckte Oberfolie, Zieldruck • Druckmarkensteuerung einstellen • Neue Oberfolie einrichten	
	Schneiden und Stanzen • Schneidestation, Querstanzen, Querschneiden • Messertausch, Messereinstellung	
	Längsschneidung und Packungsauslauf • Streifenstanzen, Längsschneidesystem • Packungsabtransport und Randstreifenentsorgung	
	Reinigen der Anlage	
	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion **Feedback und Auswertung des Trainings** **Übergabe der Zertifikate**	
16:30 Uhr	**Ende des Trainings**	

Erfahren Sie mehr auf unserer Website

GEA Service

GEA Food Solutions Germany GmbH

Im Ruttert 1
35216 Biedenkopf-Wallau, Deutschland

Tel +49 6461 8010
Fax +49 6461 801 100

service.germany@gea.com
gea.com/service

2020-03 © GEA Food Solutions Germany GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten.