

Machen Sie Ihre
Mitarbeiter zu Experten

PERFEKTER
START



GEA PowerPak Training

Technisches Training, Fehlerbehebung
und Reinigung

Willkommen bei GEA

Trainingsprogramm

Wie hält man Wartungskosten und Ausfallzeiten niedrig? Der Schlüssel dazu ist vorbeugende Instandhaltung. Diese Schulung stattet Sie mit den nötigen Grundkompetenzen aus, um Wartungen und Reparaturen effizient und sicher durchführen zu können. Sie lernen den sicheren Umgang mit Spezialwerkzeugen während der Demontage und Montage der Maschine sowie beim Austausch von Verschleißteilen kennen. Die sorgfältig ausgearbeiteten Schulungsunterlagen sind eine ideale Grundlage, um mögliche Fehler im Betrieb erkennen und beheben zu können. Übungen an der Schulungsmaschine geben Ihnen die Gelegenheit, das Gelernte unter Anleitung zu vertiefen.

Kurstitel / Datum

Wallau 2019 PP WF 3 – DE / 17.-18. September 2019

Wallau 2019 PP WF 4 – DE / 29.-30. Oktober 2019

Wallau 2020 PP WF 1 – DE / 25.-26. Februar 2020

Wallau 2020 PP WF 2 – DE / 28.-29. April 2020

Kursdauer

2 Tage

Zielgruppe

Mechaniker und Instandhaltungsmitarbeiter

Teilnehmer

Min. 4, max. 6 Teilnehmer.

Unsere Schulungen finden erst ab einer Mindestteilnehmerzahl statt. Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Schulungen abzusagen bzw. zu verschieben.

Kurssprache

Deutsch

Kursgebühr

700,00 € + MwSt. pro Teilnehmer und Kurs. Jeder Teilnehmer erhält eine individuelle Teilnahmebestätigung, die Schulungsunterlagen als Softcopy, Mittagessen in unserer Kantine sowie Erfrischungen während der Pausen.

Veranstaltungsort

GEA Food Solutions Germany GmbH

Im Ruttert 1

35216 Biedenkopf-Wallau

Anmeldung

Für Anmeldungen kontaktieren Sie bitte Ihr lokale GEA Vertretung. Bitte geben Sie zusätzlich die Seriennummer Ihrer Maschine an – unsere Trainer können sich so gezielt vorbereiten.

Stornierung

Die Stornierung einer gebuchten Schulung ist kostenfrei, wenn sie bis spätestens 30 Tage vor Kursbeginn schriftlich eingeht. Bitte beachten Sie, dass bei einem Rücktritt innerhalb von 29 bis 15 Tagen vor Kursbeginn die Hälfte, sowie bei Rücktritt innerhalb von 14 Tagen vor Kursbeginn die vollständige Gebühr zu bezahlen ist. Ein Ersatzteilnehmer darf selbstverständlich gestellt werden.

Hotel

Rechtzeitig vor Kursbeginn erhalten Sie von uns ein Schreiben, in dem wir Sie detailliert über unser Training Center, den Trainingsablauf sowie über empfohlene Hotels am Veranstaltungsort informieren. Bitte beachten Sie, dass die Hotelkosten im o.g. Komplettpreis nicht enthalten sind.

Zeit	Programm / Themen	Raum
Tag 1 09:00 Uhr	Begrüßung und Sicherheits- unterweisung Vorstellung der Trainingsziele	Schulungsraum/ Ausstellungsraum / 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 / Ausstellungsraum / Produktion
	Bedienpanel <ul style="list-style-type: none"> • Wartungsmöglichkeiten • Schwerpunkt Service, Wartung per Steuerung bzw. Bedienfeld, Netzwerk- anbindung (Verfügbarkeit abhängig von der Softwareversion) 	
	Druckmarkensteuerung <ul style="list-style-type: none"> • Bedruckte Oberfolie, Zieldruck • Druckmarkensteuerung einstellen • Neue Oberfolie einrichten 	
	Schneiden und Stanzen <ul style="list-style-type: none"> • Schneidestation, Querstanzen, Querschneiden • Messertausch, Messereinstellung 	
	Längsschneidung und Packungsauslauf <ul style="list-style-type: none"> • Streifenstanzen, Längsschneidesystem • Packungsabtransport und Randstreifen- entsorgung 	
	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