
7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S
12/C-18/C-25/C-38/C-50/C
12/F-18/F-25/F-38/F-50/F



IMPASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL KNEADER
PÉTRISSEUSE À SPIRALE
TEIGKNETMASCHINE MIT SPIRALE
AMASADORA CON ESPIRAL
AMASSADEIRA DE ESPIRAL
СПИРАЛЬНАЯ МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА



Manuale d' uso e manutenzione
Operation and maintenance manual
Manuel d' emploi et d' entretien
Betriebs- und Wartungsanleitung
Manual de uso y mantenimiento
Manual de uso e manutenção
Инструкции по использованию и техобслуживанию
MOD021V03

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F

I



IMPASTATRICE A SPIRALE

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Descrizione dell' impastatrice.....	5
Caratteristiche tecniche.....	6
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	7
Informazioni sulla sicurezza.....	7
Rischi residui.....	7

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo.....	8
Zona d' installazione.....	8
Collegamento elettrico.....	8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi.....	9
Uso dell' impastatrice.....	9
Consigli d' uso.....	9
Pulizia a fine giornata.....	10
Estrazione delle parti amovibili mod."C".....	10
Lunga inattività della macchina.....	10

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO

Premessa.....	11
Inconvenienti, cause, rimedi.....	11
Smaltimento e riciclaggio.....	11

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

i INFORMAZIONI: indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina

Identificazione Costruttore	-----	CE	-----	Marcatura di conformità
		TIPO	-----	Modello macchina
		MATRICOLA	-----	Numero di matricola
		● ANNO COSTRUZIONE	----- ●	Anno di costruzione
Dati tecnici	-----	V. KW		
		Hz A		
		F Kg		

Descrizione dell'impastatrice

Mod."S":

L'impastatrice a spirale mod."S" è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie. La macchina nelle sue diverse versioni (7-12-18-25-38-50 Kg. di impasto) risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane). La gamma è composta da 6 diversi modelli:

7/S (7 Kg. di impasto)

12/S (12 Kg. di impasto)

18/S (18 Kg. di impasto)

25/S (25 Kg. di impasto)

38/S (38 Kg. di impasto)

50/S (50 Kg. di impasto)

La macchina è realizzata con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.

E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.

Mod."C":

L'impastatrice a spirale mod."C" è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie. La macchina nelle sue diverse versioni (12-18-25-38-50 Kg. di impasto) risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane). L'applicazione dell'estrazione della pentola consente il lavaggio di questa con acqua corrente calda oppure in lavastoviglie. La gamma è composta da 5 diversi modelli:

12/C (12 Kg. di impasto)

18/C (18 Kg. di impasto)

25/C (25 Kg. di impasto)

38/C (38 Kg. di impasto)

50/C (50 Kg. di impasto)

La macchina è realizzata con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.

E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.

Mod."F":

L'impastatrice a spirale mod."F" è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie. La macchina nelle sue diverse versioni (12-18-25-38-50 Kg. di impasto) risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane). La gamma è composta da 5 diversi modelli:

12/F (12 Kg. di impasto)

18/F (18 Kg. di impasto)

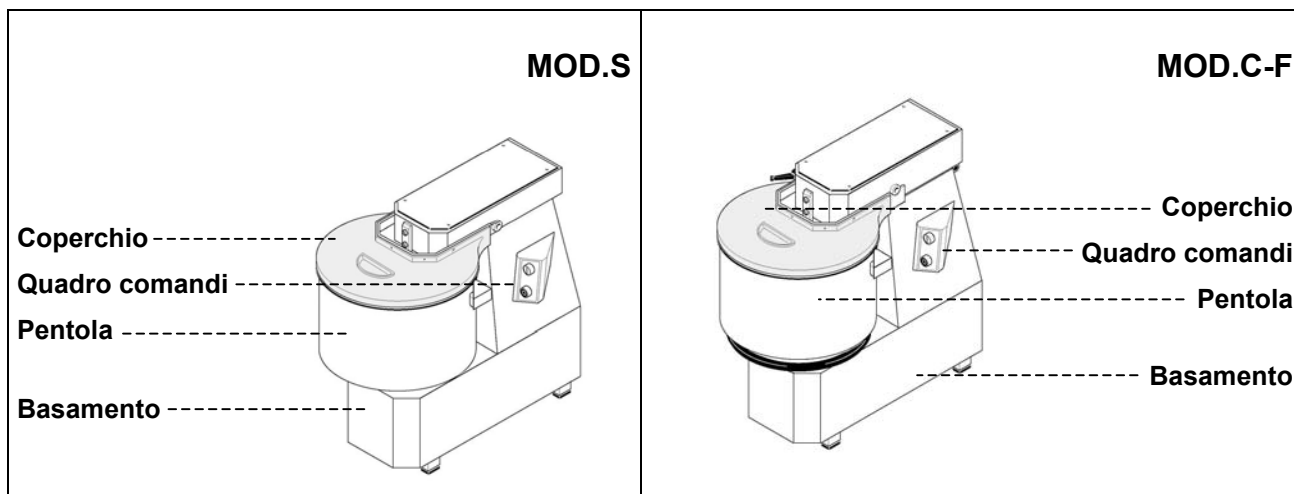
25/F (25 Kg. di impasto)

38/F (38 Kg. di impasto)

50/F (50 Kg. di impasto)

La macchina è realizzata con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.

E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.



Caratteristiche tecniche

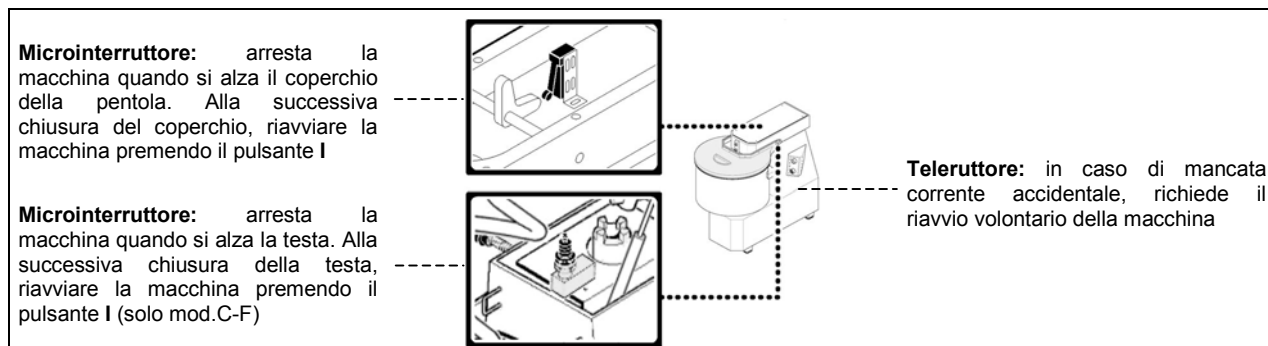
Descrizioni	Unità di misura	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Potenza	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Impasto per ciclo	Kg	7	12	18	25	38	50
Peso netto	Kg	39	58	59	93	105	175
Peso con imballo	Kg	46	65	66	100	112	195
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)					
Installazione		A terra					
Grado di protezione		IPX4					
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I					
Conformità a direttive e norme		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE - 93/44/CEE - 89/336/CEE - 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descrizioni	Unità di misura	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Potenza	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Impasto per ciclo	Kg	12	18	25	38	50
Peso netto	Kg	65	66	103	115	206
Peso con imballo	Kg	72	73	112	127	230
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)				
Installazione		A terra				
Grado di protezione		IPX4				
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I				
Conformità a direttive e norme		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE - 93/44/CEE - 89/336/CEE - 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensioni d'ingombro

MOD.S				MOD.C-F			
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				

Dispositivi di sicurezza



Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

Rischi Residui

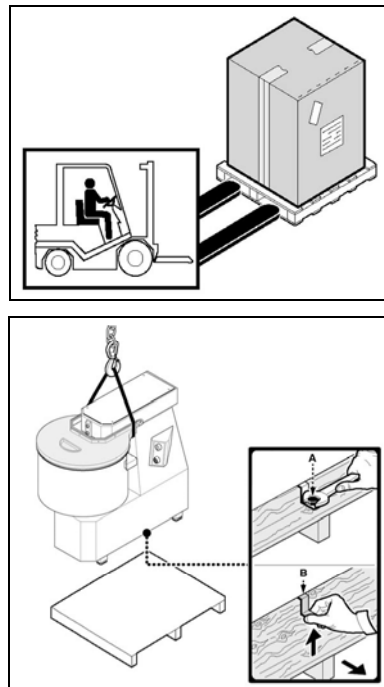
In conformità al punto 1.7.3 "Avvertenze in merito ai rischi residui" della Direttiva Macchine 89/392 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate, realizzate in conformità con detta Direttiva, non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Svitare le viti **A** e sollevare la macchina dal pallet.
- Rimuovere le staffe **B**.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	Valori
Temperatura di funzionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura di magazzinaggio	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

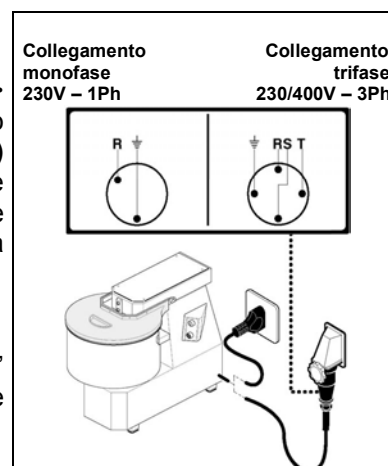
Collegamento elettrico

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**V**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA 3

Descrizione dei comandi

1) Pulsante di start "I"

Premere il pulsante per avviare la macchina. L' avvio è abilitato solo con coperchio abbassato.

2) Pulsante di stop "0"

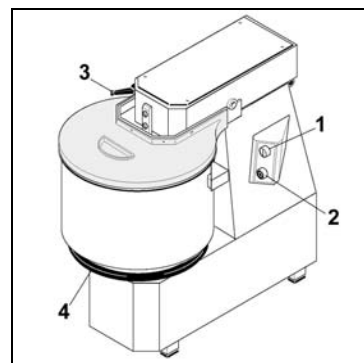
Premere il pulsante per arrestare la macchina.

3) Leva bloccaggio testa (solo mod.C-F)

Ruotare la leva per alzare (in senso antiorario) o bloccare (in senso orario) la testa. L' avvio è abilitato solo con la testa abbassata e bloccata.

4) Flangia bloccaggio pentola (solo mod.C)

Ruotare la flangia per bloccare (in senso antiorario) o sbloccare la pentola (in senso orario).



Uso dell' impastatrice

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto.
- Chiudere il coperchio della pentola.
- Serrare la leva di bloccaggio testa per i mod.C-F.
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.C.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato.
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi.
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio.

Versioni a 2 velocità

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto.
- Chiudere il coperchio della pentola.
- Serrare la leva di bloccaggio testa per i mod.C-F.
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.C.
- Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 2.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato.
- Nel momento in cui l'impasto diverrà un' amalgama abbastanza compatta (dopo circa 5 minuti), arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0" e ruotare il selettore di velocità sulla posizione 1.
- Riavviare quindi la macchina, premendo il pulsante di avviamento "I", sino ad ottenere un impasto della consistenza desiderata.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato.
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi.
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio.

Consigli d' uso

Ogni litro d' acqua versato nella pentola richiede circa 2Kg. di farina, occorre però regolarsi di volta in volta in base all' impasto che si desidera ottenere ed al tipo di farina utilizzato. Si raccomanda di versare sempre prima l' acqua nel fondo della pentola.

Capacità di produzione:

7/S: Capacità d' impasto 7 Kg.

Versare nella pentola 2,5 litri d' acqua e 2 Kg. di farina

Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 2,5 Kg. di farina.

12/S-12/C-12/F: Capacità d' impasto 12 Kg.

Versare nella pentola 4 litri d' acqua e 4 Kg. di farina

Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 4 Kg. di farina.

18/S-18/C-18/F: Capacità d' impasto 18 Kg.

Versare nella pentola 6 litri d' acqua e 6 Kg. di farina

Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 6 Kg. di farina.

25/S-25/C-25/F: Capacità d' impasto 25 Kg.

Versare nella pentola 8 litri d' acqua e 8 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 9 Kg. di farina.

38/S-38/C-38/F: Capacità d' impasto 38 Kg.

Versare nella pentola 13 litri d' acqua e 12 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 13 Kg. di farina.

50/S-50/C-50/F: Capacità d' impasto 50 Kg.

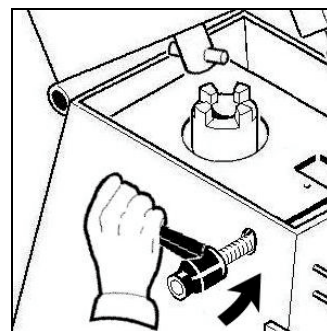
Versare nella pentola 17 litri d' acqua e 16 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 17 Kg. di farina.

Pulizia a fine giornata

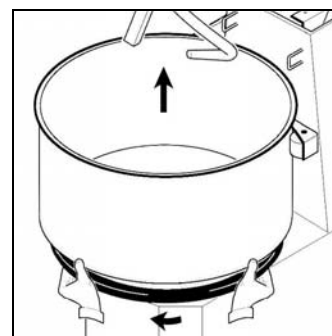
- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Estrazione delle parti amovibili mod."C"

- Sollevare la testa ruotando la leva di bloccaggio in senso antiorario (mod.C).



- Per estrarre la pentola ruotare in senso orario la flangia inferiore e sollevare la pentola stessa verso l' alto (mod.C).



INFORMAZIONI: Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidalmente alla macchina. Serrare la pentola ruotando in senso antiorario la flangia inferiore.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

Premessa

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	Fusibile di protezione bruciato	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell' utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.

Vi invitiamo a contattare le autorità per l' ambiente o enti autorizzati.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F



SPIRAL KNEADER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of this manual.....	4
Manufacturer and machine Identification.....	4
Kneader description.....	5
Specifications.....	6
Overall dimensions.....	6
Safety devices.....	7
Safety information.....	7
Residual risks.....	7

2 INSTALLATION

Packing and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electric connection.....	8

3 OPERATION AND CLEANING

Control descriptions.....	9
Kneader Operation.....	9
Operation tips.....	9
End-day cleaning.....	10
Removal of the removable parts mod."C".....	10
Long periods of inactivity.....	10

4 TROUBLESHOOTING, RECYCLING

Foreword.....	11
Troubles, causes and remedies.....	11
Disposal and recycling.....	11

ANNEXES

Spare parts catalogue
Electrical wiring diagram

Purpose of this manual

This manual has been written by the Manufacturer to make an integral part of the machine standard equipment. During the design and construction phases, special care has been devoted to any aspects which might endanger the safety and health of the people interacting with the machine. In addition to the applicable safety legislation, all "good construction practice" rules have been adopted. The purpose of these information notes is to make machine users aware that special care should be applied to prevent any risks. The biggest asset to this end, however, is precaution. Safety is also the responsibility of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, where it can be conveniently reached for consultation. In order to highlight some parts of the text, the following symbols have been used:

 **DANGER – CAUTION:** it indicates hazards likely to cause severe injury ; caution is requested.


 **INFORMATION:** technical indications of special interest.

This manual comes with the following annexes:

- a guarantee certificate containing the guarantee conditions prescribed by the Manufacturer.
- documents certifying compliance with the applicable safety and personal health legislation in force.

To request After-sales service, submit inquiries or order spare parts, contact your Authorised dealer.

Manufacturer and machine Identification

Manufacturer Identification			Mark of Compliance
	TIPO <input type="text"/>		Machine model
	MATRICOLA <input type="text"/>		Serial number
Specifications	● ANNO COSTRUZIONE <input type="text"/>		Year of construction
	V. <input type="text"/>	KW <input type="text"/>	
	Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>	
	F <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>	

Kneader description

Mod."S"

The spiral kneader mod."S" is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias. The different versions of the machine (7-12-18-25-38-50 Kg. of kneaded product) cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread). The assortment is made up of 6 different counter models:

7/S (7 Kg. mix capacity)

12/S (12 Kg. mix capacity)

18/S (18 Kg. mix capacity)

25/S (25 Kg. mix capacity)

38/S (38 Kg. mix capacity)

50/S (50 Kg. mix capacity)

The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean. It has safety features compliant with the applicable European Directives.

Mod."C"

The spiral kneader mod."C" is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias. The different versions of the machine (12-18-25-38-50 Kg. of kneaded product) cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread). The bowl is removable to allow it to be washed in hot running water or a dishwasher.

The assortment is made up of 5 different counter models:

12/C (12 Kg. mix capacity)

18/C (18 Kg. mix capacity)

25/C (25 Kg. mix capacity)

38/C (38 Kg. mix capacity)

50/C (50 Kg. mix capacity)

The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean. It has safety features compliant with the applicable European Directives.

Mod."F"

The spiral kneader mod."F" is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias. The different versions of the machine (12-18-25-38-50 Kg. of kneaded product) cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread). The assortment is made up of 5 different counter models:

12/F (12 Kg. mix capacity)

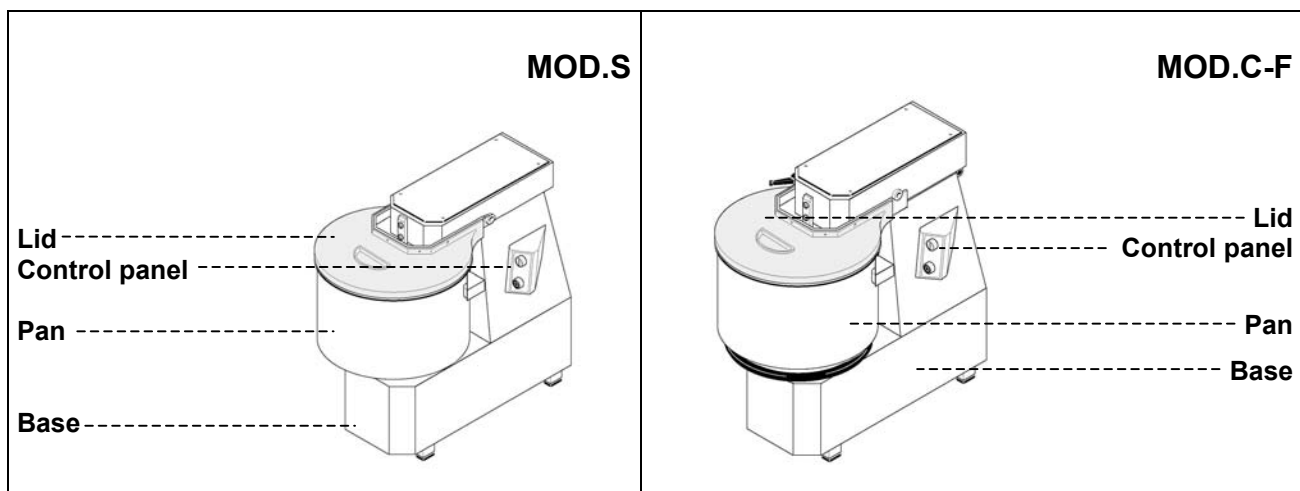
18/F (18 Kg. mix capacity)

25/F (25 Kg. mix capacity)

38/F (38 Kg. mix capacity)

50/F (50 Kg. mix capacity)

The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean. It has safety features compliant with the applicable European Directives.

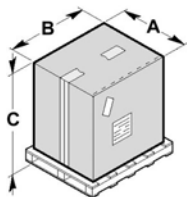
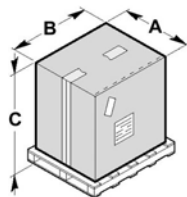
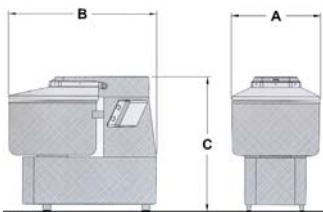
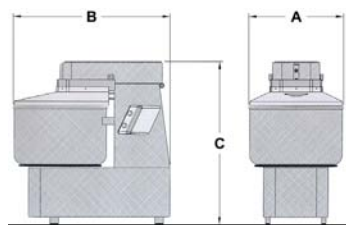


Specifications

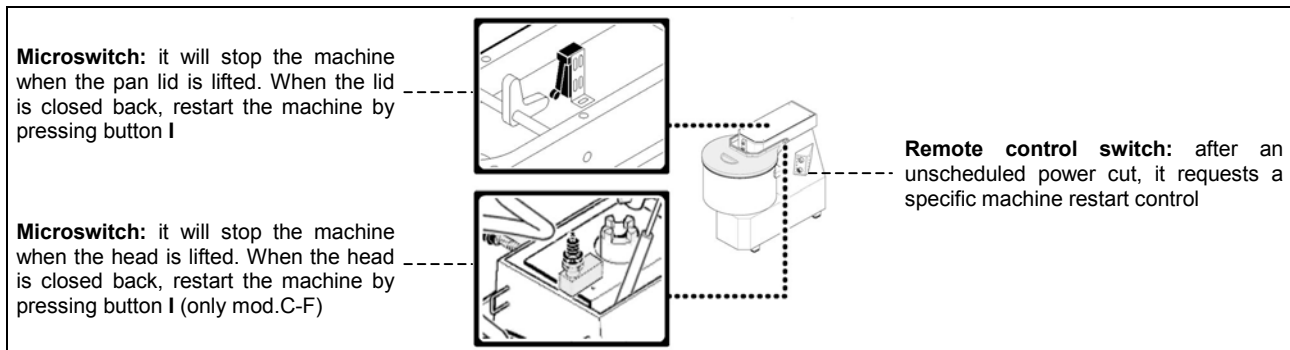
Description	Unit of measure	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Power	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Dough per batch	Kg	7	12	18	25	38	50
Net weight	Kg	39	58	59	93	105	175
Packaged weight	Kg	46	65	66	100	112	195
Noise		Lower than 70 dB(A)					
Installation		On the floor					
Protection class		IPX4					
Electric shock protection		Class I					
Compliance with directives and regulations		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Description	Unit of measure	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Power	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	25	1.5 (2)	2.2 (3)
Dough per batch	Kg	12	18	103	38	50
Net weight	Kg	65	66	110	115	206
Packaged weight	Kg	72	73	112	127	230
Noise		Lower than 70 dB(A)				
Installation		On the floor				
Protection class		IPX4				
Electric shock protection		Class I				
Compliance with directives and regulations		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Overall dimensions

				MOD.S					MOD.C-F
mm	A	B	C		mm	A	B	C	
7	450	700	720		12	450	700	870	
12	450	700	870		18	450	700	870	
18	450	700	870		25	550	850	970	
25	550	850	970		38	550	850	970	
38	550	850	970		50	600	950	1150	
50	600	950	1150						
mm	A	B	C		mm	A	B	C	
7	280	560	560		12	350	650	620	
12	350	650	600		18	390	670	620	
18	390	670	600		25	430	730	710	
25	430	730	690		38	480	800	730	
38	480	800	710		50	530	910	940	
50	530	910	920						

Safety devices



Safety information

- It is of the greatest importance to carefully read this manual before carrying out installation and use operations. Consistent compliance with the instructions contained in this manual will guarantee personal and machine safety.
- Do not tamper with the safety devices for any reason.
- We recommend that industrial safety regulations issued nationally by the appointed organisms be strictly respected.
- The manufacturer declines all responsibility for injuries to persons or damages to property, resulting from failure to comply with these safety rules.
- Correct machine setting, lighting and workshop cleanness are pre-conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to atmospheric agents.
- The machine connection and start-up should only be executed by skilled engineers.
- Check that the plant mains ratings correspond to the specifications printed on the machine data plate.
- Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine should always be kept clean and dry.
- Wear the work attire prescribed by the industrial accident-prevention regulations.
- This machine should always be used for its recommended uses ; any other use is deemed improper and therefore dangerous.
- Check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity.
- It is forbidden to introduce any objects, tools or hands in the dangerous parts.
- Keep the machine out of children' s reach.
- Unplug the machine from the mains when not in use.
- In the event of breakdowns and/or malfunctioning, do not carry out any repair yourselves, apply to your Authorised dealer.
- Order original spare parts only.
- Before carrying out machine cleaning, unplug it from the power mains.
- Do not clean with high-pressure water jets.

Residual risks

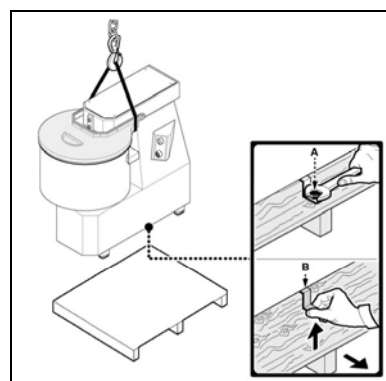
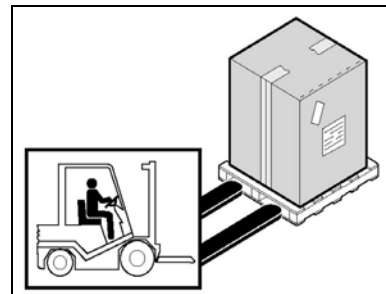
In accordance with point 1.7.3 "Warnings regarding residual risks" of the Machine Directive 89/392 and following amendments, it is noted that the guards applied, in accordance with said Directive, do not totally eliminate risks of burns to the upper limbs.

INSTALLATION 2

Packing and unpacking

The machine will come packaged in a carton with foamed polyester inserts to guarantee perfect safety during transport.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Remove screws **A** and lift machine from pallet.
- Remove bars **B**.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The worktop must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

Environmental Condition Table

Descriptions	Values
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% at an ambient temperature of 20 °C Maximum 50% at an ambient temperature of 20÷60 °C
Ambient dust	Lower than 0.03 g/m ³

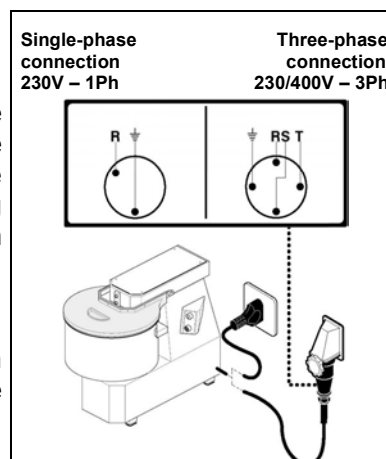
Electric connection

⚠ DANGER – CAUTION: Electric connection to the power mains should be executed by skilled engineers.

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.



OPERATION AND CLEANING 3

Control descriptions

1) Start button "I"

Press this button to start the machine. The start button will only be enabled when the lid is down and the pan is in place.

2) Stop button "0"

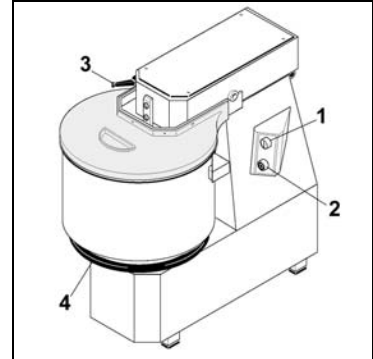
Press this button to stop the machine.

3) Locking hand lever for the head (only mod.C-F)

Rotate the hand lever to lift the head (clockwise) or to block it (anti-clockwise). The start button will only be enabled when the head is down and blocked.

4) Locking flange for the pan (only mod.C)

Rotate the flange to lock the pan (anti-clockwise) or to release it (clockwise).



Kneader Operation

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan.
- Close the pan lid.
- Tighten the locking hand lever of the head for mod.C-F.
- Lock the pan by means of the flange below for mod.C.
- Start the machine by pressing the start button "I"; machine start can only be controlled if the lid is down.
- After operation completion, press the stop button "0".
- Lift the lid to empty it of the processed product.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap.
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge.

2-speed version

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan.
- Close the pan lid.
- Tighten the locking hand lever of the head for mod.C-F.
- Lock the pan by means of the flange below for mod.C.
- Rotate the speed selector to position 2.
- Start the machine by pressing the start button "I"; machine start can only be controlled if the lid is down.
- When the dough becomes a rather compact mixture (about 5 minutes later) stop the machine by pressing the stop button "0" and rotate the speed selector to position 1.
- Restart the machine by pressing the start button "I", until the required consistency is achieved.
- After operation completion, press the stop button "0".
- Lift the lid to empty it of the processed product.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap.
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge.

Operation tips

Every litre of the water used for the mix requires about 2Kg. of the flour. The exact quantities will depend on the type of product to be obtained and the flour being used. The water should always be poured into the pan before the flour is added.

Capacity production:

Mod.7/S: Mix capacity 7 Kg.

Pour 2.5 litres of water into the pan and add 2 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 2.5 Kg. of flour.

Mod.12/S-12/-C12/F: Mix capacity 12 Kg.

Pour 4 litres of water into the pan and add 4 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 4 Kg. of flour.

Mod.18/S-18/C-18/F: Mix capacity 18 Kg.

Pour 6 litres of water into the pan and add 6 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 6 Kg. of flour.

Mod.25/S-25/C-25/F: Mix capacity 25 Kg.

Pour 8 litres of water into the pan and add 8 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 9 Kg. of flour.

Mod.38/S-38/C-38/F: Mix capacity 38 Kg.

Pour 13 litres of water into the pan and add 12 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 13 Kg. of flour.

Mod.50/S-50/C-50/F: Mix capacity 50 Kg.

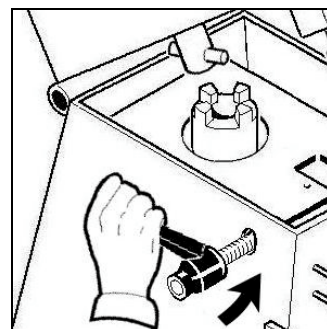
Pour 17 litres of water into the pan and add 16 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 17 Kg. of flour.

End-day cleaning

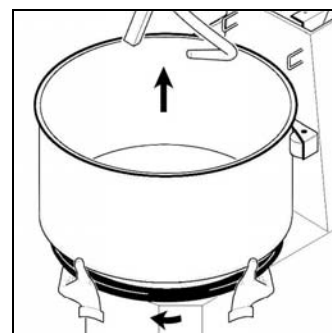
- At the end of a work day, unplug the machine from the power mains.
- Thoroughly clean the machine using neutral detergents.
- Wipe the machine outer parts with a damp sponge.
- Do not use steel wool or abrasive cleaning products.

Removal of the removable parts mod."C"

- Lift the head by rotating anti-clockwise the hand lever (mod.C).



- For removing the pan rotate the lower flange clockwise and lift the pan upwards (mod.C).



INFORMATION: Before every operating cycle always check that the removable parts are well locked to the machine. Lock the pan by rotating anti-clockwise the lower flange.

Long periods of inactivity

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

TROUBLESHOOTING RECYCLING 4

Foreword

In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

The Manufacturer declines all responsibility for any tampering !

Troubles, causes and remedies

Trouble	Cause	Remedy
The machine will not start	Main switch is off	Turn the main switch on to "I"
	No voltage input to power line	Apply to your local Dealer's After-sale service
	Logic board protective fuse is blown	Apply to your local Dealer's After-sale service

Disposal and recycling

The machine has been designed to operate for an average duration of 10.000 work hours. At the end of the machine work life, comply with your national disposal and recycling regulations. Please contact your authorised environment protection bodies or authorities.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F

F



PÉTRISSEUSE À SPIRALE

TABLE DES MATIÈRES

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

But du manuel.....	4
Identification du Constructeur et de la machine.....	4
Description de la pétrisseuse.....	5
Caractéristiques techniques.....	6
Dimensions d'encombrement.....	6
Dispositifs de sécurité.....	7
Informations sur la sécurité.....	7
Risques résidus.....	7

2 INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

Emballage et déballage.....	8
Zone d'installation.....	8
Branchement électrique.....	8

3 INFORMATION SUR L'EMPLOI ET LE NETTOYAGE

Description des commandes.....	9
Utilisation de la pétrisseuse.....	9
Conseils d'emploi.....	9
Nettoyage à la fin de la journée.....	10
Extraction des parties amovibles mod."C".....	10
Inactivité prolongée de la machine.....	10

4 RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE

Avant-propos.....	11
Inconvénients, causes, remèdes.....	11
Élimination et recyclage.....	11

ANNEXES

Catalogue pièces de rechange
Schéma électrique

But du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de la machine et il a été rédigé par le Constructeur qui, pendant la phase de projet et de construction, a prêté très attention aux aspects qui peuvent entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui travaillent avec la machine. Le Constructeur a respecté non seulement les lois en vigueur en la matière mais toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est celui de sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils prêtent très attention à la prévention de tout risque. En tout cas, la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui travaillent avec la machine. Conserver ce manuel dans un lieu convenable, pour pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été insérés:

⚠ DANGER – ATTENTION: il indique les dangers qui peuvent provoquer des lésions graves; il faut prêter attention.

i INFORMATIONS: indications techniques très importantes.

Annexes de ce manuel :

- Le bulletin de garantie dans lequel toutes les conditions de garantie prévues par le Constructeur sont indiquées.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, d'informations et pour des commandes de pièces détachées, s'adresser au Revendeur agréé.

Identification du Constructeur et de la machine

Identification du Constructeur	-----	CE	-----	Marque de conformité
		TIPO	-----	Modèle de la machine
		MATRICOLA	-----	Numéro de matricule
		● ANNO COSTRUZIONE	----- ●	Année de fabrication
Données techniques	-----	V. -----	KW -----	
		Hz -----	A -----	
		F -----	Kg -----	

Description de la pétrisseuse

Mod. "S":

La pétrisseuse à spirale mod."S" est une machine à usage professionnel pour les boulangeries et les pizzerias. La machine est disponible en plusieurs versions (7-12-18-25-38-50 Kg. de pâte) pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain).

La gamme comprend 6 modèles différents pour comptoir :

7/S (7 Kg. capacité en pâte)

12/S (12 Kg. capacité en pâte)

18/S (18 Kg. capacité en pâte)

25/S (25 Kg. capacité en pâte)

38/S (38 Kg. capacité en pâte)

50/S (50 Kg. capacité en pâte)

La structure de la machine est revêtue d'une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.

L'appareil est pourvu de dispositifs de sécurité conformes aux Directives Européennes.

Mod. "C":

La pétrisseuse à spirale mod."C" est une machine à usage professionnel pour les boulangeries et les pizzerias. La machine est disponible en plusieurs versions (12-18-25-38-50 Kg. de pâte) pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain). L'application de l'armovibilité de la cuve permet le lavage de cette partie à l'eau chaude ou en lave-vaisselle.

La gamme comprend 5 modèles différents pour comptoir :

12/C (12 Kg. capacité en pâte)

18/C (18 Kg. capacité en pâte)

25/C (25 Kg. capacité en pâte)

38/C (38 Kg. capacité en pâte)

50/C (50 Kg. capacité en pâte)

La structure de la machine est revêtue d'une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.

L'appareil est pourvu de dispositifs de sécurité conformes aux Directives Européennes.

Mod. "F":

La pétrisseuse à spirale mod."F" est une machine à usage professionnel pour les boulangeries et les pizzerias. La machine est disponible en plusieurs versions (12-18-25-38-50 Kg. de pâte) pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain).

La gamme comprend 5 modèles différents pour comptoir :

12/F (12 Kg. capacité en pâte)

18/F (18 Kg. capacité en pâte)

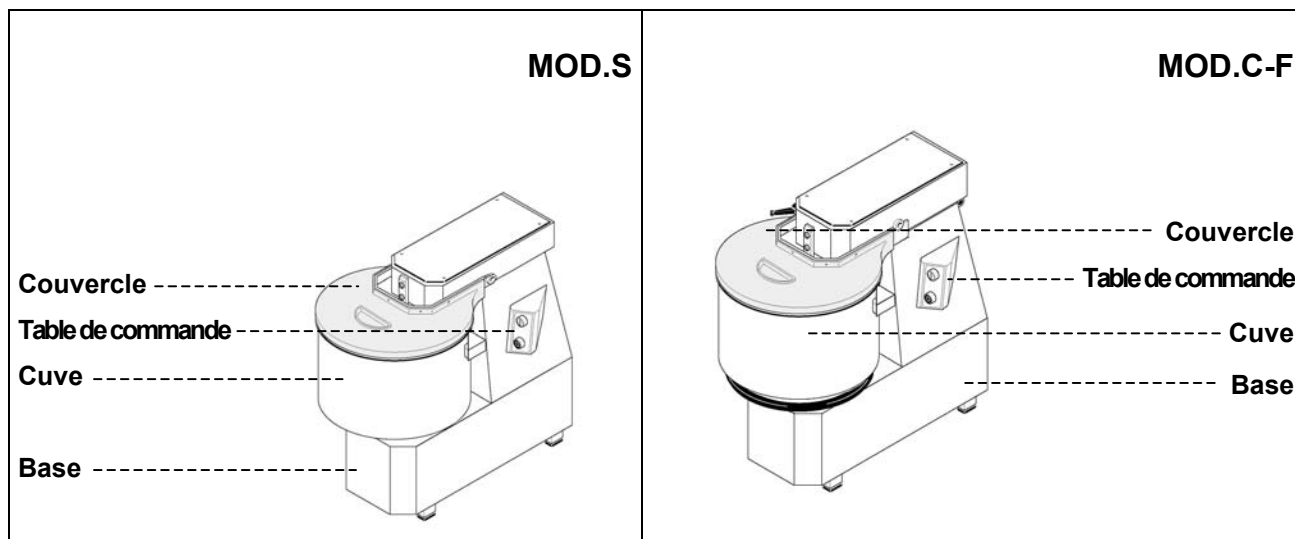
25/F (25 Kg. capacité en pâte)

38/F (38 Kg. capacité en pâte)

50/F (50 Kg. capacité en pâte)

La structure de la machine est revêtue d'une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.

L'appareil est pourvu de dispositifs de sécurité conformes aux Directives Européennes.



Caractéristiques techniques

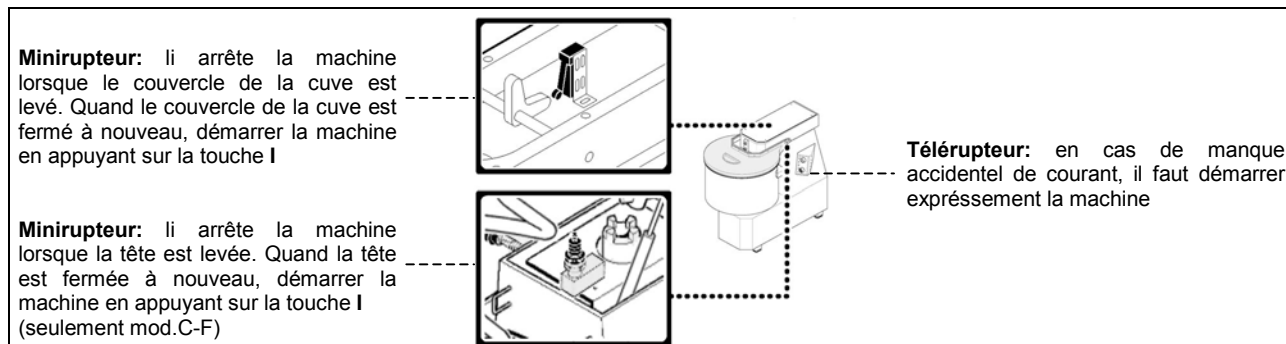
Descriptions	Unité de mesure	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Puissance	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Pâte par cycle	Kg	7	12	18	25	38	50
Poids net	Kg	39	58	59	93	105	175
Poids avec emballage	Kg	46	65	66	100	112	195
Niveau de bruit		Inférieur à 70 dB(A)					
Installation		Sur plancher					
Degré de protection		IPX4					
Protection contre les décharges électriques		Classe I					
En conformité avec les directives et les normes		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descriptions	Unité de mesure	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Puissance	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Pâte par cycle	Kg	12	18	25	38	50
Poids net	Kg	65	66	103	115	206
Poids avec emballage	Kg	72	73	112	127	230
Niveau de bruit		Inférieur à 70 dB(A)				
Installation		Sur plancher				
Degré de protection		IPX4				
Protection contre les décharges électriques		Classe I				
En conformité avec les directives et les normes		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensions d' encombrement

MOD.S				MOD.C-F			
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				

Dispositifs de sécurité



Informations sur la sécurité

- Il est très important de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et d'emploi. L'observation constante des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de l'homme et de la machine.
- N'altérer pour aucune raison les dispositifs de sécurité.
- Il est recommandé de respecter rigoureusement les normes de sécurité dans le lieu de travail promulguées par les organismes responsables dans chaque pays.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses, dérivant de l'inobservation des normes de sécurité.
- L'emplacement correct de la machine, l'éclairage et le nettoyage de la zone, sont des conditions importantes pour la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et le démarrage de la machine ne doivent être exécutés que par du personnel technique spécialisé.
- Vérifier si les caractéristiques de l'installation sur laquelle doit être branchée la machine correspondent aux données estampillées sur la plaque.
- S'assurer que la machine est branchée sur une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus à cet effet par les normes pour la prévention des accidents dans le lieu de travail.
- Cette machine doit être utilisée seulement pour le but prévu; tout usage différent est à considérer comme impropre et par conséquent dangereux.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à travailler; ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, des mains ou autre chose à l'intérieur des parties dangereuses.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand la machine n'est pas utilisée.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas effectuer les réparations personnellement, au contraire s'adresser au Revendeur agréé.
- Demander des pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, déconnecter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser les jets d'eau à haute pression.

Risques résidus

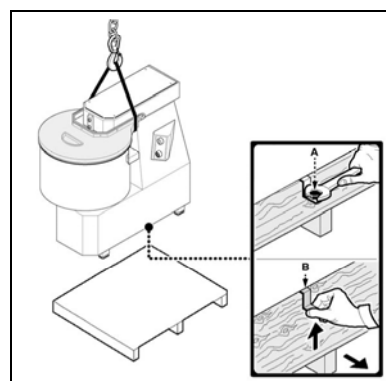
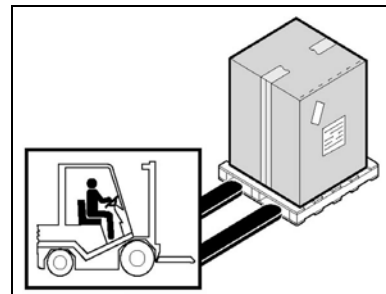
Conformément au point 1.7.3 "Instructions à propos des risques résidus" de la Directive Machines 89/392 et amendements successifs, il est signalé que les protections utilisées, construites conformément à cette Directive, n'éliminent pas complètement le risque pour les membres supérieurs d'être brûlés.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans du carton avec l'insertion de polyester expansé pour assurer son intégrité parfaite pendant le transport.

- Manutentionner l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tous les composants. Garder l'emballage pour des déménagements futurs.
- Dévisser les vis **A** et soulever la machine de la palette.
- Enlever les brides **B**.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être dûment éclairée et devra avoir une prise de courant électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation ne doit pas être exécutée dans des lieux avec une atmosphère explosive. En tous cas, l'installation doit être exécutée en tenant compte aussi des lois en vigueur en matière de sécurité dans le lieu de travail.

Tableau Conditions ambiantes

Descriptions	Valeurs
Température de fonctionnement	0÷35 °C (32÷95 °F)
Température de magasinage	-15 à +65 °C (de -6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20 et 60 °C
Poussière ambiante	Inférieure à 0.03 g/m ³

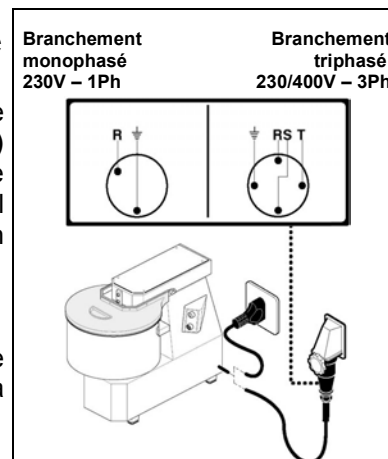
Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique sur le réseau d'alimentation doit être exécuté par du personnel spécialisé.

S'assurer que l'installation de mise à la terre de l'usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d'un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d'un différentiel.

Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l'accessoire est correcte. Si la rotation n'est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.



INFORMATION SUR L'EMPLOI ET LE NETTOYAGE 3

Description des commandes

1) Bouton de démarrage "I"

Appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage est autorisé seulement avec le couvercle baissé.

2) Bouton d'arrêt "0"

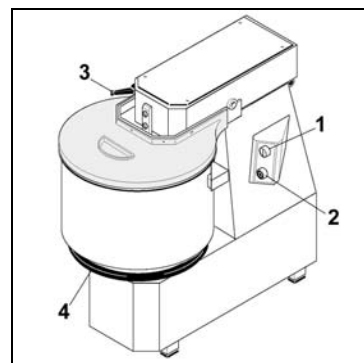
Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

3) Levier pour le blocage de la tête (seulement mod.C-F)

Tourner le levier pour soulever la tête (dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre) et pour bloquer la tête (dans le sens des aiguilles d'une montre). Le démarrage est autorisé seulement avec la tête baissée et bloquée.

4) Bride pour le blocage de la cuve (seulement mod.C)

Tourner la bride pour bloquer la cuve (dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre) ou pour débloquer la cuve (dans le sens des aiguilles d'une montre).



Utilisation de la pétrisseuse

- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte.
- Fermer le couvercle de la cuve.
- Bloquer le levier de blocage de la tête pour les mod.C-F.
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.C.
- Mettre in marche la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I" ; le démarrage se vérifie seulement si le couvercle est baissé.
- À la fin du travail arrêter la machine en appuyant sur la touche d'arrêt "0".
- Ouvrir le couvercle et déverser le produit préparé.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents.
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intérieure du couvercle.

Version à 2 vitesses

- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte.
- Fermer le couvercle de la cuve.
- Bloquer le levier de blocage de la tête pour les mod.C-F.
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.C.
- Tourner le sélecteur de vitesse sur la position 2.
- Mettre in marche la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I" ; le démarrage se vérifie seulement si le couvercle est baissé.
- Lorsque la pâte deviendra un amalgame suffisamment compacte (après environ 5 minutes), arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" et tourner le sélecteur de vitesse sur la position 1.
- Rallumer ensuite la machine, en appuyant sur le bouton de mise en route "I", jusqu'à obtenir une pâte de la consistance souhaitée.
- À la fin du travail arrêter la machine en appuyant sur la touche d'arrêt "0".
- Ouvrir le couvercle et déverser le produit préparé.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents.
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intérieure du couvercle.

Conseils d'emploi

Chaque litre d'eau versé dans la cuve nécessite d'une quantité approximative de farine égale à 2 Kg.; cette quantité peut cependant varier, selon la consistance de la pâte désirée et le type de farine utilisé. Commencer toujours par verser l'eau dans la cuve.

Capacité de production :

Mod.7/S: Capacité en pâte 7 Kg.

Verser dans la cuve 2,5 litres d'eau et 2 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 2,5 Kg. de farine.

Mod.12/S-12/C-12/F: Capacité en pâte 12 Kg.

Verser dans la cuve 4 litres d'eau et 4 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 4 Kg. de farine.

Mod.18/S-18/C-18/F: Capacité en pâte 18 Kg.

Verser dans la cuve 6 litres d'eau et 6 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 6 Kg. de farine.

Mod.25/S-25/C-25/F: Capacité en pâte 25 Kg.

Verser dans la cuve 8 litres d' eau et 8 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 9 Kg. de farine.

Mod.38/S-38/C-38/F: Capacité en pâte 38 Kg.

Verser dans la cuve 13 litres d' eau et 12 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 13 Kg. de farine.

Mod.50/S-50/C-50/F: Capacité en pâte 50 Kg.

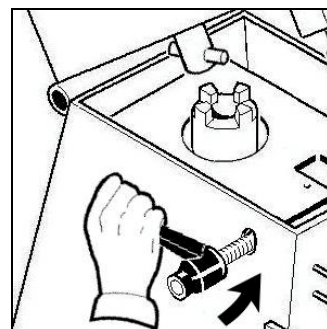
Verser dans la cuve 17 litres d' eau et 16 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 17 Kg. de farine.

Nettoyage à la fin de la journée

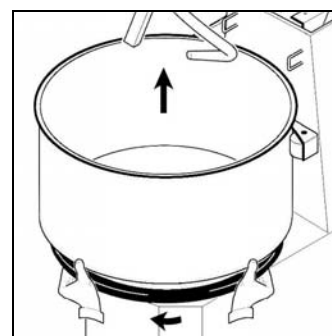
- À la fin de la journée débrancher la fiche de la prise de courant.
- Exécuter un nettoyage soigné de la machine en utilisant des détergents neutres.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser des éponges de fer et des détergents abrasifs.

Extraction des parties amovibles mod.“C”

- Soulever la tête en tournant le levier de blocage dans le sens des aiguilles d' une montre (mod.C).



- Pour extraire la cuve tourner la bride inférieure dans le sens des aiguilles d' une montre et soulever la cuve vers le haut (mod.C).



i **INFORMATIONS :** Avant chaque cycle de travail vérifier que les parties amovibles soient solidement serrées à la machine. Serrer la cuve en tournant le bride inférieure dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre.

Inactivité prolongée de la machine

Si la machine ne travaille pas pendant de longues périodes, déconnecter l' interrupteur général mural, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir au moyen d' une housse pour la protéger contre la poussière.

RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE 4

Avant-propos

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l' interrupteur général mural et contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déconnecté	Connecter l' interrupteur général sur "I"
	Manque de tension sur la ligne d' alimentation	Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur
	Fusible de sécurité carte électronique sauté	Contacteur le Service d' Assistance de votre Revendeur

Élimination et recyclage

La machine a été projetée et construite pour une durée moyenne de 10.000 heures de fonctionnement. Une fois qu' on l' a utilisée, pour son élimination et recyclage, suivre les lois du pays prévues à cet effet. Il est recommandé de contacter les autorités en matière d' environnement ou les organismes autorisés.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F

D



TEIGKNETMASCHINE MIT SPIRALE

INHALT

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Zweck des Handbuchs.....	4
Hersteller- und Maschinenkennzeichnung.....	4
Beschreibung der Teigknetmaschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	6
Abmessungen.....	6
Schutzvorrichtungen.....	7
Sicherheitsinformationen.....	7
Restrisiken.....	7

2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken.....	8
Aufstellbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	9
Gebrauch der Teigknetmaschine.....	9
Gebrauchshinweise.....	9
Reinigung am Ende eines Tages.....	10
Herausziehen der beweglichen Teile Mod.“C”.....	10
Längerer Maschinenstillstand.....	10

4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

Voraussetzung.....	11
Störung, Ursache, Behebung.....	11
Entsorgung und Wiederverwertung.....	11

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Schaltplan

Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

i INFORMATIONEN: technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebestimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

Hersteller- und Maschinenkennzeichnung

Herstellerkennzeichnung	-----	CE	-----	Konformitätskennzeichnung
		TIPO	-----	Modellbezeichnung
		MATRICOLA	-----	Seriennummer
		● ANNO COSTRUZIONE	----- ●	Baujahr
Technische Eigenschaften	-----	V. -----	KW -----	
		Hz -----	A -----	
		F -----	Kg -----	

Beschreibung der Teigknetmaschine

Mod. "S":

Die Teigknetmaschine mit spirale Mod."S" ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, für die Bäckereien und Pizzerien. In ihren verschiedenen Versionen (7-12-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigtypen verarbeitet (vor allem ist sie für „zarte“ Teige, wie Pizza und Brot geeignet). Die 6 verschiedenen Tischmodelle :

7/S (7 Kg. Teig)

12/S (12 Kg. Teig)

18/S (18 Kg. Teig)

25/S (25 Kg. Teig)

38/S (38 Kg. Teig)

50/S (50 Kg. Teig)

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.

Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

Mod. "C":

Die Teigknetmaschine mit spirale Mod."C" ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, für die Bäckereien und Pizzerien. In ihren verschiedenen Versionen (12-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigtypen verarbeitet (vor allem ist sie für „zarte“ Teige, wie Pizza und Brot geeignet). Man kann die Schüssel herausnehmen und diese Teile daher unter heißem Fleißwasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen. Die 5 verschiedenen Tischmodelle :

12/C (12 Kg. Teig)

18/C (18 Kg. Teig)

25/C (25 Kg. Teig)

38/C (38 Kg. Teig)

50/C (50 Kg. Teig)

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.

Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.

Mod. "F":

Die Teigknetmaschine mit spirale Mod."F" ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, für die Bäckereien und Pizzerien. In ihren verschiedenen Versionen (12-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigtypen verarbeitet (vor allem ist sie für „zarte“ Teige, wie Pizza und Brot geeignet). Die 5 verschiedenen Tischmodelle :

12/F (12 Kg. Teig)

18/F (18 Kg. Teig)

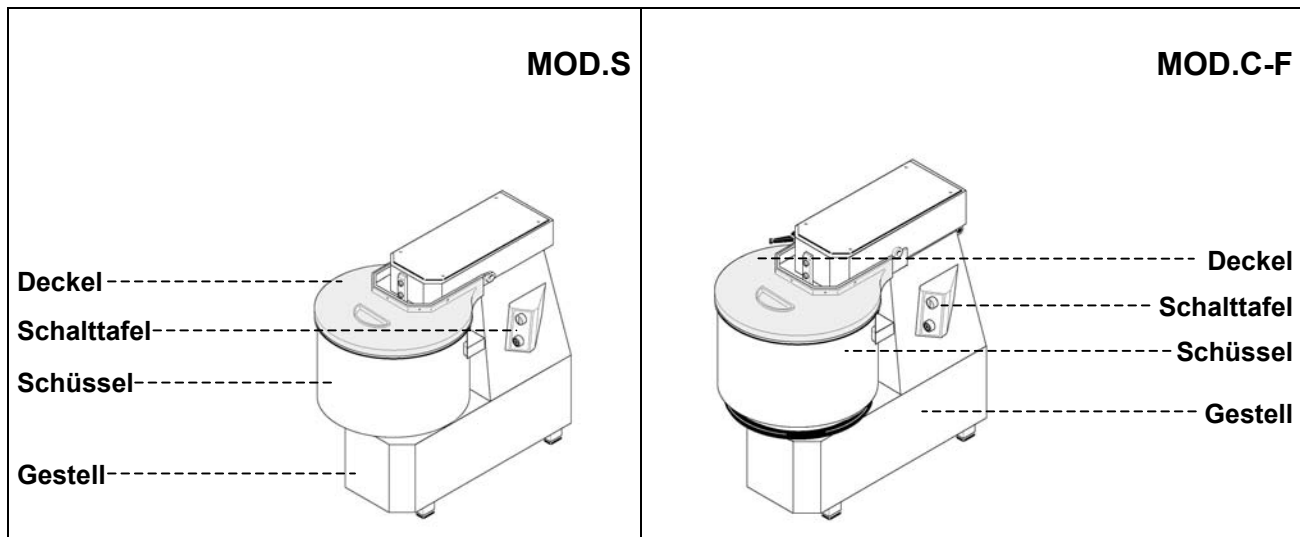
25/F (25 Kg. Teig)

38/F (38 Kg. Teig)

50/F (50 Kg. Teig)

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.

Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen.



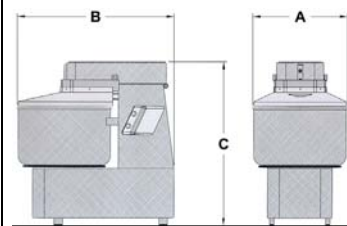
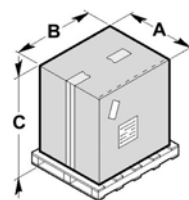
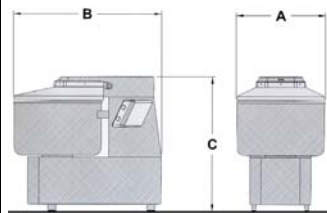
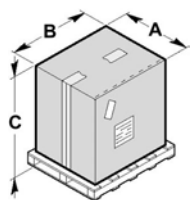
Technische Eigenschaften

Beschreibung	Maßeinheit	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Leistung	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Teig je Zyklus	Kg	7	12	18	25	38	50
Nettogewicht	Kg	39	58	59	93	105	175
Gewicht mit Verpackung	Kg	46	65	66	100	112	195
Lärmpegel		Niedriger als 70 dB(A)					
Aufstellen		Auf der Erde					
Schutzart		IPX4					
Schutz gegen elektrischen Schlag		Klasse I					
Bestimmungs- und Normkonformität		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

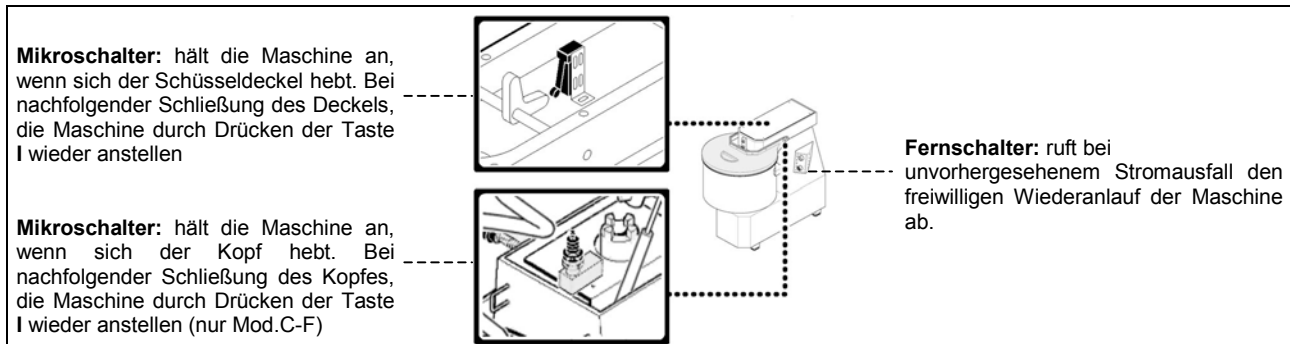
Beschreibung	Maßeinheit	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Leistung	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Teig je Zyklus	Kg	12	18	25	38	50
Nettogewicht	Kg	65	66	103	115	206
Gewicht mit Verpackung	Kg	72	73	112	127	230
Lärmpegel		Niedriger als 70 dB(A)				
Aufstellen		Auf der Erde				
Schutzart		IPX4				
Schutz gegen elektrischen Schlag		Klasse I				
Bestimmungs- und Normkonformität		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Abmessungen

MOD.S				MOD.C-F			
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				



Schutzvorrichtungen



Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.

Restrisiken

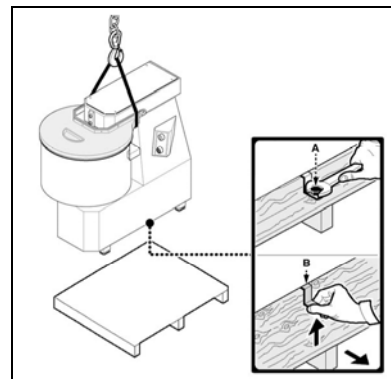
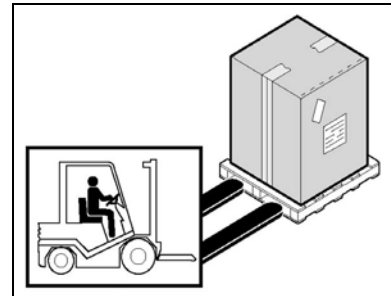
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.3 "Hinweise betreffend die Restrisiken" der Maschinenrichtlinie 89/392 und nachfolgenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten und in Übereinstimmung mit der besagten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollkommen ausschließen.

AUFSTELLUNG 2

Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Schrauben **A** abschrauben und die Maschine von der Palette heben.
- Die Bügel **B** entfernen.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren.



Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

Tabelle der Umgebungsbedingungen

Beschreibung	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Feuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20+60 °C
Umweltstaub	Geringer als 0.03 g/m³

Elektrischer Anschluss

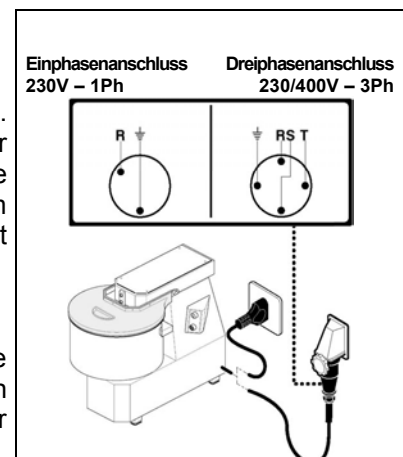


GEFAHR – ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

Dreiphasenanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.



Beschreibung der Bedienelemente

1) Starttaste "I"

Diese Taste drücken, um die Maschine in Gang zu setzen. Die Inbetriebsetzung ist nur bei gesenktem Deckel freigeschaltet.

2) Stoptaste "0"

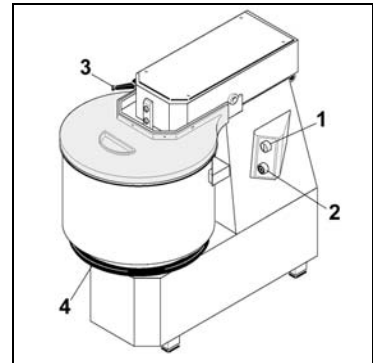
Diese Taste drücken, um die Maschine zu stoppen.

3) Kopfblockierungshebel (nur mod.C-F)

Den Hebel (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kopf zu heben oder (im Uhrzeigersinn) um den Kopf zu blockieren. Der Betrieb ist zugelassen nur wenn der Kopf gesenkt und blockiert ist.

4) Kesselblockierungsflansch (nur mod.C)

Den Flansch (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kessel zu blockieren oder (im Uhrzeigersinn) um den Kessel zu lösen.



Gebrauch der Teigknetmaschine

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen.
- Deckel der Schüssel schließen.
- Den Blockierungshebel des Kopfes für die Modelle C-F anziehen.
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle C blockieren.
- Maschine durch Drücken der Start-Taste "I" in Gang setzen; die Ingangsetzung erfolgt nur bei gesenktem Deckel.
- Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste "0" anhalten.
- Den Deckel öffnen und um die bearbeitete Masse herausnehmen zu können.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern.
- Die Deckelinenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Version mit 2 Geschwindigkeiten

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen.
- Deckel der Schüssel schließen.
- Den Blockierungshebel des Kopfes für die Modelle C-F anziehen.
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle C blockieren.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitswahlschalter in die Position 2.
- Maschine durch Drücken der Start-Taste "I" in Gang setzen; die Ingangsetzung erfolgt nur bei gesenktem Deckel.
- Schalten Sie die Maschine ab, sobald der Teig ein gut kompaktes Gemisch ergibt (nach zirka 5 Minuten). Drücken Sie dazu den Stopp-Taster und drehen den Geschwindigkeitswahlschalter in die Position 1.
- Starten Sie die Maschine anschließend erneut. Drücken Sie dazu den Start-Taster "I", bis Sie einen Teig in der gewünschten Konsistenz erhalten.
- Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste "0" anhalten.
- Den Deckel öffnen und um die bearbeitete Masse herausnehmen zu können.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern.
- Die Deckelinenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Gebrauchshinweise

Etwa 2 Kg. Mehl pro Liter Wasser ist die Faustregel; man sollte jedoch von Fall zu Fall und je nach Teig- und Mehltyp entscheiden. Es wird empfohlen, immer erst Wasser in die Schüssel zu geben.

Teigkapazität:

Mod.7/S: Teigkapazität = 7 Kg.

2,5 Liter Wasser und 2 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 2,5 Kg. Mehl hinzufügen.

Mod.12/S-12/C-12/F: Teigkapazität = 12 Kg.

4 Liter Wasser und 4 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 4 Kg. Mehl hinzufügen.

Mod.18/S-18/C-18/F: Teigkapazität = 18 Kg.

6 Liter Wasser und 6 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 6 Kg. Mehl hinzufügen.

Mod.25/S-25/C-25/F: Teigkapazität = 25 Kg.

8 Liter Wasser und 8 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 9 Kg. Mehl hinzufügen.

Mod.38/S-38/C-38/F: Teigkapazität = 38 Kg.

13 Liter Wasser und 12 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 13 Kg. Mehl hinzufügen.

Mod.50/S-50/C-50/F: Teigkapazität = 50 Kg.

17 Liter Wasser und 16 Kg. Mehl in die Schüssel geben.

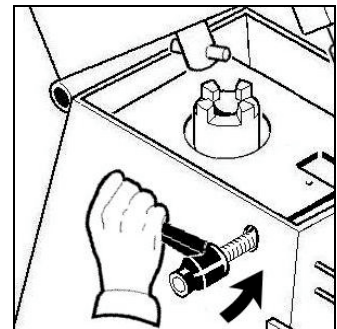
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 17 Kg. Mehl hinzufügen.

Reinigung am Ende eines Tages

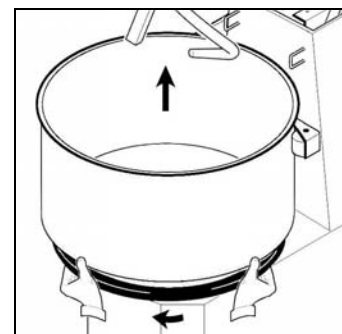
- Am Ende des Tages den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Maschine mit neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.
- Äußere Maschinenteile mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

Herausziehen der beweglichen Teile Mod.“C”

- Den Kopf heben, bei Drehung des Blockierungshebels gegen den Uhrzeigersinn (Mod.C).



- Um den Behälter herauszuziehen, den Unterflansch in Uhrzeigersinn drehen und den Behälter hochheben (Mod.C).



INFORMATIONEN: Vor jedem Arbeitszyklus sollen die herausgezogene Teile an der Maschine festgemacht sein. Der Behälter festmachen beim Unterflansch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Längerer Maschinenstillstand

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

Voraussetzung

Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !

Störung, Ursache, Behebung

Störung	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	Netzschalter abgeschaltet	Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	Kundendienst Ihres Händlers verständigen
	Schmelzsicherung der Elektronikarte durchgebrannt	Kundendienst Ihres Händlers verständigen

Entsorgung und Wiederverwertung

Die Maschine ist für eine durchschnittliche Nutzungsdauer von 10.000 Betriebsstunden vorgesehen und konstruiert. Wird die Maschine nicht mehr verwendet, müssen hinsichtlich Entsorgung und Wiederverwertung, die jeweilig geltenden Landesgesetze befolgt werden. Wir fordern Sie höflich dazu auf, die Umweltbehörden oder die dazu berechtigten Stellen zu verständigen.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F

E



AMASADORA CON ESPIRAL

ÍNDICE

1 INFORMACIONES GENERALES

Finalidad del manual.....	4
Identificación Fabricante y máquina.....	4
Descripción de la amasadora.....	5
Características técnicas.....	6
Dimensiones totales.....	6
Dispositivos de seguridad.....	7
Informaciones sobre la seguridad.....	7
Riesgos residuos.....	7

2 INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica	8

3 INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Uso de la amasadora.....	9
Consejos para el uso.....	9
Limpieza al final de la jornada.....	10
Extracción de las partes amovibles mod."C".....	10
Inactividad de la máquina durante mucho tiempo.....	10

4 BÚSQUEDA AVERÍAS, RECICLAJE

Preliminares.....	11
Defectos, causas, remedios.....	11
Eliminación y reciclaje.....	11

ANEXOS

Catalogo de repuestos
Esquema electrico

Finalidad del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y es parte integrante de la dotación de la máquina. Durante la fase de proyecto y fabricación, él ha prestado especial atención a aquellos aspectos que podrían causar riesgos para la seguridad y la salud de las personas que interactúan con la máquina. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, él ha observado todas las “normas de la buena técnica de fabricación”. La finalidad de estas informaciones es sensibilizar los usuarios para que pongan especial atención a la prevención de cualquier riesgo. De todas formas, la prudencia es insustituible. Así mismo, la seguridad está en las manos de todos los operadores que interactúan con la máquina. Guardar este manual en un lugar adecuado, con el fin de tenerlo siempre al alcance de la mano para poder consultarlo. Con el fin de poner en evidencia algunas partes del texto, se han introducido los siguientes símbolos:

⚠ PELIGRO - ATENCIÓN: indica los peligros que pueden causar graves lesiones ; es necesario prestar atención.

i INFORMACIONES: indicaciones técnicas de gran importancia.

Al presente manual se adjuntan:

- el certificado de garantía donde se indican las condiciones de garantía impuestas por el Fabricante.
- los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Por cualquier solicitud de Asistencia Técnica, informaciones y pedidos de piezas de recambio, dirigirse a su Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina

Identificación Fabricante	-----	CE	-----	Marca de conformidad
		TIPO	-----	Modelo máquina
		MATRICOLA	-----	Número de serie
		● ANNO COSTRUZIONE	-----	Año de fabricación
Datos técnicos	-----	V.	-----	KW
		Hz	-----	A
		F	-----	Kg

Descripción de la amasadora

Mod."S":

La amasadora con espiral mod."S" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (7-12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). La gama está compuesta por 6 modelos diferentes de sobremesa:

7/S (7 Kg. de masa)

12/S (12 Kg. de masa)

18/S (18 Kg. de masa)

25/S (25 Kg. de masa)

38/S (38 Kg. de masa)

50/S (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Mod."C":

La amasadora con espiral mod."C" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). Se puede desmontar la cubeta, lo cual permite el lavado de esta pieza con agua corriente caliente o bien en el lavavajillas. La gama está compuesta por 5 modelos diferentes de sobremesa:

12/C (12 Kg. de masa)

18/C (18 Kg. de masa)

25/C (25 Kg. de masa)

38/C (38 Kg. de masa)

50/C (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

Mod."F":

La amasadora con espiral mod."F" es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías. La máquina, en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan). La gama está compuesta por 5 modelos diferentes de sobremesa:

12/F (12 Kg. de masa)

18/F (18 Kg. de masa)

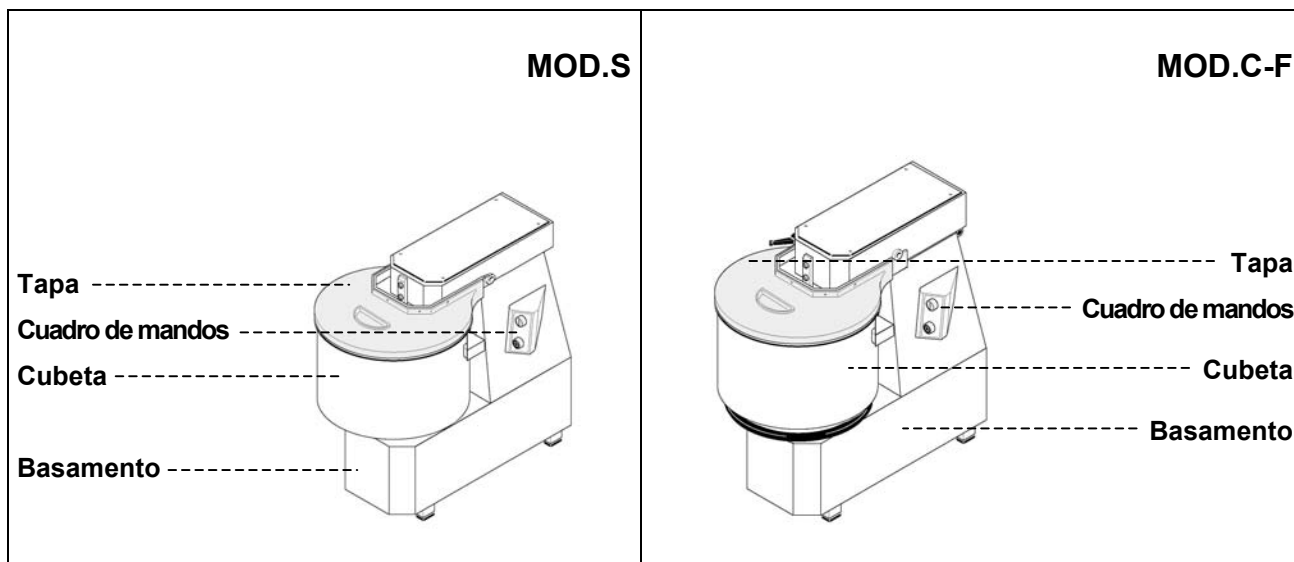
25/F (25 Kg. de masa)

38/F (38 Kg. de masa)

50/F (50 Kg. de masa)

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Está provista de dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.



Características técnicas

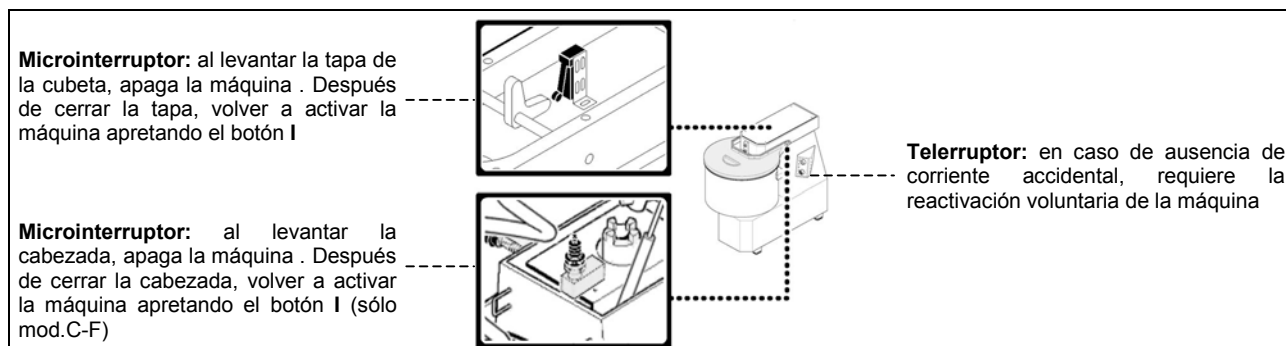
Descripciones	Unidad de medida	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Alimentación de energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Potencia	KW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Amasado para cada ciclo	Kg	7	12	18	25	38	50
Peso neto	Kg	39	58	59	93	105	175
Peso con embalaje	Kg	46	65	66	100	112	195
Nivel de ruido		Inferior a 70 dB(A)					
Instalación		En el piso					
Grado de protección		IPX4					
Protección contra choques eléctricos		Clase I					
Conformidad con directivas y normas		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descripciones	Unidad de medida	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Alimentación de energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Potencia	KW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Amasado para cada ciclo	Kg	12	18	25	38	50
Peso neto	Kg	65	66	103	115	206
Peso con embalaje	Kg	72	73	112	127	230
Nivel de ruido		Inferior a 70 dB(A)				
Instalación		En el piso				
Grado de protección		IPX4				
Protección contra choques eléctricos		Clase I				
Conformidad con directivas y normas		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensiones totales

MOD.S				MOD.C-F			
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				

Dispositivos de seguridad



Informaciones sobre la seguridad

- Antes de realizar cualquier operación de instalación y uso, es muy importante consultar atentamente este manual. El constante respeto de las indicaciones contenidas en el manual, garantiza la seguridad tanto de la persona como de la máquina.
- Por ninguna razón efectuar operaciones de inadecuado mantenimiento en los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda respetar estrictamente las normas de seguridad en el trabajo promulgadas por los organismos encargados en cada País.
- El fabricante declina toda responsabilidad debida a daños a personas o cosas causados por la inobservancia de las normas de seguridad.
- El correcto posicionamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del lugar, son condiciones muy importantes por lo que se refiere a la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- La conexión y la puesta en función de la máquina deben ser realizadas exclusivamente por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se monta la máquina correspondan a los datos troquelados en la placa.
- Averiguar que la máquina está conectada a una instalación de puesta a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe siempre mantenerse limpia y seca.
- Utilizar las prendas previstas por las normas para la prevención de los accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente para los usos previstos; cualquier otro empleo debe considerarse impropio y, por consiguiente, peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos para elaborar; no sobrecargar la máquina más de su capacidad.
- Está prohibido introducir objetos, accesorios, manos u otro en las partes peligrosas.
- Guardar la máquina fuera del alcance de los niños.
- Al no utilizar la máquina, desenchufarla.
- En caso de averías y/o inconvenientes durante el uso, no realizar personalmente las reparaciones sino dirigirse al Revendedor Autorizado.
- Pedir recambios originales.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza de la máquina, desconectar la alimentación eléctrica sacando el enchufe de la toma.
- Para la limpieza, no utilizar chorros de agua de alta presión.

Riesgos residuos

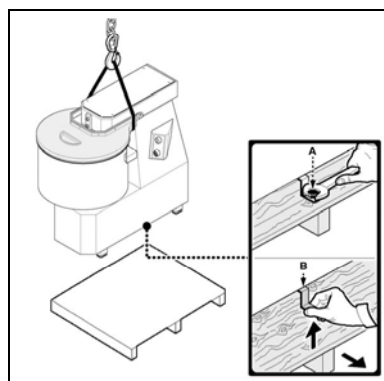
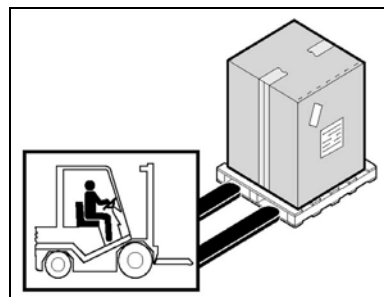
De conformidad con el punto 1.7.3 "Advertencias referentes a los riesgos residuos" de la Directiva sobre Máquinas 89/392 y las sucesivas modificaciones, se indica que las protecciones aplicadas, realizadas conforme a dicha Directiva, no eliminan totalmente el riesgo de quemaduras en las extremidades superiores de las personas.

INFORMACIONES SOBRE LA INSTALACIÓN 2

Embalaje y desembalaje

La máquina está embalada en cartón con la introducción de espuma de poliestireno para garantizar su perfecta integridad durante el traslado.

- Mover el embalaje según las instrucciones.
- Abrir el embalaje y verificar la integridad de todos los componentes. Guardar el embalaje para eventuales y futuros traslados.
- Quitar los tornillos **A** y levantar la máquina de la paleta.
- Quitar los estribos **B**.
- Levantar la máquina tal como se indica y posicionarla en la zona destinada a la instalación.



Zona de instalación

La zona pre-establecida deberá ser adecuadamente iluminada y disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo deberá ser suficientemente amplio, bien nivelado y seco. La instalación deberá efectuarse en lugares con atmósfera no explosiva. De todas formas, la instalación deberá realizarse también en el respeto de las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla Condiciones Ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de almacenaje	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Cantidad de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

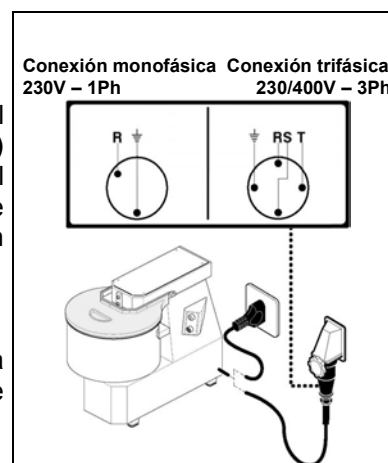
Conexión eléctrica

⚠ PELIGRO - ATENCIÓN: La conexión eléctrica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado.

Verificar el buen estado de la instalación puesta a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**V**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan a las de la máquina (Ver la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está dotada de un cable eléctrico donde hay que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor general de pared provisto de diferencial.

Conexión trifásica

Hacer funcionar la máquina durante unos segundos y verificar que la rotación del accesorio sea correcta. En caso contrario, quitar la tensión e invertir dos de las tres fases en el enchufe.



INFORMACIONES SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA 3

Descripción de los mandos

1) Botón de puesta en marcha “I”

Apretar el botón para activar la rotación de la máquina.

La puesta en marcha está habilitada sólo si se ha bajado la tapa.

2) Botón de parada “0”

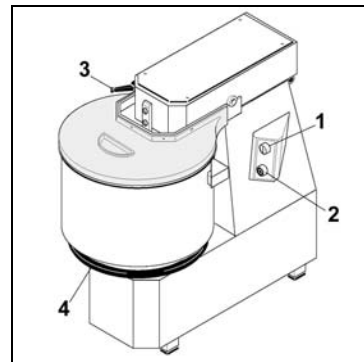
Apretar el botón para detener la rotación de la máquina.

3) Palanca para bloquear la cabezada (mod.C-F)

Gire la palanca para levantar (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o bloquear (en el sentido de las agujas del reloj) la cabezada.

4) Brida para bloquear la artesa (mod.C)

Gire la brida para bloquear (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o desbloquear la artesa (en el sentido de las agujas del reloj).



Uso de la amasadora

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa.
- Cerrar la tapa de la cubeta.
- Apretar la palanca para bloquear la cabezada por los mod.C-F.
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod.C.
- Poner en marcha la máquina apretando el botón “I” correspondiente; la activación se realiza sólo si se ha bajado la tapa.
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el botón de parada “0”.
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes.
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa.

Versión de 2 velocidades

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa.
- Cerrar la tapa de la cubeta.
- Apretar la palanca para bloquear la cabezada por los mod.C-F.
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod.C.
- Girar el selector de velocidad a la posición 2.
- Poner en marcha la máquina apretando el botón “I” correspondiente; la activación se realiza sólo si se ha bajado la tapa.
- Cuando la pasta de vuelve una amalgama bastante compacta (después de aprox. 5 minutos), detener la máquina presionando el pulsador de parada “0” y girar el selector de velocidad a la posición 1.
- Poner nuevamente en marcha la máquina, presionando el pulsador de marcha “I”, hasta que la pasta adquiera la consistencia deseada.
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el botón de parada “0”.
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes.
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa.

Consejos para el uso

Para cada litro de agua que se vierte en la artesa se necesitan aproximadamente 2 Kg. de harina; de todos modos hay que ver cada vez el tipo de masa que se desea obtener y el tipo de harina que se usa. Le aconsejamos que vierta en primer lugar el agua en la cubeta.

Capacidad de producción:

Mod. 7/S: Capacidad de la masa 7Kg.

Verter en la artesa 2,5 litros de agua y 2 Kg. de harina

Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 2,5 Kg. de harina.

Mod. 12/S-12/C-12/F: Capacidad de la masa 12 Kg.

Verter en la artesa 4 litros de agua y 4 Kg. de harina

Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.

Mod. 18/S-18/C-18/F: Capacidad de la masa 18 Kg.

Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina

Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 6 Kg. de harina.

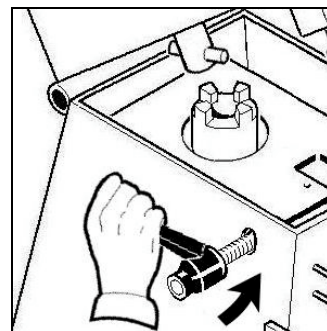
Mod. 25/S-25/C-25/F: Capacidad de la masa 25 Kg.
Verter en la artesa 8 litros de agua y 8 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 9 Kg. de harina.
Mod. 38/S-38/C-38/F: Capacidad de la masa 38 Kg.
Verter en la artesa 13 litros de agua y 12 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 13 Kg. de harina.
Mod. 50/S-50/C-50/F: Capacidad de la masa 50 Kg.
Verter en la artesa 17 litros de agua y 16 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 17 Kg. de harina.

Limpieza al final de la jornada

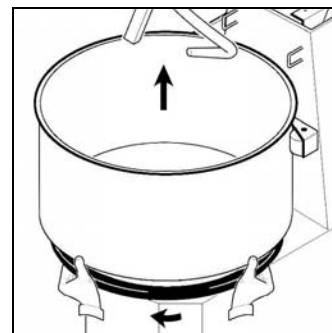
- Al finalizar una jornada de trabajo, desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una cuidadosa limpieza de la máquina utilizando detergentes neutros.
- Limpiar las partes exteriores de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar estropajos metálicos y detergentes abrasivos.

Extracción de las partes amovibles mod."C"

- Levantar la cabezada girando la palanca de bloqueaje en el sentido de las agujas del reloj (mod.C).



- Para extraer la cubeta gire en el sentido de las agujas del reloj la brida inferior y levante la artesa hacia arriba (mod.C).



i INFORMACIONES: Antes de iniciar cada ciclo de trabajo compruebe que las partes amovibles estén bien sujetas a la máquina.

Apriete la artesa girando la brida inferior en el sentido contrario de las agujas del reloj.

Inactividad de la máquina durante mucho tiempo

En caso de que no se utilice la máquina durante mucho tiempo, desactivar el interruptor general de pared, efectuar una limpieza general de la máquina y cubrirla con una tela para protegerla del polvo.

BÚSQUEDA AVERÍAS, RECICLAJE 4

Preliminares

En caso de averías o funcionamientos incorrectos, le aconsejamos desactivar el interruptor general de pared y dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor. No desmontar las partes internas de la máquina.

¡El Fabricante declina toda responsabilidad debida a eventuales operaciones de inadecuado mantenimiento!

Defectos, causas, remedios

Defecto	Causa	Remedio
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general desactivado	Llevar el interruptor general a la posición "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor
	Fusible de protección de la ficha electrónica interrumpido	Dirigirse al Servicio de Asistencia de su Revendedor

Eliminación y reciclaje

La máquina se ha proyectado y fabricado para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. Al finalizarse la utilización de la máquina, observar las leyes nacionales para su eliminación y reciclaje. Les aconsejamos dirigirse a las autoridades del medio ambiente u organismos autorizados.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F

P



AMASSADEIRA DE ESPIRAL

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual.....	4
Identificação do Construtor e da máquina.....	4
Descrição da amassadeira.....	5
Características técnicas.....	6
Dimensões de estorvo.....	6
Dispositivos de segurança.....	7
Informações sobre a segurança	7
Outros riscos	7

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

Embalagem e desembalagem.....	8
Zona de instalação.....	8
Ligação eléctrica.....	8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos.....	9
Uso da amassadeira.....	9
Conselhos para o uso	9
Limpeza diária	10
Extracção das partes móveis mod. "C".....	10
Longo período de inactividade da máquina.....	10

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM

Premissa.....	11
Inconvenientes, causas, soluções.....	11
Desactivação e reciclagem	11

ANEXOS

Catálogo de peças sobressalentes
Esquema eléctrico

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as “regras de boa técnica de construção”. Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco.

De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

i INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina

Identificação do Construtor	-----	CE	-----	Marca de conformidade
		TIPO	-----	Modelo máquina
		MATRICOLA	-----	Número de matrícula
		● ANNO COSTRUZIONE	-----	Ano de construção
Dados técnicos	-----	V. -----	KW -----	
		Hz -----	A -----	
		F -----	Kg -----	

Descrição da amassadeira

Mod."S":

A amassadeira de espiral mod."S" é uma máquina de uso profissional para padarias e pizarias. A máquina com os seus vários modelos (7-12-18-25-38-50 Kg. de empaste) responde às mais diversas exigências de produção, permitindo realizar diversos tipos de massa (é indicada sobretudo para empastes macios tal como pizzas e pão). A série é constituída por 6 modelos diferentes:

7/S (7 Kg. de massa)

12/S (12 Kg. de massa)

18/S (18 Kg. de massa)

25/S (25 Kg. de massa)

38/S (38 Kg. de massa)

50/S (50 Kg. de massa)

A máquina foi realizada com a estrutura protegida com tinta à prova de riscos, fácil de limpar.

Está equipada com dispositivos de segurança de acordo com as Directivas Europeias.

Mod."C":

A amassadeira de espiral mod."C" é uma máquina de uso profissional para padarias e pizarias. A máquina com os seus vários modelos (12-18-25-38-50 Kg. de empaste) responde às mais diversas exigências de produção, permitindo realizar diversos tipos de massa (indicada sobretudo para empastes macios tal como pizzas e pão). A possibilidade de extrair a panela permite a lavagem destas partes com água quente corrente ou na máquina de lavar louça. A série é constituída por 5 modelos diferentes:

12/C (12 Kg. de massa)

18/C (18 Kg. de massa)

25/C (25 Kg. de massa)

38/C (38 Kg. de massa)

50/C (50 Kg. de massa)

A máquina foi realizada com a estrutura protegida com tinta à prova de riscos, fácil de limpar.

Está equipada com dispositivos de segurança de acordo com as Directivas Europeias.

Mod."F":

A amassadeira de espiral mod."F" é uma máquina de uso profissional para padarias e pizarias. A máquina com os seus vários modelos (12-18-25-38-50 Kg. de empaste) responde às mais diversas exigências de produção, permitindo realizar diversos tipos de massa (indicada sobretudo para empastes macios tal como pizzas e pão). A série é constituída por 5 modelos diferentes:

12/F (12 Kg. de massa)

18/F (18 Kg. de massa)

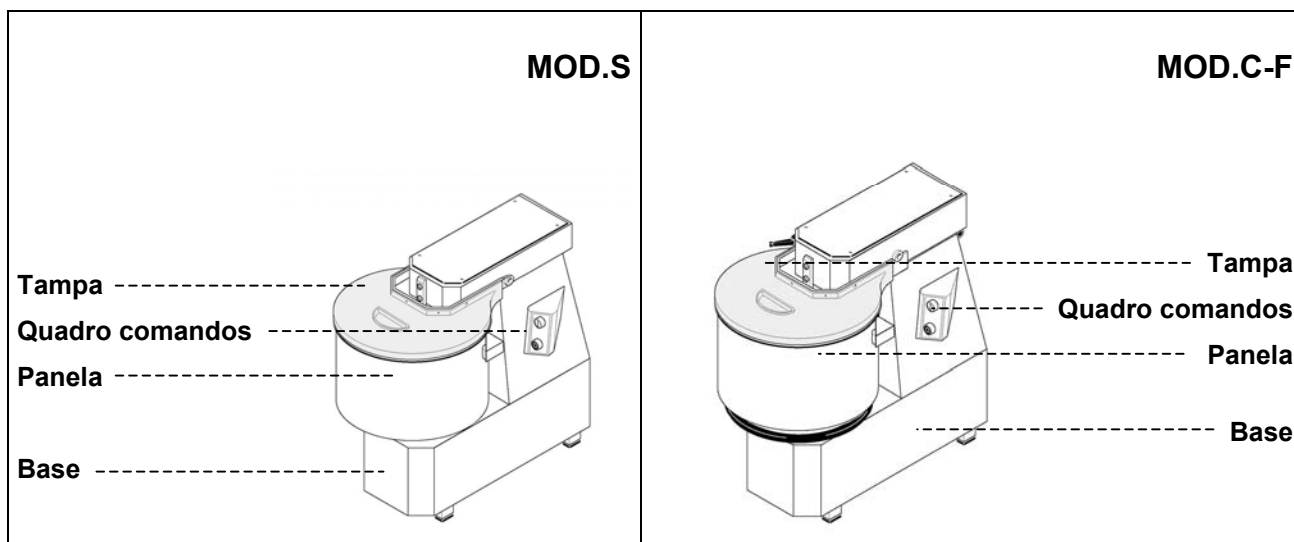
25/F (25 Kg. de massa)

38/F (38 Kg. de massa)

50/F (50 Kg. de massa)

A máquina foi realizada com a estrutura protegida com tinta à prova de riscos, fácil de limpar.

Está equipada com dispositivos de segurança de acordo com as Directivas Europeias.



Características técnicas

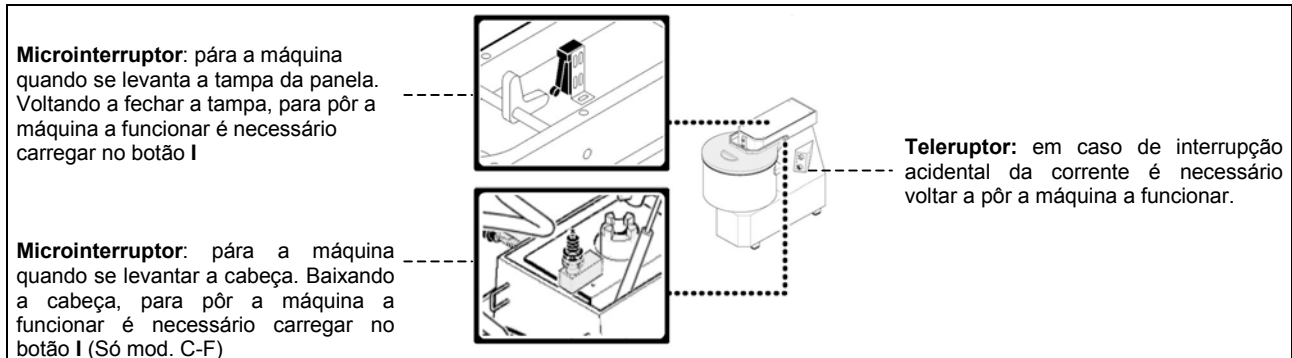
Descrição	Unidade de medida	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Potência	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Empaste por ciclo	Kg	7	12	18	25	38	50
Peso líquido	Kg	39	58	59	93	105	175
Peso com embalagem	Kg	46	65	66	100	112	195
Nível de ruído		Inferior a 70 dB(A)					
Instalação		A terra					
Grau de protecção		IPX4					
Protecção contra choque eléctrico		Classe I					
Conformidade com as directivas e normas		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descrição	Unidade de medida	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Potência	kW (HP)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Empaste por ciclo	Kg	12	18	25	38	50
Peso líquido	Kg	65	66	103	115	206
Peso com embalagem	Kg	72	73	112	127	230
Nível de ruído		Inferior a 70 dB(A)				
Instalação		A terra				
Grau de protecção		IPX4				
Protecção contra choque eléctrico		Classe I				
Conformidade com as directivas e normas		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensões de estorvo

MOD.S				MOD.C-F			
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
mm	A	B	C	mm	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				

Dispositivos de segurança



Informações sobre a segurança

- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique o estado e o peso dos produtos a serem trabalhados; não sobrecarregue a máquina excedendo a sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

Outros Riscos

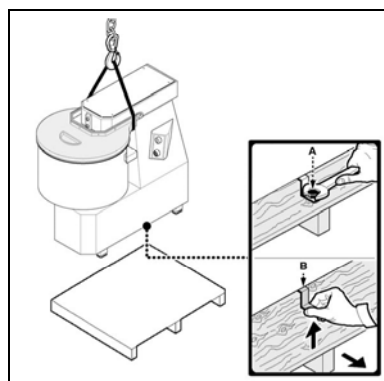
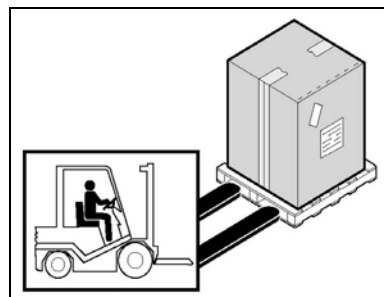
Em conformidade com o ponto 1.7.3 “Advertências sobre outros riscos” da Disposição sobre Máquinas 89/392 e sucessivas modificações, informa-se que as protecções aplicadas, conforme a Disposição, não eliminam totalmente o risco de queimaduras nos membros superiores.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster expando que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Desaparafuse os parafusos **A** e levante a máquina da paleta.
- Retire as braçadeiras **B**.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona escolhida para a instalação.



Zona de instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser efectuada em ambientes com atmosfera não explosiva, tendo em conta também as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

Tabela Condições ambientais

Descrição	Valores
Temperatura de funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0.03 g/m³

Ligação eléctrica

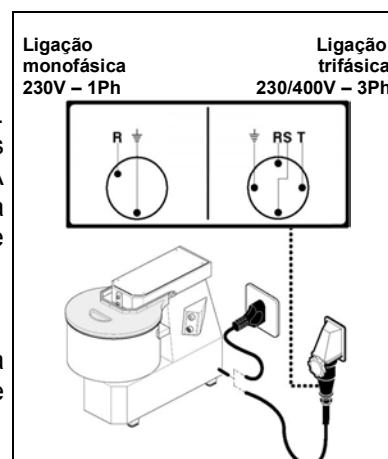


PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser efectuada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (**V**) e a frequência (**Hz**) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar durante alguns segundos e verifique a correcta rotação do utensílio. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.



INFORMAÇÕES PARA O 3 USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos

1) Botão de “I”

Prima o botão para pôr a funcionar a máquina. O arranque processa-se só com a tampa abaixada.

2) Botão de stop “0”

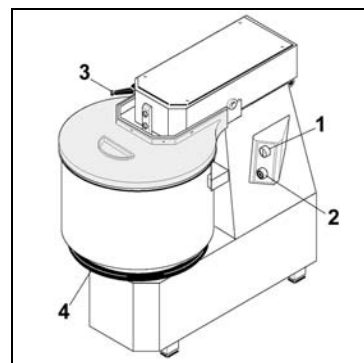
Prima o botão para parar a máquina.

3) Alavanca de bloqueio da cabeça (só mod.C-F)

Rode a alavanca (em sentido anti-horário) para levantar ou (em sentido horário) para bloquear a cabeça. O arranque processa-se só com a cabeça abaixada e bloqueada.

4) Flange de bloqueio da panela (só mod.C)

Rode a flange (em sentido anti-horário) para bloquear ou (em sentido horário) para desbloquear a panela.



Uso da amassadeira

- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa.
- Feche a tampa da panela.
- Aperte bem a alavanca de blocagem da cabeça, para os mod.C-F.
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.C.
- Ponha a máquina a funcionar premindo o botão de arranque “I”; a máquina funciona só se a tampa estiver fechada.
- No fim da laboração pare a máquina premindo o botão de paragem “0”.
- Abra a tampa e retire o produto.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes.
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida.

Versão de 2 velocidades

- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa.
- Feche a tampa da panela.
- Aperte bem a alavanca de blocagem da cabeça, para os mod.C-F.
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.C.
- Rode o selector de velocidade na posição 2.
- Ponha a máquina a funcionar premindo o botão de arranque “I”; a máquina funciona só se a tampa estiver fechada.
- Quando a massa se tornar numa amálgama bastante compacta (depois de cerca de 5 minutos), pare a máquina premindo o botão de paragem “0” e rode o selector de velocidade na posição 1.
- Volte a por a máquina a funcionar, premindo o botão de arranque “I”, até obter uma massa da consistência desejada.
- No fim da laboração pare a máquina premindo o botão de paragem “0”.
- Abra a tampa e retire o produto.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes.
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida.

Conselhos para o uso

Para cada litro de água são necessários cerca de 2 Kg de farinha; no entanto as doses devem ser sempre controladas conforme o tipo de empaste desejado e a farinha utilizada. Recomenda-se deitar sempre primeiro a água na panela.

Capacidade de produção:

7/S: Capacidade de empaste 7 Kg.

Deite na panela 2,5 litros de água e 2 Kg. de farinha

Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 2,5 Kg. de farinha.

12/S-12/C-12/F: Capacidade de empaste 12 Kg.

Deite na panela 4 litros de água e 4 Kg. de farinha

Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 4 Kg. de farinha.

18/S-18/C-18/F: Capacidade de empaste 18 Kg.

Deite na panela 6 litros de água e 6 Kg. de farinha

Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 6 Kg. de farinha.

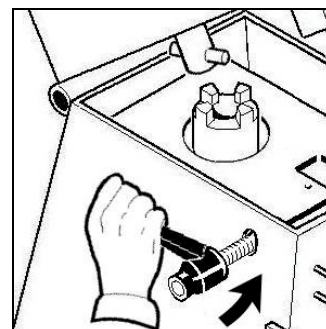
25/S-25/C-25/F: Capacidade de empaste 25 Kg.
Deite na panela 8 litros de água e 8 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 9 Kg. de farinha.
38/S-38/C-38/F: Capacidade de empaste 38 Kg.
Deite na panela 13 litros de água e 12 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 13 Kg. de farinha.
50/S-50/C-50/F: Capacidade de empaste 50 Kg.
Deite na panela 17 litros de água e 16 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 17 Kg. de farinha.

Limpeza diária

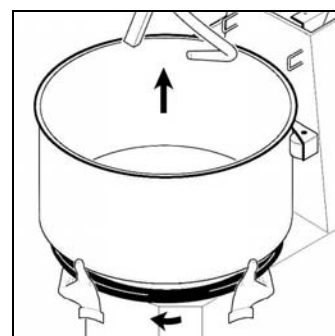
- No fim do dia de trabalho desligue a ficha da tomada da corrente
- Efectue uma limpeza cuidadosa utilizando produtos neutros.
- Limpe as partes externas da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.

Extracção das partes móveis mod."C"

- Levante a cabeça rodando a alavanca de bloqueio em sentido anti-horário (mod.C).



- Para retirar a panela rode em sentido horário a flange inferior e puxe a panela para o alto (mod.C).



i **INFORMAÇÕES:** Antes de cada ciclo de trabalho verifique se as partes móveis estão bem apertadas à máquina. Aperte a panela rodando em sentido anti-horário a flange inferior.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Inconvenientes, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem

A máquina foi projectada e construída para uma duração média de 10.000 horas de funcionamento. No fim do seu uso, siga as leis nacionais relativas à desactivação e reciclagem.

Sugerimos que contacte as autoridades para a tutela do ambiente ou as entidades autorizadas.

7/S-12/S-18/S-25/S-38/S-50/S 12/C-18/C-25/C-38/C-50/C 12/F-18/F-25/F-38/F-50/F



СПИРАЛЬНАЯ МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

ИНДЕКС

1 ОБЩИЕ ИНФОРМАЦИИ

Цель инструкций.....	4
Идентификация Изготовителя и машины.....	4
Описание месильной машины.....	5
Технические характеристики.....	6
Габариты.....	6
Устройства безопасности.....	7
Информации по безопасности.....	7
Остаточные риски.....	7

2 ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка.....	8
Зона установки.....	8
Электрическое подключение.....	8

3 ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКА

Описание команд.....	9
Применение месильной машины.....	9
Советы по применению.....	9
Очистка в конце рабочего дня.....	10
Извлечение вынимающихся деталей мод."С".....	10
Долгое неиспользование машины.....	10

4 ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Введение.....	11
Неполадки, причины, исправления.....	11
Уничтожение и повторное использование.....	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Электрическая схема

Цель инструкций

Данные инструкции, являющиеся неотделимой частью машины, выполнены изготовителем, чтобы преподнести необходимую информацию всем, имеющим разрешение на работу с машиной на весь период её действия: покупатели, проектировщики установки, пользователи, опытные операторы и специализированные техники. Помимо того, что должна быть применена хорошая техника использования, получатели информации должны внимательно прочитать их и безотказно применить. Цель данных инструкций – это привлечь особое внимание на предотвращение любого риска. Осторожность никогда не заменима. Безопасность находится в руках операторов, имеющих дело с машиной. Хранить данные инструкции на всём протяжении работоспособности машины в знакомом месте и свободно доступном, чтобы всегда иметь его под рукой для консультации. Чтобы выделить некоторые части текста особой важности или чтобы указать некоторые важные спецификации, были приняты символы, значение которых далее описано:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает ситуации сильной опасности, которые, если не замечены вовремя; необходимо придать особое внимание.


i ИНФОРМАЦИИ: технические указания особой важности.

К настоящим инструкциям прилагается:

- Сертификат гарантий, в котором указаны все гарантийные условия, продиктованные Изготовителем.
- Документы, подтверждающие соответствие действующим законам по технике безопасности и здоровью на рабочих местах.

По любому вопросу Технической помощи, информации и заказов запчастей – обратиться к Продавцу, имеющему разрешение.

Идентификация Изготовителя и машины

Идентификация Изготовителя			Маркировка соответствия												
	<table border="1"><tr><td>TIPO</td><td>_____</td></tr><tr><td>MATRICOLA</td><td>_____</td></tr><tr><td>● ANNO COSTRUZIONE</td><td>_____ ●</td></tr></table>		TIPO	_____	MATRICOLA	_____	● ANNO COSTRUZIONE	_____ ●	Модель машины Заводской номер Год изготовления						
TIPO	_____														
MATRICOLA	_____														
● ANNO COSTRUZIONE	_____ ●														
Технические данные	<table border="1"><tr><td>V.</td><td>_____</td><td>KW</td><td>_____</td></tr><tr><td>Hz</td><td>_____</td><td>A</td><td>_____</td></tr><tr><td>F</td><td>_____</td><td>Kg</td><td>_____</td></tr></table>		V.	_____	KW	_____	Hz	_____	A	_____	F	_____	Kg	_____	
V.	_____	KW	_____												
Hz	_____	A	_____												
F	_____	Kg	_____												

Описание месильной машины

Мод."S":

Месильная машина мод."S" - это машина для профессионального использования для выпечных цехов и пицерий. Машина в своих двух вариантах (7-12-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым различным требованиям производства, позволяя выполнять различные типы теста (особо предназначена для мягкого типа теста, как, например, для пиццы и хлеба). Гамма состоит из 6 различных моделей:

- 7/S (7 кг теста)
- 12/S (12 кг теста)
- 18/S (18 кг теста)
- 25/S (25 кг теста)
- 38/S (38 кг теста)
- 50/S (50 кг теста)

Машина выполнена из конструкции, покрытой не царапающейся краской, легко очищаемой.

Снабжена устройствами безопасности в соответствии с Европейскими Директивами.

Мод."C":

Спиральная месильная машина Мод."C" это машина для профессионального использования для выпечных цехов и пицерий. Машина в своих двух вариантах (12-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым различным требованиям производства, позволяя выполнять различные типы теста (особо предназначена для мягкого типа теста, как, например, для пиццы и хлеба). Применение вынимания : кастрюли позволяет промывку этих деталей горячей водой или же в моечной машине. Гамма состоит из 5 различных моделей:

- 12/C (12 кг теста)
- 18/C (18 кг теста)
- 25/C (25 кг теста)
- 38/C (38 кг теста)
- 50/C (50 кг теста)

Машина выполнена из конструкции, покрытой не царапающейся краской, легко очищаемой.

Снабжена устройствами безопасности в соответствии с Европейскими Директивами.

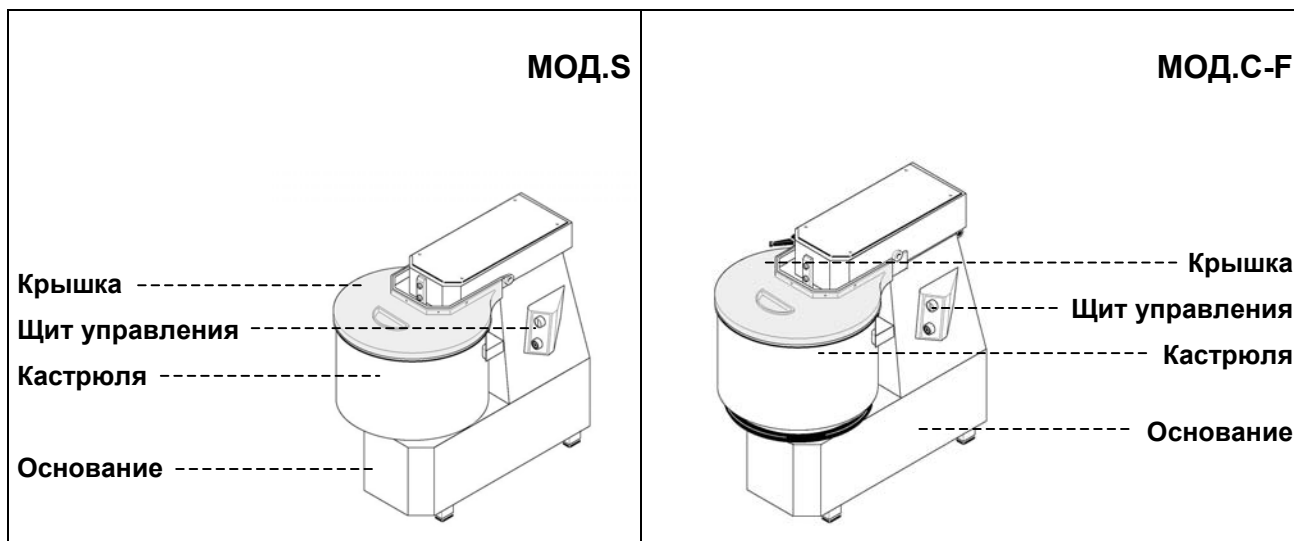
Мод."F":

Спиральная месильная машина Мод."F" это машина для профессионального использования для выпечных цехов и пицерий. Машина в своих двух вариантах (12-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым различным требованиям производства, позволяя выполнять различные типы теста (особо предназначена для мягкого типа теста, как, например, для пиццы и хлеба). Гамма состоит из 5 различных моделей:

- 12/F (12 кг теста)
- 18/F (18 кг теста)
- 25/F (25 кг теста)
- 38/F (38 кг теста)
- 50/F (50 кг теста)

Машина выполнена из конструкции, покрытой не царапающейся краской, легко очищаемой.

Снабжена устройствами безопасности в соответствии с Европейскими Директивами.



Технические характеристики

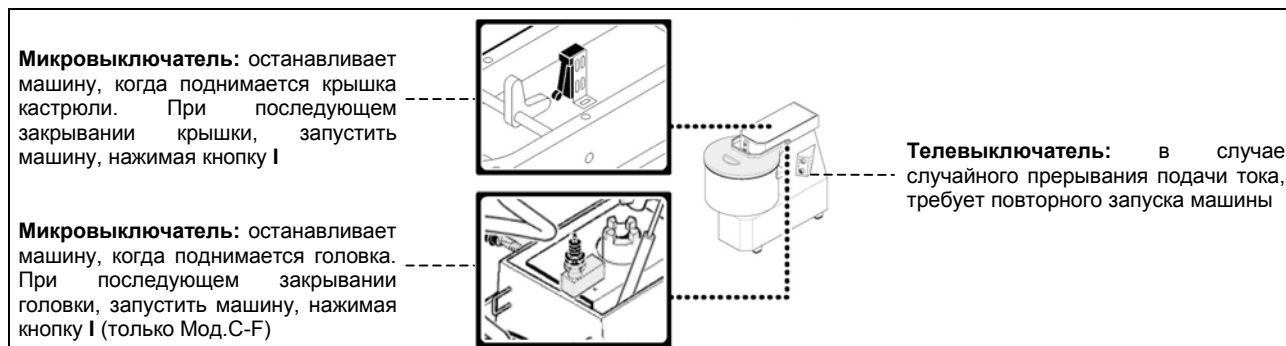
Описания	Ед. измерения	7/S	12/S	18/S	25/S	38/S	50/S
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230Вт 50Гц 1Ф 230/400Вт 50Гц 3Ф					230/400Вт 50Гц 3Ф
Мощность	К ВОЛЬТ (НР)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Теста на цикл	КГ	7	12	18	25	38	50
Чистый вес	КГ	39	58	59	93	105	175
Вес с упаковкой	КГ	46	65	66	100	112	195
Уровень шума		Ниже 70 дБ(А)					
Установка		На земле					
Степень защиты		IPX4					
Защита против удара током		Класс I					
Соответствие директивам и нормам		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Описания	Ед. измерения	12/C-F	18/C-F	25/C-F	38/C-F	50/C-F
Питание электроэнергией	Вт Гц Ф	230Вт 50Гц 1Ф 230/400Вт 50Гц 3Ф				230/400Вт 50Гц 3Ф
Мощность	К ВОЛЬТ (НР)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.1 (1.5)	1.5 (2)	2.2 (3)
Теста на цикл	КГ	12	18	25	38	50
Чистый вес	КГ	65	66	103	115	206
Вес с упаковкой	КГ	72	73	112	127	230
Уровень шума		Ниже 70 дБ(А)				
Установка		На земле				
Степень защиты		IPX4				
Защита против удара током		Класс I				
Соответствие директивам и нормам		89/392/CEE - 91/368/CEE - 73/23/CEE - 93/68/CEE – 93/44/CEE - 89/336/CEE – 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Габариты

МОД. S				МОД. C-F			
мм	A	B	C	мм	A	B	C
7	450	700	720	12	450	700	870
12	450	700	870	18	450	700	870
18	450	700	870	25	550	850	970
25	550	850	970	38	550	850	970
38	550	850	970	50	600	950	1150
50	600	950	1150				
мм	A	B	C	мм	A	B	C
7	280	560	560	12	350	650	620
12	350	650	600	18	390	670	620
18	390	670	600	25	430	730	710
25	430	730	690	38	480	800	730
38	480	800	710	50	530	910	940
50	530	910	920				

Устройства безопасности



Информации по технике безопасности

- Особой важностью является консультация данных инструкций перед тем, как приступить к операциям установки и использованию. Постоянное исполнение указаний, содержащихся в данных инструкциях, гарантирует безопасность человеку и машине.
- Не изменять, по никакой причине, устройства безопасности.
- Рекомендуются строгое выполнение норм безопасности на рабочих местах, выпущенных соответствующими органами каждого отдельного государства.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за повреждения людям или вещам, полученным в результате не выдерживания норм безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота окружающей среды – это важные условия для безопасности человека на рабочем месте.
- Не подвергать машину атмосферным агентам.
- Подсоединение и введение в эксплуатацию машины должны быть выполнены только специализированным технически персоналом.
- Проверить, чтобы характеристики установки, где будет расположена машина, соответствовали данным, вынесенным на табличке.
- Убедиться, чтобы машина была подсоединена к установке заземления.
- Зона работы вокруг машины должна всегда содержаться чистой и сухой.
- Использовать предусмотренную нормами техники безопасности одежду.
- Эта машина должна быть использована только по назначению; каждое другое назначение считается не правильным, а значит, опасным.
- Проверить соответствие и вес продуктов для обработки; не перегружать машину свех её способностей.
- Запрещается вводить предметы, инструменты, руки или другое внутрь опасных деталей.
- Содержать машины вне доступности детей.
- Отключать от питания током, когда машина не используется.
- В случае неполадок и/или неисправностей при использовании, не исправлять самим, но обращаться к Продавцу, имеющему на это разрешение.
- Запрашивать всегда только оригинальные запчасти.
- Прежде, чем приступить к очистке машины, отключить электропитание, вынимая штепсель из розетки.
- Для очистки не пользоваться водяной струёй высокого давления.

Остаточные риски

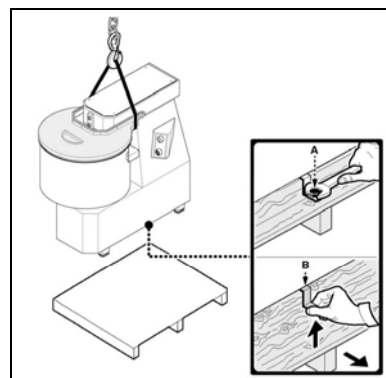
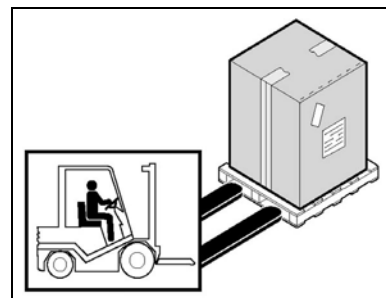
В соответствии с пунктом 1.7.3 “Предупреждения по остаточным рискам» Директивы Машины 89/392 и последующих дополнений, указывается, что применяемые защиты, выполненные в соответствии с данной Директивой, не исключают полностью риска ожога верхних конечностей.

ИНФОРМАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картоне с вставками из полиэстера, чтобы гарантировать полное сохранение во время транспортировки.

- Перемещать упаковку, выдерживая инструкции.
- Открыть упаковку и проверить целостность всех компонентов. Сохранить упаковку для будущих перевозок.
- Развинтить винты **A** и поднять машину с поддона.
- Удалить стяжки **B**.
- Поднять машину, как указано и расположить её в зоне, предусмотренной для установки.



Зона установки

Предусмотренная зона должна быть соответствующе освещена и должна иметь точкой распределения электрического тока. Место расположения должно быть значительно широким, ровным и сухим. Установка должна происходить в среде с невзрывной атмосферой. В любом случае, должна быть выполнена, учитывая действующие нормы техники безопасности на рабочих местах.

Таблица условий среды

Описания	Величины
Температура функционирования	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура складирования	-15 а +65 °C (da -6.8 а +149 °F)
Удельная влажность	Максимум 80% при температуре окружающей среды 20 °C Максимум 50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Запылённость среды	Ниже 0.03 г/м³

Электрическое подсоединение

⚠ ОПАСНОСТЬ - ВНИМАНИЕ: Электрическое соединение к сети питания должно быть выполнено специализированным персоналом.

Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (**Вт**) и частота (**Гц**) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

Трёхфазное соединение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.



ИНФОРМАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОЧИСТКЕ

3

Описание команд

1) Кнопка старта “I”

Нажать кнопку, чтобы запустить машину. Пуск допускается только при опущенной крышке.

2) Кнопка стоп “0”

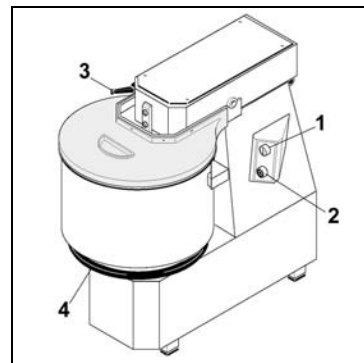
Нажать кнопку, чтобы остановить машину

3) Рычаг блокировки головки (только Мод.С-F)

Повернуть рычаг, чтобы поднять (против часовой стрелки) или заблокировать (по часовой стрелке) головку. Запуск допускается только при опущенной и заблокированной головке.

4) Фланец блокировки кастрюли (только Мод.С)

Повернуть рычаг, чтобы заблокировать (против часовой стрелки) или разблокировать кастрюлю (по часовой стрелке).



Применение месильной машины

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси.
- Закрыть крышку кастрюли.
- Затянуть рычаг блокировки головки для Мод.С-F.
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод.С.
- Запустить машину, нажимая кнопку пуска “I”; запуск произойдет только, если крышка опущена.
- По окончании работы остановить машину, нажимая кнопку остановки “0”.
- Открыть крышку и вынуть обработанный продукт.
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством.
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки.

Двухскоростная версия

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси.
- Закрыть крышку кастрюли.
- Затянуть рычаг блокировки головки для Мод.С-F.
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод.С.
- Повернуть селектор скоростей в позицию 2.
- Запустить машину, нажимая кнопку пуска “I”; запуск произойдет только, если крышка опущена.
- В момент, когда тесто примет вид достаточно плотной массы (приблизительно через 5 минут), остановить машину нажатием кнопки Стопа “0” и повернуть селектор скорости в позицию 1.
- Включить машину нажатием кнопки Пуска “I” и продолжить замес до тех пор, пока тесто не примет нужной консистенции.
- По окончании работы остановить машину, нажимая кнопку остановки “0”.
- Открыть крышку и вынуть обработанный продукт.
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством.
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки.

Советы по применению

На каждый литр воды требуется около 2 кг муки, необходимо также регулироваться каждый раз на основании смеси, которую желаете получить и в зависимости от применяемой муки. Рекомендуется наливать всегда вначале воду на дно кастрюли.

Производительность:

7/S: Объем теста 7 Кг.

Налить в кастрюлю 2,5 литра воды и затем 2 Кг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 2,5 Кг. муки.

12/S-12/C-12/F: Объем теста 12 Кг.

Налить в кастрюлю 4 литра воды и затем 4 Кг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 4 Кг. муки.

18/S-18/C-18/F: Объем теста 18 Кг.

Налить в кастрюлю 6 литра воды и затем 6 Кг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 6 Кг. муки.

25/S-25/C-25/F: Объём теста 25 Кг.

Налить в кастрюлю 8 литра воды и затем 8 Кг. муки

Через 1-2 минуты работы добавить ещё 9 Кг. муки.

38/S-38/C-38/F: Объём теста 38 Кг.

Налить в кастрюлю 13 литра воды и затем 12 Кг. муки

Через 1-2 минуты работы добавить ещё 13 Кг. муки

50/S-50/C-50/F: Объём теста 50 Кг.

Налить в кастрюлю 17 литра воды и затем 16 Кг. муки

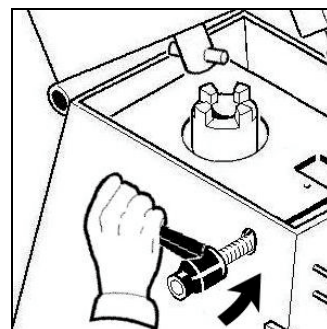
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 17 Кг. муки

Очистка в конце дня

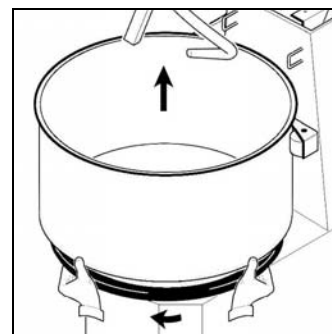
- В конце рабочего дня отключить электроэнергию.
- Выполнить аккуратную очистку нейтральными продуктами.
- Очистить внешние детали машины влажной губкой.
- Не пользоваться металлическими щётками и абразивными средствами.

Извлечение вынимающихся деталей Мод."С"

- Поднять головку, поворачивая рычаг блокировки против часовой стрелки (Мод.С).



- Чтобы вынуть кастрюлю повернуть по часовой стрелке нижний фланец и поднять кастрюлю вверх (Мод.С).



i ИНФОРМАЦИИ: Перед каждым циклом работы проверять, чтобы вынимаемые детали были закреплены плотно к машине. Закрывать кастрюлю, поворачивая против часовой стрелки нижний фланец.

Длительное простаивание машины

Если придётся оставлять на долгое время машину без деятельности, отключить главный выключатель на стене, произвести общую очистку машины и покрыть её полотном во избежании попадания пыли.

ПОИСК НЕИПРАВНОСТЕЙ, ПОВТОРНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ 4

Введение

В случае неполадок или неисправностей, отключить общий выключатель на стене и вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца. Избегать демонтаж внутренних деталей машины.

Изготовитель отклоняет любую ответственность за возможное вмешательство без разрешения!

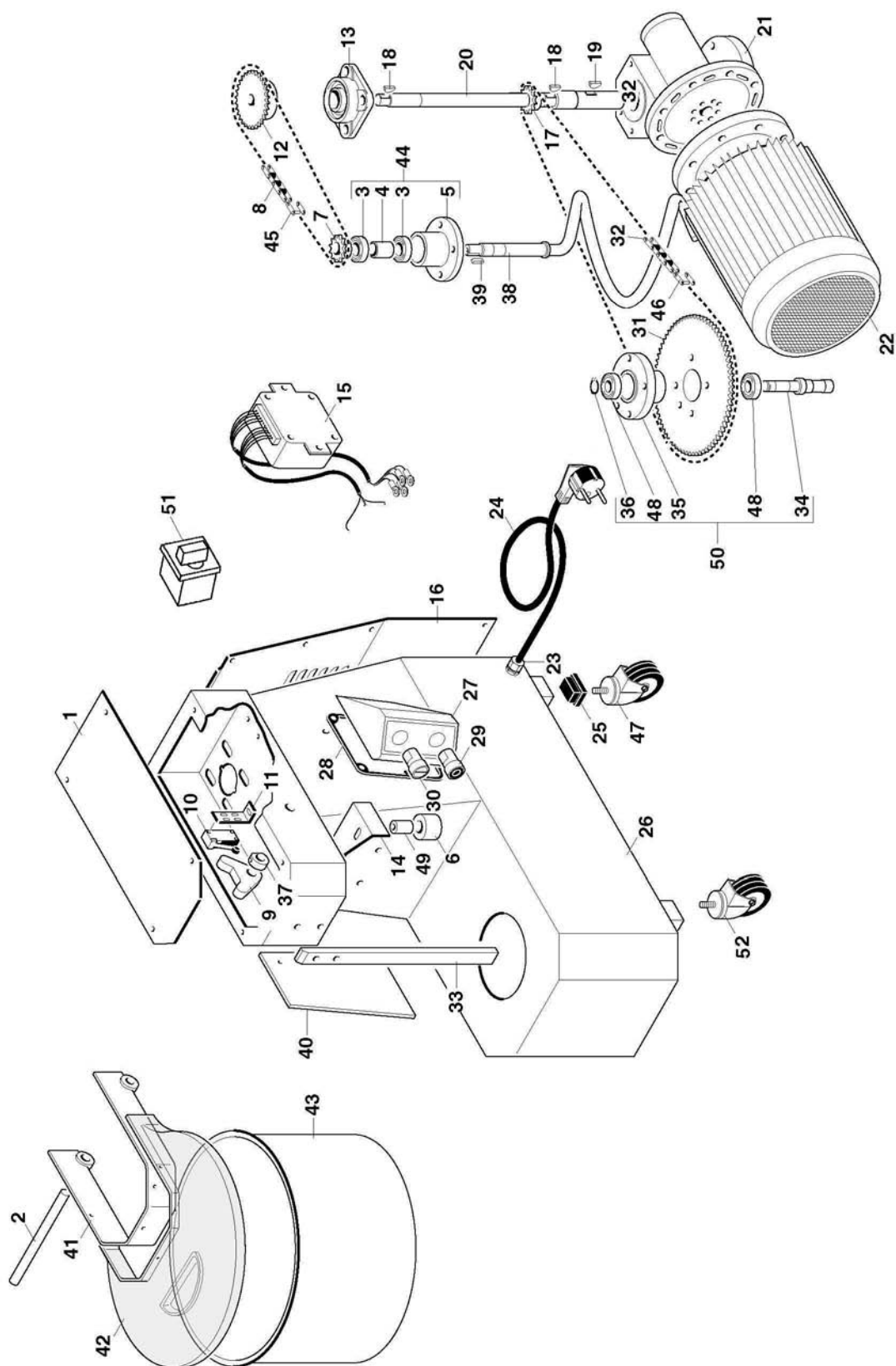
Неполадки, причины, исправления

Неполадка	Причина	Исправление
Машина не запускается	Не включен общий выключатель	Поставить общий выключатель на "I"
	Недостаток напряжения на линии питания	Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца
	Защитный предохранитель перегорел	Вызвать Сервис Технической Помощи вашего Продавца

Уничтожение и повторное применение

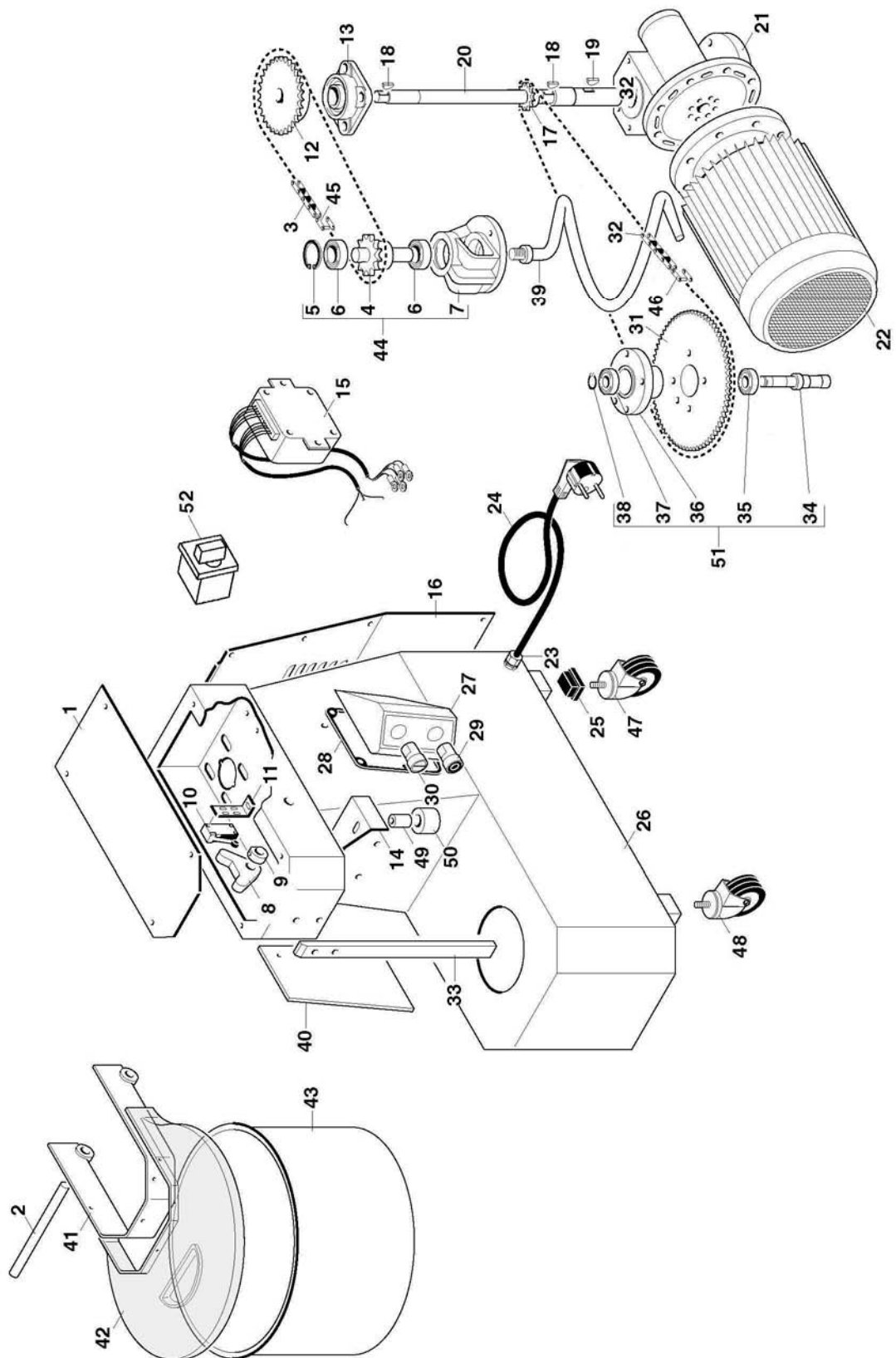
Машина была спроектирована и изготовлена с расчётом рабочей деятельности в среднем 10.000 часов. По окончании применения машины следовать местным законам по уничтожению и повторному применению.

Рекомендуем обратиться в органы по защите окружающей среды или в органы, имеющие разрешение.



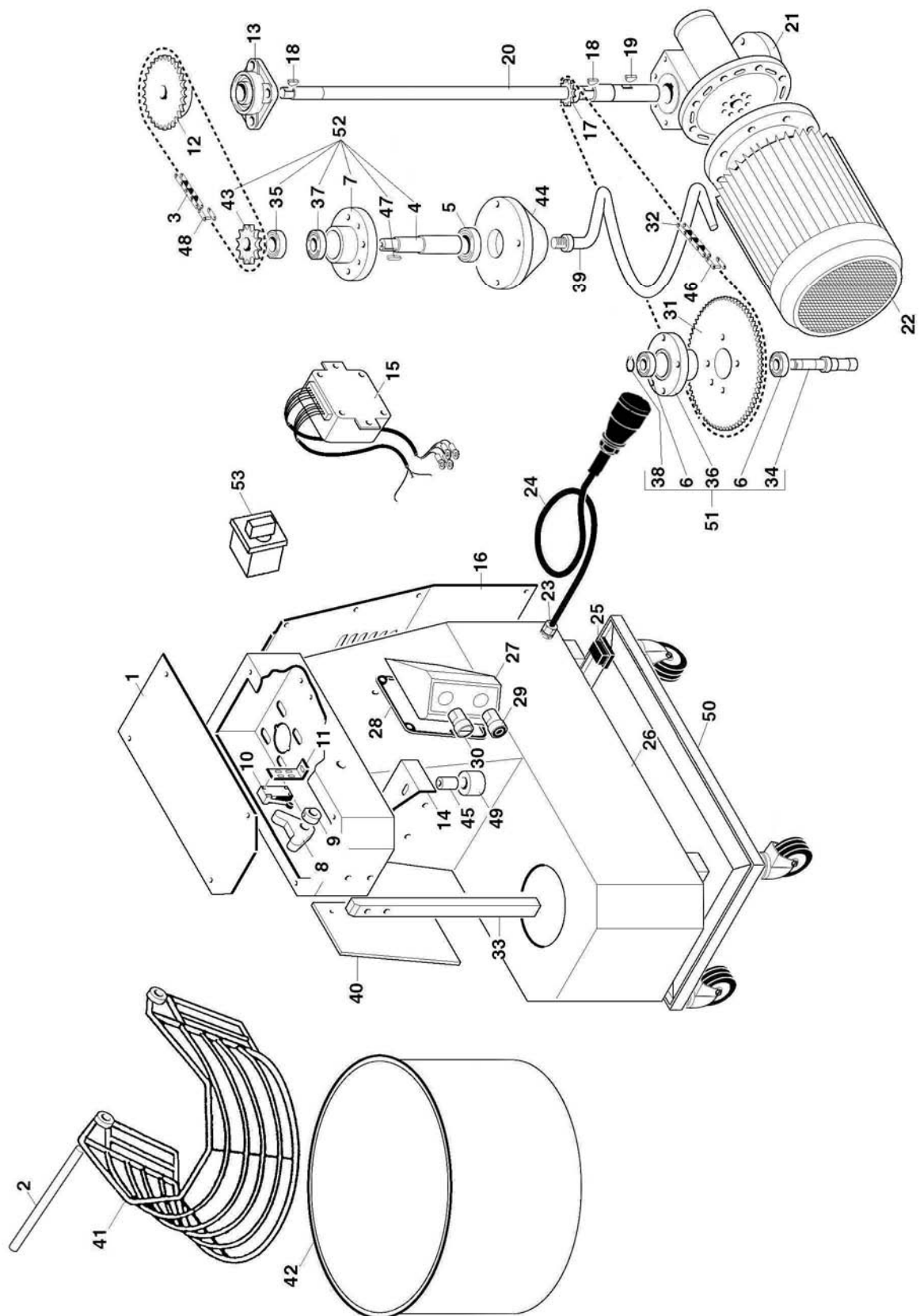
RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
1	SL1103	(7)	Coperchio	Cover
1	SL0002	(12-18)	Coperchio	Cover
2	SL1110	(7)	Perno	Pivot
2	SL0021	(12-18)	Perno	Pivot
3	SL0015	6203 2RS	Cuscinetto	Bearing
4	SL0020		Distanziale	Spacer
5	SL0022		Supporto	Support
6	SL2655	(12-18)	Ruota	Wheel
7	SL0024	3/8"x7/32" Z=15	Pignone	Pinion
8	SL1111	3/8"x7/32" (7)	Catena	Chain
8	SL0025	3/8"x7/32" (12)	Catena	Chain
8	SL0026	3/8"x7/32" (18)	Catena	Chain
9	SL0035	(7-12)	Battuta	Stop
9	SA3300	(18)	Battuta	Stop
10	SL0885		Microinterruttore	Microswitch
11	SL0397		Staffa	Bracket
12	SL0030	3/8"x7/32" Z=29	Pignone	Pinion
13	SL0032	UCF204	Supporto	Support
14	SL2602	(12)	Staffa	Bracket
14	SL2603	(18)	Staffa	Bracket
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico	Electric installation
15	SL0935	230V/1Ph/50Hz	Impianto elettrico	Electric installation
15	SL0952	20/12/02 f.p.(*) (2 speed)	Impianto elettrico	Electric installation
16	SL1114	(7)	Coperchio	Cover
16	SL0045	(12-18)	Coperchio	Cover
17	SL0044	8x3 Z=16	Pignone	Pinion
18	SL0819	5x6,5	Linguetta	Key
19	SL0043	6x9 (7)	Linguetta	Key
19	SL0047	8x11 (12-18)	Linguetta	Key
20	SL1116	(7)	Albero	Shaft
20	SL0048	(12-18)	Albero	Shaft
21	SL1113	(7)	Riduttore	Gear box
21	SL0042	(12-18)	Riduttore	Gear box
22	SL1120	400V/3Ph/50Hz (7)	Motore	Motor
22	SL1112	230V/1Ph/50Hz (7)	Motore	Motor
22	SL0040	400V/3Ph/50Hz(12-18)	Motore	Motor
22	SL0041	230V/1Ph/50Hz(12-18)	Motore	Motor
22	SL0939	400V/3Ph/50Hz (2 speed)	Motore	Motor
23	SL1668	PG11	Pressacavo	Cable clamp
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico	Electric cable
24	SL1671	1Ph+N+Gnd	Cavo elettrico	Electric cable
25	SL0052		Piedino	Foot
26	SL0953	(7)	Base	Base
26	SL0060	(12)	Base	Base
26	SL0023	(18)	Base	Base
27	SL0937	(12-18)	Scatola	Box
28	SL0396		Guarnizione	Gasket
29	SL0807	Stop	Pulsante	Push button
30	SL1049	Start	Pulsante	Push button
30	SL0901	20/12/02 f.p.(*) (2 speed)	Pulsante	Push button
31	SL1117	8x3 Z=76 (7)	Corona	Crown
31	SL0057	8x3 Z=85 (12-18)	Corona	Crown
32	SL1118	8x3 (7)	Catena	Chain
32	SL0058	8x3 (12-18)	Catena	Chain
33	SL1108	(7)	Asta	Rod
33	SL0013	(12-18)	Asta	Rod
34	SL0014		Albero	Shaft
35	SL0016		Supporto	Support
36	SL0017	ø17	Seeger	Seeger
37	SL0036		Camma	Cam
38	SL1107	(7)	Spirale	Spiral
38	SL0011	(12-18)	Spirale	Spiral
39	SL0010	5x5x20	Linguetta	Key
40	SL1445	(7)	Protezione	Protection
40	SL2638	(12-18)	Protezione	Protection
41	SL1104	(7)	Staffa	Bracket
41	SL0004	(12)	Staffa	Bracket
41	SL0109	(18)	Staffa	Bracket
42	SL1105	(7)	Coperchio	Cover
42	SL0005	(12)	Coperchio	Cover
42	SL0006	(18)	Coperchio	Cover
43	SL1106	(7)	Pentola	Pan
43	SL0008	(12)	Pentola	Pan
43	SL0009	(18)	Pentola	Pan
44	SA4000	Assembly	Supporto	Support
45	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto	Joint
46	SL1545	8x3	Giunto	Joint
47	SL2117	Ø95 M10x40	Ruota fissa	Fixed wheel
48	SL0131	6203 2RS	Cuscinetto	Bearing
49	SL1090		Distanziale	Spacer
50	SA1900	Assembly	Supporto	Support
51	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità	Speed changeover switch
52	SL2116	Ø95 M10x40	Ruota girevole	Revolving wheel

(*): fuori produzione / out of production



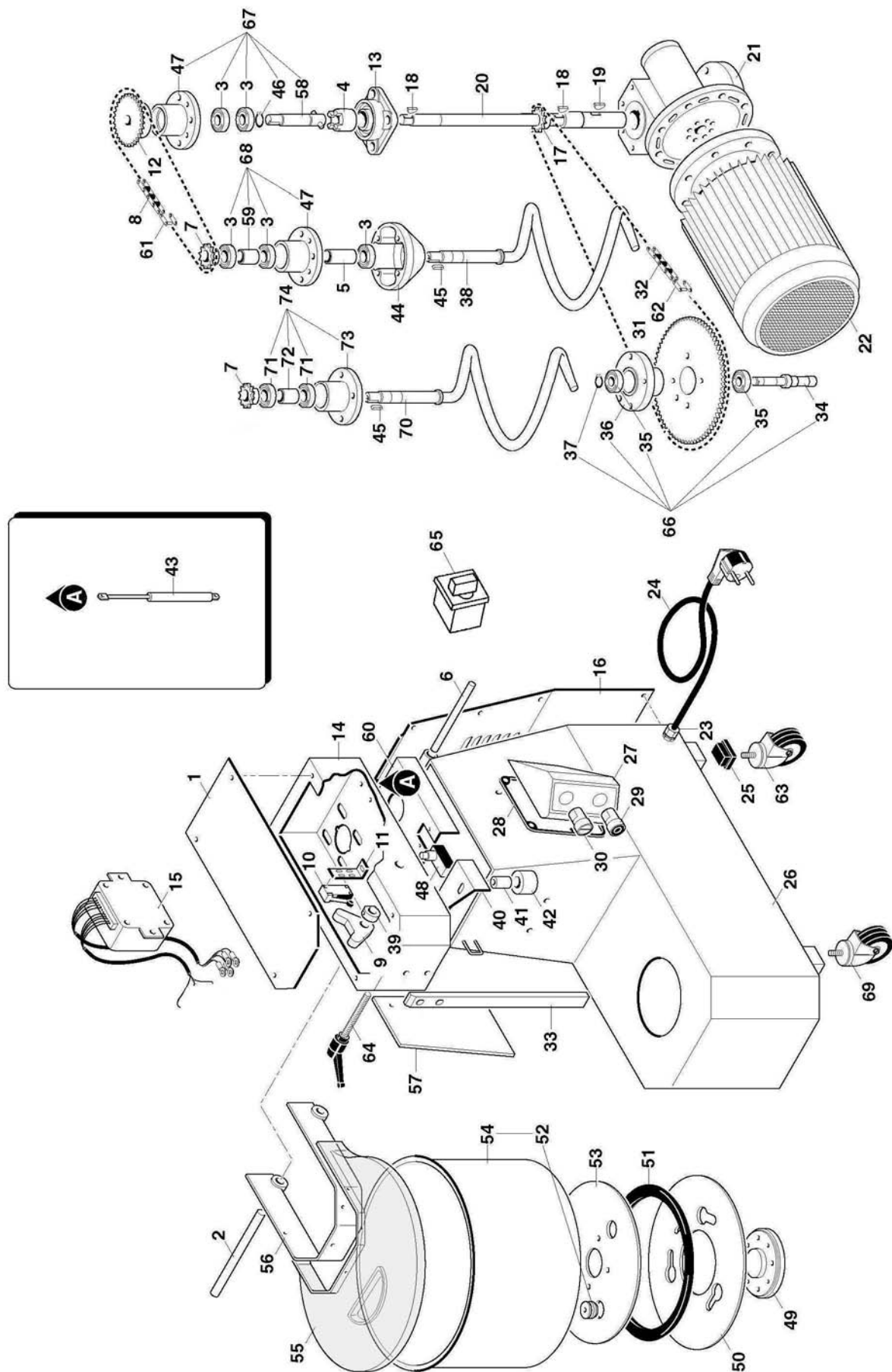
RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
1	SL0061	(25)	Coperchio
1	SL0062	(38)	Coperchio
2	SL0076		Perno
3	SL0078	1/2"x5/16" (25)	Catena
3	SL0079	1/2"x5/16" (38)	Catena
4	SA8400	1/2"x5/16" Z=15	Pignone
5	SL0082	ø47	Seeger
6	SL0081	6005 ZZ	Cuscinetto
7	SL0080		Supporto
8	SL0035		Battuta
9	SL0036		Camma
10	SL0885		Microinterruttore
11	SL0397		Staffa
12	SL0084	1/2"x5/16" Z=29	Pignone
13	SL0086	UCF205	Supporto
14	SL2604	(25)	Staffa
14	SL2605	(38)	Staffa
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico
15	SL0935	230V/1Ph/50Hz (25)	Impianto elettrico
15	SL0936	230V/1Ph/50Hz (38)	Impianto elettrico
15	SL0952	30/01/03 f.p.(*) (2 speed)	Impianto elettrico
16	SL0095	(25)	Coperchio
16	SL0096	(38)	Coperchio
17	SL0094	3/8"x7/32" Z=16	Pignone
18	SL0043	6x9	Linguetta
19	SL0047	8x11	Linguetta
20	SL0097	(25)	Albero
20	SL0098	(38)	Albero
21	SL0093		Riduttore
22	SL0089	400V/3Ph/50Hz (25)	Motore
22	SL0090	230V/1Ph/50Hz (25)	Motore
22	SL0091	400V/3Ph/50Hz (38)	Motore
22	SL0092	230V/1Ph/50Hz (38)	Motore
22	SL0940	400V/3Ph/50Hz (2speed-25)	Motore
22	SL0919	400V/3Ph/50Hz (2speed-38)	Motore
23	SL1668	PG11	Pressacavo
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico
24	SL1671	1Ph+N+Gnd	Cavo elettrico
25	SL0052		Piedino
26	SL0104	(25)	Base
26	SL0105	(38)	Base
27	SL0937		Scatola
28	SL0396		Guarnizione
29	SL0807	Stop	Pulsante
30	SL1049	Start	Pulsante
30	SL0901	30/01/03 f.p.(*) (2 speed)	Pulsante
31	SL0100	3/8"x7/32" Z=85	Corona
32	SL0101	3/8"x7/32" (25)	Catena
32	SL0102	3/8"x7/32" (38)	Catena
33	SL0071		Asta
34	SL0072		Albero
35	SL0073	6004 ZZ	Cuscinetto
36	SL0074		Supporto
37	SL0103	3204	Cuscinetto
38	SL0075	ø20	Seeger
39	SL0069		Spirale
40	SL2639	(25)	Protezione
40	SL2640	(38)	Protezione
41	SL0063	(25)	Staffa
41	SL0064	(38)	Staffa
42	SL0065	(25)	Coperchio
42	SL0066	(38)	Coperchio
43	SL0067	(25)	Pentola
43	SL0068	(38)	Pentola
44	SA4100	Assembly	Supporto
45	SL1632	1/2"x5/16"	Giunto
46	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto
47	SL2117	ø95 M10x40	Ruota fissa
48	SL2116	ø95 M10x40	Ruota girevole
49	SL1090		Distanziale
50	SL2655		Ruota
51	SA1800	Assembly	Supporto
52	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità

(*): fuori produzione / out of production



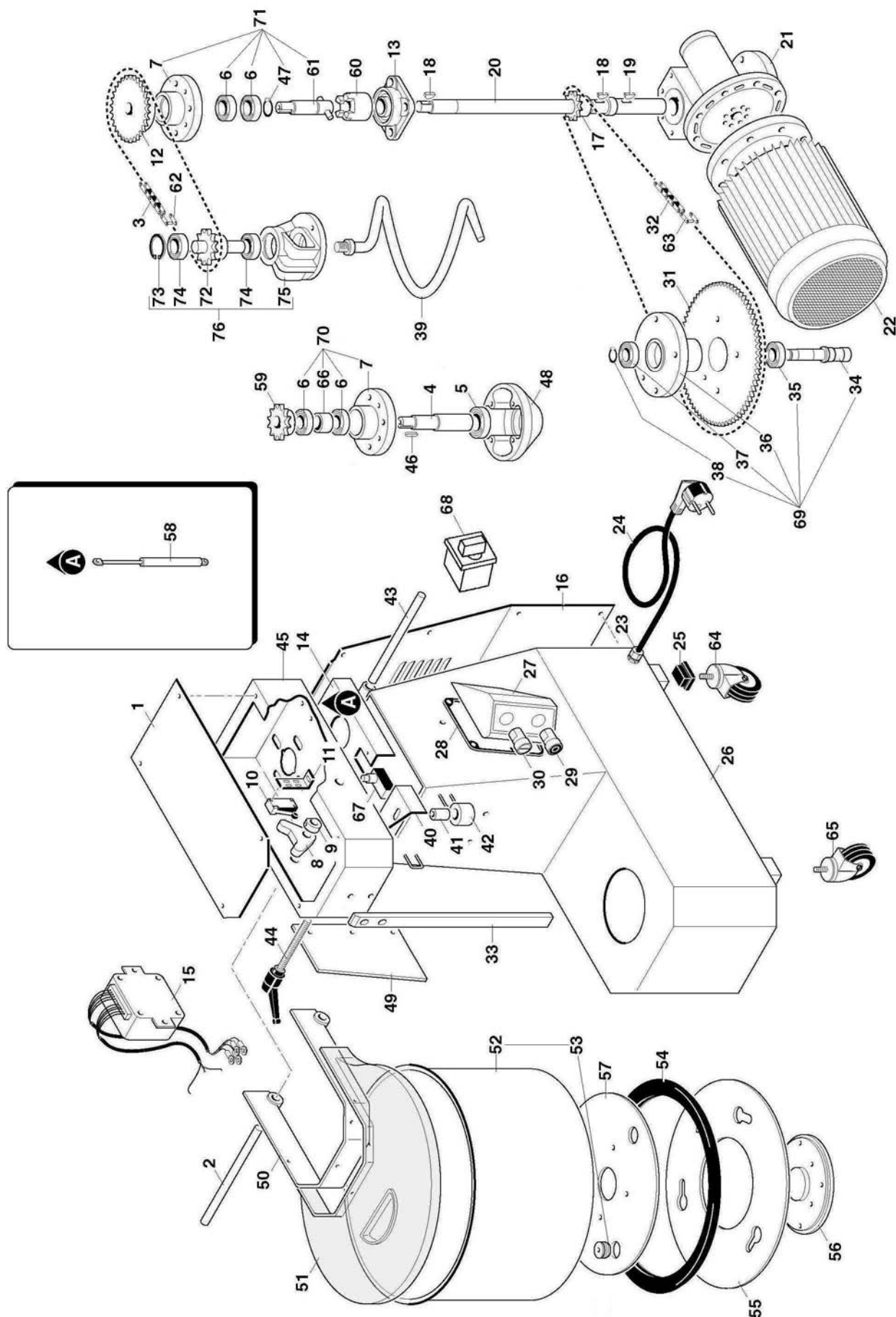
RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
1	SL2657		Coperchio	Cover
2	SL2727		Perno	Pivot
3	SL2740	5/8"x3/8"	Catena	Chain
4	SL2729		Albero	Shaft
5	SL2736	6008 2RS	Cuscinetto	Bearing
6	SL0233	6205 2RS	Cuscinetto	Bearing
7	SL2724		Supporto	Support
8	SL0035		Battuta	Stop
9	SL0036		Camma	Cam
10	SL0885		Microinterruttore	Microswitch
11	SL0397		Staffa	Bracket
12	SL2734	5/8"x3/8" Z=24	Pignone	Pinion
13	SL2647	UCF206	Supporto	Support
14	SL2722		Staffa	Bracket
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico	Electric installation
16	SL2658		Coperchio	Cover
17	SL2645	3/8"x7/32" Z=20	Pignone	Pinion
18	SL0047	8x11	Linguetta	Key
19	SL2671	10x16	Linguetta	Key
20	SL2730		Albero	Shaft
21	SL2642		Riduttore	Gear box
22	SL2643	400V/3Ph/50Hz	Motore	Motor
22	SL2718	400V/3Ph/50Hz (2 speed)	Motore	Motor
23	SL1668	PG11	Pressacavo	Cable clamp
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico	Electric cable
25	SL0052		Piedino	Foot
26	SL2656		Base	Base
27	SL0937		Scatola	Box
28	SL0396		Guarnizione	Gasket
29	SL0807	Stop	Pulsante	Push button
30	SL1049	Start	Pulsante	Push button
31	SL2646	3/8"x7/32" Z=110	Corona	Crown
32	SL2741	3/8"x7/32"	Catena	Chain
33	SL2726		Asta	Rod
34	SL2728		Albero	Shaft
35	SL2735	6206 2RS	Cuscinetto	Bearing
36	SL2723		Supporto	Support
37	SL2588	51206	Cuscinetto	Bearing
38	SL1616	ø25	Seeger	Seeger
39	SL1369		Spirale	Spiral
40	SL2739		Protezione	Protection
41	SL2711		Coperchio	Cover
42	SL2644		Pentola	Pan
43	SL2733	5/8"x3/8" Z=15	Pignone	Pinion
44	SL2725		Flangia	Flange
45	SL1090		Distanziale	Spacer
46	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto	Joint
47	SL2780	8x7x25	Linguetta	Key
48	SL2776	5/8"x3/8"	Giunto	Joint
49	SL2655		Ruota	Wheel
50	CAVIMPF30BR		Carrello	Trolley
51	SA1700	Assembly	Supporto	Support
52	SA1600	Assembly	Supporto	Support
53	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità	Speed changeover switch

(*): fuori produzione / out of production



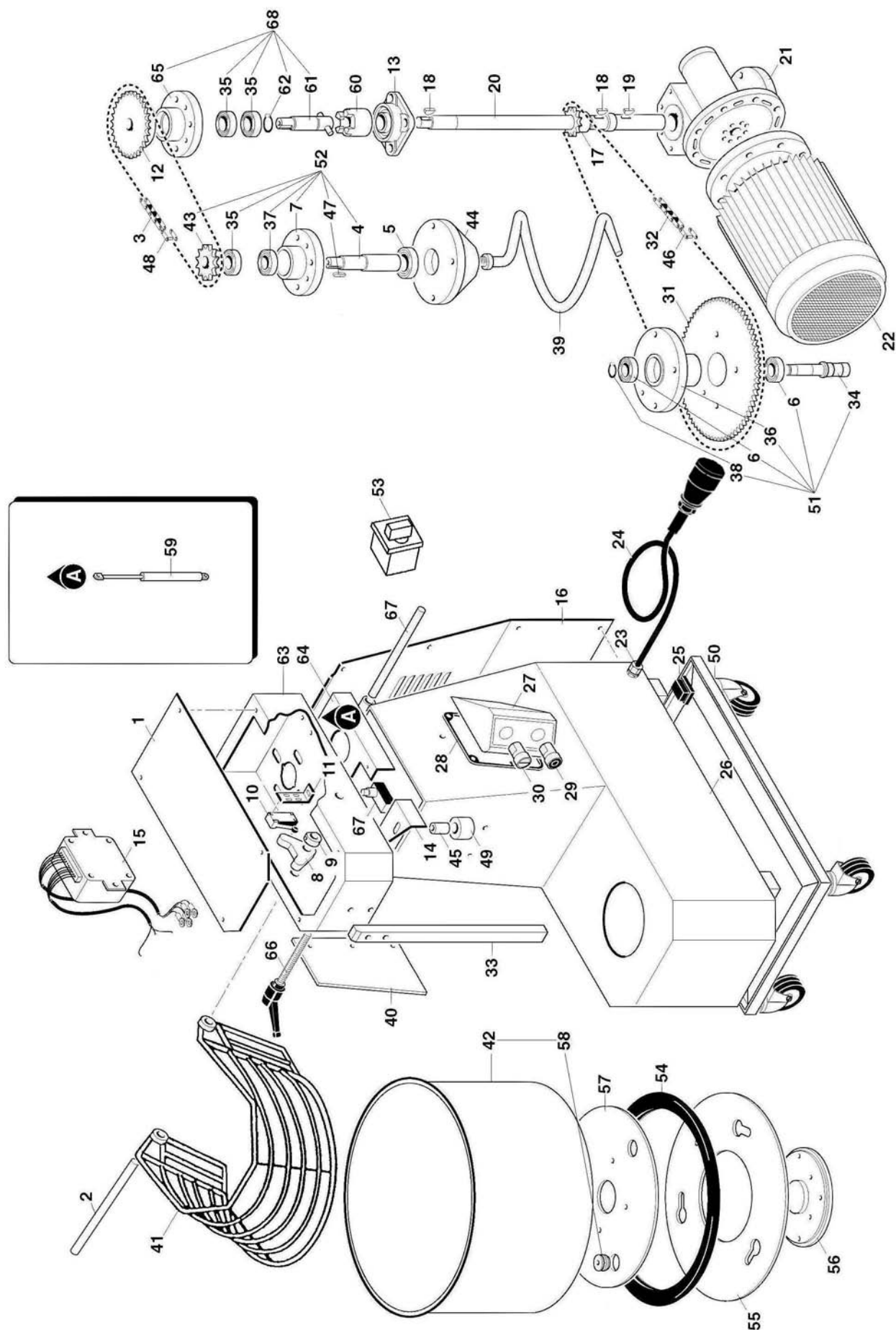
RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
1	SL0002		Coperchio
2	SL0021		Perno
3	SL1799	6004 2RS	Cuscinetto
4	SL2524		Giunto
5	SL2617	(12-18C)	Distanziale
6	SL2624		Perno
7	SL0024	3/8"x7/32" Z=15	Pignone
8	SL2680	3/8"x7/32" (12)	Catena
8	SL2681	3/8"x7/32" (18)	Catena
9	SL0035		Battuta
10	SL0885		Microinterruttore
11	SL0397		Staffa
12	SL0030	3/8"x7/32" Z=29	Pignone
13	SL0032	UCF204	Supporto
14	SL2568		Testata
14	SL2574		Testata
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico
15	SL0935	230V/1Ph/50Hz	Impianto elettrico
15	SL0952	20/12/02 f.p.(*) (2 speed)	Impianto elettrico
16	SL2575	(12-18C)	Coperchio
16	SL2845	(12-18F)	Coperchio
17	SL0044	8x3 Z=16	Pignone
18	SL0819	5x6,5	Linguetta
19	SL0047	8x11	Linguetta
20	SL2611	(12-18C)	Albero
20	SL2854	(12-18F)	Albero
21	SL0042		Riduttore
22	SL0040	400V/3Ph/50Hz	Motore
22	SL0041	230V/1Ph/50Hz	Motore
22	SL0939	400V/3Ph/50Hz (2 speed)	Motore
23	SL1668	PG11	Pressacavo
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico
24	SL1671	1Ph+N+Gnd	Cavo elettrico
25	SL0052		Piedino
26	SL2567	(12-18C)	Base
26	SL2844	(12-18F)	Base
27	SL0937		Scatola
28	SL0396		Guarnizione
29	SL0807	Stop	Pulsante
30	SL1049	Start	Pulsante
30	SL0901	20/12/02 f.p.(*) (2 speed)	Pulsante
31	SL0057	8x3 Z=85	Corona
32	SL2682	8x3	Catena
33	SL2676		Asta
34	SL0014		Albero
35	SL0015	6203 2RS	Cuscinetto
36	SL0016		Supporto
37	SL0017	ø17	Seeger
38	SL2628	(12-18C)	Spirale
39	SL0036		Camma
40	SL2602	(12)	Staffa
40	SL2603	(18)	Staffa
41	SL1090		Distanziale
42	SL2655		Ruota
43	SL2667		Molla
44	SL2542	(12-18C)	Flangia
45	SL0010	5x5x20	Linguetta
46	SL0075	Ø20	Seeger
47	SL2626		Supporto
48	SL1401		Microinterruttore
49	SL2620	(12-18C)	Flangia
49	SL2866	(12-18F)	Flangia
50	SL2632	(12C)	Flangia
50	SL2633	(18C)	Flangia
51	SL1890	(12-18C)	Guarnizione
52	SL2622	(12-18C)	Perno
53	SL2635	(12-18C)	Flangia
54	SA1150	(12C) Assembly	Pentola
54	SL0008	(12F)	Pentola
54	SA1160	(18C) Assembly	Pentola
54	SL0009	(18F)	Pentola
55	SL0005	(12)	Coperchio
55	SL0006	(18)	Coperchio
56	SL1894	(12C)	Staffa
56	SL0004	(12F)	Staffa
56	SL1895	(18C)	Staffa
56	SL0109	(18F)	Staffa
57	SL2663		Protezione
58	SL2615		Albero
59	SL2618	(12-18C)	Distanziale
60	SL2580		Coperchio
61	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto
62	SL1545	8x3	Giunto
63	SL2117	Ø95 M10x40	Ruota fissa
64	SL2629		Leva
65	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità
66	SA1900	Assembly	Supporto
67	SA1400	Assembly	Supporto
68	SA1500	Assembly	Supporto
69	SL2116	Ø95 M10x40	Ruota girevole
70	SL0011	(12-18F)	Spirale
71	SL0131	6203 2RS (12-18F)	Cuscinetto
72	SL0020	(12-18F)	Distanziale
73	SL0022	(12-18F)	Supporto
74	SA4000	(12-18F) Assembly	Supporto

(*): fuori produzione / out of production



RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION
1	SL0061	(25)	Coperchio
1	SL0062	(38)	Coperchio
2	SL0076		Perno
3	SL0078	1/2"x5/16" (25)	Catena
3	SL2684	1/2"x5/16" (38)	Catena
4	SL2614	31/07/03 f.p.(*)	Albero
5	SL1312	31/07/03 f.p.(*)	Cuscinetto
6	SL0081	31/07/03 f.p.(*)	Cuscinetto
7	SL2627	31/07/03 f.p.(*)	Supporto
8	SL0035		Battuta
9	SL0036		Camma
10	SL0885		Microinterruttore
11	SL0397		Staffa
12	SL0084	1/2"x5/16" Z=29	Pignone
13	SL0086	UCF205	Supporto
14	SL2582	(25)	Coperchio
14	SL2606	(38)	Coperchio
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico
15	SL0935	230V/1Ph/50Hz (25)	Impianto elettrico
15	SL0936	230V/1Ph/50Hz (38)	Impianto elettrico
15	SL0952	30/01/03 f.p.(*) (2 speed)	Impianto elettrico
16	SL2847	(25)	Coperchio
16	SL2578	31/07/03 f.p.(*) (25)	Coperchio
16	SL2849	(38)	Coperchio
16	SL2579	31/08/03 f.p.(*) (38)	Coperchio
17	SL0094	3/8"x7/32" Z=16	Pignone
18	SL0043	6x9	Linguetta
19	SL0047	8x11	Linguetta
20	SL2855	(25)	Albero
20	SL2612	31/07/03 f.p.(*) (25)	Albero
20	SL2856	(38)	Albero
20	SL2613	31/08/03 f.p.(*) (38)	Albero
21	SL0093		Riduttore
22	SL0089	400V/3Ph/50Hz (25)	Motore
22	SL0090	230V/1Ph/50Hz (25)	Motore
22	SL0091	400V/3Ph/50Hz (38)	Motore
22	SL0092	230V/1Ph/50Hz (38)	Motore
22	SL0940	400V/3Ph/50Hz(2 speed-25)	Motore
22	SL0919	400V/3Ph/50Hz(2 speed-38)	Motore
23	SL1668	PG11	Pressacavo
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico
24	SL1671	1Ph+N+Gnd	Cavo elettrico
25	SL0052		Piedino
26	SL2846	(25)	Base
26	SL2569	31/07/03 f.p.(*) (25)	Base
26	SL2848	(38)	Base
26	SL2570	31/08/03 f.p.(*) (38)	Base
27	SL0937		Scatola
28	SL0396		Guarnizione
29	SL0807	Stop	Pulsante
30	SL1049	Start	Pulsante
30	SL0901	30/01/03 f.p.(*) (2 speed)	Pulsante
31	SL0100	3/8"x7/32" Z=85	Corona
32	SL0101	3/8"x7/32" (25)	Catena
32	SL2686	3/8"x7/32" (38)	Catena
33	SL0071		Asta
33	SL2675	31/07/03 f.p.(*)	Asta
34	SL0072		Albero
35	SL0073	6004 ZZ	Cuscinetto
36	SL0074		Supporto
37	SL0103	3204	Cuscinetto
38	SL0075	ø20	Seeger
39	SL0069		Spirale
40	SL2604	(25)	Staffa
40	SL2605	(38)	Staffa
41	SL1090		Distanziale
42	SL2655		Ruota
43	SL2625		Perno
44	SL2630		Leva
45	SL2576	(25)	Testata
45	SL2577	(38)	Testata
46	SL1056	31/07/03 f.p.(*)	Linguetta
47	SL1616	Ø25	Seeger
48	SL2543	31/07/03 f.p.(*)	Flangia
49	SL2677	(25)	Protezione
49	SL2678	(38)	Protezione
50	SL0063	(25)	Staffa
50	SL1896	31/07/03 f.p.(*) (25)	Staffa
50	SL0064	(38)	Staffa
50	SL1897	31/08/03 f.p.(*) (38)	Staffa
51	SL0065	(25)	Coperchio
51	SL0066	(38)	Coperchio
52	SA1170	(25C) Assembly	Pentola
52	SL0067	(25F)	Pentola
52	SA1180	(38C) Assembly	Pentola
52	SL0068	(38F)	Pentola
53	SL2623	(25-38C)	Perno
54	SL1034	(25C)	Guarnizione
54	SL1334	(38C)	Guarnizione
55	SL2637	(25C)	Flangia
55	SL2634	(38C)	Flangia
56	SL2621	(25-38C)	Flangia
56	SL2867	(25-38F)	Flangia
57	SL2636	(25-38C)	Flangia
58	SL2668		Molla
59	SL2691	31/07/03 f.p.(*)	Pignone
60	SL2525		Giunto
61	SL2616		Albero
62	SL1632	1/2"x5/16"	Giunto
63	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto
64	SL2117	ø95 M10x40	Ruota fissa
65	SL2116	ø95 M10x40	Ruota girevole
66	SL2619	31/07/03 f.p.(*)	Distanziale
67	SL1401		Microinterruttore
68	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità
69	SA1800	Assembly	Supporto
70	SA1200	31/07/03 f.p.(*)	Supporto
71	SA1300	Assembly	Supporto
72	SA8400	1/2"x5/16" Z=15	Pignone
73	SL0082	Ø47	Seeger
74	SL0081	6005 ZZ	Cuscinetto
75	SL0080		Supporto
76	SA4100	Assembly	Supporto

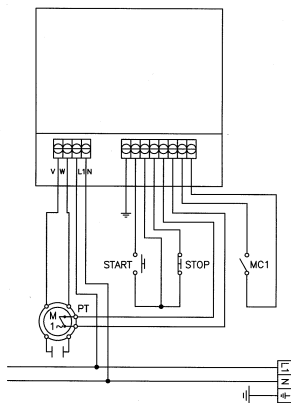
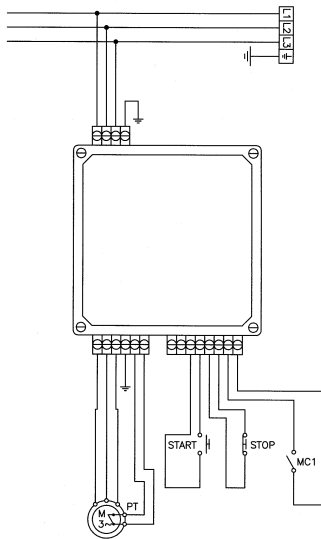
(*): fuori produzione / out of production



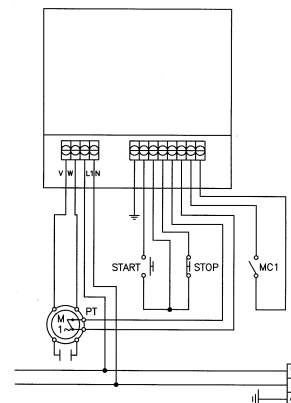
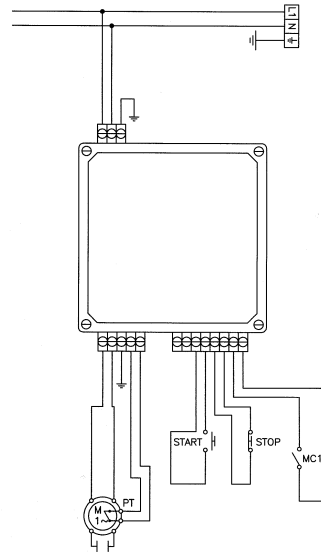
RIF.	CODICE / CODE	DIN - UNI	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	
1	SL2657		Coperchio	Cover
2	SL2727		Perno	Pivot
3	SL2740	5/8"x3/8"	Catena	Chain
4	SL2729		Albero	Shaft
5	SL2736	6008 2RS	Cuscinetto	Bearing
6	SL0233	6205 2RS	Cuscinetto	Bearing
7	SL2724		Supporto	Support
8	SL0035		Battuta	Stop
9	SL0036		Camma	Cam
10	SL0885		Microinterruttore	Microswitch
11	SL0397		Staffa	Bracket
12	SL2734	5/8"x3/8" Z=24	Pignone	Pinion
13	SL2647	UCF206	Supporto	Support
14	SL2722		Staffa	Bracket
15	SL0934	400V/3Ph/50Hz	Impianto elettrico	Electric installation
16	SL2658		Coperchio	Cover
17	SL2645	3/8"x7/32" Z=20	Pignone	Pinion
18	SL0047	8x11	Linguetta	Key
19	SL2671	10x16	Linguetta	Key
20	SL2840		Albero	Shaft
21	SL2642		Riduttore	Gear box
22	SL2643	400V/3Ph/50Hz	Motore	Motor
22	SL2718	400V/3Ph/50Hz (2 speed)	Motore	Motor
23	SL1668	PG11	Pressacavo	Cable clamp
24	SL1841	3Ph+Gnd	Cavo elettrico	Electric cable
25	SL0052		Piedino	Foot
26	SL2829		Base	Base
27	SL0937		Scatola	Box
28	SL0396		Guarnizione	Gasket
29	SL0807	Stop	Pulsante	Push button
30	SL1049	Start	Pulsante	Push button
31	SL2646	3/8"x7/32" Z=110	Corona	Crown
32	SL2741	3/8"x7/32"	Catena	Chain
33	SL2726		Asta	Rod
34	SL2728		Albero	Shaft
35	SL2735	6206 2RS	Cuscinetto	Bearing
36	SL2723		Supporto	Support
37	SL2588	51206	Cuscinetto	Bearing
38	SL1616	ø25	Seeger	Seeger
39	SL1369		Spirale	Spiral
40	SL2875		Protezione	Protection
41	SL2711		Coperchio	Cover
42	SA1190	(50C) Assembly	Pentola	Pan
42	SL1304	(50F)	Pentola	Pan
43	SL2733	5/8"x3/8" Z=15	Pignone	Pinion
44	SL2725		Flangia	Flange
45	SL1090		Distanziale	Spacer
46	SL1629	3/8"x7/32"	Giunto	Joint
47	SL2780	8x7x25	Linguetta	Key
48	SL2776	5/8"x3/8"	Giunto	Joint
49	SL2655		Ruota	Wheel
50	CAVIMPF30BR		Carrello	Trolley
51	SA1700	Assembly	Supporto	Support
52	SA1600	Assembly	Supporto	Support
53	SL2743	2 speed	Commutatore di velocità	Speed changeover switch
54	SL1334	(50C)	Guarnizione	Gasket
55	SL1303	(50C)	Flangia	Flange
56	SL2839	(50C)	Flangia	Flange
56	SL2868	(50F)	Flangia	Flange
57	SL1302	(50C)	Flangia	Flange
58	SL1932	(50C)	Perno	Pivot
59	SL2843		Molla	Spring
60	SL2831		Giunto	Joint
61	SL2832		Albero	Shaft
62	SL2672	ø30	Seeger	Seeger
63	SL2834		Testata	Head
64	SL2837		Coperchio	Cover
65	SL2838		Supporto	Support
66	SL2841		Leva	Lever
67	SL2842		Perno	Pivot
68	SA1100	Assembly	Supporto	Support

(*) : fuori produzione / out of production

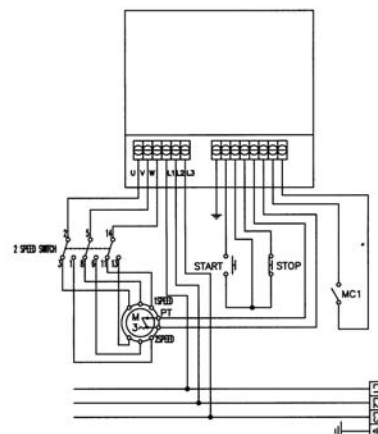
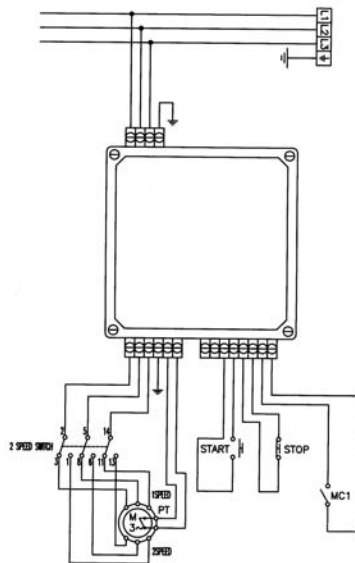
Trifase • Three-phase mod.S



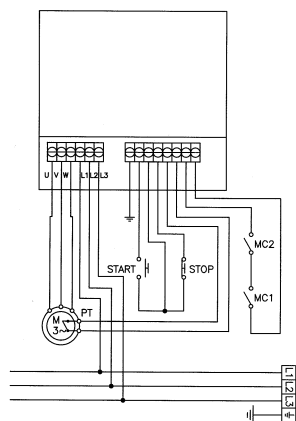
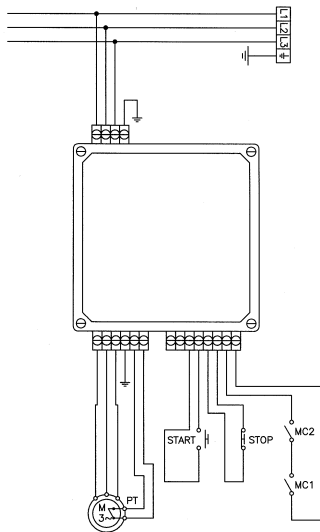
Monofase • Single-phase mod.S



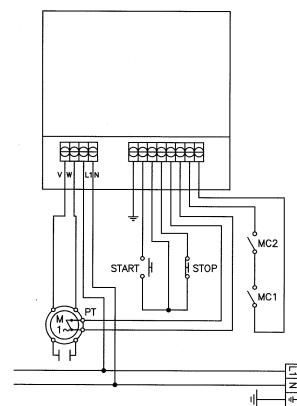
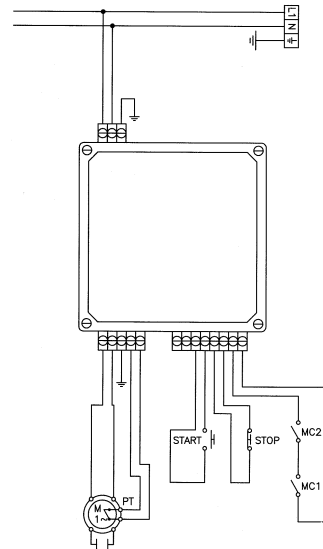
2 Velocità • 2 Speed mod.S



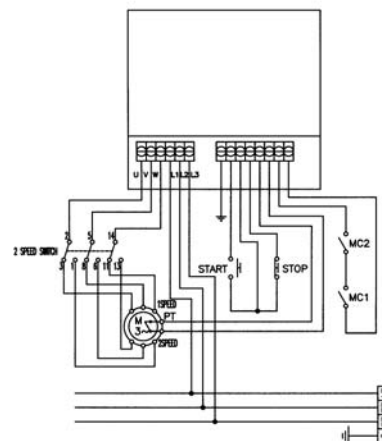
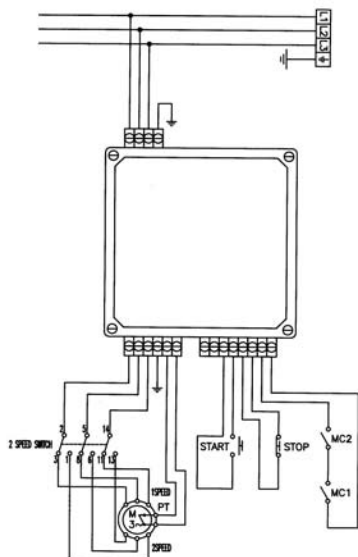
Trifase • Three-phase mod.C-F



Monofase • Single-phase mod.C-F



2 Velocità • 2 Speed mod.C-F





Via Sandro Pertini, 29
47827 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

