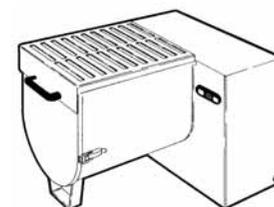


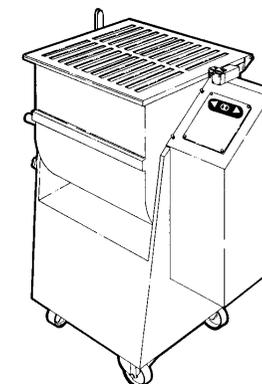
IP 30 M
IP 50 M / B
IP 50 BA
IP 80 BA
IP 120 M / B
IP 120 BA
IP 180 BA

IMPASTATRICI PER CARNE

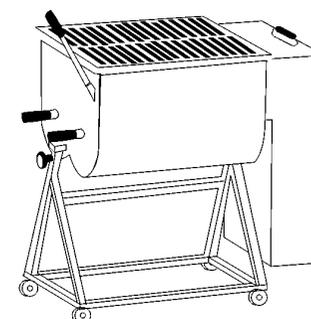
IP 30 M



IP 50 M
IP 50 B
IP 120 M
IP 120 B



IP 50 BA
IP 80 BA
IP 120 BA
IP 180 BA



MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

RIVENDITORE AUTORIZZATO

7.7 Lubrificazione

Nel riduttore di trasmissione del impastatrice modello ME 30 vi è dell'olio specifico per ingranaggi che non andrà mai sostituito. Negli altri modelli vi è del grasso a lunga vita che non andrà mai sostituito.

7.8 Messa fuori servizio

Per la realizzazione della macchina principalmente si sono utilizzati materiali come acciaio inossidabile, che non richiedono particolari accorgimenti per la loro rottamazione.

- Scollegare l'interruttore differenziale e sfilare la spina di alimentazione elettrica; ora è possibile procedere allo smontaggio della macchina.
- Smontare il motore elettrico e la componentistica elettrica ed elettronica.
- Smontare gli utensili.

La carcassa della macchina e la bulloneria è tutta in acciaio.

7.9 Sostituzione dei ricambi

- Nel caso di necessità di parti di ricambio, prendere contatto con la casa costruttrice. Non usare ricambi che non siano originali. Ricordiamo che il montaggio deve essere eseguito da personale specializzato.

8 Inconvenienti e rimedi

8.1 Inconvenienti, cause e rimedi

| Problemi | Cause | Rimedi |
|------------------------|--|--|
| La macchina non parte. | L'interruttore differenziale è in posizione "0". | Portare l'interruttore in posizione "1". |
| | La griglia è in posizione alta. | Abbassare a griglia alta. |
| | Il microinterruttore installato sulla vasca del impastatrice non funziona. | Interpellare l'assistenza tecnica. |
| | Il motore elettrico o la scheda elettrica sono difettosi. | Interpellare l'assistenza tecnica. |
| | La pulsantiera non avvia gli utensili o non inverte i moto delle pale. | Interpellare l'assistenza tecnica. |

Prima della messa in funzione:

- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa della macchina.
- Verificare la presenza e l'integrità delle targhette di avvertenza e di pericolo.
- Verifica dell'integrità del cavo di alimentazione.
- Verifica dell'integrità dei dispositivi di sicurezza come i sensori magnetici.

Controlli a macchina funzionante:

- Controllo dell'efficienza delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza. Il trasporto potrebbe averli danneggiati o sregolati.
- Eseguire alcune prove con particolari dalle stesse dimensioni del materiale da lavorare.

7.5 Controlli periodici

Per mantenere elevate nel tempo le caratteristiche e l'affidabilità della Vostra macchina, oltre quanto descritto, occorre eseguire costanti verifiche e controlli seguendo le scadenze di seguito riportate.

Prima di iniziare ogni turno di lavoro:

- Controllare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza quotidianamente.
- Verificare l'integrità del cavo di alimentazione.

ATTENZIONE!

Se la macchina non si arresta all'apertura della griglia o altri guasti, richiedere l'intervento dell'assistenza.

Terminato ogni turno di lavoro:

- Effettuare una accurata pulizia eliminando ogni residuo di lavorazione.
- Sfilare, pulire e riposizionare gli utensili (elica e pala).

7.6 Pulizia della macchina

Al termine di ogni turno di lavoro occorre procedere ad una accurata pulizia della macchina e se necessario alla sua disinfezione.

- Arrestare la macchina, portare l'interruttore differenziale installato a monte dell'impatatrice in posizione "0" e sfilare la spina di alimentazione elettrica.
- Con una spugna imbevuta in acqua e con idonei sgrassanti neutri e non tossici, eliminare dalla macchina ogni residuo di lavorazioni.

Non utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti; ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili.

Adeguare le protezioni da utilizzare nella pulizia e disinfezione in base al prodotto adottato. Seguire le istruzioni dei prodotti utilizzati.

ATTENZIONE!

Il impastatrice è stato progettato e realizzato per la lavorazione della carne, pertanto è obbligatorio l'uso di detergenti non tossici, neutri e idonei per l'igiene di componenti destinati alla lavorazione di prodotti alimentari.

INDICE

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | Consegna e garanzia | 5 |
| 1.1 - | Premessa | |
| 1.2 - | Conservazione ed impiego del presente manuale | |
| 1.3 - | Garanzia | |
| 1.4 - | Descrizione della macchina | |
| 1.5 - | Uso previsto | |
| 1.6 - | Usi non previsti | |
| 1.7 - | Dati anagrafici | |
| 1.8 - | Protezioni e dispositivi di sicurezza | |
| 1.9 - | Targhette di avvertenze e di pericolo | |
| 1.10 - | Posto di lavoro | |
| 1.11 - | Condizioni ambientali | |
| 1.12 - | Illuminazione | |
| 1.13 - | Vibrazioni | |
| 1.14 - | Protezioni antinfortunistiche | |
| 2. | Caratteristiche Tecniche | 10 |
| 2.1 - | Parti principali | |
| 2.2 - | Dati tecnici | |
| 2.3 - | Dimensioni e peso della macchina | |
| 2.4 - | Schemi elettrici | |
| 2.4.1 - | Schema elettrico trifase a 400 V | |
| 2.4.2 - | Schema elettrico monofase a 230 V | |
| 2.4.3 - | Schema elettrico trifase collegato a 230 V | |
| 2.5 - | Livello del rumore emesso | |
| 3. | Collaudo, trasporto, consegna e installazione | 14 |
| 3.1 - | Collaudo | |
| 3.2 - | Consegna e movimentazione della macchina | |
| 3.2.1 - | Lista materiale in dotazione | |
| 3.3 - | Installazione | |
| 3.3.1 - | Installazione IP 30 | |
| 3.3.2 - | Installazione IP 50 M/B/BA - 120 M/B - 80 BA - 120 BA - 180 BA | |
| 3.3.3 - | Smaltimento imballi | |
| 3.3.4 - | Movimentazione della macchina modello IP 30 | |
| 3.3.5 - | Movimentazione della macchina mod.IP 50 M/B/BA - 120 M/B - 80 BA - 120 BA - 180 BA | |
| 3.4 - | Allacciamento all'impianto elettrico | |
| 3.4.1 - | Macchina trifase da 400 volt 50/60 Hz e macchina trifase da 230 volt 50/60 Hz | |
| 3.4.2 - | Macchina monofase da 230 volt 50/60 Hz | |
| 4. | Comandi e indicatori | 17 |
| 4.1 - | Elenco comandi e indicatori | |
| 4.2 - | Pulsantiera a parete | |

5. Avviamento e arresto 18

- 5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico
- 5.2 - Verifica della presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze
- 5.3 - Avviamento della macchina
- 5.4 - Arresto della macchina
- 5.5 - Inversione

6. Uso della macchina 19

- 6.1 - Prescrizioni
- 6.2 - Modalità d'impiego del impastatrice
- 6.3 - Svuotamento e pulizia IP 30
- 6.4 - Svuotamento e pulizia IP 50 - 120 M/B
- 6.5 - Svuotamento e pulizia IP 50 - 80 - 120 - 180 BA
- 6.6 - Montaggio utensile IP 30
- 6.7 - Montaggio utensile IP 50 - 120 M/B
- 6.8 - Montaggio utensile IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

7. Manutenzione 21

- 7.1 - Prescrizioni
- 7.2 - Premessa
- 7.3 - Controlli effettuati nei nostri stabilimenti
- 7.4 - Controlli e verifiche da eseguire all'installazione
- 7.5 - Controlli periodici
- 7.6 - Pulizia della macchina
- 7.7 - Lubrificazione
- 7.8 - Messa fuori servizio
- 7.9 - Sostituzione dei ricambi

8. Inconvenienti e rimedi 23

- 8.1 - Inconvenienti, cause e rimedi

7 Manutenzione

7.1 Prescrizioni

ATTENZIONE! Ogni intervento di manutenzione e di pulizia del impastatrice deve essere eseguito solamente a macchina ferma, con la spina scollegata dalla rete elettrica. La zona ove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta e ben illuminata. **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina. **Non** inserire il corpo, gli arti o le dita in aperture articolate, taglienti non controllate e senza adeguati ripari e protezioni (guanti adeguati, occhiali, ecc...) **Non** utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti: ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili. **Non** impegnare l'aria compressa per la pulizia della macchina. In caso di reale necessità proteggersi con occhiali aventi ripari laterali e limitare la pressione ad un massimo di 2 atm. (1,9 bar). **Non** servirsi di fiamme libere come mezzo di illuminazione quando si procede ad operazioni di verifica e di manutenzione.

7.2 Premessa

Una buona manutenzione ed un corretto uso sono requisiti indispensabili per garantire rendimento e sicurezza al impastatrice. Per garantire un regolare e costante funzionamento della macchina ed evitare inoltre il decadimento della garanzia, ogni eventuale sostituzione di componenti deve essere effettuata esclusivamente con ricambi originali.

7.3 Controlli effettuati nei nostri stabilimenti

La macchina in Vostro possesso ha subito presso il costruttore diversi collaudi, effettuando così la corretta messa in esercizio e le dovute registrazioni.

In particolare, i controlli compiuti dal costruttore sono:

Prima della messa in marcia:

- Controllo della tensione di funzionamento della macchina: deve corrispondere a quanto richiesto dall'acquirente.
- Controllo presenza di tutte le targhette di avvertenza, di pericolo e la targa riportante i dati tecnici e il numero di matricola.
- Controllo serraggio di tutta la bulloneria.
- Controllo rispondenza della macchina alle norme vigenti e a quanto riportato nel presente manuale.

Con macchina in funzione:

- Controllo dell'efficienza delle protezioni e delle sicurezze; all'apertura della griglia la macchina si deve arrestare.
- Controllo generale di funzionamento.
- Esecuzione di ripetute prove allo scopo di verificare la corretta messa a punto della macchina in funzione del tipo di lavoro che dovrà svolgere.

7.4 Controlli e verifiche da eseguire all'installazione

Per assicurarsi che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto o durante l'installazione, effettuare con scrupolo i controlli di seguito elencati:

6.3 **Svuotamento e pulizia IP 30**

- 1 Mettere in posizione "0" l'interruttore differenziale.
- 2 Alzare la griglia, sganciare le tre cerniere "1" fig. 6.2.1, sollevare il frontale "5" fig. 6.2.1.
- 3 Togliere completamente il contenuto mescolato e l'utensile (elica) "2" fig. 6.2.1. Pulire accuratamente la macchina, vedi cap. 7.6.

6.4 **Svuotamento e pulizia IP 50 - 120 M/B**

Mettere in posizione "0" l'interruttore differenziale. L'operazione di svuotamento e lavaggio della vasca è facilitata dalla possibilità di rotazione della stessa, mediante lo sganciamento del pomolo "3" fig. 6.2.1. Alzare la leva "6" fino a liberare il perno "4" che deve essere estratto per togliere l'elica centrale. Sollevare il coperchio e sfilare verso l'alto gli utensili. Pulire accuratamente la macchina, vedi cap. 7.6.

6.5 **Svuotamento e pulizia IP 50 - 80 - 120 - 180 BA**

Mettere in posizione "0" l'interruttore differenziale. L'operazione di svuotamento e lavaggio della vasca è facilitata dalla possibilità di rotazione della stessa, mediante lo sganciamento del pomolo "3" fig. 6.2.1. Sollevare il coperchio e sfilare i perni "4" che devono essere estratti totalmente per togliere l'elica. Tirare verso l'alto l'utensile. Pulire accuratamente la macchina, vedi cap. 7.6.

6.6 **Montaggio utensile IP 30**

Con il frontale "5" fig. 6.2.1 sollevato inserire l'utensile (elica) "2" fig. 6.2.1 nella propria sede di trasmissione, tenendolo con una mano sollevato dalla vasca di carico, chiudere il frontale "5" fig. 6.2.1 centrando la sede opposta. Agganciare le tre cerniere "1" fig. 6.2.1 e chiudere la griglia "1" fig. 5.2.1.

6.7 **Montaggio utensile IP 50 - 120 M/B**

Per il montaggio dell'utensile procedere in modo inverso a quanto descritto nel par. 6.4, ricordandosi di montare anche il distanziale per i modelli bipala IP 50 e 120 B. Le pale hanno degli innesti diversi quindi controllare il verso degli attacchi per trovare l'incastro giusto. Terminata l'operazione chiudere la griglia "1" fig. 5.2.1.

6.8 **Montaggio utensile IP 50 - 80 - 120 - 180 BA**

Per il montaggio dell'utensile procedere in modo inverso a quanto descritto nel par. 6.5, facendo attenzione a rimontare le pale nella posizione corretta. Per facilitare questa operazione sulle pale e sui perni all'interno della vasca sono stati stampati dei numeri i quali dovranno coincidere al momento del montaggio. Terminata l'operazione chiudere la griglia "1" fig. 5.2.1.

1 **Consegna e garanzia**

1.1 **Premessa**

La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi. **Non** utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante. Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 **Conservazione ed impiego del presente manuale**

Lo scopo di questo manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni e i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione. Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzioni e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice. Il costruttore è teso al continuo miglioramento del proprio prodotto. Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento contattare il Vostro fornitore.

1.3 **Garanzia**

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice. Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato, comporterà la decadenza della **Dichiarazione di conformità** redatta ai sensi della Direttiva CEE 98/37, invaliderà la garanzia e solleva la Ditta costruttrice da ogni responsabilità circa gli eventuali danni sia a persone che a cose derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- non corretta installazione;

- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 Descrizione della macchina

Il impastatrice in Vostro possesso è una macchina semplice e di grande rendimento e potenza. Poiché deve essere usata per mescolare prodotti alimentari, i componenti che possono venire a contatto con il prodotto, sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. L'utensile (elica) in tutti i modelli è costruito in acciaio inossidabile per garantire maggior durata e una massima igiene.

Il modello da 25 kg (IP 30) esiste solo con un'elica, mentre i mescolatori da 50 kg (IP 50) e quelli da 120 kg (IP 120) sono prodotti in più versioni:

- 1 IP 50 M con una sola elica,
- 2 IP 50 B con due eliche,
- 3 IP 50 BA con due eliche e due assi paralleli
- 4 IP 120 M con una sola elica,
- 5 IP 120 B con due eliche.
- 6 IP 120 BA con due eliche e due assi paralleli

Nei modelli da 80 kg (IP 80 BA) e 180 kg (IP 180 BA) esiste solo la versione con due eliche che girano una opposta all'altra ma su due assi paralleli. Nei impastatrici da 50 kg bipala (IP 50B) e 120 kg bipala ed (IP 120B) la rotazione delle eliche avviene una opposta all'altra sullo stesso asse di rotazione. Il significato della **M** dopo il modello non è altro che l'abbreviazione di "monopala", la **B** di "bipala" e **BA** di "bialbero".

Per facilitare lo svuotamento della vasca nel modello da 25 kg (ME 30), basta alzare completamente il frontale, estrarre l'elica a prodotto mescolato e motore spento. In tutti gli altri modelli (IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA) è sufficiente agire su un apposito pomolo e ruotare la vasca stessa dopo aver aperto la griglia di protezione. I comandi sono collocati in una posizione facilmente accessibile costituiti da una pulsantiera a 24 volt. Durante la progettazione della macchina particolare cura è stata rivolta alla facilità con cui si effettuano le operazioni di pulizia, in particolare grazie alle seguenti realizzazioni tecniche:

- facile asportazione delle eliche senza l'uso di attrezzi,
 - tutte le parti elettriche sono realizzate secondo un grado di protezione minima **IP 56**.
- I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla Direttiva CEE 98/37 e successive modifiche. In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per mescolare carne per insaccati. Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve aver letto attentamente il presente manuale prima di utilizzarlo. Il impastatrice, essendo adattato alla lavorazione della carne, non richiede particolari esigenze ambientali. Si consiglia comunque di installarlo in ambienti chiusi, protetti dalle intemperie e da forti sbalzi

5.3 Avviamento della macchina

Per l'interruttore differenziale di alimentazione della macchina dalla posizione "0" alla posizione "1". L'indicatore luminoso "2" di macchina sotto tensione deve illuminarsi. Premere il pulsante "3" di marcia attivando così la rotazione dell'utensile.

5.4 Arresto della macchina

Per eseguire l'arresto agire premendo sul pulsante "1" (arresto del motore elettrico), si spegnerà l'indicatore luminoso rosso "5". L'indicatore luminoso "2" è ancora acceso ed indica che la macchina è ancora alimentata elettricamente. Posizionare quindi l'interruttore differenziale installato a monte della macchina in posizione "0" scollegando così il impastatrice.

5.5 Inversione di marcia

Premere il pulsante "4" di inversione di marcia attivando così la rotazione dell'utensile nel senso opposto a quello di marcia.

Nota: Ogni volta che si termina un turno di lavoro e si intende lasciare a riposo la macchina l'interruttore differenziale deve essere lasciato in posizione "0".

6 Uso del impastatrice

6.1 Prescrizioni

ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.

Prima di iniziare l'uso, l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione.

Assicurarsi ci sia una idonea illuminazione per garantire una corretta visibilità all'operatore. Effettuare diverse manovre a vuoto assistiti da personale specializzato al fine di acquisire la sensibilità necessaria per operare in sicurezza.

6.2 Modalità d'impiego del impastatrice

Il impastatrice va caricato di prodotto con l'interruttore differenziale spento in posizione "0". Il prodotto da mescolare deve essere completamente contenuto all'interno della vasca di carico, facendo attenzione a non superare il peso massimo consentito. Chiudere la griglia ed eseguire le operazioni di avviamento (cap. 5).

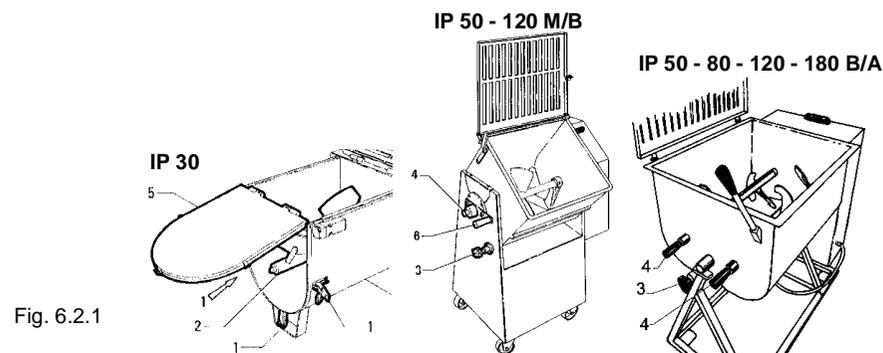
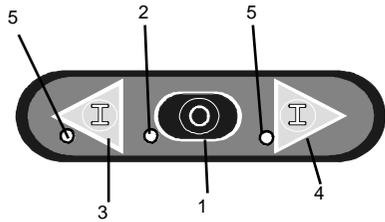


Fig. 6.2.1

5 Avviamento e arresto

5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico



Posizionare l'interruttore differenziale installato a monte della macchina, sulla posizione "I". L'indicatore luminoso verde "2" deve essere illuminato, questo indica che la macchina è alimentata dalla corrente. Premere il pulsante "3" di marcia, si illuminerà l'indicatore rosso "5", e subito dopo il pulsante "1" di arresto verificandone il funzionamento. Premere il pulsante "4" di marcia, si illuminerà l'indicatore

rosso "5", e subito dopo il pulsante "1" di arresto verificandone che il senso di rotazione sia contrario a pulsante "3".

5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle Sicurezze

IP 30 M

IP 50 - 120 M/B

IP 50 - 80 - 120 - 180 B/A

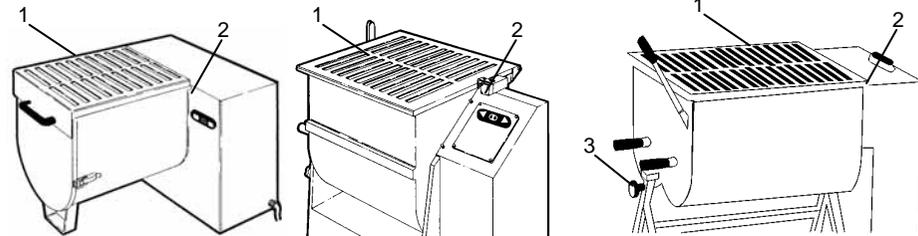


Fig. 5.2.1

1 - Griglia di protezione utensile (Fig. 5.2.1)

La verifica si effettua eseguendo un controllo visivo della presenza e integrità della griglia di protezione utensile.

2 - Microinterruttore (Fig. 5.2.1)

Con la macchina in funzione sollevare la griglia fino a quando interviene il microinterruttore ad arrestare la macchina.

Se così non fosse rivolgersi al rivenditore autorizzato o direttamente al costruttore.

ATTENZIONE! In caso di assenza, di non integrità o di scorretta regolazione dei carter, o in caso di scorretto funzionamento delle sicurezze prima elencate, spegnere la macchina ed interpellare il servizio assistenza per il ripristino della macchina.

termici. Per il modello da 25 kg (IP 30) assicurarsi che prima dell'uso, la macchina appoggi in modo stabile su un solido tavolo da lavoro. Mentre tutti gli altri modelli sono provvisti di ruote frenanti.

ATTENZIONE!

Le dimensioni del prodotto da mescolare devono essere tali da essere contenuto completamente nella vasca e non superare mai il peso di 25 kg per il IP 30, 50 kg per il IP 50 M / B / BA , 80 kg per il IP 80 BA, 120 kg per i IP 120 M/B e IP 120 BA e 180 kg per il IP 180 BA

1.6 Usi non previsti

Il impastatrice deve essere utilizzato solamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:

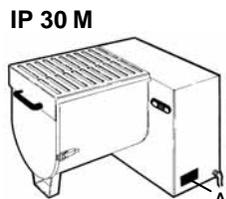
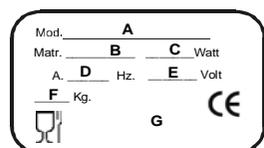
- **Non** utilizzare la macchina per mescolare prodotti alimentari diversi da carne.
- **Non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.
- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione.**
- **Non** lavorare prodotti in quantità superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella vasca.
- **Non** indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** avviare la macchina in avaria. Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina. Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poiché di solito ha perso i sensi). Questa operazione è pericolosa. L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati. E' opportuno staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non fosse possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di PVC, stoffa, cuoio, ecc...).
- E' opportuno fare intervenire prontamente il personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.
- **Non** utilizzare la macchina in ambienti in cui vi sia presenza di gas nell'atmosfera ad alta probabilità di combustione.
- **Non** eseguire nessun intervento senza preventiva autorizzazione.
- **Rispettare** le procedure date per la manutenzione e l'assistenza tecnica.

1.7 Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "Modello" del "Numero di matricola" e dell' "Anno di costruzione" faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta tale servizio di assistenza. Rilevare i dati dalla targa rappresentata in Fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della Vs. macchina nel riquadro.

| |
|--------------------------|
| modello..... |
| N° di matricola |
| Anno di costruzione..... |
| Tipo |

a = modello della macchina
 b = numero di matricola
 c = potenza motore Watt
 d = frequenza
 e = tensione alimentazione volt
 f = peso della macchina kg
 g = ditta costruttrice



IP 50 - ME 80 - 120 - 180 BA

IP 50 - 120 M/B

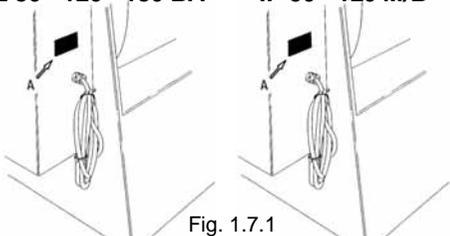


Fig. 1.7.1

ATTENZIONE!

Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE

Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento e dell'integrità dei dispositivi di sicurezza.

Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

1 -Griglia di protezione utensile.

Ha lo scopo di impedire il contatto accidentale delle mani con l'utensile. (Fig. 1.8.1)

2 -Microinterruttore (Fig. 1.8.1).

3 -Pomolo di freno vasca nei modelli IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA.

4 -Manopola di bloccaggio utensile (elica) in posizione (IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA).

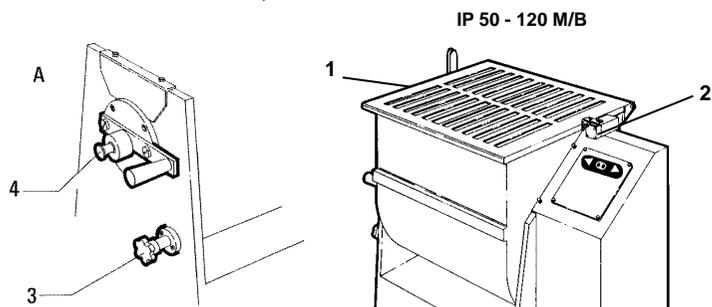


Fig. 1.8.1

In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore e in questi casi viene fornita senza spina di alimentazione.

Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

Per la verifica del corretto collegamento elettrico, vedi par. 5.1.

4 Comandi e indicatori

4.1 Elenco comandi ed indicatori

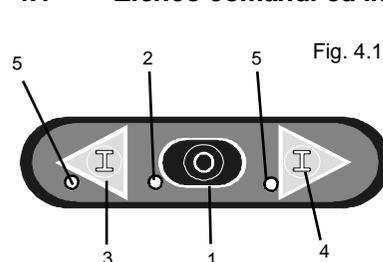


Fig. 4.1.1

1 Pulsante di arresto

- Di colore nero.
- Premere per arrestare il motore di trascinamento elica.

2 Indicatore luminoso di tensione di rete

- Di colore verde.
- Segnala il collegamento alla rete elettrica. Sul pulsante di arresto "1" è di colore verde ed è sempre acceso quando la macchina è collegata alla rete elettrica.

3 Pulsante di marcia

- Di colore grigio.
- Premere per avviare la pala.

4 Pulsante di inversione di marcia

- Di colore grigio.
- Premere per avviare la pala in senso opposto al pulsante "3".

5 Indicatore luminoso di marcia

- Di colore rosso.
- Segnala che la macchina ha l'utensile in movimento. E' collocato in prossimità del pulsante di avvio "3", è di colore rosso ed è visibile solo quando il comando è avviato.

4.2 Pulsantiera a muro

ATTENZIONE: la pulsantiera a muro deve essere posizionata in prossimità della macchina. L'accesso alla pulsantiera non deve essere ostruito in modo tale che sia sempre facilmente raggiungibile anche in caso di malfunzionamenti, incidenti, panico, ecc... Il cavo di collegamento tra la pulsantiera a muro e la macchina deve essere sempre efficiente e controllato periodicamente.

3.3.3 Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti liberamente.

Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

3.3.4 Movimentazione della macchina modello IP 30

ATTENZIONE!

Sollevarla la macchina con un carrello elevatore di idonea portata.

Controllare la stabilità e il posizionamento del carico sulle forche, in particolare lungo percorsi accidentati, sdruciolevoli o inclinati. Durante gli spostamenti mantenere il carico più basso possibile sia per garantire una maggiore stabilità che una maggiore visibilità. Allargare le forche del carrello per stabilizzare il più possibile la presa.

Per movimentare l'impastatrice manualmente bisogna eseguire le manovre almeno in due operatori in quanto la macchina ha una massa di 45 kg.

3.3.5 Movimentazione della macchina IP 50-120 M/B - IP 50-80-120-180 BA

L'impastatrici IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA sono provvisti di ruote e quindi la loro movimentazione viene eseguita manualmente trainando le macchine.

3.4 Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!

Verificare che la corrente elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina. Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

Fare uso di prolunghes, se necessario, adattare allo scopo che ne garantisca la sicurezza. La sezione del cavo di prolunga dovrà essere maggiore rispetto al cavo di alimentazione della macchina. Ciò eviterà surriscaldamenti pericolosi.

Evitare movimenti di piegatura e stiramenti del cavo che potrebbero interrompere i conduttori.

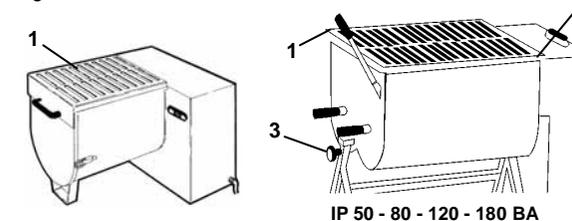
3.4.1 Macchina trifase da 400 volt 50/60 Hz e macchine trifase da 230 volt 50/60 Hz

Il impastatrice così allestito è fornito di un cavo di alimentazione di lunghezza di circa 2,5 metri e di sezione 4x1 mm nel modello IP 30, 4x1,5 mm nei modelli IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA. Allacciare il cavo alla rete di alimentazione trifase, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico di adeguato valore. Collegare sempre il cavo di terra.

3.4.2 Macchina monofase da 230 volt 50/60 Hz

In questo allestimento il impastatrice è fornito di cavo di alimentazione di lunghezza di circa 1,5 metri e di sezione 3x1,5 mm per tutti i modelli. Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220 volt 50/60 Hz interponendo un interruttore differenziale magnetotermico di giusto valore.

Fig. 1.8.1



IP 30 M

IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

ATTENZIONE!

Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1.9 Targhe di avvertenza e di pericolo

ATTENZIONE

Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. **Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali fino a provocarne la morte.** Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili. In caso contrario applicarle o sostituirle.



Fig. 1.9.2

1.10 Posto di lavoro

La corretta posizione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con il impastatrice è indicata nella Fig. 1.10.1.

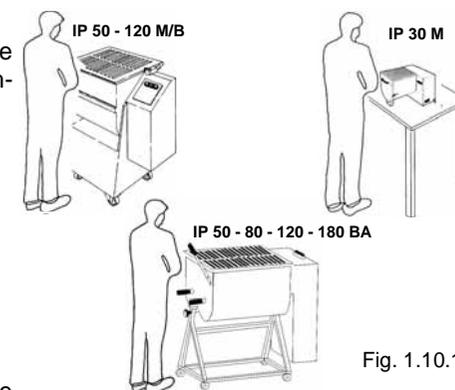


Fig. 1.10.1

1.11 Condizioni ambientali

La macchina è prevista per funzionare nelle seguenti condizioni ambientali:

- temperatura minima ambiente: -5 °C;
- temperatura massima ambiente: +40 °C;
- umidità relativa: 50% a 40 °C.

1.12 Illuminazione

Il luogo di installazione del impastatrice deve avere sufficiente luce naturale ed illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione della macchina. In ogni caso, l'illuminazione deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di destinazione della macchina e non dovrà creare riflessi pericolosi. L'illuminazione dovrà consentire una chiara lettura dei pannelli di comando e individuare chiaramente i pulsanti di avviamento e di arresto.

1.13 Vibrazioni

Le vibrazioni che la macchina trasmette non sono significative.

1.14 Protezioni antinfortunistiche

Non sono richieste attrezzature specifiche. Si consiglia l'utilizzo di guanti di gomma a norma antinfortunistica e adatti per lavorare gli alimenti.

2 Caratteristiche tecniche

2.1 Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in Fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

- 1- Motore elettrico.
- 2- Basamento.
- 3- Vasca.
- 4- Albero trasmissione.
- 5- Utensile (elica).
- 6- Griglia di protezione.
- 7- Comandi.
- 8- Cinghia trasmissione.

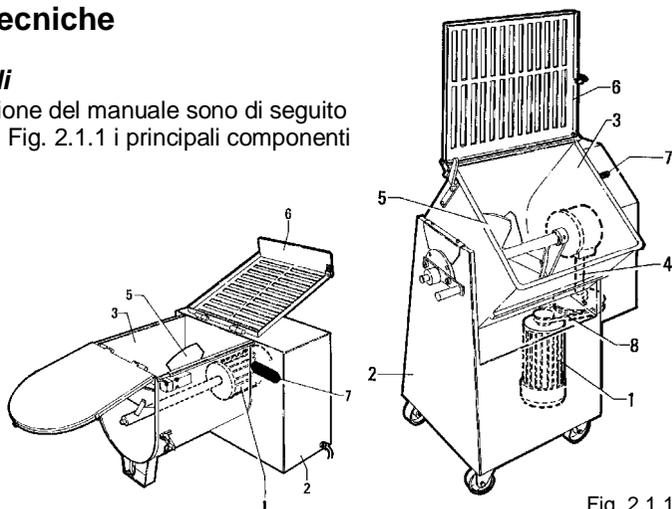


Fig. 2.1.1

2.2 Dati tecnici

| | Potenza | Dim. Vasca | Capacità |
|--------------|----------|------------|----------|
| | Watt/Hp | mm | Kg/lt |
| IP 30 M | 1460-2 | 300x390 | 25/37 |
| IP 50 M - B | 1500-2 | 400x470 | 50/87 |
| IP 50 BA | 1800-2,5 | 420x500 | 50/87 |
| IP 80 BA | 1850-2,5 | 620x500 | 80/110 |
| IP 120 M - B | 1850-2,5 | 640x500 | 120/163 |
| IP 120 BA | 1850-2,5 | 660x550 | 120/163 |
| IP 180 BA | 2200-3 | 995x550 | 180/250 |

2.3 Dimensioni e peso della macchina

| | Dimensioni max | Peso |
|--------------|-----------------|-----------|
| | mm | kg |
| IP 30 M | 490x650xH920 | 45 |
| IP 50 M - B | 830x500xH1540 | 96 - 100 |
| IP 50 BA | 860x815xH1620 | 90 |
| IP 80 BA | 1000x800xH1640 | 120 |
| IP 120 M - B | 1100x700xH1640 | 125 - 142 |
| IP 120 BA | 1080x1290xH1710 | 142 |
| IP 180 BA | 1405x1290xH1710 | 170 |

3.2.1 Lista materiale in dotazione

Nell'imballo della macchina viene inserito il seguente materiale:
N° 1 manuale di uso e manutenzione (presente fascicolo).

3.3 Installazione

ATTENZIONE!

La zona dove si intende installare la macchina deve essere orizzontale solida ed il piano di appoggio deve garantire il sostentamento in sicurezza.

Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa tenendo conto delle dimensioni di appoggio indicate nella Fig. 2.4.1. Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione.

Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo dell'impastatrice.

3.3.1 Installazione IP 30

Il movimento dell'imballo deve essere eseguito con un carrello elevatore o altri macchinari simili in quanto la macchina viene fornita in un cartone. Per movimentare l'imballo manualmente bisogna eseguire le manovre almeno in due operatori in quanto l'imballo ha una massa di 55 kg.

- Aprire il cartone.
- Togliere il cellophane che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.
- Movimentare la macchina almeno in due persone, in quanto essa ha una massa di 45 kg.

ATTENZIONE!

Per qualsiasi spostamento manuale della macchina, eseguire le manovre con due operatori.

3.3.2 Installazione IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA

Il movimento dell'imballo deve essere eseguito con un carrello elevatore o altri macchinari simili in quanto la macchina viene fornita su bancale e protetta da un cartone.

- Togliere le due reggette che tengono fissata la scatola di cartone al bancale.
- Sfilare il cartone.
- Togliere il cellophane che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

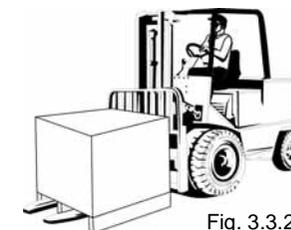


Fig. 3.3.2

2.5 Livello del rumore emesso

I rilevamenti del rumore emesso dalla macchina indicano che il livello equivalente di rumorosità è inferiore a 70 dBA. Su richiesta, il costruttore è in grado di fornire copia della prova di rumorosità.

3 Collaudo, trasporto, consegna e installazione

3.1 Collaudo

La macchina in vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione. Durante tale collaudo vengono effettuate prove su materiale identico a quello lavorato dall'utilizzatore.

3.2 Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere. Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene imballata con un cartone per il modello IP 30 e su un bancale di legno, protetto da un cartone e reggettata per i modelli IP 50 - 120 M/B - IP 50 - 80 - 120 - 180 BA. Le dimensioni dell'imballo sono riportate in Fig. 3.2.1. Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo.

In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore il documento di trasporto con la notazione del tipo: "Accetto con riserva..." e la motivazione.

Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

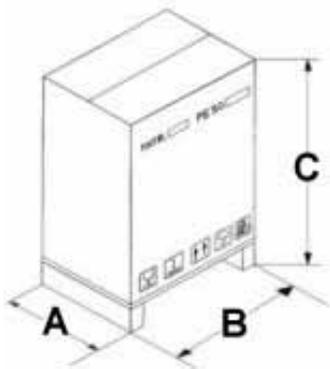
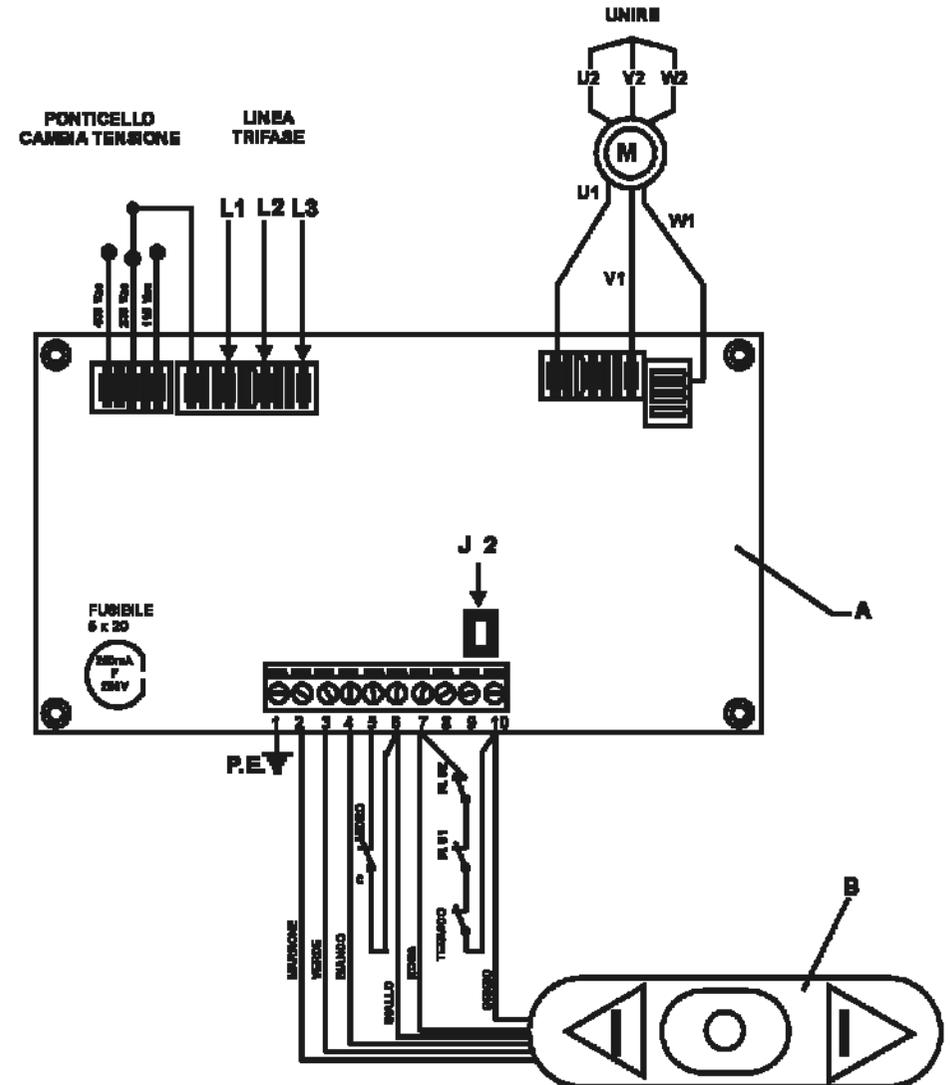


Fig. 3.2.1

| Modello | Imballo (mm) (AxBxC) | Peso lordo (kg) |
|--------------|-------------------------|--------------------|
| IP 30 M | 800x1200xH800 | 55 |
| IP 50 M - B | 800x1200xH1300 | 116 - 120 |
| IP 50 BA | 670x1200xH1250 | 100 |
| IP 80 BA | 670x1200xH1250 | 140 |
| IP 120 M - B | 800x1200xH1300 | 145 - 162 |
| IP 120 BA | 670x1200xH1250 | 162 |
| IP 180 BA | 800x1500xH1250 | 180 |

2.4 Schemi elettrici

2.4.1 Schema elettrico trifase a 400V (Fig. 2.4.1)



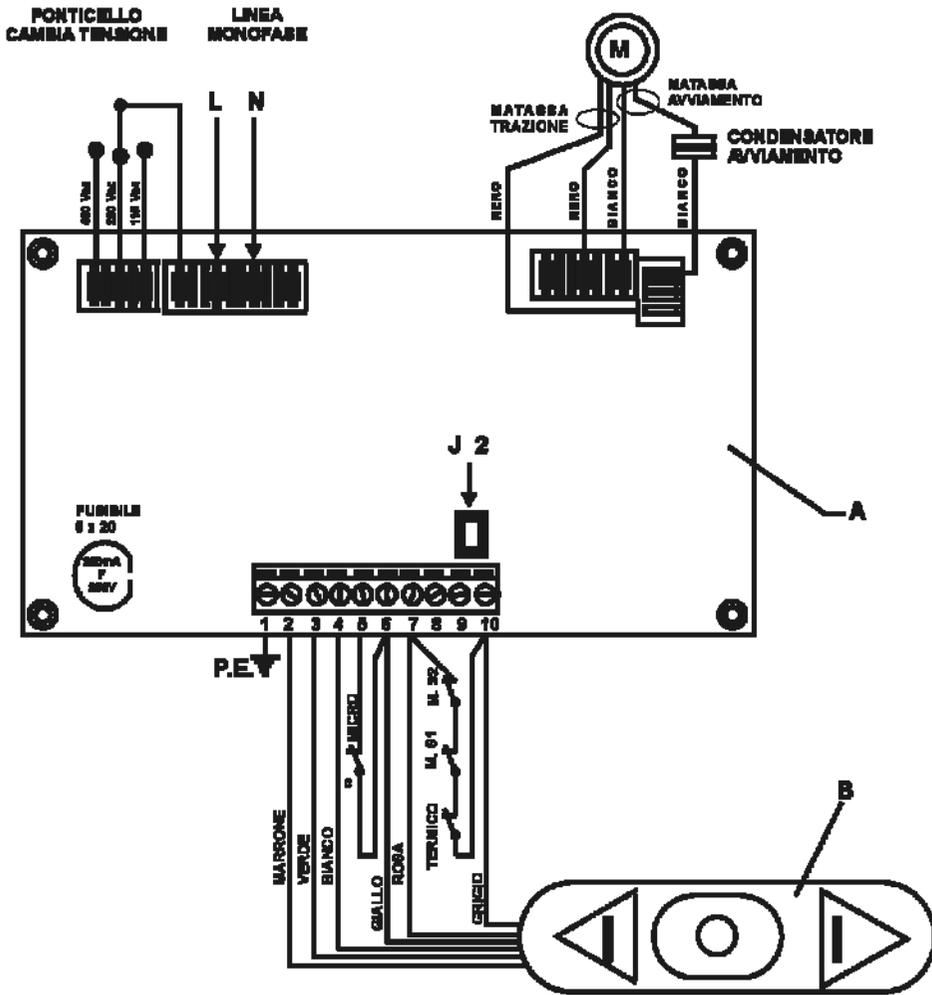
Legenda

A = scheda comando motore
B = tastiera comando
avanzamento/inversione

C = sensore di sicurezza
M = motore
L1, L2, L3 = linea trifase

Fig. 2.4.1

2.4.2 Schema elettrico monofase a 230V (Fig. 2.4.2)



Legenda

- A = scheda comando motore
 B = tastiera comando avanzamento/inversione
 C = sensore di sicurezza
 M = motore
 L, N = linea monofase

Fig. 2.4.2

2.4.3 Schema elettrico trifase collegato 230V (Fig. 2.4.3)

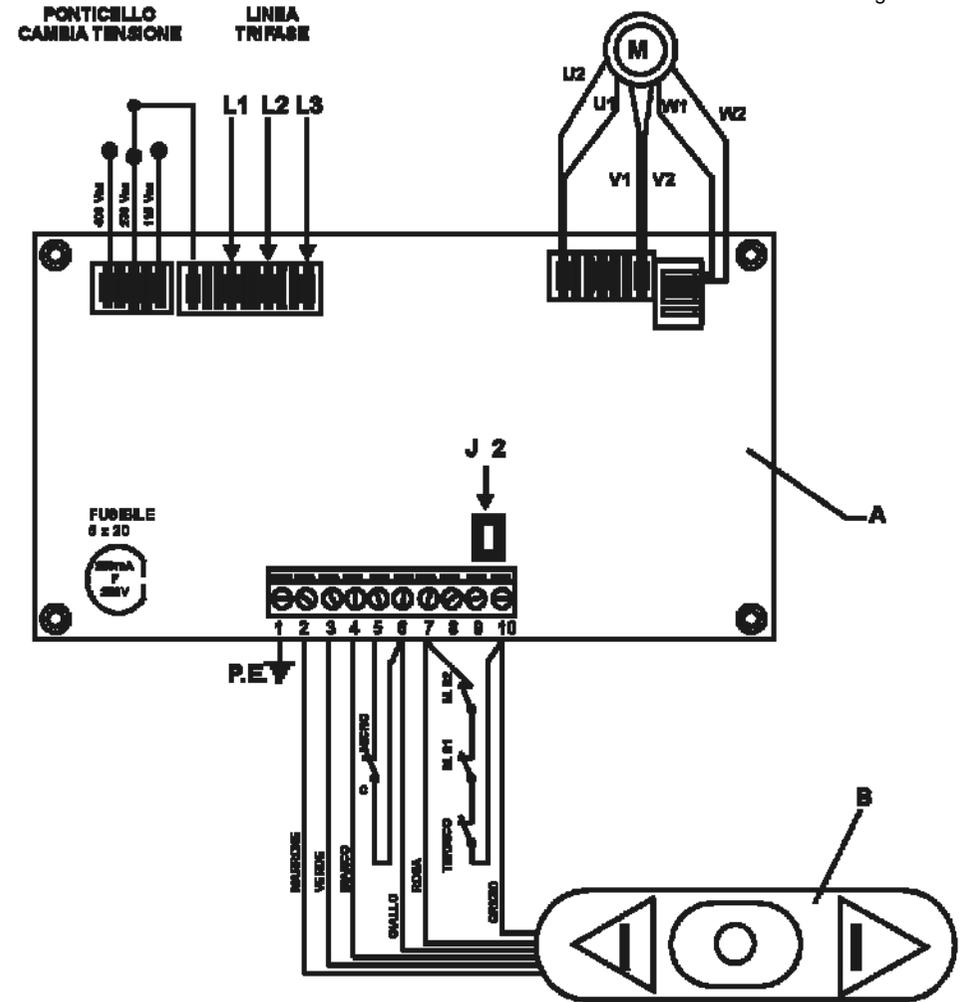


Fig. 2.4.3

Legenda

- A = scheda comando motore
 B = tastiera comando avanzamento/inversione
 C = sensore di sicurezza
 M = motore
 L1, L2, L3 = linea trifase