

7-12-18-25-38-50/SN 12-18-25-38-50/CN 12-18-25-38-50/FN

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."CN".....	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
Numero di matricola	----->	Serial Nr	Manufactured	-----< Anno di costruzione
Modello macchina	----->	Model		
Dati tecnici	----->	V	~	
		Hz	IP	Kg

Descrizione dell'impastatrice

Mod."SN":

L'impastatrice a spirale mod."SN" 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/SN (7 Kg. di impasto)

12/SN (12 Kg. di impasto)

18/SN (18 Kg. di impasto)

25/SN (25 Kg. di impasto)

38/SN (38 Kg. di impasto)

50/SN (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."CN":

L'impastatrice a spirale mod."CN" 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/CN (12 Kg. di impasto)

18/CN (18 Kg. di impasto)

25/CN (25 Kg. di impasto)

38/CN (38 Kg. di impasto)

50/CN (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."FN":

L'impastatrice a spirale mod."FN" 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/FN (12 Kg. di impasto)

18/FN (18 Kg. di impasto)

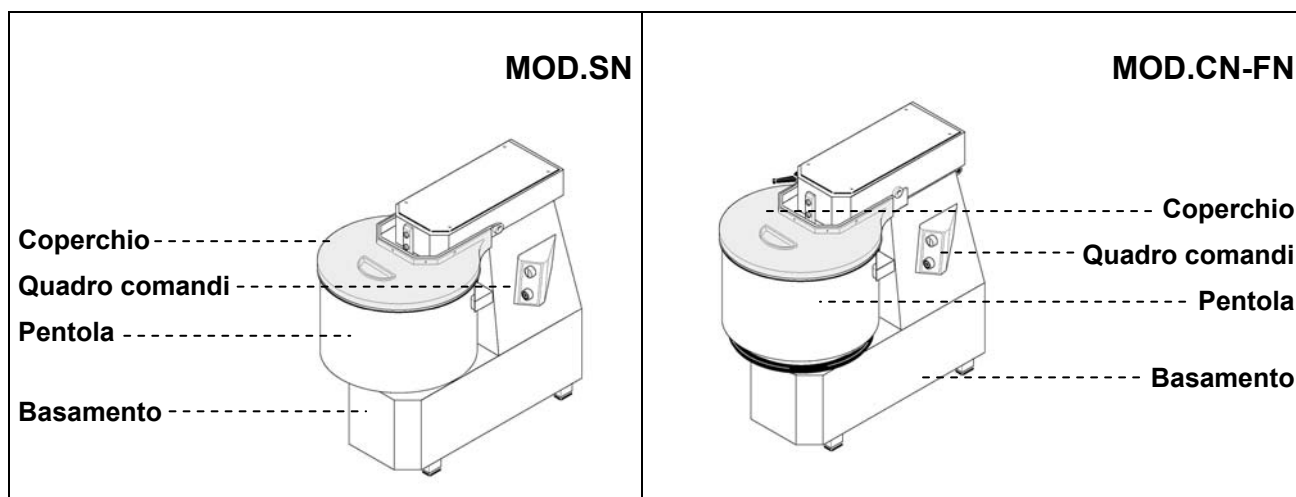
25/FN (25 Kg. di impasto)

38/FN (38 Kg. di impasto)

50/FN (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.

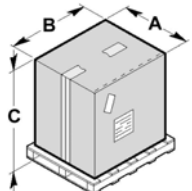
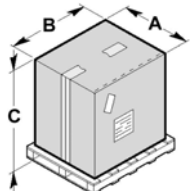
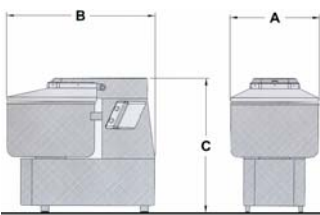
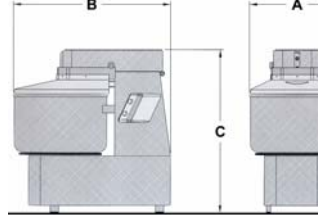


Caratteristiche tecniche

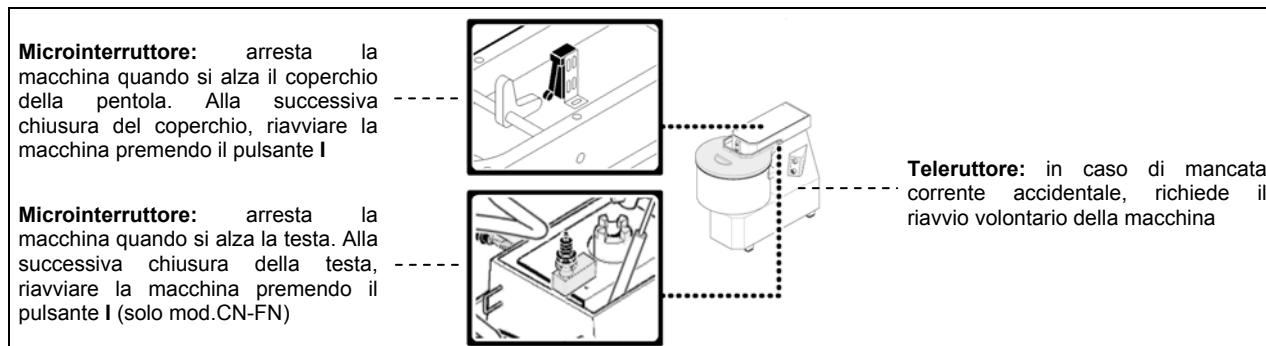
Descrizioni	Unità di misura	7/SN	12/SN	18/SN	25/SN	38/SN	50/SN
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph					230/400V 50Hz 3Ph
Potenza	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75 (1)	0.75 (1)	1.5 (2)	1.5 (2)	2.2 (3)
Impasto per ciclo	kg	7	12	18	25	38	50
Peso netto	kg	39	58	59	93	105	175
Peso con imballo	kg	46	65	66	100	112	195
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)					
Installazione		A terra					
Grado di protezione		IPX3					
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I					
Conformità a direttive e norme		73/23/CEE - 93/68/CEE - 89/336/CEE - 89/109/CEE - 98/47/CEE					

Descrizioni	Unità di misura	12/CN-FN	18/CN-FN	25/CN-FN	38/CN-FN	50/CN-FN
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)	1.5 (2)	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		IPX3				
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I				
Conformità a direttive e norme		73/23/CEE - 93/68/CEE - 89/336/CEE - 89/109/CEE - 98/47/CEE				

Dimensioni d'ingombro

MOD.SN					MOD.CN-FN				
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

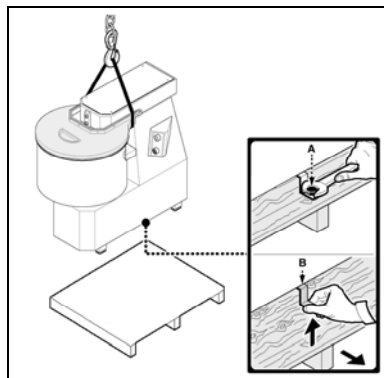
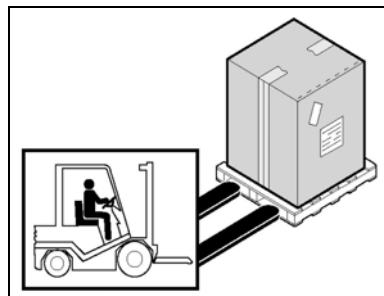
In conformità al punto 1.7.3 "Avvertenze in merito ai rischi residui" della Direttiva Macchine 89/392 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate, realizzate in conformità con detta Direttiva, non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

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/m³

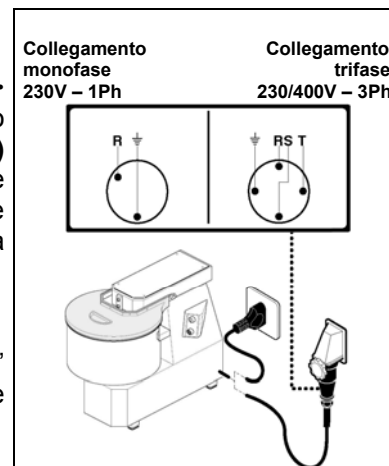
Collegamento elettrico

⚠ 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"

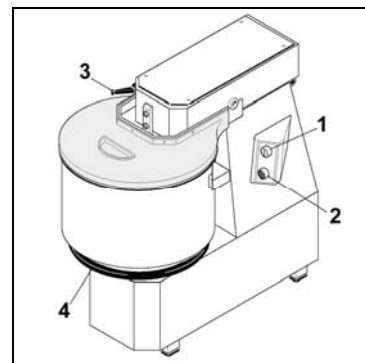
Premere il pulsante per arrestare la macchina.

3) Leva bloccaggio testa (solo mod.CN-FN)

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.CN)

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.CN-FN.
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.CN.
- 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 detergenti.
- 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.CN-FN.
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.CN.
- 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 detergenti.
- 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/SN: 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/SN-12/CN-12/FN: 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/SN-18/CN-18/FN: 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/SN-25/CN-25/FN: 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/SN-38/CN-38/FN: 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/SN-50/CN-50/FN: Capacità d' impasto 50 Kg.

Versare nella pentola 17 litri d' acqua e 16 Kg. di farina

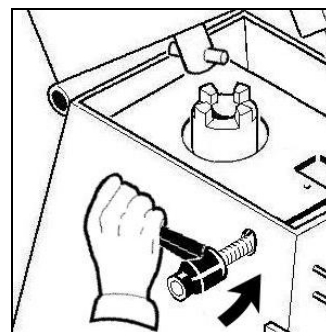
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 17 Kg. di farina.

Pulizia a fine giornata

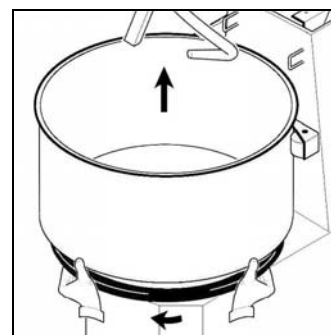
- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Estrazione delle parti amovibili mod."CN"

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



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



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.