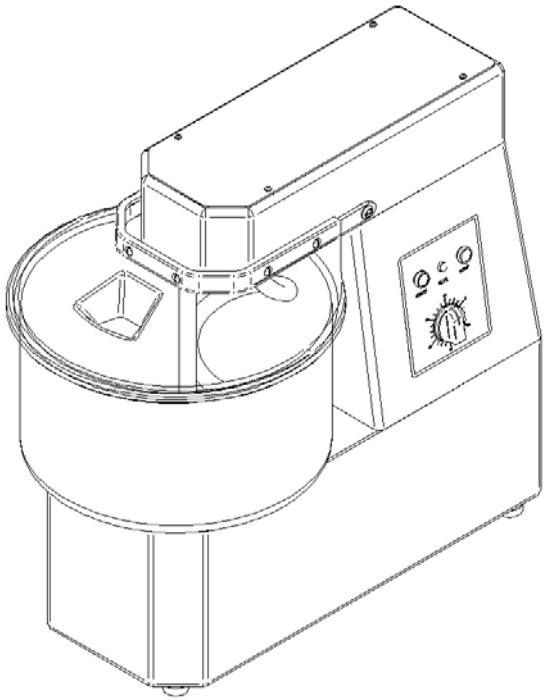
Impastatrici a spirale CE Professionale

HRC 20 - 30 - 40 - 50 / 2V
HRC TA 20 - 30 - 40 - 50 / 2V



Ed. 04/2011

Manuale Di Istruzioni, Per Uso E Manutenzione

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **Cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Il presente manuale va conservato e mantenuto integro fino allo smaltimento della macchina.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 5
1.1 - IMBALLO
1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

CAP. 2 - INSTALLAZIONE pag. 7
2.1 - SBALLAGGIO
2.2 - POSIZIONAMENTO
2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
2.3.1 - Impastatrice con motore monofase 230 V
2.3.2 - Impastatrice con motore trifase 400 V
2.3.3 - Senso di rotazione della vasca
2.3.4 - Impastatrice con motore trifase 230 V
2.4 - SCHEMA ELETTRICO MONOFASE 230V. - TRIFASE 230 V. - TRIFASE 400V.
2.4.1 - Selezione tensione 230V. Monofase
2.4.2 - Selezione tensione 230V. Trifase
2.4.3 - Selezione tensione 400V. Trifase
2.4.4 - Selezione tensione 400V. Trifase 2 velocità
2.5 - CONTROLLO PRELIMINARE

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 13
3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

CAP. 4 - CONOSCIAMO L' IMPASTATRICE pag. 15
4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE
4.1.1 - Composizione della macchina con testa e vasca fissa
4.1.2 - Composizione della macchina con testa alzabile e vasca estraibile
4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
4.2.1 - Sicurezze meccaniche
4.2.2 - Sicurezze elettriche
4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
4.4 - RUMOROSITA' DELLA MACCHINA

4.5 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 21
5.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA
5.2 - MACCHINA CON TESTA ALZABILE E VASCA ESTRAIBILE
5.3 - PRODUTTIVITA' E DURATA DEL CICLO PRODUTTIVO

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 24
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 25
7.1 - GENERALITA'
7.2 - TENSIONAMENTO CATENA SUPERIORE
7.3 - INGRASSAGGIO CATENE
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.5 - LUNGHI PERIODI DI INATTIVITA'
7.6 - ETICHETTA PULSANTIERA

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 26
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
- scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - TENSIONAMENTO CATENA SUPERIORE
La catena va tensionata se alle verifiche periodiche si riscontra un' eccessivo allentamento della stessa o se la rotazione della spirale è incostante. In tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per il ritensionamento.

7.3 - INGRASSAGGIO CATENE
Periodicamente è consigliato ingrassare entrambi le catene di trasmissione con grasso idoneo per garantire la lubrificazione di tutte le maglie delle catene.

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - LUNGHI PERIODI DI INATTIVITA'
Dovendo lasciare inattiva la macchina per un lungo periodo di tempo, si dovrà provvedere alla accurata pulizia ed igienizzazione. Proteggerla dalla polvere mediante un panno pulito ed asciutto che possa ricoprirla totalmente sino alla base.

7.6 - ETICHETTA PULSANTIERA
L'etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO ASSISTENZA" per la sostituzione.

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza .
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'impastatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con gli alimenti
- L'impastatrice non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con detergenti neutri (pH 7). **E' vietato ogni altro prodotto detergente.** Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:

- scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

La pulizia della vasca, dell'asta rompi pasta e della spirale, da eseguire alla fine di ogni ciclo lavorativo, va effettuata con acqua calda e con l'ausilio di una spugna. Asciugare accuratamente ogni elemento, al termine dell'operazione di pulizia.

Per procedere alla pulizia dell'esterno della macchina, utilizzare una spugna leggermente imbevuta di una piccola quantità di sostanza detergente ed igienizzante inodore, non nociva.

Non utilizzare detergenti abrasivi, creme detergenti anticalcare, solventi o diluenti; i residui di tali prodotti possono contaminare pericolosamente le sostanze alimentari durante le successive lavorazioni.

Non utilizzare abrasivi o pagliette metalliche, al fine di evitare il danneggiamento delle superfici procurando rigature e graffiature.

ATTENZIONE!



Fig. n°42

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - IMBALLO

L'imballo in cui viene spedita l' impastatrice è composto da (*Fig. n°1*): scatola in cartone, pallet in legno e nylon protettivo. Andranno pertanto smaltiti separatamente e secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

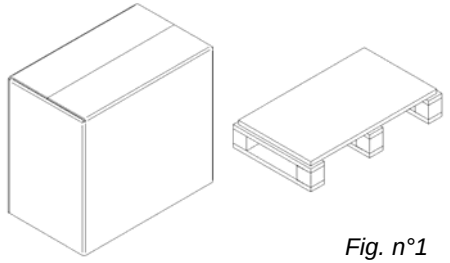


Fig. n°1

	Dimensioni AxBxC (mm)	Peso lordo (Kg)
HRC 20	530x830x1020	85
HRC TA 20	530x830x1020	98
HRC 30	530x830x1020	100
HRC TA 30	530x830x1020	119
HRC 40	630x970x1070	115
HRC TA 40	630x970x1070	135
HRC 50 LT	630x970x1070	-
HRC TA 50 LT	630x970x1070	-

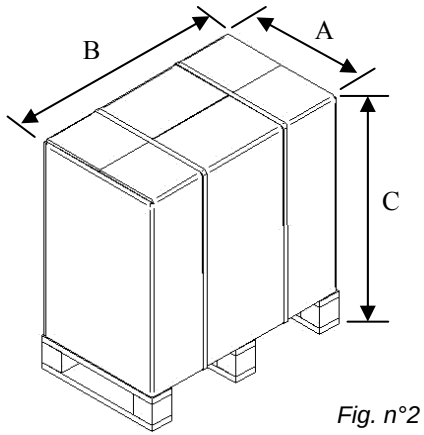


Fig. n°2

ATTENZIONE!

Non sovrapporre due imballi dello stesso tipo (*Fig. n°3*)**.**

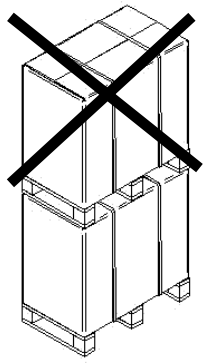


Fig. n°3

Non lasciare l'imballo esposto ad umidità e pioggia (*Fig. n°4*).

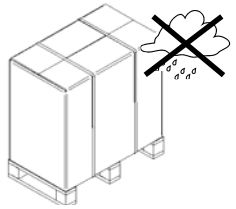


Fig. n°4

Imballo pesante. Non sollevare manualmente se non con l'ausilio di minimo tre persone (*Fig. n°5*).

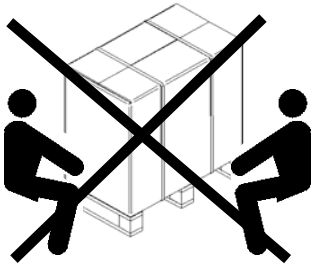


Fig. n°5

Movimentare l'imballo solo con carrelli elettrici o manuali muniti di staffe di sollevamento (*Fig. n°6*).

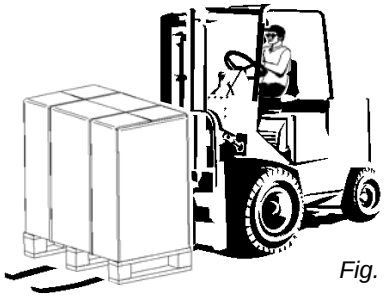


Fig. n°6

Essendo il baricentro non a metà dell'imballo, è sconsigliato movimentarlo sospeso con corde o altri sistemi simili (*Fig. n°7*).

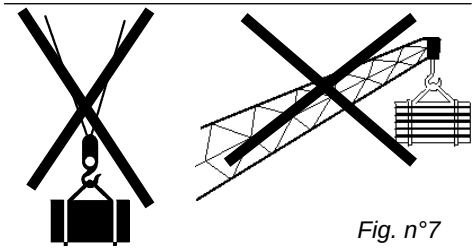


Fig. n°7

1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti (*Fig. n°8*), urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla

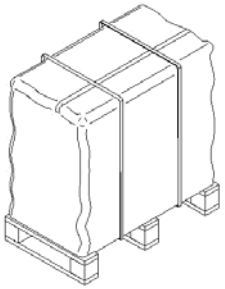


Fig. n°8

Al termine delle operazioni di svuotamento, rimontare la vasca assicurandosi che i quattro perni sottostanti vengano correttamente inseriti all' interno dei fori del disco, quindi ruotare quest' ultimo in senso antiorario (*Fig. n°40*).
Riposizionare orizzontalmente la testa premendola progressivamente verso il basso e ruotare la manopola sgancio per bloccarla.

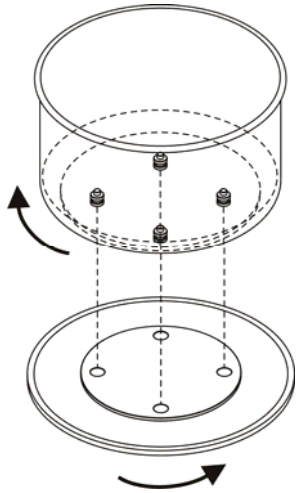


Fig. n°40

5.3 - PRODUTTIVITA' E DURATA DEL CICLO DI LAVORO

Per ciascun modello si indica la massima capacità produttiva per ogni ciclo come da *Tab. 1-2* .
La durata di ogni ciclo di lavoro, in relazione al modello di macchina, può variare da 14 a 20 minuti circa.
Nei modelli con timer il tempo di lavoro può essere impostato da 1 a 30 minuti, ruotando la manopola (*Fig. n°41*) nella posizione desiderata e avviando la macchina. Raggiunto il limite di tempo prefissato, il temporizzatore arresta la macchina.
Non superare la quantità di impasto che la macchina può produrre in ogni ciclo operativo indicata anche nella *Tab. 1-2* (in base al modello).
L'aggiunta di acqua e degli altri ingredienti alla massa già parzialmente impastata all'interno della vasca, deve essere attuata con gradualità nella proporzione indicativa di circa 2 Kg di farina per ogni litro di liquido.
Versare all'interno della vasca prima l'acqua poi la farina.

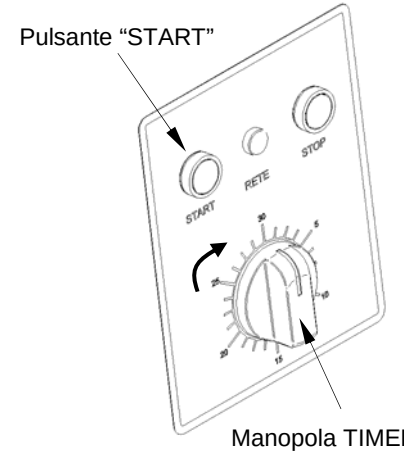


Fig. n°41

ATTENZIONE!

- al termine del ciclo, l'impasto si distaccherà dalle pareti della vasca, quindi arrestare la macchina
- all' occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche dell'impasto senza dover arrestare la macchina, versare gli ingredienti attraverso l'apertura sulla protezione della vasca (*Fig. n°38*)
- prima di sollevare la protezione e prelevare l'impasto e porlo sul banco di lavoro, scollegare la spina di alimentazione dalla rete

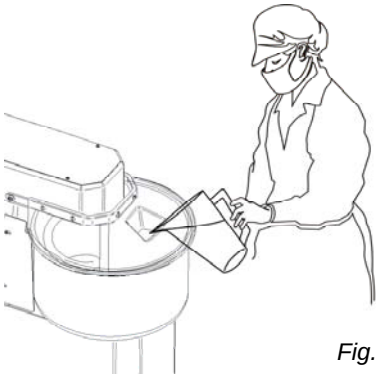


Fig. n°38

ATTENZIONE!

5.2 - MACCHINA CON TESTA ALZABILE E VASCA ESTRAIBILE

Le macchine con testa alzabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente uguali alle versioni con testa e vasca fissa, si differenziano per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro:
- facilitazione nel prelievo dell' impasto
- agevolazione nella fase di pulizia.

ATTENZIONE!

Per l'uso della macchina procedere come descritto nel paragrafo 5.1 e alla fine di ogni ciclo eseguire le seguenti operazioni (*Fig. n°39*):
- dopo aver arrestato la macchina e staccata la spina di alimentazione, sollevare completamente la protezione sulla vasca
- ruotare la manopola sgancio fino a sbloccare la testa
- sollevare la testa con l' aiuto del pistoncino sottostante
- ruotare in senso orario il disco per sbloccare la vasca
- alzare la vasca e poi estrarla, quindi prelevare l' impasto.

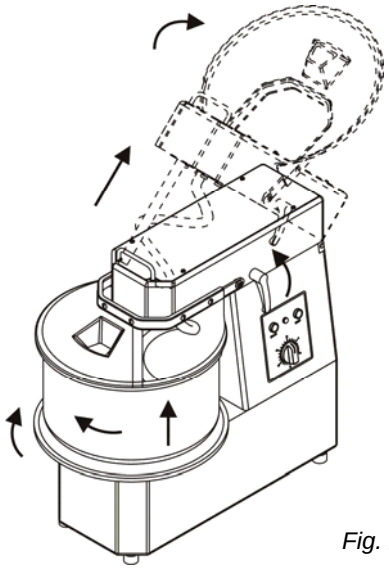


Fig. n°39

data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

CAP. 2 - INSTALLAZIONE

ATTENZIONE!

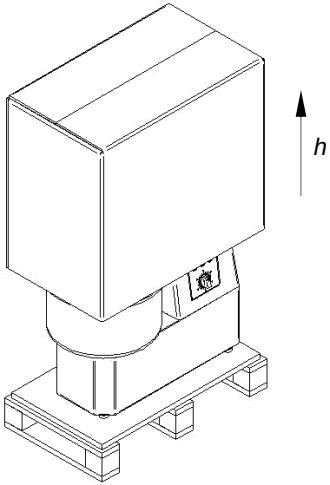
Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale tecnico specializzato (*Fig. n°9*).



Fig. n°9

2.1 - SBALLAGGIO

1.Rimuovere le reggette dall'imballo (*Fig. n°10*) e sollevare (*h*) il cartone. L'imballo si presenterà con la macchina fissata con due piastrine al pallet.



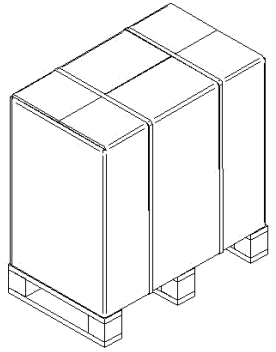


Fig. n°10

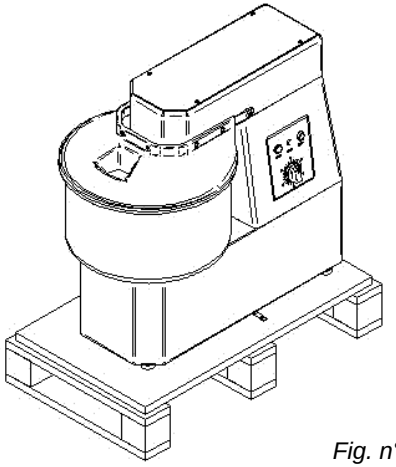


Fig. n°11

2.2 - POSIZIONAMENTO

Posizionare il pallet, con l'impastatrice, su una superficie piana e svitare (*a*) le viti che fissano la macchina al pallet (*Fig. n°12*).
A questo punto, con cautela, ribaltare la macchina su un lato e svitare le viti per togliere le piastrine di ancoraggio (b). Fissare le viti tolte sulla copertura inferiore.
Posizionare l'impastatrice nel luogo predestinato.
La superficie sulla quale va installata l'impastatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1-2* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente (*Fig. n° 13*) ; deve appoggiare su una superficie ben livellata, asciutta, lontana da fonti idriche e di calore, ventilazione ed illuminazione adeguata, in rispetto dello spazio necessario al suo utilizzo e salvaguardia.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

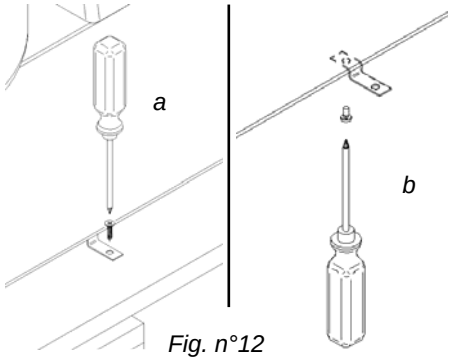


Fig. n°12

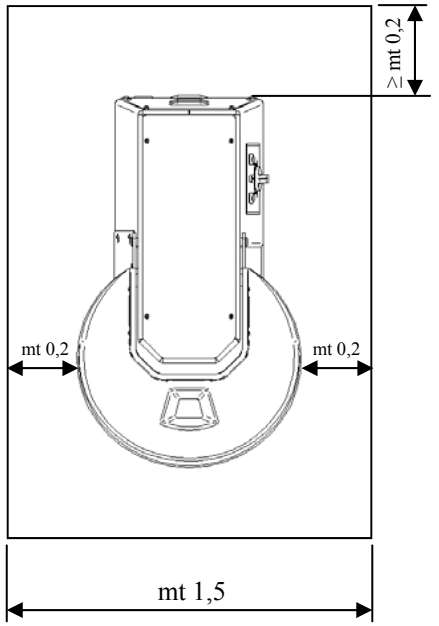
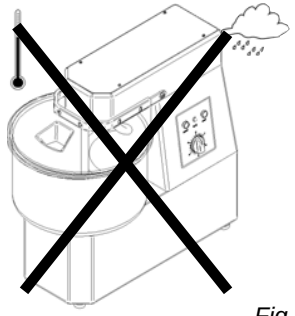


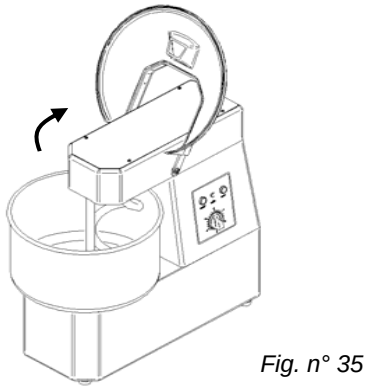
Fig. n°13

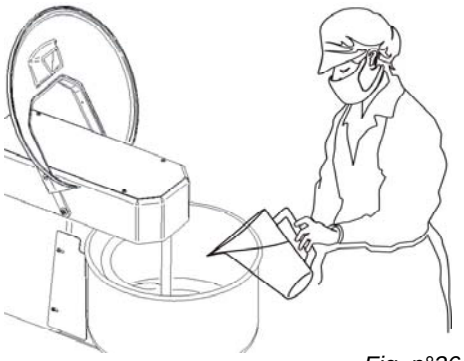

Fig. n°14

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - AVVIAMENTO DELLLA MACCHINA

Per il 1° utilizzo attenersi alle seguenti istruzioni:
- controllare che l'installazione sia stata fatta correttamente come da **capitolo 2**;
- sollevare il coperchio della vasca (*Fig. n°35*) e versare all' interno della stessa, tutta l'acqua ed altri liquidi necessari per l' impasto;
- aggiungere circa il 50% della farina e degli altri ingredienti solidi (*Fig. n°36*);
- chiudere il coperchio abbassandolo fino a sfiorare la vasca;
- verificare, prima di qualsiasi operazione, che l' interruttore generale si trovi in posizione ON;
- prima dell'avviamento, verificare la presenza di tensione nella rete di distribuzione, mediante l'avvenuta accensione della spia di "RETE" (*Fig. n°37*)
- premere il pulsante di "START" per avviare la macchina che inizierà il ciclo di lavoro
- dopo 2-3 min arrestare la macchina premendo il pulsante "STOP"
- sollevare il coperchio ed introdurre la farina rimanente
- richiudere il coperchio ed avviare la macchina che proseguirà ad amalgamare tutti gli ingredienti, trasformandoli in un impasto omogeneo
- in caso di un blocco del motore interviene una protezione, che rimossa la causa del blocco, potrà essere riarmata manualmente dopo alcuni minuti.


Fig. n° 35


Fig. n°36

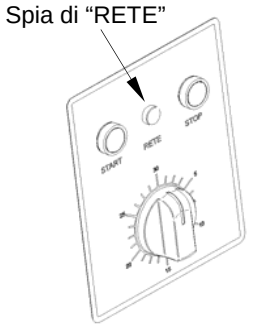


Fig. n°37

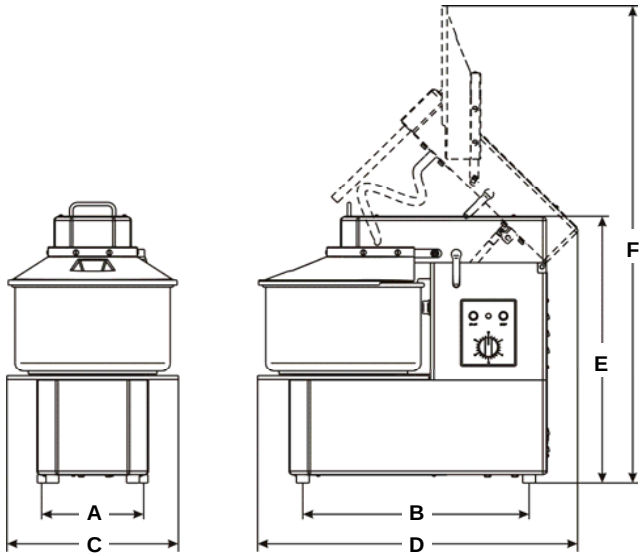


Fig. n°34

***TAB. n°2* - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**

MODELLO	***U.m.***	**HRC TA 20 / 2V**	**HRC TA 30 / 2V**	**HRC TA 40 / 2V**	**HRC TA 50 / 2V**
Dim. Vasca	*mm*	ø360 x 210	ø400 x 260	ø452 x 260	ø500 x270
A x B	*mm*	230 x 530	270 x 590	310 x 660	310 x 680
C x D	*mm*	390 x 680	430 x 740	480 x 825	540 x 880
E / F	*mm*	635 / 1125	710 / 1260	740 / 1360	795 / 1415
Volume vasca	*lt*	21	32	41	52
Capacità d'impasto	*Kg*	17	25	35	44
Motore **Motore 2 velocità**	*W*	750 750/1100	1100 1300/1700	1500 1500/2200	1500 1500/2200
Giri vasca **Giri vasca 2V**	*r.p.m*	10 20	10 20	10 20	10 20
Giri spirale **Giri spirale 2V**	*r.p.m*	85 170	85 170	85 170	85 170
Peso netto	*Kg*	88	109	125	-
Alimentazione	*Mn* *Tf*	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz			
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 60			

***ATTENZIONE*:**
Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina.

2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

Verificare che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*Fig. n°15*), nei documenti di consegna, e nell'ordine effettuato corrispondano; nel caso contrario contattare il fornitore per un chiarimento.
Accertare a questo punto che l'impianto sia a norme e che il cavo e l'impianto di terra siano perfettamente funzionanti.

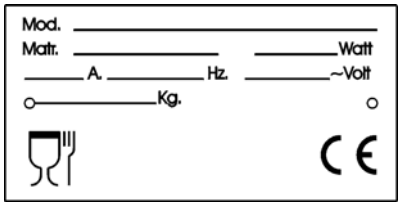


Fig. n°15

2.3.1 - Impastatrice con motore monofase 230 V.

L'impastatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1,5mm²; lunghezza ≅1.5m e una spina "SHUKO". Collegare l' impastatrice 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, ∆I= 0.03A.

2.3.2 - Impastatrice con motore trifase 400 V.

L'impastatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1,5mm², lunghezza ≅1.5m e spina CEI rossa 15A 3F + T. Collegare l' impastatrice alla rete di alimentazione trifase 400V. - 50Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A, ∆I=0.03A.

2.3.3 - Senso di rotazione della vasca

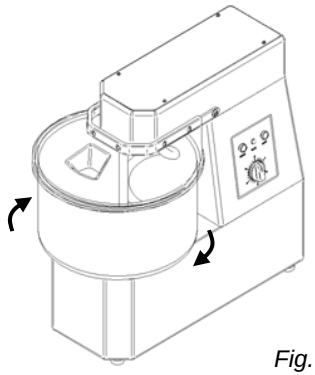


Fig. n°16

Controllare il senso di rotazione della vasca con un impulso del pulsante di marcia "START", subito seguito dal pulsante di arresto "STOP".
Il senso di rotazione della vasca deve essere orario guardando l'impastatrice dall' alto (*Fig. n°16*). Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire (*Fig. n°17*) di posizione nella spina, due dei tre fili di fase (nero, grigio o marrone).

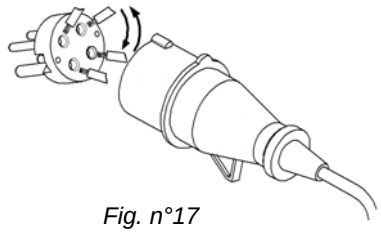
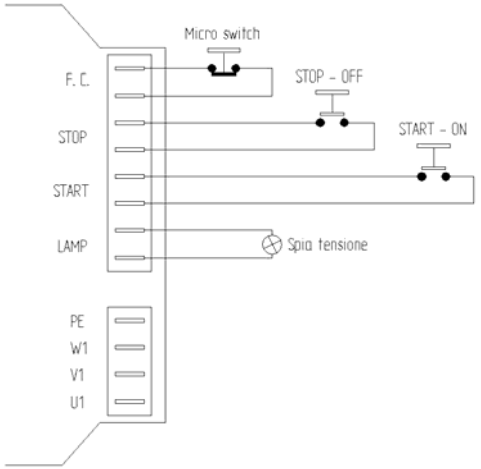


Fig. n°17

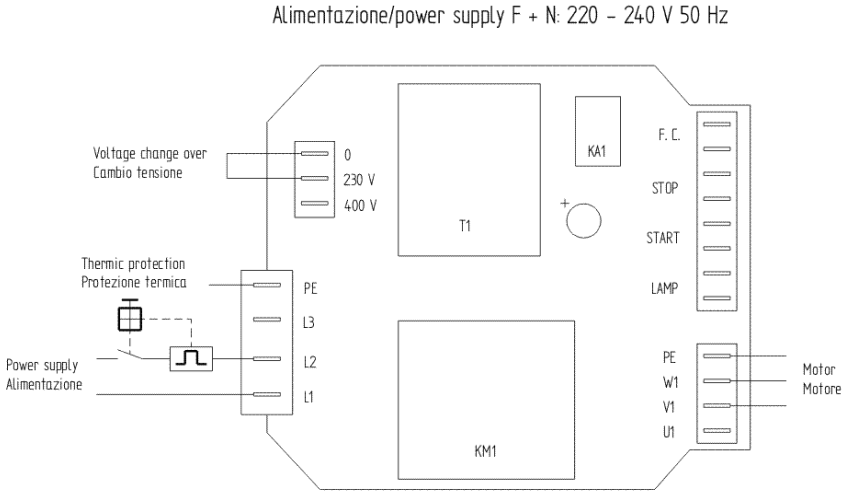
2.3.4 - Impastatrice con motore trifase 230 V.

L' impastatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5x1,5mm²; lunghezza ≅1.5m e spina CEI blu 15A 3F + T.
Collegare l' impastatrice alla rete di alimentazione trifase 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10A, ΔI= 0.03A.
Controllare che il senso di rotazione della vasca sia orario guardando l' impastatrice dall' alto. Nel caso contrario procedere come da **par. 2.3.3**.

2.4 - SCHEMA ELETTRICO MONOFASE 230V. - TRIFASE 230V. - TRIFASE 400V.



2.4.1 - Selezione tensione 230 V. Monofase



4.5 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

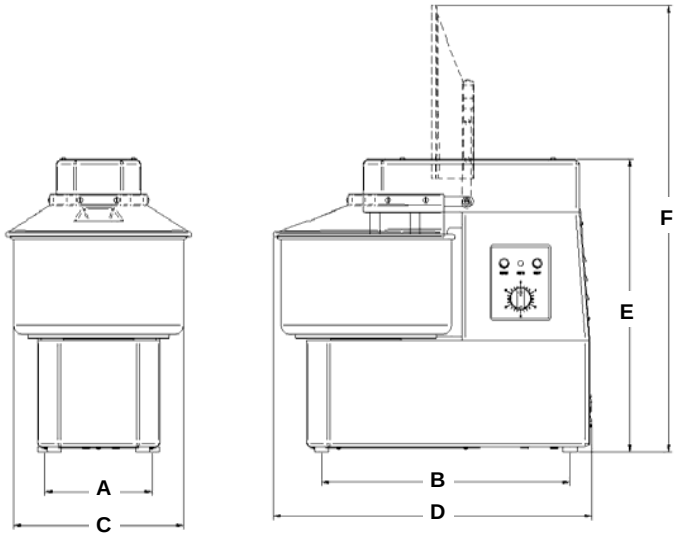


Fig. n°33

TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	*U.m.*	HRC 20 / 2V	HRC 30 / 2V	HRC 40 / 2V	HRC 50 / 2V
Dim. Vasca	*mm*	ø360 x 210	ø400 x 260	ø452 x 260	ø500 x270
A x B	*mm*	230 x 530	270 x 590	310 x 660	310 x 680
C x D	*mm*	390 x 680	430 x 740	480 x 825	540 x 880
E / F	*mm*	625 / 950	700 / 1050	730 / 1135	750 / 1205
Volume vasca	*1t*	21	32	41	52
Capacità d' impasto	*Kg*	17	25	35	44
Motore **Motore 2 velocità**	*W*	750 750/1100	1100 1300/1700	1500 1500/2200	1500 1500/2200
Giri vasca **Giri vasca 2V**	*r.p.m*	10 20	10 20	10 20	10 20
Giri spirale **Giri spirale 2V**	*r.p.m*	85 170	85 170	85 170	85 170
Peso netto	*Kg*	75	90	105	-
Alimentazione	*Mn* *Tf*	230 V. / 50 Hz 230-400 V. / 50 Hz			
Grado di rumorosità	*dB*	≤ 60			

Per le versioni con testa alzabile e vasca estraibile:
- micro su protezione vasca e sgancio testata, che provoca l' arresto della macchina nel caso venga sollevato la protezione o venga sganciata la testa (*Fig. n°32*)
- sensore di prossimità che rivela se la vasca è in posizione o è estratta (*Fig. n°32*).

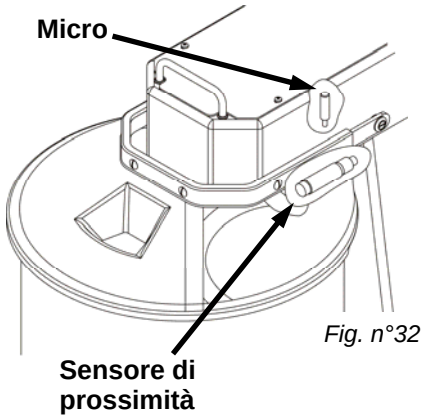


Fig. n°32

Nonostante le impastatrici **CE** professionali siano dotate delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ***ATTENZIONE.*** Essi riguardano il pericolo di contusioni ed altro provocati dalla vasca o da altri componenti della macchina.

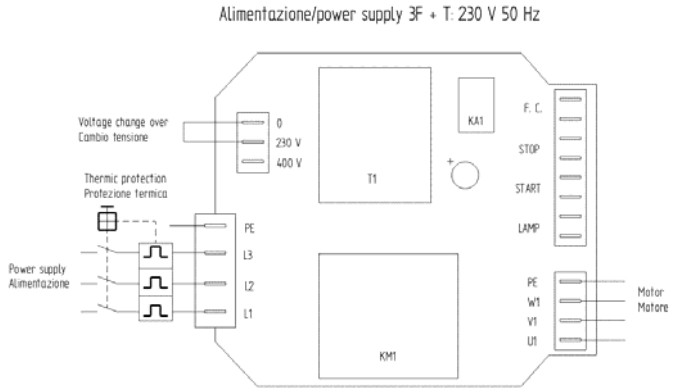
4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Impastatrici **CE** professionali sono state progettate e realizzate dalla nostra ditta con il preciso scopo di miscelare prodotti alimentari (tipo farina lievito ecc.) e garantire:
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti.

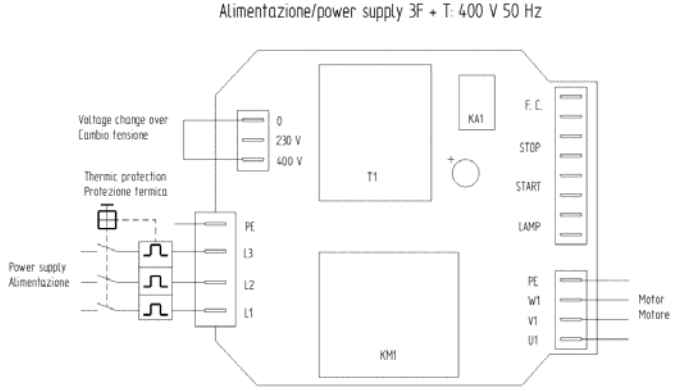
4.4 - RUMOROSITA' DELLA MACCHINA

Il valore di rumorosità della macchina descritta nel presente manuale è di 60 dB.

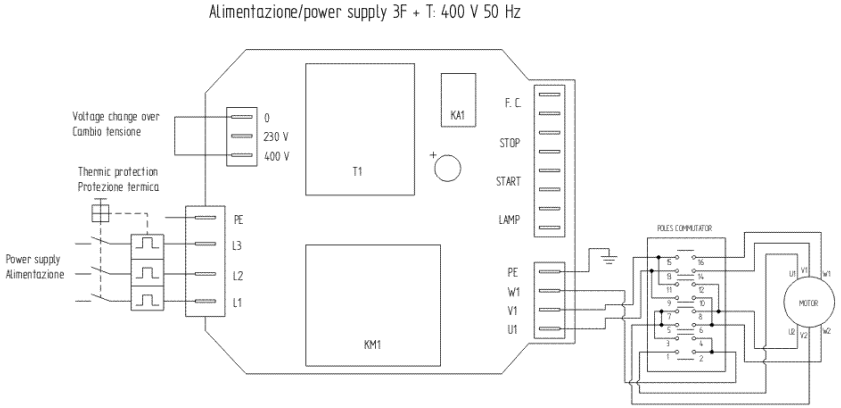
2.4.2 - Selezione tensione 230 V. Trifase



2.4.3 - Selezione tensione 400 V. Trifase



2.4.4 - Selezione tensione 400 V. Trifase 2 velocità



2.5 - CONTROLLO PRELIMINARE

Prima di procedere al collaudo assicurarsi che la protezione posta sulla vasca sia abbassata fino a sfiorare la vasca, dopodichè <u>provare il funzionamento con la seguente procedura:</u>

- azionare il pulsante di marcia "START" ed il pulsante di arresto "STOP" (*Fig. n°18)*;
- controllare se alzando la protezione la macchina cessa di funzionare;
- controllare se con macchina in moto, rimuovendo la spina e poi reinserendola, la macchina non riparta automaticamente;
- per le versioni con testa alzabile e vasca estraibile, controllare se sganciando la testa la macchina cessa di funzionare (*Fig. n°19)*;
- TIMER opzionale;
- per i modelli con doppia velocità selezionare la velocità 1 o 2 ruotando la manopola del commutatore e premere il pulsante di marcia "START"; ad ogni cambio di velocità premere il pulsante di marcia "START".

ATTENZIONE

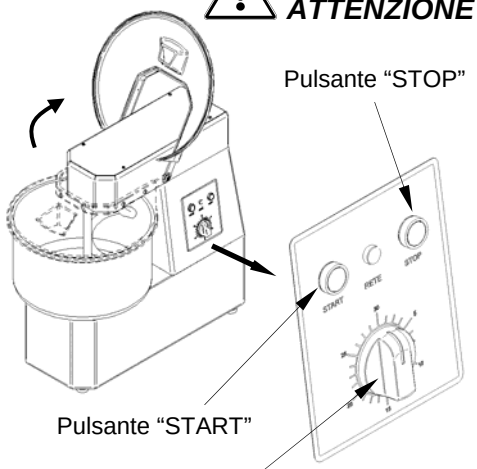


Fig. n°18

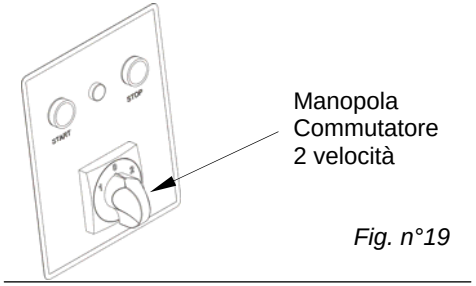


Fig. n°19

ATTENZIONE

Nei modelli con testa alzabile, prima di procedere al collaudo, assicurarsi che la testata e la protezione siano abbassate completamente. La testa deve essere in posizione orizzontale e la manopola di bloccaggio deve essere rivolta verso il basso (*Fig. n°20)*.
Inoltre verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata dal disco.
Dopo aver eseguito queste operazioni si può passare alla verifica funzionale come descritto sopra.

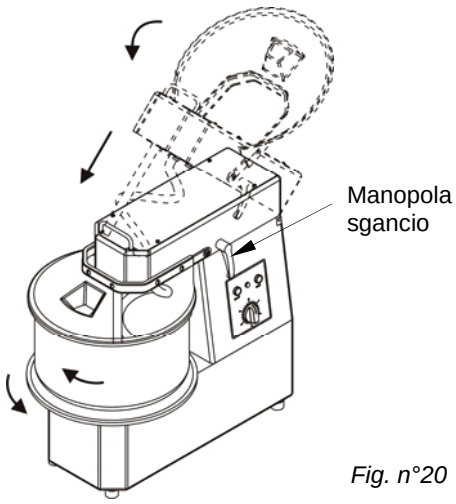


Fig. n°20

4.2.2 - Sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l' impastatrice descritta in questo manuale risponde:

- alla direttiva bassa tensione **CEE 2006/95**;
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **2004/108.**

L' impastatrice è così prevista di:

- protezione termica a riarmo manuale, posta sul carter posteriore, che provoca l' arresto della macchina in caso di un sovraccarico o di un blocco del motore (*Fig. n°29*).

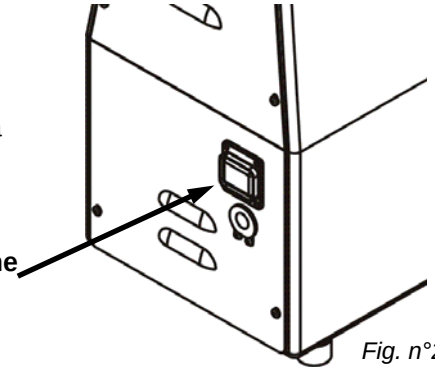


Fig. n°29

- microinterruttore su protezione, posta sulla vasca, che provochi l'arresto della macchina in caso venga sollevata, e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura (*Fig. n°30*);

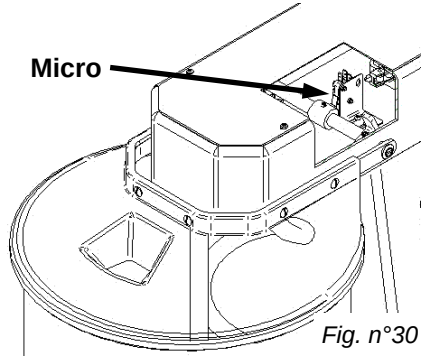


Fig. n°30

- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente (*Fig. n°31*).

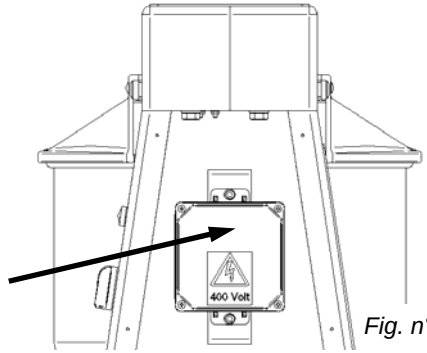


Fig. n°31

4.1.2 - composizione della macchina con testa alzabile e vasca estraibile

LEGENDA:

1	-	Telaio	8	-	Protezione vasca
2	-	Spirale	9	-	Piedino
3	-	Pannello comandi	10	-	Morsettiera
4	-	Carter superiore	11	-	Carter posteriore
5	-	Asta rompi pasta	12	-	Disco bloccaggio vasca
6	-	Vasca	13	-	Manopola sgancio
7	-	Copertura della vasca	14	-	Protezione termica

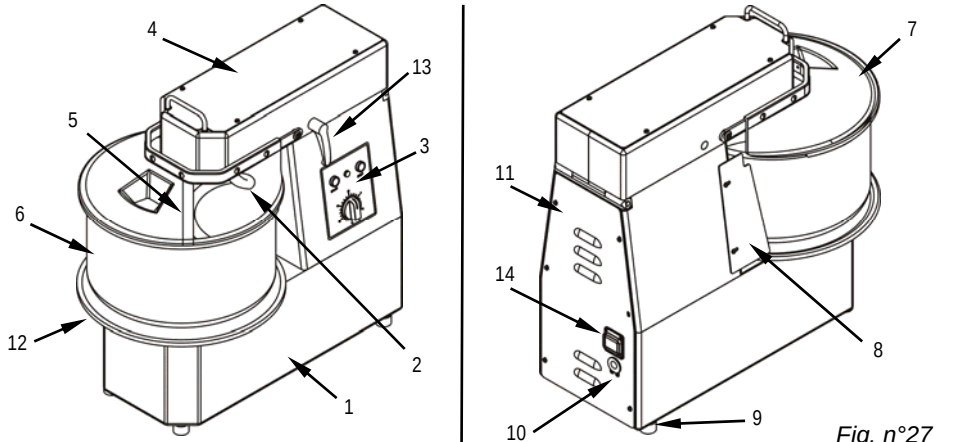


Fig. n°27

4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

4.2.1 - Sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l' impastatrice descritta in questo manuale risponde:

- alle direttive macchine **CEE 2006/42**

Le sicurezze sono ottenute con:

- copertura della vasca rotante (*Fig. n°28 rif. n°1*);
- Protezione vasca (*Fig. n°28 rif. n°2*).

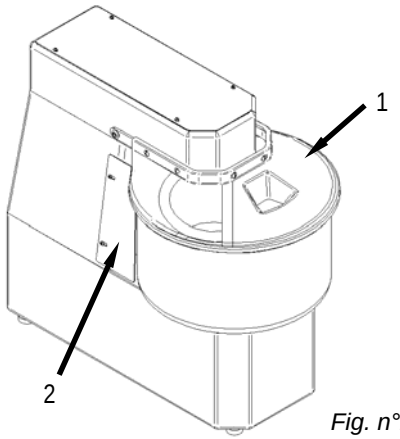


Fig. n°28

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

Le precauzioni generali se pur apparendo scontate sono fondamentali per l'installazione, l'uso, la manutenzione ed eventuali inconvenienti con rispettivi rimedi.

- L'impastatrice è stata progettata per la miscelazione e l' amalgamazione di sfarinati per impiego alimentare. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒**venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;**

⇒**vengano sostituiti componenti con altri non originali;**

⇒**non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;**

⇒**le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.**

- Conservare con cura il presente manuale per future informazioni o consultazioni (*Fig. n°21*).
- L'impastatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Non permettere che l' impastatrice sia usata da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate (*Fig. n°22*).
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.



ATTENZIONE!

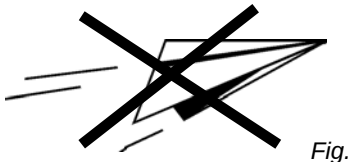


Fig. n°21

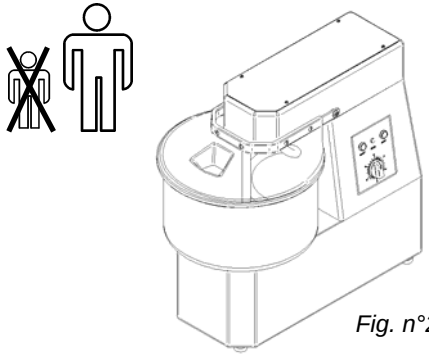


Fig. n°22



ATTENZIONE!

- Quando si interviene per la manutenzione ordinaria o la pulizia dell'impastatrice (e quindi viene alzata la protezione della vasca), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Per la pulizia dell'impastatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili (*Fig. n°23*); **usare solo il prodotto in dotazione**.
- Per la pulizia seguire attentemente le istruzioni del capitolo: "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'impastatrice con getti d'acqua, con mezzi ruvidi o abrasivi che possano rovinare le superfici, non immergerla in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare l'impastatrice esposta ad agenti dannosi: sole, pioggia, spruzzi, umidità, ghiaccio (*Fig. n°24*).

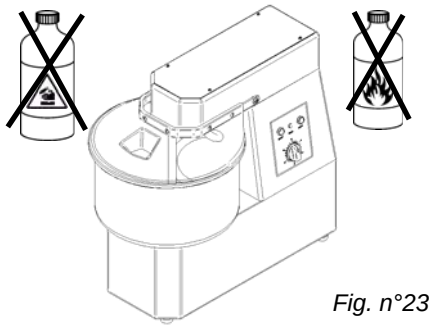


Fig. n°23

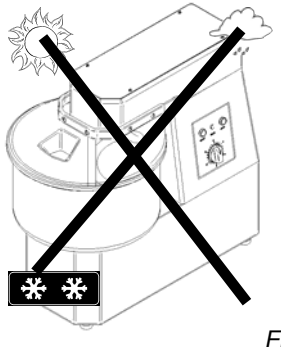


Fig. n°24

- Non tirare l'impastatrice, o il cavo di alimentazione (*Fig.n°25*), per staccare la spina dall'alimentazione.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro di Assistenza".
- Se l'impastatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di spegnerla e di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.

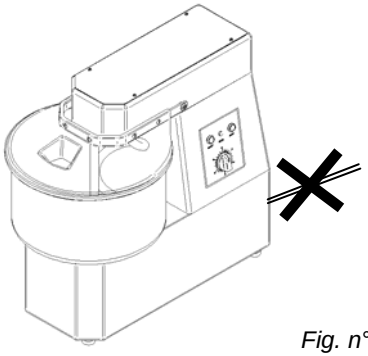


Fig. n°25

- Non lasciare l'impastatrice inutilmente inserita. Staccare la spina dall'alimentazione quando la macchina non viene utilizzata.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani , le braccia o qualsiasi altra parte del corpo in prossimità della vasca e alle parti in movimento all' interno di essa.

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'IMPASTATRICE

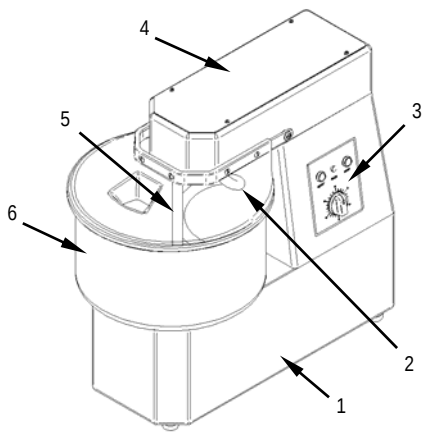
4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

L' impastatrice è costituita principalmente da una struttura in acciaio C40 a grosso spessore, protetta da una verniciatura a forno a base di polveri epossidiche alimentare. Essa garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità).
La vasca con bordo rinforzato, la spirale forgiata e l'asta rompi pasta sono in acciaio inox AISI 304. La protezione posta sulla vasca, conforme alla normativa, è in PETG con foro per aggiunta prodotto in lavorazione (su richiesta può essere fornita con griglia di protezione in acciaio AISI 303).
La trasmissione è a catena con motoriduttore a bagno d' olio e le parti in movimento sono montate su cuscinetti a sfera a tenuta stagna. I comandi sono a bassa tensione IP 67. Ruote e timer sono opzionali.

4.1.1 - composizione della macchina con testa e vasca fissa

LEGENDA:

1	-	Telaio	7	-	Copertura della vasca
2	-	Spirale	8	-	Protezione vasca
3	-	Pannello comandi	9	-	Piedino
4	-	Carter superiore	10	-	Morsettiera
5	-	Asta rompi pasta	11	-	Carter posteriore
6	-	Vasca	12	-	Protezione termica



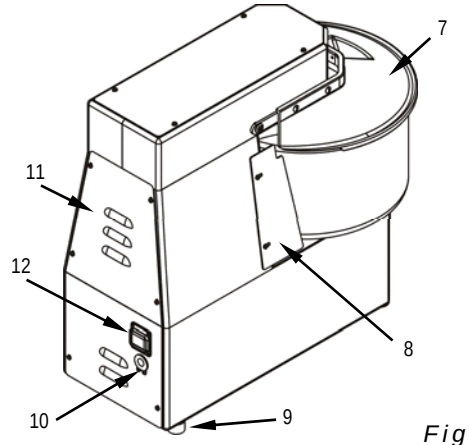


Fig.