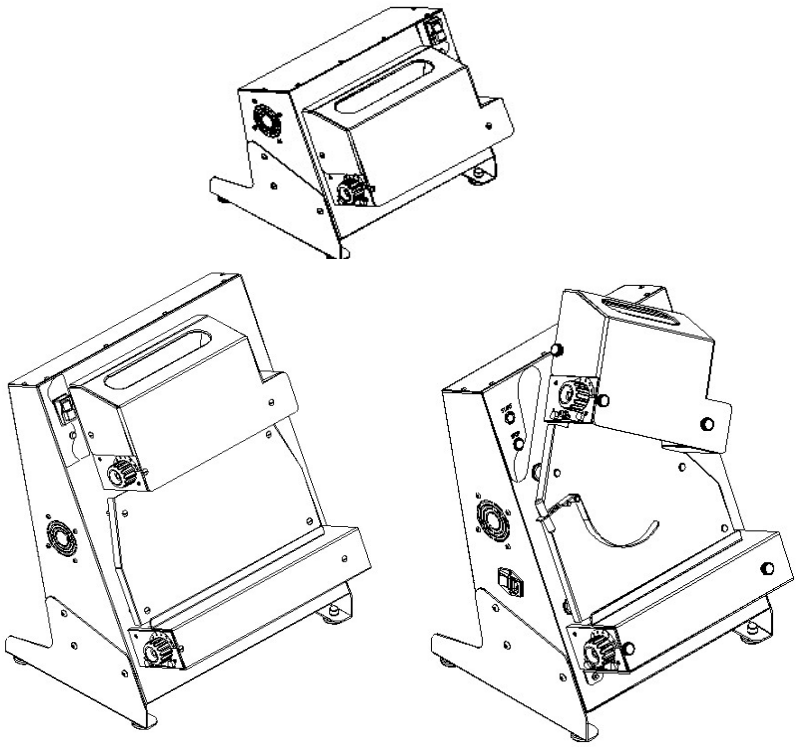
CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Ed. 01/2018

P-ROLL

32/1 - 32/2

42/2 - 42 RP

PREMESSA

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

INDICE DELLE PARTI

PARTE 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA 4
1.1 - Precauzioni generali
1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio
1.3 - Descrizione dell'apparecchio
1.3.1 - Descrizione generale
1.3.2 - Caratteristiche costruttive
1.4 - Composizione della macchina

PARTE 2 - DATI TECNICI 9
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...

PARTE 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA 10
3.1 - Spedizione dell'apparecchio
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
3.3 - Smaltimento dell'imballo

PARTE 4 - INSTALLAZIONE 11
4.1 - Collocamento dell'apparecchio
4.2 - Allacciamento elettrico
4.3 - Schemi elettrici

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA 13
5.1 - Comandi Stendipizza
5.2 - Comandi Stendipizza PLUS
5.3 - Avviamento della macchina
5.4 - Arresto della macchina
5.5 - Uso del comando a pedale (solo nella versione PLUS)
5.6 - Regolazioni
5.6.1 - Regolazioni dello spessore della pasta
5.6.2 - Regolazioni del bilancino

PARTE 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO 16
6.1 - Generalità
6.2 - Mantenimento

PARTE 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

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

8.2 - Smaltimento

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti.

8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/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.

6.3 - Lubrificazione degli alberi e dei rulli
Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.
Dopo aver smontato le protezioni in plexiglass, gli scivoli, le molle e i raschiatori, si devono svitare le viti di fissaggio dello schienale e successivamente dei supporti.
Dopo aver sfilato i rulli e i giunti, si andrà a pulire delicatamente i rulli e i giunti con l'aiuto di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare.
Risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente. Poi procedere con la lubrificazione sia degli alberi che i fori dei rulli con l'olio di paraffina.
Infine rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.

PARTE 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità
ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente l'apparecchio dal resto dell'impianto.**

7.2 - Cavo di alimentazione
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

6.3 - Lubrificazione degli alberi e dei rulli

PARTE 7 - MANUTENZIONE 18
7.1 - Generalità
7.2 - Cavo di alimentazione

PARTE 8 - SMANTELLAMENTO 18
8.1 - Messa fuori servizio
8.2 - Smaltimento
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

PARTE 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - Precauzioni generali

- Lo stendipizza deve essere usato 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.
- **Prima di eseguire la pulizia o la manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica**.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'apparecchio (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia, mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'apparecchio dovesse far presumere o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di chiamare il "Centro di Assistenza".
- Non intervenire direttamente per le riparazioni ma rivolgersi sempre ai riparatori autorizzati.
  Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.
  Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente dell'apparecchio da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della certificazione redatta ai sensi della direttiva bassa tensione **2006/42**, invaliderà la garanzia e solleverà il costruttore dalla responsabilità sul prodotto.
  Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
  - ⇒ uso improprio o manomissione dell'apparecchio da parte di personale non addestrato adeguatamente;
  - ⇒ mancata o maldestra manutenzione;
  - ⇒ utilizzo di ricambi **non originali** e non specifici per il modello;
  - ⇒ inosservanza totale o parziale delle istruzioni presenti nel manuale.
  - ⇒ le superfici dell'apparecchio vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica e meccanica sono state apportate in conformità alle direttive **2014/35** e **2006/42.**
Lo stendipizza è dotato di carter inamovibili di protezioni dei rulli, nel caso delle versioni PLUS sono dotate di micro interruttori che provoca l'arresto della macchina in caso di manomissione o venga tolto il salvamano.

PARTE 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! **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.**

6.1 - Generalità

- La macchina deve essere lavata con normali detersivi a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto.
- Non devono essere usate idropulitrici o getti d'acqua a pressione.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente l'apparecchio.
- Non introdurre l'apparecchio nella lavastoviglie.
- Non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi.

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere a una prima rimozione dei residui di farina e pasta. Togliere dalle loro sedi le due protezioni, i due scivoli, sganciare le molle, sfilare i raschiatori quindi ruotare la manopola posizione di massima apertura dei rulli. Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente.
Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente.
Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

ATTENZIONE! **Nella versione PLUS lo scivolo è in ACCIAIO INOX 430 ceramicato ed essendo abbinato a delle calamite ha la possibilità di essere rimosso facilmente aiutando la pulizia dello scivolo stesso e della macchina, così facendo la rimozione degli raschiatori risulterà più semplice**.
Inoltre i salvamani sono dotati di manopoline per facilitarne la rimozione.

6.2 - Mantenimento

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare le superfici a contatto con la pasta. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità.

Massima sensibilità:
- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;
- consigliata per basse grammature *(Fig. n°15).*

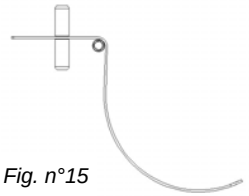


Fig. n°15

Media sensibilità:
- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;
- consigliata per medie grammature *(Fig. n°16).*

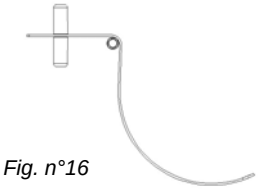


Fig. n°16

Minima sensibilità:
-posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;
- consigliata per alte grammature *(Fig. n°17).*

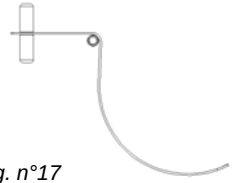


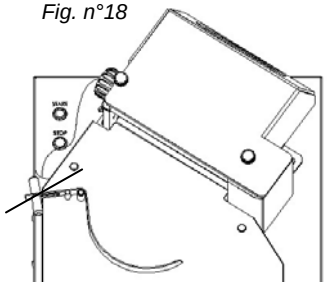
Fig. n°17

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità del bilancino alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.

ATTENZIONE!
Assicurarsi che il bilancino, in condizione di riposo, si posizioni sempre in alto *(Fig. n°18).*

Fig. n°18



Bilancino in condizione di riposo

Esistono tuttavia dei "**RISCHI RESIDUI"** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di "***ATTENZIONE***", essi riguardano il pericolo di schiacciamento derivante la manipolazione dei rulli durante il caricamento del prodotto, e durante l'operazione di pulizia della macchina o un utilizzo improprio del prodotto.

1.3 - Descrizione dell'apparecchio

1.3.1 - Descrizione generale

Lo stendipizza è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:
- robustezza e stabilità di tutti i suoi componenti;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti;
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- temperatura di esercizio che va dai 15° a 45° °C.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

Lo stendipizza è costruito interamente in acciaio inox, questo garantisce l'igenicità e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre che ad una ottima resistenza all'ossidazione. Da una coppia di rulli con relative protezioni, i quali sono azionati tramite un motoriduttore elettrico.I rulli sono in materiale alimentare PE 300 rigati e permettendo alla pasta di non attaccarsi.
Nella versione PLUS lo scivolo è in acciaio INOX 430 ceramicato smontabile permettendo la facile pulizia. Inoltre è possibile aggiungere un comando a pedale **avviamento-arresto** collegabile all'apposita presa.(Versione PLUS-opzionale)

1.4 - Composizione della macchina:

STENDIPIZZA 32/1

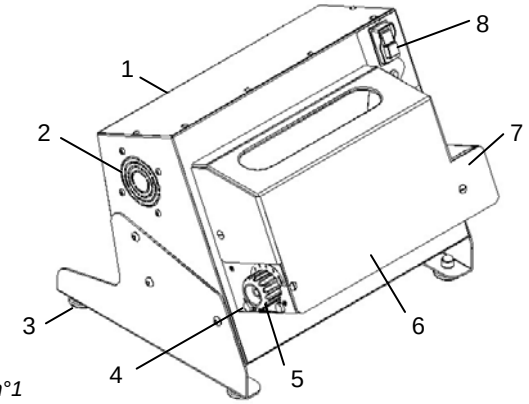


Fig. n°1

LEGENDA			
1	*Struttura*	*5*	*Manopola di regolazione*
2	*Ventola di raffreddamento*	*6*	*Rulli*
3	*Piedino*	*7*	*Copertura rulli*
4	*Raschiatori*	*8*	*Comandi/ led di accensione*

STENDIPIZZA 42 RP

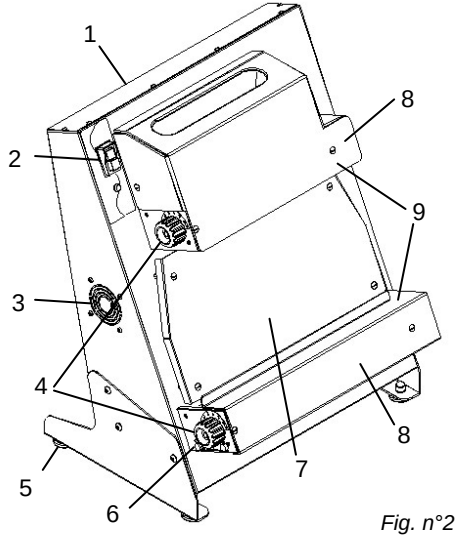


Fig. n°2

LEGENDA	
1	*Struttura*
2	*Comandi/ led di accensione*
3	*Ventola di raffreddamento*
4	*Manopola di regolazione*
5	*Piedino*
6	*Raschiatori*
7	*Scivolo*
8	*Rulli*
9	*Copertura rulli*

5.6 - Regolazioni

ATTENZIONE!
Tutte le regolazioni (manopola di regolazione e bilancino) si devono effettuare a macchina spenta.

Le seguenti regolazioni hanno carattere indicativo in quanto esistono diverse variabili: caratteristiche dell'impasto, peso, spessore e forma della pasta.

5.6.1 - Regolazioni dello spessore pasta

Le regolazioni si effettuano tramite manopola in alluminio e consentono di regolare lo spazio tra i rulli tramite la rotazione della stessa, il cui bloccaggio si ottiene tramite un piolino.
Per ottenere un miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni tra i rulli inferiori e i rulli superiori.

Lo spessore è modificato in funzione del senso di rotazione del pomello *(Fig. n°13)*:

Spessore minimo (0) ruotare in senso antiorario;

Spessore massimo (6) ruotare in senso orario.

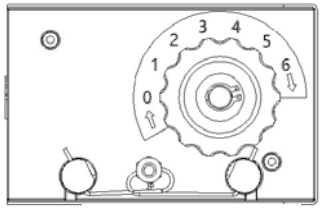


Fig. n°13

Per poter effettuare l'operazione di regolazione occorre tirare leggermente la manopola verso l'operatore (*Fig. n°14*) in modo da azionare la molla e poter regolare i rulli.

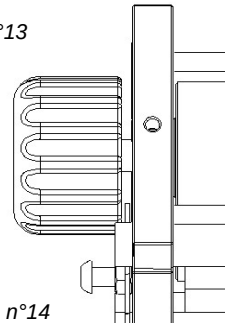


Fig. n°14

ATTENZIONE!
Per evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.

5.6.2 - Regolazione del bilancino

Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta. Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiore. Aprire per mezzo dell'apposita manopola i rulli superiori nella posizione desiderata. All'uscita di questi la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale; poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso traversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori (precedentemente regolata), dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

La versione 42 PR **non è predisposta del bilancino** pertanto, quando il passaggio nei rulli superiori sarà ultimato, occorrerà accompagnare con una mano la discesa della pasta ruotandola di 90° e disponendola per il successivo passaggio nella coppia dei rulli inferiori.

5.4 - Arresto della macchina

Premendo il pulsante STOP, la macchina smetterà di funzionare.

5.5 - Uso del comando a pedale (solo nelle versioni PLUS)

Il comando a pedale è fornito solo su richiesta del cliente. Per la sua destinazione, integrata ai comandi principali di avviamento e di arresto della macchina, consente di mantenerla in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso.
Questo comando va collegato alla macchina inserendo il connettore del cavo pedale nella presa a lato della macchina (si trova nella parte dei comandi).

ATTENZIONE!
La macchina funziona regolarmente anche senza l'ausilio del comando a pedale.

Avviamento a pedale:
Premendo l'interruttore della pedaliera in posizione ***"I"***, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta all'uso *(Fig. n°12)*.

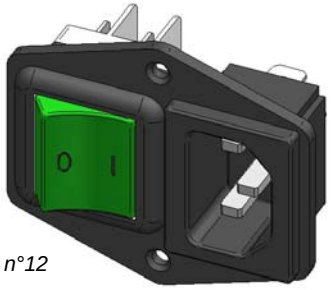


Fig. n°12

Arresto a pedale:
Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

Per far funzionare la macchina regolarmente senza pedale premere l'interruttore della pedaliera in posizione ***"O".***

STENDIPIZZA 42/2 PLUS

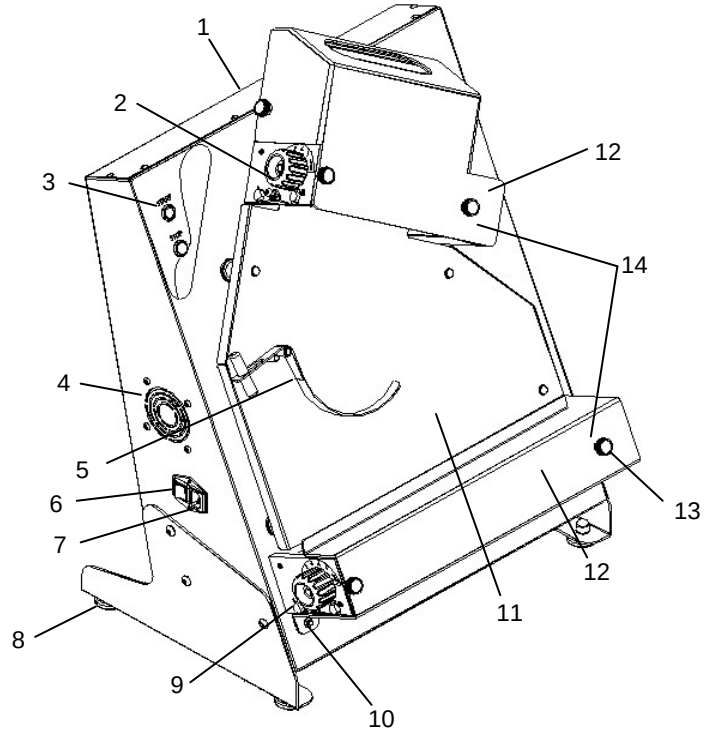


Fig. n°3

LEGENDA			
1	*Struttura*	*8*	*Piedino*
2	*Manopola di regolazione*	*9*	*Raschiatori*
3	*Comandi*	*10*	*Micro*
4	*Ventola di raffreddamento*	*11*	*Scivolo*
5	*Bilancino*	*12*	*Rulli*
6	*Comando attivazione pedaliera*	*13*	*Pomello blocca copertura*
7	*Ingresso pedaliera*	*14*	*Copertura rulli*

PARTE 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche …

Fig.n°4 e 5 - Dimensioni e massimi ingombri della macchina.

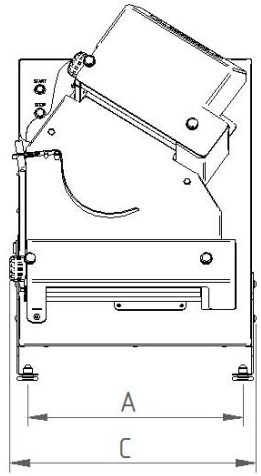


Fig. n°4

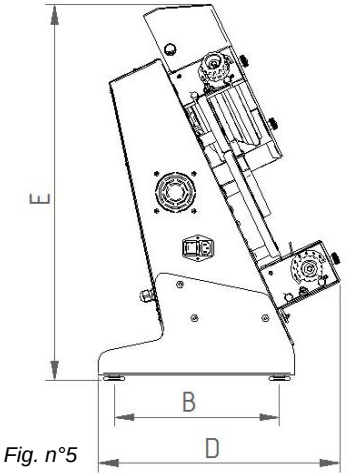


Fig. n°5

Modello	**32/1**	**32/1**	**42/2**	**42 RP**
Potenza	240 watt/0,5 Hp			
Alimentazione	230 V-1Ph-50/60Hz F+N			
Giri motore	1400 r.p.m			
Giri rulli	96 r.p.m			
A	mm 411	mm 411	mm 511	mm 511
B	mm 315	mm 315	mm 315	mm 315
C	mm 470	mm 470	mm 570	mm 570
D	mm 463	mm 463	mm 463	mm 463
E	mm 390	mm 720	mm 800	mm 700
Peso pasta	gr 80-210	gr 80-210	gr 210-700	gr 210-700
Diametro pizza	cm 14-29	cm 14-29	cm 26-40	cm 26-40
Grado di rumorosità	Db ≤ 70			
Peso netto	Kg 29	Kg 40,5	Kg 47,5	Kg 48,5
Dimensioni imballo	750x400x510	750x580x1005		
Peso lordo	Kg 32	Kg 52,5	Kg 59,5	Kg 60,5

PARTE 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi Stendipizza

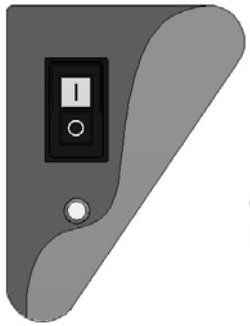


Fig. n°10

Pulsante **START**: premere per avviare il ciclo di lavoro.

Pulsante **OFF**: premere per arrestare il ciclo di lavoro.

Quando la macchina è in funzionamento si accenderà il led sotto i comandi.

5.2 - Comandi Stendipizza PLUS

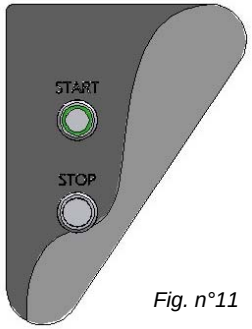


Fig. n°11

Pulsante **START**: premere per avviare il ciclo di lavoro. Quando la macchina è in funzione si accenderà il led verde.

Pulsante **OFF**: premere per arrestare il ciclo di lavoro.

Avviare la macchina a vuoto per un minuto per verificare che il funzionamento sia regolare.

La macchina è stata progettata e realizzata ad uso esclusivo e alimentare per la laminazione a freddo di sfarinati, pasta, mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

5.3 - Avviamento della macchina

Premendo il pulsante START, la macchina mette in movimento la coppia di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), schiacciare a cuneo una parte

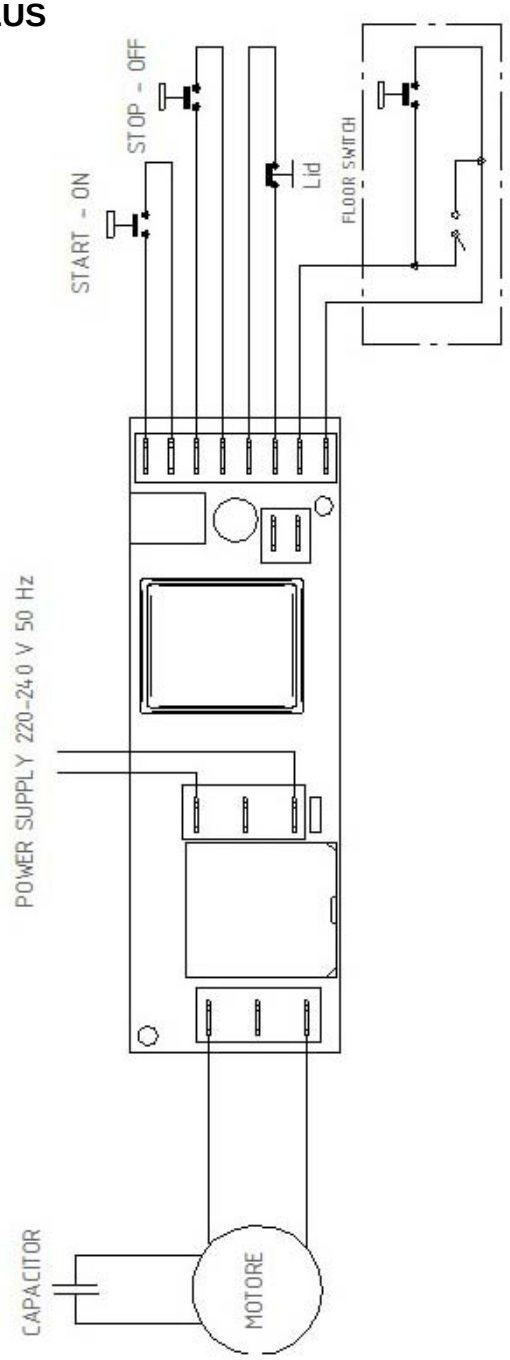


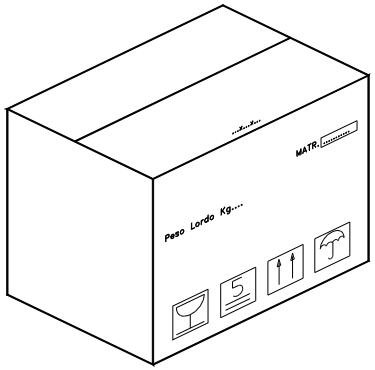
Fig. n°9

ATTENZIONE

LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE PER LE QUALI E' PREDISPOSTA LA MACCHINA SONO INDICATE IN UNA TARGHETTA APPLICATA SUL RETRO DELLA STESSA; PRIMA DI ESEGUIRE L'ALLACCIAMENTO VEDERE PUNTO ***" ALLACCIAMENTO ELETTRICO."***

PARTE 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione dell'apparecchio (*vedi Fig.n°6*)
Gli apparecchi partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate.
L'imballo è costituito da:
- scatola esterna in robusto cartone più tamponamenti interni;
- la macchina;
- il presente manuale.



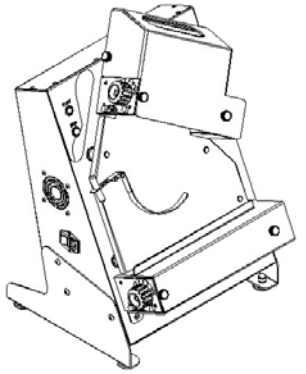


Fig. n°6



3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento
Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto. Se all'esame esterno l'imballo presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dall'apparecchio.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, reggia in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

PARTE 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento dell'apparecchio

Posizionare l'apparecchio in un piano solido posto a circa 80 cm dal pavimento, con una superficie liscia non sdrucciolevole, mantenendo una distanza di minimo 10 cm da ostacoli di qualunque natura che possano condizionare le normale ventilazione della stessa. Le condizioni del luogo devono essere asciutte. Infine asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

4.2 - Allacciamento elettrico

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione da 3x1.5 mm.² lunghezza 1.5 m e una spina Schuko 16A. Collegare la macchina alla tensione di 230 Volt 50 Hz. Verificare che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio (*vedi Fig.n°7*).

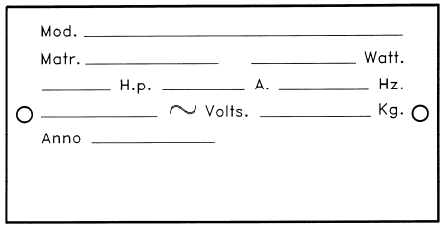


Fig. n°7

4.3 - Schemi elettrici

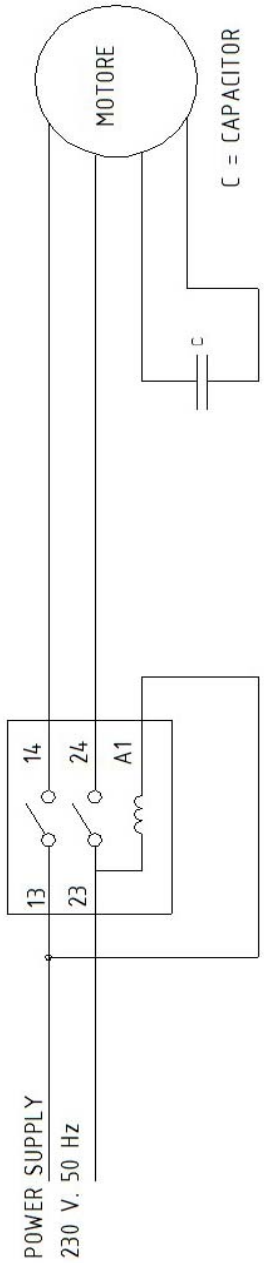


Fig. n°8