



MOD: DH80B/T2V

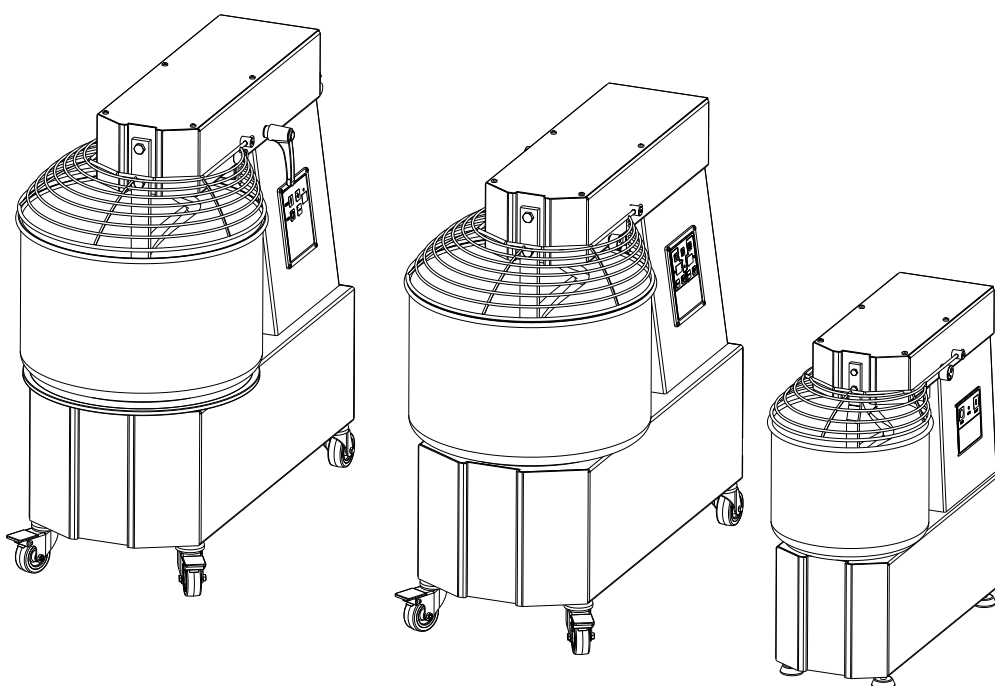
Production code : TS60D

09/2025

REV. 02

MANUALE UTENTE
IMPASTATRICE A SPIRALE

IT



TS5-60 / TSA12-60

INDICE

Prefazione.....	22
1 INFORMAZIONI GENERALI.....	23
1.1 Garanzia.....	23
1.2 Caratteristiche della macchina.....	23
1.3 Caratteristiche tecniche.....	25
1.4 Schemi elettrici.....	26
1.5 Zona occupata dall'operatore.....	26
1.6 Avvertenze generali per la sicurezza.....	26
1.7 Avvertenze per la sicurezza.....	26
2 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE.....	27
2.1 Prescrizioni a carico dell'utente.....	27
2.2 Modalità d'installazione.....	27
2.3 Collegamento elettrico.....	27
2.4 Posizionamento della macchina.....	28
3 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA.....	28
3.1 DISPOSITIVI DI COMANDO.....	29
3.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA (FIG.8).....	30
3.3 Verifica funzionale.....	30
3.3.1 Modello TS5 e TS8 (Fig. 5-5b).....	30
3.3.2 Modello TS12-44, TS12A-44A.....	31
4 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA.....	33
4.1 Uso della macchina con testa e vasca fissa.....	34
4.2 Uso della macchina con testa sollevabile e vasca estraibile.....	34
4.3 Sollevamento della testa ed estrazione della vasca.....	34
Riposizionamento della vasca e della testa.....	34
5 MANUTENZIONE.....	35
5.1 Pulizia.....	35
5.2 5.2 Tensionamento della catena superiore.....	34
5.3 Ingrassaggio catene.....	35
5.4 Possibili anomalie.....	35
6 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.....	36
7 SERVIZIO POST-VENDITA.....	36
7.1 Parti di ricambio.....	36
8 ALLEGATI.....	37

PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto. È importante che questo manuale venga conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto. Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

Per mettere in evidenza alcune parti del testo sono stati utilizzati i seguenti simboli:



ATTENZIONE: indica situazioni di pericolo per le quali è necessario prestare particolare attenzione



INFORMAZIONI: fa riferimento a indicazioni tecniche di particolare importanza..

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 GARANZIA

La durata della garanzia è di due anni e decorre dalla data della fattura o ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura. Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera. La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

1.2 CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

Le impastatrici nelle versioni con testa e vasca fissa o con testa sollevabile e vasca estraibile, sono state progettate e realizzate ad esclusivo uso alimentare per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

Ogni impastatrice (Fig.1) è costituita da:

Una struttura di acciaio protetta con verniciatura a forno a base di polveri epossidiche, contenente gli organi di trasmissione e di comando

Vasca, spirale, piantone centrale (rompipasta) e la griglia di protezione in acciaio inox.

Un set di utensili intercambiabili da utilizzare in funzione del tipo di lavorazione da effettuare.

La trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio.

Parti in movimento montate su cuscinetti a sfera a tenuta stagna.

Piedini di appoggio in gomma per i modelli TS5-8, e ruote girevoli, libere dietro e con freno nella parte anteriore, per i modelli TS12-18-25-38-44.

Azionamento con motore

monofase 1 velocità

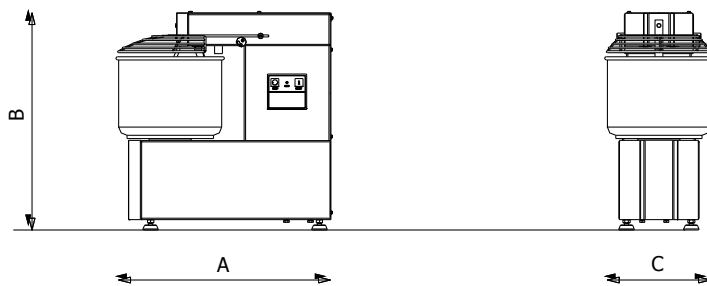
trifase 1 velocità

motore trifase a 2 velocità

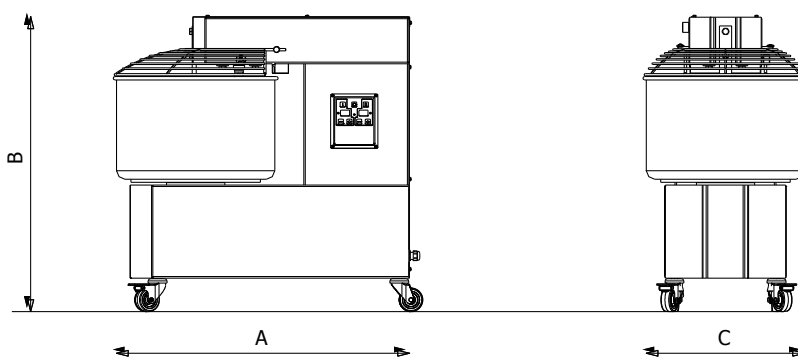
Circuito elettrico, alimentato tramite cavo con tensione di rete, al quale sono collegati a bassa tensione (24 V) i comandi di avviamento, di arresto e i dispositivi di sicurezza. Tra questi l'interblocco delle parti in movimento attivabile con l'azionamento della protezione mobile della vasca.

Fig. 1

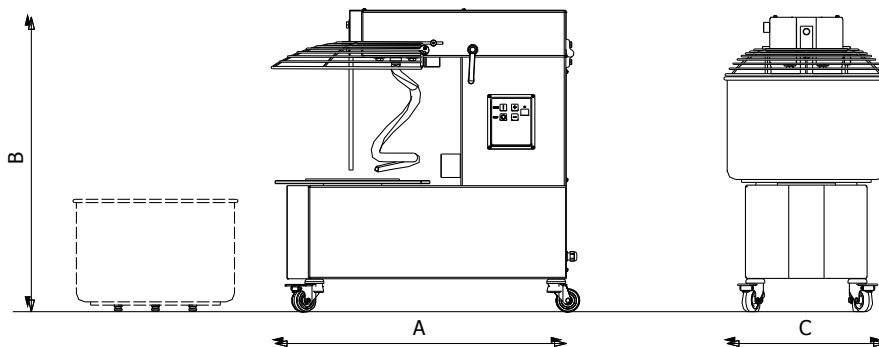
TS5 ; TS8



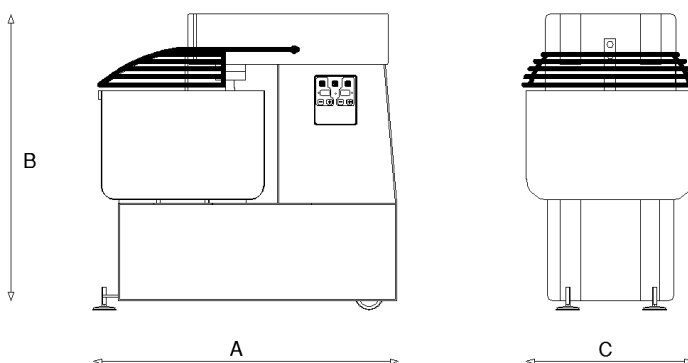
TS12 ; TS18 ; TS25 ; TS38 ; TS44



TSA12 ; TSA18 ; TSA25 ; TSA38 ; TSA44



TS60 ; TSA60



1.3 CARATTERISTICHE TECNICHE

	Modello	Capacità d' impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca Lt	Dim. vasca mm	Potenza motore kw	Volt	Dimensioni mm			Peso Kg
								A	C	B	
TESTATA E VASCA FISSA	TS5M	5	3	7	237X160	0.37	230/50/1	540X260X520			38
	TS5T	5	3	7	237X160	0.37	400/50/3	540X260X520			38
	TS5D	5	3	7	237X160	0.3/0.45	400/50/3	540X260X520			38
	TS8M	8	5	10	260X200	0.37	230/50/1	550X270X553			40
	TS8T	8	5	10	260X200	0.37	400/50/3	550X270X553			40
	TS8D	8	5	10	260X200	0.3/0.45	400/50/3	550X270X553			40
	TS12M	12	8	15	317X210	0.9	230/50/1	690X335X630			68
	TS12T	12	8	15	317X210	0.75	400/50/3	690X335X630			68
	TS12D	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50/3	690X335X630			68
	TS18M	18	12	20	360X210	0.9	230/50/1	715X380X630			70
	TS18T	18	12	20	360X210	0.75	400/50/3	715X380X630			70
	TS18D	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50/3	715X380X630			70
	TS25M	25	17	33	400X260	1.1	230/50/1	785X420X700			85
	TS25T	25	17	33	400X260	1.1	400/50/3	785X420X700			85
	TS25D	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50/3	785X420X700			85
	TS38M	38	25	40	452X260	1.5	230/50/1	830X470X770			97
	TS38T	38	25	40	452X260	1.5	400/50/3	830X470X770			97
	TS38D	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50/3	830X470X770			97
	TS44M	44	30	50	500X270	1.5	230/50/3	870X520X770			102
	TS44T	44	30	50	500X270	1.5	400/50/3	870X520X770			102
TS44D	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50/3	870X520X770			102	
TS60M	60	40	75	550X370	2.2	230/50/1	1020X575X1010			230	
TS60D	60	40	75	550X370	2.5/3,3	400/50/3	1020X575X1010			230	

	Modello	Capacità d' impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca Lt	Dim. vasca mm	Potenza motore kw	Volt	Dimensioni mm			Peso Kg
								A	C	B	
TESTATA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE	TS12AM	12	8	15	317X210	0.9	230/50/1	690X335X630			79
	TS12AT	12	8	15	317X210	0.75	400/50/3	690X335X630			79
	TS12AD	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50/3	690X335X630			79
	TS18AM	18	12	20	360X210	0.9	230/50/1	715X380X630			82
	TS18AT	18	12	20	360X210	0.75	400/50/3	715X380X630			82
	TS18AD	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50/3	715X380X630			82
	TS25AM	25	17	33	400X260	1.1	230/50/1	785X420X700			98
	TS25AT	25	17	33	400X260	1.1	400/50/3	785X420X700			98
	TS25AD	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50/3	785X420X700			98
	TS38AM	38	25	40	452X260	1.5	230/50/1	830X470X770			112
	TS38AT	38	25	40	452X260	1.5	400/50/3	830X470X770			112
	TS38AD	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50/3	830X470X770			112
	TS44AM	44	30	50	500X270	1.5	230/50/3	870X520X770			116
	TS44AT	44	30	50	500X270	1.5	400/50/3	870X520X770			116
	TS44AD	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50/3	870X520X770			116
	TS60AD*	60	40	75	550X370	2.5/3,3	400/50/3	1020X575X1010			250

*: TESTATA SOLLEVABILE, VASCA FISSA

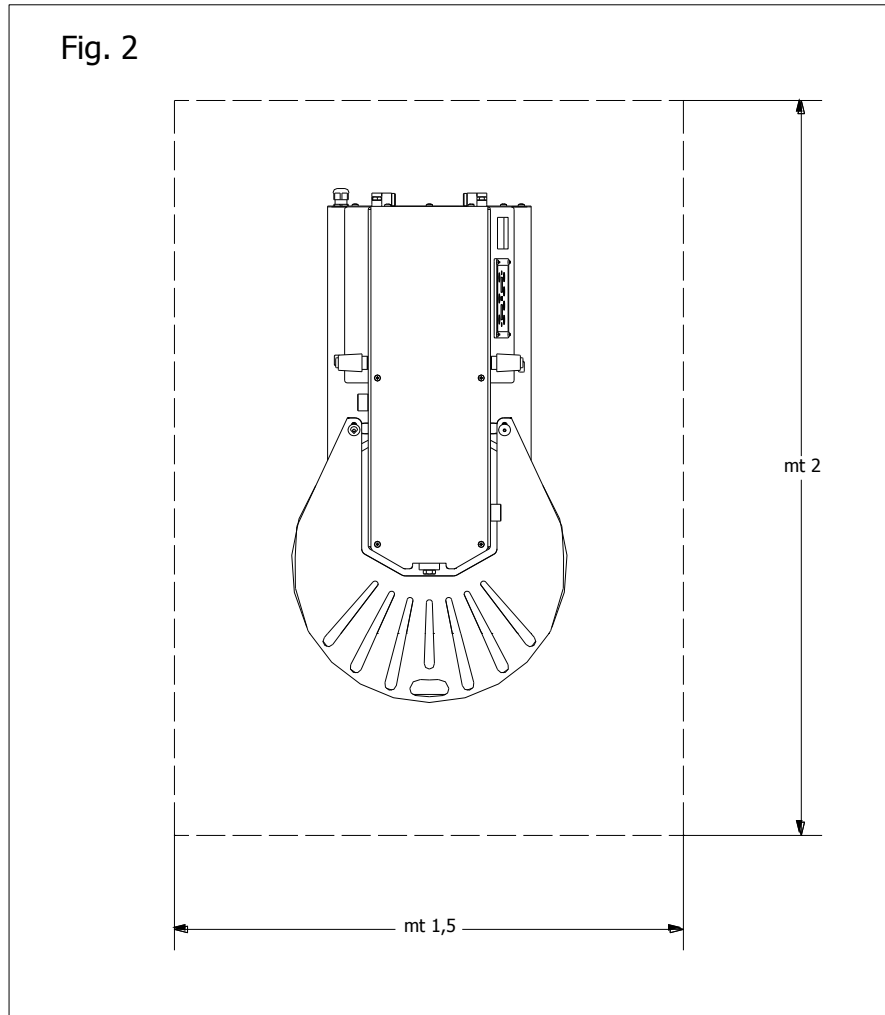
M= Motore Monofase, D= Doppia velocità, T= Motore Trifase.

1.4 SCHEMI ELETTRICI

Per gli schemi elettrici riferirsi al paragrafo 8.8-8.13

1.5 ZONA OCCUPATA DALL'OPERATORE

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita dell'area rappresentata nella Fig. 2.



1.6 AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo:

Se usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.

Per manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.

Per inosservanza delle prescrizioni previste per l'installazione, la messa in funzione, l'uso, e la manutenzione.

INFORMAZIONI

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.7 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

INFORMAZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- A) Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro. Il disordine comporta pericolo di incidenti.
- B) Valutare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o in sufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
- C) Tenere lontano i bambini e i non addetti. Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
- D) Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
- E) Vestire in modo adeguato. Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
- F) Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa. Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.
- G) Evitare posizioni insicure. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.
- H) Prestare sempre la massima attenzione. Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
- I) Staccare la spina dalla presa, alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
- L) Non devono essere usati cavi di prolungamento in aria aperta.
- M) Controllare che la macchina non sia danneggiata. Prima di usare la macchina controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
- N) Far riparare la macchina da personale qualificato. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali.
La non osservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

2 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

2.1 PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

Essere prive di umidità.

Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti.

Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il pavimento deve essere piano e compatto onde favorire una pulizia accurata. Non devono essere posti, nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione delle stessa.

i INFORMAZIONI

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle delle macchina, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.

⚠ ATTENZIONE

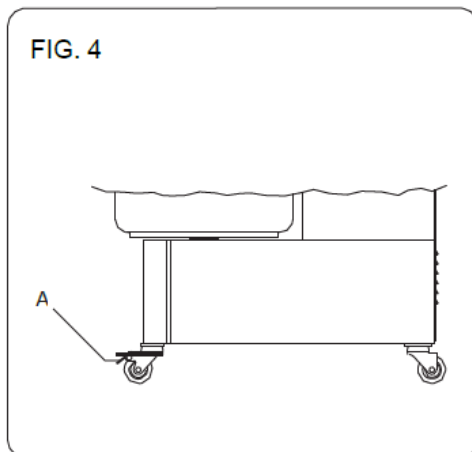
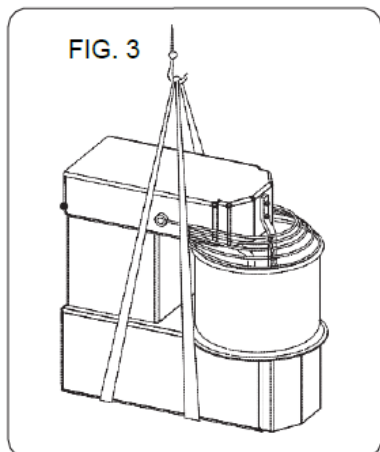
Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

2.2 MODALITÀ D'INSTALLAZIONE

La macchina viene fornita in un'apposita scatola chiusa e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine. La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata. Dopo aver tagliato la regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base della macchina (Fig.3) e di un mezzo di sollevamento idoneo (manuale o a motore), sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante, posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno alla macchina di circa 50 cm onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia e di manutenzione della macchina stessa. In caso di instabilità della macchina dovute all'irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con dei pezzi di lastra di gomma dura. Per un corretto livellamento della macchina agire sui piedi A (Fig. 4).

Nota: Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le leggi vigenti.



2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento tipo Y della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione, il quale è dotato di spina solo nella versione monofase. Per le macchine con alimentazione trifase è indispensabile montare all'estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile), e verificare che il senso di rotazione della vasca sia quello indicato dalla freccia posta sulla vasca.

2.4 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento. la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, detto cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

3 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA

Le macchine sono dotate dei seguenti dispositivi di comando e di sicurezza:

3.1 DISPOSITIVI DI COMANDO

Macchine modello TS5-8 con alimentazione monofase o trifase (Fig. 5-5b):

Posizione	Descrizione
A	Pulsante verde Avviamento
B	Pulsante rosso Arresto
H	Commutatore selettore delle velocità

Fig. 5

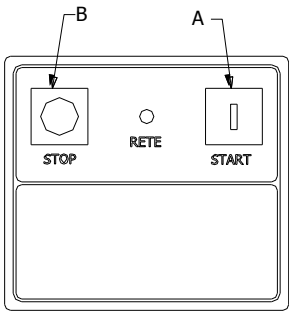
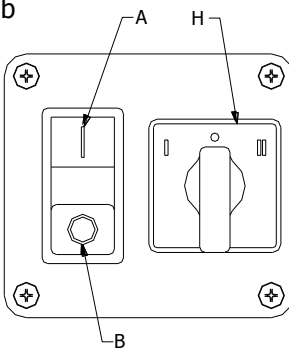


Fig. 5b



Macchine modello TS12-60 con alimentazione monofase, trifase e trifase due velocità automatica (Fig.6-7):

Fig. 6

Posizione	Descrizione
A/A1	Pulsante Avviamento prima velocità
A2	Pulsante Avviamento seconda velocità
B	Pulsante rosso Arresto
L1	Led indicatore funzionamento in prima velocità
L2	Led indicatore funzionamento in seconda velocità
R	Led presenza rete / indicatore di stato
S/S1	Pulsante di incremento tempo (+) / Pulsante di decremento tempo (-) prima velocità
S2	Pulsante di incremento tempo (+) / Pulsante di decremento tempo (-) seconda velocità
T/T1	Display tempo di lavorazione selezionato in prima velocità
T2	Display tempo di lavorazione selezionato in seconda velocità

Fig. 7

3.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA (FIG.8)

- I - Riparo mobile di protezione vasca, su tutti i modelli TS/TSA
- L - Dispositivo di sicurezza testata aperta, solo sui modelli TSA
- K - Dispositivo di sicurezza riparo vasca sollevato, su tutti i modelli TS/TSA
- M,M1 - Maniglie di bloccaggio della testa in posizione abbassata, solo sui modelli TSA
- N - Dispositivo di sicurezza presenza vasca, solo sui modelli TSA
- O - Disco di bloccaggio della vasca, solo sui modelli TSA

Nota: La sigla TSA indica i modelli di macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, mentre la sigla TS si riferisce ai modelli con testa fissa.

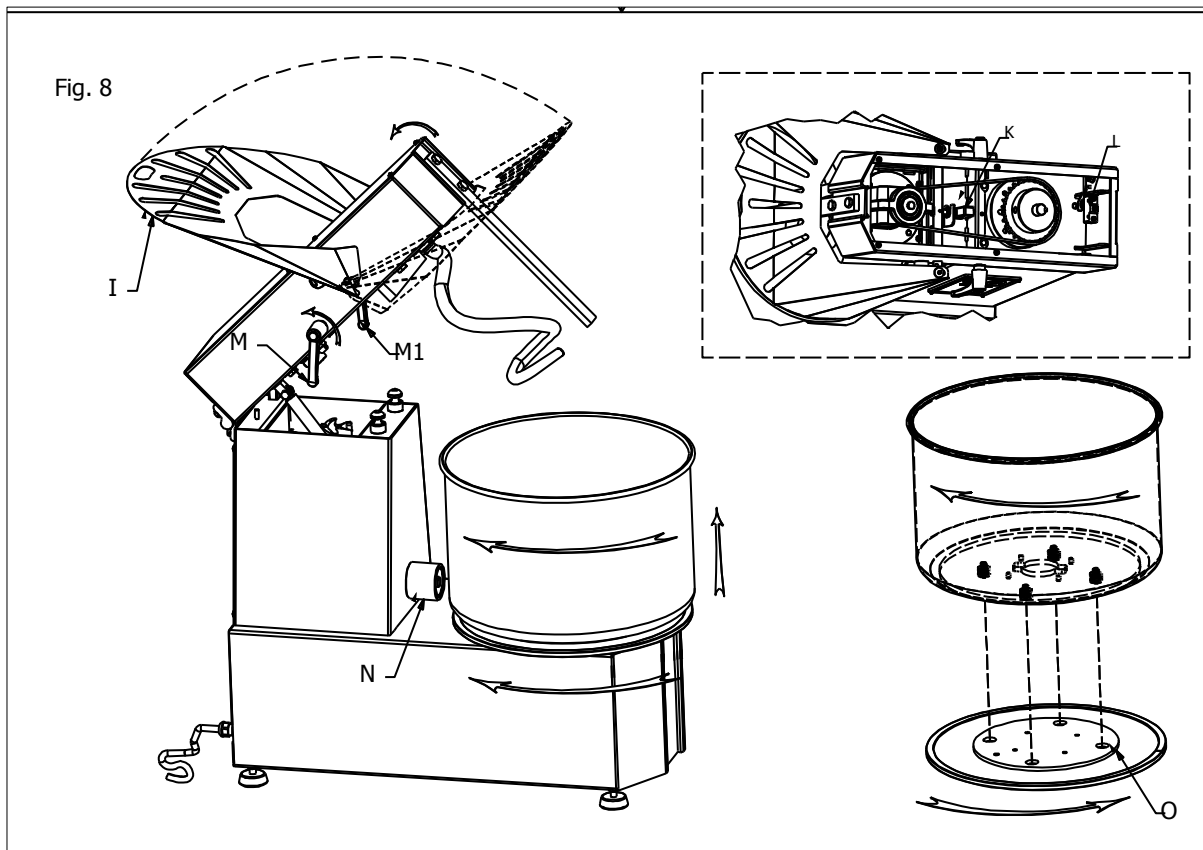
⚠ ATTENZIONE

I dispositivi di sicurezza verificati singolarmente sono efficienti quando:

Alzando la protezione I (FIG. 8) la macchina si arresta.

Sollevando la testa (sbloccata dalle maniglie M,M1) e/o estraendo la vasca la macchina non si avvia.

Tirando moderatamente verso l'alto sia la vasca che la testa queste rimangono bloccate.



Prima di avviare la macchina (messa in funzione-uso) abbassare completamente la testata P e la protezione I (FIG. 9). Nelle versioni apribili, verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata dal disco O e che la testa in posizione orizzontale sia bloccata dalle maniglie M e M1, le quali devono essere completamente serrate. Dopo aver inserito la spina nella presa di alimentazione elettrica la macchina è pronta per la verifica funzionale.

3.3 VERIFICA FUNZIONALE

3.3.1 MODELLO TS5 E TS8 (FIG. 5-5B)

Macchina monofase e trifase:

AVVIAMENTO: premere il pulsante verde A per avviare la macchina.

ARRESTO: premere il pulsante rosso B, per arrestare la macchina.

Nota: Nelle macchine con alimentazione elettrica trifase, se il senso di rotazione della vasca è inverso a quello indicato dalla freccia è indispensabile attuare la sotto indicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione:

Arrestare la macchina.

Staccare la spina dalla presa di alimentazione.

Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa).

Reinserire la spina nella presa di alimentazione.

Riavviare la macchina e verificare la correttezza del senso di rotazione della vasca.

Tenere avviata la macchina a vuoto per circa 1 minuto e verificare che la funzionalità sia regolare.

3.3.2 MODELLO TS12-60, TS12A-44A

Macchina monofase e trifase (Fig.6):

I modelli monofase TS12M-60M, TS12AM-44AM e modelli trifase TS12T-44T, TS12AT-44AT consentono la gestione del tempo di lavorazione con il timer. E' possibile escludere la funzione timer.

Funzionamento con esclusione del timer:

AVVIAMENTO: premere il pulsante A per avviare sia la vasca che la spirale.

ARRESTO: premere il pulsante B, per arrestare sia la vasca che la spirale.

Durante il funzionamento la spia luminosa indicata in fig.6 dalla lettera R è di colore verde, mentre se si solleva il riparo mobile, lettera I fig.8-9, la spia diventa di colore rosso, indicando l'intervento del sistema di sicurezza della macchina.

Per riprendere la lavorazione bisogna abbassare la protezione mobile, lettera I fig.8-9, e pigiare nuovamente start (pulsante A).

Funzionamento con utilizzo del timer:

La funzione timer gestisce la durata della lavorazione.

La durata della lavorazione viene impostata tramite i pulsanti \pm indicati dalla lettera S in fig.6. Il tempo selezionato è espresso in minuti e visualizzato dal display, indicato nella fig.6 dalla lettera T.

Dopo aver impostato il tempo, si pigia il pulsante di start indicato in fig.6 dalla lettera A e il led posizione R comincia a lampeggiare.

Durante la lavorazione il tempo indicata dal display decresce. La macchina si arresta automaticamente quando il tempo impostato si azzerà. Un istante dopo l'azzeramento il timer ripresenta la durata impostata nella lavorazione appena effettuata.

Macchina trifase doppia velocità automatica (Fig.7):

I modelli TS12D-60D, TS12AD-60AD consentono la gestione in automatico del tempo di lavorazione in 1a e 2a velocità utilizzando le funzioni timer relative alla 1a e 2a velocità. E' possibile escludere le funzioni timer relative alla 1a e 2a velocità.

La lavorazione con esclusione del timer:

AVVIAMENTO: premere il pulsante A1 per avviare sia la vasca che la spirale in 1a velocità, il passaggio in 2a velocità si realizza premendo il pulsante A2.

ARRESTO: premere il pulsante B, per arrestare sia la vasca che la spirale.

Se si solleva il riparo mobile, lettera I fig.8-9, la macchina si arresta, per riprendere la lavorazione bisogna premere nuovamente il pulsante di start A1 o A2 a seconda della velocità desiderata.

La lavorazione in modalità automatica:

Questa modalità operativa si ottiene impostando i tempi di lavorazione in 1a e 2a velocità attraverso i pulsanti di selezione S1 per il timer della prima velocità e S2 per il timer del 2a velocità. Una volta impostati i tempi si avvia la lavorazione premendo A1.

La lavorazione in 2a velocità parte automaticamente quando viene completato il tempo impostato in 1a e il ciclo cessa quando viene completato anche il tempo impostato in 2a velocità.

Durante la lavorazione la spia posizione R è di colore verde lampeggiante, se si solleva la protezione il colore diventa rosso e smette di lampeggiare.

La spia L1 è accesa e L2 spenta in 1a velocità e viceversa per la 2a velocità.

Nota: Nelle macchine con alimentazione elettrica trifase, se il senso di rotazione della vasca è inverso a quello indicato dalla freccia è indispensabile attuare la sotto indicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione:

Arrestare la macchina.

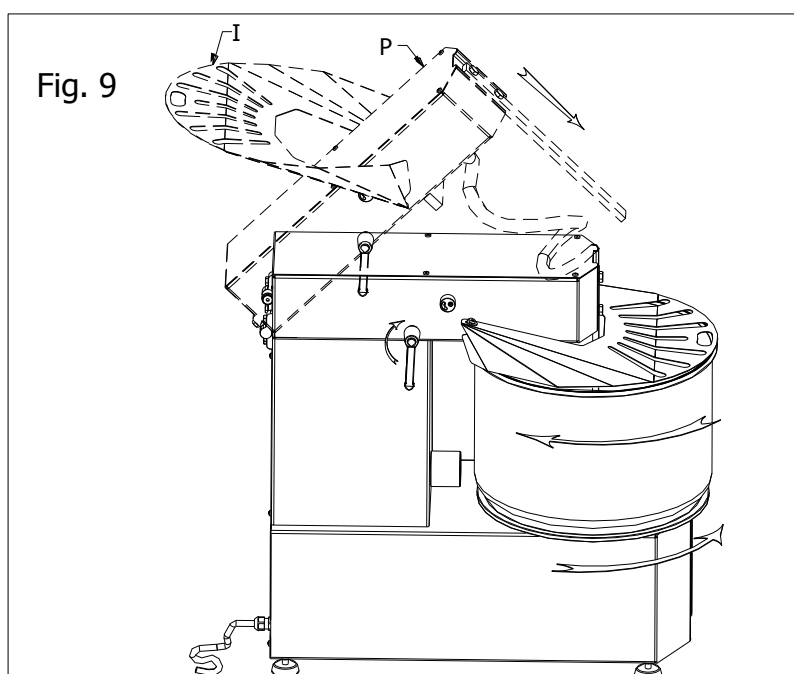
Staccare la spina dalla presa di alimentazione.

Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa).

Reinserire la spina nella presa di alimentazione.

Riavviare la macchina e verificare la correttezza del senso di rotazione della vasca.

Tenere avviata la macchina a vuoto per circa 1 minuto e verificare che la funzionalità sia regolare.



4 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare, le superfici di contatto della vasca, della spirale e del piantone centrale, che vanno trattati con detersivi compatibili con i prodotti alimentari. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

4.1 USO DELLA MACCHINA CON TESTA E VASCA FISSA

Dopo aver sollevato la protezione I versare all'interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità desiderata, abbassare la protezione e avviare la macchina secondo le modalità descritte al paragrafo 3.3.

L'azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l'amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell'impasto.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti nella vasca attraverso la griglia di protezione I.

Completato il ciclo di lavorazione, si disconnette la macchina dalla presa di corrente, si solleva la protezione mobile fino alla massima apertura, si preleva l'impasto dalla vasca e si procede alla pulizia della macchina secondo le modalità 5.1.

4.2 USO DELLA MACCHINA CON TESTA SOLLEVABILE E VASCA ESTRAIBILE

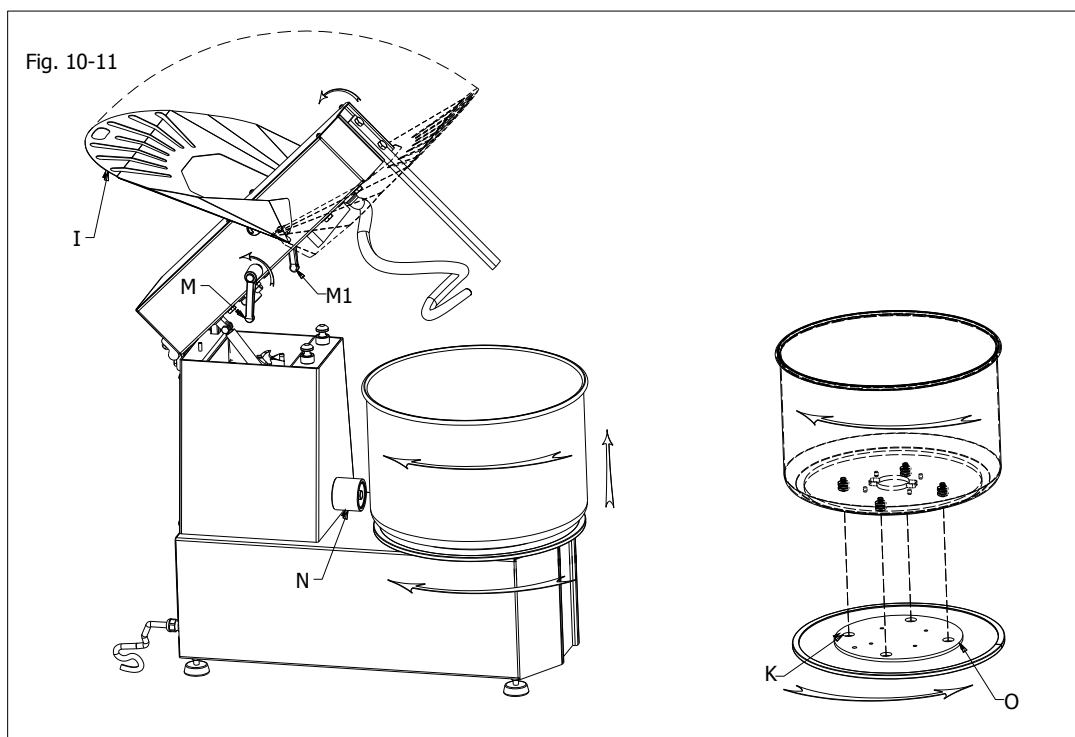
La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest'ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro:

Facilitazione nel prelievo dell'impasto.

Agevolazione nella fase di pulizia.

4.3 SOLLEVAMENTO DELLA TESTA ED ESTRAZIONE DELLA VASCA

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità: arrestare la macchina, staccare la spina della presa di alimentazione elettrica, sollevare completamente la protezione I (FIG. 10), svitare le maniglie M e M1, sollevare la testa con l'ausilio del pistoncino sottostante, ruotare in senso orario il disco O fino a sbloccare la vasca, alzare la vasca e poi estrarla, prelevare l'impasto.



Riposizionamento della vasca e della testa

Ultimata l'operazione di pulizia, rimontare la vasca assicurandosi che i 4 perni sottostanti (FIG. 11) vengano correttamente inseriti all'interno dei fori K della macchina, bloccare la vasca ruotando in senso antiorario il disco O. Riposizionare orizzontalmente la testa premendola progressivamente verso il basso (FIG. 9), avvitare le maniglie M e M1.

⚠ ATTENZIONE

Prima di prelevare l'impasto eseguire sempre la procedura di arresto secondo le modalità par. 3.1 o 3.2.

5 MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore (ved. CAP. 7).

⚠ ATTENZIONE.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita solo da operatori specializzati.

5.1 PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina. Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui di pasta e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, del rompipasta e della protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida e acqua calda, asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

⚠ ATTENZIONE

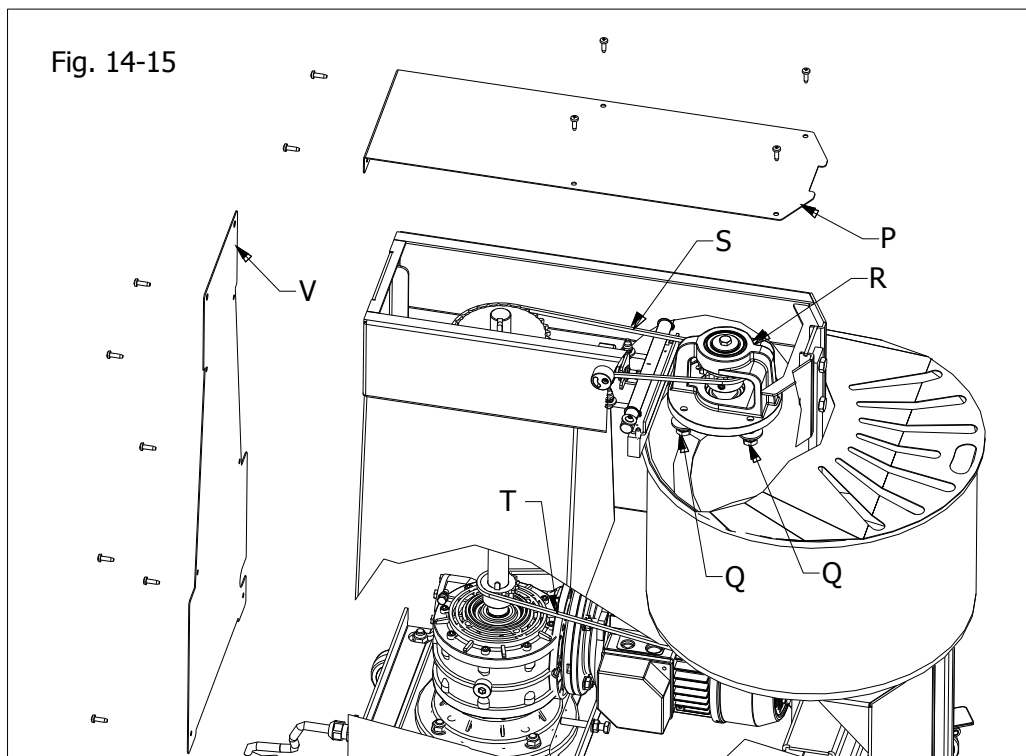
Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette in acciaio, spugne ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico. Per conservare sia l'efficienza delle prestazioni che la sicurezza della macchine è indispensabile procedere alla manutenzione periodica programmata (almeno una volta ogni 6 mesi).

5.2 TENSIONAMENTO DELLA CATENA SUPERIORE

⚠ ATTENZIONE.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita solo da operatori specializzati.

La catena va tensionata se alle verifiche periodiche si riscontra un eccessivo allentamento della stessa o se la rotazione della spirale è incostante. Svitare le viti e smontare il pannello P (FIG.14) situato sopra la testa della macchina, allentare di qualche giro le viti Q, tirare il supporto spirale R, fino ad ottimizzare il tensionamento della catena, bloccare il supporto R con le viti Q, rimontare e fissare il pannello P.



5.3 INGRASSAGGIO CATENE

⚠ ATTENZIONE.

La manutenzione della macchina deve essere eseguita solo da operatori specializzati.

Dopo aver svitato le viti di fissaggio, togliere i pannelli superiore P e posteriore V, depositare all'interno delle catene S-T (FIG. 15) una ragionevole quantità di grasso idoneo o sufficiente ad assicurare la lubrificazione di tutte le maglie delle catene. Ad operazione completata rimontare i due pannelli e riavvitare le viti.

5.4 POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di energia elettrica nella rete • Il pulsante di arresto emergenza è bloccato • La griglia di protezione e/o la testa sono sollevate • La manopola dell'interruttore generale è in posizione O • La manopola del selettore di velocità è in posizione O 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare il contatore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione • Ruotare il pulsante nel senso indicato dalla freccia • Abbassare correttamente sia la griglia di protezione che la testa • Ruotare la manopola in posizione 1 • Ruotare la manopola in posizione 1 o 2
La spirale gira in modo incostante	<ul style="list-style-type: none"> • La catena è allentata 	<ul style="list-style-type: none"> • Tendere la catena secondo le modalità descritte al paragrafo 5.2
La macchina si arresta durante l'uso	<ul style="list-style-type: none"> • Interruzione del fusibile 	<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire il fusibile con uno di uguali caratteristiche

6 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele. Per facilitare le operazioni di riciclaggio di materiali vanno separati dalla macchina tutte le parti che compongono l'impianto elettrico.

7 SERVIZIO POST-VENDITA

7.1 PARTIDIRICAMBIO

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi al capitolo 8 relativo agli esplosi e alle relative liste componenti.



ATTENZIONE

**Vi raccomandiamo di usare solo pezzi di ricambio originali. STATI CEE:
Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.**