



**MOD : LB50-TT/SS**

**Production code : SM500**

**03/2026**

IT

**MANUALE UTENTE**  
**SFOGLIATRICE MANUALE**  
**(Pag. 3)**

REV. 01



**LB50-TT/SS**

# SOMMARIO

<b>1</b>	<b>INFORMAZIONI GENERALI .....</b>	<b>3</b>
1.1	PREFAZIONE.....	3
1.2	IDENTIFICAZIONE.....	3
1.3	GARANZIA .....	4
1.4	CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA.....	4
1.4.1	SPECIFICHE TECNICHE.....	5
1.5	NORME .....	5
1.6	area operativa.....	5
1.7	AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA .....	6
	INFORMAZIONI .....	6
1.8	ServIZIO E RICAMBI.....	7
1.9	DemolIZIONE DELLA MACCHINA .....	7
<b>2</b>	<b>INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA.....</b>	<b>7</b>
2.1	INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE .....	8
	INFORMAZIONI .....	8
2.2	traSPORTO E MOVIMENTAZIONE .....	8
2.3	COLLEGAMENTO eletTRICO.....	8
<b>3</b>	<b>DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA.....</b>	<b>8</b>
3.1	DISPOSITIVI DI COMANDO.....	9
3.2	DISPOSITIVI DI SICUREZZA .....	9
<b>4</b>	<b>USO DELLA MACCHINA .....</b>	<b>9</b>
<b>5</b>	<b>MANUTENZIONE .....</b>	<b>10</b>
	ATTENZIONE.....	10
	ATTENZIONE.....	10
<b>6</b>	<b>VISTA ESPLOSA.....</b>	<b>11</b>
<b>7</b>	<b>PARTI DI RICAMBIO .....</b>	<b>12</b>

# 1 INFORMAZIONI GENERALI

## 1.1 PREFERAZIONE

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.

## 1.2 IDENTIFICAZIONE

I dati identificativi della macchina sono impressi sulla targhetta posta sul retro della macchina

(FIG.1.1 )

				
		<b>MADE IN ITALY</b>		
			<b>kW</b>	<input type="text"/>
<b>MODELLO</b>	<input type="text"/>		<b>VOLT</b>	<input type="text"/>
<b>MODEL</b>			<b>Hz</b>	<input type="text"/>
<b>MATRICOLA</b>	<input type="text"/>		<b>AMP.</b>	<input type="text"/>
<b>SERIAL NUMBER</b>	<input type="text"/>			
<b>ANNO COSTRUZIONE</b>	<input type="text"/>			
<b>YEAR OF CONSTRUCTION</b>				
	<b>PESO Kg</b>	<b>Fasi</b>		<input type="text"/>
	<b>WEIGHT KG.</b>	<b>PHASES</b>		<b>IP</b>

## 1.3 GARANZIA

La durata della garanzia è di 2 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.

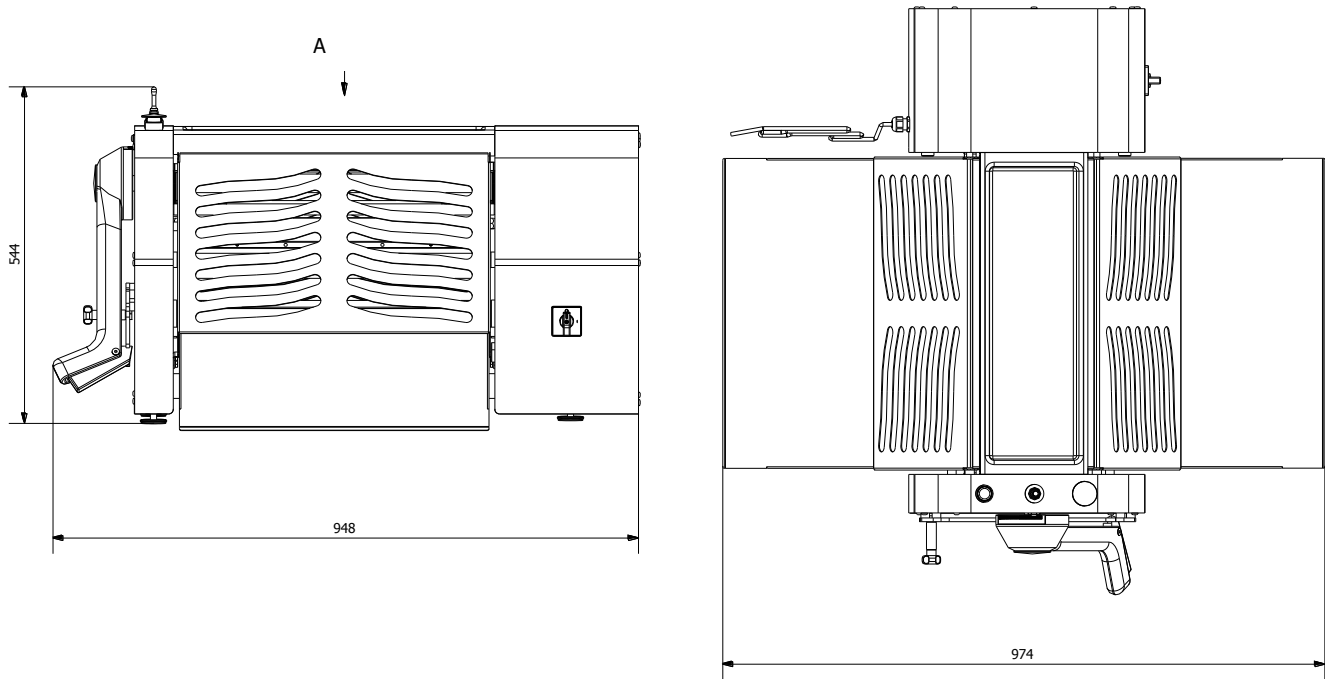
## 1.4 CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

Le sfogliatrici manuali sono state progettate e costruite ad esclusivo uso alimentare per la riduzione della pasta sfoglia allo spessore desiderato per l'utilizzo in pasticceria.

Le sfogliatrici manuali sono costituite da:

- Struttura di base verniciata a forno con polveri epossidiche, montata su ruote per una facile movimentazione
- Un quadro comandi per la marcia, una leva per la selezione del senso di laminazione, per la regolazione (optional) della velocità e per l'arresto della macchina
- Una coppia di rulli di laminazione della pasta
- Una coppia di nastri trasportatori del prodotto da laminare
- Due coppie di raschiatori per la pulizia dei rulli
- Una maniglia per la selezione dello spessore di laminazione
- Una vaschetta porta farina
- Carter di chiusura degli organi di trasmissione in ABS termoformato

**Fig. 1.2 – Dimensioni**



### 1.4.1 SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Velocità cilindri	Volt/Frequenza/Fasi	Motore vasca kW	Amp.	Peso kg
LB50-TT/SS	1	400/50-60/3	0.5	1.7	90

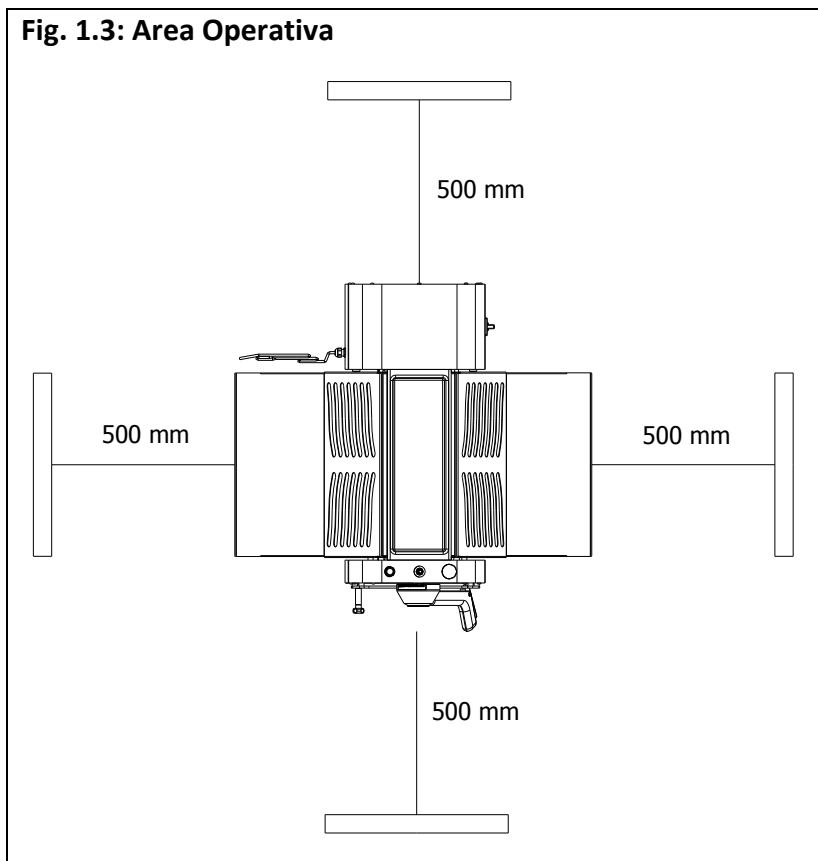
### 1.5 NORME

La macchina è stata progettata e prodotta in conformità con la Direttiva Macchine 2006/42 / CE e le seguenti norme:

- Direttiva 2014/30/EU
- Direttiva 2014 35 UE
- Regolamenti (EC) No 1935/2004

### 1.6 AREA OPERATIVA

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita dell'area rappresentata nella FIG. 1.3



## 1.7 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.



### 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.

## 1.8 SERVIZIO E RICAMBI

Per domande sull'assistenza e sui pezzi di ricambio, contattare il rivenditore locale e indicare le seguenti informazioni (vedere la targhetta dati):

- Tipo di macchina
- Anno di produzione
- Numero di riferimento del pezzo richiesto come indicato nel disegno allegato.

**Usare solo ricambi originali.**

## 1.9 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e demolizione della macchina, i pezzi di cui è composta la macchina non presentano alcun tipo di pericolo che richiede particolari precauzioni. Per facilitare il processo di riciclaggio, è necessario separare le diverse parti in base al tipo di materiale e fornire la rottamazione in conformità con le leggi e le normative esistenti.

## 2 INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

The machine should be installed in a well-ventilated room protected from dust and direct contact with atmospheric agents.

The machine must remain packed until the final installation at the place of employment.

## 2.1 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

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.

### INFORMAZIONI

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della 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 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

Le macchine della serie SM sono fornite in scatole di cartone su pallet di legno. Dopo aver rimosso l'imballaggio e la protezione in plastica, con l'ausilio di opportune cinghie poste sotto la base della macchina e un mezzo di sollevamento adeguato (manuale o motorizzato), sollevare la macchina, rimuovere il pallet sottostante, posizionarlo nella posizione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero di circa 50 cm attorno alla macchina per facilitare le operazioni di utilizzo, pulizia e manutenzione della macchina.

## 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

La macchina è dotata di cavo di collegamento situato sul retro. È essenziale montare una spina normalizzata e polarizzata all'estremità del cavo. La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore differenziale automatico e questo deve essere adatto alla macchina. La spina elettrica deve essere di facile accesso, non dovrebbe essere necessario alcun movimento.

### ATTENZIONE

Prima di procedere al collegamento elettrico, assicurarsi che la tensione e la frequenza siano le stesse dichiarate dal produttore e indicate sulla targhetta di identificazione.

### ATTENZIONE

Eventuali interventi elettrici che coinvolgono il sito di lavoro devono essere eseguiti da tecnici qualificati e qualificati. Il produttore non sarà responsabile per difetti, guasti o malfunzionamenti derivanti dalla non conformità ai valori di alimentazione indicati.

## 3 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA

Le macchine sono dotate dei seguenti dispositivi di comando e di sicurezza (Fig. 3.1):

### 3.1 DISPOSITIVI DI COMANDO

A - INTERRUTTORE GENERALE

B - PULSANTE DI MARCIA

C - PULSANTE DI ARRESTO

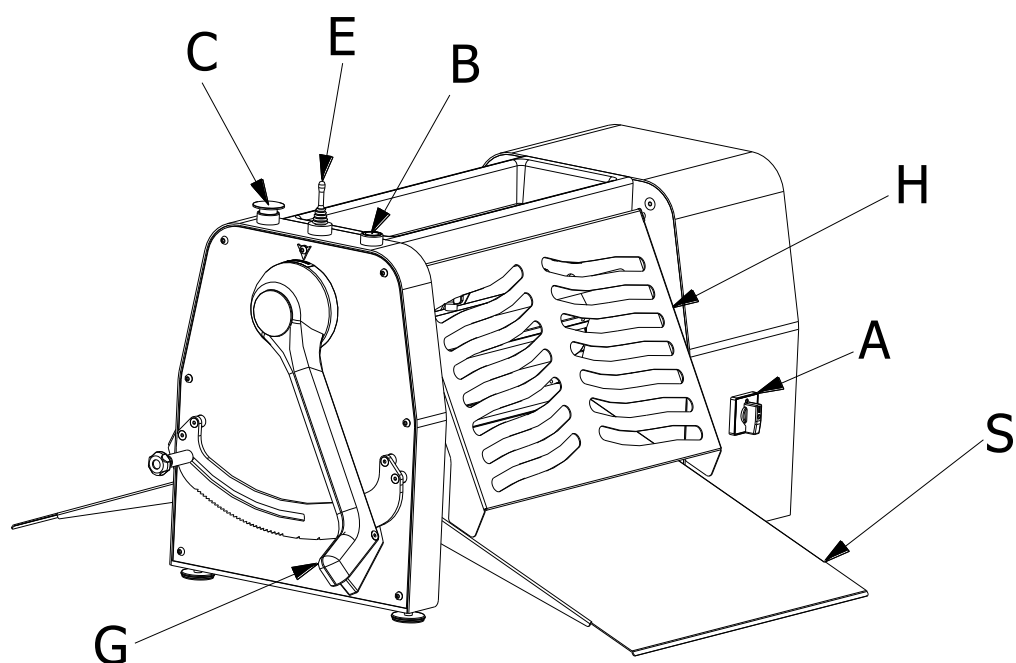
E - LEVA COMANDO MANUALE INVERSIONE MARCIA TAPPETI

G - LEVA REGOLAZIONE SPESSORE PASTA

### 3.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

H - PROTEZIONE RULLI DI LAMINAZIONE

Fig. 3.1



## 4 USO DELLA MACCHINA

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare, i tappeti e i cilindri di laminazione, che vanno trattati con detersivi compatibili con i prodotti alimentari. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

1. POSIZIONARE SU 1 L'INTERRUTTORE GENERALE "A"
2. APRIRE LA LEVA "G" DI REGOLAZIONE DELLO SPESSORE DELLA PASTA
3. PREMERE IL PULSANTE DI MARCIA "B"
4. AZIONARE LA LEVA "E" E INIZIARE LA LAMINAZIONE
5. INVERTIRE IL SENSO DI MARCIA DEI TAPPETI AD OGNI PASSAGGIO, SELEZIONANDO LO SPESSORE PER MEZZO DELLA LEVA "G" , SECONDO NECESSITA'
6. IN CASO DI APERTURA DELLA GRIGLIA DI PROTEZIONE "H" LA MACCHINA SI ARRESTA. PER FAR RIPARTIRE RICHIUDERE LA GRIGLIA E PREMERE DI NUOVO IL PULSANTE START "B"
7. PER ARRESTARE LA MACCHINA POSIZIONARE AL CENTRO LA LEVA "E"
8. PER ARRESTO DI MEMERGENZA PREMERE IL PULSANTE STOP/EMERGENZA "C"

## 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.

#### 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 macchina aspirante eliminare per quanto possibile tutti i residui di farina e pasta. Per la pulizia dei cilindri smontare preventivamente i raschia pasta.

Con l'ausilio di una spugna morbida e acqua calda rimuovere residui di pasta e farina, 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) dei seguenti particolari.