



MOD : EPE-6N

Production code : T ANEMOS 6/CL

04/2026



EPE-6N EPE-6UN
EPE-10N EPE-10UN

Manuale di installazione, uso e manutenzione 

INDICE

1	IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	4
2	RISPONDEZA ALLE DIRETTIVE	4
3	SPECIFICHE TECNICHE	4
4	INSTALLAZIONE CELLA.....	5
4.1	Collegamento elettrico	5
4.2	Collegamento acqua per umidificatore (opzionale)	5
5	PANNELLO COMANDI	7
5.1	Cella di lievitazione.....	7
5.2	Cella di lievitazione con umidità.....	8
6	FUNZIONAMENTO CELLA.....	9
6.1	Funzione riscaldamento.....	9
6.1.1	Funzione riscaldamento - impostazioni consigliate:.....	9
6.2	Funzione umidità (solo su modello con umidificatore)	9
6.2.1	Funzione umidità - impostazioni consigliate:	10
7	SPEGNIMENTO CELLA.....	10
8	PULIZIA CELLA	11
9	SCHEMA ELETTRICO	12
10	DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO	13

1 Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce alla cella di lievitazione dei forni TEOREMA ÀNEMOS e COMBI TEOREMA.

2 Rispondenza alle direttive

La cella di lievitazione riporta la marcatura obbligatoria **CE** che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2011/65/CE Direttiva RoHS 2

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3 Specifiche tecniche

Le seguenti tabelle riportano le specifiche tecniche della cella di lievitazione.

	T ÀNEMOS E /CL H=710	T ÀNEMOS E /CL H=1060	T ÀNEMOS G /CL H=710	T ÀNEMOS G /CL H=1060	COMBI T /CL H=530	COMBI T /CL H=730	UNITÀ di misura
Peso	61	80	60	78	60	73	Kg
ALTEZZA ESTERNA	H 710	H 1060	H 710	H 1060	H 530	H 730	mm
LARGHEZZA ESTERNA	A 970	A 970	A 970	A 970	A 970	A 970	
PROFONDITÀ ESTERNA	B 870	B 870	B 830	B 830	B 1160	B 1160	
Numero teglie (60x40 cm)	5	10	5	10	6	10	n°
Interasse teglie	75						mm
Alimentazione elettrica	Monofase						
Tensione	230						Vac
Frequenza	50 o 60						Hz
Corrente	4.3						A
Potenza elettrica	1						kW
Potenza elettrica umidificatore (opzionale)	1						kW
Collegamento elettrico	Cavo a 3 conduttori senza spina						
Lunghezza cavo	2						m
Sezione conduttori	2.5						mm²
Lampada illuminazione camera:							
Tipo	Lampada fluorescente						
Potenza	8						W
Massima temperatura Impostabile (resistenza cella)	90						°C
Condizioni dell'ambiente:							
Temperatura	0-40						°C
Umidità massima	95% senza condensa						

4 Installazione cella

4.1 Collegamento elettrico

Gli apparecchi vengono forniti con un cavo di collegamento elettrico dotato di conduttore di terra. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le normative in vigore.**

Prima di effettuare qualsiasi collegamento controllare che le caratteristiche della rete elettrica alla quale l'apparecchio deve essere collegato corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dall'apparecchio stesso (vedi capitolo 3).

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

Per il collegamento elettrico fare riferimento alla Fig. 4.1 dove viene evidenziata la posizione dell'ingresso elettrico (1).

4.2 Collegamento acqua per umidificatore (opzionale)

Collegare all'impianto idraulico l'ingresso acqua dell'umidificatore (2) con rubinetto per l'intercettazione facilmente accessibile.

Collegare all'impianto idraulico l'uscita acqua dello scarico umidificatore (3). Verificare che l'uscita acqua scarichi in un pozzetto.

Per la posizione esatta dell'ingresso e dello scarico acqua vedere Fig.4.1.

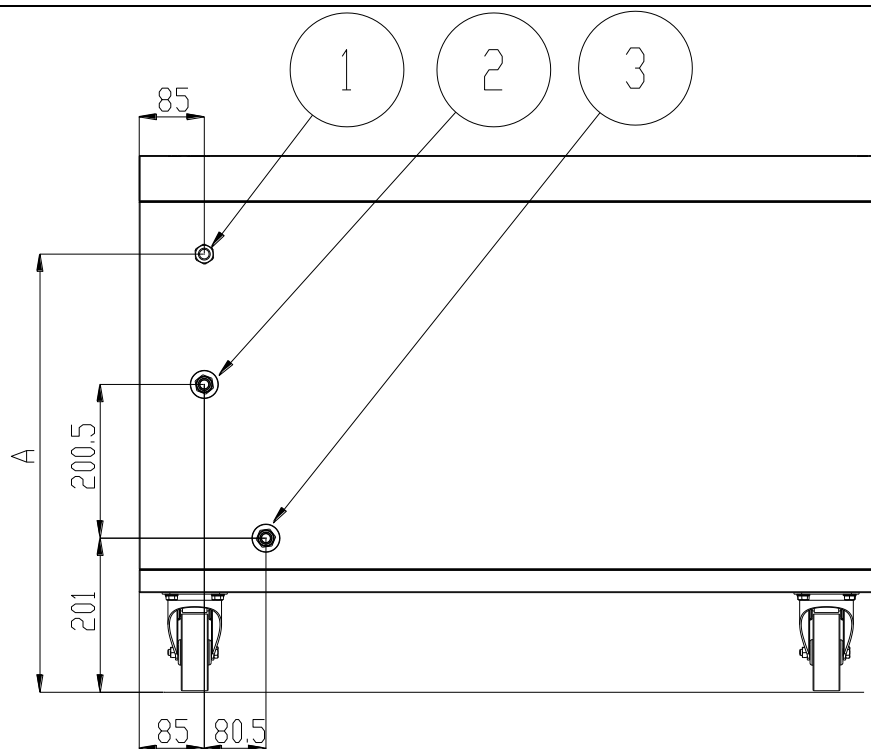


Fig.4.1 Posizioni dei collegamenti

	A (mm)
T ÀNEMOS E-G /CL H=710	571.5
T ÀNEMOS E-G /CL H=1060	921.5
COMBI T/CL H=530	441.5
COMBI T/CL H=730	601.5

N°	DESCRIZIONE
1	Ingresso alimentazione elettrica
2	Ingresso acqua umidificatore (opzionale)
3	Scarico acqua umidificatore (opzionale)

ATTENZIONE: Prima di dare corrente alla resistenza dell'umidificatore ricordarsi di aprire l'ingresso acqua (solo nella versione con umidificatore).

5 Pannello comandi

5.1 Cella di lievitazione

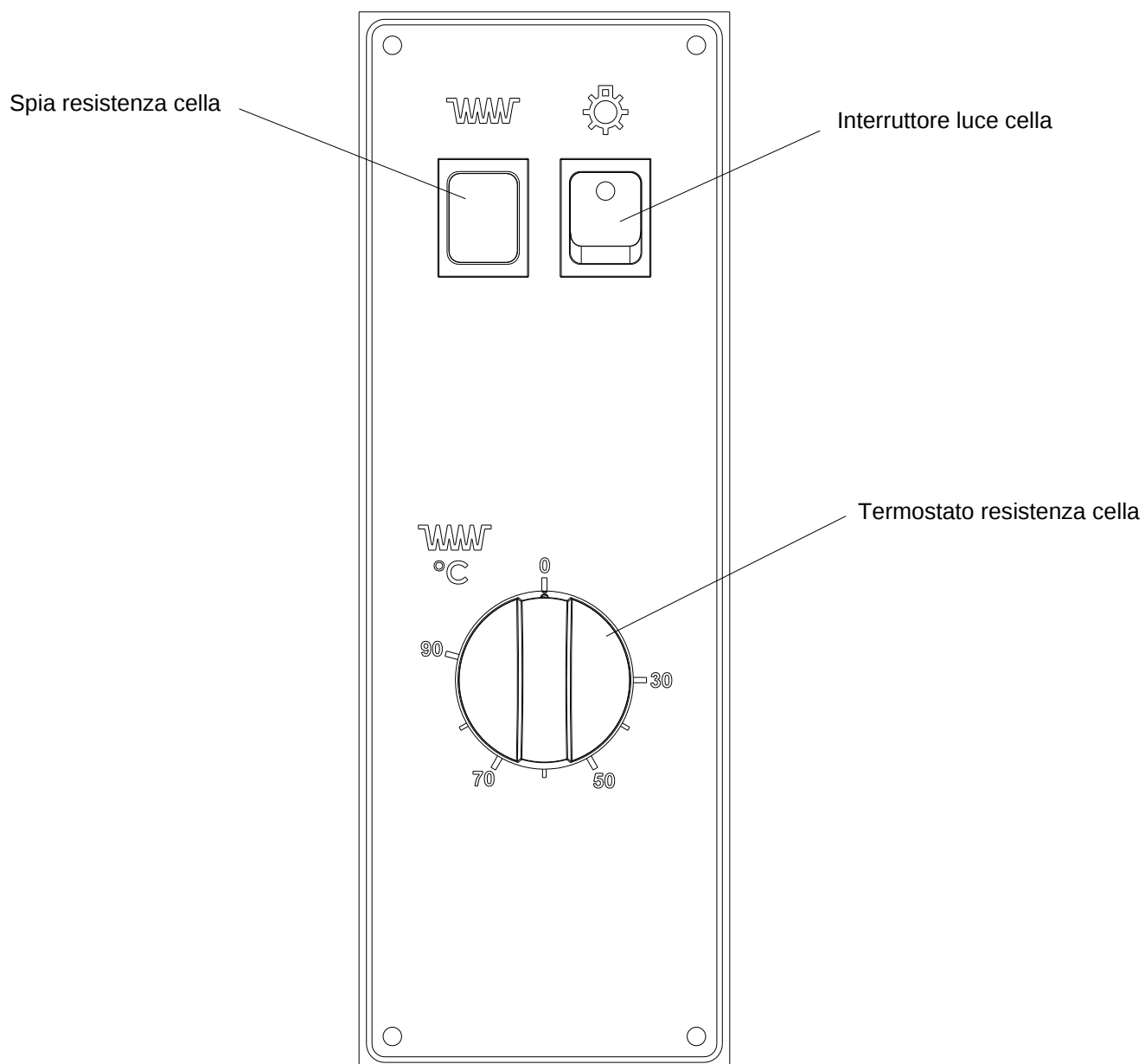


Fig. 5.1 Pannello comandi

5.2 Cella di lievitazione con umidità

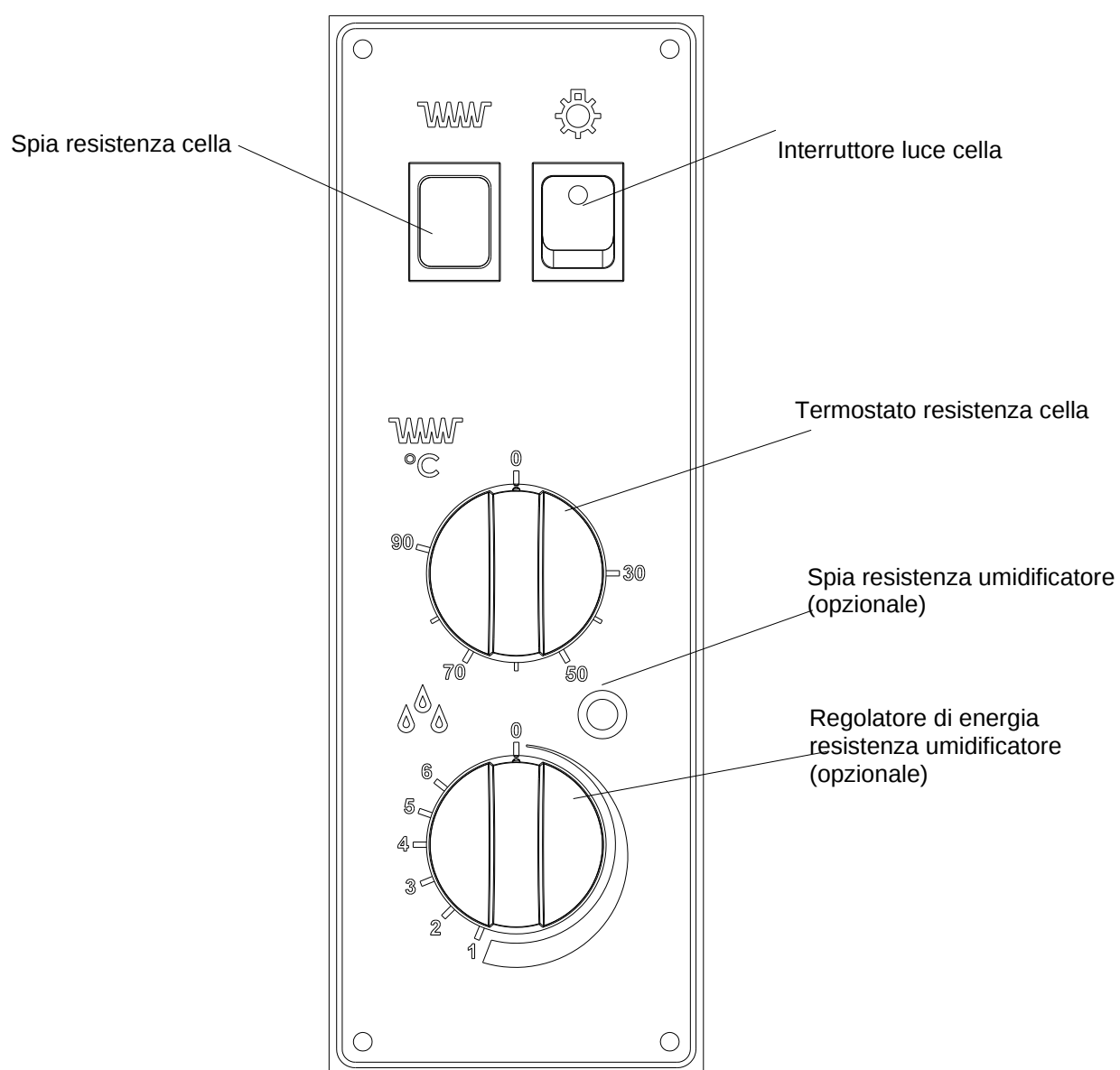


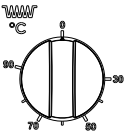
Fig. 5.2 Pannello comandi con umidificatore (opzionale)

6 Funzionamento cella

6.1 Funzione riscaldamento

La Fig.5.1 e Fig.5.2 mostra il pannello di controllo con tutti i comandi.

Per azionare le resistenze della cella agire sul termostato resistenza

 cella e impostare una temperatura di lievitazione.

Una volta impostata la temperatura desiderata, verrà segnalato il

funzionamento della resistenza dall'accensione spia resistenza cella , fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Per accendere la luce agire sull'interruttore luce cella  portandolo in posizione 1.

6.1.1 Funzione riscaldamento - impostazioni consigliate

Parametri da impostare: temperatura [°C].

Valore di Temperatura consigliato: 35/40°C (valore da correggere adeguando il risultato ottenuto al risultato voluto).

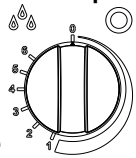
Tempo di permanenza: da un minimo di 30 minuti a 1h (da adeguare al tipo di prodotto, grammatura e ricetta).

N.B.: valore massimo di temperatura di lievitazione consigliato è di 45/50°C ma non oltre, perché altrimenti il prodotto tende a seccare (fa la pelle).

6.2 Funzione umidità (solo su modello con umidificatore)

ATTENZIONE: Prima di usare l'umidificatore assicurarsi che sia collegato l'impianto idraulico in ingresso e lo scarico.

Una volta introdotta l'acqua nella vasca dell'umidificatore agire sul regolatore di

 energia umidificatore (vedi Fig. 5.2) per scaldare l'acqua e creare così l'umidità desiderata. Verrà segnalato il funzionamento della resistenza umidificatore dall'accensione spia resistenza umidificatore.

L'umidificatore è provvisto di un galleggiante e livellostato che controlla il livello dell'acqua nel serbatoio, e di uno scarico "troppo pieno" in caso di eccessivo riempimento d'acqua della vasca.

6.2.1 Funzione umidità - impostazioni consigliate

ATTENZIONE: La cella è dotata di un generatore di vapore a livelli di potenza definiti da 1 a 6, ma NON è dotata di un controllo del valore dell'umidità che invece deve essere effettuato dall'utilizzatore.

Parametri da impostare:	quantità di umidità [valori - vedi Fig.5.2].
Impostazioni iniziali consigliate:	impostare la manopola tra i valori 1 e 3, per 10 minuti e verificare la quantità di umidità prodotta.
Tempo di permanenza:	da un minimo di 30 minuti a 1h (da adeguare al tipo di prodotto, grammatura e ricetta).

La quantità di umidità sul prodotto dipende da quantità e tipologia di prodotto presente in cella; nel caso l'umidità in cella sia eccessiva, dopo un determinato tempo individuato dall'operatore, spegne l'umidità portando la manopola sullo 0.

Per un uso corretto si consiglia di preparare la cella già alla temperatura e all'umidità desiderata, prima di inserire il prodotto.

Successivamente inserire il prodotto e mantenerlo al suo interno il tempo stabilito; in caso aggiungere umidità per un tempo definito dall'utilizzatore.

Avvertenze:

- 1) l'umidità nella cella di lievitazione serve a mantenere umida la superficie del prodotto, per evitare che si secchi (evitare effetto pelle al prodotto) – in questo caso aumentare la quantità di umidità in camera;
- 2) l'eccessiva quantità di gocce sulla parte superiore della cella è indice di saturazione dell'umidità nella cella che va oltre il corretto utilizzo (troppa umidità impostata), in questo caso spegnere il generatore di umidità;
- 3) la quantità di umidità in cella non deve essere troppo alta perché altrimenti il prodotto risulta troppo bagnato e l'effetto del riscaldamento della cella viene eliminato dalla troppa quantità di vapore presente nella cella.

7 Spegnimento cella

Alla fine di ogni giornata lavorativa basterà portare l'indicatore del termostato sulla posizione 0 e si consiglia la chiusura del rubinetto d'ingresso acqua.

Nel caso di cella con umidificatore portare a zero anche la manopola dell'umidità.

Nel caso di cella con umidificatore si suggerisce di far asciugare la cella lasciando le porte aperte, in questo modo si facilita l'uscita del vapore e l'asciugatura dell'acqua in eccesso che si genera sul piano della cella con il naturale raffreddamento della stessa.

N.B. Per periodi di inattività più lunghi (esempio chiusura per ferie) è consigliabile spegnere l'interruttore generale sul quadro di alimentazione elettrica.

8 Pulizia cella

Per la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, del cristallo e del pannello di comando utilizzare una spugna morbida inumidita, eventualmente con un detersivo leggero, non abrasivo.

⊘ Non usare detersivi abrasivi o corrosivi, poiché renderebbero opaco l'acciaio inox.

⚠ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.