

02/2010

Mod: NT22/G-230-1

Production code: IFM22



Diamond
catering equipment

MIESIARKA IF-IR



IFM7 ÷ IFM10 ÷ IFM15 ÷ IFM17 ÷ IFM22 ÷ IFM33

IF17 ÷ IF22 ÷ IF33 ÷ IF42 ÷ IF53

IRM17 ÷ IRM22

IR17 ÷ IR22 ÷ IR33 ÷ IR42 ÷ IR53



**Pieczęć sprzedawcy
dla celów gwarancji**

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Zgodne z Dyrektywą Niskonapięciową **2006/95 WE**, dyrektywą **2004/108 WE** (Kompatybilność Elektromagnetyczna),
Dyrektywą **2006/42 WE** (Maszynowa), uzupełnione oznaczeniem CE.

Zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr **1935/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia **27 października 2004** w
sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Typ urządzenia

MIESIARKA SPIRALNA

Znak handlowy

DIAMOND

Model

IF17-IF22-IF33-IF42-IF53
IFM7-IFM10-IFM17-IFM22-IFM33-IFM42-IFM53
IR17-IR22-IR33-IR42-IR53
IRM17-IRM22-IRM33-IRM42-IRM53
IF17VS-IF22VS-IF33VS-IF42VS-IF53VS
IR17VS-IR22VS-IR33VS-IR42VS-IR53VS

Producent

PIZZA GROUP S. r. l.

Adres producenta

Telefon

Telefaks

Normy zharmonizowane lub specyfikacje techniczne (ustalenia) wdrożone zgodnie z regułami dobrej praktyki w
sprawie bezpieczeństwa obowiązującymi w EWG to:

Normy lub inne dokumenty

Raport z próby – Karty techniczne

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 292 EN 294 EN 418

FLAM GAS

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Inne informacje:

W charakterze producenta i/lub przedstawiciela upoważnionego przez firmę w granicach EWG, oświadcza się na
własną odpowiedzialność, że urządzenia są zgodne z niezbędnymi wymogami przewidzianymi przez podane powyżej
Dyrektywy.

San Vito al Tagliamento (PN)

Bellotto Carlo

07.02.2010

Prezes





Urządzenia zostały zbudowane i przetestowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zawartymi w odpowiednich dyrektywach europejskich.

Niniejsza instrukcja jest kierowana do wszystkich osób zajmujących się instalacją, użytkowaniem i konserwacją miesiarek, tak aby mogły one w jak najlepszy sposób korzystać z zalet urządzenia.

W przypadku wątpliwości i w celu uzyskania dodatkowych informacji, prosimy o kontakt z producentem lub autoryzowanym serwisem technicznym i o podanie numeru rozdziału, w którym omawiany jest dany temat.

Niniejszą instrukcję należy starannie przechowywać wraz z maszyną, również w przypadku ewentualnej zmiany miejsca użytkowania (włączając w to sprzedaż), tak aby móc z niej korzystać w razie potrzeby, mając tym samym dostęp do informacji niezbędnych do pracy w bezpiecznych warunkach.

Prawa do własności niniejszego dokumentu są prawnie zastrzeżone; zabrania się jego przeróbek oraz tłumaczenia przez osoby trzecie bez uprzedniego upoważnienia.

Zabrania się rozpowszechniania informacji technicznych, ilustracji oraz specyfikacji zawartych w niniejszej instrukcji.

Producent nie przyjmuje na siebie obowiązku informowania o ewentualnych późniejszych zmianach wprowadzonych do produktu

© Copyright 2010

SPIS TREŚCI

- 1 WPROWADZENIE**
 - 1.1 SYMBOLE
 - 1.2 PRZEZNACZENIE
 - 1.3 CEL I ZAWARTOŚĆ INSTRUKCJI
 - 1.4 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI
 - 1.5 AKTUALIZACJA INSTRUKCJI
 - 1.6 UWAGI OGÓLNE
 - 1.7 GŁÓWNE NORMY PRZECIWWYPADKOWE, JAKICH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ
 - 1.8 GWARANCJA PRAWNA
 - 1.9 ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA
 - 1.10 CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWNIKA
 - 1.11 SERWIS TECHNICZNY
 - 1.12 CZĘŚCI ZAMIENNE
 - 1.13 TABLICZKA IDENTYFIKACYJNA
 - 1.14 DOSTAWA MIESIARKI

- 2 OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA**
 - 2.1 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO
INSTALATORA
 - 2.2 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO
UŻYTKOWNIKA
 - 2.3 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO
KONSERWATORA

- 3 PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT**
- 4 PRZYGOTOWANIE MIEJSCA
INSTALACJI**
 - 4.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA
BEZPIECZEŃSTWA
 - 4.2 MIEJSCE INSTALACJI MASZYNY
- 5 INSTALACJA**
 - 5.1 WYPOZIOMOWANIE MIESIARKI
 - 5.2 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI
 - 5.2.1 Połączenie elektryczne
 - 5.2.1.1 Uziemienie*
- 6 WPROWADZENIE DO UŻYTKU I
EKSPLOATACJA MIESIARKI**
 - 6.1 OPIS PANELU STEROWANIA
 - 6.2 URUCHAMIANIE
 - 6.3 PRACA
 - 6.4 ZABEZPIECZENIA
 - 6.5 WYŁĄCZANIE
- 7 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**
 - 7.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA
BEZPIECZEŃSTWA
 - 7.2 KONSERWACJA ZWYCZAJNA KIEROWANA
DO UŻYTKOWNIKA

- 7.2.1 Czyszczenie ogólne
- 7.2.2 Naciąganie łańcucha górnego
- 7.2.3 Smarowanie łańcuchów

8 MOŻLIWE USTERKI

9 INFORMACJE NA TEMAT DEMONTAŻU I USUWANIA

10 SCHEMAT ELEKTRYCZNY

11 RYSUNEK ROZSTRZELONY I LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

12 DANE TECHNICZNE

Szanowni klienci,

pragniemy podziękować Państwu za zakupienie naszego produktu i pogratulować dokonanego wyboru.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, tak aby jak najlepiej mogli korzystać Państwo ze swej nowej miesiarki.

1 WPROWADZENIE

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i parametrów technicznych i/lub funkcjonalnych maszyny w jakiegokolwiek chwili i bez uprzedzenia.

1.1 SYMBOLE

W niniejszej instrukcji ważne informacje zostały podkreślone następującymi symbolami:



WSKAZÓWKA: Wskazówki dotyczące prawidłowego użytkowania miesiarki oraz odpowiedzialności użytkowników.



UWAGA: Miejsce, w którym podano szczególnie ważne zalecenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ważne uwagi dotyczące zachowania mającego na celu zapobieganie wypadkom i szkodom materialnym

1.2 PRZEZNACZENIE

Miesiarki w wersjach ze stałą głowicą i dzieżą lub z unoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, zostały zaprojektowane i zbudowane wyłącznie na użytek spożywczy, do wyrabiania ciast na bazie mąki zbożowej i są przeznaczone do pizzerii, piekarń i cukierni.

Powyższe przeznaczenie oraz przewidziane konfiguracje maszyny są jedynymi dopuszczonymi przez Producenta: **nie korzystać z maszyny w sposób niezgodny z dostarczonymi zaleceniami.**

- Podane przeznaczenie obowiązuje wyłącznie dla w pełni sprawnych maszyn pod względem budowy, mechaniki i instalacji.

1.3 CEL I ZAWARTOŚĆ INSTRUKCJI

Cel:

Celem instrukcji jest umożliwienie użytkownikowi stosowania wszystkich zabezpieczeń i korzystania ze wszystkich środków niezbędnych do prawidłowego, bezpiecznego i długotrwałego korzystania z pieca.

Zawartość:

Niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania i konserwowania miesiarki.

Skrupulatne przestrzeganie zaleceń gwarantuje wysoki stopień bezpieczeństwa i wydajności miesiarki.

1.4 PRZECHOWYWANIE INSTRUKCJI

Przechowywanie i korzystanie:

Instrukcję należy starannie przechowywać w miejscu dostępnym zarówno dla użytkownika, jak i dla osób zajmujących się montażem oraz konserwacją.

Instrukcja obsługi i konserwacji jest integralną częścią maszyny.

Uszkodzenie lub zgubienie:

W razie konieczności należy zgłosić się z prośbą o wydanie kopii instrukcji do producenta lub sprzedawcy.

Sprzedaż miesiarki:

W przypadku sprzedaży miesiarki, użytkownik jest zobowiązany do przekazania zakupującemu również niniejszej instrukcji.

1.5 AKTUALIZACJA INSTRUKCJI

Niniejsza instrukcja odzwierciedla stan techniki w chwili wprowadzenia maszyny na rynek.

Maszyny już wprowadzone na rynek oraz ich dokumentacja techniczna nie zostaną uznane przez producenta za niewystarczające lub nieodpowiednie z chwilą dokonania ewentualnych zmian lub zastosowania nowych technologii w maszynach nowo wprowadzanych do sprzedaży.

1.6 UWAGI OGÓLNE

Informacje:

W przypadku wymiany informacji z Producentem lub Sprzedawcą na temat miesiarki, należy podać numer seryjny oraz dane identyfikacyjne maszyny umieszczone na tabliczce znamionowej.

Odpowiedzialność:

Dostarczając niniejszą instrukcję Producent zostaje zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności, zarówno cywilnej, jak i karnej, za wypadki spowodowane częściowym lub całkowitym nieprzestrzeganiem zawartych w niej specyfikacji.

Producent jest również zwolniony z odpowiedzialności wynikającej z niewłaściwego lub nieprawidłowego użycia maszyny przez użytkownika, z nieupoważnionych przeróbek i/lub napraw, z użycia nieoryginalnych lub niedostosowanych do tego modelu maszyny części zamiennych.

Konserwacja nadzwyczajna:

Prace zaliczane do konserwacji nadzwyczajnej muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowany personel upoważniony do wykonywania operacji na modelu miesiarki, do którego odnosi się niniejsza instrukcja.

Odpowiedzialność za prace instalacyjne:



Odpowiedzialnością za przeprowadzone prace instalacyjne nie może być obarczony Producent. Spoczywa ona na instalatorze, którego zadaniem jest skontrolowanie, czy zaproponowane rozwiązania

instalacyjne są prawidłowe. Wszystkie normy bezpieczeństwa obowiązujące prawnie w kraju, w którym maszyna zostaje zainstalowana, muszą być przestrzegane.

Użytkowanie:

Korzystanie z maszyny jest uwarunkowane nie tylko zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji, ale również wszystkimi normami BHP obowiązującymi w kraju, w którym ją zainstalowano.

1.7 GŁÓWNE NORMY PRZECIWWYPADKOWE JAKICH NALEŻY PRZESTRZEGAĆ

- A) Dyrektywa 2006/95/WE "w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia".
- B) Dyrektywa 2004/108/WE "w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej oraz uchylająca Dyrektywę 89/336/EWG".
- C) Dyrektywa 89/391/EWG "w sprawie wprowadzenia środków w celu poprawy bezpieczeństwa i zdrowia pracowników w miejscu pracy".
- D) Dyrektywa 2006/42/WE "w sprawie maszyn, zmieniająca dyrektywę 95/16/WE".
- E) Rozporządzenie nr 1935/2004 "w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG 1935/2004 "w sprawie materiałów i wyrobów

przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG

- F) Dyrektywa 85/374/EWG i Dyrektywa 1999/34/WE “w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich dotyczących odpowiedzialności za produkty wadliwe”.
- G) Dyrektywa 2002/95/WE “w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym”.
- H) Dyrektywa 2002/96/WE i 2003/108/WE “zmieniająca dyrektywę 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).”
- I) Norma EN 453:2000 “Maszyny dla przemysłu spożywczego. Miesiarki do ciasta. Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny”.

1.8 GWARANCJA PRAWNA

Okres obowiązywania gwarancji jest zgodny z przepisami unijnymi i rozpoczyna się w dniu podanym na fakturze jako data zakupu.

W okresie obowiązywania gwarancji zostaną bezpłatnie wymienione lub naprawione, **z przesyłką do zakładu na koszt klienta**, części, które ze sprawdzonych i jednoznacznych powodów okazują się mieć wady fabryczne, z wyjątkiem komponentów elektrycznych i komponentów podlegających zużyciu.

Gwarancja nie obejmuje kosztów przesyłki oraz kosztów robocizny.

Użytkownik, aby móc skorzystać z gwarancji prawnej, o której mowa w dyrektywie 1999/44/WE, musi skrupulatnie stosować się do zaleceń podanych w niniejszej instrukcji, a w szczególności:

- nie przekraczać nigdy ograniczeń zastosowania miesiarki;
- przeprowadzać stałą i staranną konserwację;
- upoważnić do korzystania z miesiarki osoby o odpowiednich umiejętnościach i uzdolnieniach oraz odpowiednio przeszkolone w tym celu.

Nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji spowoduje natychmiastowe wygaśnięcie gwarancji.

1.9 ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA



Producent jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności cywilnej i karnej, bezpośredniej lub pośredniej, za:

- instalację niezgodną z normami obowiązującymi w kraju instalacji oraz dyrektywami bezpieczeństwa;
- nieprzestrzeganie zaleceń zawartych w instrukcji;
- instalację przeprowadzoną przez niewykwalifikowany i nieprzeszkolony personel;
- użycie niezgodne z dyrektywami bezpieczeństwa;
- przeróbki i naprawy przeprowadzone bez upoważnienia Producenta;
- użycie nieoryginalnych części zamiennych, nieodpowiednich dla danego modelu miesiarki;



- nieprzeprowadzanie konserwacji;
- zdarzenia wyjątkowe.

1.10 CHARAKTERYSTYKA UŻYTKOWNIKA

Użytkownikiem maszyny musi być osoba dorosła i odpowiedzialna, posiadająca wiedzę techniczną potrzebną do przeprowadzania konserwacji zwyczajnej komponentów mechanicznych i elektrycznych miesiarki.

Uważać, aby dzieci nie zbliżały się do pracującej maszyny z zamiarem bawienia się nią.

1.11 SERWIS TECHNICZNY

Producent jest w stanie rozwiązać każdy problem związany z użytkowaniem i konserwacją przez cały okres żywotności maszyny.


W siedzibie głównej producenta uzyskają Państwo informacje o najbliższym autoryzowanym serwisie technicznym.

1.12 CZĘŚCI ZAMIENNE

Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Nie czekać z wymianą do chwili, gdy komponenty będą zniszczone nadmiernym zużyciem.

Wymiana zużytej części przed jej zepsuciem się pomaga zapobiegać wypadkom wywołanym właśnie nagłym zepsuciem się komponentu, mogącym powodować szkody materialne i obrażenia.

 **Przeprowadzać okresowe kontrole konserwacyjne zgodnie z zaleceniami z rozdziału "KONSERWACJA I CZYSZCZENIE".**

1.13 TABLICZKA IDENTYFIKACYJNA

Tabliczka identyfikacyjna zawiera wszystkie dane maszyny, w tym Producenta, **numer seryjny** i oznaczenie CЄ.

1.14 DOSTAWA MIESIARKI

Miesiarka zostaje dostarczona w opakowaniu z drewna, przymocowana taśmami do palety drewnianej, umożliwiającej przemieszczanie przy użyciu wózków podnośnikowych i/lub innych.

Opakowanie, oprócz maszyny, zawiera instrukcję obsługi, instalacji i konserwacji oraz deklarację zgodności przygotowaną według przepisów dyrektywy maszynowej.

2 OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

2.1 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO INSTALATORA

- Sprawdzić czy miejsce przygotowane na przyjęcie miesiarki jest zgodne z przepisami lokalnymi, krajowymi i europejskimi.
- Przestrzegać zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- Nie wykonywać powietrznych połączeń elektrycznych przy użyciu prowizorycznych lub niezaizolowanych przewodów.
- Sprawdzić czy uziemienie instalacji elektrycznej działa skutecznie.
- Zawsze stosować środki ochrony indywidualnej i inne środki zabezpieczające przewidziane przepisami.

2.2 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO UŻYTKOWNIKA

- Warunki otoczenia w miejscu, w którym zostanie zainstalowana maszyna muszą spełniać następujące wymogi:
 - miejsce musi być suche;
 - źródła wodne i źródła ciepła muszą być odpowiednio oddalone;
 - wentylacja i oświetlenie muszą być odpowiednie i spełniać normy higieny i bezpieczeństwa przewidziane obowiązującymi przepisami;



- podłoże musi być płaskie i zwarte, aby ułatwić dokładne czyszczenie;
- w pobliżu maszyny nie mogą się znajdować żadnego rodzaju przeszkody, które mogłyby wpływać na wentylację maszyny.

Ponadto użytkownik musi:

- uważać, aby dzieci nie zbliżały się do pracującej maszyny;
- przestrzegać zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- nie zdejmować ani nie przerabiać w żaden sposób elementów zabezpieczających maszyny;
- pracować będąc skoncentrowanym, obserwując wykonywane czynności; nie korzystać z maszyny, jeśli jest się roztargnionym;
- wykonywać wszystkie czynności pewnie i spokojnie;
- przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń podanych na tabliczkach umieszczonych na miesiarce.

Tabliczki pełnią funkcję zabezpieczeń przeciwwypadkowych i z tego względu muszą być zawsze doskonale czytelne. Jeśli tabliczki są uszkodzone lub nieczytelne, należy je obowiązkowo wymienić na oryginalne tabliczki wymienne, po które należy się zgłosić do Producenta.

- Po zakończeniu każdego użycia, przed rozpoczęciem czyszczenia, konserwacji lub przemieszczania maszyny, należy obowiązkowo odłączyć zasilanie elektryczne.

2.3 OSTRZEŻENIA KIEROWANE DO KONSERWATORA

- Należy stosować się do zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.
- Należy zawsze korzystać ze środków ochrony indywidualnej i innych środków zabezpieczających.
- Przed rozpoczęciem wszelkich prac konserwacyjnych, należy upewnić się, że miesiarka, jeśli była używana, ostygła (silnik elektryczny).
- Jeśli choć jedno z zabezpieczeń jest nieprawidłowo skalibrowane lub nie działa, całą miesiarkę należy uznać za wyłączoną z użytku.
- Odłączyć zasilanie elektryczne przed wykonaniem prac na elementach elektrycznych, elektronicznych i łącznikach.

3 PRZEMIESZCZANIE I TRANSPORT

Maszyna zostaje dostarczona wraz z wszystkimi częściami w zamkniętym opakowaniu przymocowanym do drewnianej palety.

Należy uważać na możliwe nierównowagę maszyny.

Maszynę należy zdjąć ze środka transportu unosząc ją przy użyciu odpowiednich urządzeń.

Do przeniesienia maszyny do miejsca instalacji należy użyć wózka kołowego o odpowiednim udźwigu.

Podczas unoszenia maszyny należy unikać szarpnięć i gwałtownych ruchów.

Należy upewnić się, że udźwig urządzeń podnoszących przekracza wagę maszyny.

Na operatorze urządzeń podnoszących spoczywa cała odpowiedzialność za podnoszenie ładunków.

Wokół miesiarki należy pozostawić wolną przestrzeń równą ok. 50 cm w celu ułatwienia eksploatacji, czyszczenia i konserwacji.

W przypadku niestabilności miesiarki spowodowanej nierównością podłoża, należy nałożyć na nóżki lub kółka maszyny podkładki z twardej gumy.

W przypadku maszyn wyposażonych w kółka, należy upewnić się, że mają one włączony hamulec wciskając do dołu dźwignię hamulca aż do jej zablokowania.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Uważać, aby dzieci nie bawiły się materiałem opakowaniowym (np. foliami ochronnymi i styropianem). Niebezpieczeństwo uduszenia!**

4 PRZYGOTOWANIE MIEJSCA INSTALACJI

4.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

- Odpowiedzialność za prace przeprowadzone w miejscu ulokowania maszyny spoczywa na użytkowniku; obowiązkiem użytkownika jest również



sprawdzenie, czy zaproponowane rozwiązania instalacyjne są prawidłowe.

Użytkownik musi stosować się do wszystkich przepisów bezpieczeństwa: lokalnych, krajowych i europejskich.

Urządzenie musi zostać zainstalowane na podłożu o odpowiedniej nośności.

Instrukcje dotyczące montażu i demontażu miesiarki są zarezerwowane wyłącznie dla wyspecjalizowanych techników.

Zaleca się, aby użytkownicy zwracali się do naszego serwisu technicznego ze zgłoszeniami o interwencji wykwalifikowanych techników.

Jeśli prace będą wykonywane przez innych techników, należy upewnić się co do ich rzeczywistych umiejętności.

Instalator, przed rozpoczęciem montażu lub demontażu maszyny, musi zastosować środki zabezpieczające przewidziane przepisami, a w szczególności:

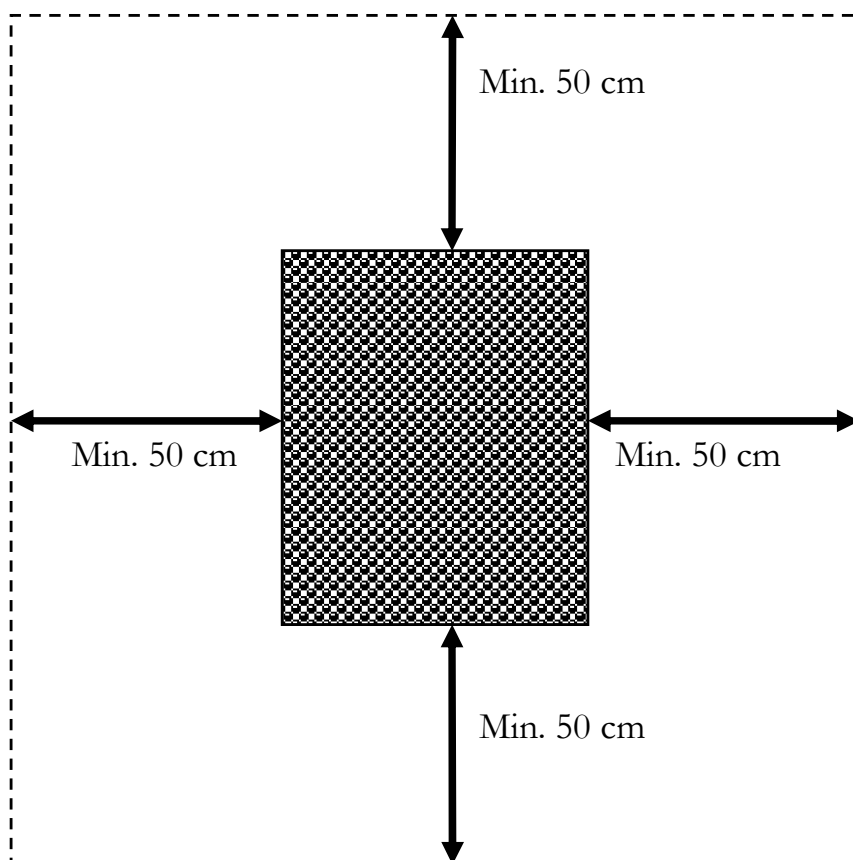
- A) nie pracować w niesprzyjających warunkach;
- B) pracować będąc w doskonałym stanie psychofizycznym i upewnić się, czy środki ochrony indywidualnej są nieuszkodzone i dobrze działają;
- C) korzystać z rękawic przeciwwypadkowych;
- D) korzystać z obuwia przeciwwypadkowego;
- E) korzystać z narzędzi wyposażonych w izolację elektryczną;

- F) upewnić się, że przestrzeń, w której będzie odbywał się montaż lub demontaż jest wolna od przeszkód;

4.2 MIEJSCE INSTALACJI MASZYNY

Na poniższym rysunku przedstawiono minimalne odległości, których należy przestrzegać w celu ułatwienia eksploatacji, czyszczenia i konserwacji miesiarki.

Minimalna odległość między miesiarką a ścianami lub innymi maszynami musi wynosić około 50 cm.



5 INSTALACJA

Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowany personel zgodnie z lokalnymi, krajowymi i europejskimi przepisami.

5.1 WYPOZIOMOWANIE MIESIARKI

W przypadku niestabilności miesiarki spowodowanej nierównością podłoża, należy nałożyć na nóżki lub kółka maszyny podkładki gumowe.

5.2 PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI

5.2.1 Połączenie elektryczne

Wystarczy przyłączyć przewód zasilający do sieci elektrycznej.

Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne i dostęp do niego nie może wymagać konieczności przemieszczania.



Połączenie elektryczne (wtyczka) musi być łatwo dostępne również po zainstalowaniu miesiarki.

Odległość między maszyną a gniazdkiem elektrycznym musi być na tyle mała, aby nie powodowała naciągania przewodu zasilającego. Przewód nie można przebiegać pod nóżkami o kółkami wspornikowymi maszyny.



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis techniczny lub

wykwalifikowanego technika, tak aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu.

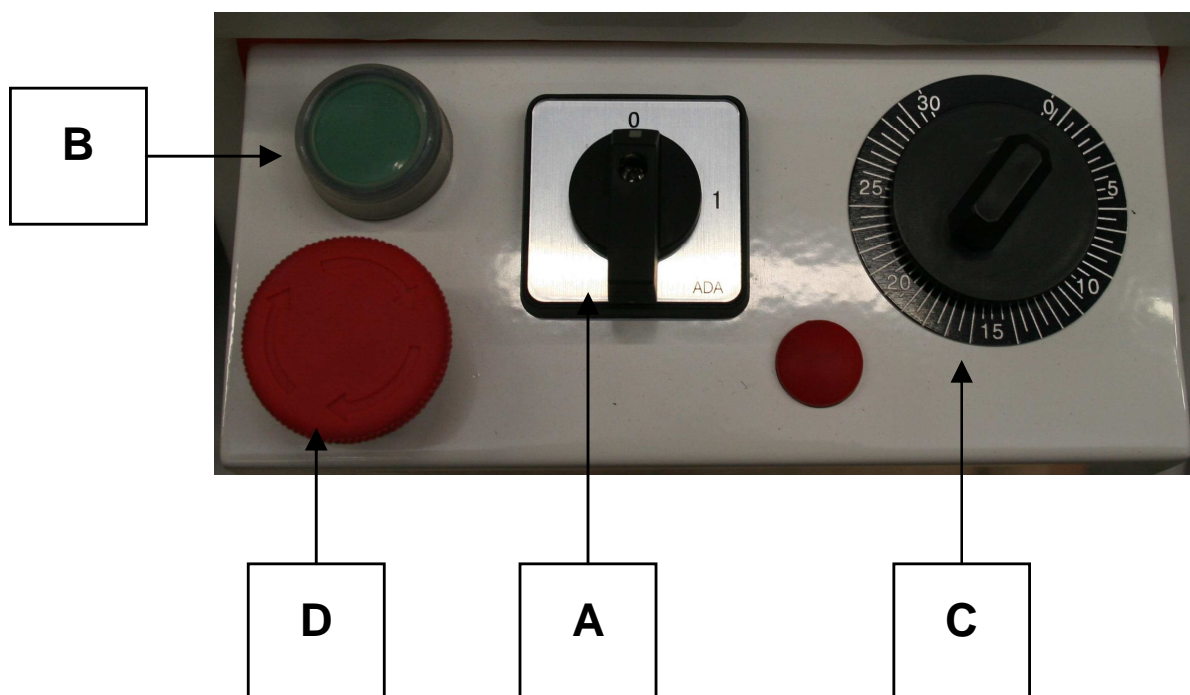
5.2.1.1 *Uziemienie*

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Instalacja musi być obligatoryjnie wyposażona w uziemienie i wyłącznik różnicowoprądowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

6 WPROWADZENIE DO UŻYTKU I EKSPLOATACJA MIESIARKI

6.1 OPIS PANELU STEROWANIA



Na panelu sterowania znajdują się wyłącznik główny **(A)**, zielony przycisk uruchamiania maszyny **(B)**, timer **(C)** i czerwony przycisk zatrzymania awaryjnego **(D)**.

Panel umożliwia włączenie i wyłączenie miesiarki, regulację jej pracy oraz dokonywanie ustawień.

Legenda:

- A** Wyłącznik główny (w modelach 2V umożliwia również wybranie prędkości)
- B**= Zielony przycisk uruchamiania maszyny
- C** = Timer
- D** = Czerwony przycisk zatrzymania awaryjnego / Stop

6.2 URUCHAMIANIE

Przyłączyć miesiarkę do sieci elektrycznej i obrócić wyłącznik główny **A** w położenie "1". W modelach 2V obrócić wyłącznik w położenie "1" lub "2" w zależności od żądanej prędkości.

Obrócić pokrętko timera **C** na żądany czas od 0 do 30 min.

Nacisnąć zielony przycisk **B** aby uruchomić zarówno dzieżę, jak i spiralę.

6.3 PRACA

Przed rozpoczęciem każdego cyklu roboczego, należy upewnić się, że maszyna jest doskonale czysta, w szczególności powierzchnia dzieży, spirali i rozdzielacza ciasta, która wchodzi w kontakt z artykułami spożywczymi.

Jeśli maszyna tego wymaga, należy przystąpić do jej wyczyszczenia zgodnie z zaleceniami z **rozdziału 7**.

Po uniesieniu osłony **F**, wsypać do dzieży odpowiednie składniki w żądanej



ilości. Opuścić osłonę **F**, ustawić timer **C** na określony czas i nacisnąć zielony przycisk uruchamiający **B**.

Działanie spirali, której ruch jest zsynchronizowany z obrotami dzieży, umożliwia zmieszanie mąki, wody, soli, drożdży i innych produktów spożywczych tak, aby osiągnąć żądaną konsystencję ciasta.

W razie potrzeby, w celu lekkiego zmienienia cech i/lub konsystencji początkowej mieszaniny, należy dodać



odpowiednich składników do dzieży wsypując/wlewając je przez osłonę **F**.

Po zakończeniu cyklu roboczego, należy zatrzymać maszynę, naciskając czerwony przycisk awaryjny **D**, unieść ruchomą osłonę tak, aby była maksymalnie otwarta, wyjąć ciasto z dzieży i przystąpić do czyszczenia maszyny zgodnie z zaleceniami z **rozdziału 7**.

W przypadku, gdy praca miesiarki zostanie zatrzymana z jakiegokolwiek powodu, należy odczekać co najmniej 15 sekund przed jej ponownym uruchomieniem.

Maszyna z unoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, choć pod względem funkcjonalności jest identyczna z miesiarką ze stałą głowicą i dzieżą, różni się od niej pod względem możliwości oferowanych po zakończeniu cyklu roboczego: większa wygoda w wyjmowaniu ciasta i łatwiejsze czyszczenie.

W celu uniesienia głowicy i wyjęcia dzieży, należy: zatrzymać maszynę wciskając czerwony przycisk awaryjny **D**; wyjąć wtyczkę zasilania elektrycznego z gniazdka; unieść maksymalnie do góry ruchomą osłonę; pociągnąć poziomo sworzeń, przy użyciu pokrętła umieszczonego po prawej stronie maszyny, tak, aby odblokować głowicę; unieść głowicę przy pomocy umieszczonego niżej tłoczka; obrócić kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tarczę umieszczoną pod dzieżą i wyjąć dzieżę. Po zakończeniu czyszczenia, zamontować ponownie dzieżę, wykonując czynności w odwrotnej kolejności,

upewniając się, że sworznie pod dzieżą zostają prawidłowo wprowadzone w otwory w maszynie.



Przed wyjęciem ciasta, należy przeprowadzić procedurę wyłączania opisaną w **paragrafie 6.5**.

6.4 ZABEZPIECZENIA

Miesiarka jest wyposażona w zabezpieczenia, mające chronić użytkownika: kratę osłony ruchomej i urządzenie kontrolujące, czy osłona jest opuszczona. Miesiarki z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą są dodatkowo wyposażone w urządzenie kontrolujące, czy głowica jest podniesiona czy opuszczone, w sworzeń blokujący głowicę w położeniu opuszczonym, w urządzenie kontrolujące, czy dzieża jest włożona, czy wyjęta oraz w tarczę blokującą dzieżę.



Przed rozpoczęciem miesiania, należy skontrolować po kolei wszystkie zabezpieczenia. Działają one prawidłowo, gdy:

- podniesienie osłony powoduje zatrzymanie maszyny;
- podniesienie osłony powoduje zatrzymanie lub brak uruchomienia maszyny;
- -wyjęcie dzieży powoduje zatrzymanie lub brak uruchomienia maszyny;
- przy lekkim pociągnięciu do góry zarówno dzieży, jak i głowicy, pozostają one zablokowane.

6.5 WYŁĄCZANIE

W celu wyłączenia miesiarki, należy nacisnąć czerwony przycisk awaryjny **D** i obrócić pokrętko wyłącznika głównego **A** w położenie “0”.

7 KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

7.1 ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DLA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA



Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, wliczając w to czyszczenie, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

- upewnić się, że wyłącznik główny znajduje się w położeniu wyłączonym;
- upewnić się, że zasilanie nie może zostać przywrócone przypadkowo. Odłączyć wtyczkę od gniazdka zasilania elektrycznego;
- korzystać ze środków ochrony indywidualnych przewidzianych w dyrektywie 89/391/EWG;
- pracować zawsze przy użyciu narzędzi odpowiednich do wykonywania prac konserwacyjnych;
- po zakończeniu konserwacji lub prac naprawczych, przed ponownym uruchomieniem miesiarki, należy ponownie zainstalować wszystkie osłony i przywrócić wszystkie zabezpieczenia.

7.2 KONSERWACJA ZWYCZAJNA KIEROWANA DO UŻYTKOWNIKA

Miesiarka wymaga prostego, ale częstego i dokładnego czyszczenia, aby móc zagwarantować wydajność i dobrą pracę.

7.2.1 Czyszczenie ogólne

Czyszczenie musi być przeprowadzane po każdym użyciu, zgodnie z normami higieny i chroniąc skuteczność działania maszyny.

Przy użyciu drewnianej lub plastikowej łopatkki usunąć z grubsza resztki ciasta, a następnie dokładnie wyczyścić dzieżę, spiralę, rozdzielacz ciasta i ruchomą osłonę przy użyciu miękkiej gąbki i gorącej wody. Wysuszyć papierowym ręcznikiem do użytku w kontakcie z żywnością, następnie przetrzeć, najpierw wspomniane wyżej powierzchnie, a następnie całą maszynę, miękką i czystą ściereczką nasączoną środkiem dezynfekującym do maszyn spożywczych.



Zaleca się, aby pod żadnym względem nie używać niespożywczych, ściernych lub korozyjnych środków chemicznych. Unikać bezwzględnie użycia strumieni wody, różnych narzędzi, szorstkich lub ściernych, takich jak waty stalowej, gąbek stalowych lub innych, które mogą niszczyć powierzchnie maszyny, a w szczególności ograniczyć jej bezpieczeństwo użycia pod względem higieny.

7.2.2 Naciąganie łańcucha górnego

Dla zachowania niezmiętej wydajności oraz bezpieczeństwa maszyny niezbędne jest okresowe sprawdzanie naciągu łańcucha górnego. Łańcuch należy naciągnąć, jeśli podczas kontroli zauważy się jego nadmierne poluzowanie lub jeśli spirala obraca się w nieregularny sposób.

Odkręcić śruby i zdjąć panel umieszczony nad głowicą miesiarki. Poluzować o kilka obrotów śruby, które mocują suport spirali i pociągnąć go, tak aby naciągnąć łańcuch. Zablokować suport spirali dokręcając ponownie śruby, a następnie założyć i zamocować panel.

7.2.3 Smarowanie łańcuchów

Należy przeprowadzać okresowo smarowanie dwóch łańcuchów: pierwszy jest położony wewnątrz głowicy, drugi wewnątrz korpusu.

Poluzować śruby i zdjąć panel umieszczony nad głowicą i panel umieszczony z tyłu maszyny. Umieścić na łańcuchach smar odpowiedniego typu i w ilości zapewniającej nasmarowanie wszystkich ogniw łańcucha. Po zakończeniu smarowania, ponownie założyć oba panele i dokręcić śruby.


8 MOŻLIWE USTERKI


Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Maszyna nie daje się uruchomić	Brak zasilania elektrycznego	Sprawdzić główny stycznik, gniazdko, wtyczkę i przewód zasilania
	Przycisk zatrzymania/awaryjny jest zablokowany	Obrócić przycisk w kierunku wskazywanym przez strzałki
	Ostona ruchoma i/lub głowica są uniesione	Opuścić prawidłowo ostonę i głowicę
	Pokrętło wyłącznika głównego znajduje się w położeniu "0"	Obrócić pokrętło w położenie "1"
	Pokrętło przełącznika czasowego znajduje się w położeniu "0"	Ustawić pokrętło od 1 do 30 minut
Spirala obraca się w nieregularny sposób	Łańcuch jest poluzowany	Naciągnąć łańcuch zgodnie z zaleceniami opisanymi w paragrafie 7.2.2

9 INFORMACJE NA TEMAT DEMONTAŻU I USUWANIA


Do demontażu i usunięcia maszyny jest zobowiązany właściciel i na nim spoczywa wyłączna odpowiedzialność za ich przeprowadzenie, które musi przebiegać zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa oraz ochrony środowiska.

Demontaż i usunięcie maszyny może zostać przeprowadzone również przez podmioty trzecie, pod warunkiem, że są to firmy autoryzowane do zbiórki i usuwania odpadów.

 **WSKAZÓWKA:** należy zawsze stosować się do przepisów obowiązujących w kraju, w którym użytkuje się maszynę dotyczących usuwania materiałów i ewentualnie zgłoszenia o ich usunięciu.

 **UWAGA:** Wszystkie operacje demontażu muszą być przeprowadzane przy maszynie wyłączonej i odłączonej od prądu.

- wyjąć całą aparaturę elektryczną;
- odłączyć akumulatory znajdujące się w kartach elektronicznych;
- zezłomować korpus maszyny w autoryzowanych firmach;

 **UWAGA:** Porzucenie maszyny w dostępnym miejscu stanowi poważne niebezpieczeństwo dla ludzi i zwierząt.

Odpowiedzialność za ewentualne obrażenia osób lub zwierząt spada zawsze na właściciela maszyny.

INFORMACJE KIEROWANE DO UŻYTKOWNIKÓW



"Urządzenie podlega dyrektywie europejskiej 2002/96/WE, która stanowi, że wyrób ten nie może być usuwany razem ze zwykłymi odpadami domowymi. W celu uniknięcia szkód wyrządzanych środowisku naturalnemu oraz zdrowiu ludzi, należy oddzielić ten wyrób od innych odpadów i poddać go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska. Informacje na temat punktów zbiórki można uzyskać w biurze gminy lub u sprzedawcy, u którego zakupiono wyrób."

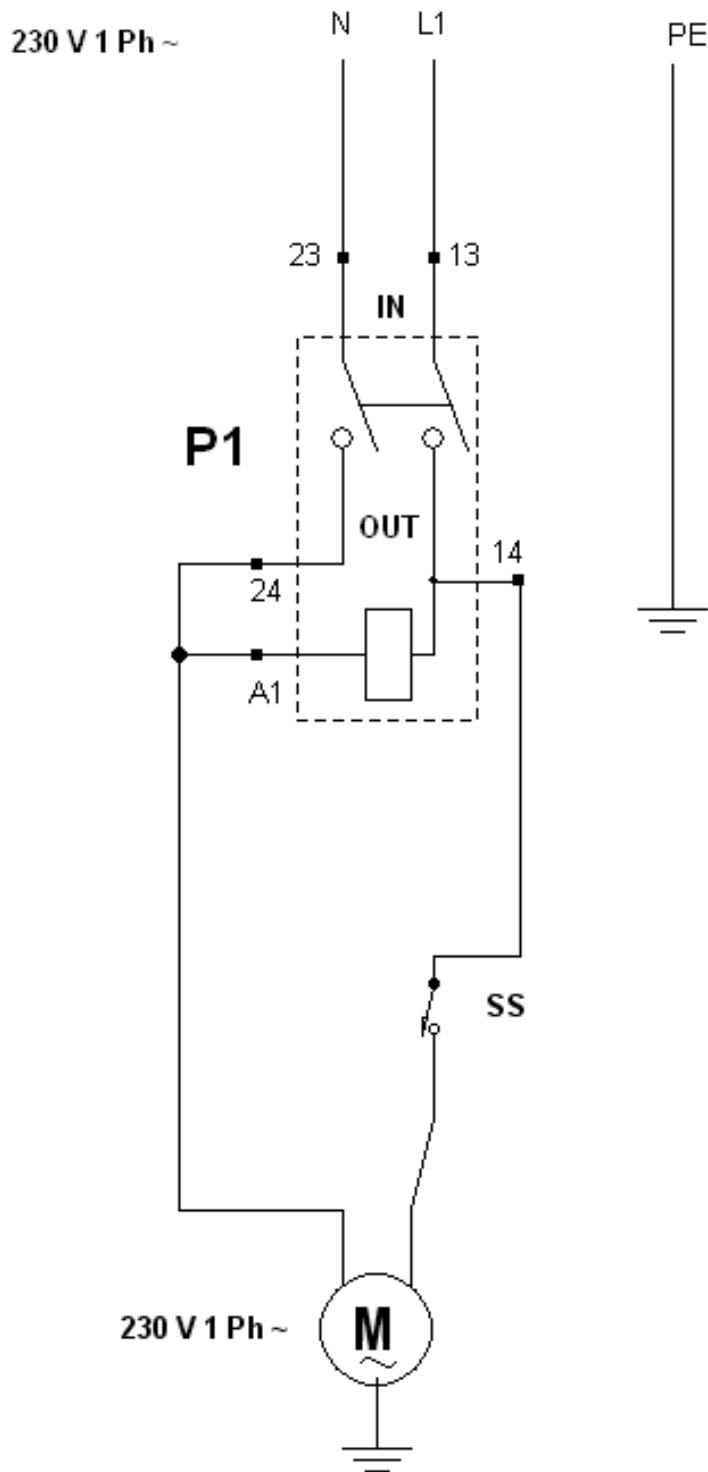
Symbol przekreślonego pojemnika na śmieci umieszczony na urządzeniu lub na jego opakowaniu oznacza, że wyrób ten po skończeniu okresu używalności winien być oddany do selektywnej zbiórki odpadów.

Zbiórka niniejszych urządzeń po zakończeniu ich okresu używalności jest organizowana i kierowana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał oddać zużyte urządzenie powinien skontaktować się z producentem i postępować zgodnie z przygotowanymi przez niego w tym celu procedurami.

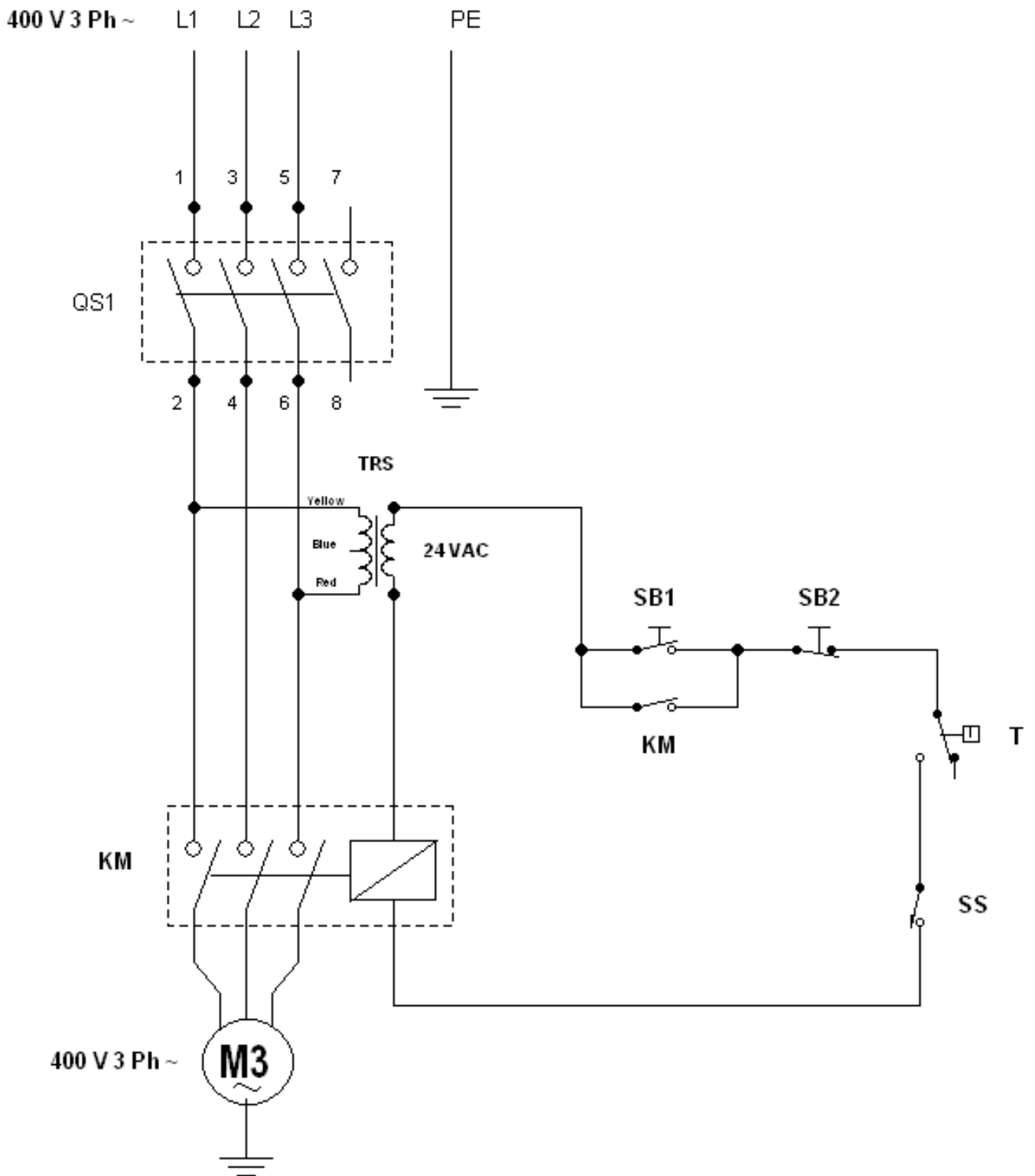
Właściwa selektywna zbiórka urządzeń, w celu przekazania ich do ekologicznego przerobu, obróbki lub utylizacji przyczynia się do uniknięcia ich szkodliwego wpływu na środowisko i zdrowie, a także umożliwia recykling materiałów, z których składa się aparatura. Usunięcie produktu przez użytkownika w sposób zakazany prawem spowoduje zastosowanie sankcji administracyjnych przewidzianych obowiązującymi przepisami.

**Wpis do Krajowego Rejestru Producentów Urządzeń
Elektrycznych i Elektronicznych z numerem:
IT0802000000645**

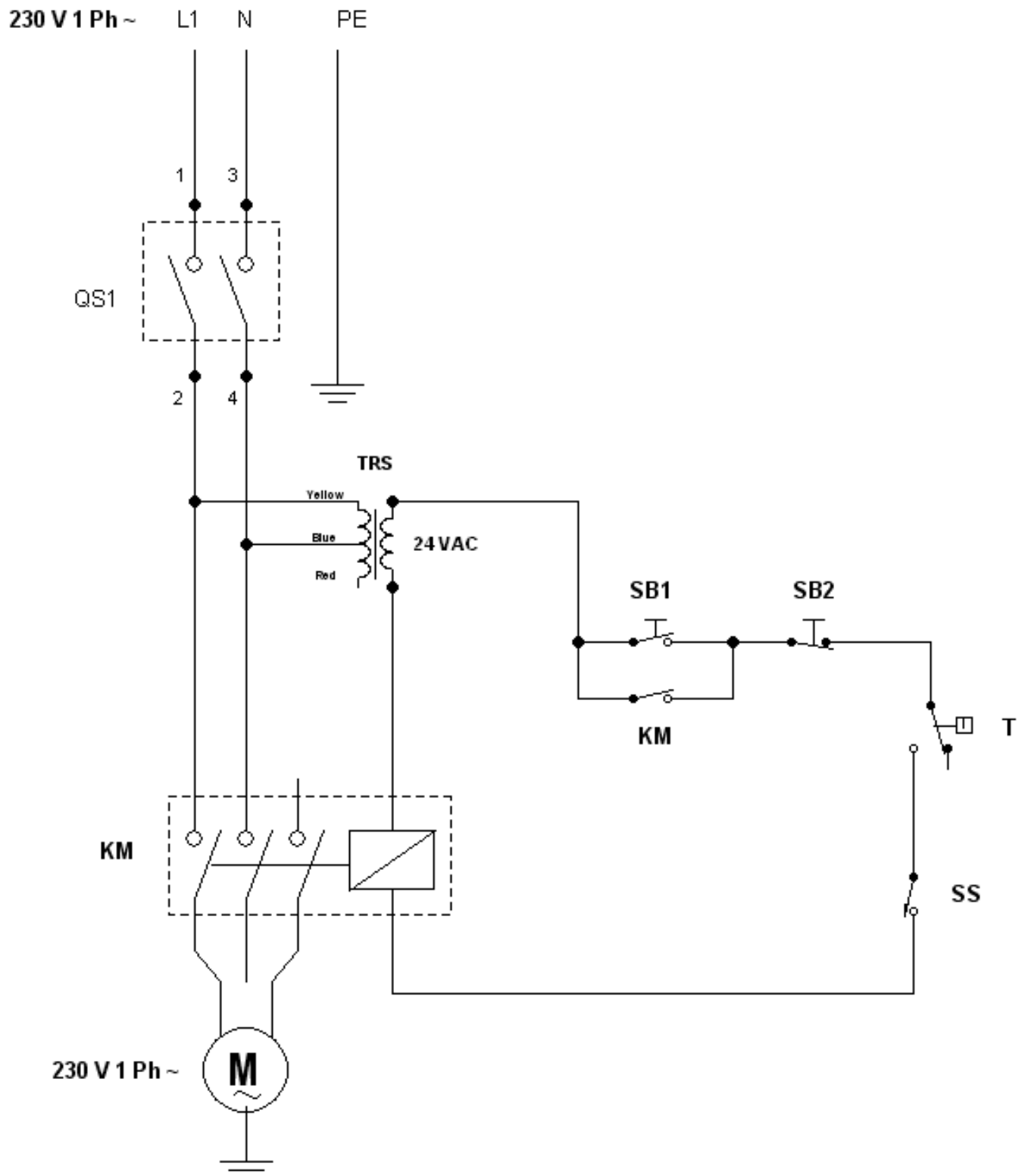
10 INSTALACJA ELEKTRYCZNA



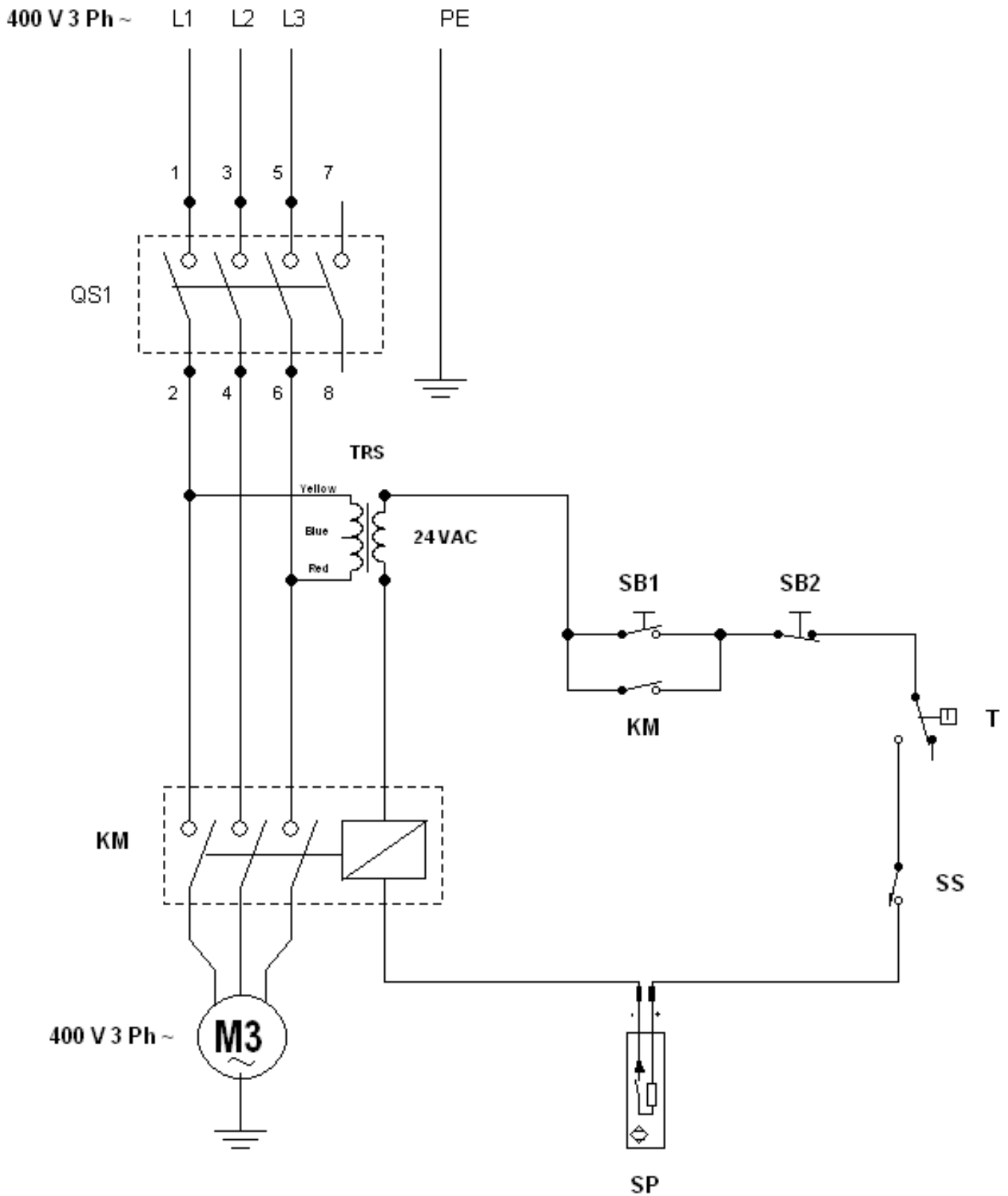
IFM 7-10-15



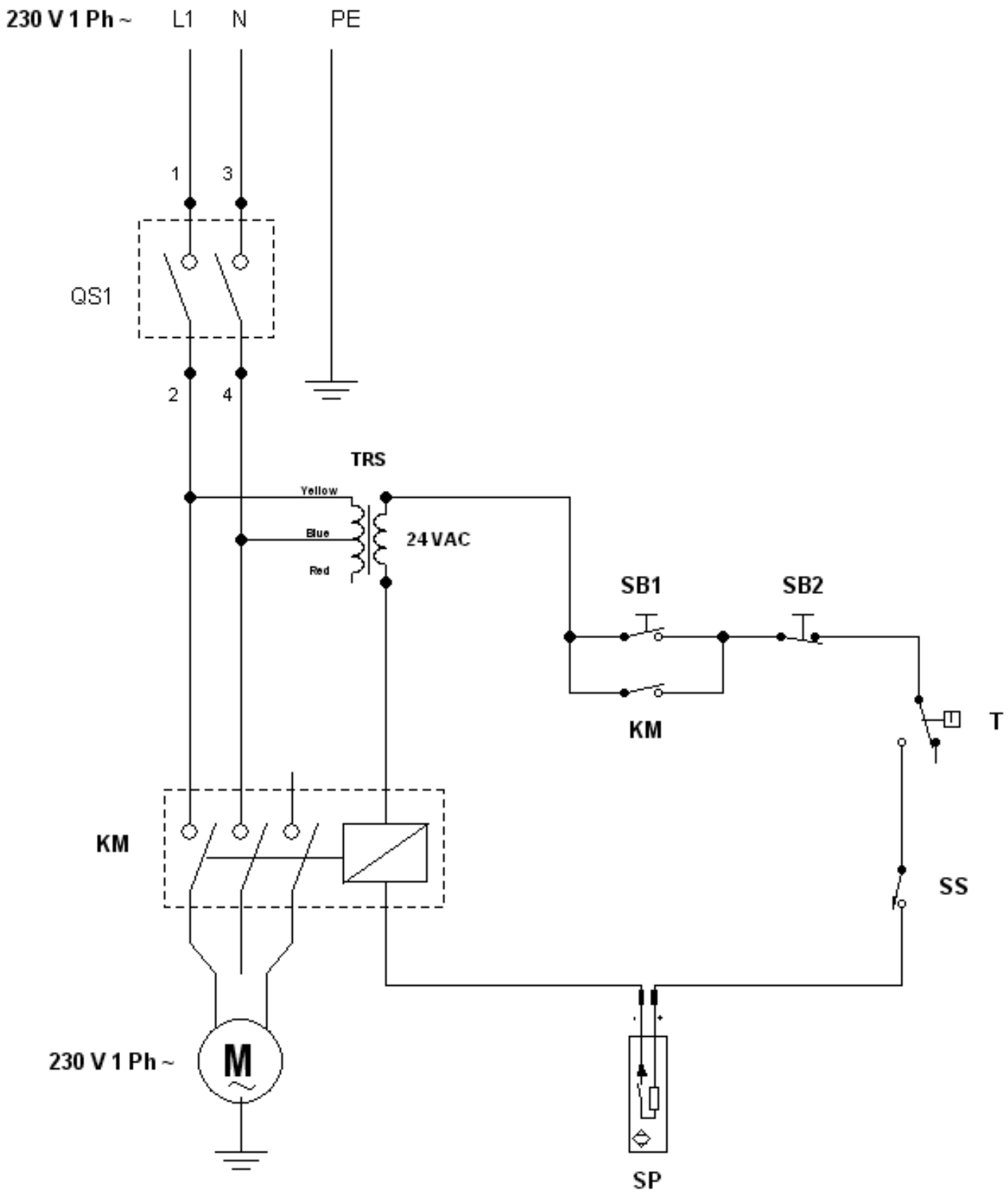
IF 17-22-33-42-53



IFM 17-22-33-42-53



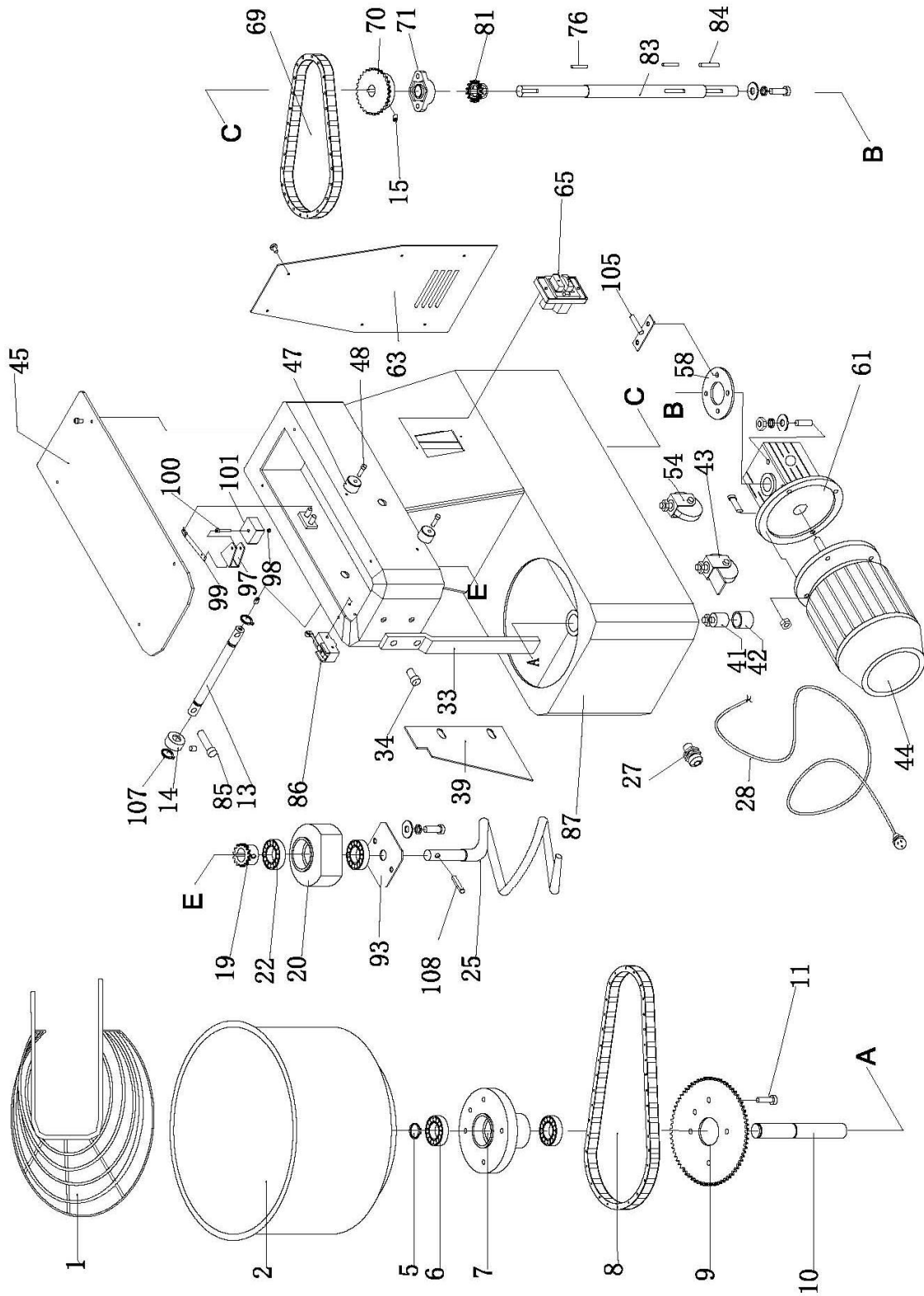
IR 17-22-33-42-53



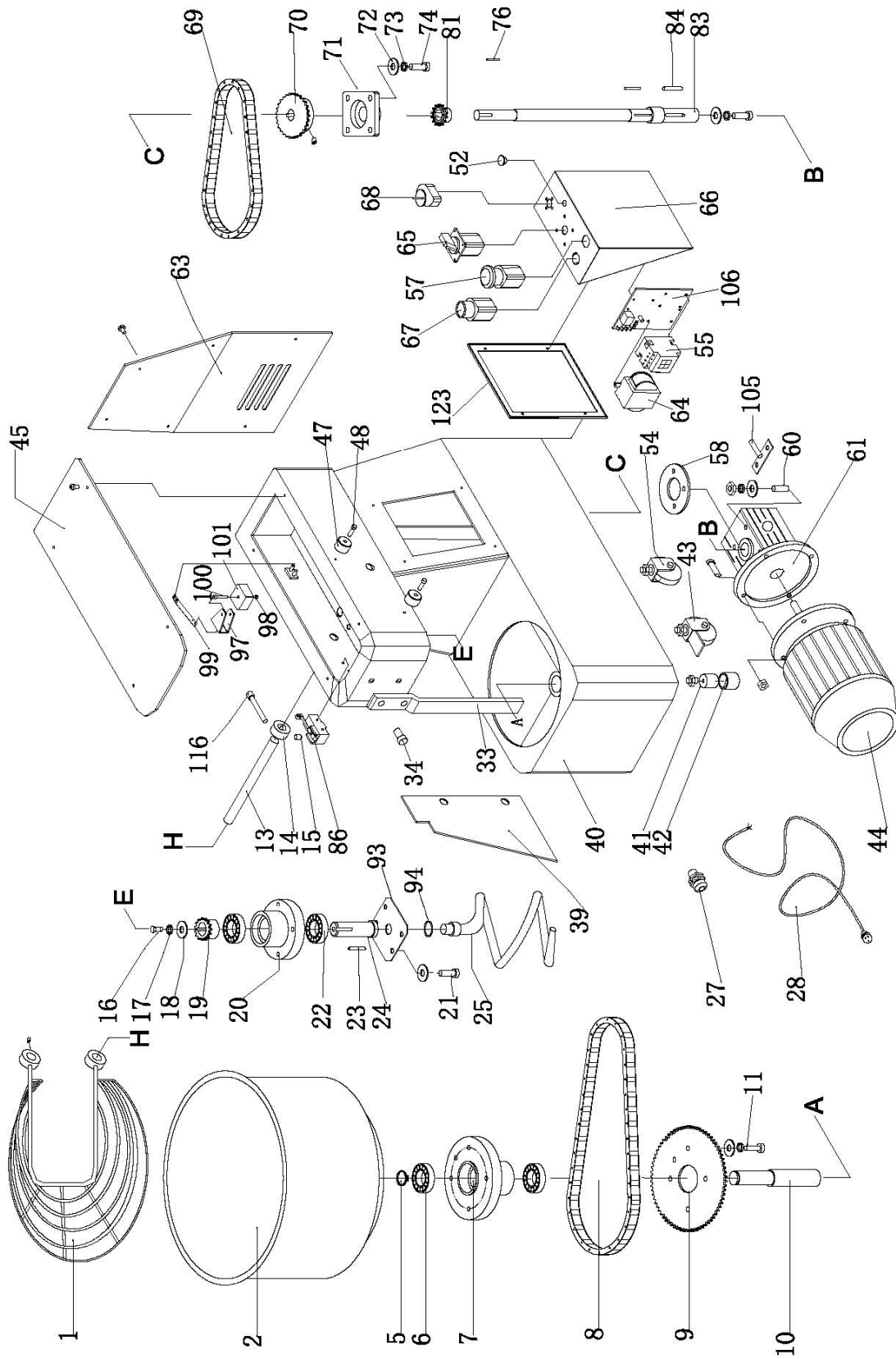
IRM 17-22-33-42-53

Legenda	
GS	Wyłącznik główny
T	Transformator
PT	Zabezpieczenie termiczne silnika
SP	Czujnik zbliżeniowy
SS	Zabezpieczający ogranicznik ruchu
SB2	Przycisk zatrzymujący
SB1	Przycisk uruchamiający
KM	Stycznik
M	Silnik

11 RYSUNEK ROZSTRZELONY I LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH



IFM7 – IFM10 – IFM15



IR17 - IR22 - IR33 - IR42 - IR53 - IRM17 - IRM22



MOD.	TFM7	TFM10	TFM15	TF17	TR17	TF22	TR22	TF33	TR33	TF42	TR42	TF53	TR53
POS.													
1	8303000	8305180	8303400	8300000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8303010	8303290	8303410	8300050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3					8300100		8300100		8300100		8300100		8300100
4					8300140		8301760		8300150		8300160		8300170
5	8303020	8303020	8303020	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8303030	8303030	8303030	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8308530	8308530	8308530	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8303040	8303040	8303040	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8303050	8303050	8303050	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8303060	8303060	8303060	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8300310	8300310	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740
12					8301280		8301280		8301280		8301280		8301280
13	8308540	8308540	8308540	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8300370	8300370	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090
15				8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16				8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17				8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18				8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8308550	8308550	8308550	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8308520	8308520	8308520	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21				8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8303070	8303070	8303070	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23				8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24				8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8303100	8308500	8308500	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26					8300500		8300500		8300500		8300500		8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8301500	8301500	8301500	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29													
30													
31					8300350		8300350		8300360		8300360		8300360
32					8300320		8300320		8300320		8300320		8300320
33	8303150	8303310	8303370	8301210	8301210	8302010	8302010	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8303130	8303130	8303130	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35					8301160		8301160		8301160		8301160		8301160
36					8301170		8301170		8301180		8301180		8301180
37					8301190		8301190		8301190		8301190		8301190
38					8301200		8301200		8301200		8301200		8301200
39	8303140	8303300	8303280	8301640	8301140	8301750	8302150	8301650	8301150	8601660	8301620	8301670	8301630
40					8301100		8301100		8301110		8301110		8301110
41	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8303170	8301800	8301800	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8303180	8303180	8303180	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46					8300920		8300920		8300930		8300930		8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49					8301250		8301250		8301250		8301250		8301250
50					8301380		8301380		8301380		8301380		8301380
51					8301000		8301000		8301010		8301010		8301010
52					8301020		8301020		8301020		8301020		8301020
53				8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55				8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56													
57				8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8303210	8303360	8303360	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600
59													
60				8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340	8300340
61	8303220	8308570	8308570	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300590	8300600	8300600	8300600	8300600
62					8300890		8300890		8300890		8300890		8300890
63	8303190	8303340	8303340		8300940		8300940		8300950		8300950		8300950



64				8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350	8301350
65	8308560	8308560	8308560	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310	8301310
66				8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040	8301040
67				8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060	8301060
68				8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080	8301080
69	8303230	8303380	8303330	8300870	8300870	8301690	8301680	8300880	8300880	8301690	8301690	8301700	8301700
70	8303240	8303240	8303240	8300850	8300850	8300850	8300850	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860	8300860
71	8303250	8303250	8303250	8300830	8300730	8300830	8300730	8300840	8300740	8300840	8300740	8300840	8300740
72				8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630	8300630
73				8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620	8300620
74				8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140	8301710	8302140
75					8300790		8300790		8300800		8300800		8300800
76	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450	8300450
77					8300660		8300660		8300660		8300660		8300660
78					8300770		8300770		8300780		8300780		8300780
79					8300640		8300640		8300640		8300640		8300640
80					8300830		8300830		8300840		8300840		8300840
81	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300710	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720	8300720
82					8300450		8300450		8300450		8300450		8300450
83	8303260	8303390	8303390	8301900	8300670	8301900	8300670	8301910	8300680	8301920	8302170	8301920	8302170
84	8303270	8303270	8303270	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650	8300650
85	8303120	8303120	8303120										
86	8300990	8300990	8300990	8300990		8300990		8300990		8300990		8300990	
87	8303160	8303320	8303320										
88													
89													
90													
91													
92					8302070		8302070		8302070		8302070		8302070
93	8303080	8303080	8303080	8301980	8301980	8301980	8301980	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030	8302030
94					8302080		8302080		8302080		8302080		8302080
95					8302100		8302100		8302160		8302160		8302160
96					8302110		8302110		8302110		8302110		8302110
97	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940	8301940
98	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990	8301990
99	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930	8301930
100	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000	8302000
101	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950	8301950
102				8301120	8302120	8301120	8302120	8301130	8302120	8302040	8302120	8302040	8302120
103				8300960	8302130	8300960	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130	8300970	8302130
104					8300300		8300300		8300300		8300300		8300300
105	8303200	8303350	8303350	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8301970	8302050	8302050	8302050	8302050
106				8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960	8301960
107	8303110	8303110	8303110										
108	8303090	8303090	8303090										
109													
110													
111													
112													
113													
114													
115													
116				8300330		8300330		8300330		8300330		8300330	

TFM -TRM

POS.				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28				8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500	8301500
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060

TFM = TRM UK													
POS.				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53
28				8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060
TF 2V = TR 2V													
POS.				TF17 2V	TR17 2V	TF22 2V	TR22 2V	TF33 2V	TR33 2V	TF42 2V	TR42 2V	TF53 2V	TR53 2V
44				8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300580	8300580	8300580	8300580
65				8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320

12 DANE TECHNICZNE/

model	moc		napięcie	wymiary maszyny	waga	waga ciasta	pojemność dzieży	ilość ciasta/h	wymiary dzieży ø x h
	Kw	Hp							
IFM7	0,180	0,24	230	27x50x50	36	6	7	24	24x16
IFM10	0,368	0,50	230	28x54x55	42	8	10	30	26x20
IFM15	0,370	0,50	230	32x60x58	50	10	15	40	30x21
IFM17	0,736	1,00	230	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFM22	0,736	1,00	230	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFM33	1,103	1,50	230	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF17	0,750	1,00	400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IF22	1,100	1,50	400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IF33	1,100	1,50	400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF42	2,000	2,70	400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IF53	2,000	2,70	400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IRM17	0,736	1,00	230	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRM22	0,376	1,00	230	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR17	0,750	1,00	400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IR22	1,100	1,50	400	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR33	2,000	2,70	400	46x80x76	120	25	33	100	40x26
IR42	2,000	2,70	400	49x83x76	127	38	42	140	45x26
IR53	2,000	2,70	400	52x86x76	130	44	53	170	50x26

03-2010