



## **MANUALE USO E MANUTENZIONE**

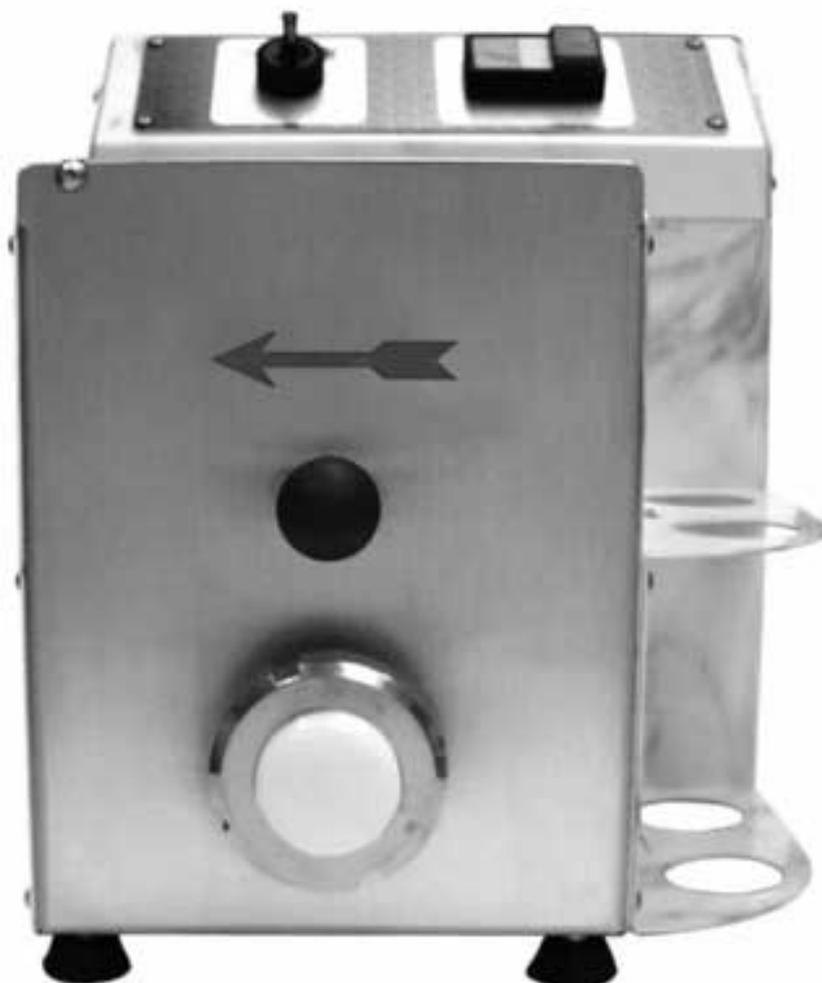
**OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL**

**MODE D'EMPLOI ET MAINTENANCE**

**BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA USO Y MANUTENCION**

**Pastabella 50**





# MANUALE USO E MANUTENZIONE



*Nel ringraziarVi per la preferenza accordata a questa macchina la nostra Ditta è certa che da essa otterrete le prestazioni necessarie alla Vostra attività. Rendendosi conto che è nel Vostro interesse mantenere la macchina in efficienza, la Ditta ha compilato questo libretto per farVi conoscere le norme necessarie al buon uso e alla razionale manutenzione della macchina.*

## NORME DI SICUREZZA

Questo simbolo di sicurezza identifica importanti messaggi nel corso del Manuale. Incontrandolo, fare attenzione alla possibilità di incidenti e leggere attentamente il messaggio che segue.



## AVVERTENZE GENERALI



*Nel realizzare questa macchina tutto è stato fatto per rendere più sicuro il vostro lavoro. La prudenza è comunque insostituibile e non c'è regola migliore per prevenire gli incidenti.*

## CONOSCERE LA MACCHINA

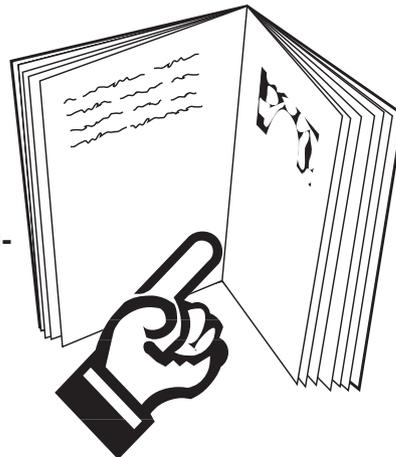


*Attenzione: conservare scrupolosamente il presente manuale in luogo idoneo, vicino alla macchina e noto a tutti gli interessati.*

Non mettere da parte questo manuale senza averlo letto, indipendentemente da precedenti esperienze. Qualche minuto dedicato alla lettura farà risparmiare successivamente tempo e fatica.

Leggete attentamente questo libretto prima di procedere all'avviamento, all'impiego, alla manutenzione, ed altri interventi sulla macchina, e seguite scrupolosamente le istruzioni e avvertenze riportate in seguito:

- osservate le targhette applicate sulla macchina e sostituite immediatamente quelle smarrite o illeggibili;
- la macchina deve essere utilizzata solo da persone responsabili
- in caso di intasamento o bloccaggio di qualsiasi organo, prima di liberarlo, spegnere il motore. È vietato pulire, oliare o ingrassare a mano gli elementi in moto della macchina. Sono pure vietate tutte le operazioni di riparazione e registrazione dei vari organi, con il motore in moto, se non sono state prese tutte le precauzioni necessarie per evitare possibili incidenti;
- tutti gli organi in movimento siano dotati delle opportune protezioni. Rimontate accuratamente quelle eventualmente rimosse per esigenze di servizio.



## INDOSSARE GLI ABITI ADATTI

Gli abiti indossati dall'operatore devono essere aderenti e privi di parti svolazzanti. Non indossare mai giacche o camicie slacciate.



## IMPORTANTE



Per evitare incidenti e assicurare le prestazioni ottimali, la macchina non deve essere modificata o alterata nei modi non approvati da costruttore, né deve essere usata in condizioni o per scopi per i quali non è prevista. Ogni modifica arbitraria apportata a questa macchina solleva il fabbricante da ogni responsabilità derivante da conseguenti danni o lesioni.

Questa macchina è progettata e costruita secondo le direttive 2006/42/CE, 2014/30/UE e il regolamento 1935/2004/CE.

## OSSERVARE I MESSAGGI "IMPORTANTI"

I messaggi contrassegnati "importanti" compaiono nel Manuale dell'Operatore e/o sulla macchina per fornire specifiche istruzioni per eseguire regolazioni, manutenzioni, ecc. Se queste istruzioni non sono rispettate, ne può derivare un danno alla macchina.

## SHOCK ELETTRICO

Per la vostra sicurezza, prima di allacciare la macchina alla rete:

- controllare che a monte della presa di distribuzione sia inserito un adeguato interruttore onnipolare provvisto di protezioni contro i sovraccarichi e i cortocircuiti;
- effettuare la connessione delle fasi, dell'eventuale neutro e della terra (obbligatoria) con una spina normalizzata compatibile con la presa sopra indicata. Il conduttore di protezione (terra) è indicato dalla colorazione giallo/verde della guaina isolante; verificare l'idoneità del cavo di alimentazione, in funzione della sua lunghezza, della tensione di rete e della potenza assorbita dalla macchina;
- evitare di operare se l'ambiente è umido o bagnato se non con le adeguate protezioni contro gli shock elettrici.

Evitare nel modo più assoluto di mettere in funzione la macchina priva di pannelli di protezione. Ciò è pregiudizievole ai fini della sicurezza personale e della macchina stessa.

## INDICE

- NORME DI SICUREZZA E AVVERTENZE GENERALI	pag. 2-3
- CARATTERISTICHE TECNICHE	pag. 5
- NORME PER L'USO	pag. 6
- 1. FASE PREPARATORIA DELLA MACCHINA	pag. 7
- 2. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO	pag. 7
- 3. UTILIZZO DELLA MACCHINA	pag. 7-8
3.1 CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON IMPASTO	pag. 8
3.2 DOSI PER OTTENERE UN BUON IMPASTO	pag. 8-9
3.3 MONTAGGIO DELLA TRAFILA E INIZIO PRODUZIONE	pag. 9-10
- 4. TRASPORTO E SOLLEVAMENTO	pag. 10
- 5. INSTALLAZIONE, COLLEGAMENTI, MESSA A PUNTO	pag. 10-11
5.1 VERIFICA DELL'INSTALLAZIONE	pag. 11
- 6. PULIZIA	pag. 11-12
6.1 PULIZIA DELLA VASCA E DEL COPERCHIO	pag. 12-13
6.2 PULIZIA DI: MESCOLATORE, COCLEA, GHIERA E TRAFILA	pag. 13
- 7. MANUTENZIONE E REGOLAZIONE	pag. 13
7.1 TENSIONAMENTO DELLA CINGHIA	pag. 13
- 8. RUMORE AEREO PRODOTTO DALLA MACCHINA	pag. 13
- 9. SMANTELLAMENTO E DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA	pag. 13
- 10. INCONVENIENTI E RIMEDI	pag. 14

ALLEGATO A: DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.

ALLEGATO B: SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO.

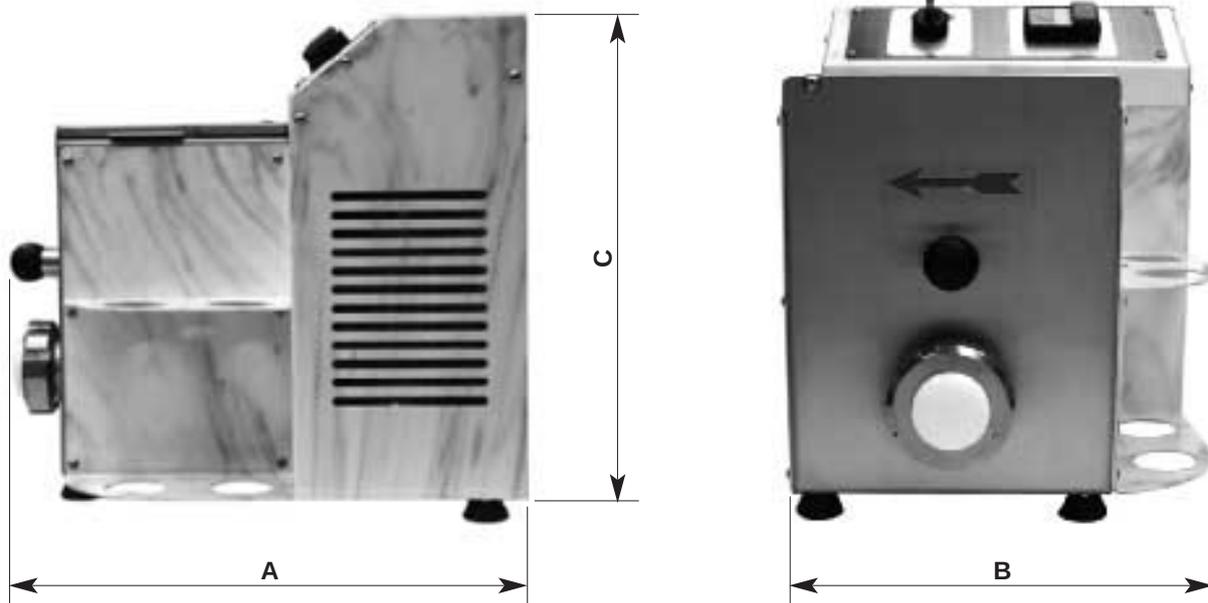


TABELLA DATI CARATTERISTICI

Modello	A Lungh. mm	B Largh. mm	C Altezza mm	Capacità Impasto kg	Produzione oraria max kg (in funzione della trafila usata)	Peso kg	Potenza motore kW	Voltaggio Volt/Hz
Pastabella 50	380	270	325	1.3	2.5	21	0.38	220/50 - 220/60 110/60 - 240-50

## MACCHINA ADATTA ALLA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA

**di vario tipo, composta essenzialmente di una parte impastatrice e un'unità di estrusione e taglio del prodotto finito.**

- Particolari a contatto con il prodotto da lavorare in acciaio inox o bronzo alimentare.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life o con supporti con ingrassatore.
- Azionamento con 1 motore; trasmissioni a cinghia con riduttore esente da manutenzione e ingranaggi per il mescolatore.
- Macchina dotata di piedini di appoggio regolabili in altezza con tappi in materiale plastico.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta, lunghezza standard l=2,00 mt., con spina finale.
- Accessorio in dotazione:
  - caraffa per misurazione liquidi.
- Organi di lavoro con possibilità di ruotare nei due sensi; ciò permette di lavorare l'impasto iniziale non pronto senza danni per il gruppo di trafilatura.
- Protezione delle parti in ferro con verniciatura in forno a base di polveri epossidiche.
- Facile smontaggio delle parti di lavoro con libero accesso alla macchina per una completa pulizia.
- Possibilità di prodotti diversi, per mezzo del solo cambio della trafila relativa.

### • Tensione di alimentazione:

Modello	Alim. standard-monofase 220 50 Hz.	Alim. optional-monofase	
		110 60 Hz.	240 50 Hz.
Pastabella 50	SÍ	SÍ	SÍ

### NORME PER L'USO

La macchina è prevista solo per la produzione di paste alimentari a base di farine di cereali per laboratori e ristorazioni collettive.

#### AVVERTENZA IMPORTANTE



*Per motivi di igiene, salute e garanzia è assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per la lavorazione di prodotti non alimentari. Ogni altro impiego sarà considerato contrario all'utilizzo previsto dal fabbricante che, pertanto, non potrà risultare responsabile dei danni a cose ed alla macchina stessa oppure delle lesioni a persone che eventualmente ne derivino. Occorre considerare che nel prendersi il rischio nell'uso improprio si assume anche la responsabilità conseguente.*



*Tenere i bambini sempre a distanza dalla macchina.*

## 1. FASE PREPARATORIA DELLA MACCHINA

Da eseguirsi prima dell'inizio di OGNI ciclo di lavoro.  
**ACCERTARSI** della perfetta pulizia della macchina e specialmente di tutti i particolari a contatto con il prodotto: manicotto di estrusione, coclea, vasca, mescolatore e trafilatura (vedi cap. 6 PULIZIA pag. 11).

**⚠** *L'operazione di pulizia deve essere eseguita sempre con macchina spenta.*

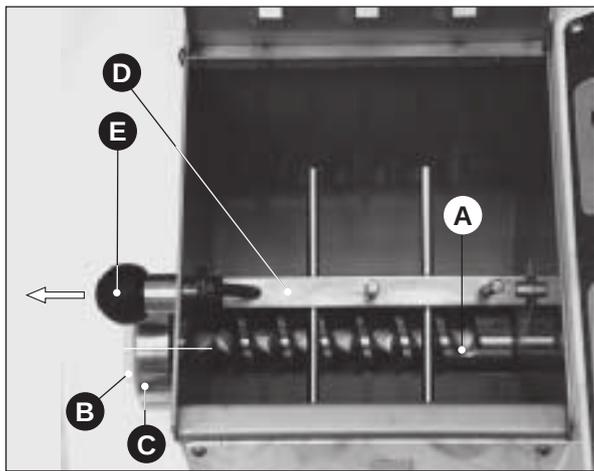


Fig. 1

## 2. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La macchina, lavorando prodotti alimentari voluti, consente di ottenere vari tipi di pasta e di diversa lunghezza, trafilando l'impasto attraverso dischi diversi. L'azione è svolta per mezzo di un organo mescolatore accoppiato ad una coclea che costringe il prodotto ad assumere la forma voluta passando per una trafilatura.

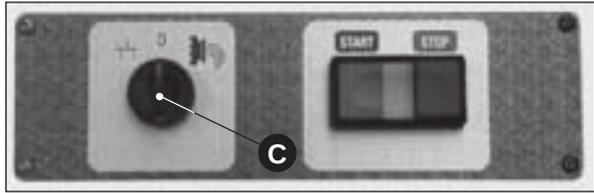


Fig. 2

## 3. UTILIZZO DELLA MACCHINA

**⚠** *Solo dopo essersi assicurati della perfetta pulizia della macchina e soprattutto di tutte le parti a contatto con prodotti alimentari (manicotto di estrusione, coclea, vasca, mescolatore, trafilatura, coperchio, sistema di comando; ove necessario la pulizia deve essere eseguita con acqua calda, vedi cap. 6 PULIZIA pag. 11), si possono eseguire le operazioni necessarie all'ottenimento dell'impasto voluto.*

**ATTENZIONE:** la macchina funziona solo se il micro di sicurezza è perfettamente posizionato ed efficiente.

- Dopo aver sicuramente spento la macchina:
- posizionare il selezionatore su "0" (Fig. 2 C), verificare il corretto montaggio della coclea (Fig. 1 A) osservando che la parte cilindrica sia appoggiata all'albero di trascinamento;
  - accertarsi inoltre che il tappo in plastica (Fig. 1 B) sostitutivo della trafilatura sia ben posizionato e la ghiera (Fig. C) ben chiusa;

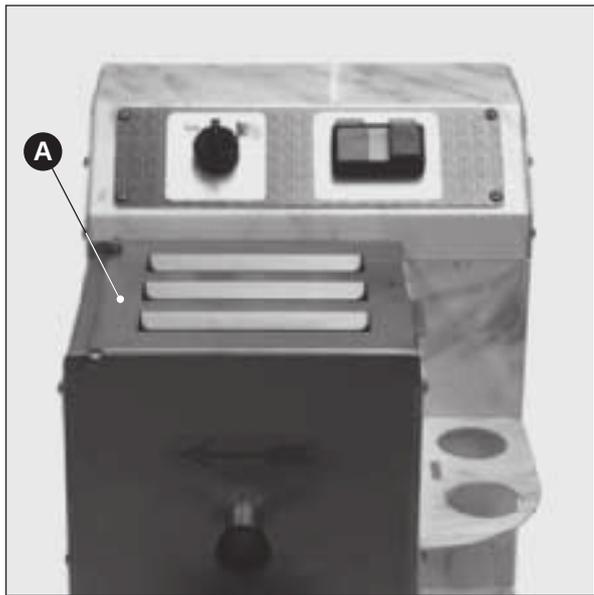


Fig. 3

- infine bloccare sicuramente il mescolatore (Fig. 1 **D**) nella sua sede mediante il pomello di testa (Fig. 1 **E**).
- Sollevare il coperchio vasca, (Fig. 3 **A**), e versare sempre gli ingredienti prestabiliti nel seguente ordine: la farina, e successivamente, dopo chiuso il coperchio, la parte liquida.
- Per ottenere un impasto corretto è necessario che esista un rapporto preciso tra il peso della farina e quello della parte liquida; per ottenere un prodotto ottimo la farina deve avere una percentuale di umidità non supe-

riore al 15%, e questo permette di aggiungere un quantitativo di acqua dal 35% fino al 38% del peso della farina. Nel caso si utilizzino farine con percentuale di umidità diversa, modificare la quantità di liquido nel rapporto inverso.

Inoltre per una migliore utilizzazione della macchina è necessario che il prodotto lavorato all'interno della vasca sia superiore ad un livello minimo, che approssimativamente può coincidere con la posizione dell'asse del mescolatore.

### 3.1 CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON IMPASTO

Può essere usata qualsiasi tipo di farina, o semola, o misto di semola-farina. L'impasto può essere lavorato con solo uova o misto uova ed acqua. L'acqua può essere sostituita in parte da spinaci o verdure ben tritate per paste verdi.

Poiché l'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo in cui è conservata, le dosi indicate devono essere adattate al tipo di farina che viene lavorata, diminuendo od aggiungendo un po' di acqua. L'impasto è giusto quando, al termine della lavorazione, si presenta in grani grandi come un chicco di caffè.

Se la farina si amalgama formando palle, è segno che è stato versato troppo liquido. In questo caso, prima di girare l'interruttore DA IMPASTA A TRAFILA aggiungere un po' di farina e lasciare impastare ancora un po'.

Se la farina non forma i pallini ma rimane molto farinosa, aggiungere ancora un po' d'acqua.

Per l'impasto della sfoglia da rilavorare Vi consigliamo di usare la farina "00" e di lavorarla con n. 2 uova per ogni kg. di farina al massimo. Con queste dosi otterrete una sfoglia più elastica e più facile da lavorarsi.

### 3.2 DOSI PER OTTENERE UN BUON IMPASTO

Versare nella vasca la quantità di farina desiderata tenendo presente che per ogni kg. di farina servono 7 uova + 30 gr. di acqua:

Farina kg.	Uova n°	Acqua gr.	Prodotto pasta gr.
0,5	3	40	690
1	7	30	1.380

- Peso supposto di n. 1 uovo: gr. 50.
- Ogni uovo in meno aggiungere gr. 50 di acqua.
- Per ottenere un buon impasto: kg. 1 di farina + gr. 380 di umidità (uova-acqua).

Chiudere il coperchio e mettere il selettore nella posizione  (Fig. 4 **A**).  
Premere il pulsante START (Fig. **B**).  
Aggiungere la parte liquida versandola gradualmente ma in breve tempo attraverso la feritoia del coperchio.

Al termine dell'operazione di impasto, della durata di circa 10 minuti, assicurarsi della giusta consistenza del prodotto che dovrà presentarsi alla vista sotto forma di chicchi di caffè (controllo da effettuarsi attraverso le feritoie del coperchio).

Spegnere la macchina mettendo il selettore sullo "0" (Fig. 4 **C**), oppure premere il pulsante STOP (Fig. 4 **E**)

### 3.3 MONTAGGIO DELLA TRAFILA E INIZIO PRODUZIONE

 *Assicurarsi che la macchina sia spenta.*

Prelevare la trafilatura (Fig. 5 **A**) richiesta dal contenitore riempito di acqua dove era stata riposta dopo l'ultimo utilizzo. Sciacquare bene con acqua corrente calda in modo da avere il pezzo alla giusta temperatura (vedi cap. 6 PULIZIA pag. 11).

Asciugarla con un panno morbido.

Svitare la ghiera di bloccaggio (Fig. 5 **B** - 6 **A**) e pulire accuratamente la parte interna, filetto compreso.

Togliere il tappo in plastica (Fig. **C** - 6 **B**).

Montare la trafilatura (Fig. **A**).

Serrare la ghiera a mano e verificare che i vari pezzi siano al loro posto e non spostati assialmente a causa di prodotto che faccia da spessore.

Per cominciare la produzione posizionare il selettore sulla posizione  (Fig. 4 **D**) e premere il pulsante di START (Fig. **B**).

Il primo prodotto in uscita dalla macchina si presenta normalmente con un aspetto non accettabile, perché risulta spesso dall'impasto di farina ancora secca con l'acqua di pulizia o di impasto e inoltre dal fatto che il primo prodotto non ha ancora raggiunto la temperatura ideale di lavorazione; per questo deve essere eliminato.

Dopo breve tempo (circa 2 minuti) il prodotto uscente diventa accettabile, varia il colore dal biancastro al giallo e presenta una maggiore consistenza.

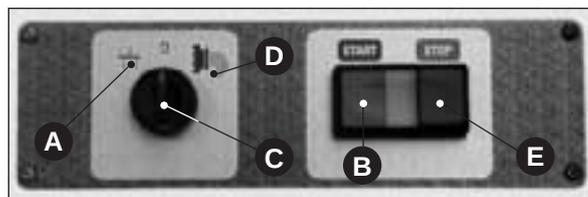


Fig. 4

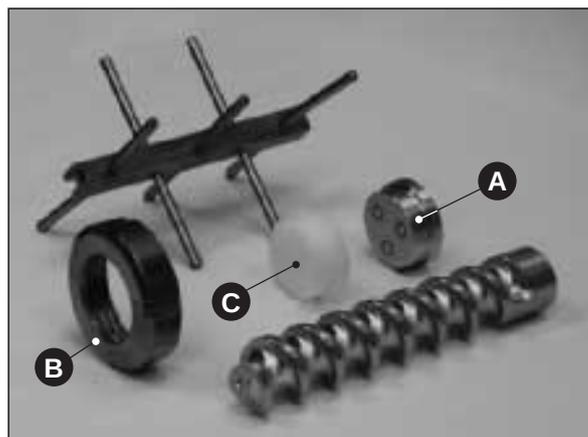


Fig. 5

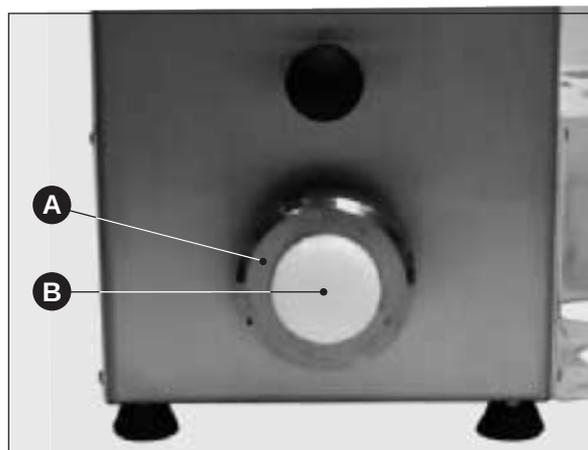


Fig. 6

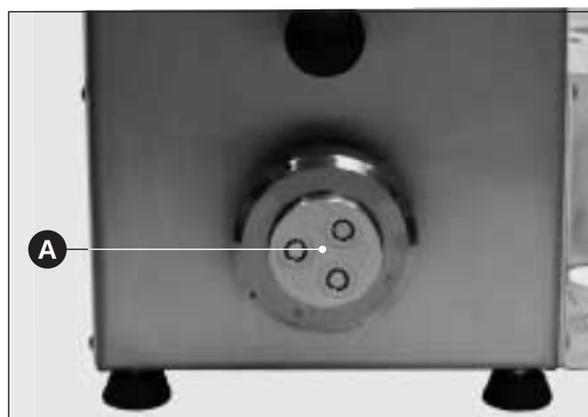


Fig. 7

Il taglio della pasta alla lunghezza desiderata può essere effettuato a mano o con l'aiuto di un coltello. Nel primo caso si taglia, normalmente, paste a formato lungo (tipo spaghetti, tagliatelle, ecc.), mentre vengono tagliate con il coltello le paste corte (tipo maccheroni, ecc.).

Al termine del lavoro:

- fermare la macchina mettendo il selezionatore sulla posizione "0" (Fig. 11 **C**) e girarlo poi sulla posizione di impasto (Fig. 11 **A**) per 10-15 secondi in modo da eliminare la pressione sulla trafila dovuta al prodotto;
- rimettere infine il selezionatore sullo "0" (Fig. 11 **C**) o premere il pulsante STOP (Fig. 11 **E**);
- procedere quindi allo smontaggio e lavaggio dei pezzi mobili e alla pulizia della macchina (vedi cap. 6 PULIZIA pag. 11).

## 4. TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

La macchina viene spedita chiusa in un apposito imballo, chiuso per mezzo di regge (Fig. 8). Oltre alla macchina, vi sono le istruzioni d'uso e la dichiarazione di conformità alla direttiva.

La macchina deve essere scaricata, dal mezzo di trasporto, sollevandola e trasportandola quindi con un carrello a ruote. Si consiglia di non aprire l'imballo fino al momento dell'installazione, salvo il caso in cui sia necessario aprirlo per verificarne il contenuto.

Dopo aver tolto le regge, l'imballo e i listelli di polistirolo usati per la spedizione, da eliminare secondo le leggi vigenti in materia, sollevare la macchina per posizionarla sul luogo di installazione.

 **Assicurarsi che il piano di appoggio della macchina sia orizzontale e compatto.**

## 5. INSTALLAZIONE, COLLEGAMENTI, MESSA A PUNTO

Per il posizionamento e l'utilizzo della macchina, prevedere un locale con un piano liscio e compatto, con possibilità di assicurare una pulizia accurata e buona aerazione durante la stessa.

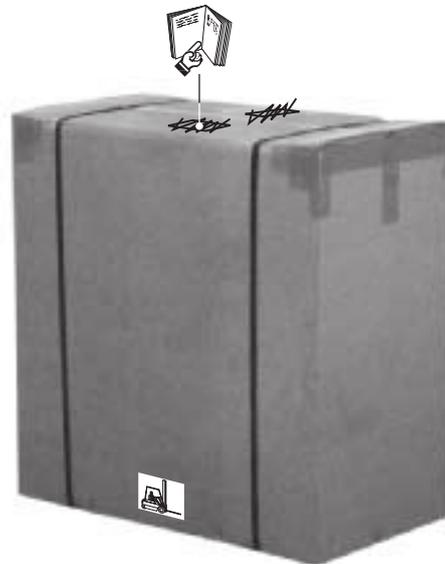


Fig. 8

 **AVVERTENZA:** Nel periodo di lavoro, invece, per ottenere un prodotto con la giusta consistenza ed umidità, evitare le correnti d'aria che provocherebbero l'asciugatura precoce del prodotto e il suo deterioramento.

Per assicurare la stabilità necessaria alla macchina, verificare che i piedini (Fig. **A**) siano ben appoggiati sul pavimento; in caso contrario ruotarli fino ad eliminare l'instabilità. Posizionare la macchina nel luogo desiderato, avendo l'avvertenza di lasciare uno spazio libero posteriormente di circa 50 cm., e lateralmente di almeno 70-80 cm., per permettere un facile e agevole utilizzo e una manutenzione e pulizia efficace (Fig. 10). Verificare che il voltaggio della macchina, segnato sull'etichetta di identificazione, sia quello previsto dall'impianto elettrico dello stabile.

**⚠ IMPORTANTE:** far eseguire il montaggio della spina al cavo di alimentazione da personale qualificato. Proteggere il cavo da possibili schiacciamenti o danni.

Dopo aver innestato la spina alla presa di corrente la macchina è pronta per l'uso, previa una prova del corretto funzionamento di tutti gli organi e componenti della macchina.

## 5.1 VERIFICA DELL'INSTALLAZIONE

**N.B.:** Ogni azionamento è comandato volontariamente attraverso il pulsante di START con il coperchio di protezione vasca chiuso (Fig. 12 **F**).

Verificare quindi:

- Nella posizione "0" (Fig. 11 **C**) tutti gli organi della macchina devono essere fermi; nella posizione "trafila" (Fig. **D**) il mescolatore ruota in un senso; nello stesso senso deve girare la coclea (verificare dalle feritoie del coperchio); nella posizione "mescolare" (Fig. 11 **A**) gli organi devono girare in senso contrario.

**⚠** In caso di mancato funzionamento della macchina o di qualche sua parte, per qualsiasi intervento rivolgersi al rivenditore o concessionario autorizzato.

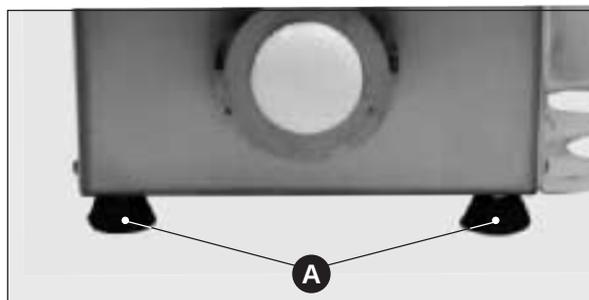


Fig. 9

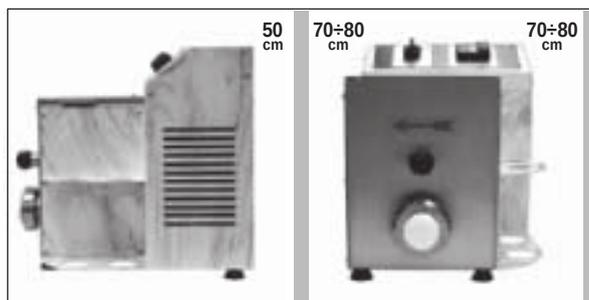


Fig. 10

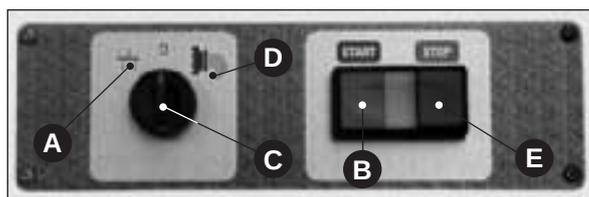


Fig. 11

## 6. PULIZIA

**⚠** **Importante:** dato l'impiego della macchina con prodotti alimentari, la pulizia della stessa e dell'ambiente circostante è cosa fondamentale per la salute e l'igiene del prodotto finito.

**⚠** **PERICOLO:** ricordarsi di staccare sempre la spina quando si pulisce la macchina.

Si raccomanda pertanto di eseguire un'accurata pulizia di tutti i particolari a contatto col prodotto: coperchio di protezione, vasca, mescolatore, coclea, trafile, ghiera, finché il prodotto è ancora morbido.

Le parti mobili devono essere smontate

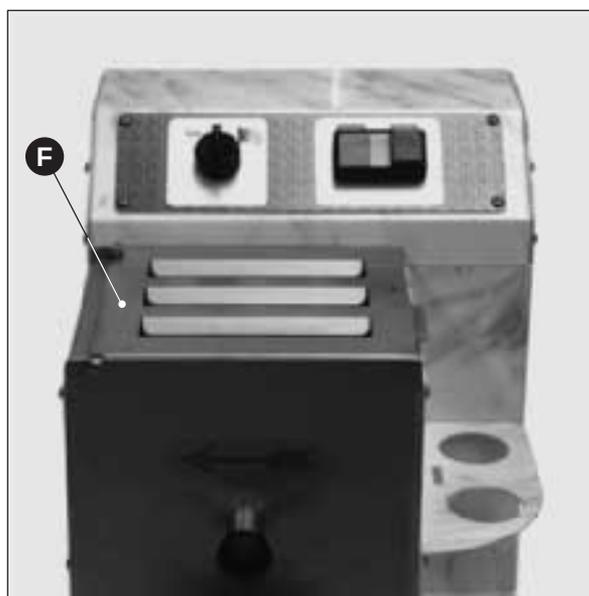


Fig. 12

come segue:

- **Mescolatore:** assicurarsi che la pala esterna sia nella posizione verticale superiore (Fig. 13 **A**) (solo questa posizione consente lo smontaggio del pezzo).  
Smontare il mescolatore, tirare il pomello (Fig. 13 **B**) fino a disimpegnare il mescolatore; sfilare l'albero quadro dalla sua sede (Fig. 13 **C**) e contemporaneamente ruotare l'estremità esterna verso l'alto. Per il montaggio del particolare operare in senso inverso con l'avvertenza di allineare la sede centrale dell'albero con il piolo del supporto mobile; quindi rilasciare il pomello.
- **Ghiera (Fig. 13 **D**) e trafilatura (Fig. 13 **E**):** svitare la ghiera a mano, facendo attenzione a non far cadere i pezzi, allorché la ghiera esce dalla sua sede per non procurare danni a sé o ai pezzi stessi.
- **Coclea (Fig. 13 **F**):** smontata la ghiera con trafilatura, la coclea si può facilmente estrarre dalla macchina spingendola dalla spirale dall'estremità interna.

## 6.1 PULIZIA DELLA VASCA E DEL COPERCHIO

Asportare i residui di pasta, facendo attenzione di eseguire una pulizia accurata nelle parti di più difficile accesso: attacchi del movimento della coclea e del mescolatore (Fig. 14), manicotto di estrusione, angoli interni della vasca e coperchio.

Utilizzare dell'acqua calda per l'eliminazione del prodotto residuo e la risciacquatura; asciugare le superfici con carta assorbente alimentare e disinfettare con panno morbido imbevuto di alcool inodore.

**⚠ IMPORTANTE:** non utilizzare per la pulizia in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare mezzi ruvidi o abrasivi quali paglietta in acciaio, spugne abrasive, ecc.

Per quanto riguarda la pulizia della parte esterna ed interna della macchina:

- staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;
- pulire con un panno morbido le superfici verniciate e disinfettarle con alcool;
- per le parti interne della macchina:
  - piegare la macchina ed adagiarla su un lato;

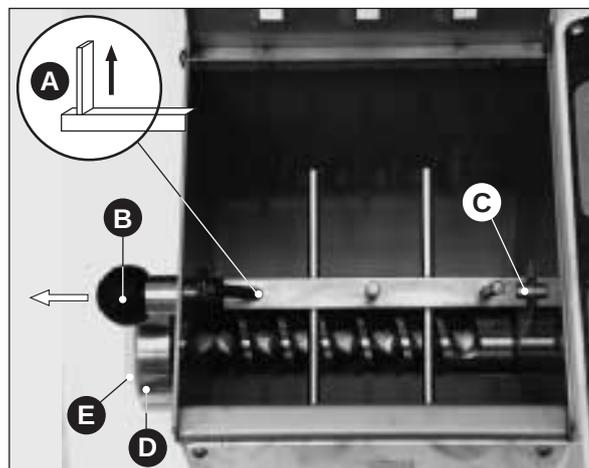


Fig. 13

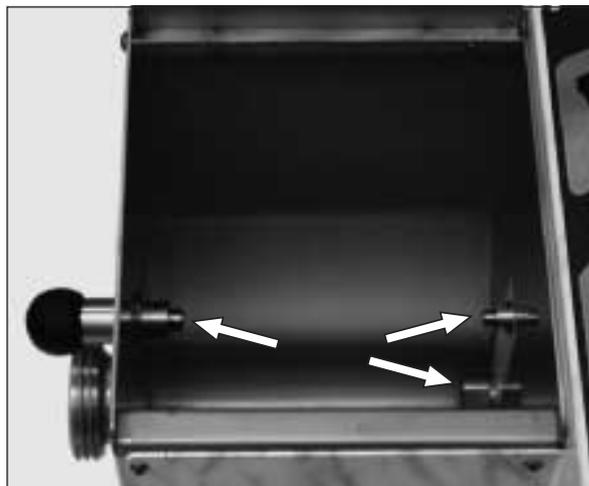


Fig. 14

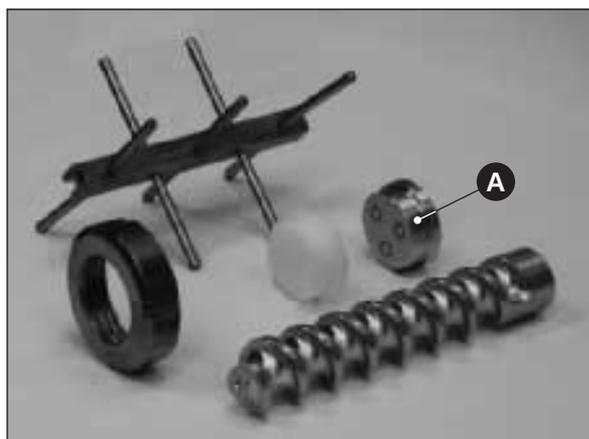


Fig. 15

- pulire con un panno morbido le parti interne e soffiare con un getto di aria in pressione;
- disinfettare con alcool.

## 6.2 PULIZIA DI: MESCOLATORE, COCLEA, GHIERA E TRAFILA (Fig. 15)

Asportare i residui di pasta, mettendo i pezzi sotto un getto d'acqua, aiutandosi eventualmente con uno spazzolino morbido o una paletta in plastica.

Questi particolari possono essere lavati più energicamente in una lavastoviglie.

Risciacquare e asciugare il mescolatore, la coclea e la ghiera e rimontarli sulla macchina.

La trafila (Fig. 15 **A**) va mantenuta in un recipiente immersa in acqua, per tutto il tempo che rimane inutilizzata.

Per ragioni di igiene cambiare giornalmente l'acqua del recipiente.

## 7. MANUTENZIONE E REGOLAZIONE

 **ATTENZIONE:** ricordarsi che la manutenzione è un'operazione pericolosa, per cui è obbligatorio eseguirla con la spina di alimentazione staccata dal quadro elettrico.

I punti della macchina che necessitano di manutenzione sono: gli ingranaggi di trasmissione, la cinghia di trascinamento e il supporto esterno del mescolatore.

Eseguire la prima manutenzione dopo le prime 100 ore di funzionamento, e successivamente ogni 500 ore.

Supporto del mescolatore: utilizzare grasso per alimenti di tipo omologato secondo specifiche USDA-H1; (in caso di necessità rivolgersi al rivenditore di zona).

Ingranaggi di trasmissione: utilizzare grasso minerale tipo SAE MR3.

## 7.1 TENSIONAMENTO DELLA CINGHIA

In occasione della manutenzione prevista o in caso di irregolare funzionamento della macchina (perdita di giri), verificare il corretto tensionamento della cinghia di trasmissione.

 *Non utilizzare mai la macchina con le protezioni e i ripari smontati o mancanti o aperti.*

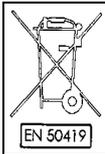
 *In caso gli interventi di manutenzione riguardassero riparazioni di parti interessanti l'impianto elettrico e/o la sostituzione di cuscinetti o componenti meccanici, fare eseguire le operazioni da personale specializzato o dal rivenditore.*

## 8. RUMORE AEREO PRODOTTO DALLA MACCHINA

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è stato misurato su una macchina campione identica secondo le norme DIN 45635 ed è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A), così come riportato sul rapporto di prova in possesso della ditta costruttrice.

## 9. SMANTELLAMENTO E DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

I componenti della macchina non presentano un grado di pericolosità, nel caso la macchina venga smantellata e/o demolita, tale da richiedere di adottare cautele particolari. Si deve però tener presente che, per facilitare eventuali operazioni di riciclaggio dei materiali, è bene che vengano separate dalla macchina le parti componenti l'impianto elettrico.



#### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione Direttive 2011/65/UE e 2012/19/UE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal distributore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il distributore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

## 10. INCONVENIENTI E RIMEDI

### INCONVENIENTI

#### 1) Mancato avvio della macchina

### CAUSE

- spina staccata
- fili della spina non fissati correttamente
- salvavita tarato per valori insufficienti
- salvavita inadeguato
- gancio di sicurezza su coperchio vasca non correttamente inserito

### RIMEDI

- innestare la spina
- controllare il corretto fissaggio dei fili
- tarare adeguatamente il salvavita
- cambiare salvavita
- posizionare il gancio a fine corsa

#### 2) Problemi sul prodotto:

Prodotto che si appiccica all'uscita

- impasto usato troppo umido

- ridurre la quantità di acqua utilizzata per l'impasto, rispettando la % prevista

Prodotto di aspetto non accettabile anche dopo i minuti iniziali: si spezza, si sfarina

- tempo di impasto troppo breve
- percentuale di acqua troppo ridotta

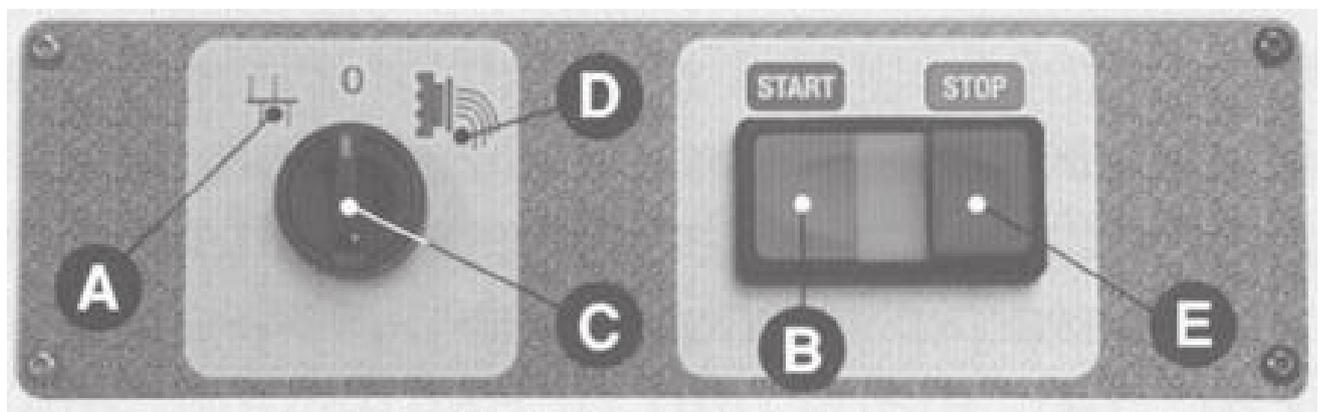
- aumentare il tempo di impasto
- aumentare la quantità d'acqua in modo da rispettare la % prevista

Il prodotto non esce dalla trafila

- ostruzione della trafila dovuta ad impasto essiccato

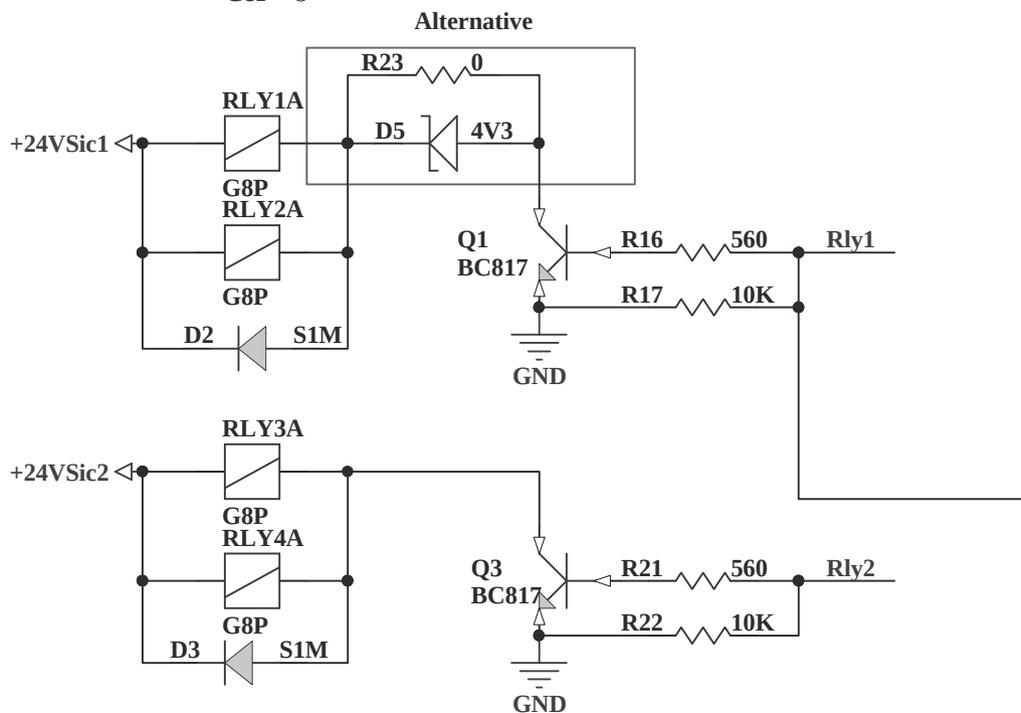
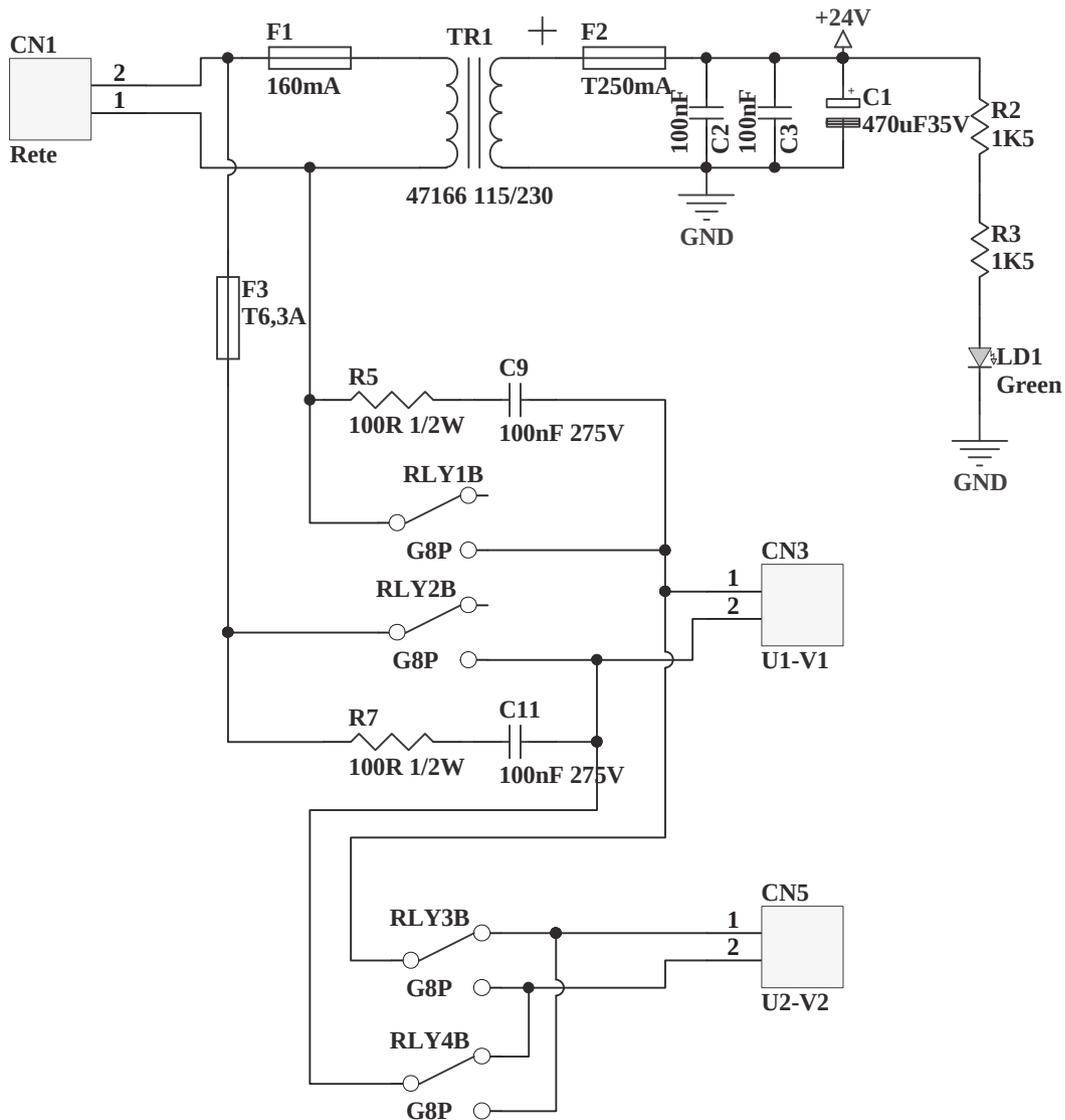
- smontare e pulire la trafila

## QUADRO DI COMANDO

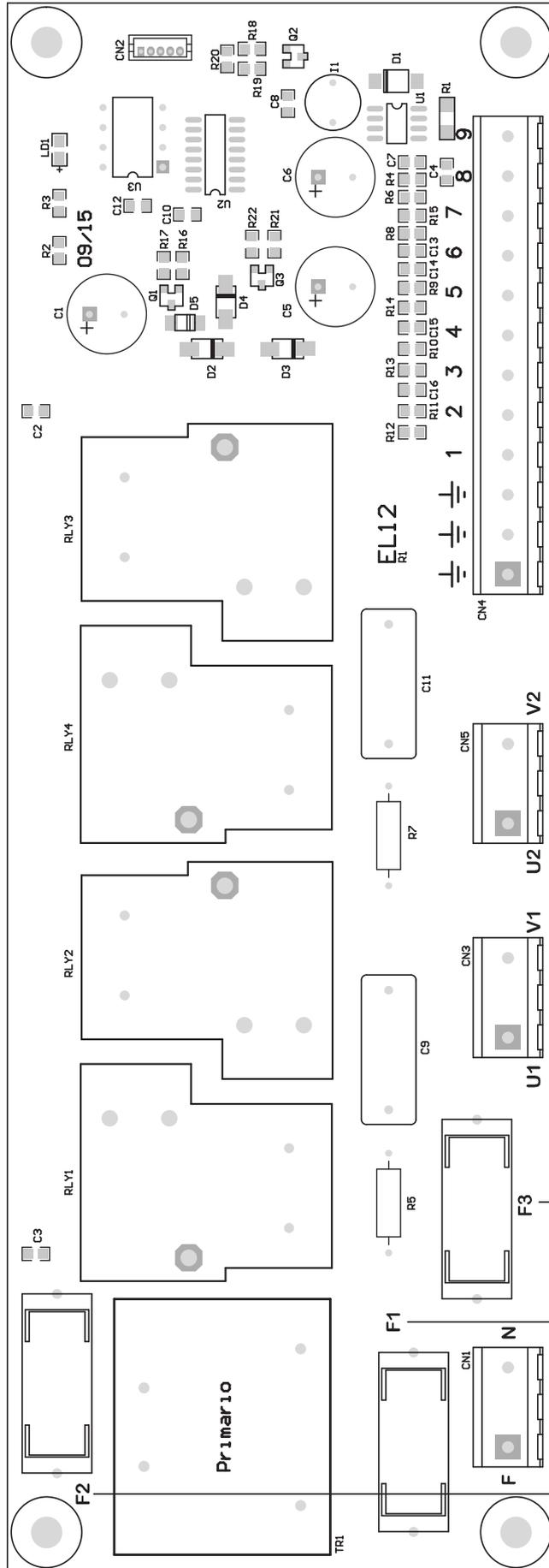


A	B	C	D	E	0
Impasta	Start	Selettore	Trafila	Stop	Macchina Ferma

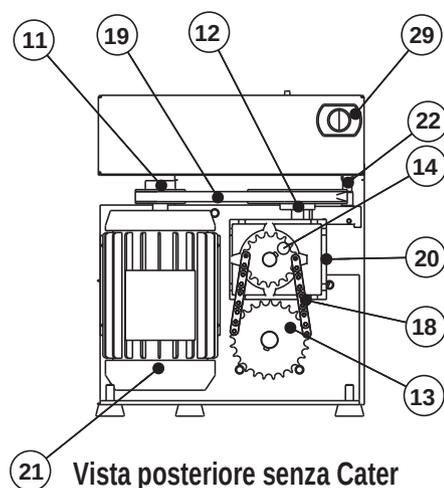
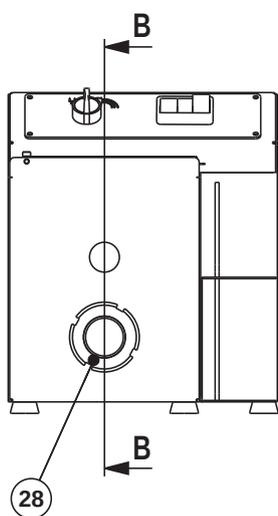
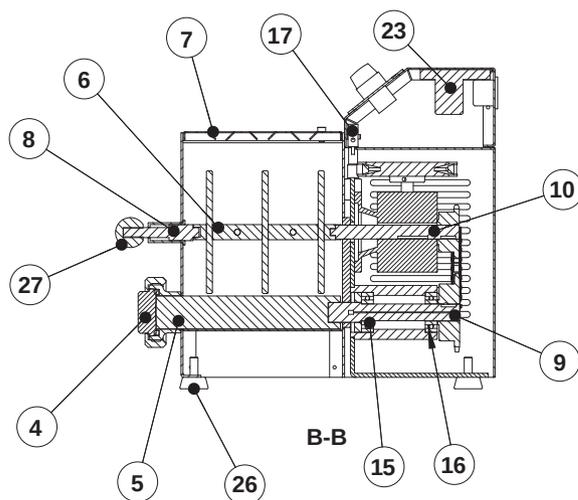
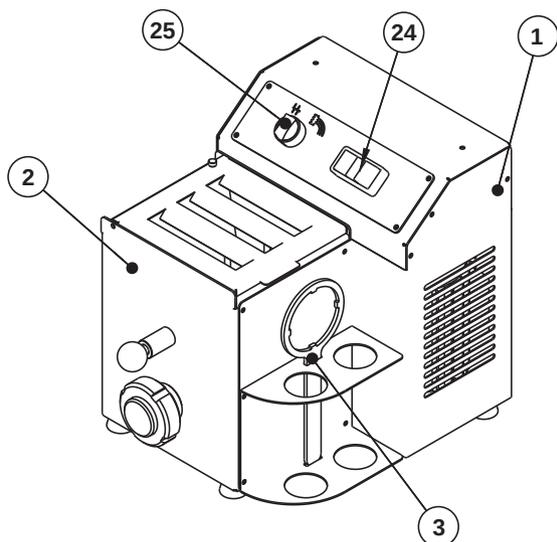
# SCHEMA ELETTRICO



# SCHEMA SCHEDA MOD. EL 12



250 mA      160 mA      6,3 A



21 Vista posteriore senza Cater

1 Carter posteriore
2 Vasca
3 Chiave
4 Tappo per manicotto
5 Coclea
6 Mescolatore
7 Coperchio
8 Albero supporto mescolatore
9 Albero per coclea
10 Albero per riduttore
11 Puleggia Ø50 Spz 1
12 Puleggia Ø100 Spz 1
13 Pignone Z=25 3/8"
14 Pignone Z=17 3/8"
15 Cuscinetto 7203 Bep

16 Cuscinetto 6230 2RS
17 Camma per microinterruttore
18 Catena 3/8" 38 rulli + Giunto
19 Cinghia Z 18 1/2"
20 Riduttore Vervel RT28 Rapp 1/28 con flangia opposta a catalogo
21 Motore 63 220 volt 50/60 Hz
22 Microinterruttore Pizzato
23 Impianti elettrico completo
24 Pulsante di Marcia / Arresto
25 Invertitore di direzione
26 Piedino
27 Pomello
28 Ghiera di fissaggio
29 Pressacavo



*IPbake di Pento Francesco  
Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.*

*Vicenza - ITALY*

*Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B  
P IVA-03404410247*

