



© IPBKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro n°45, 36034 Z.I. Molina di Malo (VI) Italia
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

Manuale d'uso



Impastatrice a due bracci

**Congratulazioni per l'acquisto di questa Impastatrice a due bracci.
Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una
macchina pronta all'installazione.**

**Per un funzionamento corretto e una lunga durata della impastatrice, Vi raccomandiamo di
leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.**

**IPBAKE ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con
questa macchina.**

ATTENZIONE

L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

1. INTRODUZIONE

1.1 BREVE INTRODUZIONE

Lo scopo di questo manuale è presentare le modalità di installazione, uso e manutenzione della Impastatrice a due bracci

Grazie per aver scelto DualMIX by IPBAKE

Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Macchina:

	DUALMIX 6
Capacità di impasto	1,5 - 6 kg
Capacità di farina	1 - 3 kg
Liquido	0,5 - 3 L
Rotazioni del braccio	36 - 64 /min
Peso netto macchina	49 kg
Potenza	750 W
Tensione	230V

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:



L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anormale, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

NOTA: È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.

3.2 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante espone in questo paragrafo rende nulla la garanzia.

I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.

È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

3.3 DISIMBALLAGGIO

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate.

Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

3.4 POSIZIONAMENTO

1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.
3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

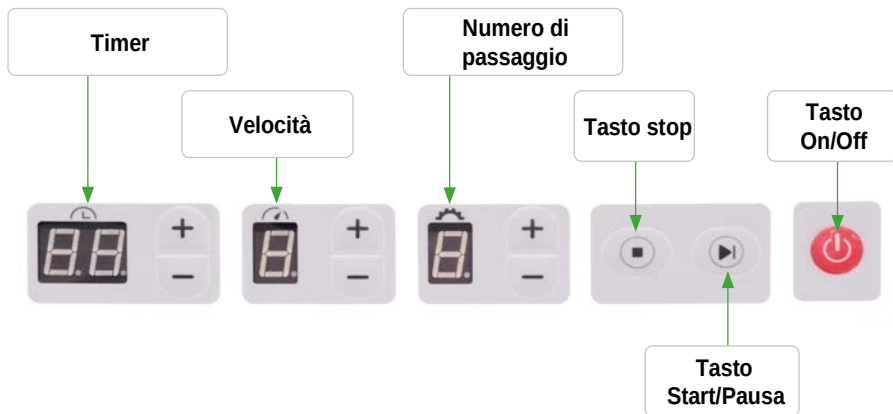
1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghere per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.
2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.
3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.

PANNELLO DI CONTROLLO



CONTROLLO

NUMERO DI PASSAGGIO	TIMER DI PASSAGGIO	VELOCITÀ
 Numero	 Minuti	 Velocità
Puoi impostare 10 passaggi (da 0 a 9). Seleziona il numero di passaggio usando i tasti + e - .	Per ciascun passaggio, imposta il timer. Il timer indica il tempo di impastamento in minuti. Il timer viene impostato utilizzando i tasti + e - .	Per ciascun passaggio, si imposta la velocità (da 1 a 5). La velocità si regola utilizzando i tasti + e - .



Dopo aver impostato i passaggi desiderati, premere il pulsante di avvio.

Il processo di impastamento partirà dal passaggio indicato. I passaggi impostati verranno eseguiti automaticamente.

Per mettere in pausa il processo di impastamento, premere il pulsante di avvio. Per riprendere il processo di impastamento, premere nuovamente il pulsante di avvio.

Il processo di impastamento si interromperà quando si raggiungerà il prossimo passaggio con un timer impostato su 0.

USO:

Impostare il tempo e la velocità solo per i passaggi desiderati.

Esempio:

Passo 1: Per 7 minuti a velocità 1.

Passo 2: Per 5 minuti a velocità 3.

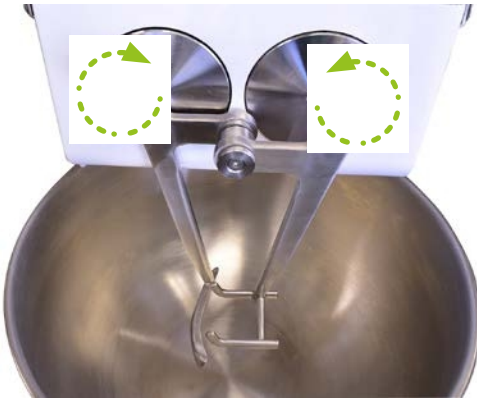
Passo 3: Per 4 minuti a velocità 5.

Per interrompere l'impastamento:

Passo 4: Impostare il timer su 0 minuti.

PULIZIA

Utilizzare un panno umido o una spugna con un detergente delicato e acqua per pulire la macchina. Evitare l'uso di acidi aggressivi o sostanze chimiche che possano danneggiare la superficie della vasca. È consentito utilizzare prodotti per la pulizia appositamente progettati per la disinfezione e il lavaggio di macchine industriali nel settore alimentare.



Le braccia impastatrici si possono facilmente staccare.

Girare la ghiera di bloccaggio sinistra in senso orario per allentarla.

Girare la ghiera di bloccaggio destra in senso antiorario per allentarla.

Il meccanismo delle braccia impastatrici è adatto per il lavaggio in lavastoviglie.

IP *bake*

© IPBKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro n°45, 36034 Z.I. Molina di Malo (VI) Italia
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

