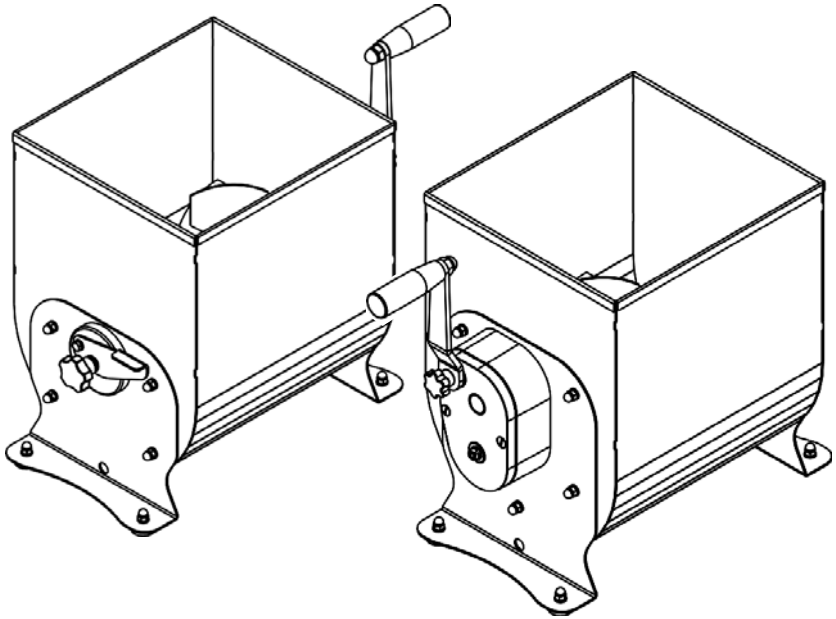
RIVENDITORE AUTORIZZATO

20_MAN_001 Ed. 07.2018

MESCOLATORE



ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

Prima della messa in marcia:
- Controllo presenza della targa riportante i dati tecnici e il numero di matricola.
- Controllo serraggio di tutta la bulloneria.
- Controllo rispondenza della macchina alle norme vigenti e a quanto riportato nel presente manuale.

Con macchina in funzione:
- Controllo generale di funzionamento.
- Esecuzione di ripetute prove allo scopo di verificare la corretta messa a punto della macchina in funzione del tipo di lavoro che dovrà svolgere.

5.4 - *Controlli e verifiche da eseguire all'installazione*
Per assicurarsi che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto o durante l'installazione, effettuare con scrupolo i controlli di seguito elencati:

Prima della messa in funzione:
- Verificare la presenza e l'integrità delle targhetta dati tecnici.

Controlli a macchina funzionante:
- Eseguire alcune prove con particolari dalle stesse dimensioni del materiale da lavorare.

5.5 - *Controlli periodici*
Per mantenere elevate nel tempo le caratteristiche e l'affidabilità della Vostra macchina, oltre quanto descritto, terminato ogni turno di lavoro occorre:
- Effettuare una accurata pulizia eliminando ogni residuo di lavorazione.
- Sfilare, pulire e riposizionare la pala.

5.6 - *Pulizia della macchina*
Al termine di ogni turno di lavoro occorre procedere ad una accurata pulizia della macchina e se necessario alla sua disinfezione.
- Con una spugna imbevuta in acqua e con idonei sgrassanti neutri e non tossici, eliminare dalla macchina ogni residuo di lavorazioni. Risciacquare e asciugare con cura la macchina.

Non utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti; ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili.
Adeguare le protezioni da utilizzare nella pulizia e disinfezione in base al prodotto adottato. Seguire le istruzioni dei prodotti utilizzati.

ATTENZIONE!
Il mescolatore è stato progettato e realizzato per la lavorazione della carne, pertanto è obbligatorio l'uso di detergenti non tossici, neutri e idonei per l'igiene di componenti destinati alla lavorazione di prodotti alimentari.

5.7 - *Lubrificazione*
Nel riduttore di trasmissione vi è del grasso a lunga vita che non andrà mai sostituito.

5.8 - *Sostituzione dei ricambi*
- Nel caso di necessità di parti di ricambio, prendere contatto il vostro rivenditore. Non usare ricambi che non siano originali. Ricordiamo che il montaggio deve essere eseguito da personale specializzato.

4.4.2 - Pulizia della vasca

Procedura per la pulizia della vasca:
- Alzare la leva frontale “1” Fig. 4.4.1.
- Sfilare il pomolo “2” Fig. 4.4.2 cosicché si possa sfilare la pala “3” Fig. 4.4.2.
- Si presenta ora una superficie liscia e facile da pulire. Procedere ad una accurata pulizia della macchina e se necessario alla sua disinfezione.
- Con una spugna imbevuta in acqua e con idonei sgrassanti neutri (pH 7) e non tossici, eliminare dalla macchina e dalle pale ogni residuo di lavorazioni. Risciacquare e asciugare con cura la macchina. Non utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti; ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili. Adeguare le protezioni da utilizzare nella pulizia e disinfezione in base al prodotto adottato. Seguire le istruzioni dei prodotti utilizzati.

4.5 - *Montaggio pala*

Per il montaggio della pala procedere in modo inverso a quanto descritto nel paragrafo precedente facendo attenzione a rimontare la pala nella posizione corretta.
- Afferrare la pala “3” Fig. 4.4.2 e inserirla nella vasca spingendola verso il basso e poi frontalmente.
- Innestare il pomolo “2” Fig. 4.4.2 nella pala.
- Ruotare la leva “1” Fig. 4.4.2 di 90° in senso orario, in modo da serrare rigidamente il pomolo “2”.

5 Manutenzione

5.1 - *Prescrizioni*

ATTENZIONE! La zona ove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta e ben illuminata. **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina. **Non** inserire il corpo, gli arti o le dita in aperture articolate, taglienti non controllate e senza adeguati ripari e protezioni (guanti adeguati, occhiali, ecc…) **Non** utilizzare benzina, solventi o altri liquidi infiammabili come detergenti: ricorrere invece a solventi commerciali autorizzati non tossici e non infiammabili.
Non impegnare l’aria compressa per la pulizia della macchina. In caso di reale necessità proteggersi con occhiali aventi ripari laterali e limitare la pressione ad un massimo di 2 atm. (1,9 bar). **Non** servirsi di fiamme libere come mezzo di illuminazione quando si procede ad operazioni di verifica e di manutenzione.

5.2 - *Premessa*

Una buona manutenzione ed un corretto uso sono requisiti indispensabili per garantire rendimento e sicurezza al mescolatore. Per garantire un regolare e costante funzionamento della macchina ed evitare inoltre il decadimento della garanzia, ogni eventuale sostituzione di componenti deve essere effettuata esclusivamente con ricambi originali.

5.3 - *Controlli effettuati nei nostri stabilimenti*

La macchina in Vostro possesso ha subito presso il costruttore diversi collaudi, effettuando così la corretta messa in esercizio e le dovute registrazioni.
In particolare, i controlli compiuti dal costruttore sono:

INDICE

1. Consegna e garanzia **5**
1.1 - Premessa
1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale
1.3 - Garanzia
1.4 - Descrizione della macchina
1.5 - Uso previsto
1.6 - Usi non previsti
1.7 - Dati anagrafici
1.8 - Posto di lavoro
1.9 - Illuminazione
1.10 - Protezioni antinfortunistiche

2. Caratteristiche Tecniche **7**
2.1 - Parti principali
2.2 - Dati tecnici
2.3 - Dimensioni e peso della macchina

3. Collaudo, trasporto, consegna e installazione **8**
3.1 - Collaudo
3.2 - Consegna e movimentazione della macchina
3.2.1 - Lista materiale in dotazione
3.3 - Installazione
3.3.1 - Installazione
3.3.2 - Smaltimento imballi
3.3.3 - Movimentazione della macchina

4. Uso della macchina **9**
4.1 - Prescrizioni
4.2 - Modalità d'impiego del mescolatore
4.3 - Uso della macchina
4.4 - Svuotamento e pulizia
4.4.1 - Svuotamento della vasca
4.4.2 - Pulizia della vasca
4.5 - Montaggio pala

Italiano

5. Manutenzione **10**
5.1 - Prescrizioni
5.2 - Premessa
5.3 - Controlli effettuati nei nostri stabilimenti
5.4 - Controlli e verifiche da eseguire all'installazione
5.5 - Controlli periodici
5.6 - Pulizia della macchina
5.7 - Lubrificazione
5.8 - Sostituzione dei ricambi

3.3.3 - Movimentazione della macchina

ATTENZIONE! Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave. Per evitare eventuali strappi muscolari, nel sollevare la macchina, fare forza sulle gambe.

4 Uso della macchina

4.1 - *Prescrizioni*

ATTENZIONE! Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina. Prima di iniziare l'uso, l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto. In caso contrario rivolgersi al preposto della manutenzione.
Assicurarsi che ci sia una idonea illuminazione per garantire una corretta visibilità all'operatore. **E**ffettuare diverse manovre a vuoto assistiti da personale specializzato al fine di acquisire la sensibilità necessaria per operare in sicurezza.

4.2 - *Modalità d'impiego del mescolatore*

Il prodotto da mescolare deve essere completamente contenuto all'interno della vasca di carico, facendo attenzione a non superare il peso massimo consentito

4.3 - *Uso della macchina*

Il movimento (avvio, inversione e arresto) dell'utensile (pala) viene comandato da una leva "1" Fig. 4.3.1 avvitata ad un riduttore "2" Fig. 4.3.1 posto sul retro della vasca del mescolatore.
A seconda che si ruoti in senso orario o antiorario la pala agirà di conseguenza.
Posizionando la leva nella sede "A", ogni giro di pala verrà ridotto di circa 3 volte (rapporto 1:3).
Svitando il pomello "3" Fig. 4.3.1 e riposizionando la leva nella sede "B" ci si troverà in presa diretta con la pala perciò ad ogni giro della leva corrisponderà un giro della pala (rapporto 1:1).

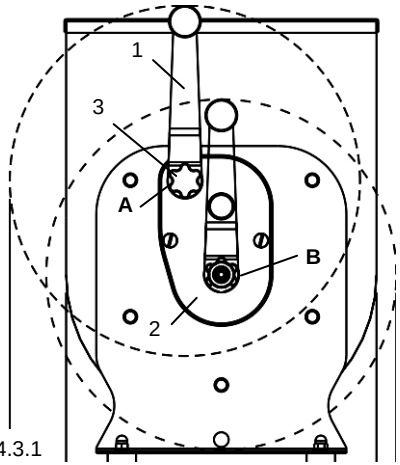


Fig. 4.3.1

4.4 - *Svuotamento e pulizia della vasca*

4.4.1 - Svuotamento della vasca

- Alzare la leva frontale "1" Fig. 4.4.1.
- Sfilare il pomolo "2" Fig. 4.4.2 cosicché si possa sfilare la pala "3" Fig. 4.4.2.
- Procedere con lo svuotamento della vasca estraendo il prodotto mescolato.

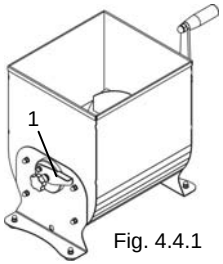


Fig. 4.4.1

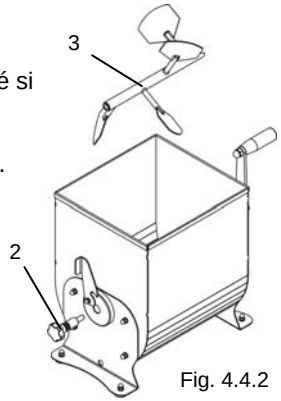


Fig. 4.4.2

Italiano

3 Collaudo, trasporto, consegna e installazione

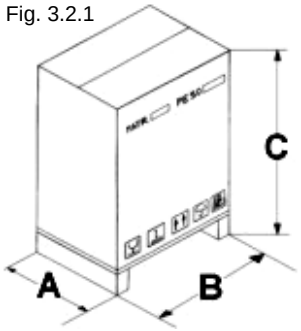
3.1 - *Collaudo*

La macchina in vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione. Durante tale collaudo vengono effettuate prove su materiale identico a quello lavorato dall'utilizzatore.

3.2 - *Consegna e movimentazione della macchina*

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere. Salvo diversi accordi con il cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene imballata su un bancale di legno, protetto da un cartone e reggettata. Le dimensioni dell'imballo sono riportate in Fig. 3.2.1.

Fig. 3.2.1



	Imballo (mm) (AxBxC)	Peso lordo (kg)
20 M	375 x 600 x H515	23

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore il documento di trasporto con la notazione del tipo: "Accetto con riserva..." e la motivazione. Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

3.2.1 - Lista materiale in dotazione

Nell'imballo della macchina viene inserito il seguente materiale:
N° 1 manuale di uso e manutenzione (presente fascicolo);
N° 1 morsetto.

3.3 - *Installazione*

ATTENZIONE! La zona dove si intende installare la macchina deve essere orizzontale solida ed il piano di appoggio deve garantire il sostentamento in sicurezza. **P**redisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo del mescolatore.

3.3.1 - Installazione

Il movimento dell'imballo deve essere eseguito con un carrello elevatore o altri macchinari similari in quanto la macchina viene fornita su bancale e protetta da un cartone.
- Aprire il cartone
- Togliere il cellophane che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

3.3.2 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente.
Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti.
Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

1 Consegna e garanzia

1.1 - *Premessa*

La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.
ATTENZIONE! Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi. **N**on utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se correttamente montata e perfettamente funzionante. Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - *Conservazione ed impiego del presente manuale*

Lo scopo di questo manuale è di portare gli utilizzatori a conoscenza della macchina, mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni e i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione. Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario. Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti. A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzioni e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice. Il costruttore è teso al continuo miglioramento del proprio prodotto. Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento contattare il Vostro fornitore.

1.3 - *Garanzia*

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice. Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato, comporterà la decadenza della **Dichiarazione di conformità** redatta ai sensi della **Direttiva CE 2006/42**, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta costruttrice da ogni responsabilità circa gli eventuali danni sia a persone che a cose derivanti da tale manomissione.
Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:
- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - *Descrizione della macchina*
Il mescolatore in Vostro possesso è una macchina semplice e compatta. Poiché deve essere usata per mescolare prodotti alimentari, i componenti che possono venire a contatto con il prodotto, sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. L'utensile (pala) in tutti i modelli è costruito in acciaio inossidabile per garantire maggior durata e una massima igiene. I mescolatori monopala sono provvisti di una pala. Durante la progettazione della macchina particolare cura è stata rivolta alla facilità con cui si effettuano le operazioni di pulizia, in particolare grazie alla facile asportazione della pala senza l'uso di attrezzi.

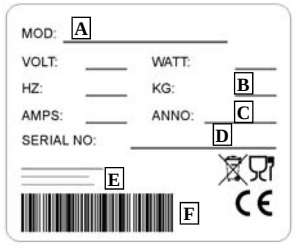
1.5 - *Uso previsto*
La macchina è stata progettata e realizzata per mescolare carne per insaccati.
Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve aver letto attentamente il presente manuale prima di utilizzarlo. Il mescolatore, essendo adattato alla lavorazione della carne, non richiede particolari esigenze ambientali. Si consiglia comunque di installarlo in ambienti chiusi, protetti dalle intemperie e da forti sbalzi termici.
ATTENZIONE! Le dimensioni del prodotto da mescolare devono essere tali da essere contenuto completamente nella vasca e non superare mai il peso di 20 kg.

1.6 - *Usi non previsti*
Il mescolatore deve essere utilizzato solamente per gli scopi previsti dal costruttore;
- **Non** utilizzare la macchina per mescolare prodotti alimentari diversi da carne.
- **Non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata.
- **Non** lavorare prodotti in quantità superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella vasca.
- **Non** indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
- **Non** eseguire nessun intervento senza preventiva autorizzazione.
- **Rispettare** le procedure date per la manutenzione e l'assistenza tecnica.

1.7 - *Dati anagrafici*
Una esatta descrizione del "Modello" del "Numero di matricola" e dell' "Anno di costruzione" faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta tale servizio di assistenza. Rilevare i dati dalla targa rappresentata in Fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della Vs. macchina nel riquadro.

modello.....
matricola .....
Anno di costruzione.....

ATTENZIONE! Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.



A = modello
B = Peso
C = Anno di costruzione
D = N° Matricola
E = Produttore
F = Codice a barre

Fig. 1.7.1

1.8 - *Posto di lavoro*
La corretta posizione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con il mescolatore è indicata in Fig. 1.8.1.

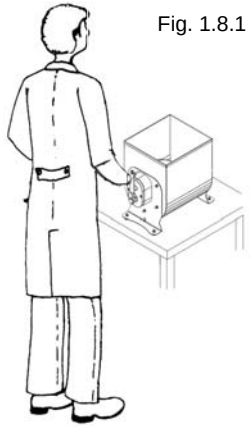


Fig. 1.8.1

1.9 - *Illuminazione*
Il luogo di installazione del mescolatore deve avere sufficiente luce naturale ed illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione della macchina. In ogni caso, l'illuminazione deve essere conforme alle norme vigenti nel paese di destinazione della macchina e non dovrà creare riflessi pericolosi.

1.10 - *Protezioni antinfortunistiche*
Non sono richieste attrezzature specifiche. Si consiglia l'utilizzo di guanti di gomma a norma antinfortunistica e adatti per lavorare gli alimenti.

2 Caratteristiche tecniche

2.1 - *Parti principali*
Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in Fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.

1 - Vasca.
2 - Utensile (pala).
3 - leva per rotazione pala

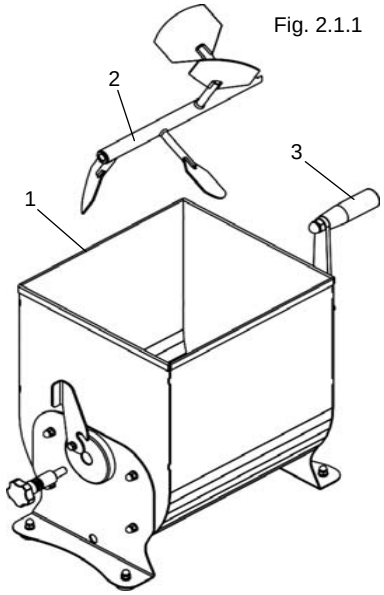
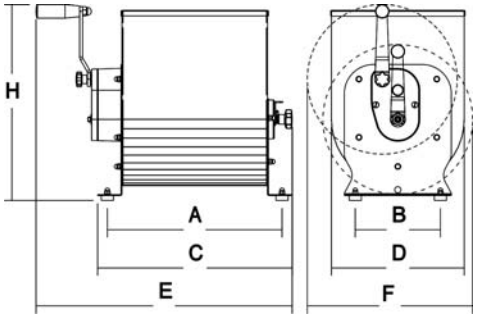


Fig. 2.1.1

2.2 - *Dati tecnici*

	Dimensioni Vasca	Capacità
	mm	Lt/Kg
20 M	270x300	20/28

2.3 - *Dimensioni e peso della macchina*



	A	B	C	D	E	Peso
	mm	mm	mm	mm	mm	kg
20 M	360	175	400	273	527	13

Italiano