CHEF® Line

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Affettatrice a volano

Manuale di Istruzioni, per Uso e Manutenzione

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **Cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Il presente manuale va conservato e mantenuto integro fino allo smaltimento della macchina.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 4
1.1 - IMBALLO
1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

CAP. 2 - INSTALLAZIONE pag. 6
2.1 - SBALLAGGIO
2.2 - POSIZIONAMENTO
2.3 - TARGHETTA MATRICOLA

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 8
3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE pag. 10
4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE
4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
4.2.1 - Sicurezze meccaniche
4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE….

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 13
5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO
5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO
5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 16
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - Pulizia del piatto portamerce
6.2.2 - Pulizia della lama

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario fare molta attenzione ai **RISCHI RESIDUI** derivati dalle parti taglienti e/o acuminate. Usare quindi un paio di guanti protettivi metallici.

7.2 - CATENA E PIGNONI
La catena non abbisogna di nessuna regolazione, se non di ingrassarla con dell'apposito grasso, reperibile in commercio.

7.3 - INGRANAGGI
Gli ingranaggi non abbisognano di nessuna regolazione, se non di ingrassarli con dell'apposito grasso, reperibile in commercio.

7.4 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione chiamando il **"CENTRO ASSISTENZA"**.

7.5 - LAMA
Verificare che il diametro della lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 10 mm rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare **"IL CENTRO DI ASSISTENZA"**.

7.6 - MOLE
Verificare che le mole continuino ad avere la loro capacità abrasiva durante l'affilatura. In caso contrario bisogna sostituirle per non danneggiare la lama, perciò chiamare "IL CENTRO DI ASSISTENZA".

7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO
Saltuariamente mettere qualche goccia d'olio (dell'ampollina in dotazione) alla barra tonda sulla quale scorre avanti e indietro il carrello (Fig. n° 48).

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona.

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere facilmente smaltita. Per un corretto smaltimento dell'affettatrice, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 4 par. 4.1).**

6.2.5 - Pulizia dell'affilatoio

Per la pulizia dell'affilatoio è necessario attenersi alle seguenti istruzioni:

1. sollevare (*Fig. n°46 rif.a*) la cappottina fino a fine corsa;
2. allentare la manopolina (*Fig. n°47 rif.1*);
3. sollevare (*Fig. n°47 rif.b*) la vaschetta (*Fig. n°47 rif.2*) ed estrarla (*Fig. n°47 rif.c*) facendo in modo che la manopolina (*Fig. n°47 rif.1*) passi la fessura più larga della vaschetta (*Fig. n°47 rif.2*);
4. sfregare le mole con uno spazzolino, mentre gli altri componenti pulirli con acqua tiepida e detergente neutro (pH 7).

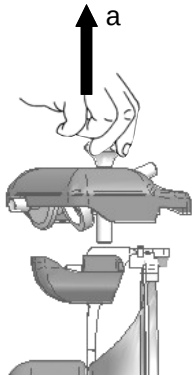

Fig. n°46

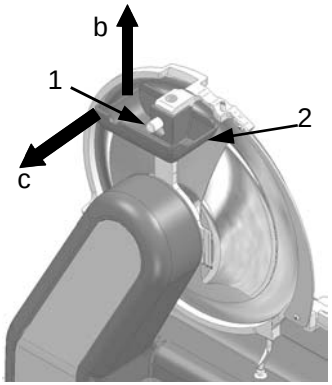

Fig. n°47

6.2.6 - Pulizia delle parti rimosse

Tutte le parti rimosse devono essere pulite con detersivo o disinfettante neutro.
A pulizia eseguita, esse vanno risciacquate con abbondante acqua pulita ed A-SCIUGATE.

ATTENZIONE

Prestare particolare attenzione durante la pulizia del piatto portamerce e della staffa, dato che sono dotati di aree acuminate. Si raccomanda di utilizzare dei guanti protettivi metallici. Non lavare i particolari dell'affettatrice in lavastoviglie.
Inoltre il piatto portamerce ed il relativo braccio non devono essere immersi in alcun liquido che potrebbe penetrare all'interno danneggiando il meccanismo.
IMPORTANTE: **usare solo acqua e detergente neutro (pH7) per il lavaggio, acqua pulita per il risciacquo e panni morbidi per la pulizia e l'asciugatura.**

6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

Lubrificare periodicamente le guide di scorrimento del carrello con l'olio dato in dotazione (*Fig. n°48 rif.a*).

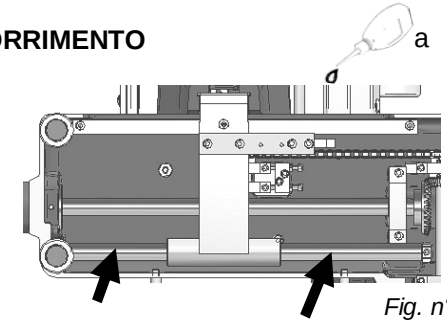

Fig. n°48

6.2.3 - Pulizia dell'anello
6.2.4 - Pulizia del parafetta
6.2.5 - Pulizia dell'affilatoio
6.2.6 - Pulizia delle parti rimosse
6.3 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 19
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CATENA E PIGNONI
7.3 - INGRANAGGI
7.4 - PIEDINI
7.5 - LAMA
7.6 - MOLE
7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 19
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - IMBALLO

L'imballo in cui viene spedita l'affettatrice è composto da (*Fig. n°1*):
- scatola in cartone;
- pallet in legno;
- nylon protettivo.

Andranno pertanto smaltiti separatamente e secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

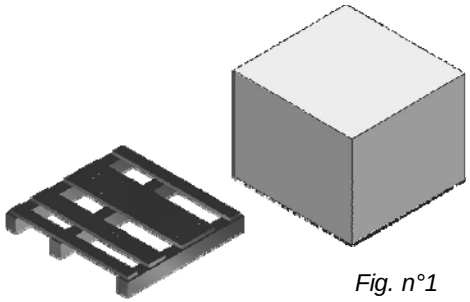

Fig. n°1

	Dimensioni AxBxC (mm)	Peso lordo (Kg)
Excelsia 350	800x850x800	90

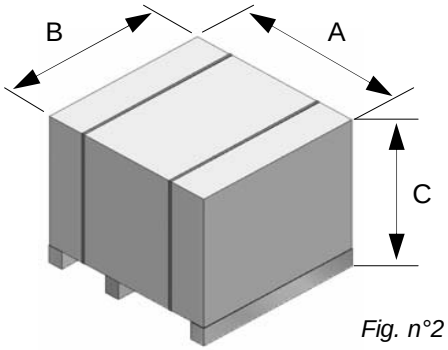

Fig. n°2

ATTENZIONE!

Non sovrapporre più imballi dello stesso tipo (*Fig. n°3*)**.**

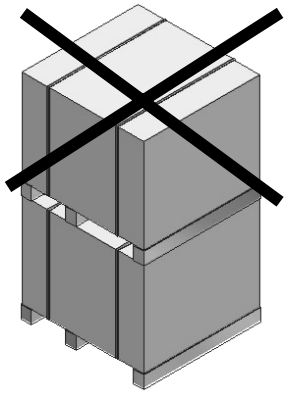

Fig. n°3

Non lasciare l'imballo esposto ad umidità e pioggia (*Fig. n°4*).

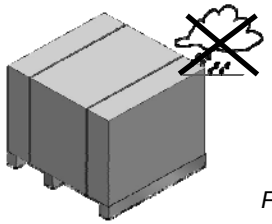

Fig. n°4

6.2.2 - Pulizia della lama

ATTENZIONE

La pulizia della lama deve essere eseguita con la massima attenzione in quanto esiste pericolo di taglio. Indossare quindi un paio di guanti metallici (*Fig. n°42*)**.**

- utilizzare un panno umido (*Fig. n°43 part.a*), premerlo sulla superficie della lama (*Fig. n°43 part.1*) sia dal lato dell'anello che dal lato opposto e spostarlo lentamente dal centro lama verso l'esterno;
- asciugare con lo stesso metodo, con un panno asciutto.

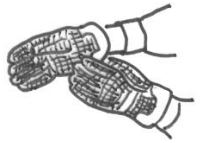

Fig. n°42

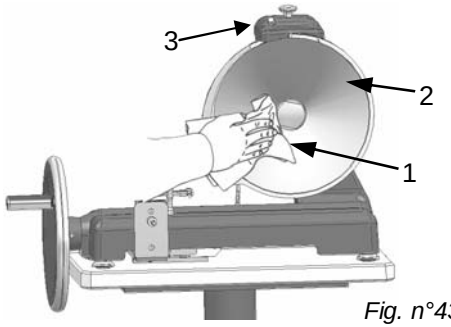

Fig. n°43

6.2.3 - Pulizia dell'anello

- estrarre completamente l'affilatoio dalla sua sede (*Fig. n°43 part.3*);
- far passare un panno inumidito nello spazio tra la lama (*Fig. n°44 part.1*), e anello (*Fig. n°44 part.2*);
- tenendo il panno (*Fig. n°44 part.a*) in leggera pressione contro l'interno dell'anello, farlo ruotare manualmente di un giro assieme alla lama.

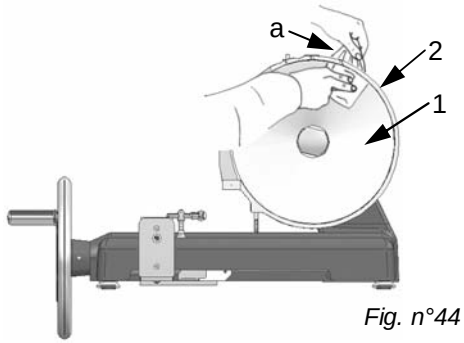

Fig. n°44

6.2.4 - Pulizia del parafetta

Per la rimozione del parafetta attenersi alle seguenti istruzioni:
- ruotare il parafetta (*part.1*) a circa metà della sua massima apertura;
- Premere il parafetta verso il basso (*Fig. n°45 part.a*), spostare la parte inferiore verso l'esterno (*Fig. n° 45 part.b*) e quindi liberare il parafetta dal fulcro superiore.

A questo punto pulire il parafetta con acqua tiepida e detergente neutro (pH 7), acqua pulita per il risciacquo ed un panno morbido per l'asciugatura.
Rimontare il tutto facendo il procedimento inverso.

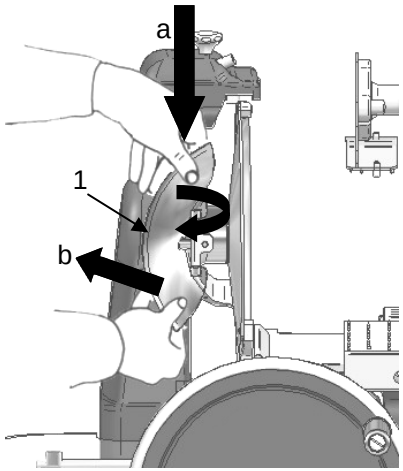

Fig. n°45

7. premere conteporaneamente per 3/4 sec. i 2 pulsanti (*Fig. n°39 part.2 e 3*) e lasciarli poi andare nello stesso istante;
8. dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole e la lama (**capitolo 6.2.3**);
9. ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, facendo il procedimento inverso.

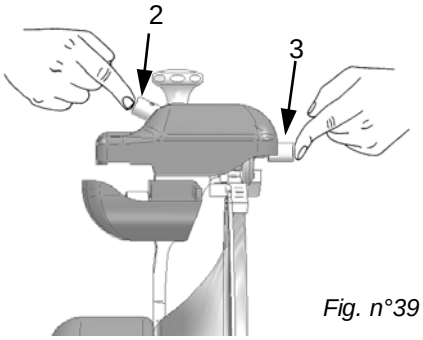

Fig. n°39

***N.B.*: Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama.**

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza .
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- L'affettatrice ed i suoi particolari non devono essere puliti con idropulitrici, getti d'acqua o lavati in lavastoviglie. Usare solo acqua e detergenti neutri (pH 7) per il lavaggio, acqua pulita per il risciacquo e panni morbidi per l'asciugatura. Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

***ATTENZIONE*: Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o acuminate. Usare quindi un paio di guanti protettivi** (*Fig. n° 42*)**.**

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - Pulizia del piatto portamerce

Il carrello (piatto + braccio + gambo) è facilmente asportabile:

- ruotando il volano (*Fig. n°40 part.1*) in senso orario, portare il carrello (*Fig. n°40 part. 2*) a fondo corsa (*Fig. n°40 part.a*) dal lato dell'operatore;
- svitare completamente la manopola blocca piatto (*Fig. n°40 part.3*) e spostare il tutto lateralmente (*Fig. n°40 part.b*);
- tolto così il carrello, si può pulire accuratamente il piatto portamerce con acqua tiepida e detersivo neutro pH7 (*Fig. n°41*).

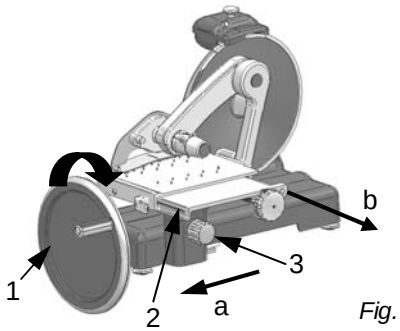

Fig. n°40

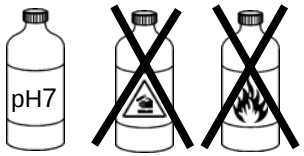

Fig. n°41

Imballo pesante. Non sollevare manualmente se non con l'ausilio di minimo due persone (*Fig. n°5*).

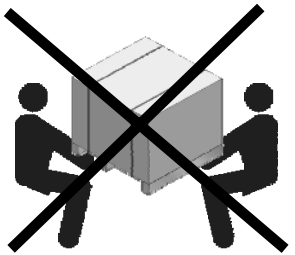
Fig. n°5

Movimentare l'imballo solo con carrelli elettrici o manuali muniti di staffe di sollevamento (*Fig. n°6*).

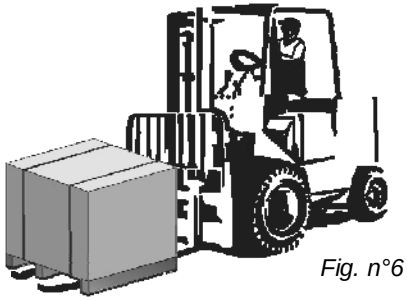
Fig. n°6

Essendo il baricentro non a metà dell'imballo, è sconsigliato movimentarlo sospeso con corde o altri sistemi simili (*Fig. n°7*).

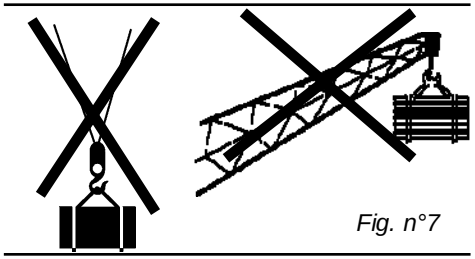
Fig. n°7

1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti (*Fig. n°8*), urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

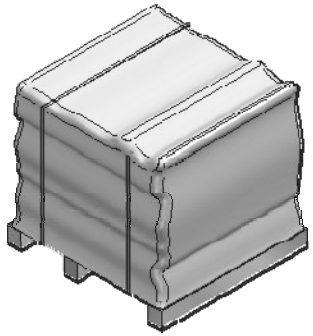
Fig. n°8

CAP. 2 - INSTALLAZIONE

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale tecnico specializzato (*Fig. n°9*).

Fig. n°9

2.1 - SBALLAGGIO

Rimuovere le reggette dall'imballo (*Fig. n°10*) e sollevare il cartone (*h*). L'imballo si presenterà così:

a) la macchina su pallet (*part. a Fig. n° 11*);
b) 4 piedini (*part. b Fig. n°11*);
c) libretto istruzioni (*part. c Fig. n°11*);
d) scatola in cartone contenente il piano porta-fette.

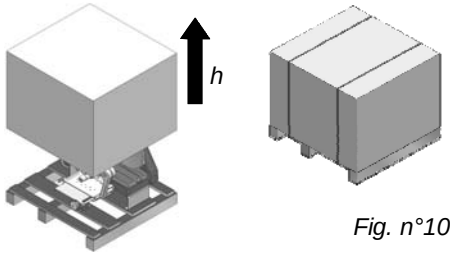

Fig. n°10

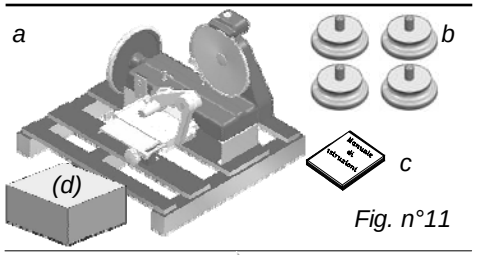

Fig. n°11

2.2 - POSIZIONAMENTO

Posizionare il pallet, con l'affettatrice, su una superficie piana ed estrarre (*a*) la cappottina dall'affettatrice (*Fig. n°12*). A questo punto svitare, con l'apposita chiave, le 4 viti (*Fig. n°13*) che fissano l'affettatrice alle staffe del bancale e rimuovere le 4 rondelle. Togliere il pallet ed avvitare i 4 piedini in dotazione. Sollevare (*a*) ora il carro dalla staffa di fissaggio (*Fig. n° 14*) e posizionarlo sull'affettatrice. Infilare infine la cappottina nella sua sede.

Posizionare l'affettatrice nel luogo predestinato.

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla

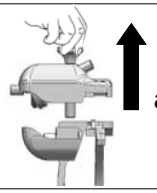

Fig. n°12

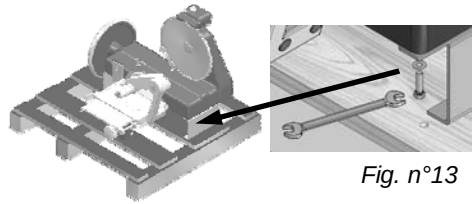

Fig. n°13

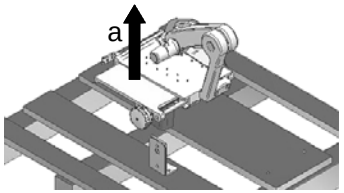

Fig. n°14

parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore (*Fig. n°35*);

6. eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (**capitolo 5.3**).

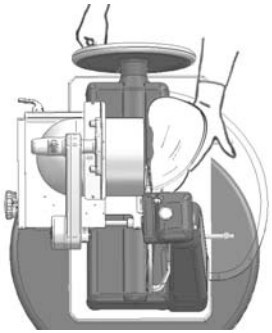

Fig. n°35

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

***ATTENZIONE*: Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai RISCHI RESIDUI (capitolo 4.2.1) riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.**

Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. pulire accuratamente la lama con un panno umido e detergente neutro in modo da sgrassarla (*vedi cap. 6.2.2*);
2. sollevare (*Fig. n°36 part.a*) la cappottina affilatoio (*Fig. n°36 part.1*) e farla ruotare di 180° (*Fig. n°36 part.b*);
3. lasciarla quindi andare in modo che il cappuccio (*Fig.n°37 part.c*) si incastri sulla spina di riscontro (*Fig. n°37 part.d*);
4. verificare inoltre che la lama stia tra le due mole;
5. far ruotare la lama girando il volano in senso orario (*Fig. n°33*);
6. premere il pulsantino di affilatura (*Fig.n°38 part.2*), lasciare ruotare la lama a contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava;

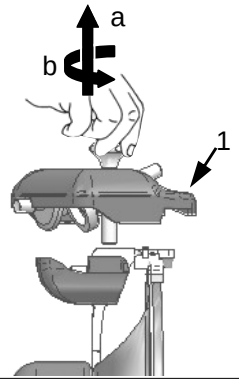

Fig. n°36

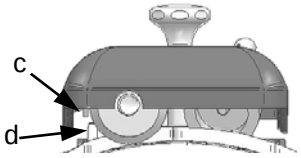

Fig. n°37

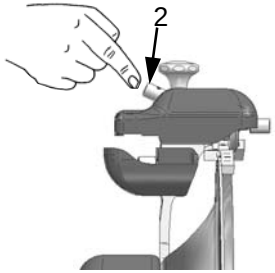

Fig. n°38

5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE: fare molta attenzione alla lama ed alle puntine acuminate.
Prima di procedere con il caricamento del prodotto assicurarsi che il piatto scorrevole sia all'inizio della corsa, altrimenti procedere come segue:

1. tirare verso di sé la manopola sganciio del piatto scorrevole (*Fig. n°31 part. a*);
2. far scorrere il piatto scorrevole verso l'esterno della macchina (*Fig. n°31 part. b*);

La procedura da seguire per il caricamento ed il taglio del prodotto è la seguente:

1. sganciare il braccio mediante la manopola (*Fig. n°32 part.1*) e sollevare (*Fig. n°32 part.c*) il pressamerce ;
2. caricare la merce sul piatto e bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini (*Fig. n°33*);
3. regolare tramite la manopola (*Fig. n° 32 part.2*) lo spessore di taglio voluto;
4. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: impugnare con la mano destra la manopola del volano e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafetta per prendere il prodotto tagliato **(senza entrare in contatto con la lama)**; il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (*Fig. n°33*).

ATTENZIONE: **Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la lama (***es. Fig. n°34***).**

5. ruotare il volano in senso orario (*Fig. n°33 part.d*) in modo che il carrello (piatto portamerce+braccio pressamerce+gambo) avanzi verso la lama. La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito

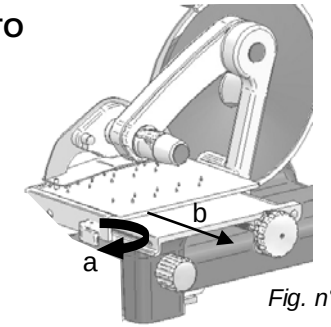

Fig. n°31

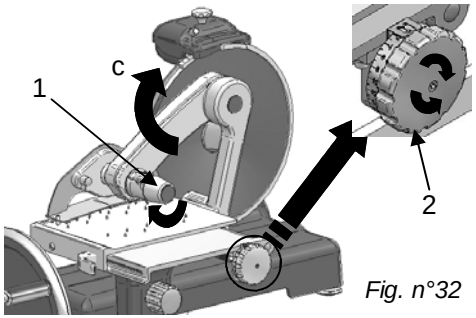

Fig. n°32

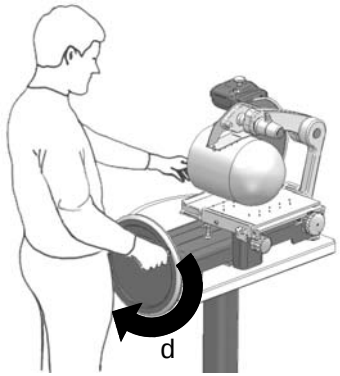

Fig. n°33

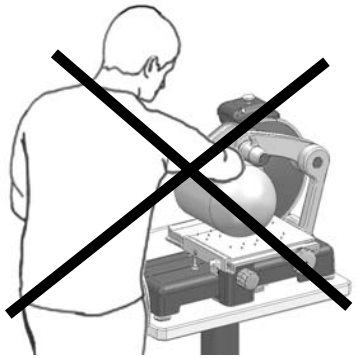
Fig. n°34

Tab. 1 (*pag.12*), e quindi avere un'ampiezza sufficiente.
Deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di circa 80 cm e con almeno 5cm di spazio fra pareti, oggetti, scaffali ecc. (*Fig. n°15*) in rispetto dello spazio necessario al suo utilizzo e salvaguardia.

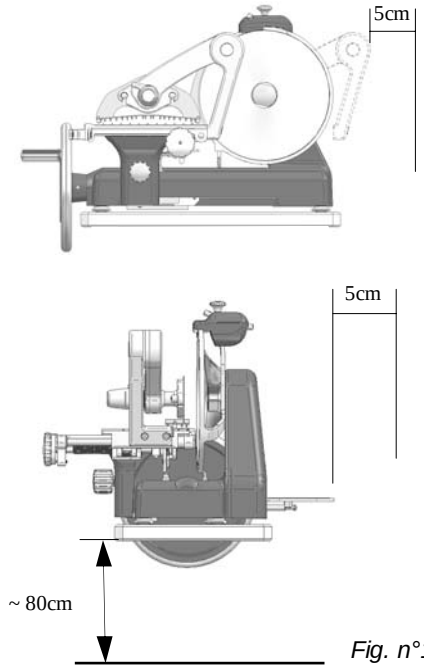

Fig. n°15

Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

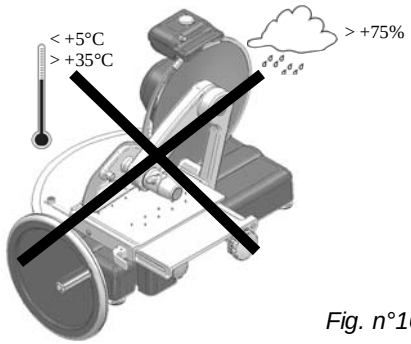

Fig. n°16

2.3 - TARGHETTA MATRICOLA

Verificare che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*Fig. n°17*), nei documenti di consegna, e nell'ordine effettuato corrispondano; nel caso contrario contattare il fornitore per un chiarimento.

Fig. n°17

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

Le precauzioni generali se pur apparendo scontate sono fondamentali per l'installazione, l'uso, la manutenzione ed eventuali inconvenienti con rispettivi rimedi.

- L'affettatrice è stata progettata per il taglio di carne e salumi non congelati e senza osso (*Fig. n°18*). Ogni altro uso, compreso il taglio di verdure, è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ **venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;**

⇒ **vengano sostituiti componenti con altri non originali;**

⇒ **non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;**

⇒ **le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.**

- Conservare con cura il presente manuale per future informazioni o consultazioni (*Fig. n°19*).
- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Non permettere che l'affettatrice sia usata da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate (*Fig. n°20*).
- Quando si interviene per la manutenzione ordinaria o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.

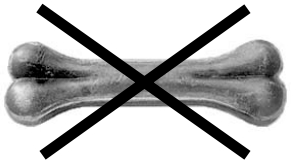

Fig. n°18

ATTENZIONE!

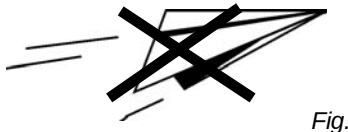

Fig. n°19

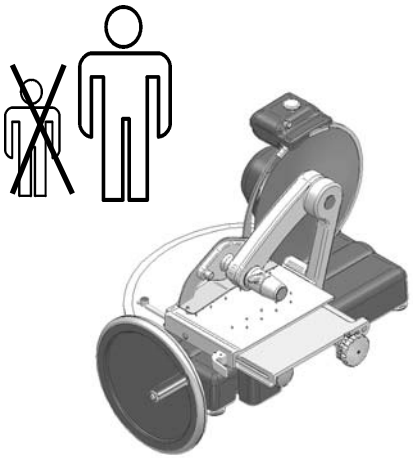

Fig. n°20

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il 1° utilizzo attenersi alle seguenti istruzioni:

- controllare che l'installazione sia stata fatta correttamente come da **capitolo 2**;
- verificare che il piatto sia ben fissato con la manopola di bloccaggio (*rif.1 Fig. n°27*);

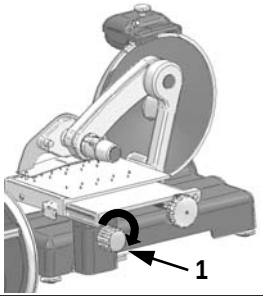

Fig. n°27

- facendo girare il volano(*rif.2 Fig. n° 28*) in senso orario (*rif.a Fig. n°28*), verificare la scorrevolezza del piatto e che tale sia privo di impedimenti nel banco di lavoro in tutta la sua corsa (*rif.b Fig. n° 28*);

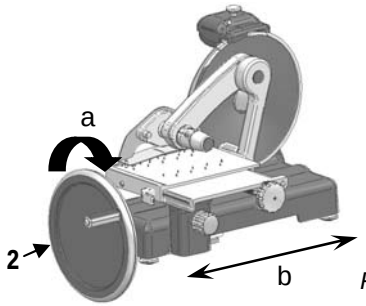

Fig. n°28

- ruotare in senso orario (*Fig. n°29*) la manopola (*rif.3 Fig. n°29*) e verificare che il braccio pressamerce si alzi e si abbassi (*rif.c Fig. n°29*) facilmente in modo che non abbia impedimenti in tutto il suo movimento;

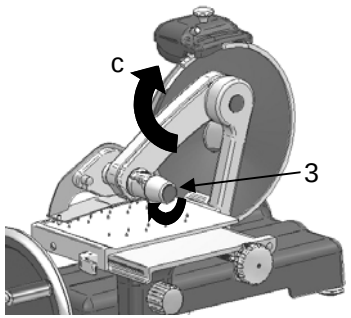

Fig. n°29

- verificare che l'affilatoio sia ben fissato alla macchina e che la sua estrazione sia facile e priva di impedimenti (*Fig. n°30 rif.d*).

Fig. n°30

4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

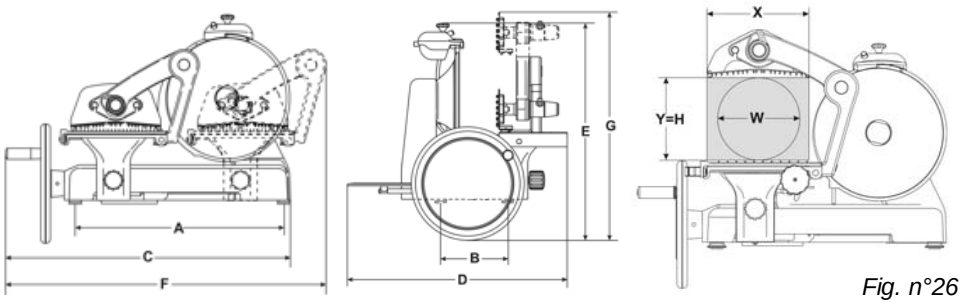

Fig. n°26

TAB.1 **MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE (*Fig. n° 26*)**

	U.m.	Excelsia 350
Diametro lama	mm/inch.	350 / 14"
Spessore di taglio	mm	0÷3
Corsa carrello	mm	345
Dimensioni piatto	mm	320x350
Interasse piedini AxB	mm	592x180
Dimensioni CxDxE	mm	650x640x525
Dimensioni FxG	mm	650x640x525
Capacità di taglio **X** **Y** **H** **W**	 mm mm mm mm	 330 255 255 255
Peso netto	Kg	72
Dimensioni imballo	mm	800x850x800
Rapporto n° di giri	operatore:lama	1:2

- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Per la pulizia dell'affettatrice non utilizzare sostanze corrosive o infiammabili (*Fig. n°21*); **usare solo detergente neutro (pH 7)**.
- Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni del capitolo 6 "Pulizia ordinaria".
- Non lavare l'affettatrice o i suoi particolari in lavastoviglie (*Fig. n°22*) o con getti d'acqua, non immergerla in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare l'affettatrtice esposta ad agenti dannosi: sole, pioggia, spruzzi, umidità, ghiaccio (*Fig. n°23*).
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro di Assistenza".
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce.**
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**

ATTENZIONE!

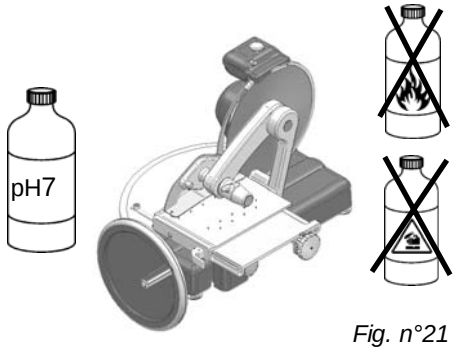

Fig. n°21

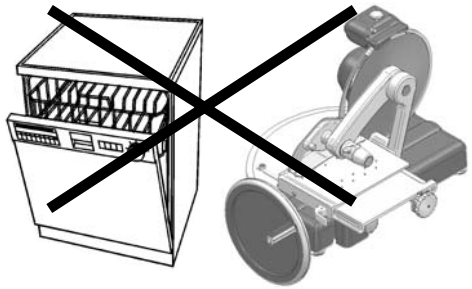

Fig. n°22

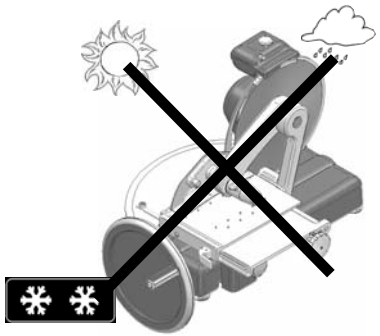

Fig. n°23

CAP. 4 - CONOSCIAMO L'AFFETTATRICE

4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

L'affettatrice è costruita in ghisa sferoidale G25 verniciata con il piano di appoggio delle fette in vetro temprato. Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.
La lama è in acciaio 100 Cr6 rettificata, cromata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua affilatura. La maggior parte degli altri componenti presenti sono in:
- lega di alluminio anodizzato;
- acciaio AISI 430 o 304.

LEGENDA:

1 - Basamento
2 - Volano
3 - Manopola volano
4 - Piano in vetro porta-fetta
5 - Piedino
6 - Gambo
7 - Manopola gambo
8 - Manopola sgancio piatto scorrevole
9 - Cappottina
10 - Manopola cappottina
11 - Piatto porta merce
12 - Piatto scorrevole
13 - Manopola regola spessore
14 - Braccio pressamerce
15 - Manopola braccio pressamerce
16 - Lama
17 - Anello
18 - Staffa pressamerce
19 - Carter coprilama
20 - Parafetta
21 - Battente

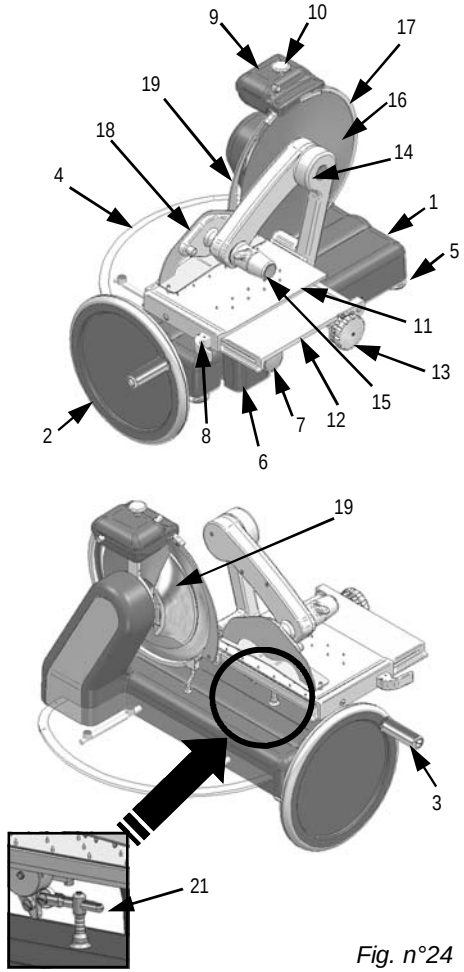

Fig. n°24

4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

4.2.1 - Sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, sono ottenute con:

- anello
(*rif. n°1 Fig. n°25*);
- cappottina
(*rif. n°2 Fig. n°25*);
- pressamerce
(*rif. n°3 Fig. n°25*);
- manopola pressamerce
(*rif. n°4 Fig. n°25*);
- carter coprilama
(*rif. n°5 Fig. n°25*);

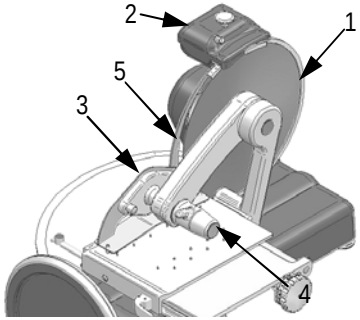

Fig. n°25

Nonostante l'affettatrice sia dotata delle misure di sicurezza per le protezioni meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ***ATTENZIONE.*** Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocati dalla lama o da altri componenti della macchina.

4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

L' affettatrice a volano è stata progettata e realizzata dalla nostra ditta con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni) e garantire:
- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità;
- grande maneggevolezza.