

IMPASTATRICI PLANETARIE PL40

PLANETARY MIXER PL40



Manuale d'uso e manutenzione

INDICE

INTRODUZIONE	3
INSTALLAZIONI E SPECIFICHE	3
ISTRUZIONI PER L'USO	4
ACCESSORI STANDARD E SCHEMA ELETTRICO	5
MANUTENZIONE E PRECAUZIONI	6
GUASTI E SOLUZIONI	7

INTRODUZIONE

L'impastatrice PL40 può mescolare la farina e alimenti liquidi.

Il sistema è composto da una cinghia e da una trasmissione a ingranaggi.

L'impastatrice segue il meccanismo dell'ingranaggio planetario, con l'utensile che ruota nella vasca mescolando gli alimenti.

Il dispositivo presenta varie velocità e tre tipi di utensili rispondendo così alle diverse esigenze del cliente.

Tutti gli accessori sono inossidabili o trattati con procedimenti speciali e rispondono alle norme di sicurezza igienico-sanitaria.

Il dispositivo ha un design moderno e si aziona con facilità. Sicuro ed efficiente, può essere utilizzato in alberghi, ristoranti, stabilimenti di trasformazione alimentare e mense. Può inoltre essere utilizzato presso fabbriche di materie per le industrie chimiche e mediche.

Un uso ed una manutenzione corretti dell'impastatrice ne preserveranno la durata di vita.




INSTALLAZIONI E SPECIFICHE

- Il dispositivo deve essere installato su una superficie piana e asciutta in posizione stabile.
- È possibile fissare il supporto con quattro viti in modo tale che l'impastatrice non tremi o si inclini.
- Prima dell'utilizzo, controllare che il voltaggio sia adatto a quello richiesto dall'impastatrice, e che il filo di terra sia stabile.
- Se il motore del dispositivo richiede un voltaggio di 380V, è possibile chiedere all'elettricista di adattare la fonte di alimentazione. Se il senso di marcia non è corretto, è possibile invertire due cavi.

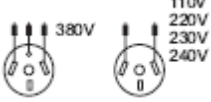





Attenzione!

Gli utenti devono installare il cavo di messa a terra.

SPECIFICHE

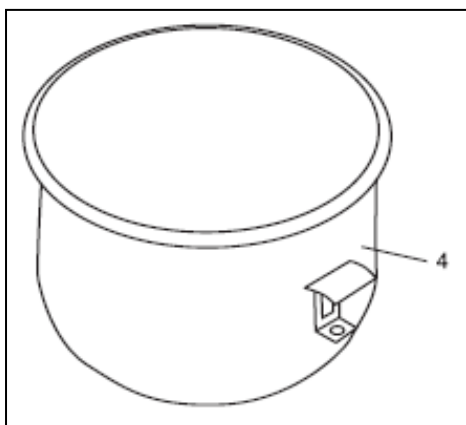
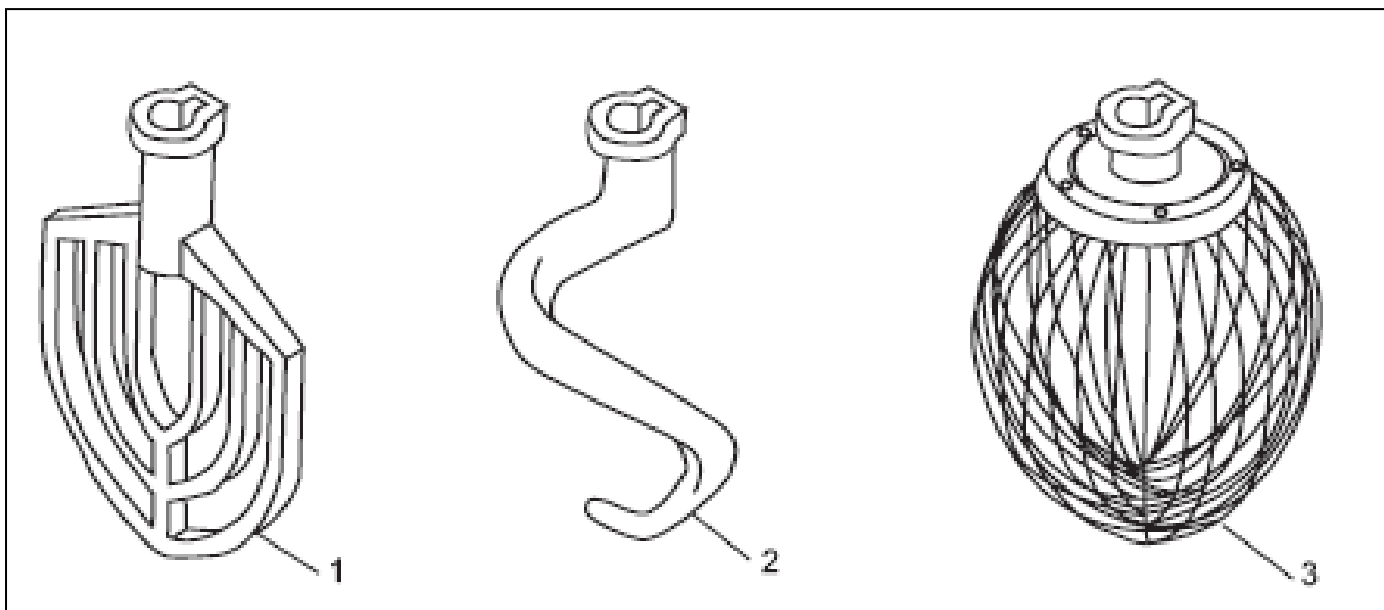
Modello	PL40	
Capacità vasca	Litri	40
Dimensioni vasca	Ø x H (cm)	40 x 38
Potenza	kW	2,1
Alimentazione elettrica	V	230
Frequenza	Hz	50
Dimensioni	L x P x H (cm)	65 x 62 x 112
Peso netto	kg	190
Q.tà massima impasto	kg	9
Velocità utensili (rpm)		520
		187
		120

ISTRUZIONI PER L'USO

	<p>Prima dell'utilizzo, verificare che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella richiesta dal dispositivo e verificare il filo di messa a terra.</p>	
	<p>Al primo utilizzo, rimuovere prima l'utensile in modo da evitare danni al dispositivo nel caso in cui il movimento avvenisse nel senso sbagliato. Invertire due fasi se il senso del moto non corrisponde al senso indicato dalla freccia.</p>	
<p>OFF</p>	<p>Per modificare la velocità: spegnere il dispositivo prima di modificarne la velocità in modo da evitare danni alla scatola di trasmissione.</p>	
	<p>Utensile: sceglierlo in base agli ingredienti da mescolare. Scegliere l'utensile e la velocità in base agli ingredienti da mescolare.</p>	
<p>A</p>		<p>Adatto a mescolare burro e uova ad alta velocità; il tempo di preparazione è inferiore a 15 minuti.</p>
<p>B</p>		<p>Adatto a mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; il tempo di preparazione è inferiore a 20 minuti.</p>
<p>C</p>		<p>In posizione centrale è adatto a impastare; il tempo di preparazione è inferiore a 30 minuti. Proporzioni di farina e acqua: 40% e 50% rispettivamente.</p>

- * Per motivi di sicurezza, durante l'utilizzo degli utensili inserire le scanalature dei manici nel perno dell'asse a spirale separatamente.
Inoltre, sollevare la vasca nella posizione più alta in modo tale che il bordo della vasca si trovi più in alto rispetto all'utensile.

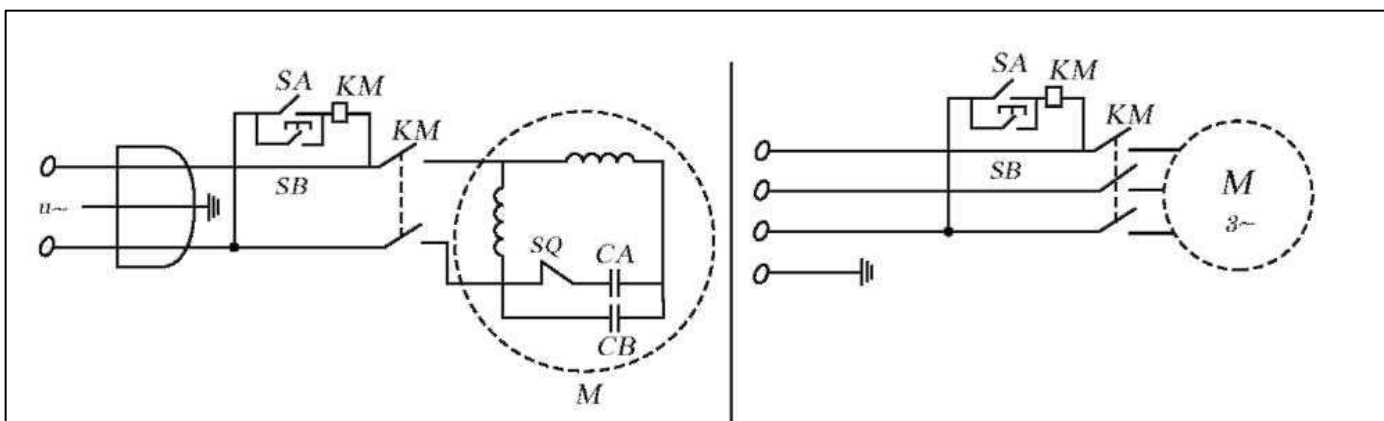
ACCESSORI STANDARD E SCHEMA ELETTRICO



	Descrizione	Q.tà
1	Frusta a foglia	1
2	Spirale	1
3	Frusta	1
4	Vasca	1

Schema del Motore Monofase:

Schema del Motore Trifase:

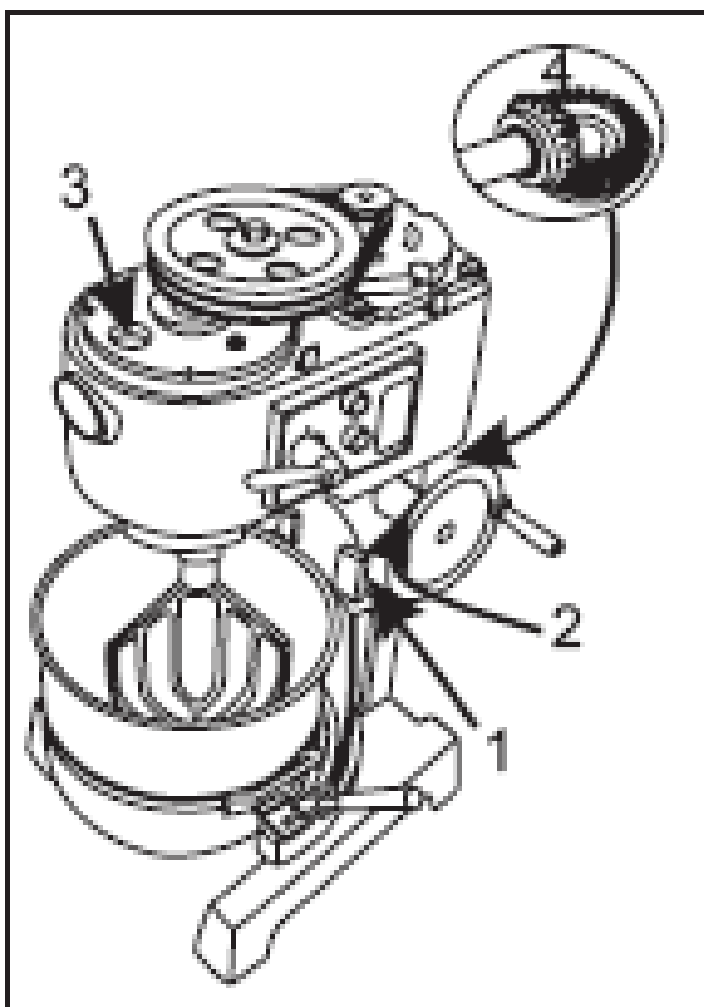


SA: interruttore
KM: dispositivo di contatto di corrente alternata
SB: pulsante dell'interruttore
SQ: interruttore elettromagnetico
CA, CB: condensatore
M: motore

SA: interruttore
KM: dispositivo di contatto di corrente alternata
SB: pulsante dell'interruttore
M: motore

MANUTENZIONE E PRECAUZIONI

- 1) Non mettere le mani o inserire oggetti nella vasca quando il dispositivo è in funzione.
- 2) Quando il dispositivo è stato utilizzato per molto tempo, spegnerlo, farlo raffreddare e poi riavviarlo.
- 3) Si sconsiglia di utilizzare il dispositivo ininterrottamente per un periodo di tempo molto lungo: si rischia di diminuire la durata di vita del dispositivo.
- 4) È vietato estrarre l'ingranaggio e la cinghia con le mani: rischio di infortunio.
- 5) Pulire la vasca e gli utensili dopo l'utilizzo.
- 6) Lubrificare il sistema di sollevamento (1).
- 7) Aggiungere regolarmente del lubrificante all'asse della manopola (2).
- 8) Tutti gli assi e gli ingranaggi sono stati lubrificati con lubrificante di alta qualità. In genere i pezzi di ricambio possono essere utilizzati per sei mesi e se vi è bisogno di smontarli e lubrificarli, è possibile smontare il coperchio e aggiungere il lubrificante attraverso il foro (3) presente sul coperchio del cambio.
- 9) Smontare il coperchio dell'aerazione e aggiungere del lubrificante alla coppia conica (4).
- 10) Controllare la cinghia (allentata o tesa).



AVVERTENZE!

1. È vietato pulire l'impastatrice con acqua corrente.
2. Per effettuare la manutenzione del robot da cucina, staccare l'alimentazione e rivolgersi a un elettricista.
3. Non toccare l'interruttore elettrico e la fonte di alimentazione con le mani bagnate.
4. In caso di guasti, interrompere l'utilizzo del dispositivo.
5. Tenere i bambini lontano dall'impastatrice.
6. L'impastatrice deve essere installata su una superficie rigida e asciutta e azionato in un luogo sicuro.

GUASTI E SOLUZIONI

Problema	Possibili Cause	Soluzione
Il dispositivo non entra in funzione quando acceso	Guasto all'impianto elettrico	Controllare il circuito elettrico
	Cinghia danneggiata	Sostituire la cinghia
Perdita di olio	Anello di tenuta danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta
La maniglia di sollevamento è troppo pesante	Il meccanismo è arrugginito	Pulire il meccanismo
	L'asse di spostamento, la coppia conica e l'asse della manopola sono usurati	Lubrificare o sostituire
La temperatura del motore aumenta eccessivamente e la velocità diminuisce	Voltaggio scarso	Controllare il voltaggio
	Carico troppo pesante	Diminuire il peso
	La velocità è troppo elevata o non adatta all'utensile scelto	Scegliere velocità e utensile adeguati
L'utensile tocca i bordi della vasca	Utensile o vasca deformati	Aggiustare o sostituire l'utensile o la vasca