

04/2019

Mod: PBR-35/T2V

Production code: FC35D



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

INDICE

CAPITOLO 1 | NORME INTRODUTTIVE

1.1	Introduzione	4
1.2	Avvertenze	4
1.3	Installazione e trasporto	5
1.4	Collegamenti elettrici	6
1.5	Norme di garanzia	6

CAPITOLO 2 | DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

2.1	Dati tecnici ed identificativi	7
2.2	Descrizione della macchina e parti principali	8
2.3	Quadro comandi	11
2.4	Protezioni antinfortunistiche	11
2.4.1	Protezioni meccaniche	12
2.4.2	Protezioni elettriche	12

CAPITOLO 3 | PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1	Norme generali	14
3.2	Pulizia della macchina	14
3.3	La manutenzione ordinaria	14
3.4	La manutenzione straordinaria	15
3.5	Parti di ricambio	15

Prefazione

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

È importante che questo manuale venga conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto. Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

CAPITOLO 1 | NORME INTRODUTTIVE

1.1 Introduzione

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto una impastatrice a forcella di nostra produzione. Utilizzandola correttamente, rispettando le norme di sicurezza e quanto altro indicato nel presente manuale, la nostra Impastatrice sarà per Lei uno strumento di lavoro sicuro ed affidabile. Prima della installazione, dell'utilizzo, della manutenzione e di ogni altra operazione relativa alla macchina, leggere con attenzione il presente manuale ed attenersi a tutte le prescrizioni in esso contenute.

1.2 Avvertenze

Il Manuale d'uso e Manutenzione deve essere allegato alla macchina e messo a disposizione di tutti gli operatori (utilizzatori e tecnici) che entrino in contatto con la stessa. Il manuale deve essere trasferito insieme alla macchina nel caso di cessione per vendita, manutenzione, riparazione, ecc. Gli operatori che utilizzano l'Impastatrice a forcella per il loro lavoro quotidiano devono essere professionalmente preparati per l'utilizzo.

Prima dell'utilizzo della macchina accertarsi che tutti i dispositivi di sicurezza meccanici ed elettromeccanici siano funzionanti secondo quanto indicato nelle sezioni specifiche del presente manuale. In caso di mancato o errato funzionamento di tali dispositivi, contattare immediatamente il costruttore oppure il proprio rivenditore autorizzato. I dispositivi di sicurezza non devono essere rimossi per alcun motivo. Prima di eseguire ogni attività di movimentazione, pulizia, manutenzione, ecc, è necessario interrompere il collegamento elettrico della macchina con la rete elettrica. Tali attività devono essere svolte esclusivamente da personale qualificato, e nel rispetto delle normative vigenti in tema di sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dal mancato rispetto di tali normative.

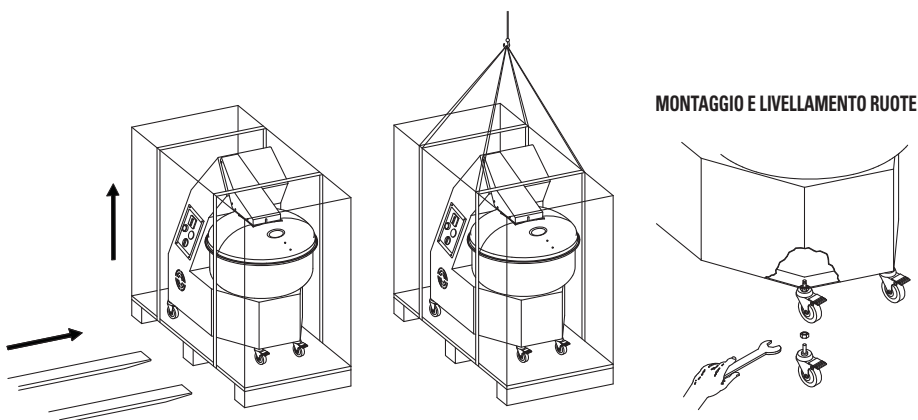
Il personale che entri in contatto con la macchina per utilizzo ed ogni altra attività, deve avere un abbigliamento conforme alle norme di sicurezza ed igieniche vigenti, e comunque non presentare estremità o lembi che possano in qualsiasi modo entrare in contatto con gli organi rotanti dell'impastatrice.

La nostra impastatrice a forcella è rivolta esclusivamente ad impasti di farina ed acqua, destinati alla produzione di pizza, pane ed altri prodotti da forno. Ogni altro uso della macchina è da considerarsi improprio e porta al declino di ogni responsabilità per danni da esso derivanti, nonché alla decadenza di tutte le norme di garanzia.

1.3 Installazione e trasporto

La macchina deve essere installata in locali rispondenti alle norme vigenti. Deve essere collocata su un pavimento piano e compatto, facilmente pulibile ed idoneo a sostenerne il carico. Deve essere posizionata in modo da consentirne l'immediato accesso ad ogni suo punto. La pavimentazione, le pareti e ogni altro elemento del locale, devono essere realizzati in conformità delle norme igieniche e di sicurezza di riferimento. L'installazione elettrica deve avvenire altresì nel rispetto delle normative di riferimento e secondo quanto indicato nel manuale d'uso.

La macchina viene spedita montata e imballata in cassa di cartone o altro materiale idoneo o adagiata su pallet ed opportunamente ancorata. Il carico e lo scarico della macchina può essere eseguito con carrello elevatore o gru. Tutti i mezzi utilizzati devono avere portata e capacità idonei al peso del carico. Per il peso della macchina si veda il paragrafo relativo ai dati tecnici ed identificativi.

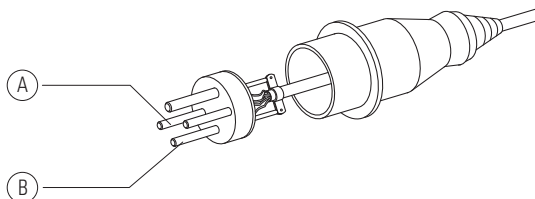


Ogni movimentazione deve avvenire con la massima prudenza, considerando i carichi e la ripartizione dei pesi della macchina. Tutte le operazioni indicate nel presente paragrafo, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato, munito di tutti i gli strumenti idonei alle attività svolte. Durante il trasporto bisogna adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare il danneggiamento della macchina. Il trasporto ed il collocamento nel punto di utilizzo devono avvenire senza liberare la macchina dall'imballo. Dopo aver raggiunto il punto di lavoro, liberare la macchina dall'imballo, verificarne l'integrità e posizionala nel punto più idoneo. Montare le ruote (anteriori con freno), e verificare che la macchina sia stabile e ben livellata prima di procedere ad altre operazioni. **È sconsigliato far funzionare la macchina senza applicare le ruote.**

1.4 Collegamenti elettrici

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale dotato delle qualifiche professionali richieste dalla normativa vigente. Ogni operazione descritta nel presente paragrafo deve essere effettuata dopo aver interrotto il collegamento elettrico della macchina dalla rete di alimentazione. Tutti i componenti elettrici utilizzati per il collegamento e non forniti dal costruttore (interruttori, spine, ecc), devono avere capacità idonee alle caratteristiche elettriche della macchina, descritte nella etichetta identificativa posta sul retro della macchina stessa. Verificare che la tensione dell'impianto elettrico del locale sia uguale a quella prevista per la macchina. L'allacciamento deve avvenire ad un dispositivo elettrico a comando manuale, che permetta la separazione dell'impianto elettrico della macchina dalla rete, quando necessario (manutenzione o movimentazione).

La macchina è dotata di cavo elettrico uscente dalla parte laterale. Accertarsi che questo sia integro, e non sia stato danneggiato durante il trasporto e le movimentazioni. Dopo aver collegato il cavo elettrico alla spina, verificare che il senso di rotazione della vasca sia quello indicato dalla freccia posta sul bordo della stessa. Se così non fosse, invertire il filo A ed il filo B. Dopo aver verificato il senso di rotazione della vasca, la macchina è pronta per l'uso.



1.5 Norme di garanzia

Il costruttore garantisce tutti i componenti di questa macchina, ad esclusione delle parti elettriche, per un periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto, da comprovare con lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto. Il costruttore si impegna a sostituire o riparare tutte le parti che dovessero risultare difettose. Sono esclusi dalla garanzia tutti i guasti derivanti da errata installazione, manutenzione, uso improprio, manomissione o da attività svolte difformemente da quanto indicato nel presente manuale.

La spedizione della macchina da riparare deve essere effettuata a spese e rischio dell'acquirente. Ogni attività di manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da personale dei centri assistenza autorizzati.

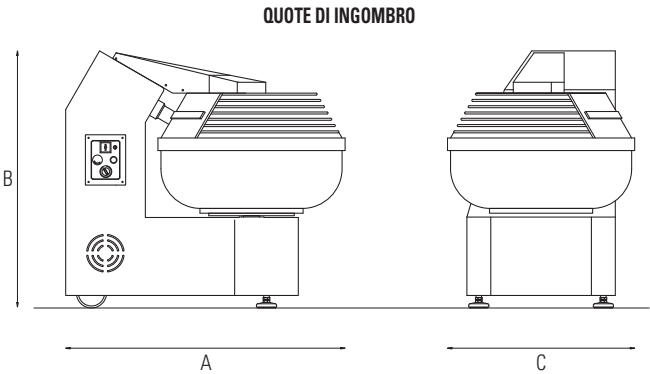
CAPITOLO 2 | DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

2.1 Dati tecnici ed identificativi

L'impastatrice a forcella è costituita da una carpenteria realizzata in lamiera verniciata nella quale sono collocati gli organi meccanici e di trasmissione, opportunamente protetti. È equipaggiata con un motore e due riduttori a bagno d'olio indipendenti per vasca e forcella. La trasmissione avviene mediante cinghie trapezoidali e pulegge in ghisa.

La verniciatura è realizzata con vernici epossidiche, atossiche per alimenti, nel rispetto delle norme vigenti. La forcella, l'albero porta utensile, la vasca, la griglia di protezione (nelle versioni 60 ed 80 Kg) sono realizzate in acciaio inox. L'impastatrice a Forcella è disponibile con capacità di impasto da 25 ad 80 Kg, e le varie versioni sono caratterizzate da quanto indicato nella tabella che segue.

Modello	Capacità d'impasto Kg	Capacità Farina Kg	Volume vasca Lt	Potenza motore Kw	Volt	Dimensioni A C B	Peso Kg
FC25M	25	16	30	1,1	230/50/1	850x500x755	140
FC25T	25	16	30	1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC25D	25	16	30	0,75 / 1,1	400/50/3	850x500x755	140
FC35M	35	23	40	1,1	230/50/1	850x550x755	145
FC35T	35	23	40	1,1	400/50/3	850x550x755	145
FC35D	35	23	40	0,75 / 1,1	400/50/3	850x550x755	145
FC60D	60	40	70	0,9/1,3	400/50/3	1068x660x1025	240
FC80D	80	53	93	1,1/1,5	400/50/3	1110x744x1025	290



I dati identificativi della vostra impastatrice a forcella sono contenuti nella targa identificativa posta sul retro della macchina.

MODELLO FC35CE2V

VOLT 400 HZ 50 FASI 3 AMP. 2.9/2.6

HP 1/1.5 KW 0.75/1.1 PESO KG. 145

MATR. 35FC2V052 ANNO 2004

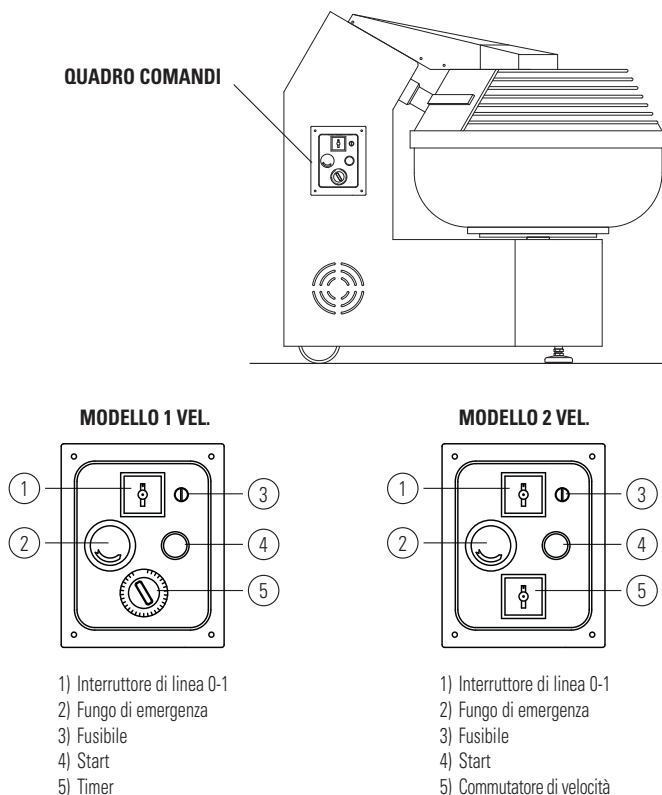
2.2 Descrizione della macchina e parti principali

Nel prospetto della pagina seguente, sono riportati tutti i componenti dell'impastatrice a forcella, con la relativa descrizione.

RIF.	DESCRIZIONE	RIF.	DESCRIZIONE	RIF.	DESCRIZIONE
1	Bullone 5 x 16 T.C. Inox (n.6)	32	Puleggia Ø 155 3 gole Z	60	Vite 4,5 x 16 autoformante (n.8)
2	Dado M5 autob. Inox (n.6)	33	Rondella 6 x 24 zinc. (n. 1)	61	Protezione braccio
3	Protezione vasca 25 kg Ø 539 (35 kg Ø 569)	34	Bullone 6 x 20 T.E. zinc. (n.1)	62	Fine corsa
4	Maniglia protezione vasca	35	Cinghia SPZ 1187	63	Braccio
5	Vasca 25 kg Ø 500 (35 kg Ø 550)	36	Cinghia SPZ 1187	64	Bullone 4 x 20 T.E. Inox (n.2)
6	Albero vasca	37	Vite 4,8 x 16 autoforante a croce (n.8)	65	Rondella Ø 4 Inox (n.2)
7	Linguetta 8 x 7 x 30 (n. 2)	38	Protezione posteriore	66	Dado M4 autob. Inox (n.2)
8	Cuscinetto 6208 2RS	39	Protezione supporto forcella	67	Cerniera braccio
9	Cuscinetto 51108	40	Telaio	68	Bullone 8 x 25 T.E. (n.4)
10	Bullone 8 x 20 T.B.E. (n. 8)	41	Bullone 8 x 45 T.E. (n.1)	69	Bullone 10 x 25 T.I.E. Inox (n.4)
11	Supporto vasca	42	Rondella 8 x 32 (n.1)	70	Bullone 8 x 20 T.I.E. Inox (n.4)
12	Cuscinetto 6007 2RS	43	Puleggia Ø 65 6 gole Z	71	Rondella Ø 5 Inox (n.6)
13	Bullone 6 x 25 T.E. (n. 1)	44	Motore	72	Rondella Ø 6 corona (n.1)
14	Rondella 6 x 24 zinc. (n. 1)		1 vel./volt 230/ hz 50 /fasi 1/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1	73	Rondella Ø 6 corona (n.1)
15	Puleggia Ø 195 2 gole Z		1 vel./volt 400/ hz 50 /fasi 3/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1	74	Rondella Ø 8 corona (n.1)
16	Riduttore vasca rapp. 1/50		2 vel./volt 400/ hz 50 /fasi 1/amp. 2,9-2,6/hp 1/1,5/kw 0,75/1,1	75	Rondella 8 x 24 (n.4)
17	Rondella Ø 8 (n.4)	45	Dado M8 (n.4)	76	Dado M8 (n.2)
18	Bullone 8 x 20 T.E. (n.4)	46	Rondella 8 x 32 (n.4)	77	Dado M10 autob. (n.1)
19	Ghiera M35 x 1,5 autob.	47	Bullone 8 x 30 T.E. (n.4)	78	Dado M8 (n.2)
20	Ghiera M30 x 1,5 autob.	48	Bullone 8 x 20 T.E. (n.2)	79	Rondella 8 x 24 (n.3)
21	Riduttore forcella rapp. 1/20	49	Perno piastra motore	80	Rondella Ø 8 (n.1)
22	Cuscinetto 6006 2RS	50	Dado M10 (n.2)	81	Rondella 8 x 32 (n.1)
23	Cuscinetto 51106	51	Rondella Ø 10 (n.1)	82	Distanziale
24	Supporto forcella	52	Tirante per piastra motore	83	Griglia sotto telaio
25	Cuscinetto 51106	53	Rondella Ø 10 (n.2)	84	Bullone 4,8 x 16 (n.9)
26	Cuscinetto 6006 2RS	54	Dado M10 (n.2)	85	Bullone 5 x 20 T.B. (n.2)
27	Cuscinetto 6006 2RS	55	Piastra motore	86	Rondella Ø 5 (n.2)
28	Anello di tenuta 55 x 40 x 8	56	Bullone 8 x 35 (n.2)	87	Dado M5 (n.2)
29	Linguetta 8 x 7 x 30	57	Quadro elettrico	88	Ruota (n.2)
30	Albero forcella	58	Preso cavo	89	Dado M10 ZN (n.4)
31	Forcella 25 kg Ø est.196 (35 kg Ø est.220)	59	Cavo con spina	90	Ruota con fermo (n.2)

2.3 Quadro comandi

Il quadro comandi è collocato sulla parte laterale della macchina e contiene tutti i pulsanti necessari alla sua gestione (azionamento, programmazione tempi di impasto, ecc).



2.4 Protezioni antinfortunistiche

L'impastatrice a forcella è dotata di una serie di dispositivi di sicurezza. Per nessun motivo tali dispositivi devono essere rimossi o manomessi. Il costruttore non risponde di danni causati per il mancato rispetto delle norme di sicurezza durante il lavoro o per la manomissione o rimozione dei dispositivi di sicurezza della macchina. Prima di utilizzare la macchina accertarsi che i dispositivi di sicurezza di seguito elencati siano tutti presenti e perfettamente funzionanti. Nel caso in cui venissero rilevate anomalie nel funzionamento o la mancanza dei dispositivi stessi, non utilizzare assolutamente la macchina, ed avvisare il costruttore.

2.4.1. Protezioni meccaniche

Carter di protezione vasca

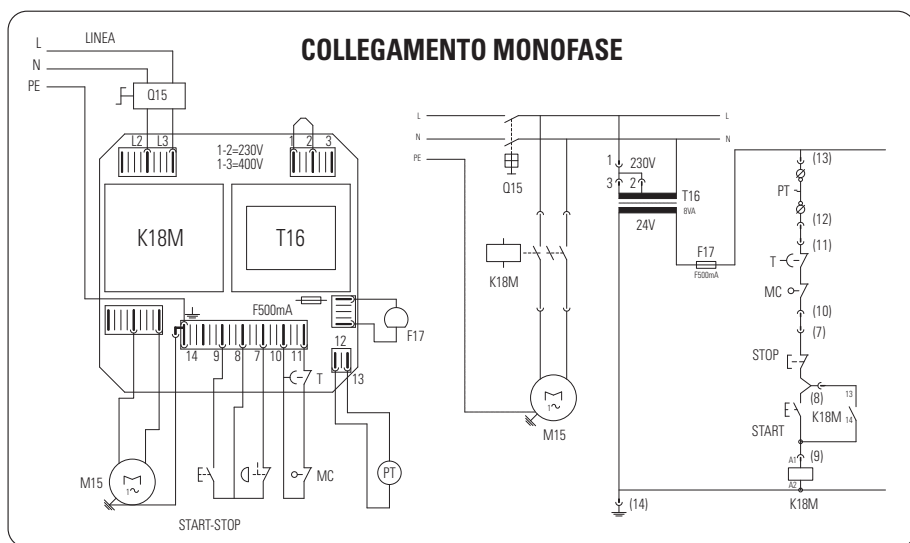
Impedisce che l'operatore entri in contatto con la forcella. Il suo sollevamento porta all'interruzione del moto della forcella, mediante l'azionamento del micro interruttore posto nel braccio della macchina. Per poter riavviare la macchina bisogna chiudere il carter premere il pulsante START.

Griglia forata sotto macchina e pannello di protezione posteriore

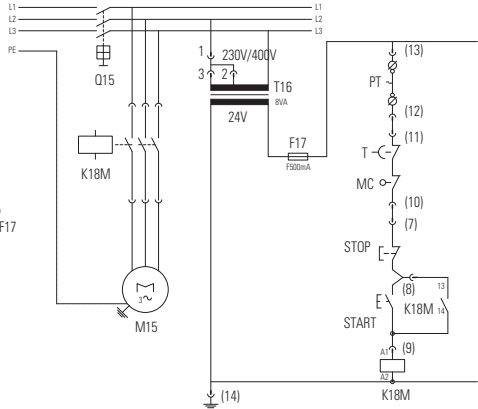
Impediscono l'accesso agli organi elettrici e di trasmissione della macchina.

2.4.2. Protezioni elettriche

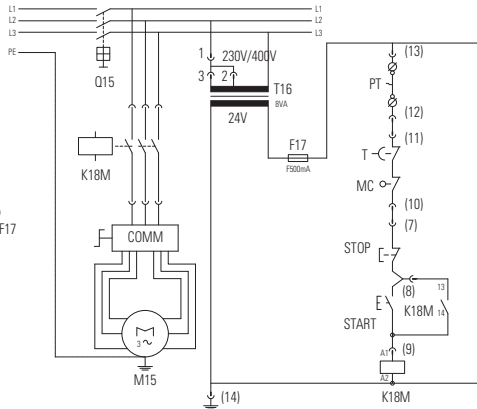
Tutti i componenti elettrici sono racchiusi in box con grado di protezione IP54. La macchina è predisposta per il collegamento a terra contro i rischi da contatto indiretto. I componenti del pannello comandi funzionano a bassa tensione in 24 Volt, e sono racchiusi in custodie con grado di protezione IP54. Il circuito elettrico è dotato di dispositivi di protezione contro i cortocircuiti ed i sovraccarichi. Per ogni intervento sulle parti elettriche, consultare gli schemi di seguito riportati. Tali interventi devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato, dotato delle necessarie autorizzazioni, e solo dopo aver interrotto il collegamento dalla rete elettrica.



L1 _____ LINEA
L2 _____
L3 _____
PE _____



L1 _____ LINEA
L2 _____
L3 _____
PE _____



CAPITOLO 3 | PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 Norme generali

L'impastatrice a forcella, per le sue caratteristiche costruttive, non richiede specifici e frequenti interventi di manutenzione. Tuttavia tutte le attività di pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato e dopo aver interrotto il collegamento elettrico dalla rete. Per la manutenzione ordinaria e straordinaria rivolgersi al proprio rivenditore oppure ai centri di assistenza autorizzati. Per la manutenzione e le riparazioni, utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.

3.2 Pulizia della macchina

L'impastatrice a forcella, essendo destinata a lavorazioni alimentari, deve essere costantemente pulita al fine di evitare la formazione di batteri. Si consiglia di effettuare una pulizia quotidiana di tutti gli elementi che sono a diretto contatto con l'impasto (forcella, vasca, griglia di protezione) ed una pulizia almeno settimanalmente di tutta la macchina, al fine di evitare accumuli di polvere sul telaio e su tutti gli altri elementi di finitura.

La pulizia va effettuata esclusivamente a macchina ferma utilizzando solo detergenti neutri, specifici per macchine alimentari. La macchina va pulita senza smontare alcun componente. Dopo aver concluso le attività di pulizia e manutenzione, assicurarsi del corretto funzionamento di tutti gli organi di protezione.

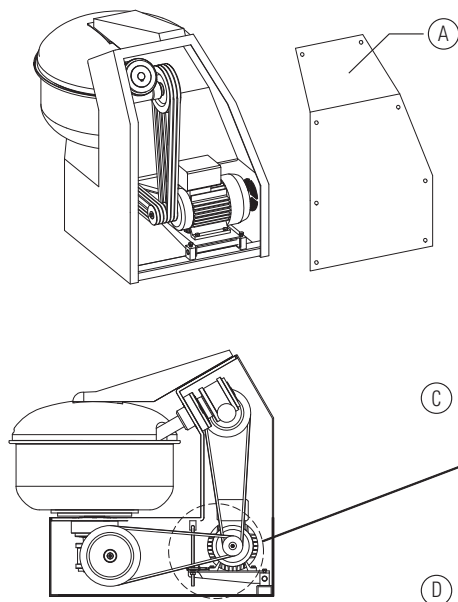
3.3. La manutenzione ordinaria

L'attività di manutenzione ordinaria va eseguita solo da tecnici specializzati, dotati della opportuna formazione. La manutenzione ordinaria riguarda principalmente la regolazione della tensione delle cinghie di trasmissione.

ATTENZIONE

La prima regolazione va effettuata dopo le prime venti ore di lavoro della macchina e, successivamente, almeno mensilmente.

Per la regolazione della tensione delle cinghie, operare come descritto nel prospetto che segue.



TENSIONAMENTO CINGHIE

- 1) Rimuovere il carter posteriore "A"
- 2) Allentare le quattro viti "B"
- 3) Mettere in tensione le cinghie vasca agendo sulla vite "C"
- 4) Mettere in tensione le cinghie forcella agendo sul dado "D"
- 5) Serrare le viti "B"
- 6) Rimontare il carter posteriore

Verificare almeno mensilmente il buono stato del cavo di alimentazione.

3.4 La manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria deve essere eseguita solo da personale specializzato. Per questi interventi consultare il Vostro rivenditore o il costruttore della macchina.

3.5 Parti di ricambio

Per le riparazioni o per la sostituzione di componenti usurati sulla Impastatrice a forcella Mecnosud, utilizzare esclusivamente componenti originali. È possibile acquistare tali componenti presso i rivenditori autorizzati oppure rivolgendosi al costruttore. Per ordinare le parti di ricambio è necessario far riferimento al numero di matricola della macchina ed a tutti i dati riportati nella targa identificativa. Per l'identificazione del componente, citare il numero riportato nel disegno allegato al paragrafo 2.2 del presente manuale.

Sulle parti di ricambio è concessa garanzia di un anno, solo se la riparazione è stata effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

I IMPASTATRICE A FORCELLA
SERIE FC

Manuale d'uso e manutenzione
Edizione 09-11

