

01/2019

Mod: PPL-800/B3

Production code: DIV 300



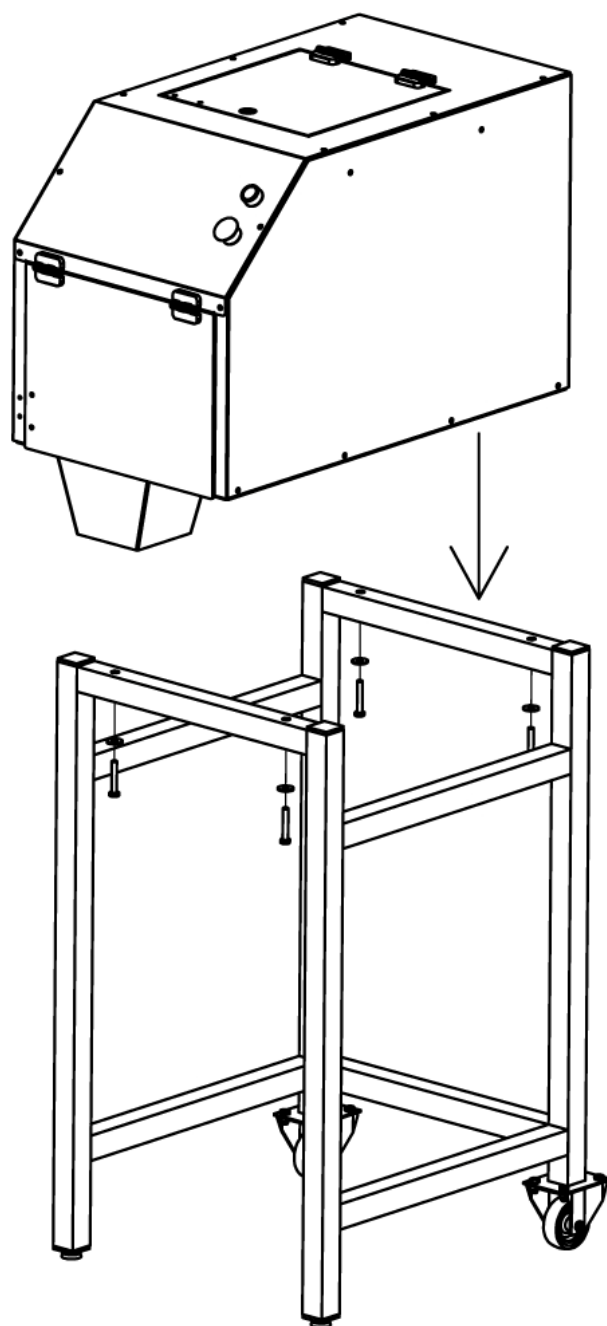
Diamond
catering equipment

INSTALLAZIONE – USO – MANUTENZIONE

**PORZIONATRICE
MOD. DIV300**



CE



MONTAGGIO CAVALLETTO

INDICE DEL CONTENUTO

	PAGINA
1. INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE	
1.1 PRECAUZIONI GENERALI	5
1.2 SICUREZZE MECCANICHE	5
1.3 SICUREZZE ELETTRICHE	5
2. CARATTERISTICHE TECNICHE	
2.1 TABELLA PESI E MISURE	6
2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI E MACCHINA	6
3. INSTALLAZIONE	
3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA	6
3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	7
3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE	7
4. USO DELL'APPARECCHIO	
4.1 COMANDI	7
4.2 REGOLAZIONE DELLA FOTOCELLULA	7
4.3 SOSTITUZIONE INSERIMENTO CONO ESTRUSIONE	8
4.4 INSERIMENTO DELLA PASTA NELLA VASCA	8
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	
5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA	8
5.2 PULIZIA PARTI SMONTABILI	8
5.3 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA	8
5.4 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO DELLA MACCHINA	8
6. ACCESSORI	
6.1 ACCESSORI IN DOTAZIONE	9
ALLEGATI	
FIGURE	27-29
SCHEMA ELETTRICO	28

DESIGN E CARATTERISTICHE TECNICHE POTRANNO ESSERE MODIFICATE ANCHE SENZA PREAVVISO.

1) INFORMAZIONI SULLE SICUREZZE

1.1 PRECAUZIONI GENERALI

- LA PORZIONATRICE DEVE ESSERE UTILIZZATA DA PERSONALE ADDESTRATO CHE DEVE CONOSCERE LE NORME PER L'USO E SICUREZZA CONTENUTE NEL MANUALE.
- NEL CASO DI AVVICENDAMENTO DEL PERSONALE, PROVVEDERE ALL'ADDESTRAMENTO
- ANCHE SE LA MACCHINA E' MUNITA DI VARI SISTEMI DI SICUREZZA E' NECESSARIO EVITARE DI AVVICINARE LE MANI ALLE PARTI IN MOVIMENTO.
- E' IMPORTANTE PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA E QUALSIASI TIPO DI MANUTENZIONE, SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.
- CONTROLLARE PERIODICAMENTE LO STATO DEI CAVI E DELLE PARTI ELETTRICHE
- NON EFFETTUARE PERSONALMENTE RIPARAZIONI, MA RIVOLGERSI A PERSONALE SPECIALIZZATO.

1.2 SICUREZZE MECCANICHE

LA MACCHINA PORZIONATRICE DI NOSTRA COSTRUZIONE DESCRITTA IN QUESTO MANUALE RISPONDE, PER QUANTO RIGUARDA LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI DI NATURA MECCANICA, ALLE DIRETTIVE CEE 89/392 - 91/368 - 93/44 - 93/68 - CEE 89/336 PER LA CONFORMITA' IGIENICA ALLA DIRETTIVA CEE 89/109.

1.3 SICUREZZE ELETTRICHE

LE SICUREZZE CONTRO I RISCHI ELETTRICI SONO REALIZZATE IN CONFORMITA' ALLE NORME CENELEC EN 335-1/ EN 335-2-64 E

TUTTE LE PORZIONATRICI SONO DOTATE DI CIRCUITO ELETTRICO A BASSA TENSIONE CON UN PULSANTE EMERGENZA ARRESTO A FUNGO.

NEL CIRCUITO DI COMANDO A BASSA TENSIONE E' PREVISTO UN RELAIS CHE RICHIEDE L'OPERAZIONE VOLONTARIA DI RIAVVIO (RIARMO) DELL'APPARECCHIO IN CASO DI MANCANZA DI CORRENTE ACCIDENTALE.

DATO IL PERFETTO ISOLAMENTO DI TUTTE LE PARTI ELETTRICHE E L'OTTIMA RESISTENZA DI TUTTI I MATERIALI IMPIEGATI, LE MACCHINE DA NOI PRODOTTE POSSONO ESSERE TRANQUILLAMENTE INSTALLATE E LAVORARE IN AMBIENTI UMIDI.

ESSE SONO INFATTI REALIZZATE PER RESISTERE ALLE CONDIZIONI DI LAVAGGIO CREATE DA UNA MODESTA PIOGGIA D'ACQUA COME PRESCRITTO DALLE NORME CEI 70-1 PER IL GRADO DI PROTEZIONE IP54

ATTENZIONE IN CONFORMITA' AL PUNTO 1.7.2 "AVVERTENZE IN MERITO AI RISCHI RESIDUI" DELLE DIRETTIVE CEE 89/392 E 91/368, SI SEGNALE CHE LE PROTEZIONI APPLICATE NON ELIMINANO TOTALMENTE IL RISCHIO DI TAGLIO PUR RIDUCENDO SIA LA POSSIBILITA' CHE L'ENTITA' DEL DANNO. LE PROTEZIONI E LE SICUREZZE SONO REALIZZATE IN STRETTA CONFORMITA' ALLA NORMATIVA.

2) CARATTERISTICHE TECNICHE

LA MACCHINA DIV300 E' STATA REALIZZATA CON QUESTE CARATTERISTICHE:

- POSSIBILITA' DI LAVORO CONTINUO
- SICUREZZA NELL'USO, PULIZIA, MANUTENZIONE.
- MASSIMA IGIENE GARANTITA DA UNA PARTICOLARE PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI TUTTI I PARTICOLARI SENZA SPIGOLI PER UNA FACILE PULIZIA, CON ACCIAIO INOX

2.1 TABELLA PESI E MISURE

MODELLO	DIMENSIONI CM.	PESO KG	POTENZA WATT.	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	AMP.
DIV300 MN	59x83xH148	86	370	230/1/50	3,8
DIV300 TR	59x83xH148	86	370	400/3/50+N	2

CAPACITA' DELLA VASCA lt. 30

RUMOROSITA' <70 DB

ATTENZIONE LE CARATTERISTICHE ELETTRICHE DI OGNI APPARECCHIO SONO INDICATE SULLA TARGHETTA DATI MOTORE - PRIMA DELL'ISTALLAZIONE VEDERE **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**.

2.2 STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI E MACCHINA

TUTTE LE PORZIONATRICI SONO IMBALLATE IN UNA ROBUSTA SCATOLA DI CARTONE CON INTERNI SAGOMATI E PALLET IN LEGNO PER GARANTIRE LA PERFETTA INTEGRITA' DELLA MACCHINA DURANTE IL TRASPORTO. VENGONO FORNITE CON:

- DICHIARAZIONE CONFORMITA' CEE
- ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (CARTONE – SCHIUMA - REGGIA ECC.) SONO PRODOTTI ASSIMILABILI AI RIFIUTI SOLIDI URBANI E POSSONO ESSERE SMALTITI SENZA DIFFICOLTA'. NEL CASO LA MACCHINA VENGA INSTALLATA IN PAESI IN CUI ESISTONO NORME PARTICOLARI, SMALTIRE GLI IMBALLI SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI (APPLICABILE NELL'UNIONE EUROPEA E NEGLI ALTRI PAESI EUROPEI CON SERVIZIO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA) IL SIMBOLO RAEE UTILIZZATO SUL PRODOTTO INDICA CHE QUEST'ULTIMO NON PUO' ESSERE TRATTATO COME RIFIUTO DOMESTICO. LO SMALTIMENTO CORRETTO DI QUESTO PRODOTTO CONTRIBUIRÀ A PROTEGGERE L'AMBIENTE. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO DI QUESTO PRODOTTO, RIVOLGERSI ALL'UFFICIO COMPETENTE DEL PROPRIO ENTE LOCALE, ALLA SOCIETÀ ADDETTA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DOMESTICI O AL NEGOZIO DOVE E' STATO ACQUISTATO IL PRODOTTO.



3) INSTALLAZIONE

3.1 COLLOCAZIONE DELLA MACCHINA

L'ALLACCIAMENTO, LA MESSA IN FUNZIONE DEGLI APPARECCHI DEVE ESSERE EFFETTUATA DA PERSONALE IDONEO.

ATTENZIONE ! L'IMPIANTO ED IL LOCALE DOVE DEVE ESSERE POSIZIONATO L'APPARECCHIO DEVE RISPONDERE ALLE NORME PREVENZIONE INFORTUNI ED ALLE NORME ELETTRICHE CEI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI QUALORA NON SIANO STATE RISPETTATE DETTE NORME.

POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UN PIANO DI APPOGGIO SUFFICIENTEMENTE AMPIO, BEN LIVELLATO, ASCIUTTO E STABILE POSSIBILMENTE LONTANO DA FONTI DI CALORE E DA RUBINETTI DI ACQUA. AD UNA DISTANZA MINIMA DI CIRCA 20 CM DALLE PARETI.

3.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L' APPARECCHIO E' MUNITO DI CAVO ELETTRICO DA COLLEGARE AD UN INTERRUTTORE GENERALE ONNIPOLARE PROVVISIO DI MAGNETOTERMICO CON APERTURA CONTATTI DI ALMENO 3MM. CHE PRESERVA L' OPERATORE DA EVENTUALI CONTATTI ACCIDENTALI O DOVUTI A MANOMISSIONE.

E' OBBLIGATORIO REALIZZARE UN BUON COLLEGAMENTO DI TERRA SECONDO LA NORMATIVA VIGENTE .

LA SOCIETA' COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI DIRETTI O INDIRETTI NEL CASO NON FOSSE STATE RISPETTATE TALI NORME.

TUTTE LE PORZIONATRICI SONO COSTRUITE IN DUE VERSIONI, CON FUNZIONAMENTO TRIFASE V.400/3/50HZ+N OPPURE MONOFASE V.230/1/50 HZ IN CASO DI NECESSITA' DI CAMBIO DI TENSIONE VI PREGHIAMO DI INTERPELLARE LA CASA COSTRUTTRICE OPPURE IL RIVENDITORE AUTORIZZATO. (Fig.1-2)

ATTENZIONE

PRIMA DI COLLEGARE DEFINITIVAMENTE LA MACCHINA ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE TRIFASE E' NECESSARIO CONTROLLARE IL SENSO DI ROTAZIONE DELLA COCCEA

LA ROTAZIONE DEVE ESSERE IN SENSO ANTIORARIO.

NEL CASO IL SENSO DI ROTAZIONE NON FOSSE ESATTO, INVERTIRE (NELLA SPINA O NELLA PRESA) DUE DEI TRE FILI DI ALIMENTAZIONE. (Fig.3)

3.3 MISURE DI SICUREZZA ED ADDESTRAMENTO UTENTE

IL PERSONALE SPECIALIZZATO CHE ESEGUE L'INSTALLAZIONE ED IL COLLEGAMENTO ELETTRICO, E' TENUTO AD ADDESTRARE ADEGUATAMENTE L' UTENTE PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA. QUESTI DOVRA' ESSERE MESSO ANCHE AL CORRENTE DELLE EVENTUALI MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE ED INOLTRE DOVRA' ESSERGLI RILASCIATO IL PRESENTE MANUALE D' ISTRUZIONE

4) USO DELL' APPARECCHIO

LA PORZIONATRICE DIV300 E' UNA MACCHINA STUDIATA PER PRODURRE PORZIONI DA UN MINIMO DI CIRCA 40 GRAMMI AD UN MASSIMO DI 300 GRAMMI

4.1 COMANDI

I COMANDI SONO RAGGRUPPATI NEL PANNELLO FRONTALE DELLA MACCHINA. (Fig.4)
IL PULSANTE VERDE PER L'ACCENSIONE E IL PULSANTE ROSSO PER LO SPEGNIMENTO.

4.2 REGOLAZIONE DELLA FOTOCELLULA

PER OTTENERE IL PESO DESIDERATO REGOLARE LA FOTOCELLULA COME SEGUE:
(Fig.5)

1. ALLENTARE IL POMELLO "A".
2. REGOLARE MEDIANTE LA GHIERA "B" LA FOTOCELLULA, POSIZIONANDO LA TACCA NERA DI RIFERIMENTO SUL PESO DESIDERATO.
3. SERRARE IL POMELLO "A".

4.3 SOSTITUZIONE - INSERIMENTO CONO ESTRUSIONE

PRIMA DI INIZIARE QUESTA OPERAZIONE, ASSICURARSI CHE L'INTERRUTTORE PRINCIPALE SIA DISINSERITO O LA SPINA TOLTA DALLA RETE E QUINDI LA SPIA LUMINOSA SIA SPENTA.

1. APRITE LA COPERTURA IN PLEXIGLASS DI FRONTE ALL'OPERATORE.
2. SVITATE LA MANOPOLA CHE FISSA IL COLTELLO E TOGLIETELO (Fig.6)
3. SVITARE LE DUE MANOPOLE E TOGLIETE IL CONO RUOTANDOLO IN SENSO ANTIORARIO (Fig.7)

PER RIMONTARE LA MACCHINA ESEGUITE TUTTE LE OPERAZIONI AL CONTRARIO.

4.4 INSERIMENTO DELLA PASTA NELLA VASCA

LA PASTA (MAX 30KG) DEVE ESSERE INSERITA NELLA VASCA DALLA PARTE ALTA DELLA MACCHINA APRENDO IL COPERCHIO TRASPARENTE. (Fig.3)

5) PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1 GENERALITA' E PRODOTTI DA USARE PER LA PULIZIA

PRIMA DI OGNI MANUTENZIONE O PULIZIA, ASSICURARSI CHE L' INTERRUTTORE GENERALE SIA DISINSERITO E LA SPINA DI ALIMENTAZIONE SCOLLEGATA DALLA RETE.

UNA ACCURATA PULIZIA QUOTIDIANA DELL' APPARECCHIO E' NECESSARIA PER UN CORRETTO FUNZIONAMENTO E PER MANTENERE INTEGRA LA MACCHINA NEL TEMPO.

MALGRADO LE VARIE SICUREZZE E' NECESSARIO PRESTARE MOLTA ATTENZIONE.

LA MACCHINA PUO' ESSERE PULITA CON NORMALI DETERSIVI NEUTRI NON CONTENENTI SODA OPPURE CON ALCOL.

NON E' POSSIBILE IL LAVAGGIO DELLE PARTI SMONTABILI IN LAVASTOVIGLIE PERCHE' SI DANNEGGEREBBERO

PER L'IGIENE DELLA MACCHINA, OGNI QUALVOLTA SI RENDESSE NECESSARIO, PULIRE LA CARCASSA LA VASCA DI CARICO E I COPERCHI TRASPARENTI.

5.2 PULIZIA PARTI SMONTABILI

PER LA PULIZIA DELLE PARTI SMONTABILI A CONTATTO CON IL PRODOTTO SEGUIRE SCRUPOLOSAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI:

1. TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
2. APRITE LA COPERTURA IN PLEXIGLASS
3. SVITATE LA MANOPOLA CHE FISSA IL COLTELLO E TOGLIETELO
4. SVITATE LE MANOPOLE E TOGLIETE IL CONO
5. SVITATE LA MANOPOLA E TOGLIETE LA COCLEA

TUTTE LE PARTI POSSONO ESSERE LAVATE CON ACQUA TIEPIDA E SPUGNA MORBIDA.

5.3 RIASSEMBLAGGIO DELLA MACCHINA

PER RIMONTARE LA MACCHINA ESEGUITE TUTTE LE OPERAZIONI AL CONTRARIO.

5.4 PROLUNGATA INTERRUZIONE D' USO DELLA MACCHINA.

DOVENDO LASCIARE INATTIVO L' APPARECCHIO E' NECESSARIO DISINSERIRE L' INTERRUTTORE GENERALE A MURO ED EFFETTUARE UNA PULIZIA COMPLETA DI TUTTA LA MACCHINA ED I VARI ACCESSORI. E' CONSIGLIABILE PROTEGGERE TUTTE LE PARTI DELLA MACCHINA CON OLIO DI VASELINA BIANCO OPPURE CON PRODOTTI IDONEI IN COMMERCIO. E' CONSIGLIABILE POI PROTEGGERE LA MACCHINA DA POLVERE CON TELO DI NYLON O ALTRO MATERIALE.

6) ACCESSORI

6.1 ACCESSORI IN DOTAZIONE

DIMENSIONI CONI ESTRUSIONE			
	Ø DIAMETRO CONO mm.	PESO MINIMO OTTENIBILE Gr.	PESO MASSIMO OTTENIBILE Gr.
	45	20/40	150
	70	70/80	300

7) FIGURE – BILDER – FIGURAS – ILLUSTRATIONS

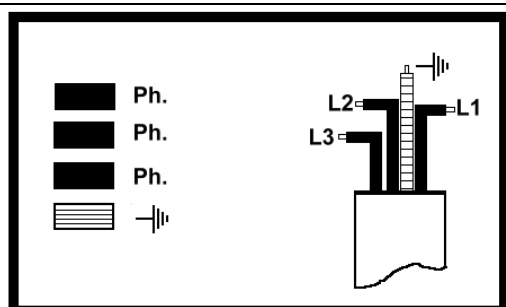


Fig. 1

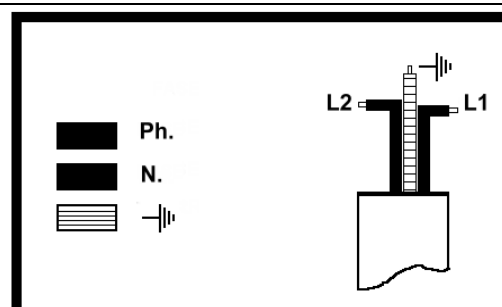


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

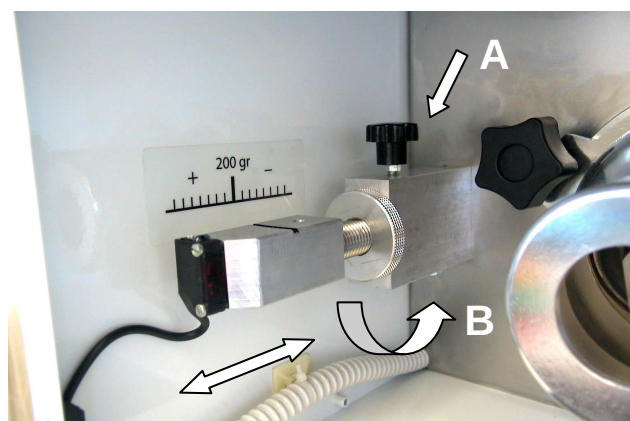


Fig. 5

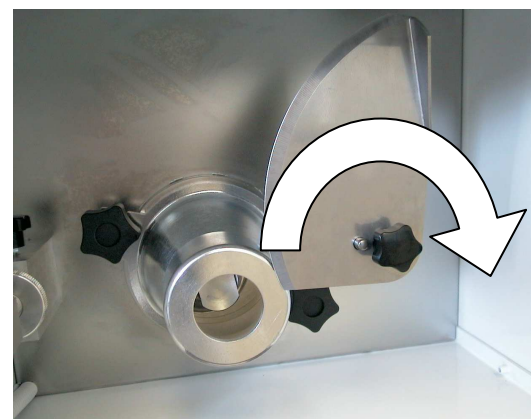


Fig. 6

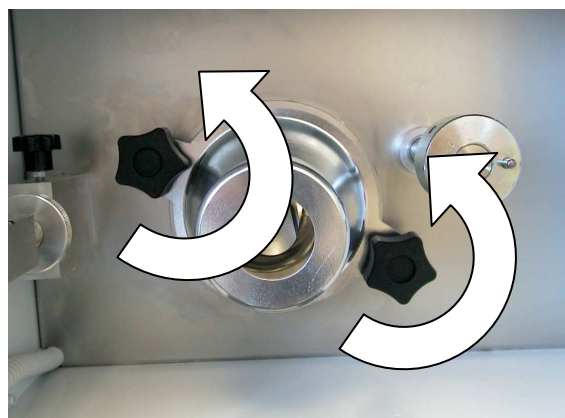


Fig. 7

CAMBIO TENSIONE
COM-400 -> 400V
COM-230 -> 230V

ALIMENTAZIONE
(MONOFASE L1-L3)

MOTORE COCLEA
(MONOFASE W1-U1)

MOTORE LAMA
(MONOFASE U2-W2)

MORSETTO DI TERRA

The diagram illustrates the electrical wiring for a control panel. It includes terminals for power input (L1, L2, L3), ground (PE), and various control signals (+24Vdc, GND, SEGNALE). Key components shown are fuses (FU1, FU2), relays (KA1, KA2, KA3), contactors (KM1, KM2), and indicator lamps (LAMPADA). The terminal block at the bottom provides connection points for different functional groups: F.C. COPERCHIO, F.C. PRODOTTO, F.C. LAMA, and common power/ground lines.

28

