

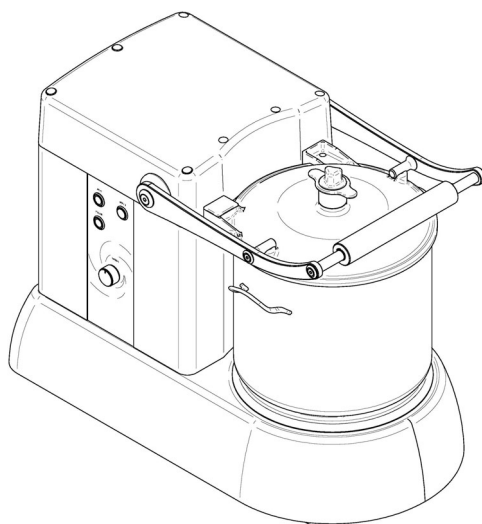


MOD: CSP/15VT-N

Production code : C-Tronic 15 Plus

08/2025

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



Italiano



CUTTER "CE"
CSP/15VT-N

PREMESSA

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

INDICE DELLE PARTI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	5
1.1 - Precauzioni generali	
1.2 - Sicurezze installate sull'apparecchio	
1.2.1 - sicurezze meccaniche	
1.2.2 - sicurezze elettriche	
1.3 - Descrizione dell'apparecchio	
1.3.1 - descrizione generale	
1.3.2 - caratteristiche costruttive	
1.3.3 - composizione della macchina	
CAP. 2 - DATI TECNICI	8
2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	9
3.1 - Spedizione dell'apparecchio	
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento	
3.3 - Smaltimento dell'imballo	
CAP. 4 - INSTALLAZIONE	10
4.1 - Collocamento dell'apparecchio	
4.2 - Allacciamento elettrico	
4.3 - Controllo preliminare	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	11
5.1 - Comandi	
5.2 - Caricamento del prodotto	
5.3 - Affilatura dei coltelli	
CAP. 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO	12
6.1 - Generalità	
6.2 - Pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca	
CAP. 7 - MANUTENZIONE	12
7.1 - Generalità	
7.2 - Cavo di alimentazione	
7.3 - Cinghia	
7.4 - Piedini	
7.5 - Coltelli	

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	13
8.1 - Messa fuori servizio	
8.2 - Smaltimento	
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
CAP. 9 - SCHEMA FILARE DI COLLEGAMENTO	14

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si deve procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia della macchina (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- Non impiegare la macchina per prodotti surgelati, carni e pesci con ossa e comunque prodotti non alimentari.
- Non infilare le dita nel canotto con la macchina in funzione.
- 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.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **2006/42/CE**.

Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3) il coperchio, asportabile solo con il braccio blocca vasca ruotato, in senso antiorario, lateralmente al coperchio.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, la macchina descritta in questo manuale risponde alle direttive **2014/35/UE e 2014/30/UE**.

La macchina è così prevista di:

- micro codificato che provocano l'arresto della macchina in caso di rimozione del coperchio (vedi FIG. n°1), e non consentendo l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante i cutter **CE** professionali siano dotati delle misure normative per le protezioni elettriche e 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 forma di **ATTENZIONE**.

Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione dei coltelli durante il caricamento del prodotto e durante la pulizia e l'affilatura dei coltelli.

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

I cutter **CE** professionali sono stati progettati e realizzati dalla nostra ditta, con il preciso scopo di tagliare, sminuzzare, montare, impastare prodotti alimentari (tipo verdure, carni, pane, ecc.) 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 che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonché facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

I cutter **CE** professionali sono costruiti principalmente in Acciaio Inox AISI 304 e Alluminio alimentare. Essi sono idonei al contatto con gli alimenti (igienicità) e garantiscono l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

I coltelli sono in acciaio da coltelleria (AISI 420) rettificati e temperati, essi permettono di tagliare, sminuzzare, montare, impastare, senza dover mai cambiare utensili.

La vasca di lavorazione è in acciaio inox 18/10 con fondo termo diffusore, dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione in fase di pulizia e manutenzione.

Esistono tuttavia dei **"RISCHI RESIDUI"** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di **"ATTENZIONE"**, essi riguardano il pericolo di contusione o elettrocuzione durante le operazioni di carico e scarico del prodotto, di pulizia della macchina o un utilizzo improprio del prodotto.

1.3.3 - Composizione della macchina

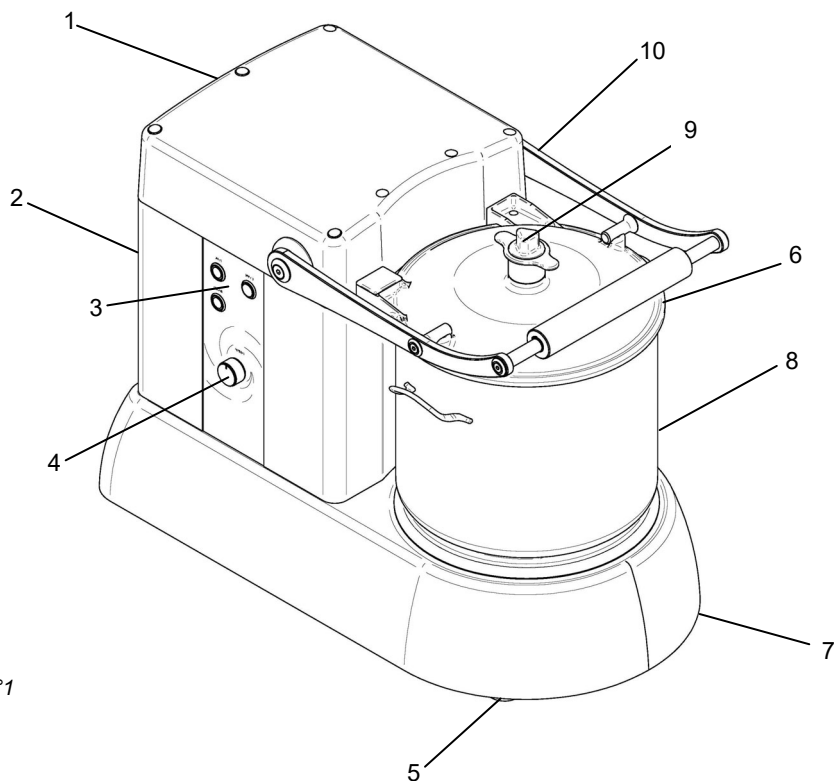


Fig. n°1

Italiano

LEGENDA

1	Testa	6	Coperchio
2	Collo	7	Base
3	Comandi	8	Vasca di lavorazione
4	Manopola variatore velocità	9	Tappo coperchio
5	Piedino	10	Braccio blocca vasca

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche ...

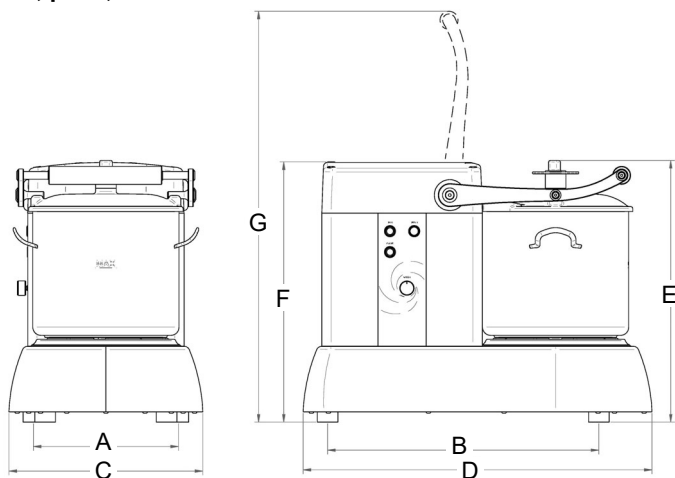


Fig. n°2

Modello		CSP/15VT-N
Potenza	Watt / Hp	3000 / 4
Alimentazione	Volt	400
Capacità vasca	lt	14,5
Capacità utile vasca	lt	8
Giri	rpm	900÷3000
A	mm	282
B	mm	527
C	mm	377
D	mm	678
E	mm	508
F	mm	504
G	mm	797
Peso netto	kg	30



ATTENZIONE

Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina sono indicate in una targhetta applicata sul retro della stessa.

Prima di eseguire l'allacciamento elettrico leggere il par. "4.2 Allacciamento elettrico".

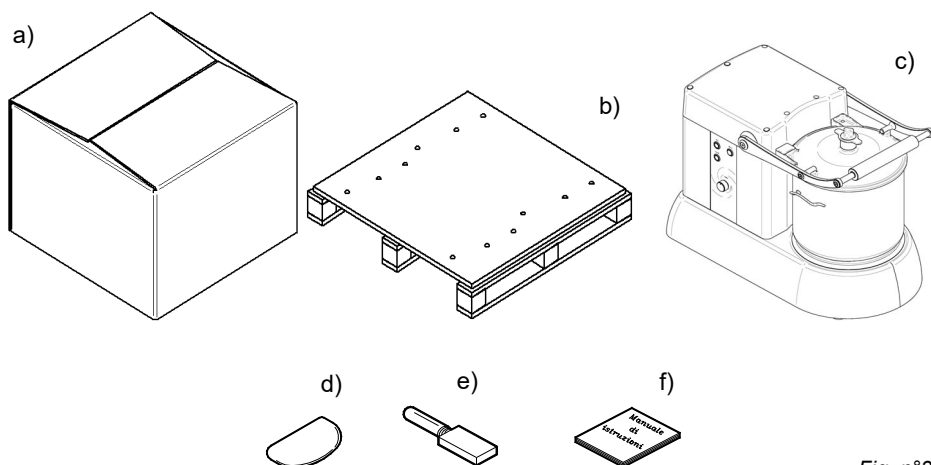
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - Spedizione dell'apparecchio

(vedi Fig.n°3)

Le macchine partono dai nostri magazzini dopo essere state accuratamente imballate. L'imballo è costituito da:

- scatola esterna in robusto cartone più tamponamenti interni (a);
- pallet in legno (b);
- la macchina (c);
- la spatola (d);
- piastra affilatura lame (e);
- il presente manuale (f).



Italiano

Fig. n°3

3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento

Al ricevimento del collo contenente la macchina, eseguire un accurato esame dell'imballaggio per controllare che non abbia subito gravi danni durante il trasporto. Se all'esame esterno l'imballo presenta segni di maltrattamenti, urti o cadute, è necessario far presente al corriere il danno entro tre giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dall'apparecchio.

3.3 - Smaltimento dell'imballo

I componenti dell'imballaggio (cartone, pallet in legno, reggia in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - INSTALLAZIONE

4.1 - Collocamento dell'apparecchio

Posizionare l'apparecchio in un piano solido tenendo conto delle misure d'appoggio indicate nella tabella (par. 2.1), deve avere un'ampiezza sufficiente con una superficie liscia non sdruciolevole, asciutto, robusto, stabile e deve essere posta ad un'altezza da terra di 80 cm.

Inoltre il cutter deve essere posto in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa tra i +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - Allacciamento elettrico

L'apparecchio è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 4x1 mm², lunghezza 2 metri e una spina trifase 3P+T - 400V - 16A.

Collegare la macchina alla tensione di 400 Volt / 50 Hz.

Verificare che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante e che nel collegamento sia interposto un differenziale magnetotermico 0,03A.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (Fig. n.4) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento, e che l'interruttore e la presa siano facilmente accessibili durante l'uso dell'apparecchio.

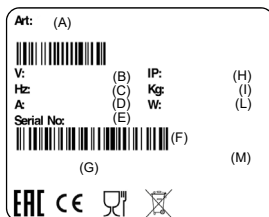


Fig. n°4

LEGENDA

- (A) = Codice e nome articolo
- (B) = Alimentazione
- (C) = Frequenza motore
- (D) = Amperaggio
- (E) = Serial number
- (F) = Codice a barre
- (G) = Produttore
- (H) = Grado di isolamento
- (I) = Peso
- (L) = Potenza
- (M) = Provenienza

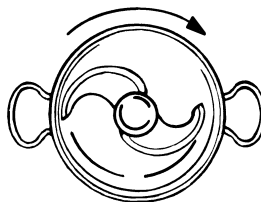
4.3 - Controllo preliminare

Prima di ogni operazione verificare l'integrità e il corretto posizionamento di tutti i componenti del cutter.

Successivamente controllare il corretto funzionamento di tutti i suoi componenti.

La procedura è la seguente:

1. Azionare il pulsante di avvio ON (rif. 1 - Fig.5) e il pulsante di arresto OFF (rif. 2 - Fig.5)
2. Controllare se, con macchina in funzione, il braccio blocca vasca (rif. 10 - Fig.1) risulta bloccato ed evita l'estrazione del coperchio.
3. Controllare se ruotando la manopola SPEED (rif. 4 - Fig.5) in senso orario, aumenta il numero di giri e viceversa
4. Azionare il pulsante PULSE (rif. 3 - Fig.5), verificando che la macchina funzioni a brevi impulsi.
5. Verificare il senso di rotazione delle lame che deve essere orario guardando dall'alto la vasca di lavorazione. Nel caso il senso di rotazione sia contrario, invertire nella spina o nella presa due dei tre fili di alimentazione.



CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi

I comandi sono disposti lungo il collo del cutter (rif.2 - Fig.1).

Troviamo il pulsante ON (1), il pulsante OFF (2), il pulsante PULSE (3) e la manopola per la regolazione della velocità SPEED (4) (Fig.5).

Azionare il pulsante ON per avviare la macchina, premere OFF per arrestarla, girare la manopola SPEED in senso orario per aumentare il numero di giri e in senso antiorario per diminuirli.

Azionare il comando PULSE per far funzionare la macchina a brevi impulsi.

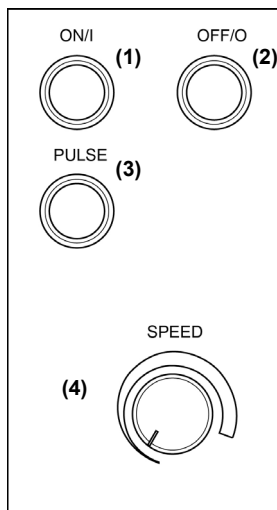


Fig. n°5

5.2 - Caricamento del prodotto

ATTENZIONE! La merce va caricata sulla vasca solamente a motore fermo e con la manopola regolazione velocità al minimo.

La procedura è la seguente:

1. Sollevare il braccio blocca vasca (rif.10 - Fig.1) fino alla possibile rimozione del coperchio (rif.6 - Fig.1).
2. **ATTENZIONE!!** Mettere il prodotto dentro la vasca (rif.8 - Fig.1), prestando attenzione ai due coltelli, in caso di prodotti molto grossi sminuzzarli manualmente, prima di inserirli nella vasca.
ATTENZIONE!! Non riempire la vasca per più di 1/2.
3. Evitare il contatto diretto con la macchina mentre è in uso.
4. Riposizionare il coperchio (rif. 6 - Fig.1) ed abbassare il braccio blocca vasca fino alla posizione di chiusura.
5. **Non utilizzare il cutter per lunghi periodi a velocità ridotta.**
6. Introdurre eventuali aggiunte di prodotto durante la lavorazione rimuovendo il tappo (rif.9 - Fig.1) posto sul coperchio (rif.6 - Fig.1).
7. Al termine delle lavorazioni, portare la manopola regolazione velocità (rif. 4 - Fig.1) al numero di giri più basso e successivamente arrestare la macchina.

5.3 - Affilatura dei coltelli

ATTENZIONE!!

L'affilatura dei coltelli va eseguita appena si avverte una diminuzione del taglio.

La procedura è la seguente (Fig.6):

1. Sollevare completamente il braccio blocca vasca (rif.1) e rimuovere il coperchio (rif.2).
2. togliere (a) il porta coltelli (rif.3)
3. prendere la pietra per affilare, in dotazione (rif. (d) - Fig.3) con il cutter, e prestando molta **ATTENZIONE!!!** Passarla uniformemente sul tagliente dei coltelli dall'interno verso l'esterno fino a ripristinare il filo della lama.

CAP. 6 - PULIZIA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario portare al minimo il numero di giri della manopola di regolazione velocità (rif. 4 - Fig. 5) e scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

6.1 - Generalità

- La pulizia della macchina è un'operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La macchina deve essere lavata con detersivi neutri a temperatura ambiente, con l'aiuto di un panno imbevuto.
- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire scrupolosamente su tutte le parti che vengono a contatto con il prodotto.
- Non devono essere usate idropultrici o getti d'acqua a pressione.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni, e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Non introdurre il cutter nella lavastoviglie.
- Prestare attenzione a eventuali liquidi residui che possono infiltrarsi all'interno del cutter, compromettendone il funzionamento e aumentando eventuali rischi di elettrocuzione.
- Al termine asciugare accuratamente tutte le parti del cutter e rimontarle.

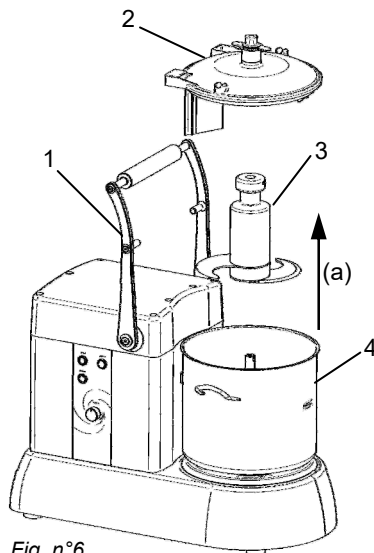


Fig. n°6

6.2 - Pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca

Sollevare il braccio blocca vasca (rif. 1 - Fig. 6), affinché si possa rimuovere il coperchio.

A questo punto si può facilmente togliere il porta coltelli (rif. 3 - Fig. 6) e la vasca (rif. 4 - Fig. 6) tirandoli verso l'alto (rif. (a) - Fig. 6).

Una volta rimosse le parti pulirle con acqua e detersivo neutro.

ATTENZIONE! Eseguire queste operazioni con dei guanti protettivi.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - Generalità

ATTENZIONE! Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente l'apparecchio dal resto dell'impianto.

7.2 - Cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.3 - Cinghia

La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione, generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA"

7.4 - Piedini

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi o perdere le loro caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità del cutter. Procedere alla loro sostituzione e contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.5 - Coltelli

Verificare le condizioni della lama, dopo le tante affilature non deve ridursi più di 5 mm. Per la sostituzione contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

ATTENZIONE! Per tutte le anomalie e/o riparazioni del cutter rivolgersi al "CENTRO DI ASSISTENZA", ogni tipo di operazione fatta da un personale non autorizzato può comportare al funzionamento non corretto della macchina e nell'invalidazione della garanzia.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - Messa fuori servizio

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso l'apparecchio, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - Smaltimento

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti.

8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAP. 9 - SCHEMA FILARE DI COLLEGAMENTO

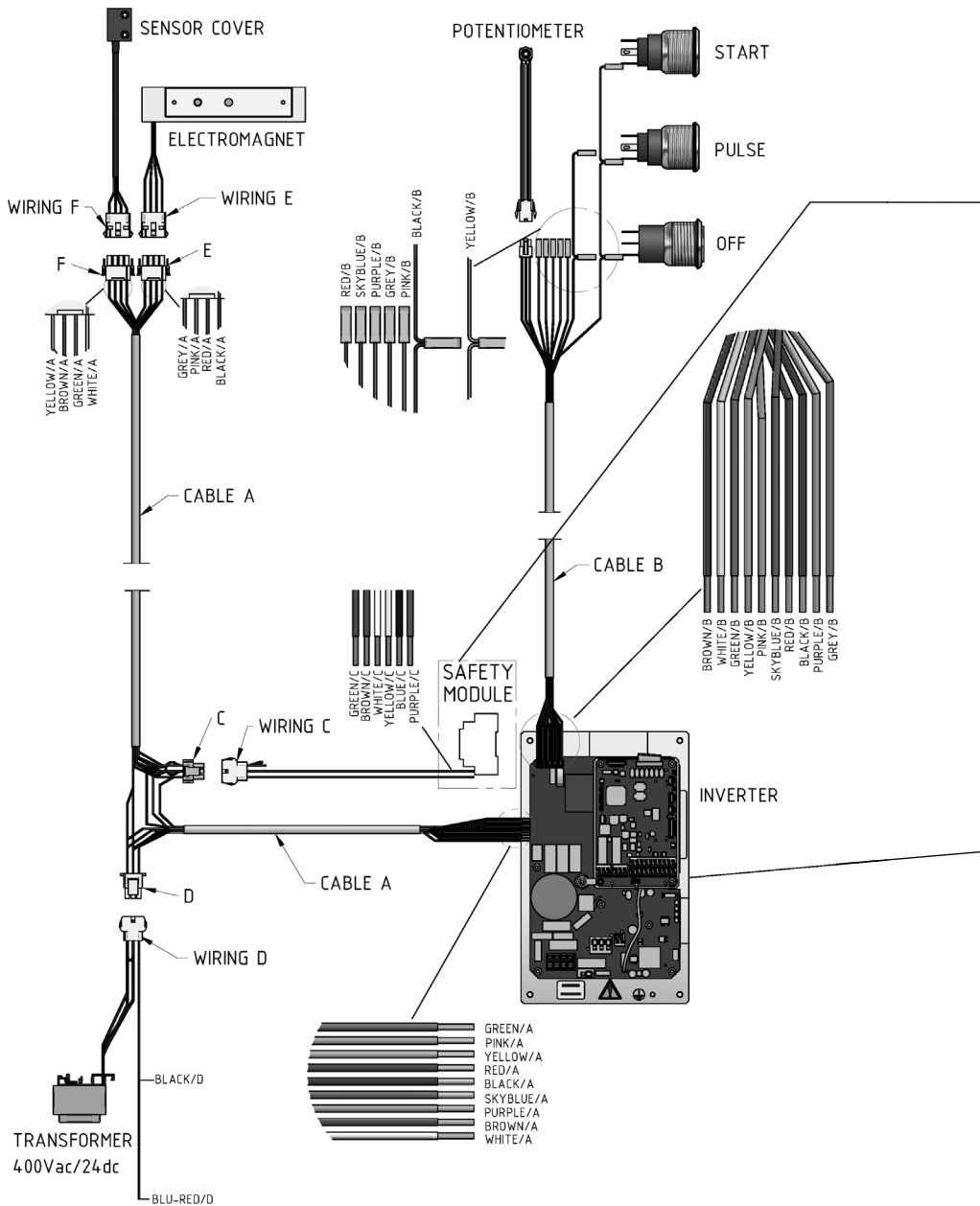
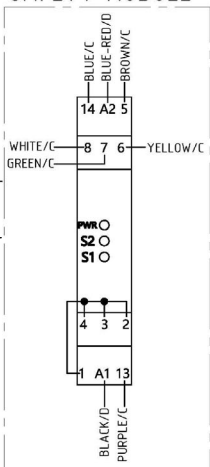
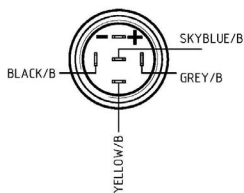


Fig. n°7

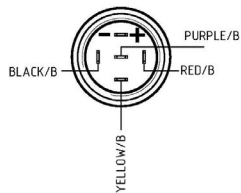
SAFETY MODULE



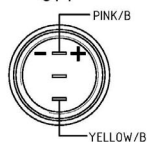
START



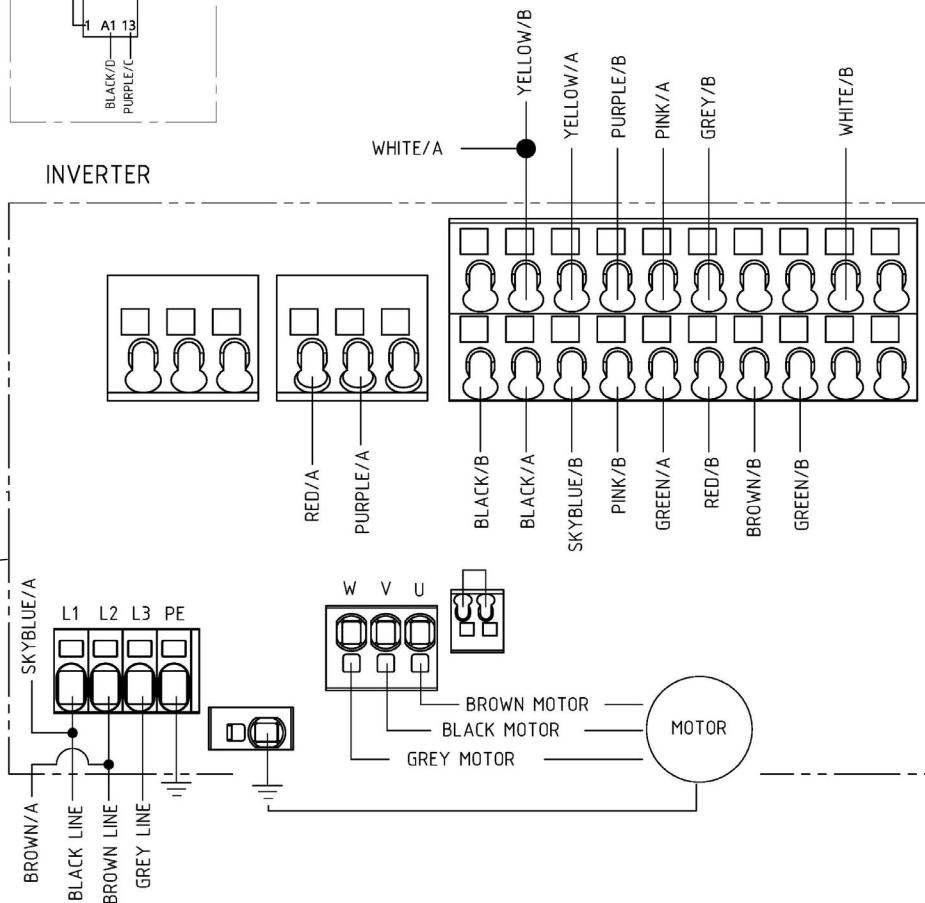
PULSE



OFF



INVERTER



Italiano

Fig. n°8