



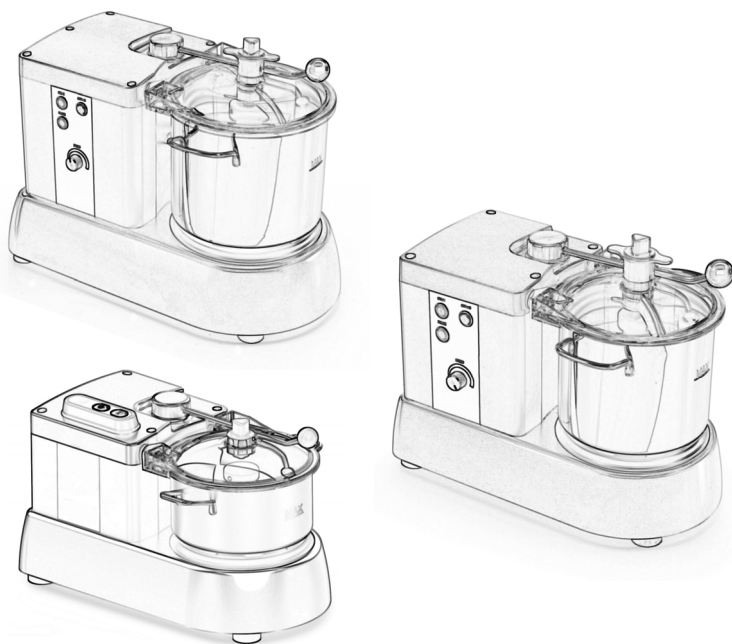
MOD: CSP/9VT-N

Production code : C-Tronic 9 VT

08/2025

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE

Italiano



Ed. 05/2025 - ver. 005

Cutter
CT4 / CT6 VT / CT9 VT

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	10
3.1 - Spedizione dell'apparecchio	
3.2 - Controllo dell'imballo al ricevimento	
3.3 - Smaltimento dell'imballo	
CAP. 4 - INSTALLAZIONE	11
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	13
6.1 - Generalità	
6.2 - Pulizia del coperchio, del porta coltelli e della vasca	
CAP. 7 - MANUTENZIONE	13
7.1 - Generalità	
7.2 - Cavo di alimentazione	
7.3 - Cinghia	
7.4 - Piedini	
7.5 - Coltelli	

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO	14
8.1 - Messa fuori servizio	
8.2 - Smaltimento	
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
CAP. 9 - SCHEMI ELETTRICI	15
9.1 - 230V / 50Hz mod. CSP/4-N	
9.2 - 230V / 50Hz mod. CSP6 VT-N - CSP9VT-N	

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 **CEE 2006/42**.

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 **CEE 2006/95 e 2004/108**.

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 interamente in acciaio inox AISI 304.

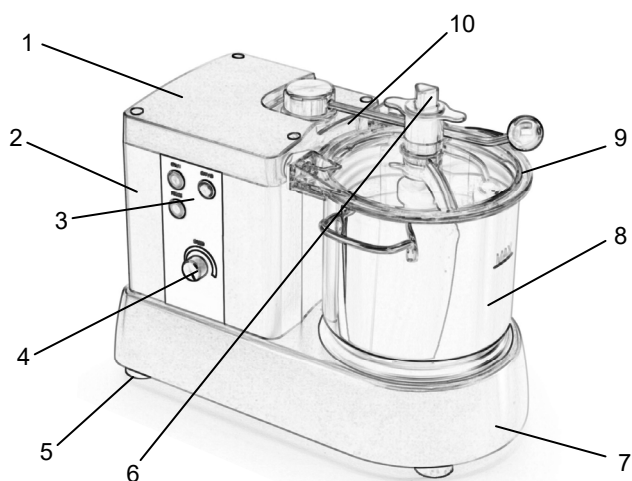
Esso garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza all'ossidazione.

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

Vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, dotata di manici per un'ottima maneggevolezza e facilità di asportazione in fase di pulizia e manutenzione.

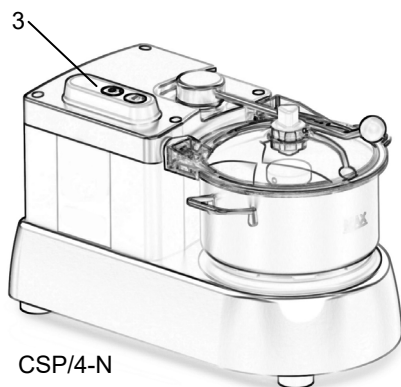
Esistono tuttavia dei “**RISCHI RESIDUI**” non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sottoforma di “**ATTENZIONE**”, essi riguardano il pericolo di contusione o elettrocuzione durante le operazioni di carico e scarico del prodotto, di pulizia della macchina o un utilizzo improprio del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

1.3.3 - Composizione della macchina



CSP/6VT-N
CSP/9VT-N

Fig. n°1



CSP/4-N

LEGENDA

1	Coperchio	6	Tappo coperchio
2	Corpo	7	Base
3	Comandi	8	Vasca
4	Manopola regolazione velocità nei mod. VT	9	Coperchio
5	Piedino	10	Braccio blocca vasca

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - Ingombro, peso, caratteristiche ...

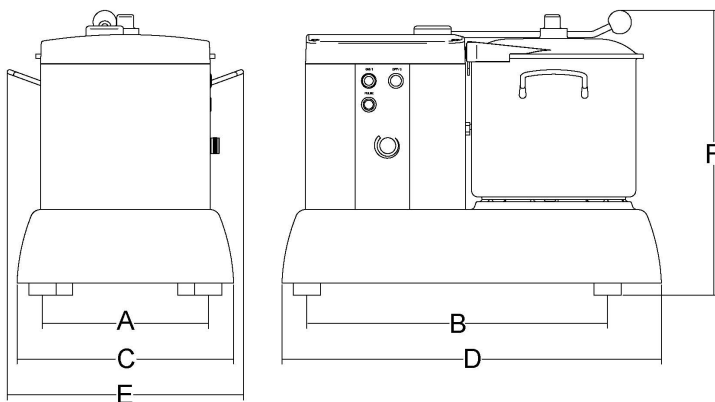


Fig. n°2

TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello		CSP/4-N	CSP/6VT-N	CSP/9VT-N
Potenza	<i>Watt/Hp</i>	600 / 0,8	600 / 0,8	1.200 / 1,6
Alimentazione		230V/50Hz		
Capacità vasca	<i>lt</i>	3,3	5,3	9,4
Capacità utile vasca	<i>lt</i>	1,5	3,1	5,4
Giri	<i>rpm</i>	2.500	600 ÷ 2.800	600 ÷ 2.800
A	<i>mm</i>	185	185	244
B	<i>mm</i>	369	369	443
C	<i>mm</i>	251	251	319
D	<i>mm</i>	457	457	560
E	<i>mm</i>	296	304	348
F	<i>mm</i>	300	362	420
Peso netto	<i>kg</i>	13,5	14,5	23



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)
- la macchina (b)
- la spatola (c)
- piastra affilatura lame (d)
- il presente manuale (e).

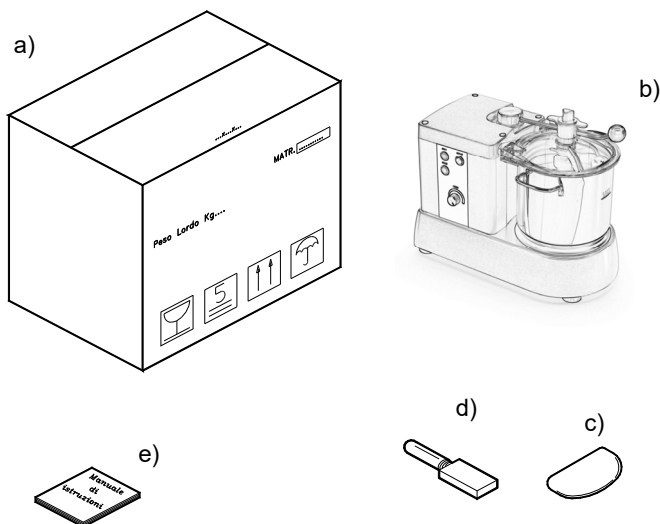


Fig. n°3

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, 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 da 3x1.5 mm², lunghezza 2.5 m e una spina Schuko 16A.

Collegare la macchina alla tensione di 230 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.

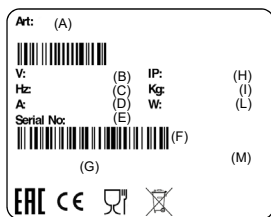


Fig. n°4

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 ruotando il braccio blocca vasca (*rif. 10 - Fig.1*) in senso antiorario la macchina cessa di funzionare
3. Controllare se ruotando la manopola SPEED (*rif. 4 - Fig.5 presente nei mod. VT*) in senso orario, aumenta il numero di giri e viceversa
4. Azionare il pulsante PULSE (*rif. 3 - Fig.5 presente nei mod. VT*), a brevi impulsi.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - Comandi VT

I comandi sono disposti lungo il corpo del cutter (Fig. 5).

1. Pulsante ON

Azionare il pulsante ON per avviare la macchina

2. Pulsante OFF

Azionare il pulsante OFF per arrestare la macchina

3. Pulsante PULSE (presente solo nei mod. VT)

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

4. Manopola SPEED (presente solo nei mod. VT)

Girare la manopola in senso orario per aumentare il numero di giri e in senso antiorario per diminuirli

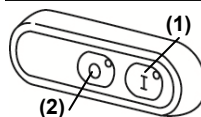
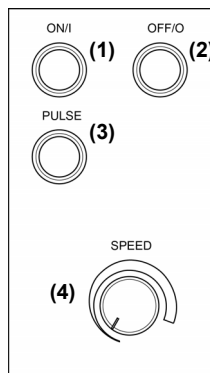


Fig. n°5

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 (Fig. 1):

1. Ruotare in senso antiorario il braccio (rif. 10) fino alla possibile rimozione del coperchio (rif. 9)
2. **ATTENZIONE!!** Mettere il prodotto dentro la vasca (rif. 8), 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. 9) e girare il braccio 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. 6) posto sul coperchio (rif. 9)
7. Al termine delle lavorazioni, portare la manopola regolazione velocità (rif. 4) al numero di giri più basso (per i mod. VT) e successivamente arrestare la macchina
8. La macchina è provvista di un dispositivo che la spegne dopo 30 secondi di utilizzato alla minima velocità. Il dispositivo serve per preservare la macchina e impedire il surriscaldamento del motore. Nel caso si utilizzi la macchina a bassi regimi, garantire un tempo di riposo di almeno 30 secondi.

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) Ruotare le leva (rif. 1) in senso antiorario, nella posizione dove è possibile 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 idropulitrici 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.

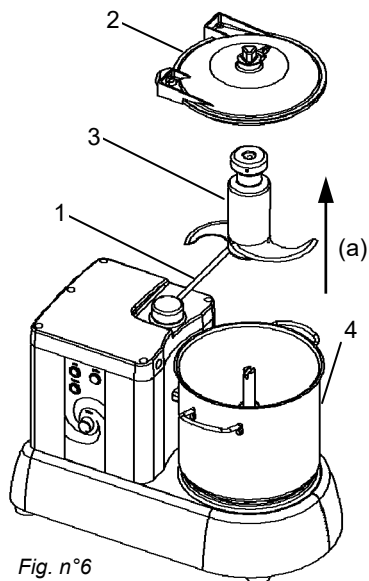


Fig. n°6

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

Ruotare il braccio di chiusura (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 - SCHEMI ELETTRICI

9.1 - 230V / 50Hz mod. CSP/4-N

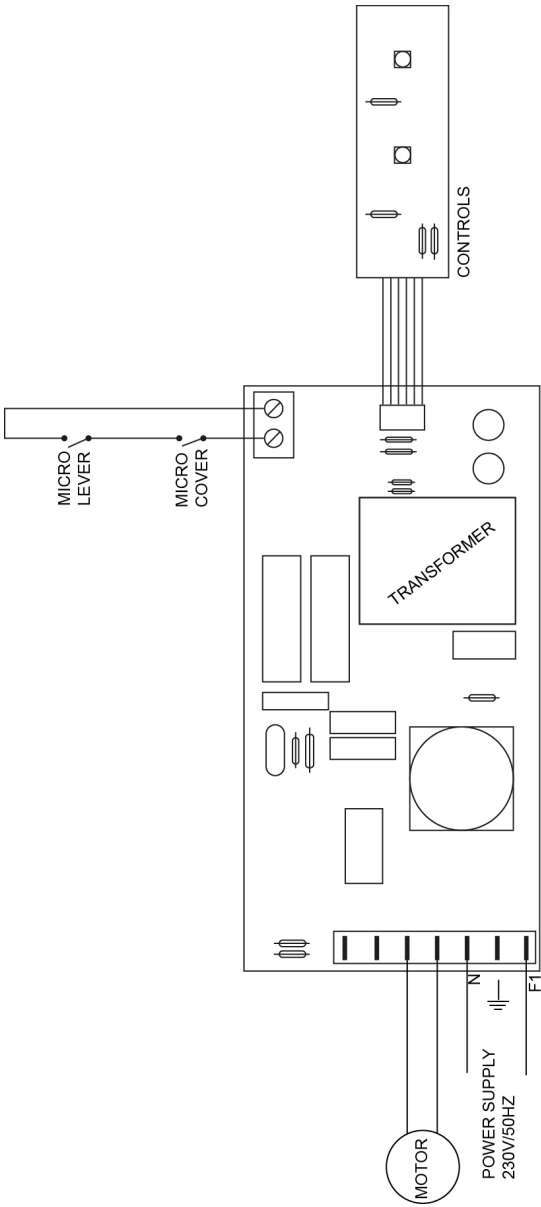


Fig. n°7

9.2 - 230V / 50Hz mod. CSP/6VT-N - CSP/9VT-N

