

02/2011

Mod: P42/XVM

Production code: P05MO25001



Diamond
catering equipment

MANUALE ISTRUZIONI



DILAMINATRICE

RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV) - M42A (P42/XVM)



Timbro Rivenditore per
Garanzia

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE**, con la Direttiva **89/336 CEE** (Compatibilità Elettro-Magnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva **93/68 CEE**.

In accordo con il regolamento CE N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Tipo d'apparecchiatura

DILAMINATRICI

Marchio commerciale

DIAMOND

Modello

**RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV)
M42A (P42/XVM)**

Costruttore

PIZZA GROUP S. r. l.

Indirizzo costruttore

Telefono

Telefax

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

Norme o altri documenti

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Rapporto di collaudo – Schede tecniche

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

FLAM GAS

Altre informazioni:

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

San Vito al Tagliamento (PN)

07.02.2010

Bellotto Carlo

Presidente



Le nostre apparecchiature sono costruite e collaudate seguendo le prescrizioni di sicurezza indicate nelle direttive europee di riferimento.

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

In caso di dubbi sul contenuto e per ogni chiarimento contattare il costruttore o il servizio di assistenza tecnica autorizzato citando il numero del paragrafo dell'argomento in discussione.

È importante che questo manuale sia conservato e segua il prodotto 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.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, traduzione a terzi senza autorizzazione.

Le informazioni tecniche, le rappresentazioni grafiche e le specifiche presenti in questo manuale non sono divulgabili.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto

© Copyright 2009

INDICE

1 PREMESSA

- 1.1 SIMBOLOGIA
- 1.2 DESTINAZIONE D'USO
- 1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE
- 1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE
- 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE
- 1.6 GENERALITÀ
- 1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE
- 1.8 GARANZIA LEGALE
- 1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE
- 1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE
- 1.11 ASSISTENZA TECNICA
- 1.12 PARTI DI RICAMBIO
- 1.13 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE
- 1.14 CONSEGNA DELL' APPARECCHIATURA

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
- 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
- 2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

- 4.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA
- 4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DELL' APPARECCHIATURA

5 INSTALLAZIONE

- 5.1 POSIZIONAMENTO DELL' APPARECCHIATURA
- 5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

5.2.1.1 Messa a terra

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELL' APPARECCHIATURA

6.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

6.2 PRIMA ACCENSIONE DELL' APPARECCHIATURA

6.2.1 Regolazione dello spessore

6.2.2 Regolazione della forma

6.2.3 Sequenza di lavoro

6.3 FASE DI SPEGNIMENTO

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

7.3 LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI

8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

9 ESPLOSO RICAMBI

10 DATI TECNICI

11 SCHEMA ELETTRICO

Gentile cliente,
desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio la Sua nuova Dilaminatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

1 PREMESSA

Il costruttore si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali del prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



INDICAZIONE: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.



ATTENZIONE: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali

1.2 DESTINAZIONE D'USO

Le apparecchiature a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettati esclusivamente per soddisfare le esigenze di lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**



La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia alla casa costruttrice o al proprio rivenditore.

Cessione dell'apparecchiatura:

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.

Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche,

adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull'apposita targhetta.

Responsabilità:

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questi modelli.

Manutenzione straordinaria:

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sull'apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:



La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Direttiva 2006/95/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.
- Direttiva 2004/108/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE”.
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l’attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”.
- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”.
- Regolamento N. 1935/2004 “Riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.
- Direttiva 2002/95/CE “Sulla restrizione dell’uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche”.
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche.”
- Direttiva EN 453:2000 “Macchine per l’industria alimentare – impastatrici per prodotti alimentari – requisiti di sicurezza e igiene”.

1.8 GARANZIA LEGALE

La durata della garanzia è in accordo con le normative comunitarie e decorre dalla data della fattura rilasciata all’atto dell’acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco Ns. stabilimento**, i particolari che per cause ben accertate ed

inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera.

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla direttiva 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego del prodotto;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE



Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di impastatrice;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell'apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici ed elettrici dell'apparecchiatura.

Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l' apparecchiatura è in funzione.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

Il Costruttore è in grado di risolvere qualunque problema riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita del prodotto.

La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.



Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE E PULIZIA”.

1.13 TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura CEE.

1.14 CONSEGNA DELL' APPARECCHIATURA

L' apparecchiatura viene fornita in un apposito imballo chiuso in cartone fissato con regge. All'interno dell'imballo, oltre all' apparecchiatura, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'apparecchiatura siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.
-

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'apparecchiatura in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura;

- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l' apparecchiatura quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull' apparecchiatura.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE: In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge.

L'apparecchiatura deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandolo con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto dell'apparecchiatura fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

PERICOLO



Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA



La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell'apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest'ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchiatura dovrà essere installata su superfici con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell' apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell' apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

- A) non operare in condizioni avverse;
- B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- C) deve indossare guanti antinfortunistici;
- D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;
- E) deve usufruire di utensili muniti di isolamento elettrico;
- F) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

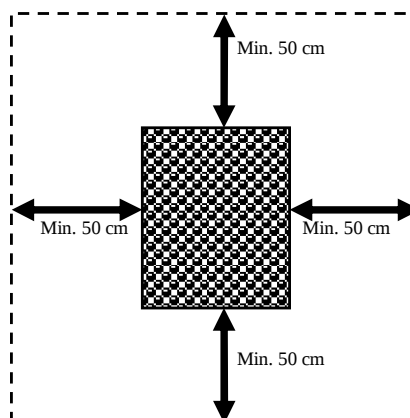
4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DELL' APPARECCHIATURA

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso,

pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura, nonché per una corretta ventilazione.



Lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.



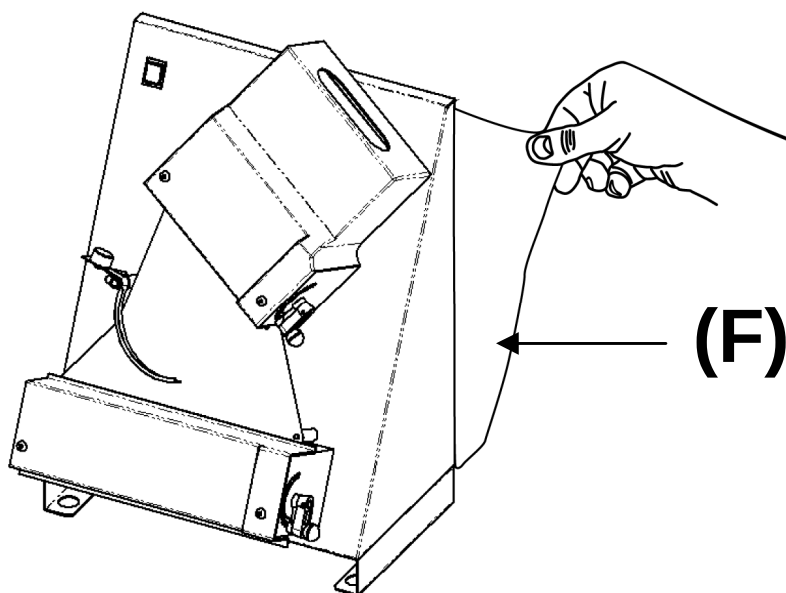
5 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

5.1 POSIZIONAMENTO DELL' APPARECCHIATURA

Assicurarsi che il piano d'appoggio dell'apparecchiatura abbia un' adeguata capacità portante e che sia in piano.

Dopo aver estratto l' apparecchiatura dall' apposito imballo, posizionare la stessa nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2). Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo (F)** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.



5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

È sufficiente collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.



Il collegamento elettrico (spina) deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione dell'impastatrice.

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto i piedini o ruote di appoggio della macchina.



Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

5.2.1.1 *Messa a terra*

PERICOLO



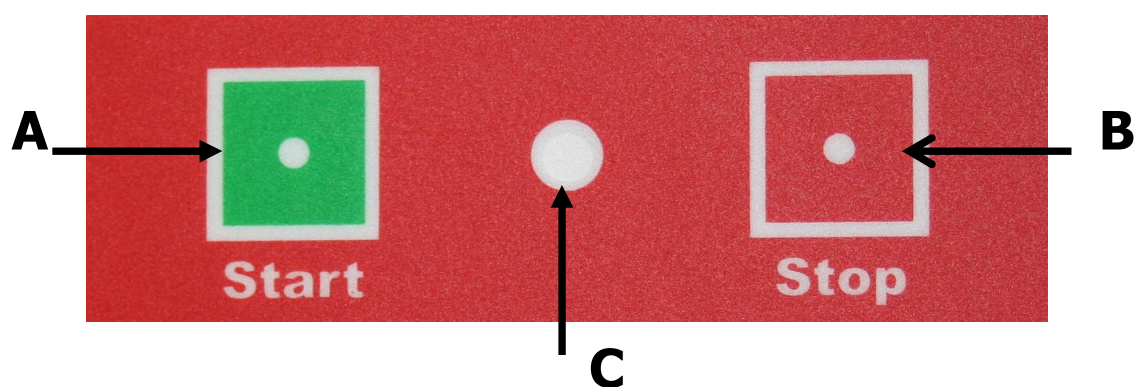
È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra e di interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL APPARECCHIATURA

6.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Le nostre dilaminatrici sono dotate di centralina elettronica di avvio/arresto e di comando a pedale (ad esclusione dei modelli RM32AE - RM42AE – RM42TAE e M35 privi del comando a pedale).

Nella seguente figura sono raffigurati i tasti comando della centralina.



- A) **START** – avvio rulli
- B) **STOP** – arresto rulli
- C) **SPIA** rulli in movimento

Quando il comando a pedale si trova posizionato a terra, l'avvio e l'arresto dei rulli può avvenire anche attraverso la pressione ed il rilascio del comando a pedale.

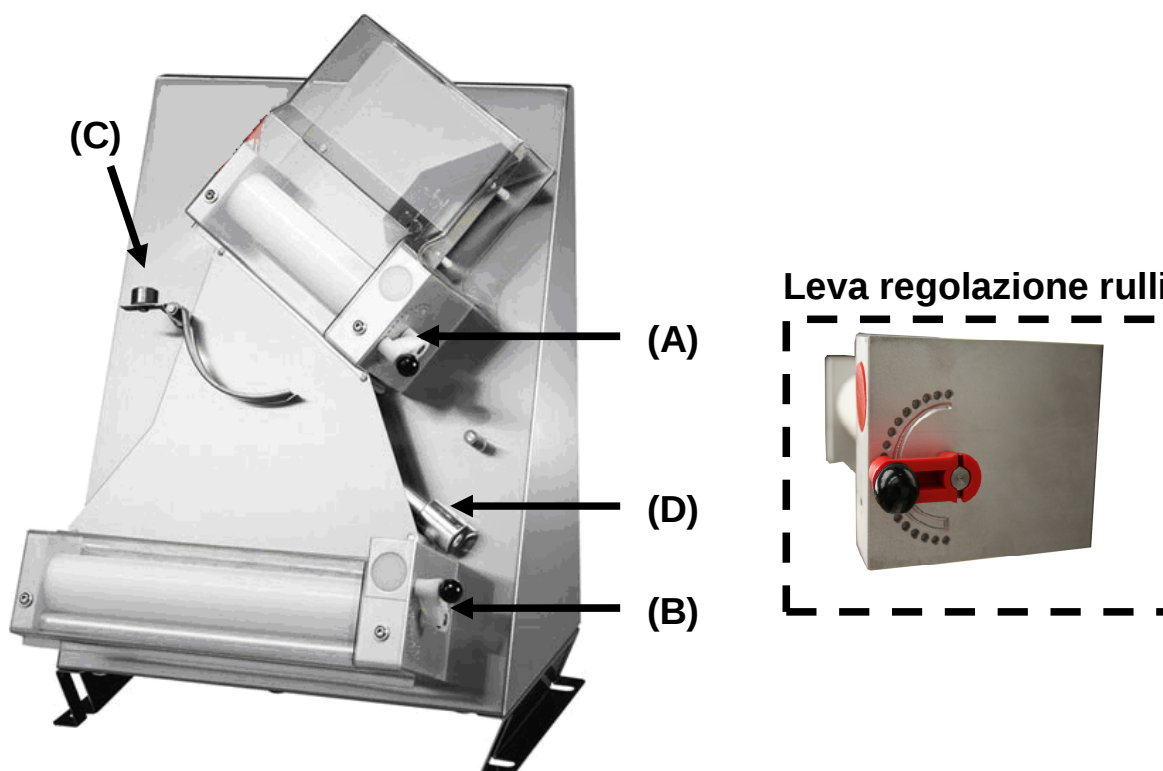


6.2 FASE DI LAVORO

6.2.1 Regolazione dello spessore

Ad apparecchiatura ferma sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di spessore pasta desiderato.

Questa operazione può essere fatta attraverso le leve di regolazione dei rulli superiori ed inferiori.



Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando le due leve (A e B) in varie posizioni (da **Min** a **Max**). Lo sbloccaggio delle leve si ottiene tirando il pomello nero. Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione delle leve:

- **spessore minimo (-)** ruotare in senso orario
- **spessore massimo (+)** ruotare in senso antiorario.

Per ottenere un miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni, come nel successivo esempio:

- leva **rulli superiori (A)** in posizione **IV**;
- leva **rulli inferiori (B)** in posizione **II**.

N.B: Queste regolazioni hanno carattere puramente indicativo poiché devono essere definite mediante l'effettuazione di alcune prove di passaggio della pasta, valutando di volta in volta il risultato ottenuto. Il risultato finale e quindi la regolazione ottimale della macchina è condizionato dalle seguenti variabili:

- caratteristiche dell'impasto;
- grammatura;
- spessore;
- grandezza;
- forma del disco.



tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.



ATTENZIONE onde evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.

6.2.2 Regolazione della forma (ad esclusione dei modelli con rulli paralleli)

Per ottenere una buona formatura del disco, è indispensabile adeguare la sensibilità del (asta **D** + bilancino **C**) alle variazioni di peso della pasta. Queste regolazioni consentono di regolare la velocità di discesa della pasta. Dopo aver allentato le viti di bloccaggio, il contrappeso **D** può scorrere lungo l'asta consentendo la selezione di tarature diverse della bilancia.

Massima sensibilità:

- far scorrere il contrappeso verso il bilancino (ovvero verso la parte centrale dell' asta)
- consigliato per basse grammature.

Minima sensibilità:

- far scorrere il contrappeso verso l'estremità dell'asta (lato opposto al bilancino);
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

A questo punto procedere con l'eventuale regolazione del contrappeso del bilancino (**C**)

- svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del

contrappeso del bilancino e di conseguenza la sensibilità del bilancino stesso , a seconda del suo posizionamento.

Massima sensibilità:

- posizionare il contrappeso verso l' interno;
- consigliata per basse grammature.

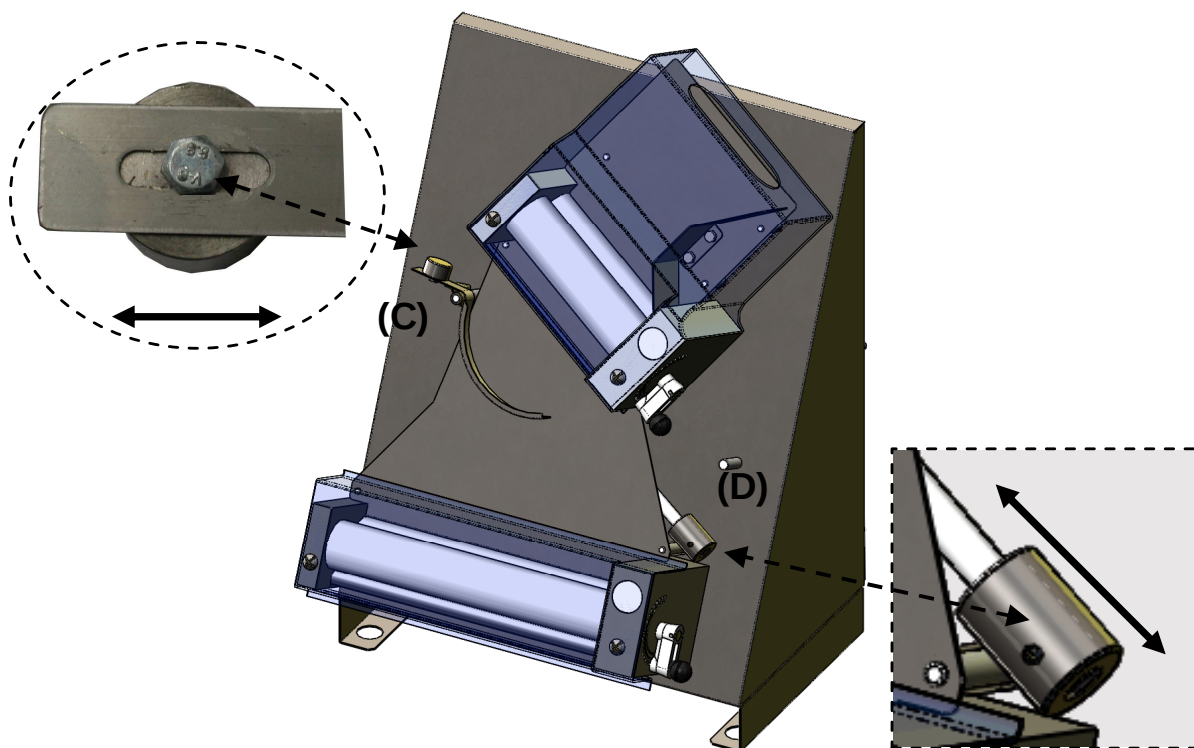
Media sensibilità:

- posizionare il contrappeso a metà;
- consigliata per medie grammature.

Minima sensibilità:

- posizionare il contrappeso verso l' esterno;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.



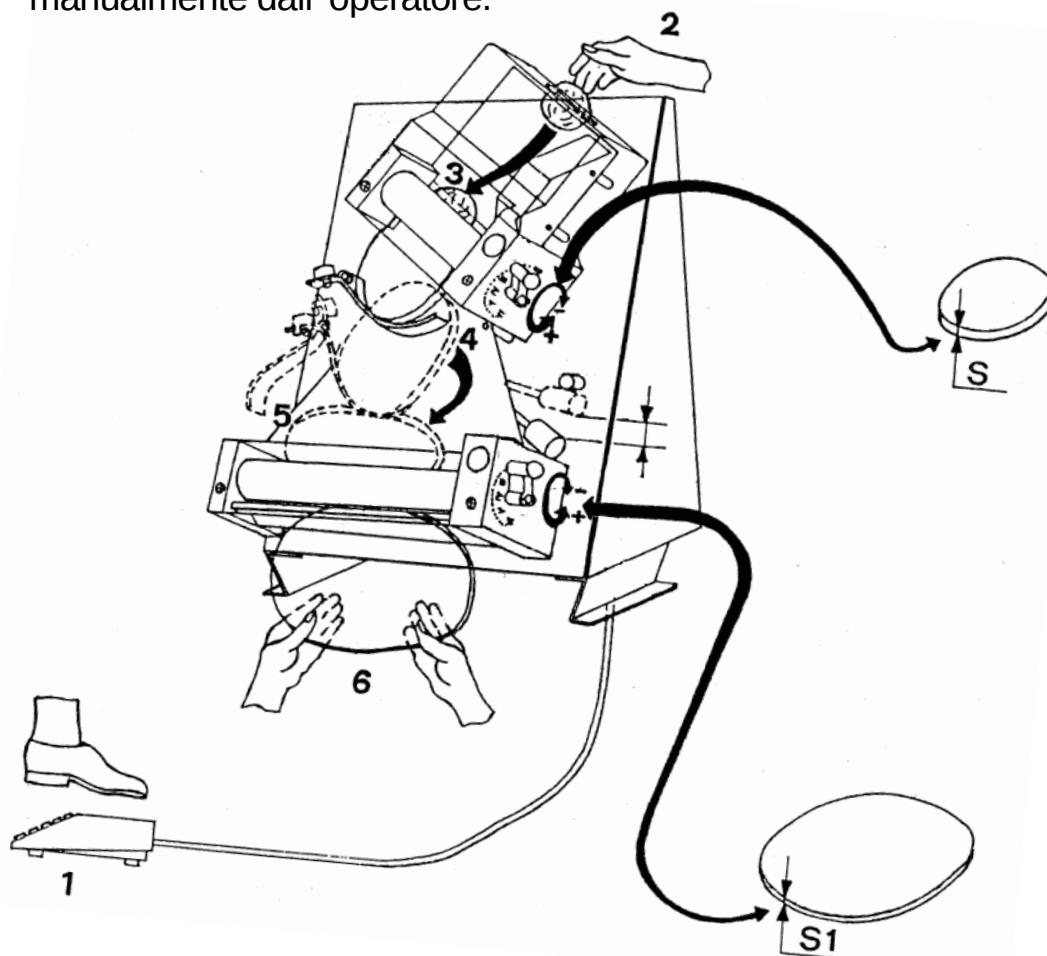
6.2.3 Sequenza di lavoro



ATTENZIONE: In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

Modelli con rulli superiori obliqui

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di **START** sulla centralina per l'avvio e il tasto **STOP** per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall' operatore
- 4) Il disco di pasta fuoriuscendo dai rulli superiori scivola sul bilancino che lo accompagna (ruotandolo di circa 90°) verso i rulli inferiori.
- 5) I rulli inferiori pressano ulteriormente il disco fino ad ottenere lo spessore desiderato (S1)
- 6) Il disco fuoriesce dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall' operatore.

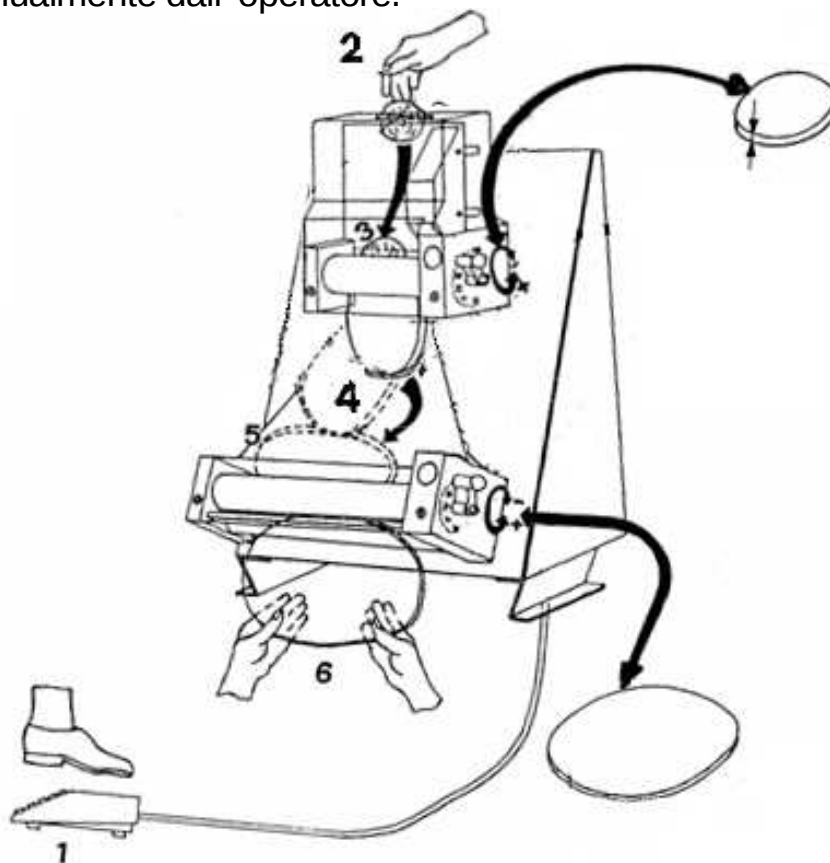


Modelli con rulli paralleli (formatura di dischi)

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) Quando il passaggio attraverso i rulli sta per essere ultimato accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuoriuscita, **completata la quale, i rulli vanno arrestati.**

La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall' operatore

- 4) Ruotare manualmente la pasta in senso trasversale di circa **90°** disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco dello spessore desiderato (S1)
- 5) Il disco fuoriesce quindi dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall' operatore.



Modelli con rulli paralleli (formatura di rettangoli)

Posizionare sotto la macchina una teglia ben pulita e di dimensioni compatibili con la larghezza dei piedini d'appoggio.

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) Durante questo passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore.
- 4) Dopo l'uscita dai rulli superiori è indispensabile per le medie ed elevate grammature procedere, con avanzamenti passo-passo, ad un ulteriore e costante allargamento manuale della pasta, disponendola per il successivo passaggio nei rulli inferiori dai quali la pasta così formata si depositerà nella teglia.

N.B. Nei modelli monorullo (M35), la pasta subirà solamente una riduzione di spessore, vista la presenza di un solo rullo.

6.3 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere l'apparecchiatura rilasciare il comando a pedale (nei modelli che lo prevedono) oppure premere il tasto STOP (nei modelli sprovvisti di pedale).

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA



Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta e completamente raffreddata;
- accertarsi che l'apparecchiatura non sia alimentata elettricamente;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

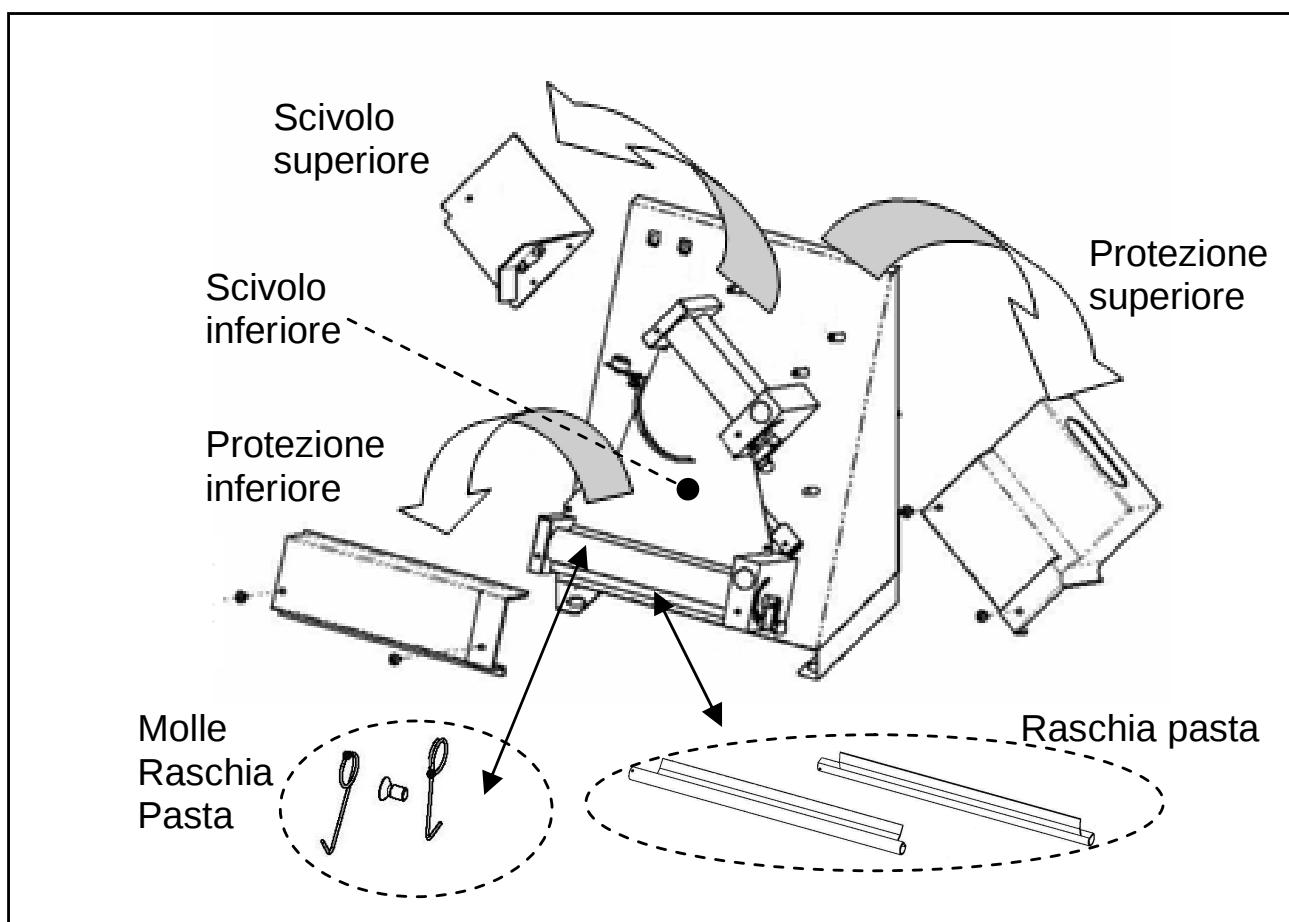
Come qualsiasi apparecchiatura anche le nostre apparecchiature necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

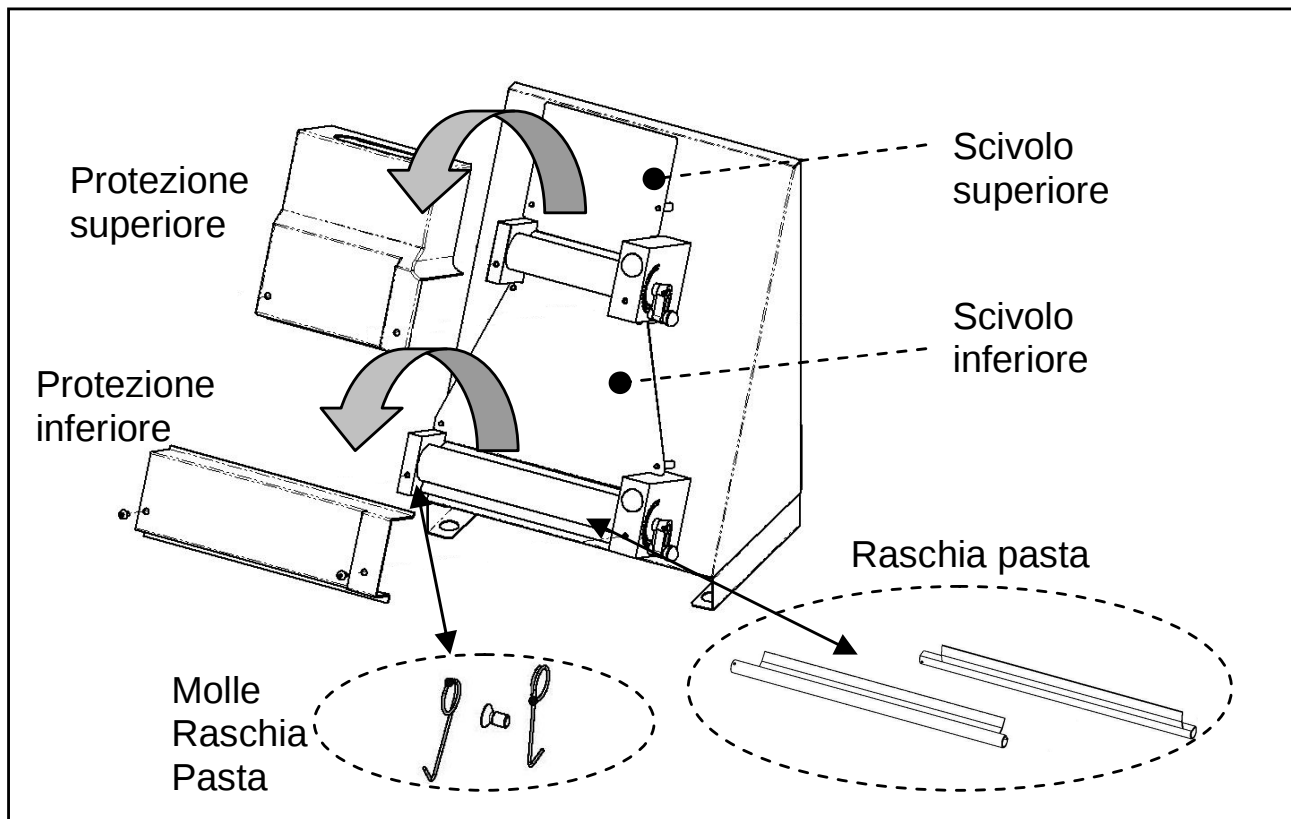


Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

- Con l'ausilio di un pennello idoneo, procedere a una prima rimozione dei residui di farina e di pasta.
- Togliere dalle loro sedi le protezioni, il bilancino gli scivoli;
- Sganciare le molle raschia pasta;
- Sfilare i raschia pasta ;

- Ruotare le leve di regolazione in posizione fino alla condizione di massima apertura dei rulli .
- pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente neutro per uso alimentare;
- risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente;
- asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

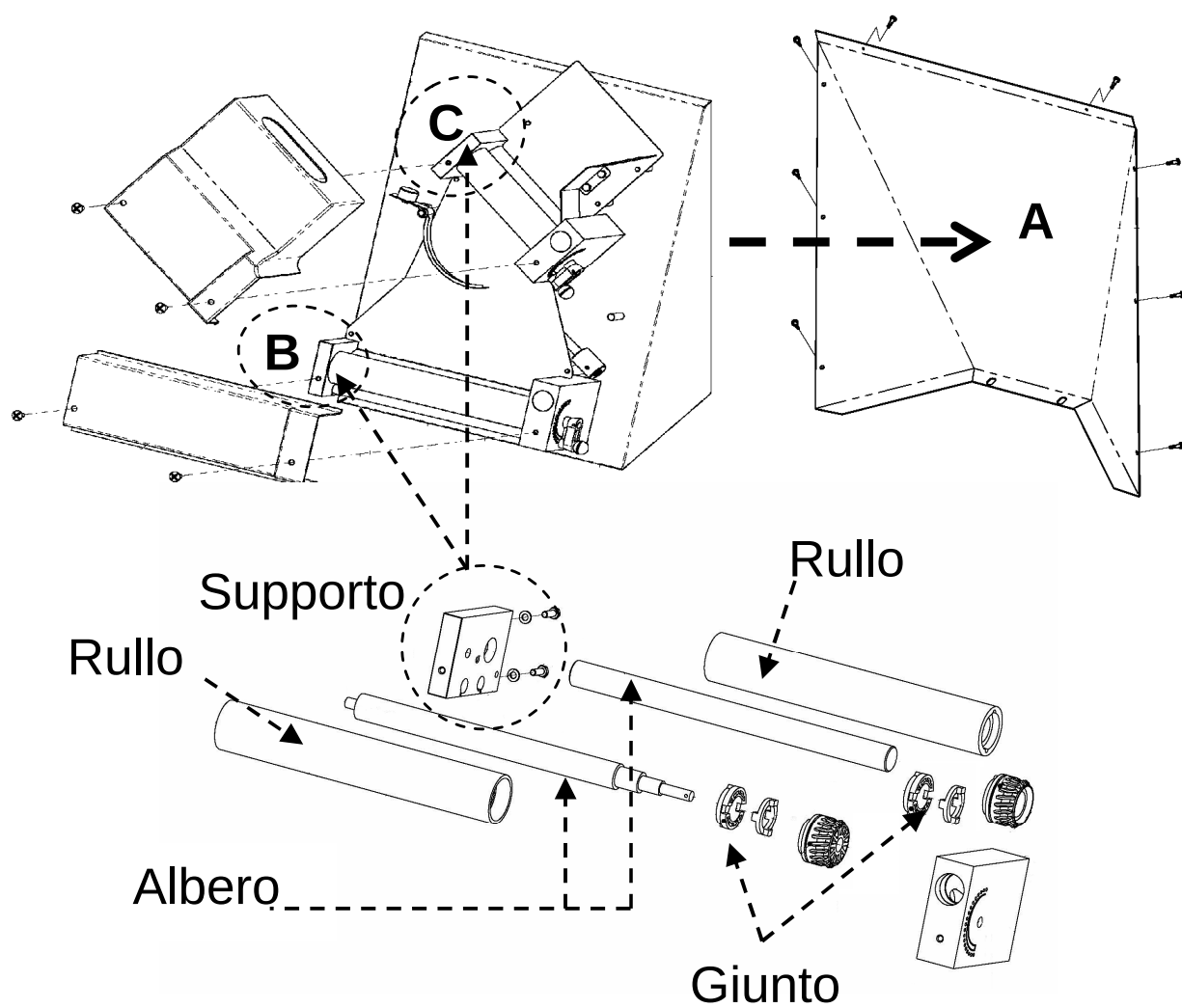




7.3 LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI

Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.

- smontare le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschiapasta;
- smontare prima lo schienale **A** (svitare le viti di fissaggio)
- smontare successivamente i supporti **B** e **C**;
- sfilare i rulli e i giunti;
- pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare;
- risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente;
- lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina;
- rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.



8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.



INDICAZIONE: *attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.*



ATTENZIONE: *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*



ATTENZIONE: *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.*

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

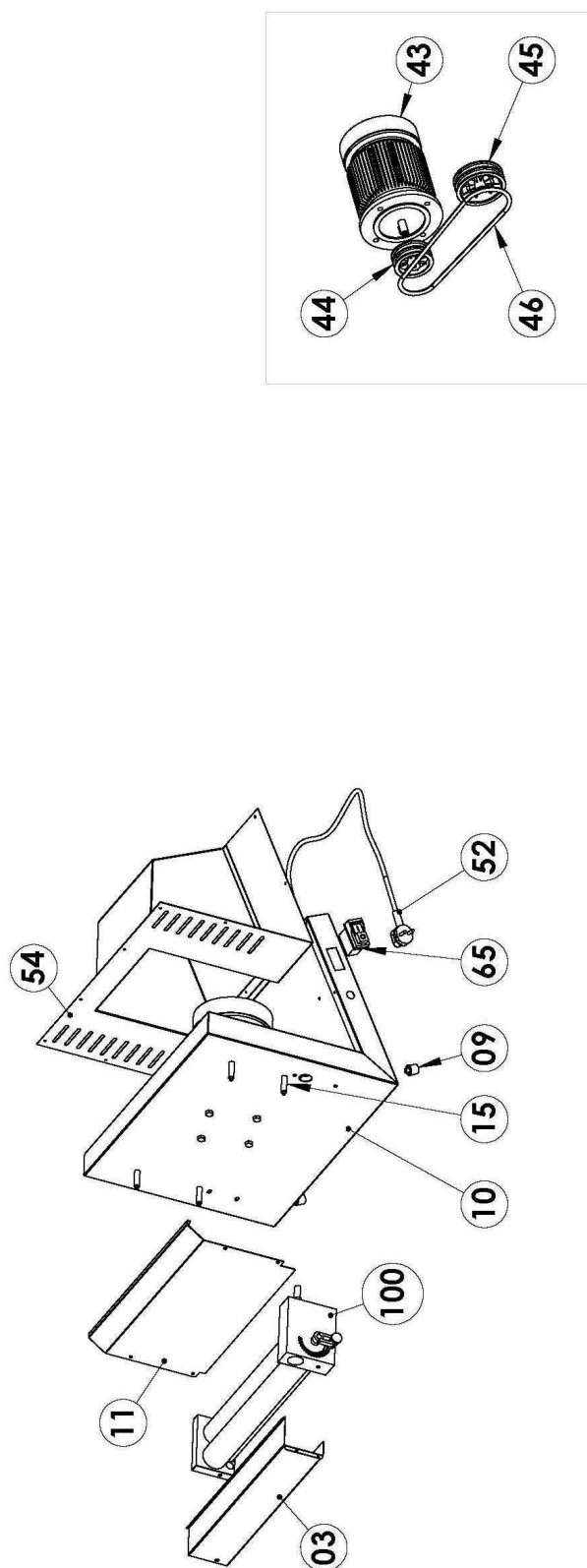
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta 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.

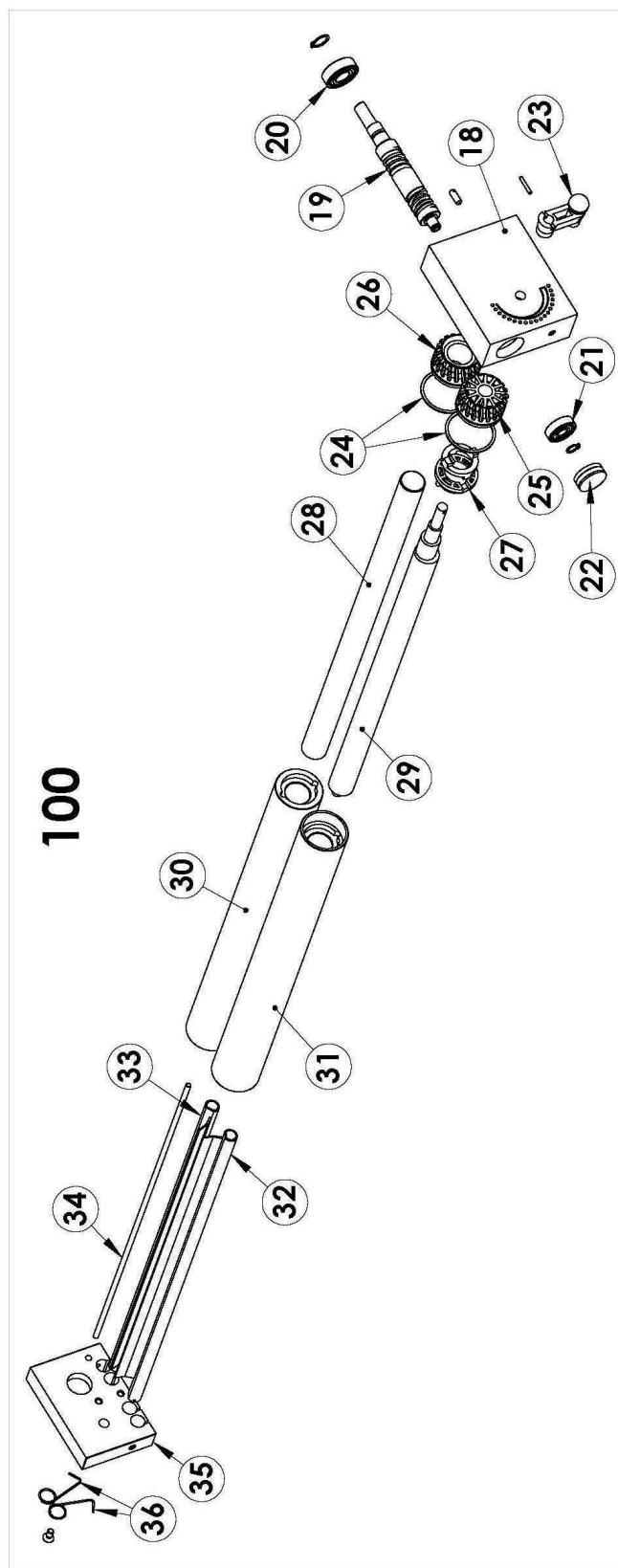
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

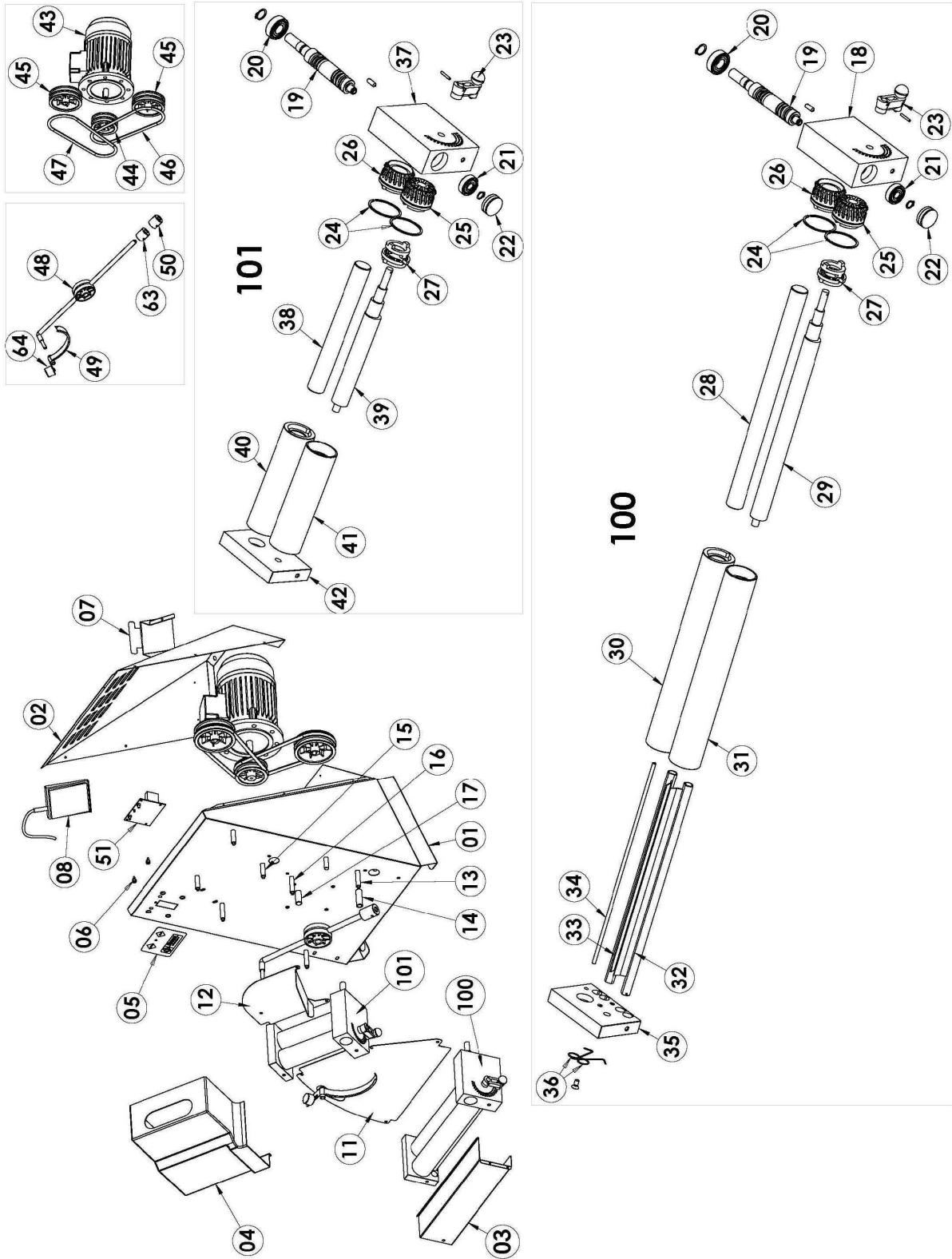
**Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT0802000000645**

9 ESPLOSO RICAMBI

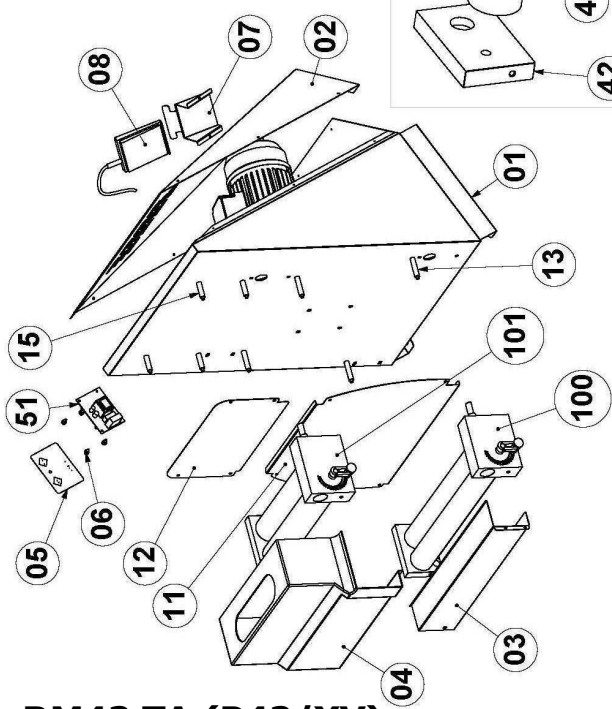


M42 P42/XVM

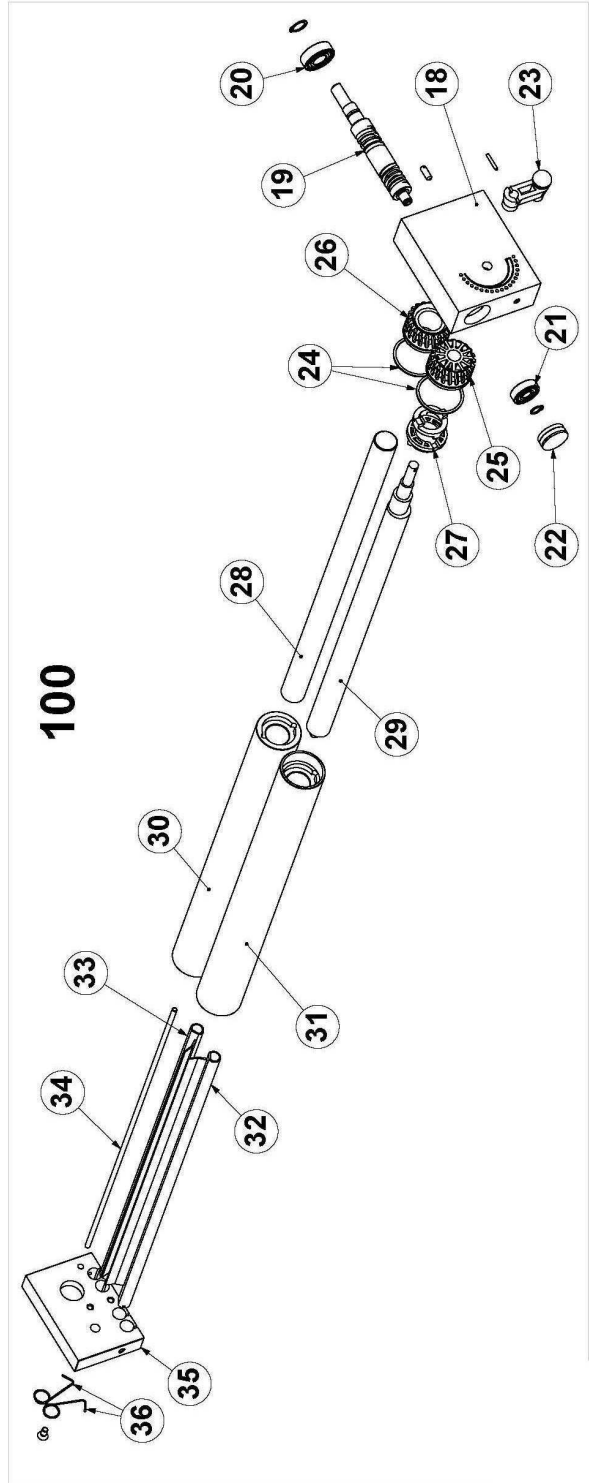
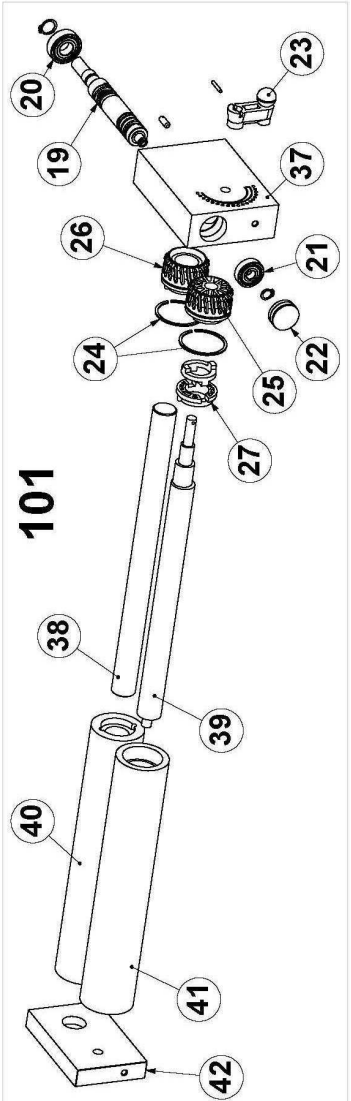




RM32A – RM42A



RM42 TA (P42/XV)



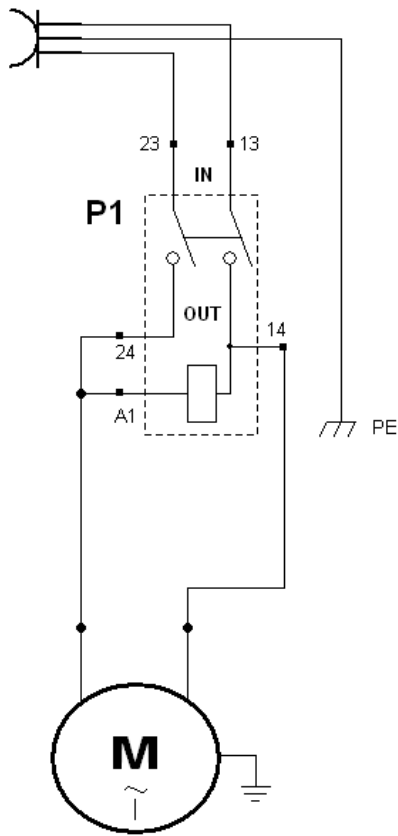
MOD.	RM32A	RM42A	RM42TA (P42/XV)	M42A (P42/XVM)
POS.				
1	S31DL54008	S31DL54011	S31DL54011	
2	S33PS54016	S33PS54020	S33PS54020	
3	S61IE54001	S61IE54003	S61IE54003	S61IE54003
4	A90SU78001	A90SU78010	A90SU78009	
5	A93OL78004	A93OL78004	A93OL78004	
6	A86PQ42001	A86PQ42001	A86PQ42001	
7	S74CQ54005	S74CQ54005	S74CQ54005	
8	S66CI54002	S66CI54002	S66CI54002	
9				A90XP78001
11	S47IE54006	S47IE54007	S47IE54013	S47MO54001
12	S47SR54001	S47SR54003	S47SR54006	
13	S56IE54001	S56IE54001	S56IE54001	
14	S74FE54001	S74FE54001		
15	S56SR54001	S56SR54001	S56SR54001	S56SR54001
16	S69FE54001	S69FE54001		
17	S69FS55001	S69FS55001		
18	S52RD54005	S52RD54005	S52RD54005	S52RD54005
19	S63TR54003	S63TR54003	S63TR54003	S63TR54003
20	A89CK78002	A89CK78002	A89CK78002	A89CK78002
21	A89CK78001	A89CK78001	A89CK78001	A89CK78001
22	A90TP78002	A90TP78002	A90TP78002	A90TP78002
23	S51GN54002	S51GN54002	S51GN54002	S51GN54002
24	A86ME29001	A86ME29001	A86ME29001	A86ME29001
25	A90IG78001	A90IG78001	A90IG78001	A90IG78001
26	A90IG78002	A90IG78002	A90IG78002	A90IG78002
27	S51GN54006	S51GN54006	S51GN54006	S51GN54006
28	S63CD54006	S63CD54002	S63CD54002	S63CD54002
29	S63EC54006	S63EC54004	S63EC54004	S63EC54004
30	S75CD54009	S75CD54008	S75CD54008	S75CD54008
31	S75EC54009	S75EC54007	S75EC54007	S75EC54007
32	S43RA54001	S43RA54005	S43RA54005	S43RA54005
33	S43RA54002	S43RA54006	S43RA54006	S43RA54006
34	S61RL54005	S61RL54003	S61RL54003	S61RL54003

35	S52IE54003	S52IE54003	S52IE54003	S52IE54003
36	A86ME30003	A86ME30003	A86ME30003	A86ME30003
37	S52RD54001	S52RD54001	S31RD54001	
38	S63CD54001	S63CD54005	S63CD54003	
39	S63EC54001	S63EC54002	S63EC54003	
40	S75CD54001	S75CD54003	S75CD54004	
41	S75EC54001	S75EC54003	S75EC54004	
42	S52SR54001	S52SR54001	S52SR54002	
43	A87MR55002	A87MR55003	A87MR55003	A87MR55003
44	A90UL78002	A90UL78002	A90UL78002	A90UL78002
45	A90UL78001	A90UL78001	A90UL78001	A90UL78001
46	A90KI78009	A90KI78001	A90KI78001	A90KI78002
48	A90BI54001	A90BI54002		
49	S66BL54001	S66BL54002		
50		S54PX54004		
51	A88CY78001	A88CY78001	A88CY78001	
52				A87CX64001
63	S54PX54003	S54PX54003		
64	S54PX54005	S79BL54001		
70	A87AZ71001	A87AZ71001	A87AZ71001	
80			S63TR54006	
100	S51RL54016	S51RL54008	S51RL54008	S51RL54008
101	S51RL54002	S51RL54006	S51RL54010	

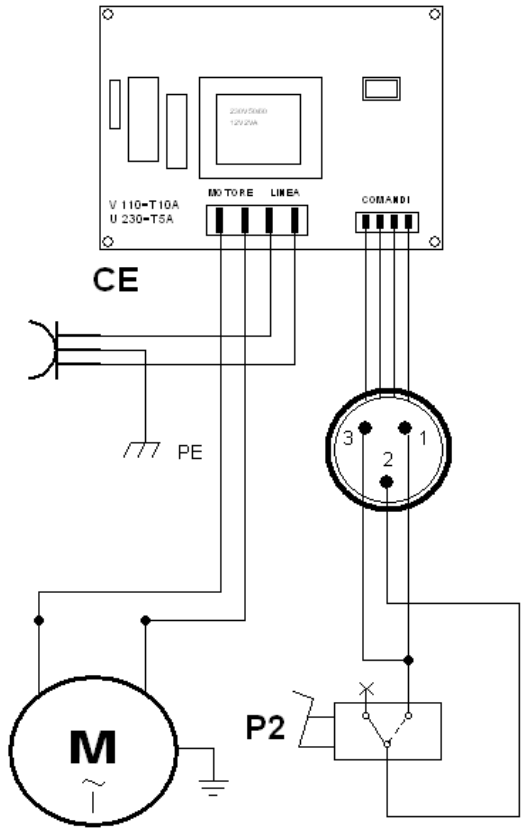
10 DATI TECNICI

Modello	Peso (Kg)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Potenza Totale (kW)	Tensione di alimentazione (V)	Frequenza (Hz)	Peso Pasta (gr)	Ø Pizza (cm)
RM32A	30	430	500	630	0,25	230	50	80 ÷ 210	14÷ 31
RM42A	37	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40
RM42TA (P42/XV)	40	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40
M42A (P42/XVM)	26	570	400	450	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40

11 SCHEMA ELETTRICO



ROLL-MACH M32-M35-M42



ROLL-MACH with Circuit Board

Legenda schema elettrico	
CE	CENTRALINA ELETTRONICA
P2	PEDALE AVVIO / ARRESTO
CP	CONNESSIONE PEDALE
M	MOTORE

31-01-2013