

INDICE

INFORMAZIONI GENERALI		pagina
	Generalità	3
	Scopo del manuale	3
	Dove e come conservare il manuale	3
	Aggiornamento del manuale	3
	Collaborazione con l'utilizzatore	3
	Garanzia del costruttore	4
	Servizio di assistenza	4
	Targhe e marcature di conformità	5
CAPITOLO 1	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.1	Descrizione costruttiva	6
1.2	Descrizione funzionamento	9
1.3	Protezioni	10
1.4	Addetti al lavoro	11
1.5	Prescrizioni di sicurezza	11
1.6	Rumore aereo	12
1.7	Vibrazioni	12
1.8	Misure anti-incendio	12
1.9	Rischi residui	12
CAPITOLO 2	DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZO PREVISTE	
2.1	Caratteristiche tecniche	13
2.2	Area d'installazione	14
2.2.1	Predisposizione elettrica (a cura del cliente)	14
2.3	Connessione elettrica	14
2.4	Dotazioni	14
2.5	Uso previsto	15
2.6	Uso non previsto	15

CAPITOLO 3	TRAPORTO	
3.1	Modalità di trasporto	16
3.2	Movimentazione	16
3.3	Disimballo e controlli	16
CAPITOLO 4	INSTALLAZIONE	
4.1	Piazzamento	17
4.2	Allacciamenti	17
4.3	Comandi	18
CAPITOLO 5	AVVIAMENTO	
5.1	Verifiche di primo avviamento	19
CAPITOLO 6	FUNZIONAMENTO	
6.1	Accensione e avvio	20
6.2	Fine lavoro	22
6.3	Emergenza	22
CAPITOLO 7	MANUTENZIONE	
7.1	Manutenzione ordinaria	23
7.1.1	Pulizia della macchina	23
7.1.2	Controlli generali	26
7.2	Lubrificazione	26
7.3	Tensionamento cinghia	26
CAPITOLO 8	MESSA FUORI SERVIZIO DELLA MACCHINA	
8.1	Temporanea	27
8.2	Definitiva	27
CAPITOLO 9	ANOMALIE – CAUSE – RIMEDI	28
CAPITOLO 10	PARTI DI RICAMBIO	29

AVVERTENZA: in caso di dubbi sul contenuto del presente manuale, contattare il servizio di assistenza tecnica del costruttore, citando il n° di Capitolo ed il n° di Paragrafo con la procedura operativa che interessa.

LB ITALIA SRL si riserva i diritti di proprietà di edizione del presente manuale, diffidando la totale o parziale riproduzione, senza autorizzazione scritta

INFORMAZIONI GENERALI

GENERALITA'

Questo manuale contiene le informazioni complete e necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione della macchina per la produzione di gnocchi modello GN 4, costruite dalla società LB ITALIA SRL.

Gli utilizzatori di questo manuale sono tutti coloro che hanno la necessità e/o l'obbligo di fornire istruzioni o di intervenire operativamente sulle macchine.

Il testo originale della presente pubblicazione, in lingua italiana, costituisce l'unico riferimento per la risoluzione di eventuali controversie interpretative legate alle traduzioni nelle lingue comunitarie.

Il presente manuale è da considerarsi parte integrante della macchina e deve essere conservato per futuri riferimenti fino allo smaltimento finale e conseguente rottamazione della macchina.

SCOPO DEL MANUALE

Lo scopo del manuale è di consentire agli utilizzatori di conoscere la macchina e di usarla in modo corretto, sicuro e duraturo. L'utilizzo previsto della macchina è l'unico ammesso dal costruttore nel presente manuale: **non utilizzare la macchina in disaccordo con le indicazioni fornite dal presente manuale**. Inoltre l'utilizzatore deve attenersi alla specifica legislazione in materia di lavoro e sicurezza, vigente nello Stato ove la macchina è operativa.

DOVE E COME CONSERVARE IL MANUALE

Questo manuale deve essere conservato in luogo asciutto e sicuro; deve inoltre essere sempre disponibile per la consultazione. Si consiglia di eseguire una copia dello stesso.

In caso di comunicazioni tra l'utilizzatore con il costruttore o personale da egli autorizzato, fare sempre riferimento ai dati identificativi e di matricola della macchina. Il presente manuale deve essere conservato per tutta la durata di operatività della macchina, fino alla rottamazione della stessa. In caso di deterioramento o smarrimento, l'utilizzatore deve richiedere una copia al costruttore. Tale nuova copia potrebbe essere aggiornata e quindi aver subito variazioni.

AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il manuale rispecchia lo stato di realizzazione della macchina, al momento dell'immissione sul mercato della macchina stessa e non potrà essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato.

Eventuali modifiche che il costruttore decidesse di apportare alle nuove macchine, successivamente commercializzate, saranno oggetto di revisione del manuale, il quale rappresenta in ogni caso lo stato di realizzazione della macchina che accompagna. Eventuali revisioni e aggiornamenti del manuale che il costruttore riterrà opportuno apportare al/i manuale/i e che saranno inviati all'utilizzatore dovranno essere conservati dallo stesso, unitamente all'originale.

COLLABORAZIONE CON L'UTILIZZATORE

Il costruttore è a disposizione della propria clientela per fornire ogni eventuale informazione.

In caso di vendita della macchina, da parte dell'utilizzatore iniziale, ad altre persone, l'utilizzatore deve fornire anche il manuale originale, informando altresì il costruttore, affinché abbia la possibilità di inviare al nuovo utilizzatore, eventuali comunicazioni e/o revisioni e aggiornamenti del manuale.

La mancata consegna del manuale al nuovo utilizzatore, solleva il costruttore da ogni responsabilità relativa al corretto uso della macchina. Qualora la macchina venga ceduta dall'utilizzatore iniziale, in un Paese di lingua diversa, sarà responsabilità dello stesso fornire il manuale nella lingua del Paese in cui la macchina viene venduta.

GARANZIA DEL COSTRUTTORE

L'utilizzatore , onde potersi avvalere della garanzia fornita dal costruttore , deve , oltre che corrispondere alle caratteristiche generali di garanzia previste dal contratto di acquisto della macchina , attenersi alle disposizioni del presente manuale ed in particolare modo :

- a) Utilizzare la macchina nei modi indicati dal presente manuale e per gli scopi per i quali la macchina è stata progettata e costruita ;
- b) Adibire all'utilizzo della macchina personale qualificato e comunque istruito allo scopo ;
- c) Effettuare una costante manutenzione ed una corretta conservazione alla macchina , come indicato nel presente manuale .
- d) Rispedire il tagliando di garanzia allegato alla fattura di acquisto.

Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità diretta e/o indiretta , derivante da:

- 1) Utilizzo della macchina per scopi diversi da quelli indicati nel presente manuale e comunque non autorizzati dal costruttore ;
- 2) Inosservanza delle istruzioni indicate nel presente manuale ;
- 3) Riparazioni , modifiche e/o interventi di ogni tipo , senza autorizzazione del costruttore ;
- 4) Utilizzo non conforme alle normative specifiche vigenti nel Paese di installazione ;
- 5) Utilizzo di pezzi di ricambio non originali ;
- 6) Eventi eccezionali ;
- 7) Installazione e utilizzo della macchina in ambientazione non idonea allo scopo previsto dal costruttore.

SERVIZIO DI ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica , l'utilizzatore deve rivolgersi direttamente al costruttore :

LB ITALIA SRL
VIA AL CORBE' 45 – 22076 MOZZATE (CO)
TEL +39.331.833872 FAX. +39.331.833955
E-mail: info@lbitalia.it Internet: <http://www.lbitalia.it> <http://www.lbitalia.com>

Ogni intervento di assistenza , riparazione o manutenzione straordinaria , eventualmente necessari alla macchina , devono essere autorizzati dal costruttore . la mancata osservanza , solleva il costruttore da ogni responsabilità che ne potrebbero conseguire.

TARGHE - MARCATURA DI CONFORMITA'

La macchina è prodotta in conformità alla Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti emendamenti 2004/108/CE, Bassa tensione 2006/95/CE.

Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della suddetta Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità .

Nella figura 1 , vengono identificate le diverse locazioni delle targhe sulla macchina , con relative specifiche illustrazioni nel dettaglio .

ATTENZIONE:

Le targhe devono essere lasciate nelle loro originarie locazioni , devono essere leggibili e periodicamente sostituite con ricambi originali , facendone diretta richiesta scritta al costruttore , indicandone i contenuti di identificazione tecnici.

Al ricevimento delle targhe in sostituzione , l'utilizzatore è obbligato a provvedere egli stesso all'applicazione .

Non rimuovere , non coprire e non pulire con solventi le targhe . Le targhe apposte sulla macchina sono segnalazioni antinfortunistiche e devono essere leggibili .

CAPITOLO 1 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.1 DESCRIZIONE COSTRUTTIVA

La macchina, di uso esclusivamente alimentare, è costruita interamente in acciaio inox ed è composta da:

- 1 Struttura portante
- 2 Gruppo di carico (impasto e farina)
- 3 Gruppo formatura gnocco
- 4 Gruppo trasmissione
- 5 Cassetta elettrica

Figura 3

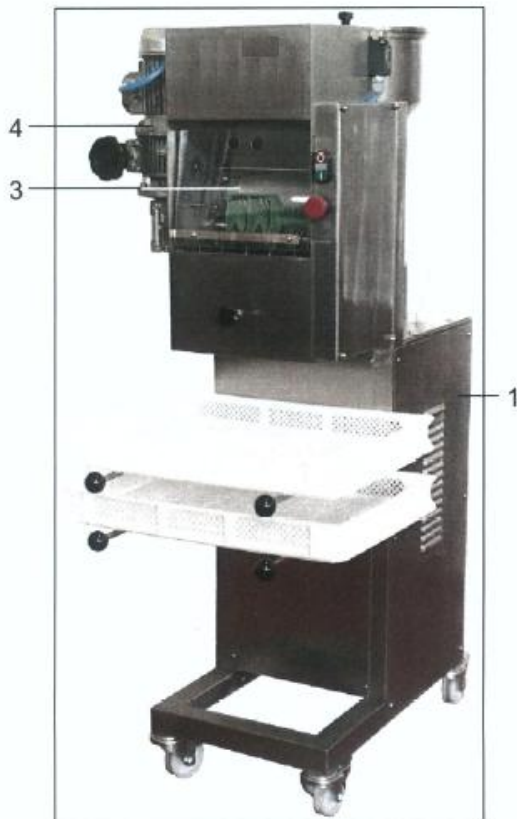


Figura 4



Struttura portante

La struttura è composta da un telaio portante, costruito in tubolare in acciaio inox, interamente pannellato con all'esterno le aste porta-cestelli (6). È dotata di quattro ruote piroettanti (7) con freno, montate per permettere il rapido spostamento della macchina in più punti di lavorazione

Gruppo di carico (farina e impasto)

Il gruppo è costituito dal vano (8), dove viene caricata la farina e dalla tramoggia (9) in cui viene inserito l'impasto. Nella tramoggia è inserita la coclea (10), azionata dalla trasmissione, fig. 7, avente la funzione di mantenere amalgamato l'impasto durante la lavorazione. La coclea e la tramoggia sono facilmente smontabili per la operazioni di pulizia.

Figura 5

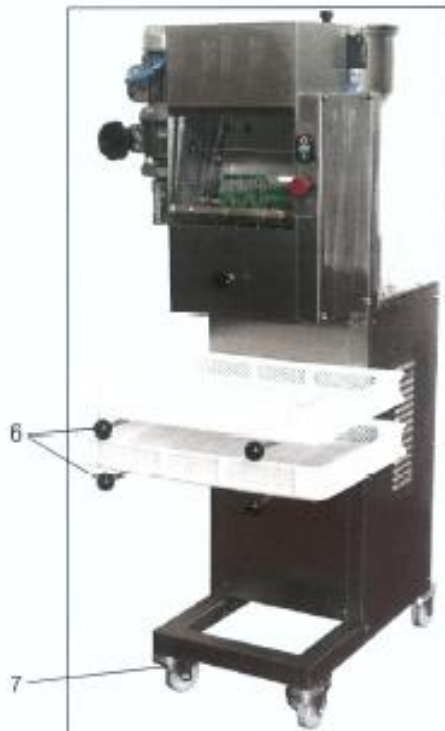


Figura 6



Figura 7



Gruppo formatura gnocco

Il gruppo è composto da un meccanismo di formatura gnocco (11), collegato al dispositivo sfarinatore (12), al rigatore (13) e alla lama di taglio (14).

Il meccanismo è regolabile per ottenere gnocchi di diversa dimensione, rigati o lisci.

Gruppo trasmissione

La trasmissione che comanda il gruppo formatore, è costituita da un insieme di meccanismo azionati dal motovariatore (15).

Cassetta elettrica

La cassetta contiene i componenti elettrici di funzionamento e controllo e le termiche di sicurezza motori. È dotata di interruttore generale di linea (16) e di cavo di connessione alla rete elettrica (17).

Figura 9

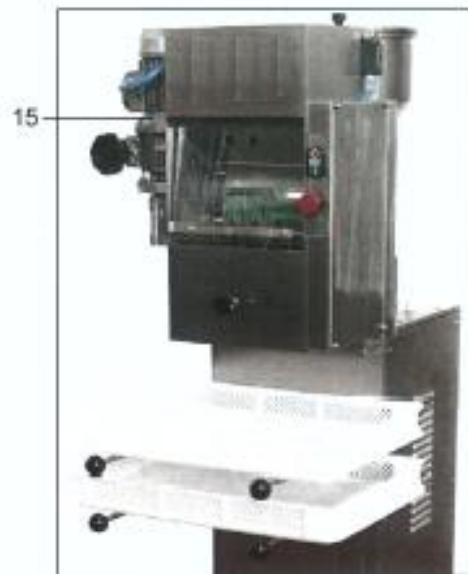


Figura 8

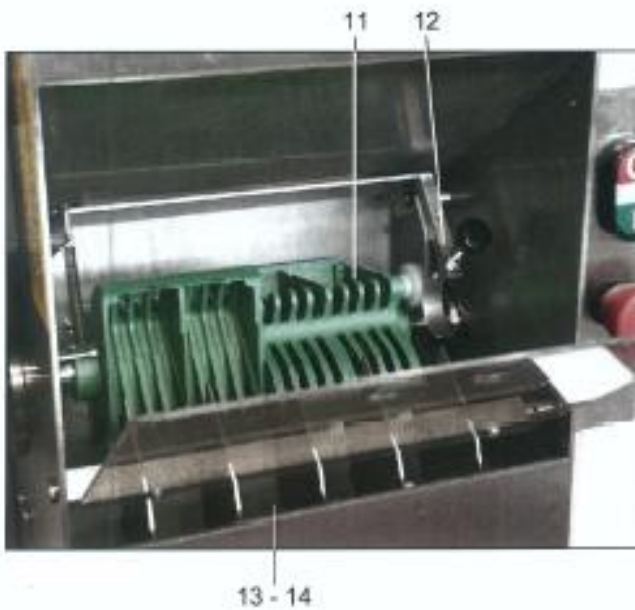


Figura 10



1.2 DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO

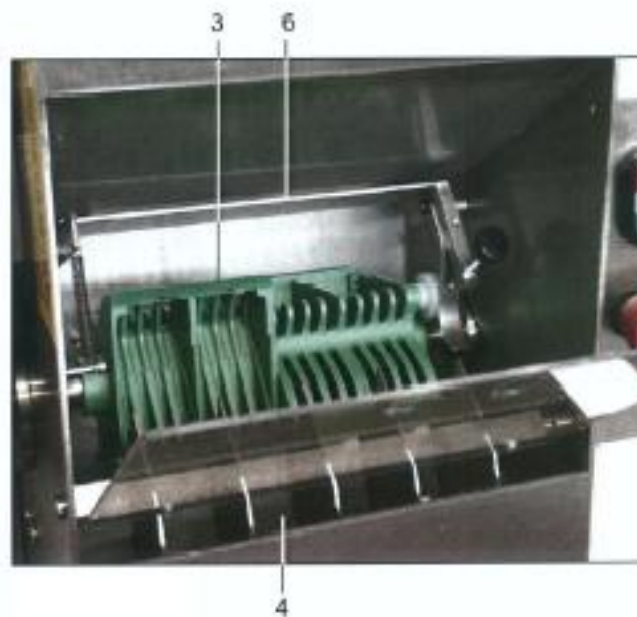
Il processo di lavorazione inizia con il carico dell'impasto nella tramoggia (1) e della farina nel vano (2).
Avviando la macchina, la coclea in rotazione spinge l'impasto attraverso i condotti sottostanti fino al gruppo formatore. L'impasto fuoriesce dai condotti, viene tagliato dal taglierino (3) e contemporaneamente spolverato con farina all'apertura del farinatore (6).
Lo gnocco passa sul rullo rigatore (4), dove viene formato nella caratteristica forma "a conchiglia" e poi scaricato, per gravità, nel sottostante cestello di raccolta (5).

NB: La macchina viene collaudata e provata secondo le specifiche previste nello stabilimento del costruttore

Figura 11



Figura 12



1.3 PROTEZIONI ADOTTATE AI FINI DELLA SICUREZZA

Sulla macchina sono state predisposte le seguenti protezioni al fine di tutelare la sicurezza dell'operatore:

- 1- Pannelli di protezione perimetrali della struttura fissati solidamente con viti e dadi
- 2- Carter trasparente di protezione del gruppo formatura gnocco dotato di interruttore ad innesto di blocco macchina
- 3- Coperchio tramoggia con interruttore ad innesto di blocco macchina
- 4- Interruttore ad innesto di blocco macchina in caso di smontaggio della tramoggia
- 5- Pulsante a fungo rosso di arresto emergenza
- 6- Pittogrammi di segnalazione pericolo

ATTENZIONE:

Le protezioni sono state predisposte al fine di salvaguardare l'incolumità dell'operatore, per cui durante il funzionamento della macchina devono essere sempre montate ed efficienti. È vietato utilizzare la macchina con le protezioni smontate anche parzialmente e inibire i dispositivi di sicurezza elettrici.

Le protezioni devono essere tolte solo temporaneamente a macchina spenta per interventi di attrezzamento e/o manutenzione a cura di personale qualificato e preposto a tali funzioni.

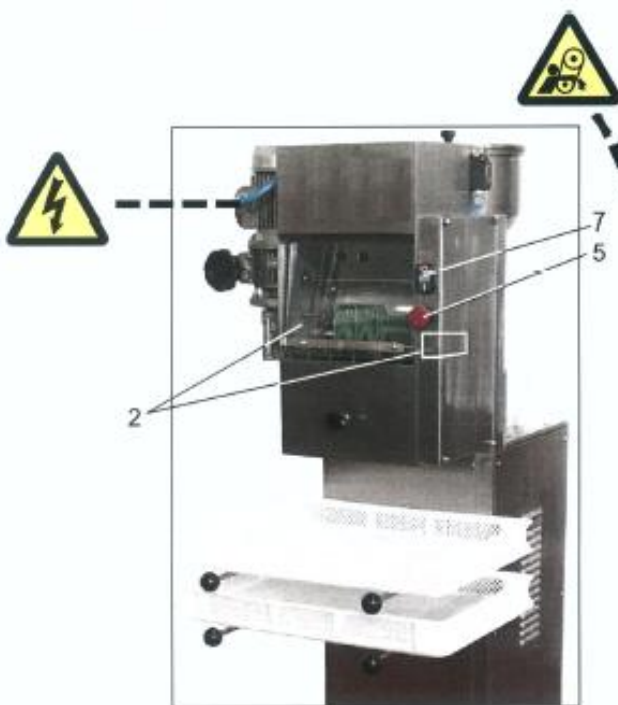


Figura 13

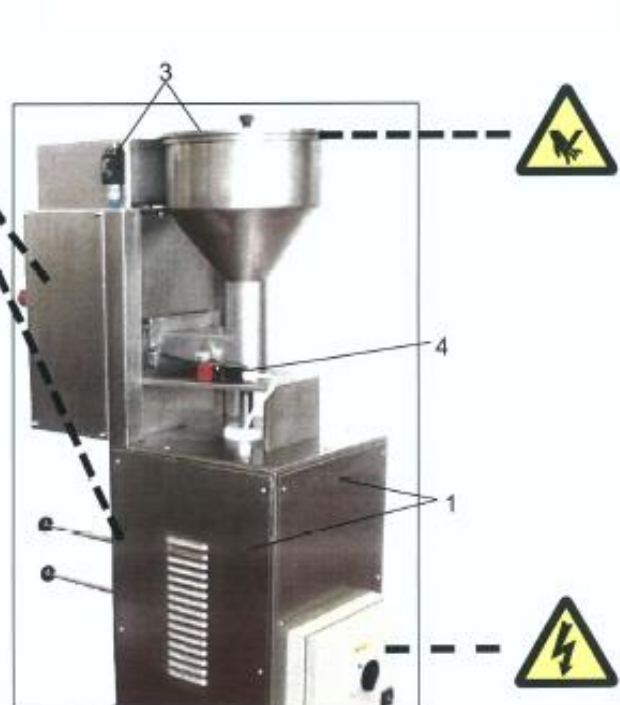


Figura 14

1.4 ADDETTI AL LAVORO

L'utilizzo ordinario della macchina non richiede l'impiego di personale particolarmente specializzato, a condizione che sia dotato di adeguate competenze tecniche, istruito sull'uso della macchina, a conoscenza di questo manuale e che sia informato sui sistemi di sicurezza di questa macchina.

L'operatore deve provvedere al carico e scarico della macchina, controllarne il funzionamento dalla postazione di comando sul fronte macchina ed effettuare le operazioni di manutenzione ordinaria.

La manutenzione straordinaria richiede l'impiego di personale particolarmente specializzato indicato dal costruttore.

1.5 PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Prima di avviare la macchina, accertarsi del suo perfetto livellamento e stabilità e controllare che la tensione di linea sia conforme ai dati di targa.

Proteggere la linea principale di alimentazione da eventuali sovracorrenti montando interruttori di sicurezza (interuttori magnetotermici).

La sicurezza elettrica è conseguita quando la macchina è correttamente collegata a un'efficace impianto di messa a terra realizzato secondo le vigenti norme di sicurezza.

Le protezioni di sicurezza (vedere paragrafo 1.4) sono state preposte dal costruttore al fine di salvaguardare l'incolumità dell'operatore durante lo svolgimento delle sue mansioni, per cui è assolutamente vietato rimuoverle o inibirle anche parzialmente durante il funzionamento della macchina o gli interventi di manutenzione ordinaria.

Ad ogni avvio di macchine accertarsi del corretto funzionamento delle protezioni.

Prima di intervenire sulla macchina per operazioni di manutenzione, pulizia o lubrificazione, accertarsi che siano staccate tutte le fonti di energia; segnalare con un cartello l'operazioni in corso sulla macchina; lucchettare l'interruttore di linea elettrica generale; dotare l'operatore di indumenti idonei al tipo di lavorazione da effettuare secondo le norme di sicurezza in vigore:

- Guanti di protezione anti-taglio
- Tuta da lavoro
- Scarpe anti-infortunistiche
- Occhiali di protezione

È vietato indossare indumenti svolazzanti o lasciare i capelli lunghi sciolti onde evitare impigliamenti pericolosi.

Con la macchina in funzione l'operatore deve:

- stazionare a fianco della tastiera e allontanarsi solo per le operazioni di carico e scarico prodotto previo fermo macchina e disinserimento dell'alimentazione elettrica
- controllare che le persone non autorizzate si avvicinino alla macchina
- controllare che non vi siano oggetti, panni o altro sulla macchina prima dell'avviamento e durante il funzionamento
- controllare che le condizioni ambientali non subiscano variazioni che possono essere pericolose come:
 - possibili infiltrazioni di acqua sulla macchina o in prossimità di essa
 - deposito di olio o materiale sul pavimento
 - eccesso di umidità nell'aria o saturazione di polveri nell'ambiente
 - sbalzo termico eccessivo e improvviso

ATTENZIONE:

In caso di dubbio funzionale (rumori, vibrazioni, ecc..) o comunque in qualsiasi condizione di possibile pericolo, arrestare immediatamente la macchina, astenersi da effettuare riparazioni o interventi diretti e rivolgersi al personale responsabile di reparto.

1.6 RUMORE AEREO

In normali condizioni di lavoro, la macchina non supera il livello di pressione sonora di 70dB (A)

1.7 VIBRAZIONI

In normali condizioni di lavoro la macchina non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

1.8 MISURE ANTINCENDIO

La macchina è stata progettata e costruita in modo da evitare rischi d'incendio o di surriscaldamento. Tuttavia in caso di coinvolgimento in un incendio, raccomandiamo al personale di servizio di attenersi alle disposizioni vigenti nel reparto e seguire le procedure stabilite.

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE ACQUA

1.9 RISCHI RESIDUI

I punti pericolosi e le operazioni alle quali l'operatore deve fare sempre particolare attenzione sono:

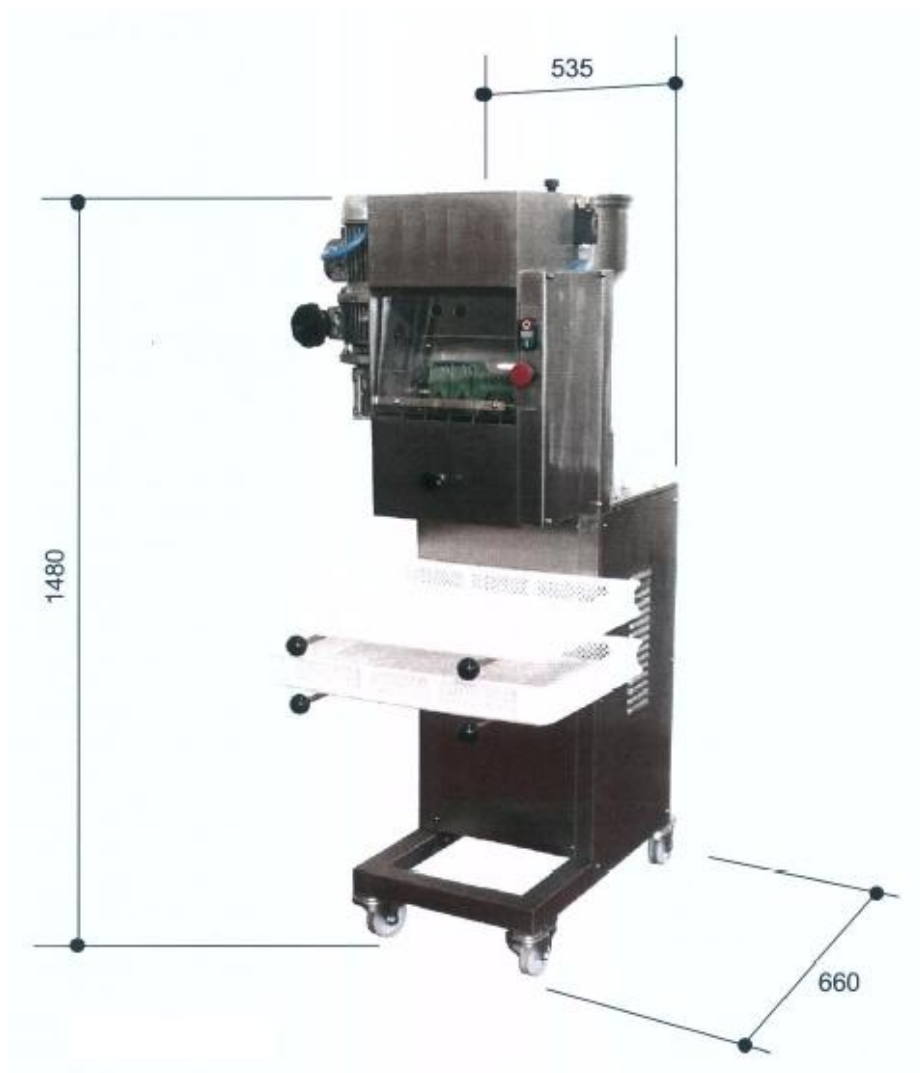
- Non aprire MAI il coperchio o la protezione frontale durante il funzionamento della macchina
- Chiudere correttamente il coperchio e la protezione frontale
- Controllare il corretto fissaggio della tramoggia alla macchina
- Non coprire o toccare con le mani la macchina in funzione
- Fare attenzione che nel vano farina non vi siano o cadano oggetti
- Non ostruire le fessure di areazione dei pannelli

CAPITOLO 2 - DATI TECNICI

2.1 CARATTERISTICHE TECNICHE

Alimentazione elettrica	220/380 V - 3 PH + T – 50/60 Hz
Motore coclea impasto	0.73 Kw
Motore gruppo formatore	0.18 Kw
Produzione oraria	120 kg
Peso macchina	150 kg

Figura 15



2.2 AREA DI INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata all'interno di un edificio industria idoneamente illuminato e areato e provvisto di pavimento solido e livellato.

NB: evitare l'installazione in prossimità di impianti di riscaldamento e di condizionamento aria.

Il cliente deve predisporre la sede della macchina prevedendo lo spazio perimetrale libero di almeno 1 metro e le linee di alimentazione in prossimità dei punti di connessione (vedere paragrafo 2.3).

Le opere di allacciamento e la predisposizione degli impianti di alimentazione sono a totale carico del cliente.

2.2.1 PREDISPOSIZIONE ELETTRICA (A CURA DEL CLIENTE)

- Controllare che i dati della targa Fig. 1 corrispondano al tipo di tensione disponibile presso l'utente.
- Predisporre una presa con il cavo di alimentazione a norme di tipo a 3 conduttori di fase più conduttore di terra. A monte della resa, installare un interruttore quadri polare automatico differenziale di sensibilità pari a 30mA, completi di sganciatori magnetotermici.
- La sezione dei conduttori di fase, deve essere adeguatamente dimensionata per garantire il regolare funzionamento della macchina e l'intervento di dispositivi di sicurezza.
- Controllare che l'impianto di messa a terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, sia conforme alle norme previste dal paese d'installazione.

ATTENZIONE: è obbligatorio la messa a terra della macchina secondo le norme vigenti.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche previste non vengano rispettate

2.3 CONNESSIONE ELETTRICA

La macchina viene fornita con il cavo di alimentazione elettrica spinato con un tipo di spina secondo la richiesta del cliente.

2.4 DOTAZIONI

La macchina viene fornita completa, pronta per l'utilizzo e dotata di attrezzi per effettuare le operazioni di manutenzione.

- Set di chiavi fisse
- Serie di chiavi esagonali tipo INBUS

2.5 USO PREVISTO

La macchina è stata progettata e costruita per esclusivo uso alimentare e destinata alla produzione di gnocchi di patate, preparati disidratati e farine cotte.

Può essere utilizzata in modo autonomo oppure inserita in una linea di produzione.

Qualsiasi impiego diverso da quello per cui è stata costruita, rappresenta una condizione anomala e può arrecare danno al messo di lavoro e costituire un serio pericolo per l'operatore e l'ambiente.

NB: IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI A PERSONO O COSE DOVUTE AD USO IMPROPRIO, ERRATO O IRRAGIONEVOLE DELLA MACCHINA

2.6 USO NON PREVISTO

È vietato usare la macchina per prodotti non alimentari.

Evitare di apportare trasformazioni alle strutture, ai meccanismi di movimento e agli impianti di alimentazione senza consultare il costruttore.

Non trasformare e utilizzare per lavorazioni diverse da quelle previste, come ad esempio preparare prodotti che possono generare esplosioni o esalazioni pericolose alle persone e all'ambiente.

NB: IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER DANNI A PERSONO E COSE DOVUTI A MANOMISSIONI DELLA MACCHINA SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA DELLO STESSO

CAPITOLO 3 - TRASPORTO

3.1 MODALITA' DI TRASPORTO

La macchina viene imballata in due colli di cui uno comprende il corpo macchina e l'altro gli accessori ed eventuali dotazioni richieste.

Gli imballi vengono realizzati utilizzando protezioni adatte al tipo di spedizione richiesta dal cliente.

3.2 MOVIMENTAZIONE

ATTENZIONE: PER OPERAZIONI DI TRASPORTO AFFIDARSI AD ESPERTI CARRELLISTI, GRUISTI, ECC.

Accertarsi che i mezzi meccanici di sollevamento siano idonei come capacità e portata rispetto al carico facendo riferimento alle indicazioni di peso indicate sui colli.

Non agganciare i gruppi alle strutture superiori o ad altre sporgenze ma esclusivamente nel modo previsto.

Durante le fasi di movimentazione seguire attentamente le operazioni procedendo con estrema cautela:

- Effettuare i movimenti lentamente accertandosi che l'area circostante sia libera da ostacoli e da persone;
- Controllare costantemente, durante tutta l'operazione, la perfetta bilanciatura e stabilità del carico;
- Effettuare i cambi di direzione, le partenze e gli arresti in modo lento e graduale evitando di innescare ondeggiamenti del carico.

Il corpo macchina e la cassa accessori vanno trasportati separatamente.

3.3 DISIMBALLO E CONTROLLI

Dopo aver scaricato la macchina e i suoi componenti, togliere gli imballi di protezione e controllare che il materiale ricevuto corrisponda a quanto indicato nei documenti di accompagnamento.

Verificare le condizioni dei componenti e la loro integrità.

Se si riscontrano anomalie tipo ammaccature, comandi non funzionanti o lesionati, pezzi mancanti, protezioni non funzionanti ecc, avvisare tempestivamente il trasportatore e il nostro servizio tecnico commerciale astenendosi dal procedere con l'installazione.

ATTENZIONE: gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, cartoni, ecc) non devono essere lasciati alla portata di estranei in quanto potenziali fonti di pericolo. Non disperdere nell'ambiente gli elementi di imballaggio, ma smaltirli affidandoli alle strutture poste a tali attività.

CAPITOLO 4 - INSTALLAZIONE

4.1 PIAZZAMENTO

Il cliente deve avere già predisposto la sede che ospiterà la macchina e gli allacciamenti alle principali fonti di alimentazione.

Le operazioni devono essere effettuate da personale qualificato.

Qualora la macchina risultasse bagnata o fortemente umida, astenersi dal piazzamento fino a quando non si abbia la certezza della sua asciugatura. È comunque necessario in tale caso, fare eseguire un controllo preventivo da parte del servizio tecnico di assistenza per accertare eventuali danni subiti alla apparecchiature elettriche.

- Posizionare la macchina sul luogo preposto
- Bloccare le ruote.

È pericoloso utilizzare la macchina in condizioni di instabilità.

4.2 ALLACCIAMENTI

- Controllare che le protezioni siano montate e funzionanti.
- Controllare che l'interruttore generale di linea sia su "0"
- Pulire la macchina da polvere o corpi estranei che possono essere rimasti durante il disimballo.
- Allacciare il cavo di linea alla presa di rete precedentemente predisposta.

Controllo allacciamento delle fasi.

Inserire l'interruttore generale 1 e avviare la macchina con il pulsante 2.

Controllare che il taglierino (9) giri nel senso indicato dalla freccia; in caso contrario, spegnere la macchina e invertire fra loro due dei tre conduttori di fase.

Eseguita l'operazione, ripetere il test di controllo fasi

4.3 COMANDI

- 1 Interruttore generale; inserimento linea
- 2 Pulsante verde; avvio macchina
- 3 Lampada bianca; linea inserita
- 4 Pulsante rosso; arresto macchina
- 5 Pulsante rosso di emergenza; blocco macchina
- 6 Manopola; regolazione velocità taglierino
- 7 Manopola; regolazione profondità rigatura
- 8 Manopola; regolazione farinatura

Figura 16

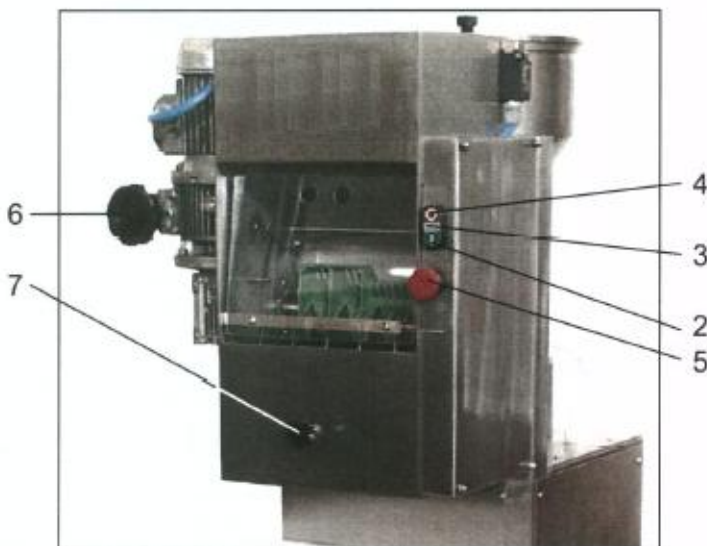


Figura 17



Figura 18

CAPITOLO 5 - AVVIAMENTO

5.1 VERIFICHE DEL PRIMO AVVIAMENTO

ATTENZIONE: OPERAZIONI DA EFFETTUARE A CURA DI PERSONALE QUALIFICATO

Controllo elettrico

- Verificare gli allacciamenti di linea e l'efficacia dell'impianto di terra.
- Avviare la macchina, attivare gli interruttori di sicurezza delle protezioni e controllare che avvenga il blocco macchina,
- Avviare la macchina, premere il pulsante di emergenza e controllare che avvenga il blocco macchina.
- Avviare la macchina e controllare che la caduta di tensione non sia superiore al 5% della tensione nominale.

CAPITOLO 6 - FUNZIONAMENTO

6.1 ACCENSIONE E AVVIO

- Inserire la spina e l'interruttore generale 1
- Verificare che non sia inserito il pulsante di emergenza 2.
- Controllare che le protezioni siano montate e chiuse (se le protezioni non sono chiuse la macchina non si avvia)

! Ad ogni avvio di macchina occorre controllare il funzionamento di emergenza delle sicurezze.

- Mettere nella tramoggia 3 l'impasto e chiudere il coperchio.
- Mettere la farina nel vano 4 (farina di riso o granito)
- Posizionare un cestello grigliato 5 di raccolta gnocchi e un cestello chiuso 6 di raccolta farina.
- Spolverare con farina il gruppo formatore
- Avviare la macchina con il pulsante 7
- Eseguire alcuni gnocchi di prova e verificare che la dimensione e la rigatura corrispondano al risultato voluto.

Figura 19

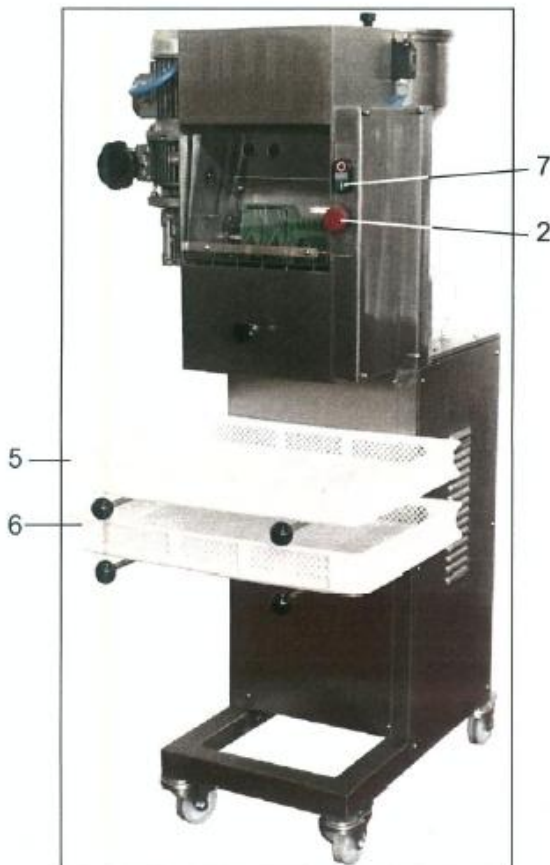


Figura 20



Regolazione velocità:

- Agire con la manopola 1 per aumentare o diminuire la velocità di formatura.

Regolazione rigatura:

- Allentare la manopola 2;
- Regolare la rigatura con la manopola 3; girare in senso orario per aumentarla oppure in senso contrario per diminuirla;
- Bloccare la manopola 3 serrando la manopola 2 contro il frontale.

Regolazione quantità farinatura:

- Spegnerne la macchina
- Aprire la protezione frontale trasparente 4
- Allentare il dado 5 e agire sulla manopola 6 per aumentare (senso orario) o diminuire (senso antiorario) la dose di farinatura.
- Eseguita la regolazione, stringere il dado 5 e chiudere la protezione 4.

Figura 21

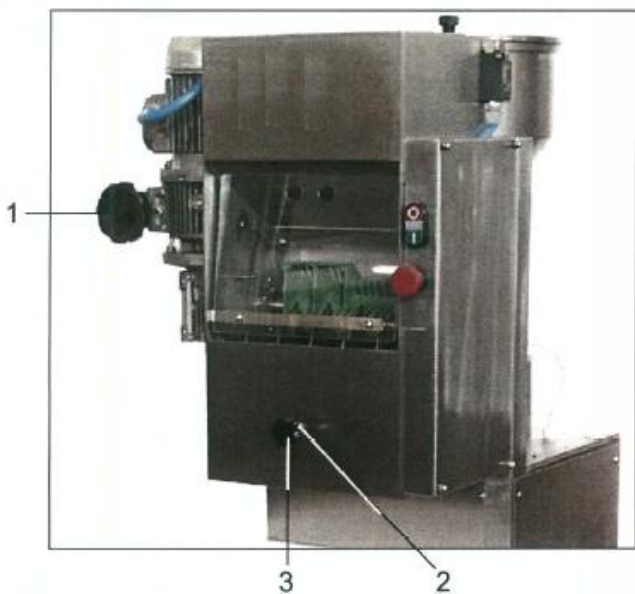


Figura 22



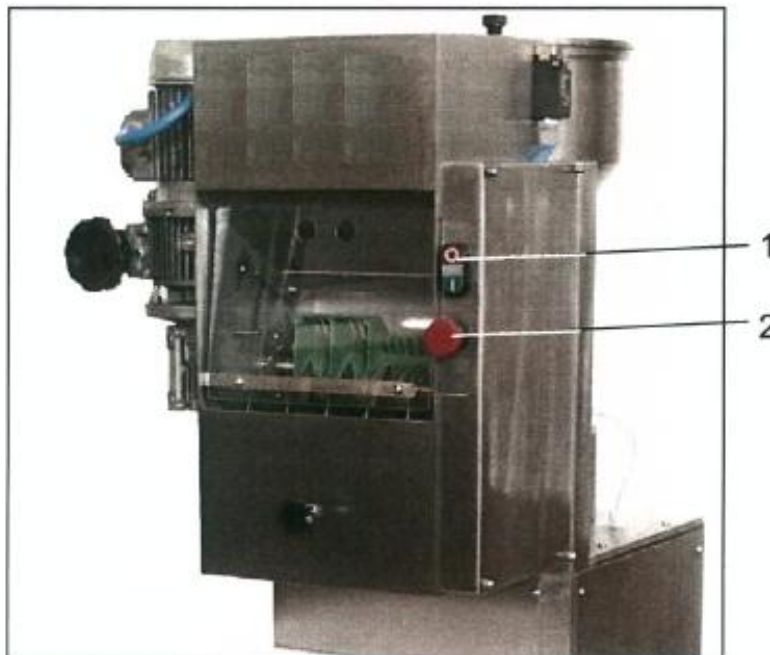
6.2 FINE LAVORO

- Fermare la macchina con il pulsante 1.
- Eseguire una fase di pulizia (vedere paragrafo 7).

6.3 EMERGENZA

- In caso venisse azionato il pulsante di emergenza 2, la macchina si arresta immediatamente. Per il ripristino, dopo aver rimosso le cause di emergenza, procedere come segue:
 - Sganciare il pulsante di emergenza ruotandolo nel senso indicato dalla freccia sovraimpressa;
 - Riavviare la macchina

Figura 23



CAPITOLO 7 - MANUTENZIONE

7.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Una adeguata manutenzione costituisce fattore determinante per un buon funzionamento e durata della macchina.

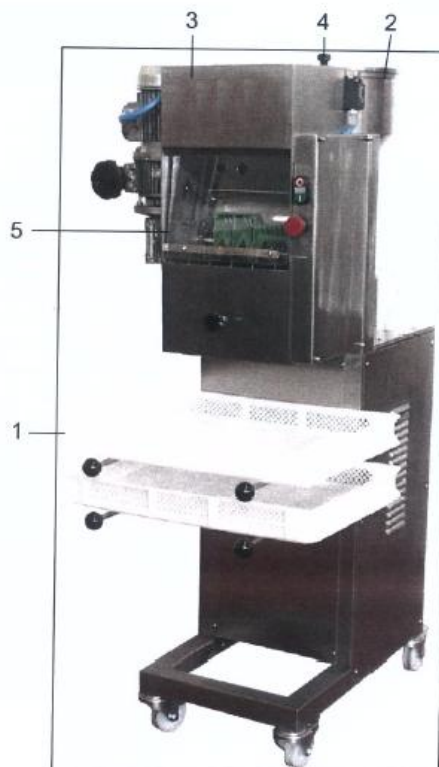
7.1.1 PULIZIA DELLA MACCHINA

Le operazioni di pulizia vanno effettuate al termine della giornata lavorativa o alla fine di una lavorazione. Utilizzare panni che non lasciano peli o carta industriale inumiditi con acqua e aria compressa. Servirsi di un getto di vapore solo quando i pezzi sono stati smontati dalla macchina.

ATTENZIONE: NON GETTARE ACQUA O UTILIZZARE GETTI DI VAPORE SULLA MACCHINA IN QUANTO POTREBBERO DANNEGGIARE I DISPOSITIVI ELETTRICI.

- Posizionare un cestello 1
- Togliere il più possibile l'impasto dalla tramoggia 2 e la farina dal vano 3.
- Avviare la macchina a vuoto e lasciarla girare in modo che scarichi i residui di prodotto rimasti nei meccanismi.
- Arrestare la macchina e staccare il cavo elettrico.
- Aprire il coperchio 4 e la protezione frontale 5.

Figura 24



- Smontare il dado 6 e sfilare la coclea 7 interna alla tramoggia.
- Allentare le viti 8 e sfilare verso l'alto il gruppo tramoggia 9.
- Rimuovere i residui grossolani e poi eseguire una profonda pulizia usando aria compressa.

Figura 25

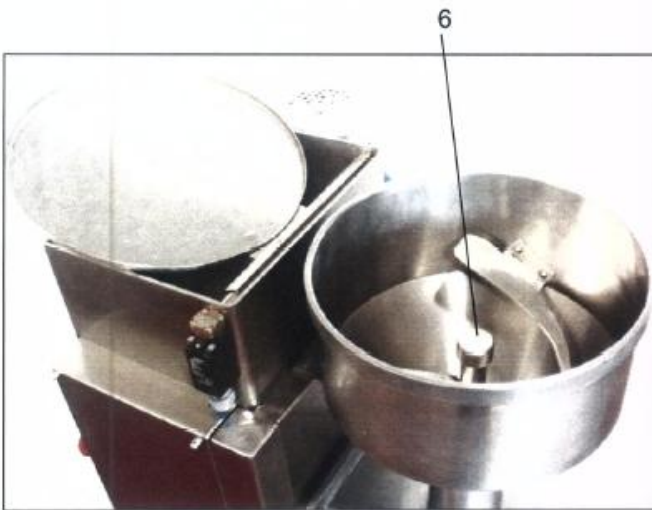


Figura 26

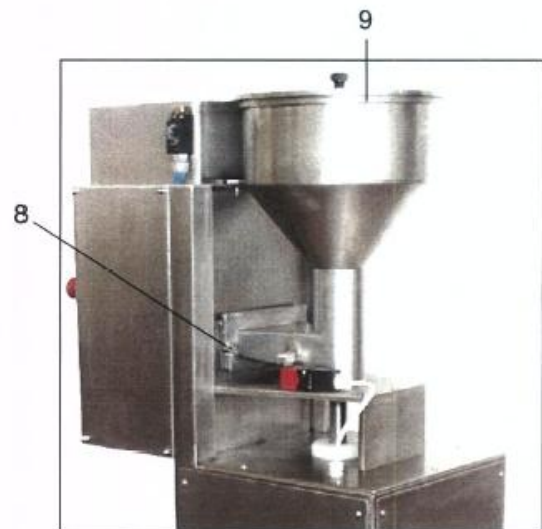


Figura 27



Le zone da pulire sono:

- Interno tramoggia e condotto.
- Fori di passaggio prodotto dal condotto tramoggia al gruppo di formatura gnocco.
- Coclea.
- Vano farina.
- Gruppo di formatura gnocco.
- Rullo di rigatura a pettine.

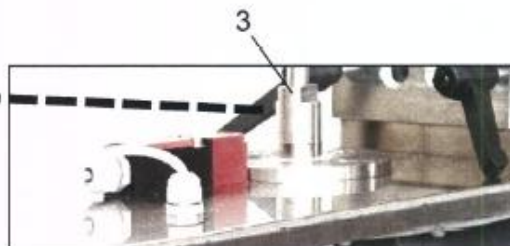
Rimontare il tutto seguendo la procedura inversa facendo attenzione a seguire la corretta sequenza di montaggio.

ATTENZIONE: *Quando si monta la tramoggia, fare attenzione che la forcetta 1 si innesti correttamente nel microinterruttore di sicurezza 2.
Quando si inserisce la coclea nella tramoggia, controllare che si incastri nella cava 3.*

Figura 28



Figura 29



7.1.2 CONTROLLI GENERALI

DA EFFETTUARE ALMENO UNA VOLTA LA SETTIMANA A MACCHINA SPENTA

Controllare i collegamenti elettrici (cavi, connettori, ecc), lo stato dei comandi e le protezioni fisse e rimovibili.

Se si riscontrano anomalie come cavi logori, connettori con gioco, pezzi rotti o non funzionanti, perdite d'aria, ecc., rivolgersi al servizio tecnico di assistenza o al personale addetto alla manutenzione straordinaria e fare sostituire il pezzo.

7.2 LUBRIFICAZIONE

Le operazioni di lubrificazione vanno effettuate con la linea disinserita e dopo aver effettuato le operazioni di pulizia generali della macchina.

Operazioni da eseguire a cura di un tecnico qualificato.

Non lubrificare i meccanismi o qualsiasi parte della macchina che possano venire a contatto con il prodotto.

La macchina non richiede particolari interventi di lubrificazione. Tuttavia è bene almeno una volta all'anno, smontare i pannelli e lubrificare con grasso per cuscinetti gli organi di trasmissione (catene, pignoni, alberi di scorrimento, ecc).

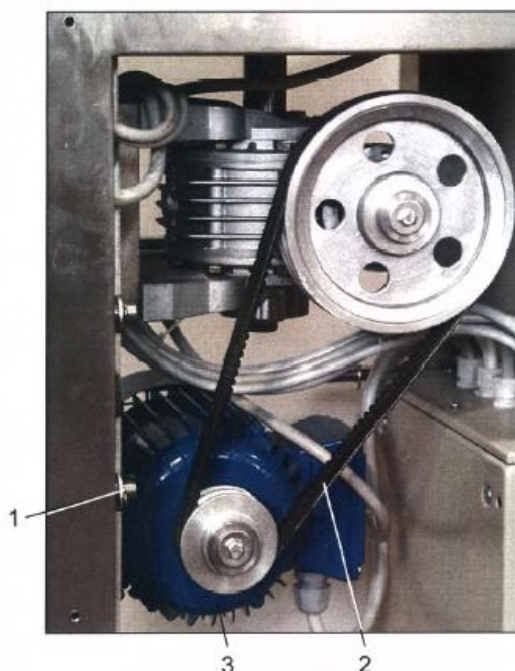
7.3 TENSIONAMENTO CINGHIA

ATTENZIONE: Le operazioni vanno effettuate con la linea elettrica disinserita. Operazioni da eseguire a cura di un tecnico qualificato.

Cinghia coclea:

- Allentare le viti 1 e regolare la tensione della cinghia 2 spostando il motore 3.
- Eseguire la regolazione, serrare il dado 1

Figura 30



CAPITOLO 8 - MESSA FUORI SERVIZIO DELLA MACCHINA

8.1 TEMPORANEA

- Staccare la connessione elettrica ed effettuare una proforma manutenzione ad ogni componente della macchina.
- Lubrificare le guide, gli alberi di scorrimento e tutte e le parti soggette ad ossidazione con un velo l'olio.
- Imballare le parti proteggendole con opportuni teli e riporre in ambiente asciutto e riparato dalla polvere

8.2 DEFINITIVA

- Staccare la connessione elettrica
- Smontare la macchina, il cavo di alimentazione elettrica e separare i componenti non metallici da quelli metallici per essere smaltiti separatamente.
- Svuotare il serbatoio olio dei riduttori.
- I componenti elettrici vanno smontati per essere eventualmente riutilizzati, qualora fossero in buone condizioni, oppure revisionati.
- Le parti metalliche vanno smontate e divise per tipo di materiale.
- Le varie parti così ottenute, potranno essere inviate al riciclaggio o allo smaltimento presso aziende autorizzate a tale funzione.

CAPITOLO 9 - ANOMALIE - CAUSE – RIMEDI

LA MACCHINA NON SI AVVIA

- Interruttore generale di linea disinserito; inserire l'interruttore.
- Manca energia elettrica alla linea di alimentazione; rivolgersi agli addetti di manutenzione fabbrica.
- Cavo di alimentazione elettrica interrotto; rivolgersi agli addetti alla manutenzione di reparto.
- Interruttore generale a bordo macchina disinserito; inserire l'interruttore.
- Protezione aperta; chiudere la protezione.
- Emergenza inserita; ripristinare il pulsante.
- Protezioni termiche; riattivare le termiche e fare controllare da personale qualificato la causa dell'evento.
- Fusibili bruciati; controllare i fusibili nella cassetta elettrica ed eventualmente sostituire

LA MACCHINA FUNZIONA IN MODO IRREGOLARE

- Controllare lo stato delle cinghie ed eventualmente farle sostituire.
- Tensionare le cinghie.
- Se le cinghie risultano logore, farle sostituire

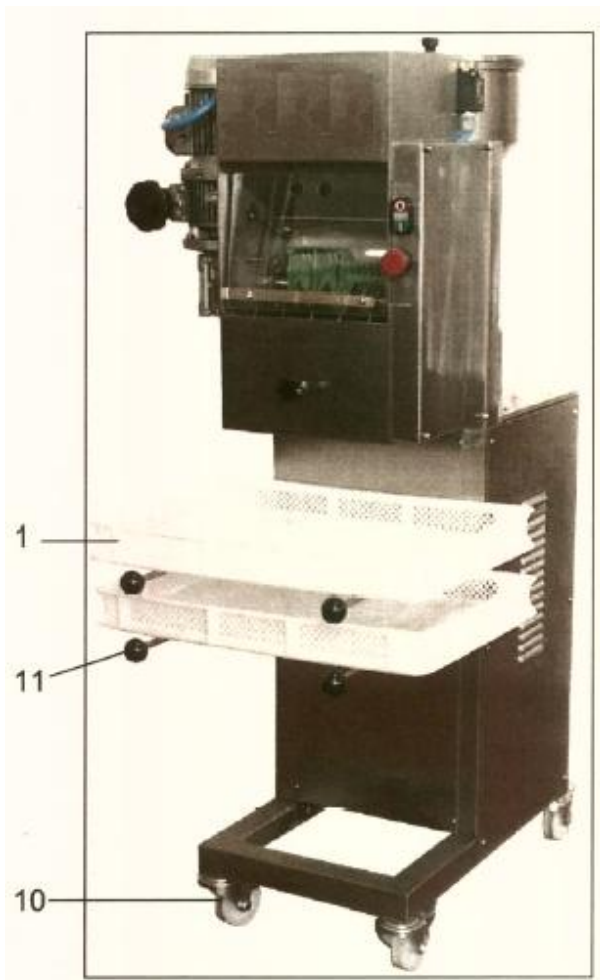
CAPITOLO 10 - PARTI DI RICAMBIO

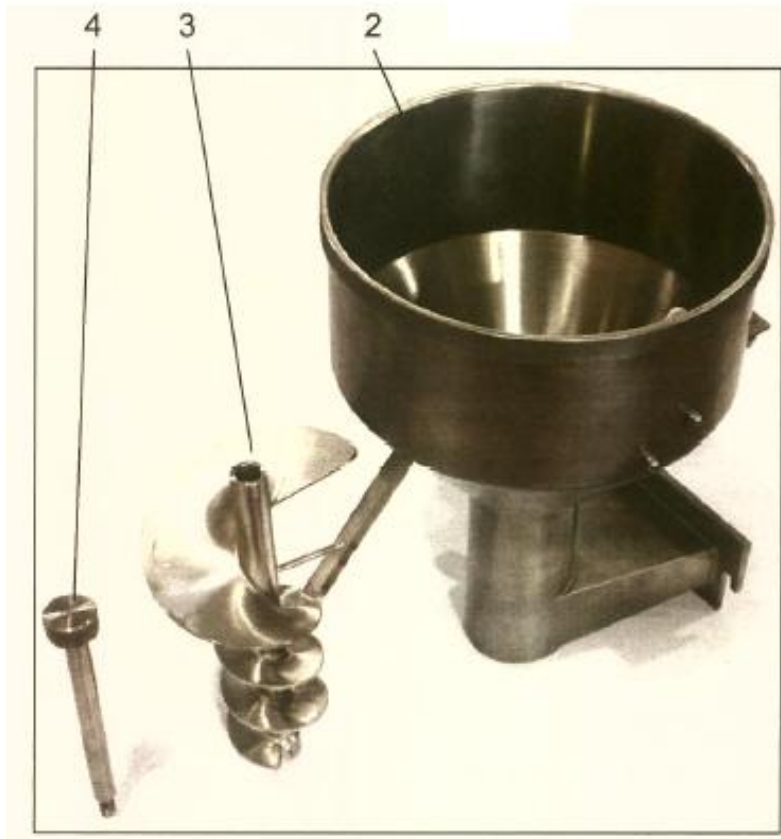
MODALITA' D'ORDINAZIONE

Gli ordini dei ricambi saranno evasi solo se pervengono al costruttore per iscritto tramite fax o lettera per cui gli ordini telefonici dovranno essere seguiti da conferma scritta e dovranno essere coplemati con gli estremi seguenti:

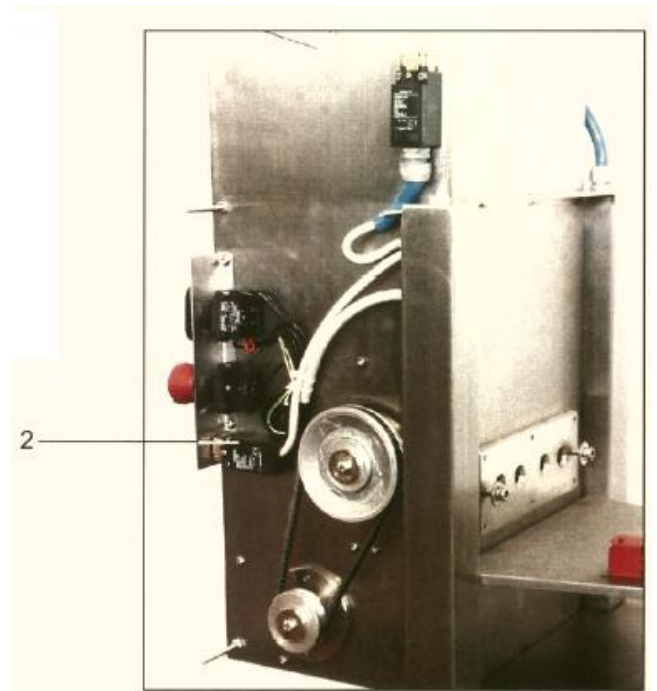
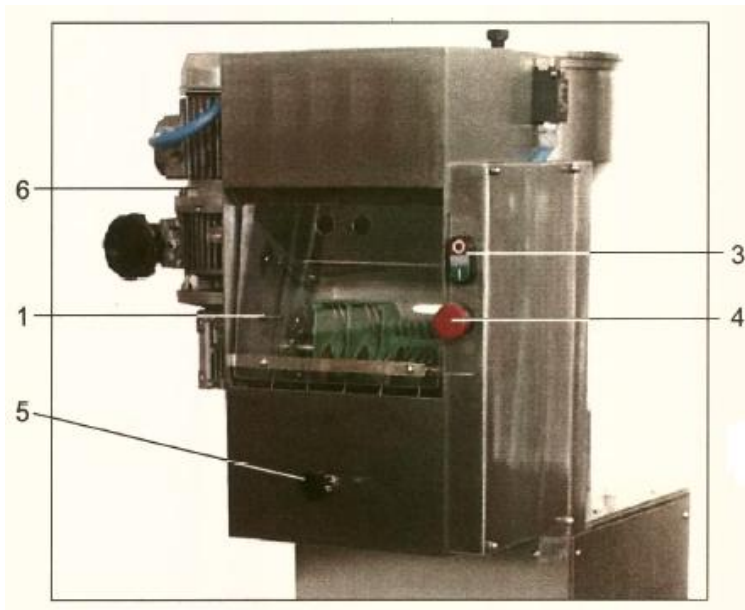
- Ragione sociale completa
- Luogo di destinazione della merce
- Riferimento responsabile
- Tipo di macchina a cui è riferito
- Dati di riconoscimento macchina completi rilevati dalla targa d'indentificazione
- Quantità, denominazione e codice di riferimento
- Modalità di spedizione

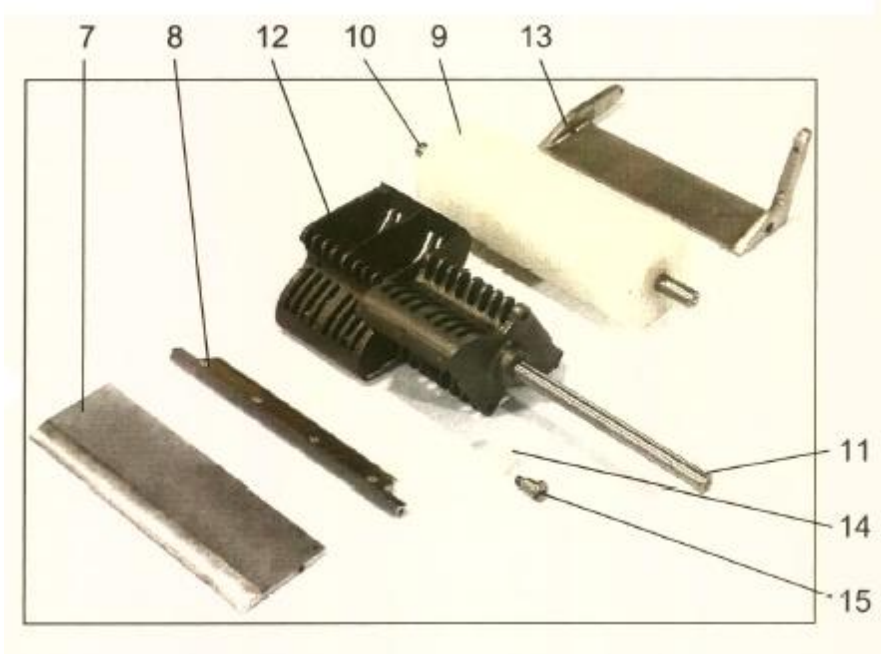
POSIZIONE	DENOMINAZIONE
1	CESTELLO
2	TRAMOGGIA (IMBUTO)
3	COCLEA
4	VITE FISSAGGIO TRAMOGGIA
5	COPERCHIO
6	POMOLO COPERCHIO
7	INTERRUTTORE CON ASTA
8	INTERRUTTORE CON INNESTO
9	BUSSOLA NYLON
10	RUOTE
11	POMOLO





POSIZIONE	DENOMINAZIONE
1	PROTEZIONE PLEXIGLASS
2	INTERRUTTORE CON INNESTO
3	INTERRUTTORE I/O
4	PULSANTE EMERGENZA
5	POMOLO FILETTATO
6	MOTOVARIATORE
7	CONTRASTO
8	PETTINE
9	RIGATORE
10	ALBERO
11	ALBERO
12	TAGLIERINO
13	DOSATORE FARINA
14	CAMMA
15	VITE





POSIZIONE	DENOMINAZIONE
1	MOTORE
2	PULEGGIA
3	CINGHIA
4	PULEGGIA CONDOTTA
5	RIDUTTORE
6	PULEGGIA
7	ANELLO SEEGER
8	FLANGIA
9	CUSCINETTO
10	CINGHIA
11	PULEGGIA
12	ANELLO SEEGER
13	FLANGIA
14	CUSCINETTO

