



IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.

Stabilimento e Uffici:

Via Statale, 27/A - 14033 – Castell'Alfero (AT) - Italia

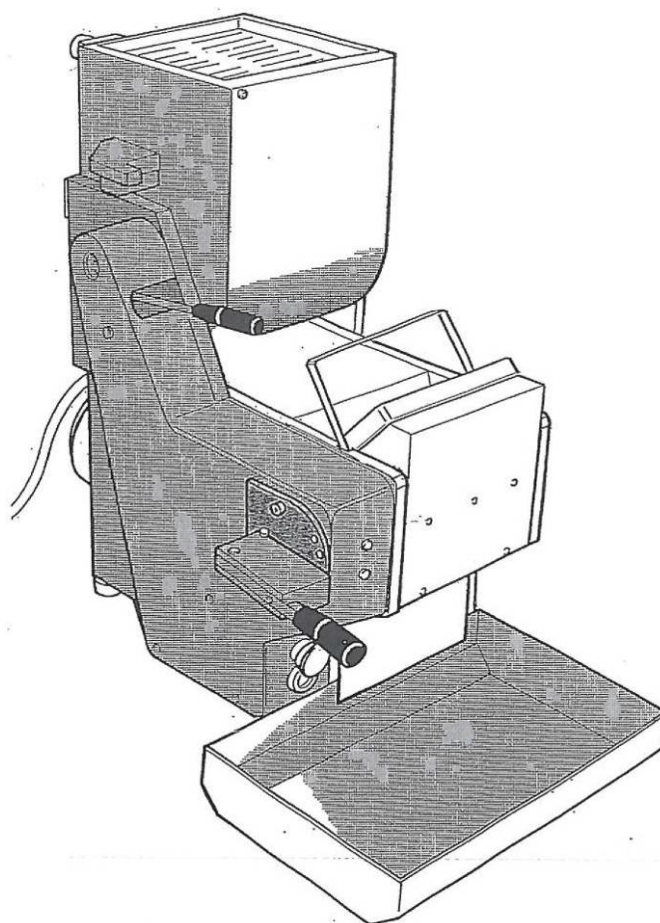
Tel: 0039.0141.27.60.11 - Fax: 0039.0141.27.60.20

www.imperiamonferrina.com

P. NUOVA

MACCHINA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA

Manuale d'uso e manutenzione



Questo manuale è parte integrante della macchina.

Leggere attentamente questo manuale e gli allegati alla fornitura.

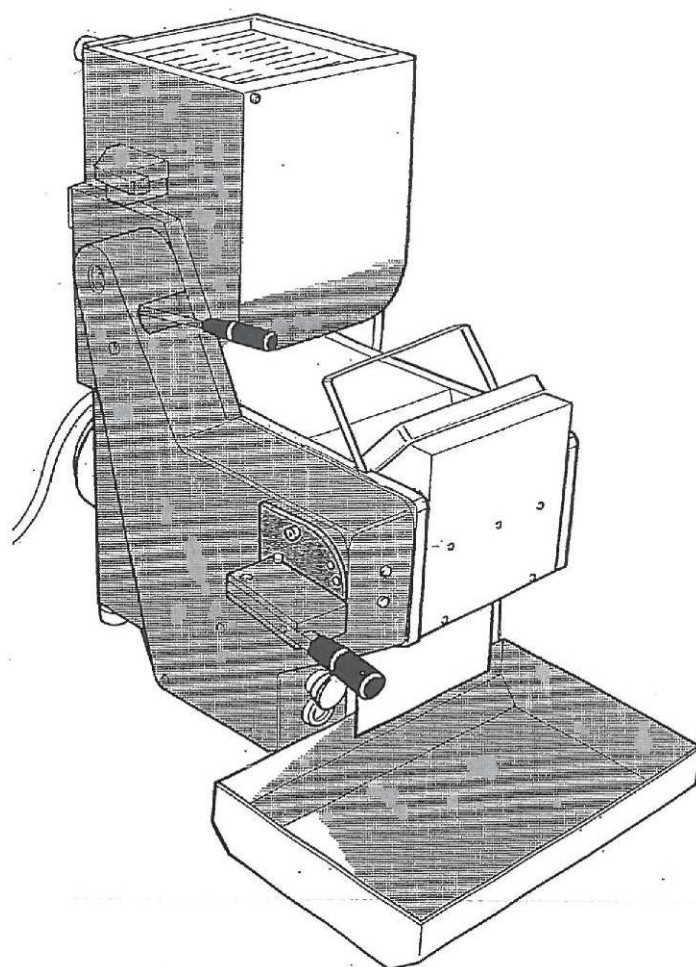
La conoscenza delle istruzioni contenute è indispensabile per usare la macchina ed eseguire la manutenzione in condizioni di sicurezza.

INDICE

INDICE	I
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	1
Componenti principali della macchina	2
Accessori in dotazione.....	3
Accessori opzionali.....	3
Usi previsti.....	4
Dati tecnici.....	5
Dati identificativi del costruttore	5
Targa identificativa della macchina / marcatura CE.....	6
Condizioni ambientali consentite	6
Livello di rumorosità.....	6
Dimensioni di ingombro	6
Rottamazione	7
Garanzia.....	7
Figure professionali abilitate ad operare sulla macchina	8
Consigli sulla produzione della pasta “estrusa”	10
Consigli sulla produzione della pasta “laminata”.....	11
Consigli e ricette per la produzione degli gnocchi.....	13
Descrizione della macchina	14
SICUREZZA	15
Informazioni sulla sicurezza.....	16
Prescrizioni di sicurezza	17
Targhe e simboli di sicurezza	21
Dispositivi di sicurezza.....	22
Rischi residui	23
Direttive applicate	24
Norme tecniche armonizzate	24
INSTALLAZIONE.....	25
Posizionamento	26
Installazione.....	27

Verifica microinterruttori di sicurezza	28
FUNZIONAMENTO	33
Descrizione comandi	34
Ciclo di lavoro	35
Regolazione della distanza fra i rulli	40
MANUTENZIONE.....	41
Note informative	42
Norme di sicurezza generali	42
Pulizia	44
Manutenzione parti meccaniche	44
Manutenzione impianti elettrici	45
Consigli riguardanti la manutenzione.....	46
Manutenzione	47
Interventi di manutenzione.....	49
Note.....	51
PARTI DI RICAMBIO	53
Componenti soggetti ad usura ed affaticamento meccanico	54
Elenco ricambi consigliati	54
Tavola 1	55
Tavola 2.....	59
Tavola 3.....	62
SCHEMI ELETTRICI	65
Schema elettrico 220V monofase	66
Schema elettrico 380V trifase	67

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA



In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza *IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.*

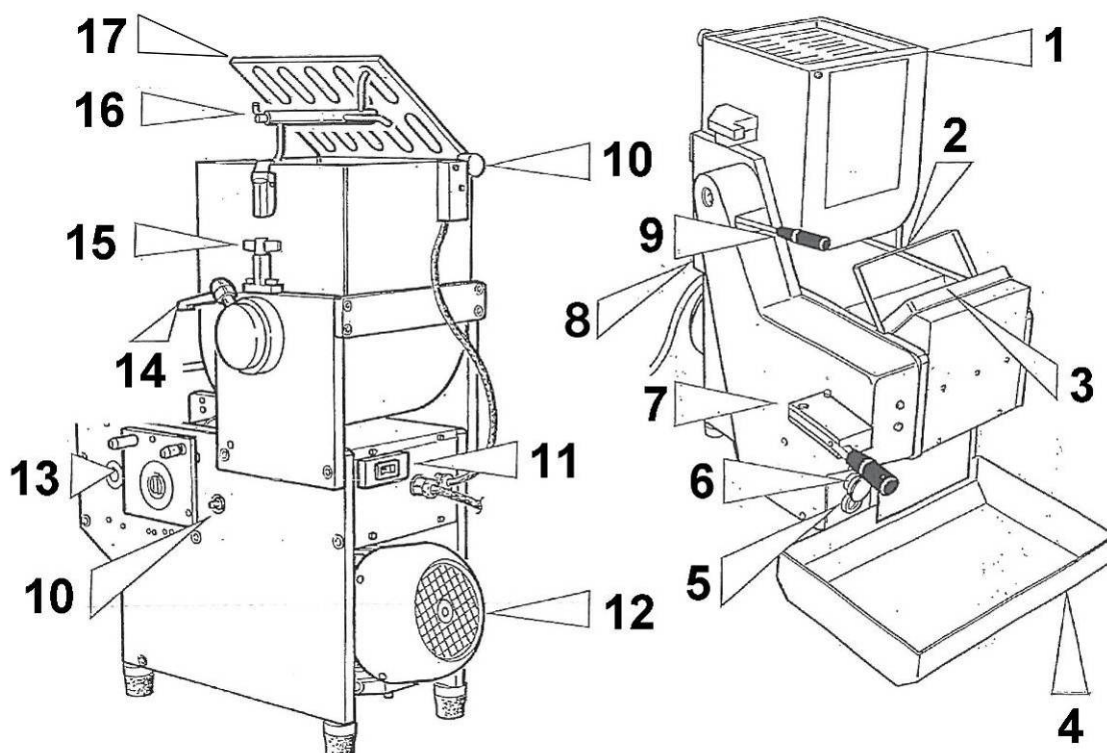
Tel. 0039.0141.27.60.11



Componenti principali della macchina

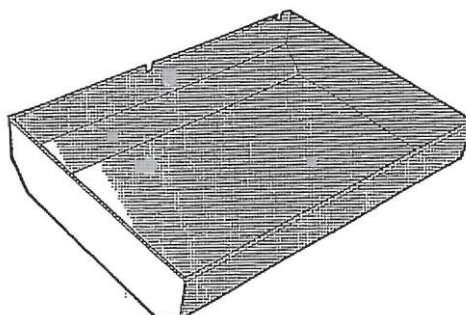
La macchina è composta dai seguenti gruppi:

- 1 Vasca
- 2 Astina di sicurezza
- 3 Pestello
- 4 Contenitore
- 5 Pulsante di marcia
- 6 Pulsante di arresto
- 7 Leva registrazione rulli
- 8 Interruttore generale
- 9 Innesto albero impastatrice
- 10 Micro di sicurezza
- 11 Presa per accessori opzionali
- 12 Motore elettrico
- 13 Attacco gruppi opzionali
- 14 Leva blocco/sblocco albero impastatore
- 15 Leva sblocco rotazione vasca
- 16 Albero impastatore
- 17 Coperchio

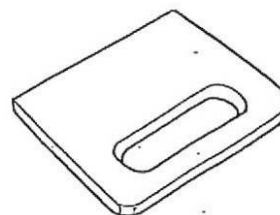


Accessori in dotazione

N° 1 Contenitore

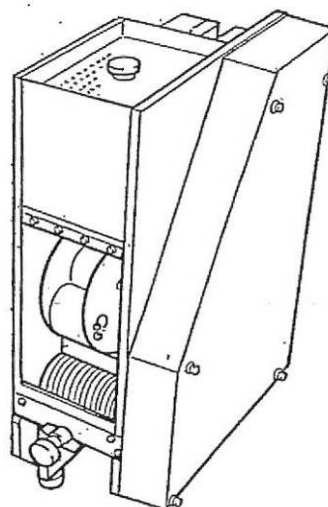


N° 1 Pestello

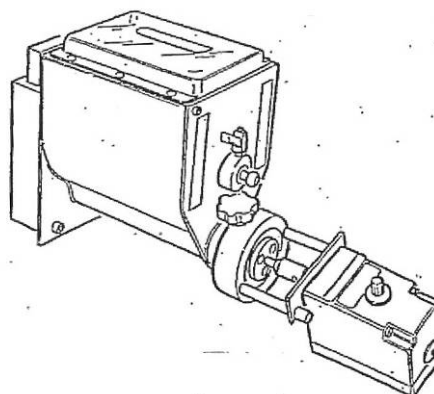


Accessori opzionali

Gruppo gnocchi a pressione

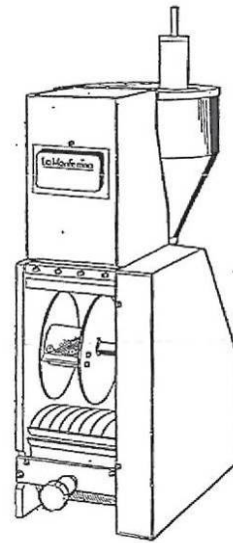


Gruppo estrusore

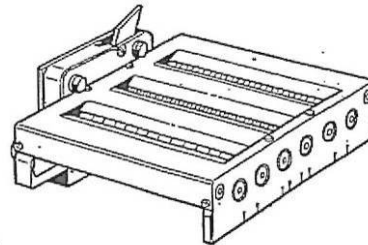




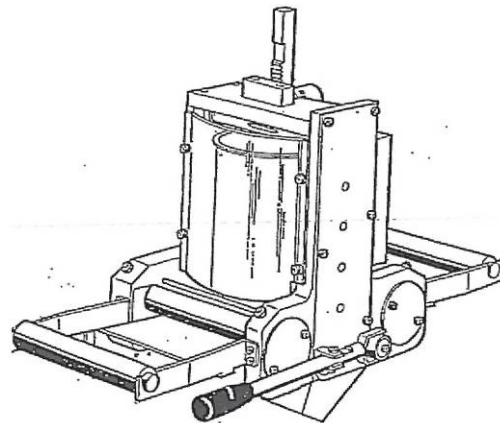
Gruppo gnocchi con coclea



Gruppo tagliatelle



Gruppo ravioli

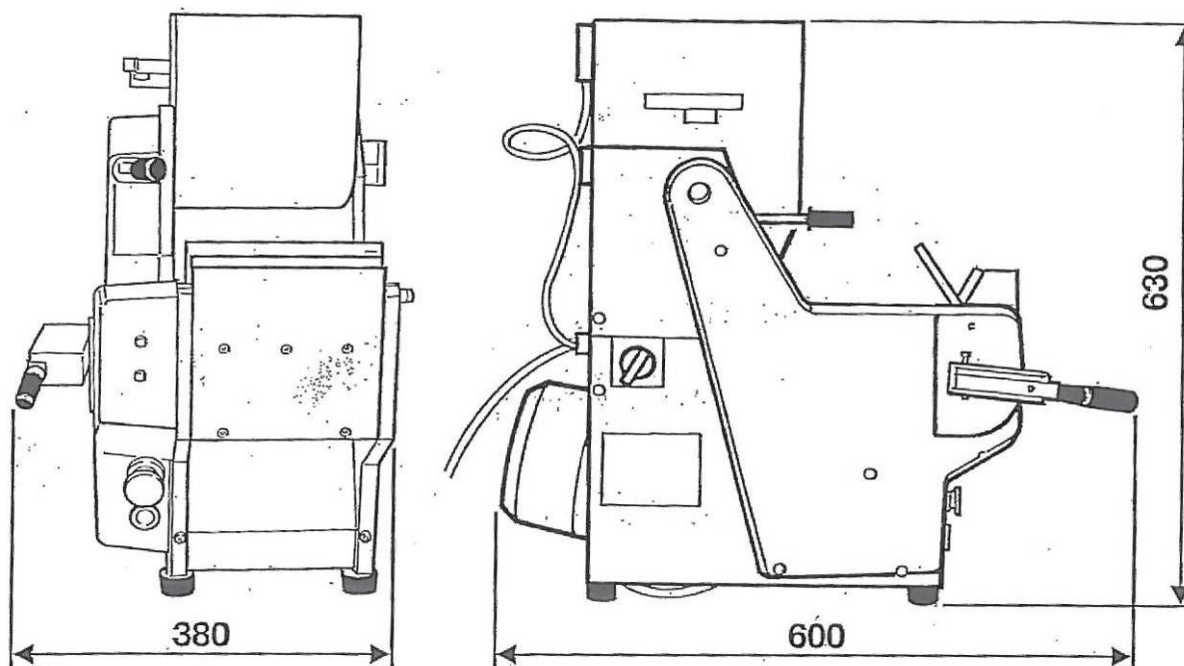


Usi previsti

Questo specifico modello di macchina automatica è stata progettata, costruita e protetta per la sola produzione di pasta ottenuta da materie prime quali farina di grano duro o tenero con l'aggiunta di acqua.

Un uso diverso da quello specificato è considerato **IMPROPRIO**.

La macchina è comunque destinata ad uso industriale professionale.

Dati tecnici

Peso	Kg 62
Produzione pasta	Kg/h ~ 20
Capacità vasca impastatrice	Kg 4
Potenza motore trifase	Hp 1,2

Dati identificativi del costruttore**IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**

Stabilimento e Uffici:

Via Statale, 27/A - 14033 – Castell'Alfero (AT) - Italia

Tel: 0039.0141.27.60.11 - Fax: 0039.0141.27.60.20

www.imperiamonferrina.com



Targa identificativa della macchina / marcatura CE

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore occorrerà citare sempre i dati riportati sulla targa di identificazione della macchina.



La Monferrina			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy			
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85			
Model	<input type="text"/>		
Serial Number	<input type="text"/>	v	<input type="text"/>
Year	<input type="text"/>	Hz	<input type="text"/>
— CE —			

Condizioni ambientali consentite

Per garantire il corretto funzionamento la macchina deve essere posizionata al riparo da agenti atmosferici con una temperatura ambientale di esercizio compresa tra i 20 °C ed i 30 °C e con umidità relativa compresa tra 40 % e 50%.

L'ambiente di lavoro deve essere pulito e sufficientemente luminoso.

Livello di rumorosità

Le prove fonometriche effettuate su questo specifico modello di macchina evidenziano una pressione acustica di:

LEP,d < 70 dB (A)

Dimensioni di ingombro

Le dimensioni di ingombro sono indicate nel paragrafo "Dati tecnici".



Rottamazione



Ambiente!

In caso di rottamazione la macchina dovrà essere smaltita in discariche adeguate attenendosi alla legislazione vigente.

La rottamazione avviene alla fine del ciclo lavorativo della macchina che nelle normali condizioni di uso e manutenzione ha una durata di funzionamento di oltre dieci anni.

In caso di rottamazione tutti i componenti della macchina dovranno essere smaltiti in discariche adeguate attenendosi alla legislazione vigente.

Recuperare gli eventuali oli esausti e smaltirli negli appositi centri di raccolta. Prima di procedere alla rottamazione è necessario separare le parti in plastica o gomma, il materiale elettrico ed elettronico.

Le parti costituite unicamente da materiale plastico, alluminio, acciaio, potranno essere riciclate se raccolte dagli appositi centri.



Attenzione!

Tenere in considerazione che alcuni particolari di notevoli dimensioni e peso possono essere movimentati solo mediante adeguati mezzi di sollevamento.

Prestare la massima attenzione perché la possibile caduta di parti o componenti della macchina durante la fase di demolizione può costituire un pericolo per gli operatori.

Garanzia

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. garantisce, per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto, tutte le parti escluse quelle di normale usura.

La garanzia decade qualora la macchina sia stata riparata da terzi non autorizzati o qualora vengano impiegate attrezzature, accessori non forniti da **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.** o che non siano state raccomandate o approvate dalla stessa o venga constatata l'asportazione o l'alterazione del numero di matricola durante il periodo di garanzia.

La garanzia decorre dalla data di acquisto e la cartolina, debitamente compilata in tutte le sue parti, deve essere spedita entro 10 giorni.

Come data di acquisto vale quella indicata sul documento fiscale al momento della consegna della macchina da parte del rivenditore.

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. si impegna a riparare o sostituire gratuitamente quelle parti che entro il periodo di garanzia si dimostrassero difettose di fabbricazione. La garanzia non contempla l'eventuale pulizia degli organi funzionanti.

Difetti non chiaramente attribuiti al materiale o alla fabbricazione verranno esaminati presso il nostro Centro di Assistenza Tecnica o presso la nostra sede.



Se il reclamo dovesse risultare ingiustificato, tutte le spese di riparazione e/o sostituzione di parti saranno addebitate all'acquirente.

Il certificato di garanzia ed il documento fiscale devono essere adibiti al personale tecnico che esegue la riparazione, o devono accompagnare la macchina spedita per la riparazione.

È escluso il prolungamento della garanzia a seguito di un intervento tecnico sulla macchina. La riparazione viene eseguita dal nostro Centro di Assistenza Tecnica presso la nostra sede, e deve pervenire in porto franco (con spese di trasporto a carico dell'utilizzatore, salvo diverso accordo).

Sono comunque esclusi dalla garanzia: i danni accidentali, per trasporto, per incuria o inadeguato trattamento, per uso improprio non conforme alle avvertenze riportate sul libretto di istruzioni, e comunque da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento o impiego della macchina.

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose, causati da cattivo utilizzo o imperfetto uso della macchina.

Figure professionali abilitate ad operare sulla macchina

La macchina deve essere utilizzata solo dalle persone autorizzate ed istruite allo scopo; la stessa precauzione vale anche per le persone che debbono eseguire la manutenzione. Non consentire a personale estraneo di avvicinarsi alla macchina durante il funzionamento o la manutenzione.

Dopo aver ricevuto tutte le istruzioni necessarie, sulla macchina possono lavorare solo ed esclusivamente le seguenti figure professionali:

Responsabile della sicurezza

Il responsabile della sicurezza è responsabile della protezione e prevenzione dei rischi aziendali, secondo quanto specificato dalla Direttiva Europea 89/391 CEE (Sicurezza sul posto di lavoro), recepita in Italia con il D.L. del 12/11/1994.

Il responsabile della sicurezza si accerterà che tutte le persone che operano sulla macchina abbiano ricevuto tutte le istruzioni loro riguardanti contenute nel presente manuale.

Operatore (conduttore macchina)

Operatore addestrato e abilitato alla conduzione della macchina (ciclo di lavoro, eventuali regolazioni, ecc.).

Può effettuare solo le operazioni specificatamente a lui riservate descritte sul presente manuale.

Occorre evitare nel modo più assoluto che la macchina venga utilizzata da personale inesperto.

**Manutentore meccanico**

Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina come l'OPERATORE e, in più, di farla funzionare con protezioni disabilitate, di intervenire sugli organi meccanici per regolazioni, manutenzioni e riparazioni.

Non è abilitato a interventi su impianti elettrici sotto tensione.

Il manutentore meccanico deve avere un'esperienza generica sulla meccanica ed un'esperienza specifica su questo modello di macchina.

Manutentore elettrico

Tecnico qualificato in grado di condurre la macchina come l'OPERATORE e, in più, di farla funzionare con protezioni disabilitate, di intervenire sulle regolazioni e sugli impianti elettrici per manutenzione e riparazione.

Opera in presenza di tensione all'interno di quadri elettrici, apparecchiature di controllo etc.

Il manutentore elettrico deve avere un'esperienza generica sui quadri elettrici ed un'esperienza specifica sul quadro ed i componenti elettrici di questa macchina.

Fabbricante

Per ogni altra operazione non espressamente prevista in questo manuale o assegnata ad una figura professionale diversa da quelle sopraelencate, occorre contattare la ditta **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**



Consigli sulla produzione della pasta “estrusa”

Per l'impasto può essere usato qualsiasi tipo di farina, di semola, o misto di semola con farina.

L'impasto può essere lavorato utilizzando solo uova o un misto di uova e acqua. L'acqua può essere sostituita, in parte, da spinaci o verdure ben tritate per ottenere paste verdi, o concentrati di pomodoro per ottenere paste rosse. In questi casi è consigliabile usare semola di grano duro.

Per un buon impasto necessitano circa gr. 300/350 di liquido per ogni Kg di farina.

Questo liquido può essere composto di sole uova, di sola acqua oppure di un misto di acqua e uova. Poiché l'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo in cui è conservata, le dosi indicate devono essere adattate al tipo di farina che viene lavorata diminuendo o aggiungendo un po' di liquido. L'impasto, al termine della lavorazione, si dovrà presentare in grani grandi come un chicco di caffè. Se la farina si amalgama formando un impasto omogeneo è segno che è stato versato troppo liquido; in questo caso prima di trafilare la pasta occorre aggiungere un po' di farina e continuare l'impasto. Se invece la farina non forma i granuli ma rimane molto farinosa aggiungere un po' di liquido.

Vi forniamo alcune ricette per produrre diversi tipi di pasta. Si tenga comunque conto che si possono sempre modificare ingredienti e quantità secondo la propria esperienza e gusto.

Preparazione sfoglia per ravioli:

70% farina tipo “00”

30% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg d'impasto + acqua

Impastare per circa 10 minuti

L'impasto deve avere una percentuale di umidità tra uova ed acqua di ~ 32%

Preparazione pasta per tagliatelle:

70% farina tipo “00”

30% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg d'impasto

oppure:

100% semola di grano duro n° 5 uova per 1 kg di semola

Impastare per circa 15 minuti con umidità di ~ 33%

Preparazione pasta di semola:

(tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc.)

Per questo tipo di pasta si impiegano solo semola di grano duro e acqua in percentuale del 30/33%. Quando s'impiegano tipi diversi di farina è bene miscelarli bene prima di aggiungere il liquido. A discrezione del gusto del consumatore si può aggiungere all'impasto del sale nella quantità indicativa di 2 gr per 1 kg di farina avendo cura di diluirlo bene nel liquido.



Consigli sulla produzione della pasta “laminata”

Per l'impasto può essere usato qualsiasi tipo di farina, di semola, o misto di semola con farina.

L'impasto può essere lavorato utilizzando solo uova o un misto di uova e acqua. L'acqua può essere sostituita, in parte, da spinaci o verdure ben tritate per ottenere paste verdi, o concentrati di pomodoro per ottenere paste rosse. In questi casi è consigliabile usare semola di grano duro.

Per un buon impasto necessitano circa gr 300/350 di liquido per ogni Kg di farina. Questo liquido può essere composto di sole uova, di sola acqua oppure di un misto di acqua e uova. Poiché l'umidità della farina varia a seconda del tipo, del clima e del luogo in cui è conservata, le dosi indicate devono essere adattate al tipo di farina che viene lavorata diminuendo o aggiungendo un po' di liquido. L'impasto, al termine della lavorazione, si dovrà presentare in grumuli compatti. Se la farina si amalgama formando un blocco omogeneo è segno che è stato versato troppo liquido; in questo caso prima di laminare la pasta occorre aggiungere un po' di farina e continuare l'impasto. Se invece la farina non forma i grumuli ma rimane molto farinosa aggiungere un po' di liquido.

La laminazione dell'impasto deve essere eseguita facendo un primo passaggio della pasta tra i rulli regolati ad una distanza di circa 0,8 mm, quindi allargare i rulli a 3,5 mm circa e passare alcune volte la pasta ottenuta dal primo passaggio affinché via via prenda forma e consistenza di una sfoglia regolare ed omogenea. A questo punto agendo sulla regolazione dei rulli portare la sfoglia gradualmente allo spessore desiderato.

Vi forniamo alcune ricette per produrre diversi tipi di pasta e ripieni.

Si tenga comunque conto che si possono sempre modificare ingredienti e quantità secondo la propria esperienza e gusto.

Preparazione sfoglia per ravioli:

70% farina tipo “00”

30% semola di grano duro

n° 5 uova per 1 kg d'impasto + acqua

Impastare per circa 10 minuti

L'impasto deve avere una percentuale di umidità tra uova ed acqua di ~ 32%

Preparazione pasta per tagliatelle:

50% farina tipo “00”

50% semola di grano duro

n° 7 / 10 uova per 1 kg d'impasto

oppure:

100% semola di grano duro

n° 7 / 10 uova per 1 kg di semola

Impastare per circa 15 minuti con umidità di ~ 33%



Preparazione pasta di semola:

(tipo: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, ecc.)

Per questo tipo di pasta si impiegano solo semola di grano duro e acqua in percentuale del 30/33%. Quando s'impiegano tipi diversi di farina é bene miscelarli bene prima di aggiungere il liquido. A discrezione del gusto del consumatore si può aggiungere all'impasto del sale nella quantità indicativa di 2 gr per 1 kg di farina avendo cura di diluirlo bene nel liquido.

Per il ripieno di carne:

Fare soffriggere un bel fondo di cipolle, aggiungere carne di vitello, maiale, pollo o tacchino, salsiccia, ecc. (tutte le carni vanno bene), aggiungere un po' di verdura (spinaci, costine o cavoli) passare tutto al tritacarne fino ad ottenere un impasto molto fine, aggiungere pepe, noce moscata, parmigiano e sale.

Per il ripieno di magro:

Fare soffriggere un fondo di cipolla con aglio (toglierlo dopo cotto) e prezzemolo, (vanno bene anche erbe profumate come basilico e maggiorana, ecc.) aggiungere spinaci lessi, bietole e costine verdi. Passare tutto al tritacarne fino ad ottenere un impasto molto fine, mescolarlo alla ricotta e condire con parmigiano, sale pepe e noce moscata.



Consigli e ricette per la produzione degli gnocchi

Gli gnocchi si ottengono lavorando un impasto composto principalmente da farina di grano tenero (tipo "00" o granito) e patate o derivati delle patate quali fecola, fiocchi, miscele pronte ecc... come vedremo meglio in seguito.

Altri ingredienti usati nell'impasto sono: acqua, uova (mediamente 1 per Kg. di prodotto), sale, aromi, verdure quali zucca, ortiche, spinaci od altro per ottenere gnocchi colorati e aromatizzati. Quando si impiegano le verdure, devono essere ben strizzate per eliminare l'eccesso di acqua; eventualmente correggere ancora l'umidità aggiungendo un pò di farina.

Riportiamo qui di seguito alcune ricette per ottenere gnocchi rispettivamente con le patate, con i fiocchi di patate, con le miscele già pronte.

Si tenga comunque conto che ogni ricetta può essere modificata secondo gusto e/o l'esperienza dell'utilizzatore.

Gnocchi di patate:

Lessare le patate da sbucciare il giorno prima, scolarle e sbucciarle calde, lasciarle raffreddare ed asciugare (se questo non è possibile metterle 20 minuti in forno caldo).

Passare al setaccio od al tritacarne, incorporare 300/400 gr di farina per ogni Kg di patate, un uovo, sale, aromi vari (ad esempio noce moscata) ed impastare il tutto per 2-3 minuti.

In caso che l'impasto si presenti troppo umido correggere con una minima dose di fiocchi di patate o miscela pronta per gnocchi.

Patate Kg 2 – fiocchi di patate Kg. 0,5 – farina Kg 0,5

Patate Kg 2 – farina Kg 0,4 – miscela pronta per gnocchi Kg 0,4

Patate Kg 2 – miscela pronta per gnocchi Kg 0,6

Gnocchi con fiocchi di patate:

Ingredienti: Kg 2,5 di farina, Kg 1,5 di fiocchi di patate, gr 100 sale, litri 5 acqua da parte: litri 2,5 acqua, Kg 1 fiocchi di patate, 10 uova.

Procedimento: far bollire l'acqua salata, versarvi Kg 2,5 di farina e Kg 1,5 di fiocchi e mescolare per un massimo di 3 minuti di cottura.

Aggiungere Kg 1,5 di fiocchi precedentemente miscelati con litri 2,5 d'acqua fredda e 10 uova. Impastare il tutto fino a che l'impasto risulti omogeneo.

Gnocchi con miscele pronte in commercio:

Miscelare le dosi di prodotto e acqua consigliate sulla confezione del prodotto avendo cura di usare acqua calda a 80 – 90°C.

Alcuni prodotti possono essere impastati con acqua fredda quando è espressamente consigliato dalla casa costruttrice.

Ricordare sempre che il gruppo sfarinatore deve essere alimentato con farina di riso setacciata o granito di grano tenero. Con altri tipi di farina non funziona.



Descrizione della macchina

Questo manuale descrive la macchina per la produzione pasta fresca **P. NUOVA**.

La struttura della macchina è realizzata interamente in acciaio inox, puro e inalterabile ed è conforme alla Direttiva Macchine CEE.

I componenti principali della macchina sono:

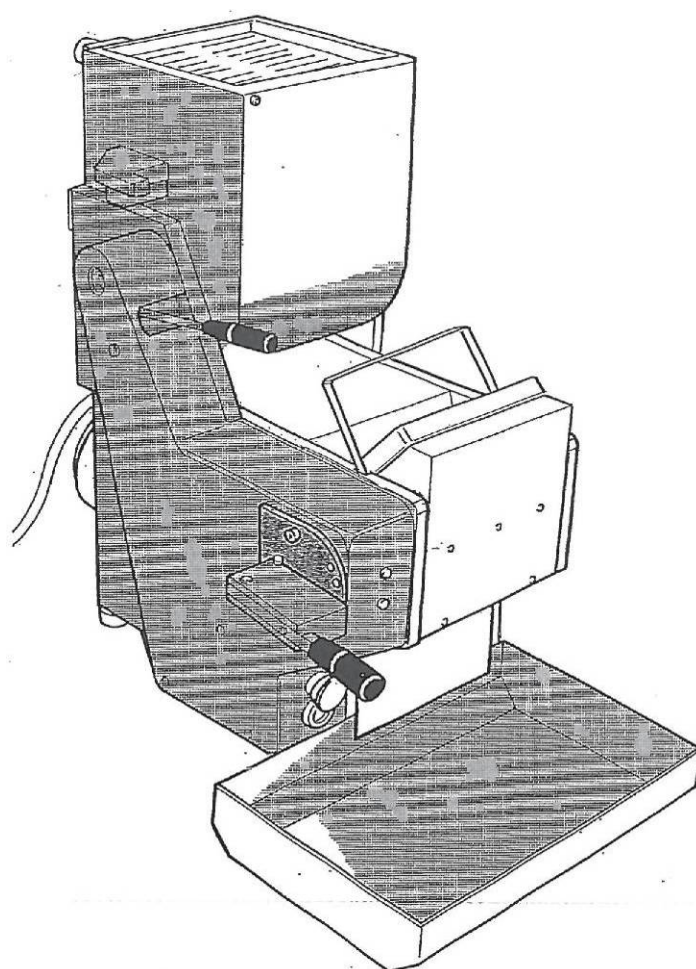
- motoriduttore elettrico trifase 380V;
- vasca e coclea in acciaio inox;
- albero in acciaio inox, smontabili per facilitare la pulizia e la manutenzione.

Gruppi opzionali:

- gruppo tagliatelle;
- gruppo ravioli;
- gruppo estrusore;
- gruppo gnocchi con coclea;
- gruppo gnocchi a pressione.



SICUREZZA



In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza *IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.*

Tel. 0039.0141.27.60.11



Informazioni sulla sicurezza

Il responsabile della sicurezza ha l'obbligo di informare i lavoratori sui rischi connessi con l'uso della macchina.

Inoltre, il datore di lavoro ha l'obbligo di occuparsi dell'informazione, della formazione e dell'addestramento dell'utilizzatore, secondo quanto prescritto dalle vigenti leggi.

La mancata osservazione delle norme o precauzioni di base sulla sicurezza potrebbe causare incidenti durante il funzionamento, la manutenzione e la riparazione della macchina. Un incidente spesso può essere evitato riconoscendo le potenziali situazioni pericolose prima che si verifichino. L'operatore deve essere attento ai potenziali pericoli e possedere l'addestramento, le competenze e gli strumenti necessari per eseguire queste mansioni correttamente.

L'uso improprio della macchina durante il funzionamento o la manutenzione può risultare dannoso e provocare gravi incidenti.

Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione finché non siano state lette e capite le istruzioni.

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. non può essere ritenuta in alcun caso responsabile di incidenti o danni conseguenti all'uso della macchina da parte di personale non adeguatamente istruito o che ne abbia fatto un uso improprio, nonché dell'inosservanza, anche parziale, delle norme di sicurezza e delle procedure di intervento contenute nel presente manuale.

Le precauzioni di sicurezza e gli avvertimenti sono indicati in questo manuale e sul prodotto stesso.

Se non si presta attenzione a tali messaggi di pericolo, l'operatore può incorrere in incidenti con gravi conseguenze per se stesso e per altre persone.

I messaggi di sicurezza sono evidenziati con la seguente simbologia:



Attenzione!

Questi messaggi, se non osservati, potrebbero causare danni all'operatore.



Avvertenza!

Questi messaggi, se non osservati, potrebbero causare danni alla macchina.



I messaggi di AMBIENTE sono visualizzati prima di procedure che, se non osservate potrebbero causare danni all'ambiente.



IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. non può prevedere ogni possibile circostanza capace di comportare un potenziale pericolo.

Le avvertenze presenti in questa pubblicazione e sul prodotto non sono pertanto esaurienti.

Nel caso in cui vengano usati attrezzi, procedure, metodi di lavoro o tecniche lavorative non esplicitamente consigliati dalla ditta **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.** occorrerà accertarsi che non vi siano pericoli per sé e per gli altri.



Utilizzate esclusivamente ricambi originali IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A. declina ogni responsabilità per l'uso di ricambi non originali.

Prescrizioni di sicurezza



Attenzione!

Le indicazioni di seguito riportate non possono preservare completamente da tutti i pericoli cui si può incorrere operando sulla macchina; dovranno essere integrate dal buon senso e dall'esperienza di chi opera, misure indispensabili alla prevenzione degli infortuni.

In ogni sezione sono elencate ulteriori prescrizioni di sicurezza specifiche per le diverse operazioni.



Attenzione!

È vietato l'uso della macchina al personale che non è autorizzato e non è addestrato.

Gli operatori che svolgono attività consentite sulla macchina devono ricevere adeguate istruzioni circa l'uso di dispositivi di protezione individuale quali scarpe, guanti, ecc. che consentono loro di annullare tutti i rischi derivanti dall'esecuzione delle varie attività.



Non pulire e non lubrificare organi in movimento.



Non rimuovere i dispositivi e le protezioni di sicurezza.



Se viene eseguita una lavorazione o un intervento non previsto, seguendo una procedura diversa da quella indicata nel manuale, prima di procedere consultare **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**

Nel caso che il Cliente installi sulla macchina un attrezzo non fornito dalla **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.** occorrerà verificare che le condizioni di sicurezza richieste dalla Direttiva 2006/42 CE siano mantenute e comunque **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.** non assume responsabilità su eventuali inconvenienti derivanti dall'uso di tale parte.

La macchina non deve operare in ambiente corrosivo o esplosivo.



Tenere la macchina pulita da materiali estranei quali detriti, olio, attrezzi ed altri oggetti che potrebbero danneggiare il funzionamento e causare danni alle persone.

Il pavimento unto, bagnato o sporco di grasso può essere causa di incidenti.

Asciugate e pulite bene immediatamente il pavimento dalle macchie di qualsiasi liquido o grasso che si siano formate durante un intervento sulla macchina.

Evitare l'uso di solventi infiammabili o tossici per la pulizia.

Evitare il contatto prolungato con i solventi e l'inalazione dei loro vapori.

Evitarne l'uso vicino a fiamme libere o a sorgenti di calore; assicurare una adeguata ventilazione.

Sovraccarichi prolungati o avarie possono provocare il surriscaldamento dei motori elettrici e delle apparecchiature elettriche con sviluppo di fumi nocivi; togliere subito l'alimentazione e non avvicinarsi alla macchina se non dopo aver disperso tali fumi mediante un'adeguata ventilazione.



In caso di incendio non usare mai getti d'acqua sulla macchina ma usare estintori a CO₂.



L'operatore, l'eventuale tecnico in aiuto ed il tecnico manutentore dovranno utilizzare gli opportuni dispositivi di protezione individuali quando operano sulla macchina.



All'occorrenza protezioni auricolari qualora il livello di pressione acustica nel luogo di lavoro superi gli 85 dB (A).

Indossare indumenti di lavoro opportuni.

Nel caso di lunghe capigliature usare apposite retine contro il rischio di impigliamento.

Maneggiare con cura i coltelli forniti per il motore tagliapasta.

Le competenze per le diverse attività, nell'ambito dell'esercizio della macchina, devono essere stabilite chiaramente come indicato nel capitolo "Figure professionali abilitate ad operare sulla macchina".



Il manuale deve sempre essere a portata di mano, in modo tale da poterlo consultare per verificare il ciclo operativo corretto ogni qualvolta si abbiano dei dubbi.

Se questo manuale venisse smarrito o danneggiato occorrerà richiedere a **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.** la copia sostitutiva.

Danni strutturali, modifiche, alterazioni o riparazione impropria possono modificare le capacità di protezione della macchina annullando pertanto questa certificazione.

Gli interventi di modifica dovranno essere eseguiti esclusivamente dai tecnici **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**

Durante gli interventi di manutenzione occorrerà posizionare sulla macchina, possibilmente sulla consolle di comando, un cartello indicante "MACCHINA IN MANUTENZIONE NON AVVIARE".



Se si permette l'effettuazione di un particolare intervento tecnico specialistico di manutenzione, ispezione o riparazione il personale incaricato deve disattivare (parzialmente o totalmente) dei dispositivi di sicurezza, aprire o rimuovere dei ripari protettivi, sarà suo preciso dovere al termine delle operazioni ripristinare immediatamente la funzionalità dei componenti di sicurezza o dei ripari interessati.

Non toccate fili elettrici, interruttori, pulsanti, ecc. con le mani bagnate.

Durante le operazioni di ripristino delle originali condizioni di lavoro il personale incaricato deve verificare che al termine della procedura operativa siano nuovamente garantite le normali condizioni operative di sicurezza della macchina ed in particolare i dispositivi di sicurezza e dei ripari protettivi interessati dall'operazione.

Il personale incaricato deve inoltre accertarsi che al termine dell'intervento non rimangano dimenticati all'interno della macchina oggetti estranei, in particolare pezzi meccanici, utensili o dispositivi utilizzati durante la procedura operativa, che potrebbero provocare danni alla macchina o mal funzionamenti.

Il personale incaricato delle operazioni di manutenzione, ispezione e riparazione per salvaguardare la propria incolumità, deve, prima di iniziare la sua attività, sezionare tutte le alimentazioni della macchina e porre in atto tutte le necessarie misure preventive di sicurezza, specialmente quelle da effettuare manualmente.

È vietata la sostituzione, il disinserimento o la parziale rimozione delle protezioni, dei dispositivi di sicurezza e delle strutture protettive. La stessa norma si applica alle segnalazioni di avvertenza previste sulla macchina.

Le protezioni ed i dispositivi di sicurezza devono essere sempre mantenuti in perfetta efficienza; in caso di guasto, essi devono essere immediatamente riparati o sostituiti.



Se per permettere l'effettuazione di un particolare intervento tecnico specialistico, su un dispositivo elettrico-elettronico della macchina occorre operare con gli armadi elettrici o i quadri di comando aperti ed eccezionalmente con l'interruttore generale in posizione ON, prestare la massima attenzione e operare con estrema cautela. Durante tali operazioni, infatti, la presenza di alta tensione all'interno dei dispositivi elettrici-elettronici rappresenta un pericolo per la vita stessa del personale.

Prima di riprendere la lavorazione è sempre necessario prestare la massima attenzione ed accertarsi che non vi sia ancora personale operatore all'interno dell'area di lavoro della macchina segnalata da cartelli di pericolo.

Le parti soggette ad usura propria in funzione del loro lavoro devono essere controllate e sostituite appena presentano segni rilevanti di usura.

Il costruttore ha progettato e costruito la macchina per una durata ragionevole tenendo conto delle condizioni d'uso normali del Cliente; è comunque necessario controllare periodicamente tutti questi componenti prestando molta attenzione.

Qualora si riscontrassero "criccature meccaniche" e deformazioni strutturali permanenti oppure cicliche, consultare immediatamente il costruttore o dei tecnici esperti che prenderanno i dovuti provvedimenti.



Targhe e simboli di sicurezza

Sulla macchina vengono applicate delle targhette recanti simboli e/o messaggi di sicurezza. In queste pagine viene indicata la loro esatta ubicazione e la natura del pericolo.



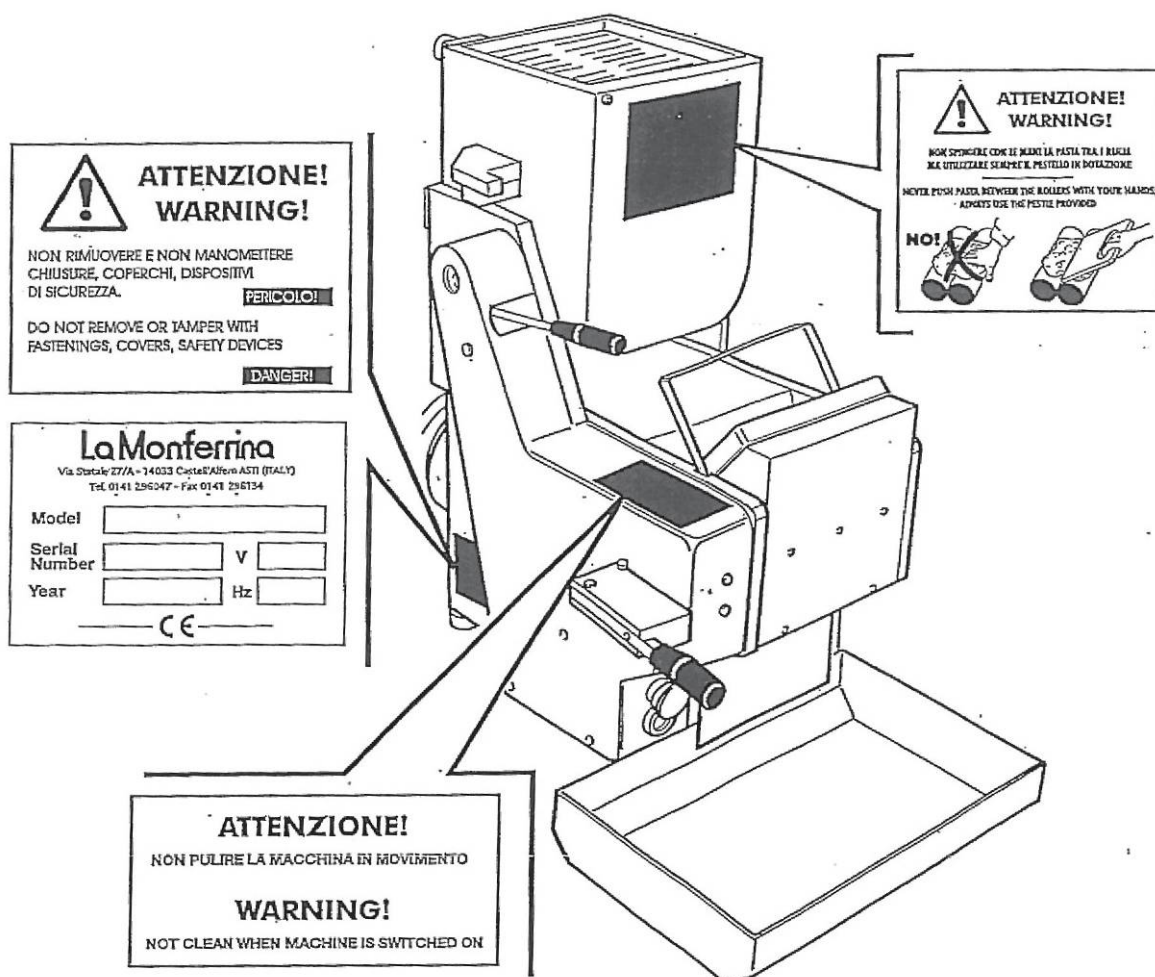
Attenzione!

Assicurarsi che siano leggibili tutti i messaggi di sicurezza.

Pulirli usando un panno, acqua e sapone. Non usare solventi, nafta o benzina.

Sostituire le targhette danneggiate richiedendole a IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.

Se una targhetta si trova su un pezzo da sostituire, assicurarsi che sul pezzo nuovo ne venga applicata una nuova.





Dispositivi di sicurezza



Attenzione!

I componenti indicati sono particolarmente importanti per la sicurezza.

In caso di guasto od usura la loro sostituzione deve essere fatta con ricambi forniti od autorizzati dal fabbricante.

Durante l'uso della macchina tutte le protezioni devono essere correttamente montate.

Relè termici

Posizionati all'interno dell'armadio elettrico, sono dei dispositivi che evitano che i motori scaldino troppo.

Quando una di queste protezioni scatta occorre sbloccare il relè come segue:

- Posizionare l'interruttore generale su "0".
- Aprire il quadro elettrico; ogni relè ha un pulsante che scatta in fuori se la protezione interviene.

Per sbloccarlo occorre schiacciare il pulsante di ripristino posto al suo fianco. Se non rimane premuto occorre aspettare qualche minuto che la protezione si raffreddi un po' quindi ripremere il pulsante.

Fusibili

Posizionati all'interno dell'armadio elettrico per la protezione del circuito ausiliario della macchina; un eventuale sbalzo di tensione potrebbe bruciarli.

Quando si brucia un fusibile occorre agire come segue:

- Posizionare l'interruttore generale su "0".
- Aprire il quadro elettrico; con l'ausilio di un tester individuare il fusibile bruciato, quindi sostituirlo con un'altro dello stesso amperaggio.



Attenzione!

Ripetute bruciature dei fusibili potrebbero essere causate da inconvenienti dell'apparato elettrico; in questo caso contattare il servizio di assistenza tecnica.



Rischi residui

L'accurata analisi dei rischi svolta dal costruttore e archiviata nel fascicolo tecnico, ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi connessi alle condizioni d'uso della macchina.

Il costruttore raccomanda di attenersi scrupolosamente alle istruzioni, procedure e raccomandazioni contenute in questo manuale e alle vigenti norme di sicurezza, compreso l'utilizzo dei dispositivi protezione previsti, sia integrati nella macchina che individuali.



Attenzione!

Come misura precauzionale ai fini della sicurezza occorre verificare periodicamente il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

È severamente vietato effettuare qualsiasi tipo di modifica meccanica o elettrica per non creare pericoli aggiuntivi e rischi conseguenti non previsti.

Dopo aver considerato attentamente tutti i possibili rischi relativi all'uso della macchina, sono state adottate tutte le soluzioni necessarie per eliminare i rischi e limitare i pericoli alle persone esposte.

A bordo della macchina, pur dotata di questi sistemi di sicurezza permangono i seguenti rischi residui eliminabili o riducibili dalla corrispondente precauzione:



Attenzione!

Prima di effettuare qualsiasi attività manutentiva, l'operatore deve effettuare lo sgancio dell'interruttore generale.

Rischio di urto, schiacciamento, cesoiamento in seguito ad accesso a parti in movimento, in seguito a rimozione delle protezioni fisse o elusione dei dispositivi di sicurezza.



Attenzione!

L'esposizione del personale alle parti in movimento può creare situazioni di grave pericolo per la sua incolumità. È severamente vietato avviare la macchina se le protezioni previste non sono state regolarmente installate. È severamente vietato manomettere, bypassare o eludere i dispositivi di interblocco ripari.



Attenzione!

Consentire l'accesso all'interno dell'armadio elettrico solo a personale qualificato ed opportunamente istruito.

I rischi possibili durante le azioni manutentive sono molteplici.

Durante le attività di manutenzione gli operatori sono tenuti a seguire attentamente quanto riportato su questo manuale. Ciò per evitare errori umani nell'operare sulla macchina durante la manutenzione e nel montare i componenti.



Attenzione!

È vietato effettuare operazioni manutentive in parallelo, un'azione errata da parte di un manutentore può compromettere l'incolumità di un altro.



Attenzione!

Errori nel montaggio dei componenti possono rendere la macchina insicura durante l'utilizzo normale.

Direttive applicate

Alla macchina descritta nel presente manuale si applicano le seguenti direttive:

- **2006/42/CE** Direttiva macchine
- **2004/108/CE** Direttiva compatibilità elettromagnetica
- **2006/95/CE** Direttiva bassa tensione

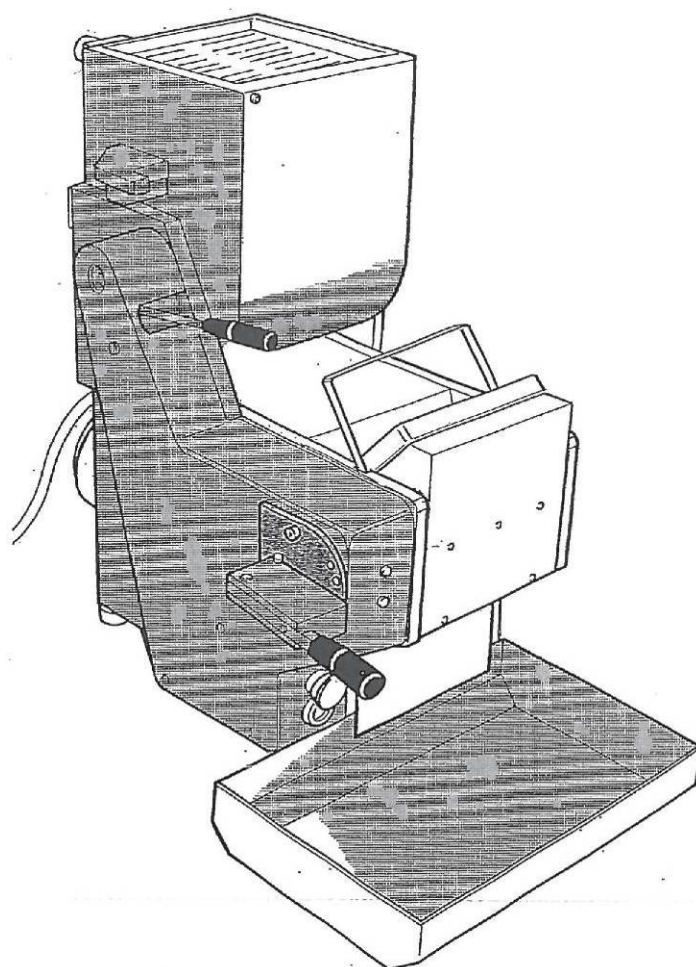
Norme tecniche armonizzate

La macchina è stata progettata e collaudata conformemente ai “requisiti essenziali di sicurezza e salute” richiamati dall'allegato I della direttiva europea 2006/42/CE.

Le norme utilizzate come riferimento per la progettazione, la realizzazione ed il collaudo della macchina sono elencate nel fascicolo tecnico archiviato presso **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**



INSTALLAZIONE



In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza *IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.*

Tel. 0039.0141.27.60.11



Posizionamento



Avvertenza!

Prima di procedere al posizionamento della macchina è necessario fare un'attenta verifica visiva preventiva al fine di individuare eventuali danni subiti durante le fasi di trasporto.

Nel caso in cui uno o più componenti risultassero danneggiati è indispensabile non procedere oltre con l'installazione e segnalare alla ditta costruttrice l'anomalia riscontrata, concordando con la medesima le azioni da effettuare.

La macchina potrà funzionare secondo i parametri tecnici previsti, se sarà correttamente bloccata sulle due ruote in modo stabile durante il suo funzionamento.

Posizionare la macchina su un tavolo perfettamente in piano.

Le istruzioni relative alla corretta imbragatura e al sollevamento della macchina vengono fornite direttamente da "La Monferrina" al personale tecnico autorizzato a compiere queste operazioni.

Durante l'operazione di pulizia il personale addetto deve essere dotato dei dispositivi di protezione individuali necessari.



Attenzione!

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti da personale esperto ed adeguatamente addestrato.



Installazione



Attenzione!

Il collegamento all'impianto elettrico di alimentazione deve essere effettuato da personale specializzato che deve osservare le disposizioni di legge previste per la sicurezza e la prevenzione infortuni negli ambienti di lavoro. Utilizzare durante l'allacciamento elettrico della macchina i necessari mezzi protettivi individuali.

La macchina non è dotata di spina per il collegamento alla presa della rete elettrica, pertanto è cura di un elettricista montare una spina adeguata.



Avvertenza!

“La Monferrina” declina ogni responsabilità per collegamenti errati o per l'utilizzo di spine non adeguate all'impianto.

Il collegamento all'alimentazione elettrica deve essere effettuato nel rispetto delle normative di sicurezza in vigore nel paese in cui la macchina viene utilizzata.

La potenza installata e la tensione di alimentazione della macchina è di:

380 V/50 Hz trifase con terra

La Monferrina			
Via A. Vespucci, 38/40 - 14100 ASTI Italy			
Tel. (0141) 27.32.32 - Fax (0141) 27.54.85			
Model	<input type="text"/>		
Serial Number	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>
Year	<input type="text"/>	Hz	<input type="text"/>
— CE —			

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello indicato sulla targhetta di identificazione della macchina.

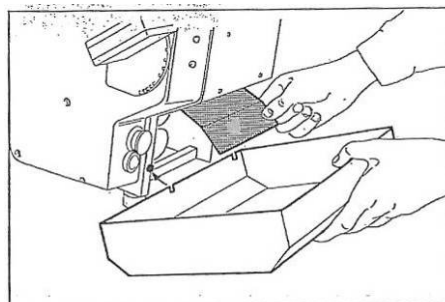
Montare una spina conforme alla Direttiva CE.

Inserire la spina multipolare nella presa di corrente.



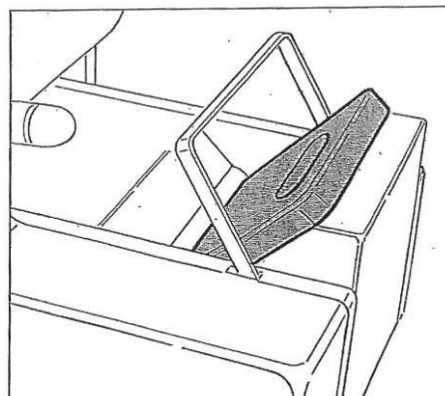


Sollevere lo sportellino indicato in figura e posizionare il contenitore per la raccolta della sfoglia facendo coincidere i due perni presenti sulla macchina con le due asole del contenitore.



Riabbassare lo sportellino

Assicurarsi che il pestello sia correttamente posizionato sulla macchina come indicato in figura

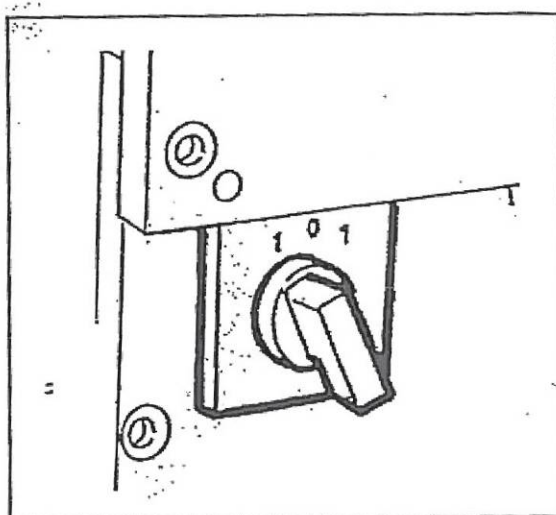


Verifica microinterruttori di sicurezza

Verificare periodicamente la funzionalità dei microinterruttori di sicurezza.

- Alimentare la macchina agendo sull'interruttore generale.

Nota: La posizione 1 destra o sinistra dell'indicatore serve per non dover manomettere la spina per invertire le fasi di alimentazione del motore.

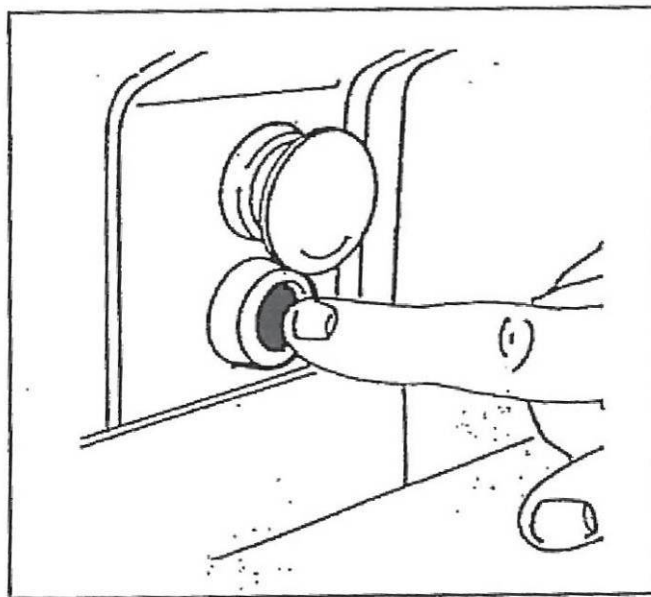


Attenzione!

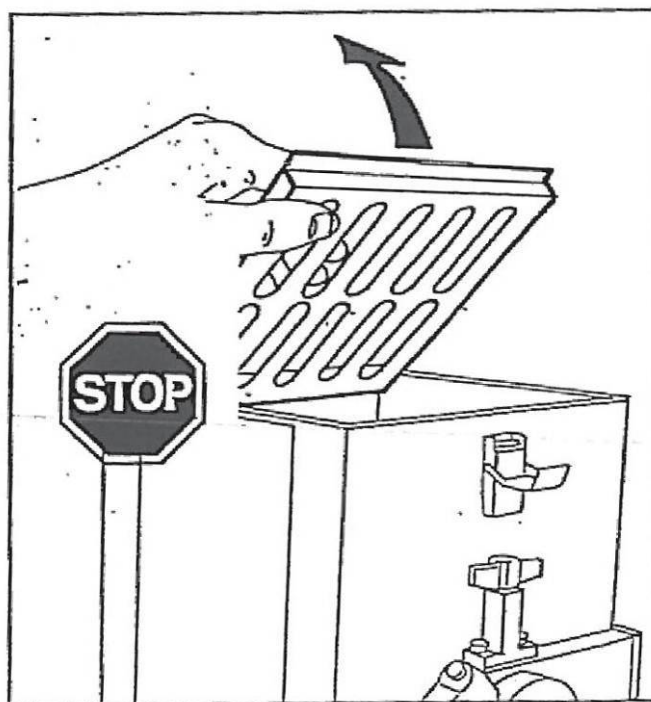
Cambiando il punto di alimentazione della macchina occorrerà verificare che il senso di rotazione dei rulli sia corretto.



- Premere il pulsante di avviamento macchina.

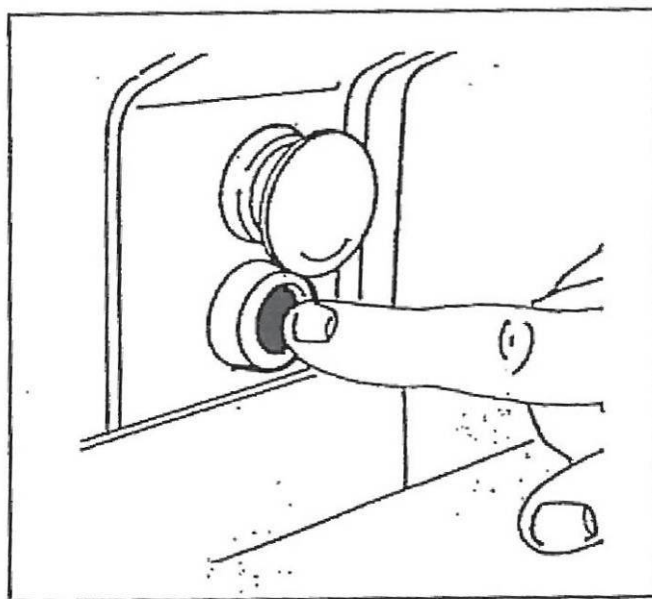


- Aprire il coperchio della vasca impastatrice, la macchina si dovrà arrestare.

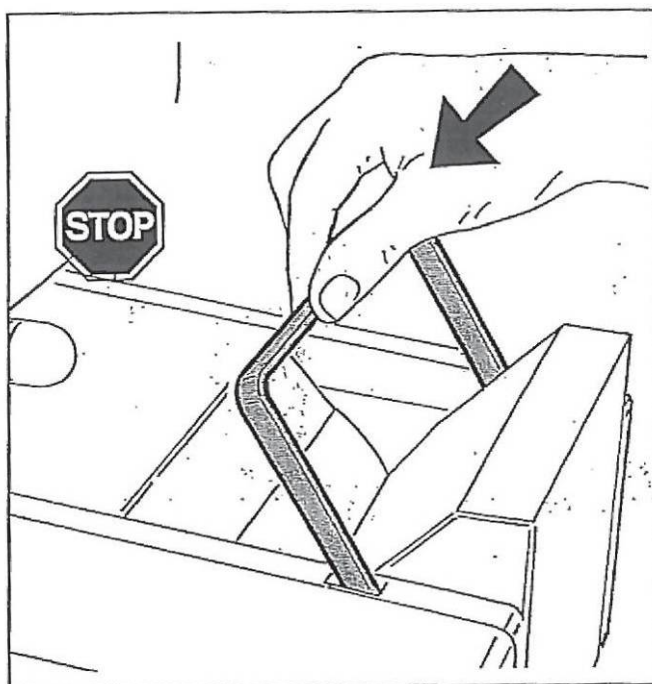




- Premere il pulsante di avviamento macchina.

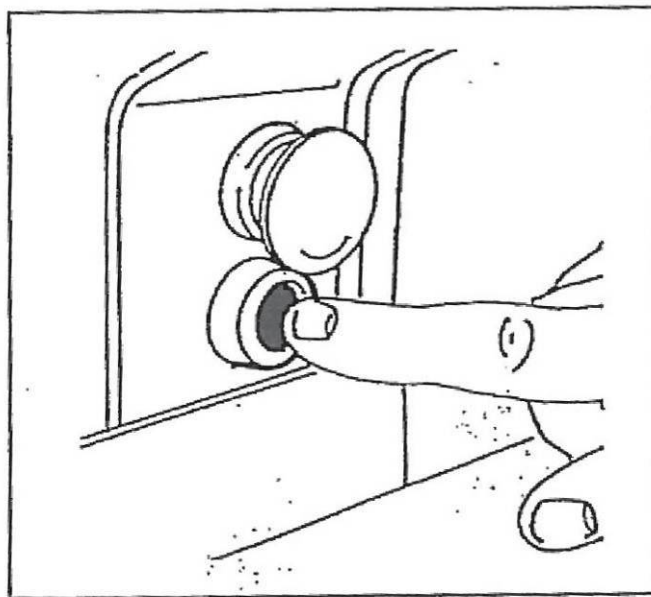


- Spingere verso l'interno l'astina di sicurezza, la macchina si dovrà arrestare.

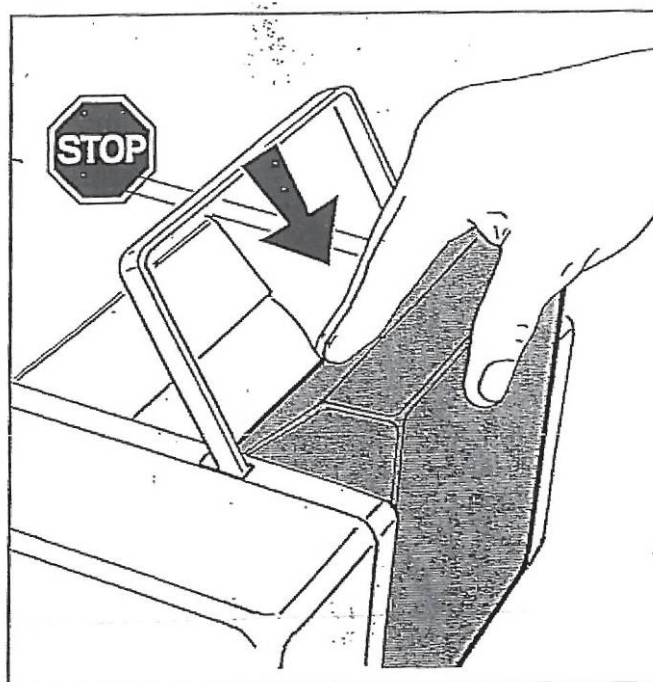




- Premere il pulsante di avviamento macchina.



- Premere il carter nel senso indicato dalla freccia in figura, la macchina si dovrà arrestare.

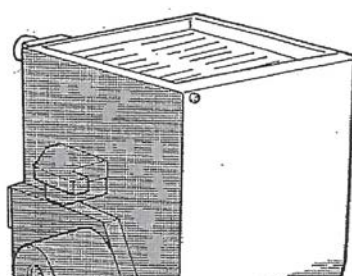




PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA

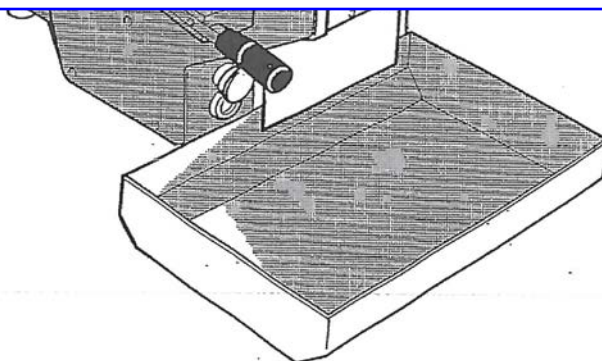


FUNZIONAMENTO



Attenzione!

È vietato l'uso della macchina al personale che non è autorizzato e addestrato. Gli operatori che svolgono attività consentite sulla macchina devono ricevere adeguate istruzioni circa l'uso di dispositivi di protezione individuale quali scarpe, guanti, ecc. che consentono loro di annullare tutti i rischi derivanti dall'esecuzione delle varie attività.



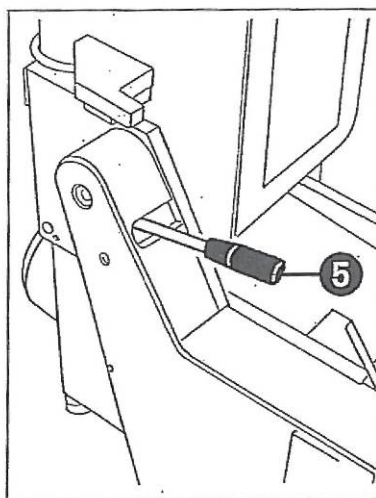
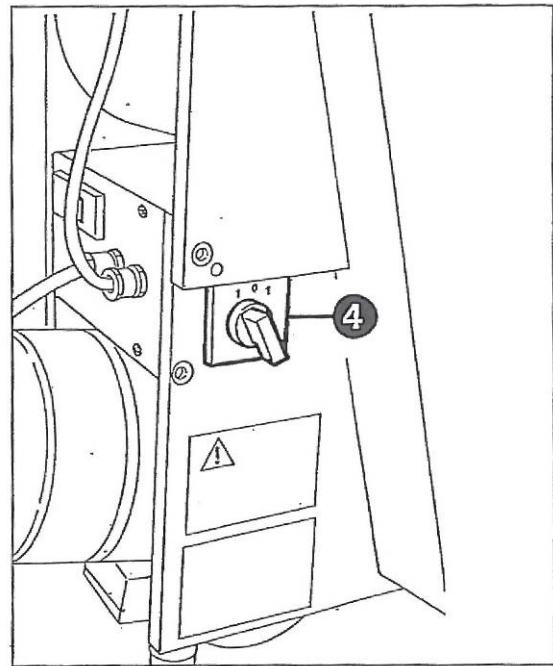
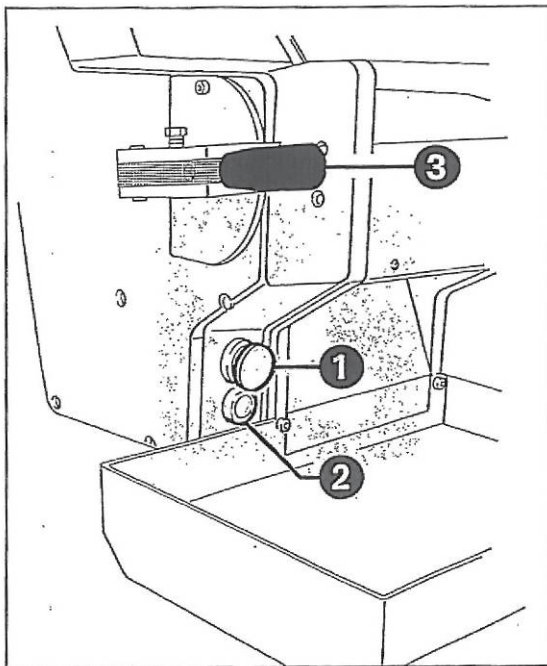
In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza *IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.*

Tel. 0039.0141.27.60.11



Descrizione comandi



- 1 Pulsante di STOP
- 2 Pulsante di AVVIAMENTO
- 3 Leva di regolazione rulli
- 4 Interruttore generale (invertitore del senso di marcia)
- 5 Leva di innesto albero impastatore



Ciclo di lavoro

- Prima del ciclo di lavoro verificare che l'interruttore generale (4) sia sulla posizione zero "0" e accertarsi di aver rispettato tutte le precauzioni descritte nella sezione "Sicurezza".
- Aprire il coperchio e riempire la vasca impastatrice con gli ingredienti di base, farina e/o semola di grano duro, acqua e/o uova.



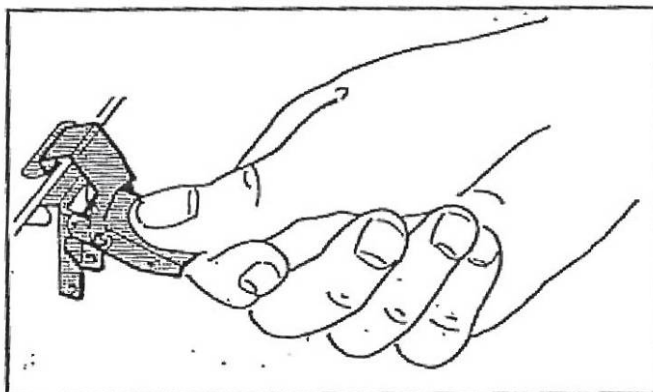
Avvertenza!

Si consiglia di pesare sempre la quantità di farina e/o semola di grano duro che si introduce nella vasca per poter stabilire il quantitativo esatto del liquido da aggiungere (acqua e/o uova).

Rompere le uova in un recipiente a parte, in modo da poter eliminare eventuali frammenti del guscio.

Leggere i consigli sulla produzione della pasta nella sezione "Descrizione della macchina".

- Richiudere il coperchio della vasca assicurandolo con l'apposito gancio di sicurezza.

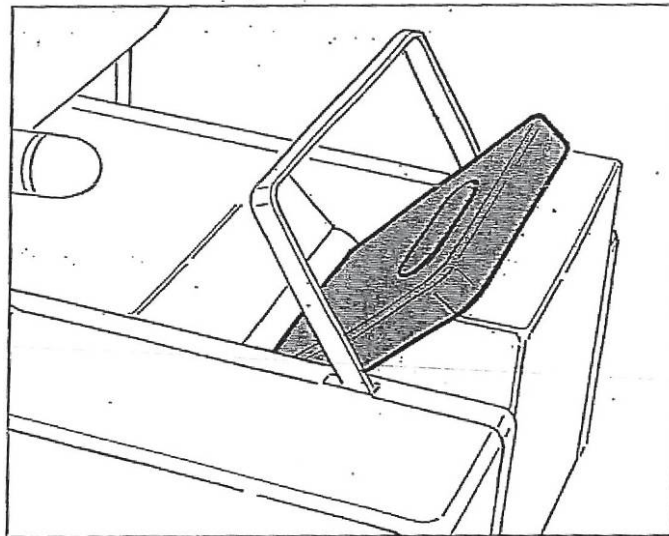


Attenzione!

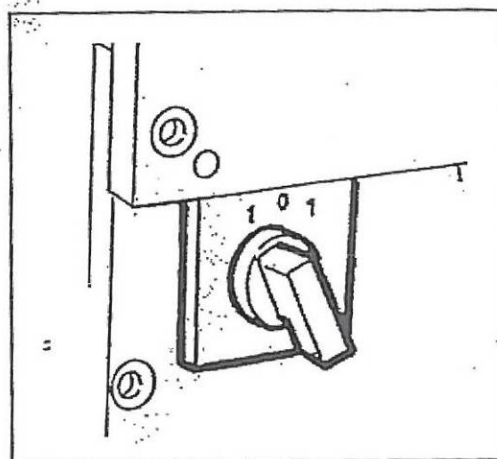
È severamente vietato togliere il coperchio della vasca impastatrice e/o manomettere i microinterruttori di sicurezza!



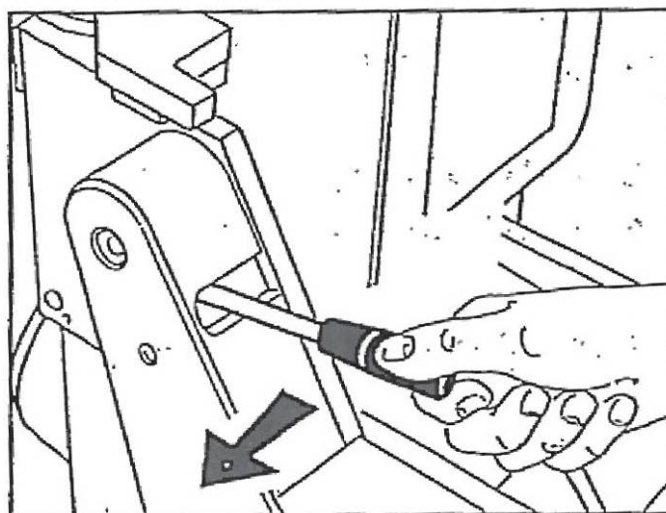
- Durante l'operazione di impasto il "pestello" deve sempre essere posizionato nella sua sede.



- Alimentare la macchina agendo sull'interruttore generale.

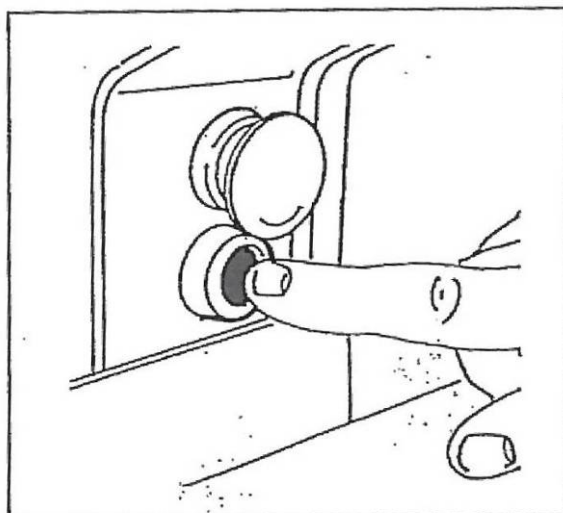


- Portare la leva (5) verso l'esterno della macchina inserendo così l'albero impastatore.





- Avviare la macchina premendo il pulsante (2).



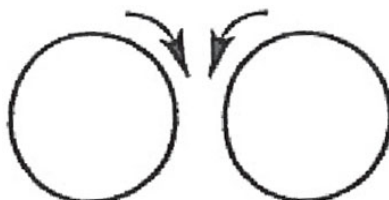
Attenzione!

Non indossare indumenti ampi o elementi sporgenti che possano impigliarsi nella macchina

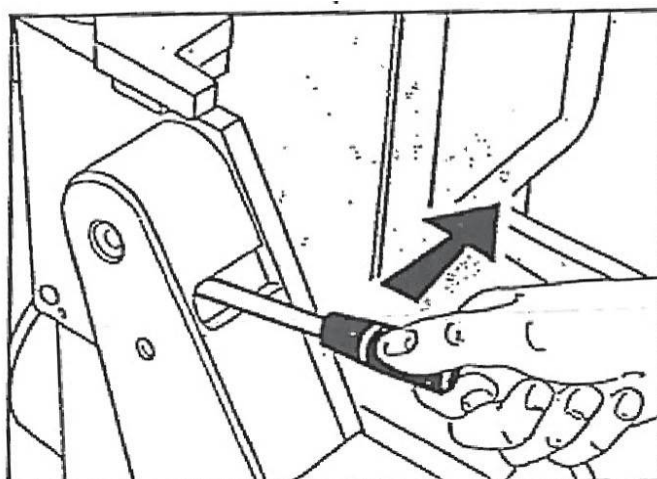


Avvertenza!

Premendo il pulsante (2) di avviamento macchina i rulli devono girare nel senso indicato in figura. Se i rulli girano nel senso opposto occorre ruotare la manopola dell'interruttore generale nella parte opposta.

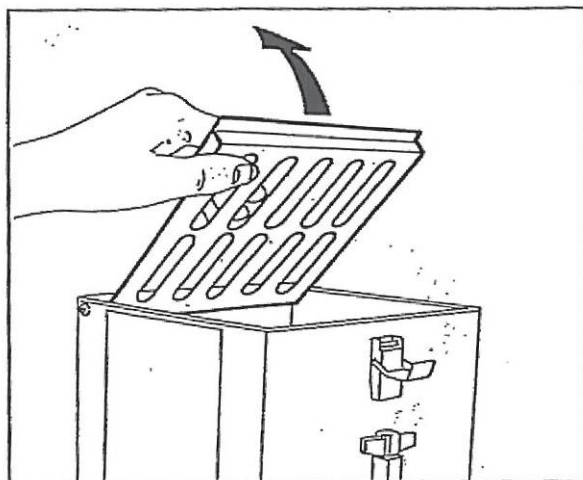


- Terminata l'operazione di impasto occorre portare la leva (5) verso l'interno della macchina.

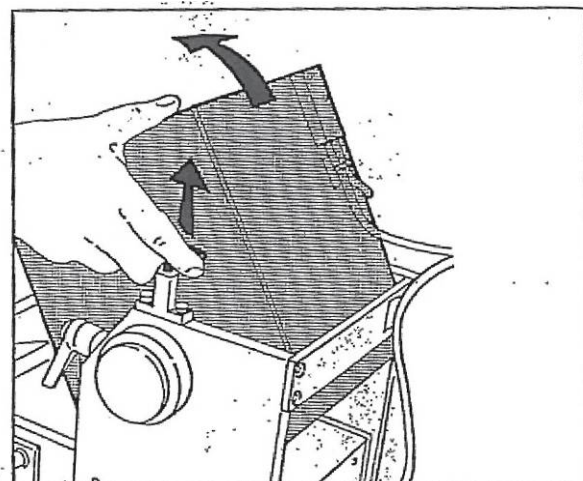




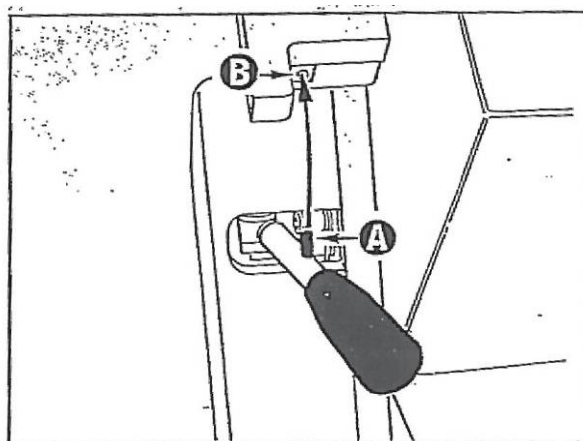
- Aprire il coperchio della vasca.



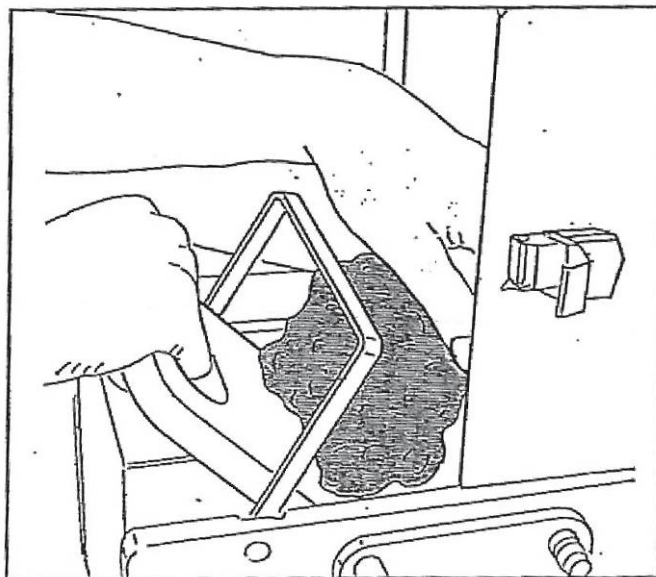
- Alzare la leva indicata in figura e ruotare completamente la vasca impastatrice.



- Far coincidere il perno **A**, presente sulla leva, con il foro **B** della vasca impastatrice.
- Abbassando la vasca il perno **A** deve entrare completamente nel foro **B**.

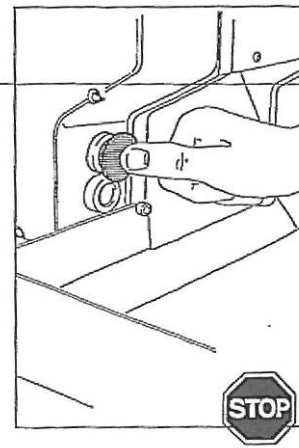
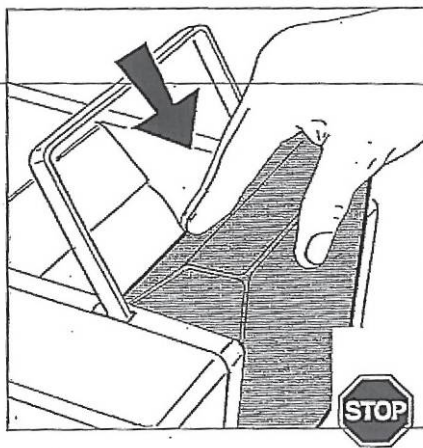
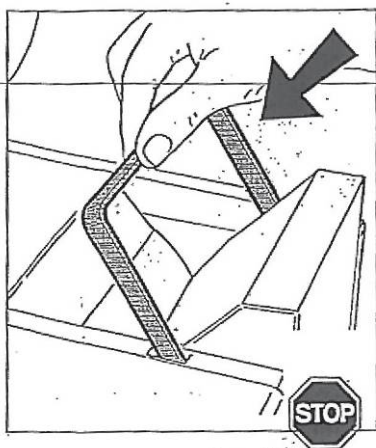


- Far scende l'impasto fra i rulli.
- Estrarre il pestello dalla propria sede ed utilizzarlo per spingere fra i rulli l'impasto.



Attenzione!

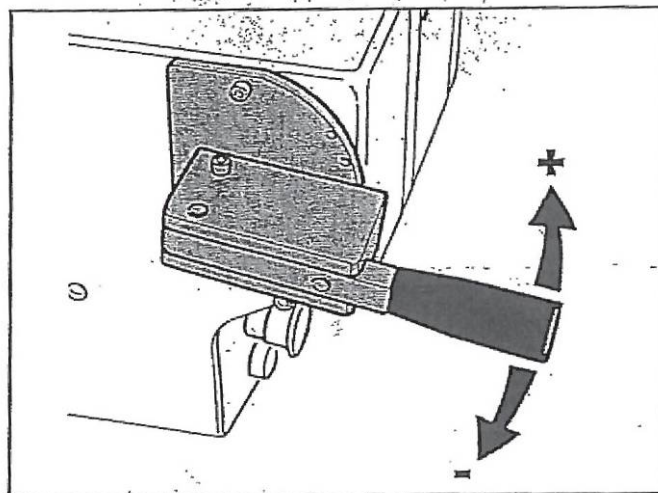
Per ogni emergenza bloccare la macchina agendo sull'astina, sul carter oppure sul pulsante rosso a fungo indicati in figura.



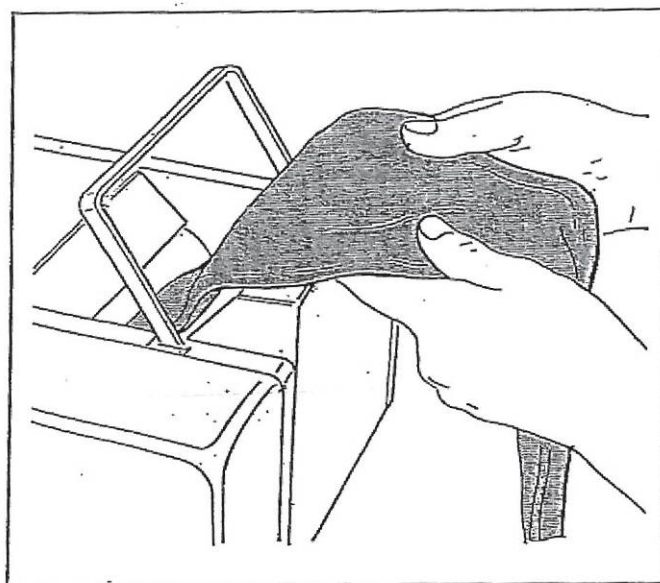


Regolazione della distanza fra i rulli

- Per regolare la distanza fra i rulli, quindi lo spessore della sfoglia, sganciare la leva tirandola verso l'esterno quindi spostarla verso l'alto per aumentare lo spessore della sfoglia oppure verso il basso per diminuirla.

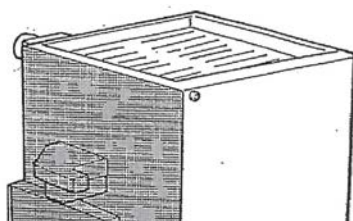


- Si consiglia di far passare più volte la sfoglia nei rulli regolando gradualmente il suo spessore.





MANUTENZIONE



Avvertenza!

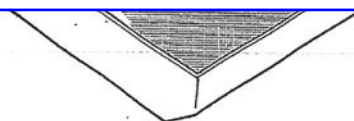
La manutenzione straordinaria sulla macchina viene eseguita esclusivamente dai tecnici dell'azienda costruttrice.

Il costruttore consiglia di effettuare un tagliando di verifica ogni due anni per garantire le condizioni di sicurezza.



Avvertenza!

Il tecnico manutentore deve annotare sul registro in allegato tutti gli interventi effettuati sulla macchina.



In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**

Tel. 0039.0141.27.60.11



Note informative

In questa sezione sono descritte le operazioni di controllo e manutenzione ordinaria indispensabili per garantire il regolare funzionamento della macchina.

Qualsiasi altro intervento che si rendesse necessario, per eliminare guasti o anomalie di funzionamento, deve essere espressamente autorizzato dal fabbricante.

In questi casi comunicare sempre i dati di identificazione (modello, numero di serie, ecc.).

Per riparazioni importanti è consigliabile rivolgersi al costruttore il cui personale specializzato, dotato di tutte le esperienze tecnologiche della costruzione originale di fabbrica, è sempre reperibile ed è in grado di intervenire con tempestività.

Per la manutenzione o la sostituzione di componenti commerciali installati sulla macchina attenersi alle indicazioni fornite direttamente dai Costruttori e riportati sui loro manuali o cataloghi specifici.

Norme di sicurezza generali

I lavori di manutenzione devono essere eseguiti da tecnici specializzati ed addestrati negli specifici settori che per questa macchina sono:

- Manutentore meccanico
- Manutentore impianti elettrici

È dovere preciso del Responsabile della Sicurezza assicurarsi della professionalità e della competenza delle suddette persone.



Prima di iniziare un intervento di manutenzione il responsabile della sicurezza deve:

- Fare sgombrare da materiali e persone estranee l'area di lavoro.
- Assicurarsi che gli attrezzi necessari siano a portata del manutentore e siano in buone condizioni.
- Verificare che l'illuminazione sia sufficiente e fornire, se necessario, lampade portatili alimentate a 24 Volt.
- Assicurarsi che il manutentore sia dotato dei dispositivi di protezione individuali omologati necessari per l'operazione specifica (guanti, occhiali, scarpe, ecc.).
- Assicurarsi che il manutentore abbia letto attentamente le istruzioni contenute in questo manuale e conosca perfettamente il funzionamento della macchina.

Prima di iniziare un intervento di manutenzione il manutentore deve:

- Sezionare tutte le alimentazioni e mettere in condizioni di blocco di sicurezza la macchina.

**Attenzione!**

L'interruttore generale va posto sulla posizione "0" e deve essere fissato con un lucchetto per impedirne la riattivazione involontaria.

La chiave del lucchetto va conservata dal manutentore.

Al termine dell'intervento e prima di riprendere il servizio, il manutentore deve ricontrollare l'intero ciclo di lavoro, la funzionalità dei dispositivi di sicurezza e l'integrità delle protezioni.

I lavori sui motori o su altri componenti elettrici devono essere eseguiti soltanto dal Manutentore elettrico appositamente addestrato ed autorizzato dal Responsabile della Sicurezza.

**Attenzione!**

Dopo ogni lavoro di manutenzione, il Responsabile della Sicurezza è obbligato ad assicurarsi delle condizioni di sicurezza della macchina e dei suoi dispositivi di protezione.



Durante gli interventi di manutenzione si consiglia di appendere sul quadro di comando un cartello di divieto ad eseguire movimentazioni.

La massima affidabilità della macchina ed il minimo costo di manutenzione sono il risultato di un programma di manutenzione ed ispezione pianificato e scrupolosamente seguito durante l'intera vita della macchina stessa.

Rispettare scrupolosamente gli intervalli temporali di manutenzione stabiliti e cadenzare gli interventi secondo le specifiche necessità in rapporto al ciclo produttivo della macchina.

Usare sempre attrezzi in perfetto stato di conservazione ed appositamente realizzati per l'operazione da compiere; l'uso di attrezzature non adatte e non efficienti può provocare seri danni.

Non intervenire mai, se non espressamente richiesto per l'eliminazione di una avaria, sulle regolazioni e sul posizionamento dei microinterruttori di finecorsa: la loro manomissione può provocare gravi danni alla macchina.

Contrassegnare le singole parti tra loro, durante gli smontaggi, per assicurarsi successivamente del loro corretto rimontaggio.

Assicurarsi sempre della presenza dei collegamenti di terra e della loro rispondenza alle norme.

Assicurarsi sempre, prima di mettere in funzione la macchina, che il personale addetto alla manutenzione sia a distanza di sicurezza e che attrezzi o materiali non siano stati lasciati nelle vicinanze della macchina.



Pulizia



Prima di iniziare operazioni di controllo e manutenzione, è necessario rimuovere accuratamente tutta la sporcizia presente sulla macchina evitando di fare uso di getti di aria compressa che potrebbero creare zone di accumulo di sporcizia e causare danni alle persone presenti nell'area di pulizia.

Pulire ogni traccia di sporcizia persistente con panni asciutti e morbidi che non lascino sfilacciate, oppure con spazzole di setola ben flessibile.

Utilizzare i dispositivi di protezione individuali.

Acquistare esclusivamente solventi idonei ad un uso manuale.

Controllare le caratteristiche dichiarate dal fabbricante.



Attenzione!

Utilizzare i solventi per pulizia lontano da fiamme libere ed assicurare una buona ventilazione dell'ambiente.

Evitare l'esposizione prolungata del personale ai vapori dei solventi.

L'inosservanza di queste norme può causare danno al personale.

Manutenzione parti meccaniche

Eseguire lo smontaggio e le movimentazioni di elementi pesanti (oltre 30 Kg) con l'ausilio di paranchi, gru, o carri ponte.

Se non sono disponibili disegni dettagliati, spaccati, ecc. contrassegnare ogni elemento ed annotarsi la sua collocazione al fine di evitare errori di rimontaggio.

Usare sempre chiavi di misura appropriata.

Sostituire immediatamente viti e bulloni che presentino segni di usura sui filetti e sulle sedi per le chiavi.

Per operazioni di svitamento ed avvitamento non applicate tubi o prolunghie in genere alle chiavi per aumentare la forza. Se vengono usate chiavi dinamometriche e attrezzi particolari, verificare che la taratura sia idonea al componente.

Una attenzione particolare deve essere prestata quando si usano attrezzi pneumatici ed idraulici.



Attenzione!

Usare sempre i dispositivi di protezione individuali quali guanti, scarpe antinfortunistiche ecc.





Manutenzione impianti elettrici



Prima di intervenire sui componenti elettrici, sezionare l'alimentazione a monte delle apparecchiature (interruttore generale della linea di alimentazione).

Controllare sempre con attenzione i rivestimenti isolanti, le morsettiere e la tenuta degli involucri.

Questa deve sempre essere conforme al grado di protezione dichiarato dal costruttore.

Sostituire subito le guarnizioni e le guaine rovinate.

Controllare e ripristinare se necessario le etichette e le fascette di identificazione dei fili e dei componenti, seguendo le indicazioni riportate sugli schemi.

Accertarsi che le indicazioni di pericolo e le targhette esplicative previste dalle norme siano perfettamente leggibili e ben fissate. Non utilizzare aria compressa per la pulizia. Usare esclusivamente aspiratori.

La sostituzione di componenti di controllo guasti deve sempre essere fatta con particolari conformi a quanto prescritto dalla Norma EN 60204-1 (colori, dimensioni, protezioni, ecc.).

I fili elettrici, specie se esposti a calore, umidità e basse temperature, perdono con il tempo la loro capacità isolante.

Verificare con l'ausilio di tecnici esperti la loro integrità.

Tutti i componenti elettrici con parti meccaniche in movimento durante il ciclo di lavoro (pulsanti, selettori, relé, ecc...) sono garantiti dal costruttore per un certo numero di cicli, elevato ma sempre limitato.

Verificare frequentemente le loro condizioni e consultare tecnici esperti per l'eventuale sostituzione periodica entro i termini di vita garantiti.



Consigli riguardanti la manutenzione

Operazioni da effettuare durante i lavori di manutenzione

Durante l'esecuzione di tutte le operazioni di manutenzione occorre prestare attenzione a tutti i segnali che possono precedere un guasto, in particolare:

- presenza di tracce di usura;
- presenza di raccordi o connessioni allentate;
- presenza di contatti ossidati;

Riduzione dei tempi di arresto dopo un guasto

È bene ricordare che gli interventi di manutenzione correttamente effettuati possono ridurre al minimo i tempi di arresto dopo un guasto.

Una riparazione eseguita in tempi opportuni evita ulteriori deterioramenti!

Impiegate, per quanto possibile, pezzi di ricambio originali ed effettuate in modo accurato la riparazione del componente in avaria presso il vostro stabilimento o inviatelo per la riparazione al suo fabbricante.

Manutenzione

**Attenzione!**

Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia utilizzare i dispositivi di protezione individuali quali guanti, scarpe antinfortunistiche ecc. in funzione del lavoro da svolgere.

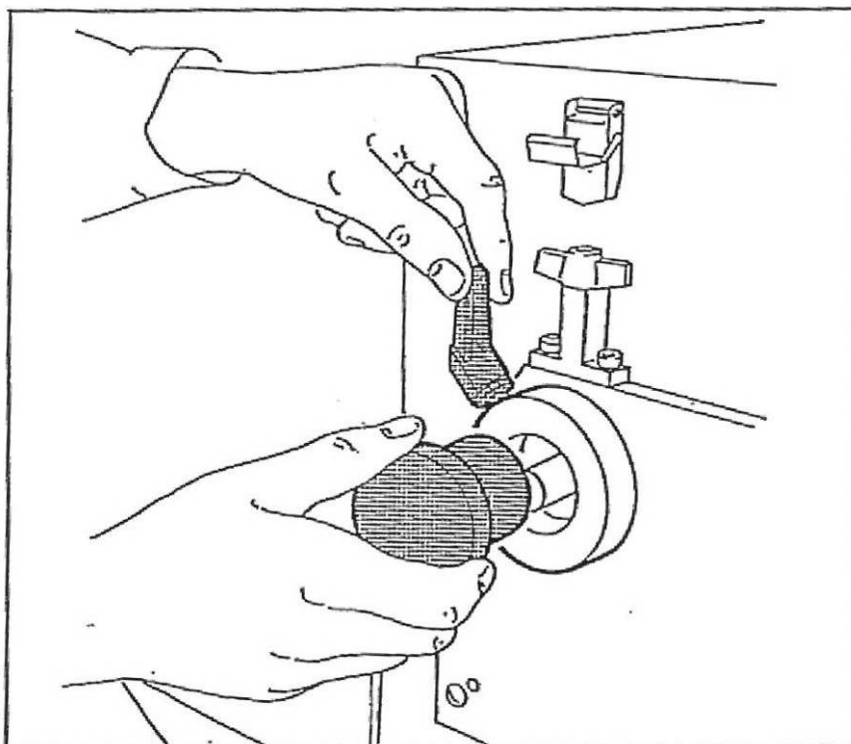
Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica alla macchina. Apporre un cartello presso l'interruttore generale "MACCHINA IN MANUTENZIONE NON INSERIRE L'ALIMENTAZIONE".

È vietato agli addetti alle pulizie rimuovere i dispositivi di protezione macchina.

Al termine di ogni giornata lavorativa è obbligatorio effettuare la pulizia della macchina.

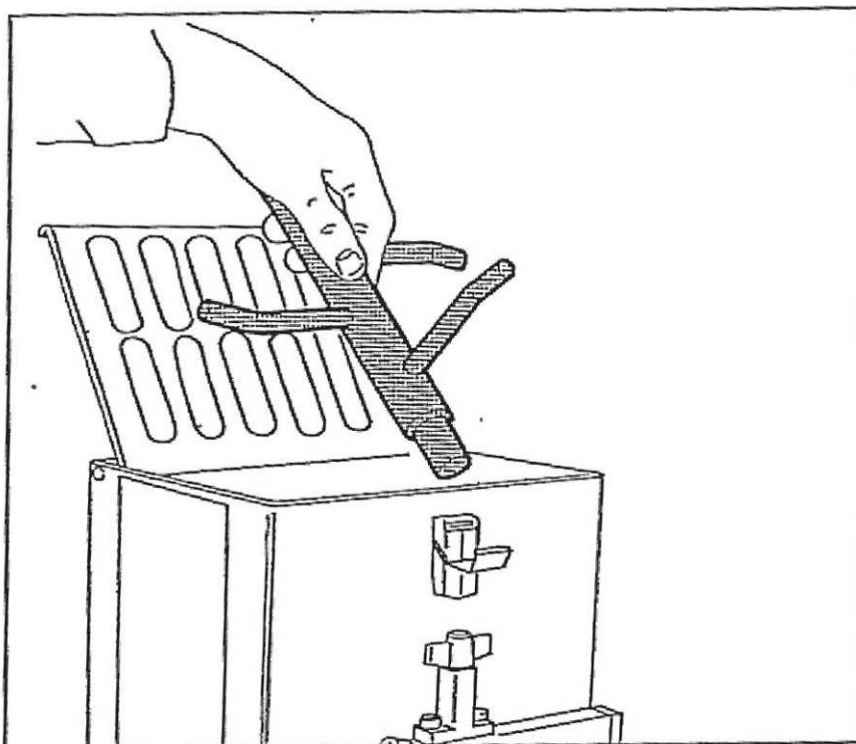
Per facilitare la pulizia all'interno della vasca impastatrice occorre smontare l'albero nel seguente modo:

- Ruotare verso l'alto, in senso antiorario, la leva di bloccaggio ed estrarre la ghiera.





- Sfilare dall'alto l'albero impastatore.



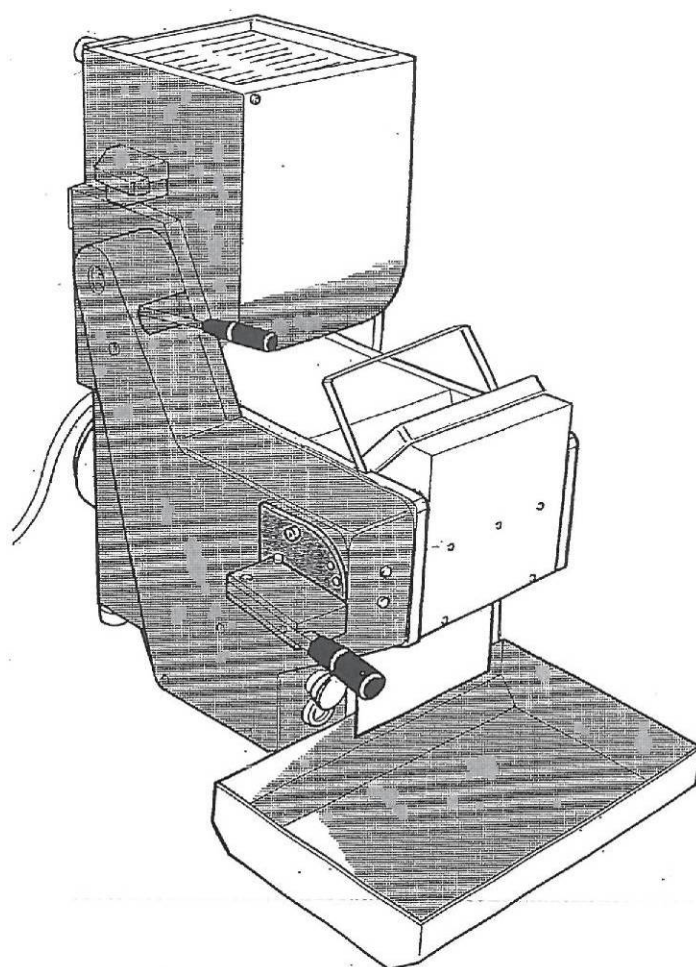
- Pulire l'interno della vasca e l'albero tolto con una spugnetta umida.
- Rimontare l'albero con la sua ghiera richiudendo la leva di bloccaggio.



PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA



PARTI DI RICAMBIO



In caso di dubbi non interpretare!

Telefonare immediatamente al servizio assistenza *IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.*

Tel. 0039.0141.27.60.11



Componenti soggetti ad usura ed affaticamento meccanico



Attenzione!

I componenti soggetti ad usura propria in funzione del loro lavoro devono essere controllati con periodicità rigorosa e sostituiti appena presentano segni rilevanti di usura.

Il costruttore ha progettato e costruito la macchina per una durata ragionevole tenendo conto delle condizioni d'uso normali del Cliente; è comunque necessario controllare periodicamente tutti questi componenti prestando molta attenzione.

Qualora si riscontrassero “cricchiate meccaniche” o deformazioni strutturali permanenti oppure cicliche, consultare immediatamente il Costruttore e dei tecnici esperti che prenderanno i dovuti provvedimenti.

I fili elettrici, specie se esposti a calore, umidità e basse temperature, perdono con il tempo la loro capacità isolante.

Verificare con l'ausilio di tecnici esperti la loro integrità.

Tutti i componenti elettrici con parti meccaniche in movimento durante il ciclo di lavoro (pulsanti, selettori, relè, ecc.) sono garantiti dal costruttore per un certo numero di cicli, elevato ma sempre limitato.

Verificare frequentemente le loro condizioni e consultare tecnici esperti per l'eventuale sostituzione periodica entro i termini di vita garantiti.



Ambiente!

Le parti di ricambio sostituite dovranno essere consegnate agli appositi centri di raccolta per lo smaltimento.

Elenco ricambi consigliati

I ricambi consigliati non sono parte integrante della fornitura del macchinario, salvo se presenti nella stesura del contratto di acquisto iniziale.

Per l'ordinazione dei ricambi occorre inviare un fax alla

IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.

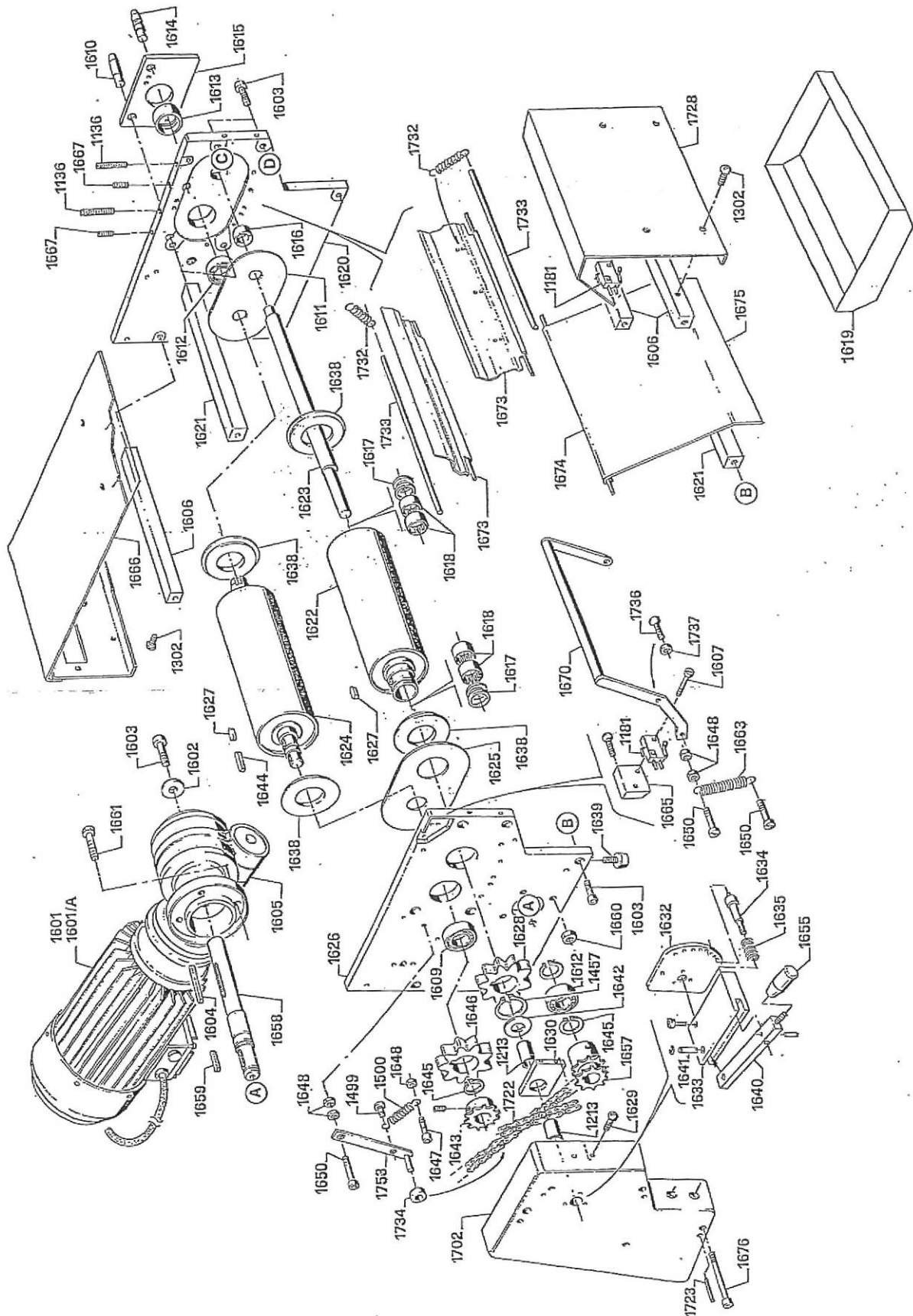
Ufficio Tecnico Ricambi:

Via Statale, 27/A - 14033 – Castell'Alfero (AT) - Italia

Tel: 0039.0141.27.60.11 - Fax: 0039.0141.27.60.20



Tavola 1





Codice	Descrizione
1118	Vite
1133	Vite
1136	Grano
1162	Vite
1181	Microinterruttore
1213	Boccola
1302	Vite
1457	Anello Seeger
1512	Rondella
1601	Motore elettrico 380 V
1601/a	Motore elettrico 220 V
1602	Rondella
1603	Vite
1604	Linguetta
1605	Riduttore
1606	Distanziale
1607	Vite
1609	Cuscinetto
1610	Perno
1611	Rasamento
1612	Cuscinetto
1613	Boccola
1614	Perno
1615	Piastrina
1616	Boccola eccentrica
1617	Anello di tenuta
1618	Cuscinetto
1619	Vaschetta
1620	Fiancata DX
1621	Distanziale
1622	Rullo anteriore



Codice	Descrizione
1623	Albero eccentrico
1624	Rullo posteriore
1625	Rasamento
1626	Fiancata SX
1627	Linguetta
1628.	ingranaggio
1629	Vite
1630	Staffa
1632	Posizionatore rullo
1633	Blocchetto
1634	Perno
1635	Molla per leva
1636	Pomello
1637	Pestello
1643	Pignone
1644	Linguetta a disco
1647	Vite
1648	Dado
1638	Disco
1639	Piede
1640	Lava
1641	Perna
1642 •	Rondella
1645	Anello Seeger
1646	Ingranaggio
1648	Dado
1650	Vite
1651	Anello Seeger
1652	Boccola
1655	Manopola -
1657	Pignone
1658	Albero



Codice	Descrizione
1659	Linguetta
1660	Dado esagonale
1661	Vite
1663	Molla
1665	Tassello
1666	Carter
1667	Grano
1670	Leva emergenza
1673.	Raschietto
1674	Asta
1675	Scivolo
1676	Vite
1699	Tassello
1734	Rullo
17722	Catena
1723	Spina cilindrica
1728	Carter
1732	Molla
1733	Asta
1736	Vite
1737	Dado
1738	Anello
1747	Targhetta
1748	Dado esagonale
1749	Grano
1753	Braccio tendicatena



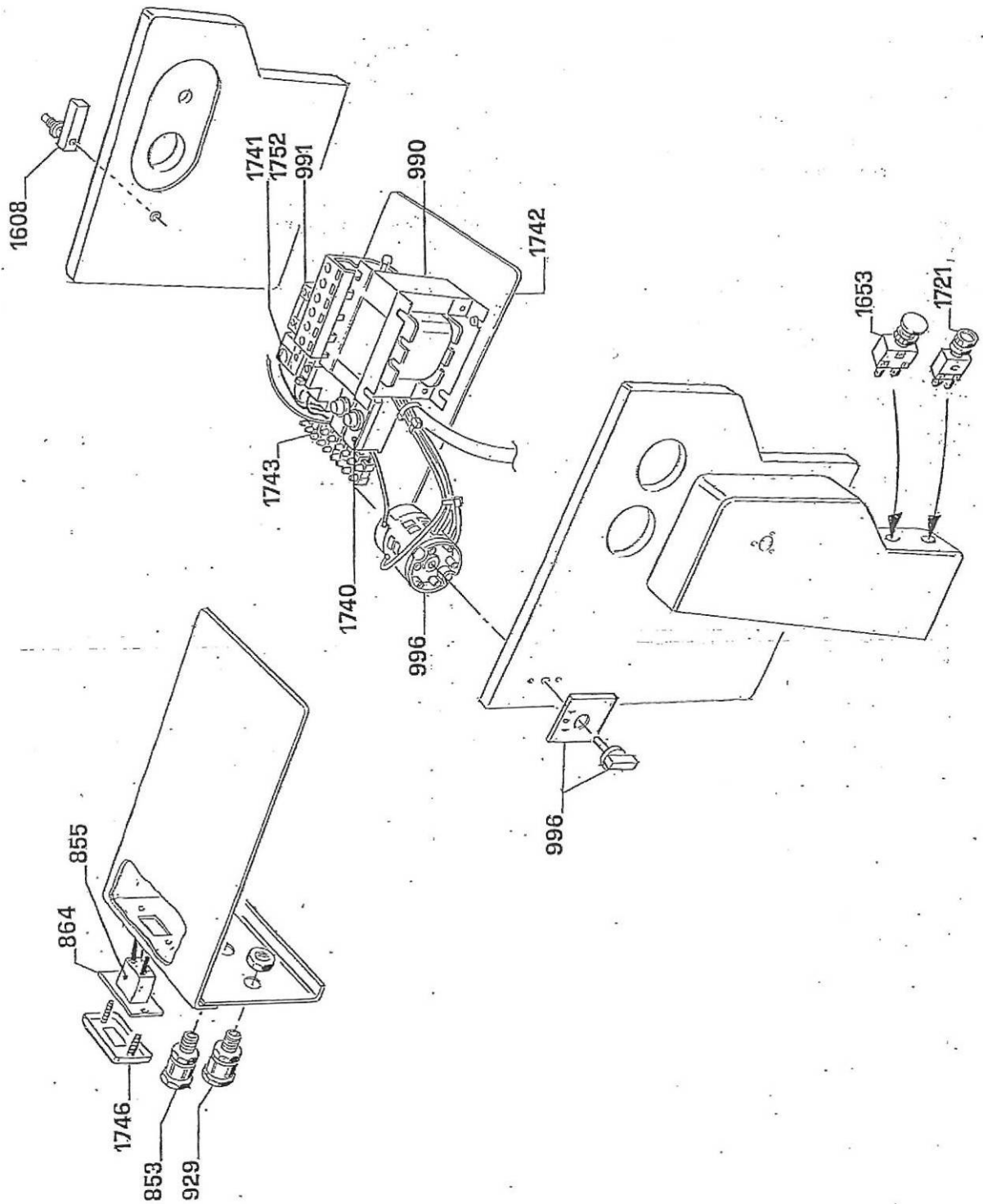
Codice	Descrizione
839	Vite
901	Vite
1112	Dado
1153	Vite
1164	Spina cilindrica
1171	Vite
1181	Microinterruttore
1217	Linguetta
1402	Cuscinetto
1488	Vite
1506	Chiusura rapida
1603	Vite
1612	Cuscinetto
1631	Carter
1649	Galletto
1654	Leva
1655	Manopola
1662	Vite
1677	Spina
1678	Supporto
1679	Boccola
1680	Boccola
1681	Vite
1682	Vite
1683	Blocchetto
1684	Perno
1685	Cuscinetto
1686	Albero
1687	Anello Seeger
1688	Rocchetto
1690	Pignone



Codice	Descrizione
1692	Perno
1693	Molla
1694	Blocchetto
1695	Maniglia
1697	Camme
1698	Coperchio
1701	Pestello
1706	Ghiera
1707	Vasca impastatrice
1708	Pomello
1709	Traversa
1710	Albero impastatore
1711	Boccola
1712	Corteco
1713	Supporto
1715	Dado
1719	Catena
1725	Boccola
1726	Scatola
1727	Distanziale
1735	Staffa
1739	Scatola per micro
1750	Vite
1751	Vite
2840	Microinterruttore



Tavola 3



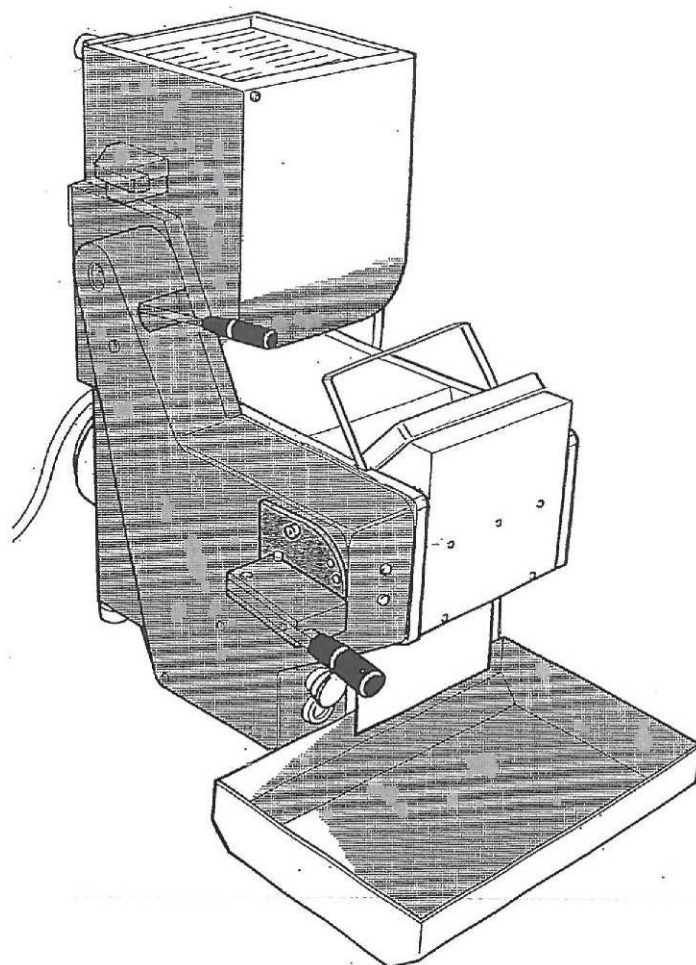


Codice	Descrizione
853	Passacavo
855	Presa
864	Presa
929	Passacavo
990	Trasformatore
991	Teleruttore
996	Invertitore
1608	Microinterruttore
1653	Pulsante d'arresto
1721	Pulsante marcia
1740	Portafusibili
1741	Relè termico
1742	Plancia
1743	Morsettiera
1746	Coperchio presa
1752	Relè termico



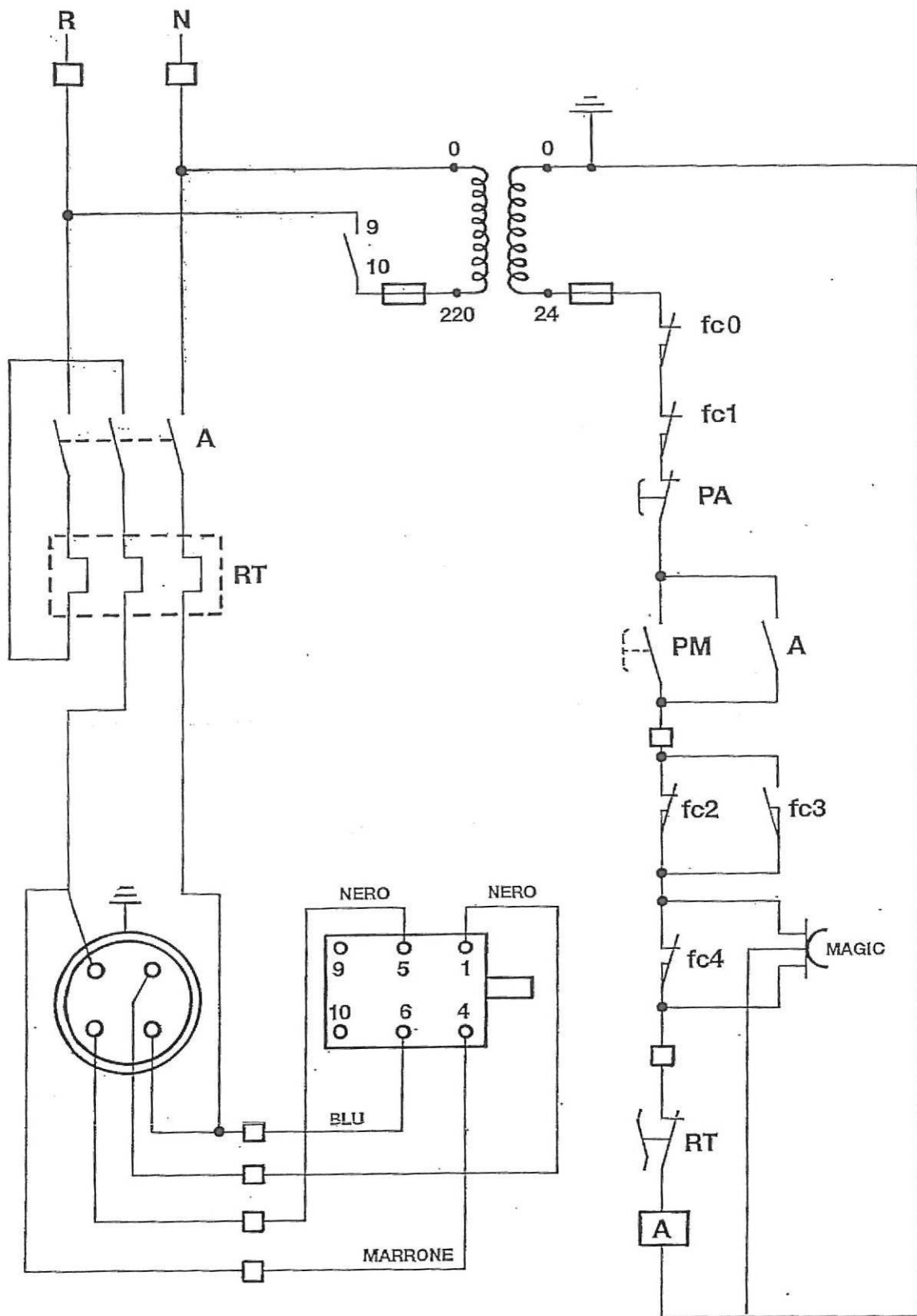
PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA

SCHEMI ELETTRICI

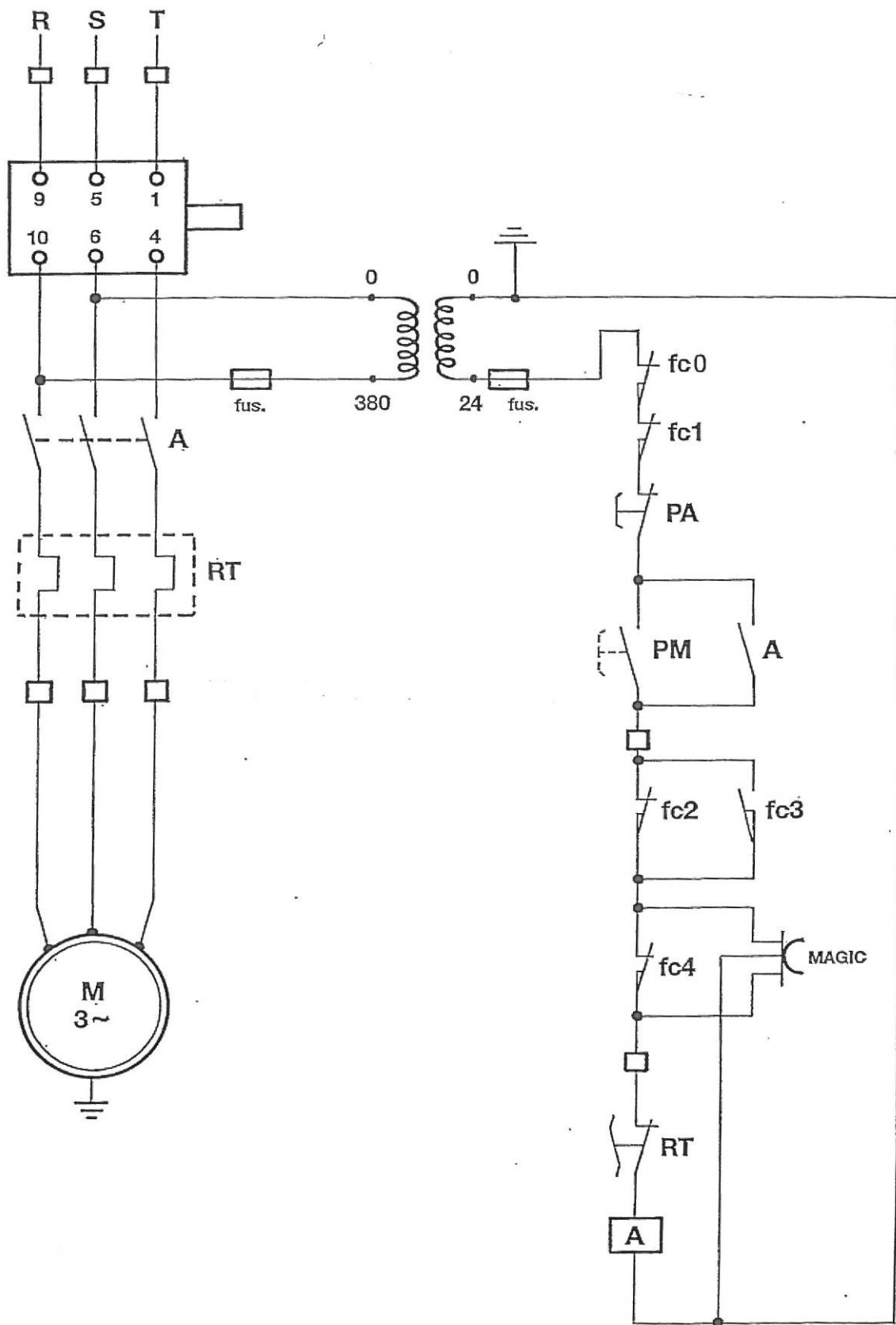


In caso di dubbi non interpretare!
Telefonare immediatamente al servizio assistenza **IMPERIA & MONFERRINA S.p.A.**
Tel. 0039.0141.27.60.11

Schema elettrico 220V monofase



Schema elettrico 380V trifase





PAGINA LASCIATA INTENZIONALMENTE BIANCA