



**Macchine per pasticcerie,  
pizzerie e panifici**  
Machines for pastry,  
pizza and bread

**Comida s.a.s.**  
Via Casa Quindici, 18  
37066 Caselle di Sommacampagna - Verona - ITALY  
Tel +39-0458581444  
Fax +39-0458581455  
Web: [www.comida.it](http://www.comida.it) • e-mail: [comida@comida.it](mailto:comida@comida.it)



# ***GALASSIA “PIZZA”***

**Impastatrici a spirale**  
**Manuale di installazione, uso e manutenzione**

Rev. 0.0 del 21/05/07

## **PREMESSA**

*Con il presente manuale, la ditta costruttrice intende illustrare le caratteristiche , le qualità tecniche, la procedura d'installazione e avviamento e le ordinarie manutenzioni dell'impastatrice. Sono inclusi nel presente manuale anche gli accorgimenti antinfortunistici, gli schemi elettrici e le tavole con i pezzi di ricambio. Per potere ottenere dalla macchina le migliori prestazioni e assicurare a tutti i suoi organi la massima efficienza, la ditta costruttrice invita i Signori Operatori e Manutentori a leggere il presente manuale e ad attenersi scrupolosamente alle norme d'uso e manutenzione ivi descritte.*

## **GARANZIA**

*La ditta garantisce che la macchina, di cui al presente libretto, è stata collaudata, per quanto alla funzionalità e sicurezza, in sede di costruzione.*

*La garanzia della macchina è di mesi 12 (dodici). Dalla garanzia sono esclusi i motori e le parti elettriche. Inoltre, la garanzia non copre i danni derivati da cadute, da cattiva conduzione,*

*dall'inosservanza delle norme di manutenzione nonché da scorretto o errato uso della macchina.*

*Le manomissioni, specialmente a dispositivi di sicurezza, fanno decadere la GARANZIA e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità.*

*Per interventi con macchina in garanzia, rivolgersi esclusivamente al proprio fornitore.*

# INDICE

## **CAPITOLO 1: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA**

1.1	<i>Premessa generale</i>	p.4
1.2	<i>Dati tecnici</i>	p.5
1.3	<i>Trasporto e sollevamento</i>	p.6
1.4	<i>Installazione</i>	p.7
1.5	<i>Allacciamento elettrico</i>	p.7
1.6	<i>Limiti d'uso</i>	p.7
1.7	<i>Rottamazione</i>	p.7

## **CAPITOLO 2: DISPOSITIVI DI SICUREZZA**

2.1	<i>Dispositivi di sicurezza contro i rischi meccanici</i>	p.8
2.2	<i>Dispositivi di sicurezza contro i rischi elettrici</i>	p.8
2.3	<i>Livello sonoro</i>	p.8

## **CAPITOLO 3: DISPOSITIVI DI COMANDO**

3.1	<i>Comandi di marcia e arresto</i>	p.9
-----	------------------------------------	-----

## **CAPITOLO 4: ISTRUZIONI PER L'USO**

4.1	<i>Caricamento della macchina</i>	p.10
4.2	<i>Funzionamento</i>	p.10
4.3	<i>Scarico pasta</i>	p.10

## **CAPITOLO 5: ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE**

5.1	<i>Premessa</i>	p.11
5.2	<i>Manutenzione meccanica</i>	p.11
5.3	<i>Manutenzione elettrica</i>	p.11
5.4	<i>Pulizia</i>	p.11

## **CAPITOLO 6: PARTI DI RICAMBIO**

6.1	<i>Modalità di ordinazione</i>	p.12
	<i>Tavola pezzi di ricambio e loro codificazione</i>	p.13

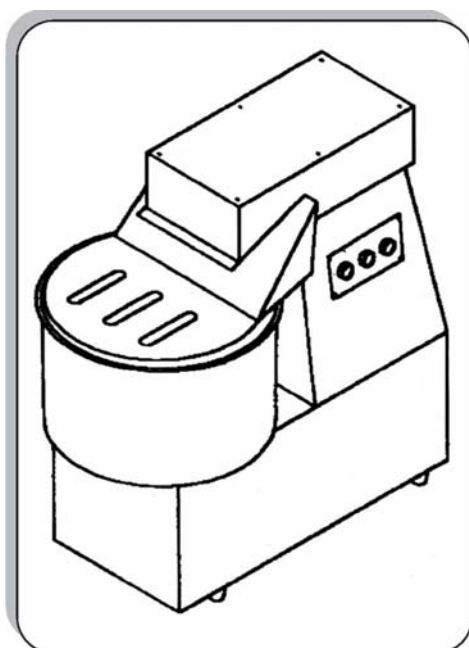
DISEGNI

SCHEMI ELETTRICI

# CAPITOLO 1: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

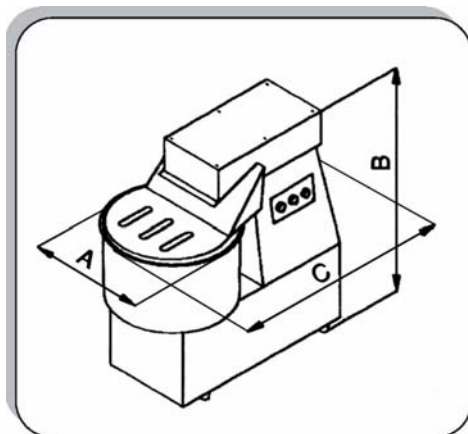
## 1.1 PMESSA GENERALE

*La macchina è stata costruita nel rispetto degli essenziali requisiti di sicurezza e di igiene della Direttiva Macchine 89/392/CEE (e successive modifiche 91/368/CEE, 93/44/CEE e 93/68/CEE) e seguendo le istruzioni EN (Norme Europee) applicabili alle impastatrici per pane, pasticcerie e per altri prodotti da forno. La macchina è stata progettata e costruita per produrre esclusivamente impasti di farina, acqua, sale, zucchero, grasso, olio. E' essenzialmente costituita da una vasca rotante, entro la quale si trova l'utensile, denominato spirale, entrambi costruiti in acciaio inox, che ruota sul proprio asse. La ditta costruttrice non si assume nessuna responsabilità qualora la macchina venisse usata per lavorazioni diverse da quelle sopra citate; inoltre, il costruttore declina ogni responsabilità per modifiche apportate alla macchina o sostituzione di pezzi originali con altri, se non espressamente autorizzati dallo stesso. La macchina deve essere usata da persona di età superiore ai 14 anni, professionalmente preparata e qualificata.*



## 1.2 DATI TECNICI

**TABELLA 1 . CARATTERISTICHE GENERALI**



<b>MODELLO</b>	<b>GALASSIA 10 S</b>	<b>GALASSIA 18 S</b>	<b>GALASSIA 25 S</b>	<b>GALASSIA 35 S</b>	<b>GALASSIA 45 S</b>	<b>GALASSIA 60 S</b>
<i>Diametro vasca (mm)</i>	280	365	400	450	500	550
<i>Profondità vasca (mm)</i>	195	240	260	260	330	345
<i>Capacità vasca (lt)</i>	12	23	32	41	64	81
<i>1° velocità vasca (g.min.)</i>	15	12	12	12	12	12
<i>2° velocità vasca (g.min.)</i>	24	19	19	19	19	19
<i>1 velocità spirale (g.min.)</i>	100	77	77	80	80	80
<i>2° velocità spirale (g.min.)</i>	155	120	120	120	120	120

<b>MODELLO</b>	<i>Capacità impasto (kg)</i>	<i>Capacità farina (kg)</i>	<i>A mm</i>	<i>B mm</i>	<i>C mm</i>	<i>Peso della macchina (kg)</i>	<i>Potenza macchina (kW)</i>
<b>GALASSIA 10 S</b>	8	5	300	580	600	45	0,37
<b>GALASSIA 18 S</b>	17	11	390	685	690	75	0,75
<b>GALASSIA 25 S</b>	25	16	420	755	720	82	1,2
<b>GALASSIA 35 S</b>	35	22	480	830	780	125	1,5
<b>GALASSIA 45 S</b>	45	29	540	970	860	155	1,2-1,8
<b>GALASSIA 60 S</b>	55	36	590	1000	960	180	1,2-1,8

### 1.3 TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

La macchina viene trasportata presso l'azienda acquirente imballata con nylon; essa può essere sollevata con muletto, come mostra la fig. 1, o con corde, come mostra la fig. 2. A richiesta, la macchina può essere imballata su pallet; per il sollevamento fare riferimento alle fig. 3 e 4.

**ATTENZIONE :** Controllare la portata della cinghia che dovrà essere adeguata al peso della macchina riportato in tabella 1.

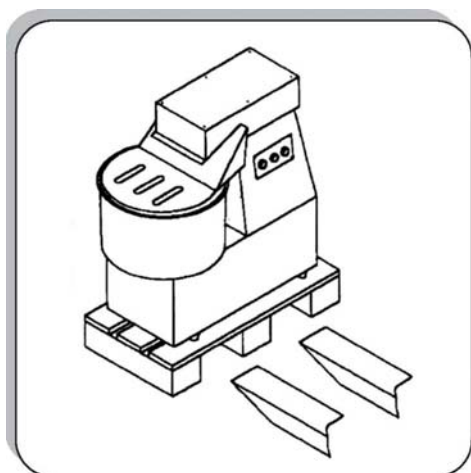


FIGURA 1

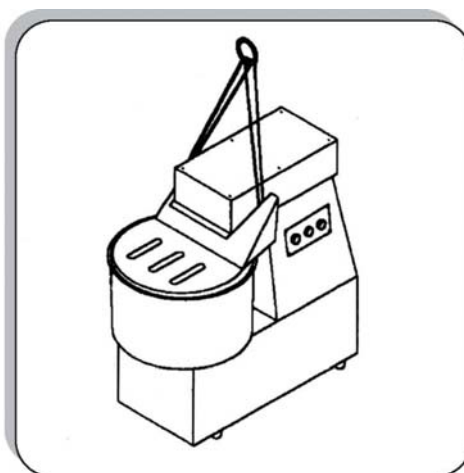


FIGURA 2

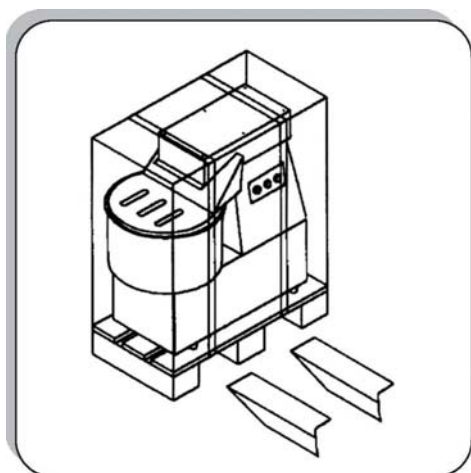


FIGURA 3

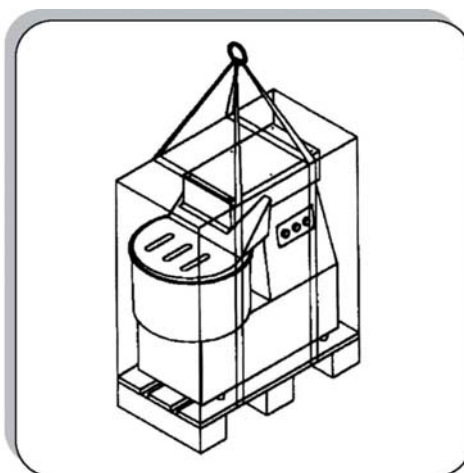


FIGURA 4

## 1.4 INSTALLAZIONE

Posizionare la macchina in un luogo atto alla destinazione d'uso della stessa nella condizione di sicurezza. Il locale dovrà essere dotato di sufficiente illuminazione e aerazione. Per conservare lo spazio necessario per le operazioni di lavoro, pulizia e ordinaria manutenzione, collocare la macchina rispettando le distanze minime dai muri come indicato nella fig.5. Questo consentirà, inoltre, di operare nelle condizioni di sicurezza, evitando possibili schiacciamenti e/o trascinamenti tra vasca e muro. La macchina così sistemata è autostabile e non necessita di ancoraggio a terra.

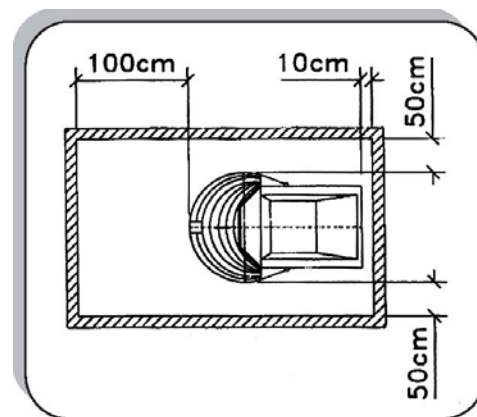


FIGURA 5

## 1.5 ALLACCIAMENTI

La macchina è dotata di un unico allacciamento elettrico con cavo di collegamento posto sulla parte posteriore della macchina; l'impianto è conforme allo schema allegato alla macchina. Verificare che la tensione di targa corrisponda a quella di rete, che la potenza di targa sia uguale o inferiore a quella disponibile dalla rete. L'allacciamento deve avvenire mediante il collegamento ad un dispositivo di sezionamento della tensione a comando manuale per permettere la separazione dell'equipaggiamento elettrico della macchina dalla rete di alimentazione quando necessario (ad es. durante la pulizia o la manutenzione). Tale dispositivo dovrà essere atto a trasmettere la corrente nominale di targa e i cavi di collegamento della rete principale e di protezione esterna (messa a terra) dovranno essere della sezione proporzionale alla corrente nominale. Applicare al cavo di collegamento della macchina una spina a ritenzione adatta al dispositivo di sezionamento installato ed effettuare il collegamento alla presa. Facendo riferimento alle indicazioni per il funzionamento al punto 2.2, mettere in moto la macchina e verificare che la spirale giri nel senso indicato dalla freccia posta sul telaio frontale sotto la vasca. Se ciò non si verifica, invertire sulla spina la posizione di due fili di fase. La macchina non necessita di nessun altro tipo di regolazione ed è pronta per l'uso.

## 1.6 LIMITI D'USO

Non esistono particolari limiti della macchina per la propria destinazione d'uso. Unico limite, salvo diversa indicazione, è la durezza dell'impasto realizzabile, che si esprime nel limite minimo del 45% di litri d'acqua sul peso espresso in chilogrammi della farina da impastare. La capacità massima della farina è riportata nella tabella 1.

## 1.7 ROTTAMAZIONE

La struttura della macchina è costruita in lamiera verniciata con vernice a polvere; la vasca, il piantone di contrasto, il riparo antinfortunistico e la spirale sono costruiti in acciaio inox AISI 304. Ai fini della rottamazione, la macchina deve essere separata nelle sue parti di diversa natura costruttiva.

## **CAPITOLO 2: DISPOSITIVI DI SICUREZZA**

### **2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA CONTRO I RISCHI MECCANICI**

*La zona di lavoro della spirale, situata all'interno della vasca, è protetta mediante un riparo in acciaio con delle feritoie di dimensioni in rispetto alla EN 294; tali feritoie permettono l'ispezione dell'impasto in condizioni di sicurezza. Tale riparo, essendo per la maggior parte una protezione continua, limita lo sviluppo delle polveri restando nei limiti tollerabili. Inoltre, essendo fulcrato alla testata della macchina, è dotato di un interblocco elettrico di sicurezza che, nel momento in cui il riparo venisse alzato fin che la macchina fosse in lavorazione, la stessa si blocca. Per riprendere la lavorazione, è necessario premere il pulsante di marcia. Un altro interblocco, per i modelli GALASSIA (TESTA REBALTABILE) e GALASSIA (TESTA REBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE), è situato nella parte posteriore della testa, in modo da evitare che la stessa venga ribaltata con la spirale in movimento. Il pericolo di trascinarsi tra la vasca e la struttura è evitato mantenendo la distanza fra i due superiore ai 30 mm, in rispetto alla EN 294. Tutti gli organi di trasmissione sono racchiusi dentro la struttura della macchina; sono raggiungibili soltanto attraverso la rimozione delle protezioni fatta con chiavi o cacciaviti perché sono fissate con viti.*

### **2.2 DISPOSITIVI DI SICUREZZA CONTRO I RISCHI ELETTRICI**

*Tutti i componenti elettrici soggetti alla tensione nominale ed i motori elettrici di per se stessi sono racchiusi entro custodia con grado di protezione IP 54. Gli organi di comando funzionano a bassa tensione in 24 volt e sono racchiusi entro custodie con grado di protezione IP 54. La macchina è predisposta per il collegamento a terra contro i rischi da contatto indiretto. Il circuito elettrico di potenza e di comando è dotato di propri dispositivi di protezione contro i cortocircuiti e i sovraccarichi.*

### **2.3 LIVELLO SONORO**

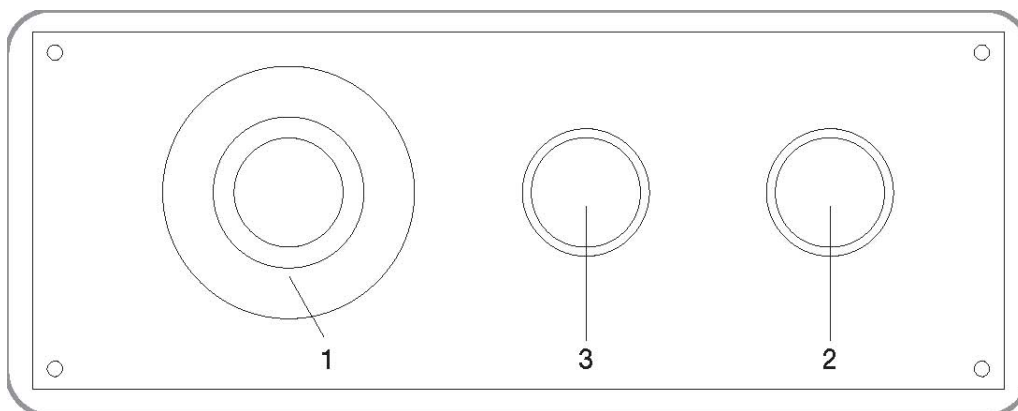
*La rumorosità della macchina, sia a vuoto che a pieno carico, è contenuta entro i limiti tollerabili previsti dalle norme attualmente in vigore.*



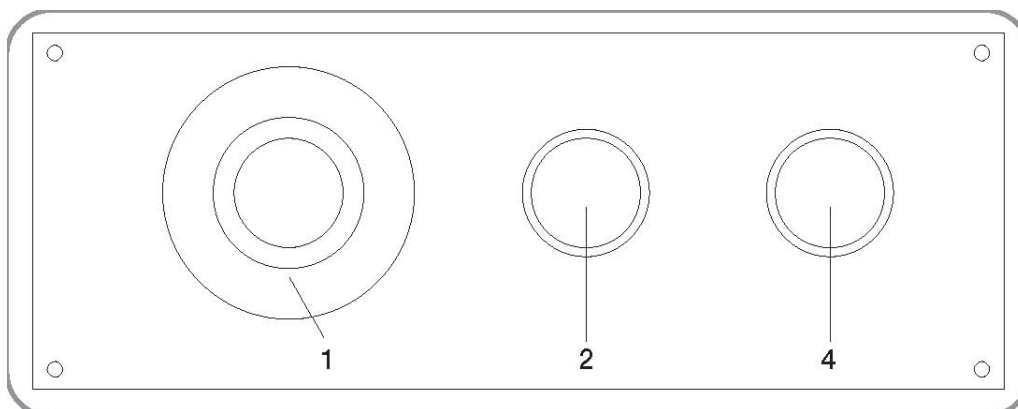
## **CAPITOLO 3: DISPOSITIVI DI COMANDO**

### **3.1 COMANDI DI MARCIA E ARRESTO**

- 1) Pulsante di emergenza : arresta in qualsiasi momento e in modo continuativo, salvo successivo disinserimento, la rotazione della vasca e della spirale. (fig.6 – rif.1)
- 2) Pulsante marcia : comanda, con riparo abbassato e pulsante di emergenza disinserito, l'inizio del funzionamento della macchina (fig.6 - rif.2)
- 3) Spia rete (fig.6 - rif.3)
- 4) A richiesta, la macchina può essere fornita a due velocità ; in tal caso, sarà presente nel pannello comandi un secondo pulsante di marcia (fig.7 - rif.4).



**FIGURA 6 : PANNELLO COMANDI A 1 VELOCITÀ**



**FIGURA 7 : PANNELLO COMANDI A 2 VELOCITÀ**

## **CAPITOLO 4: ISTRUZIONI D'USO**

### **4.1 CARICAMENTO DELLA MACCHINA**

Introdurre nella vasca, dopo avere sollevato il riparo, gli ingredienti della ricetta nella quantità complessiva massima della capacità di impasto indicato in tabella 1.

Rispettare il limite massimo di durezza dell'impasto, come indicato al punto 1.6.

Nessuna particolare prescrizione è data sull'ordine di introduzione degli ingredienti.

### **4.2 FUNZIONAMENTO**

Eseguito l'allacciamento elettrico (vedi 1.5), il caricamento (vedi 4.1) per fare funzionare la macchina, si deve dare tensione alla macchina, abbassare il riparo - per i modelli *GALASSIA (TESTA REBALTABILE)* e *GALASSIA (TESTA REBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE)*, la testa deve essere agganciata – riarmare il pulsante di emergenza e premere il pulsante di marcia. La macchina provvederà a svolgere la lavorazione desiderata e, dopo avere ispezionato l'impasto, fermare la macchina. Questa operazione può essere fatta mediante l'intervento del pulsante di emergenza o tramite il sollevamento del riparo con macchina in movimento. Si consiglia, per eseguire le operazioni di ispezione manuale dell'impasto o l'aggiunta di ingredienti, di utilizzare l'apposita apertura del riparo.

### **4.3 SCARICO PASTA**

Per i modelli *GALASSIA (TESTA REBALTABILE)*, una volta ultimata la lavorazione, sganciando la testa tirando la leva posta

nella parte inferiore della stessa e ribaltandola si può accedere alla vasca.

Per i modelli *GALASSIA (TESTA REBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE)*, dopo avere sganciato e ribaltato la testa, si può estrarre la vasca, alzandola con forza.

**IMPORTANTE** : Per riattivare la macchina, è obbligatorio l'inserimento della vasca.

## **CAPITOLO 5: ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE**

### **5.1 PREMESSA**

Per le sue caratteristiche costruttive, la macchina abbisogna di pochi e radi interventi manutentivi. E' **OBBLIGATORIO**, prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, togliere preventivamente la spina dalla presa. Al termine dell'intervento, verificare che le apposite protezioni, eventualmente smontate, siano ricollocate e fissate al loro posto.

### **5.2 MANUTENZIONE MECCANICA**

Controllo mensile della tensione della cinghia.

Controllo semestrale della tensione delle catene e loro ingrassaggio.

Per tali operazioni, si accede alle parti mediante la rimozione delle protezioni situate sopra la testata della macchina e nella parte posteriore della struttura.

NOTA : La tensione ottimale della cinghia si ottiene quando, con la pressione di un dito sul lato libero della cinghia, si ha una flessione pari allo spessore della cinghia stessa.

N.B. Se, a detti controlli, si verificasse la necessità di sostituzione dei pezzi usurati, rivolgersi o al rivenditore di zona o alla casa costruttrice, seguendo le istruzioni riportate a pag. 3.

### **5.3 MANUTENZIONE ELETTRICA**

Verificare settimanalmente e ogni qualvolta subisse sfregamenti, urti, calpestii, il cavo di alimentazione e la relativa spina mediante ispezione visiva.

Verificare il regolare funzionamento del microinterruttore dell'interblocco elettrico del riparo antinfortunistico e della testata per i modelli *GALASSIA (TESTA REBALTABILE)* e *GALASSIA (TESTA REBALTABILE E VASCA ESTRAIBILE)*.

In caso di cortocircuito e conseguente guasto dei fusibili di protezione, sostituirli con fusibili di uguali caratteristiche. Per la sostituzione, procedere come segue : accedere alla scatola elettrica, dopo avere tolto la spina dalla presa, togliendo il carter posteriore.

Individuare i fusibili guasti e operare la sostituzione.

Terminata l'operazione di sostituzione, ricollocare e fissare le protezioni tolte.

Per ulteriori riparazioni, consultate lo schema allegato alla macchina.

### **5.4 PULIZIA**

Per il buon funzionamento della macchina e per l'igiene, è necessario pulire ogni giorno la vasca, il riparo e la spirale dalle incrostazioni. Tutta la macchina deve, comunque, essere spolverata onde evitare accumuli di farina e sporcizia sulle superfici ( che poi, in parte, ritornano nell'impasto). I prodotti da utilizzare per tale pulizia, sono i comuni detersivi di uso domestico seguiti da risciacquo con acqua, mentre, per le incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica.

## **CAPITOLO 6: PEZZI DI RICAMBIO**

### **6.1 MODALITÀ DI ORDINAZIONE**

Per facilitare la ricerca a magazzino e la spedizione dei pezzi di ricambio, preghiamo vivamente i Signori Clienti, di attenersi alle seguenti indicazioni, specificando sempre:

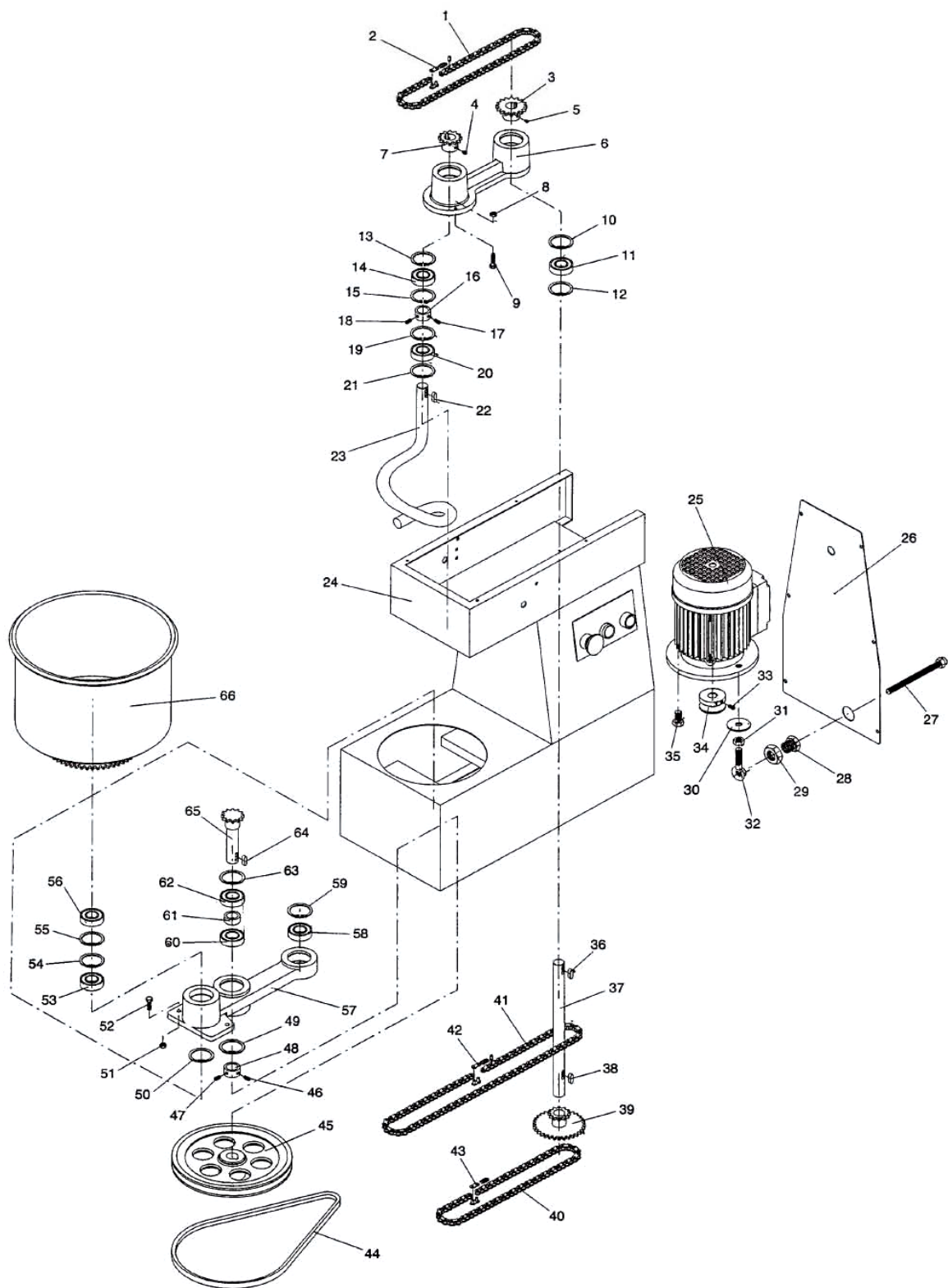
- 1** Tipo di macchina e numero di matricola
- 2** Voltaggio dei motori
- 3** Numero di riferimento del particolare descritto nella tavola
- 4** Denominazione
- 5** Quantità dei pezzi desiderati
- 6** Indirizzo esatto e ragione sociale del Committente, completo di eventuale recapito per la consegna della merce
- 7** Mezzo di trasporto desiderato (nel caso non venisse specificato, la ditta costruttrice si riserva il diritto di usare, a propria discrezione, il mezzo più opportuno)

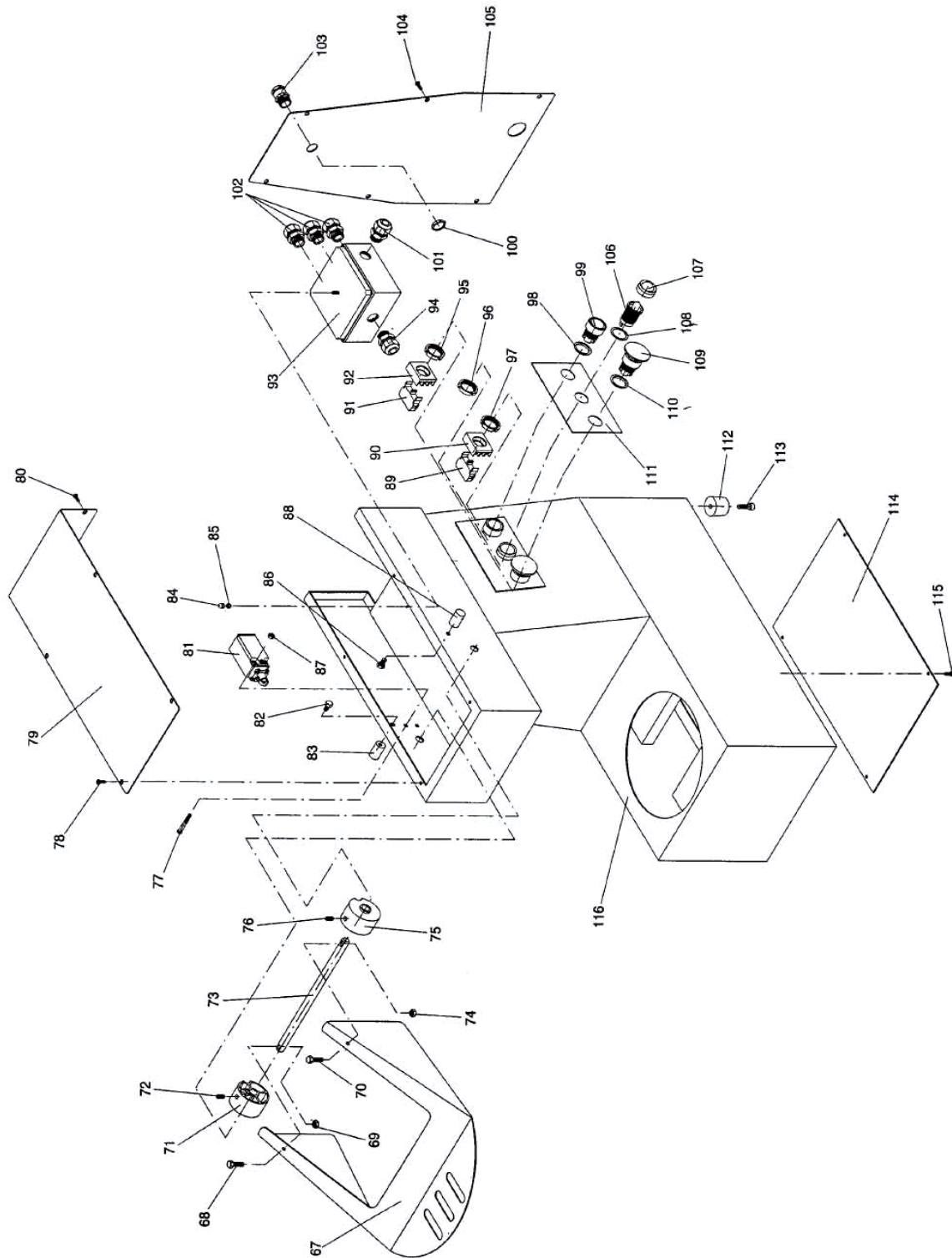
***PEZZI DI RICAMBIO***

***SCHEMI ELETTRICI***

## PEZZI DI RICAMBIO

1. CATENA PER SPIRALE
2. GIUNTO
3. PIGNONE
4. GRANO
5. GRANO
6. SUPPORTO SUPERIORE IN GHISA
7. PIGNONE
8. DADO
9. VITE
10. ANELLO SEEGER
11. CUSCINETTO
12. ANELLO SEEGER
13. ANELLO SEEGER
14. CUSCINETTO
15. ANELLO SEEGER
16. BUSSOLA
17. GRANO
18. GRANO
19. ANELLO SEEGER
20. CUSCINETTO
21. ANELLO SEEGER
22. LINGUETTA
23. SPIRALE
24. CARCASSA
25. MOTORE
26. RIPARO POSTERIORE
27. TIRANTE
28. RIDUZIONE
29. CONTRODADO
30. RONDELLA
31. DADO
32. OCCHIOLO FILETTATO
33. GRANO
34. PULEGGIA MOTORE
35. VITE
36. LINGUETTA
37. ALBERO DI TRASMISSIONE
38. LINGUETTA
39. CORONA + PIGNONE
40. CATENA PER RINVIO
41. CATENA PER VASCA
42. GIUNTO
43. GIUNTO
44. CINGHIA TRAPEZOIDALE
45. PULEGGIA
46. GRANO
47. GRANO
48. DISTANZIATORE
49. ANELLO SEEGER
50. ANELLO SEEGER
51. DADO
52. VITE
53. CUSCINETTO
54. ANELLO SEEGER
55. ANELLO SEEGER
56. CUSCINETTO
57. SUPPORTO INFERIORE IN GHISA
58. CUSCINETTO
59. ANELLO SEEGER
60. CUSCINETTO
61. DISTANZIATORE IN PLASTICA
62. CUSCINETTO
63. ANELLO SEEGER
64. LINGUETTA
65. ALBERO RINVIO CON PIGNONE
66. VASCA
67. RIPARO VASCA
68. VITE
69. DADO
70. VITE
71. CAMMA
72. GRANO
73. PERNO RIPARO
74. DADO
75. CAMMA
76. GRANO
77. VITE
78. VITE AUTOFILETTANTE
79. RIPARO SUPERIORE
80. VITE AUTOFILETTANTE
81. FINECORSO DI SICUREZZA
82. VITE
83. FERMO RIPARO VASCA
84. DADO CIECO
85. DADO
86. VITE
87. DADO
88. FERMO RIPARO VASCA
- 89-90. CONTATTI PER PULSANTE ARRESTO
- 91-92. CONTATTI PER PULSANTE MARCIA
93. IMPIANTO ELETTRICO
94. PRESSACAVO IN PLASTICA
95. GHIERA PER FISSAGGIO PULSANTE
96. GHIERA PER FISSAGGIO SPIA LUMINOSA
97. GHIERA PER FISSAGGIO PULSANTE
- 98-99. PULSANTE MARCIA
100. DADO PER FISSAGGIO PRESSACAVO IN OTTONE
101. PRESSACAVO IN PLASTICA
102. PRESSACAVO IN PLASTICA
103. PRESSACAVO IN OTTONE
104. VITE AUTOFILETTANTE
105. RIPARO POSTERIORE
- 106-107-108. SPIA LUMINOSA
- 109-110. PULSANTE A FUNGO DI ARRESTO
111. TARGHETTA
112. TAPPI DI APPOGGIO
113. VITE
114. RIPARO INFERIORE
115. VITE AUTOFILETTANTE
116. CARCASSA



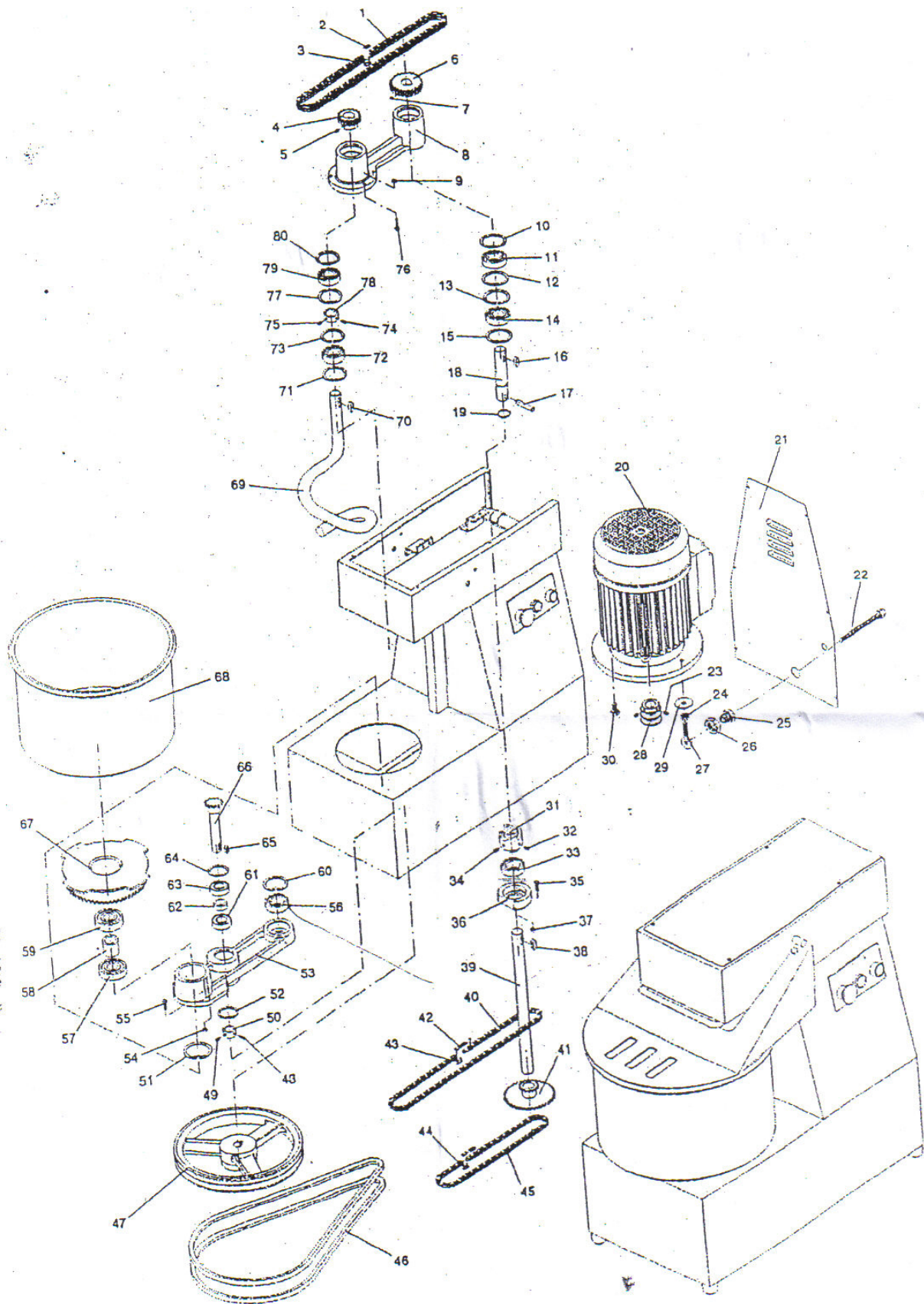


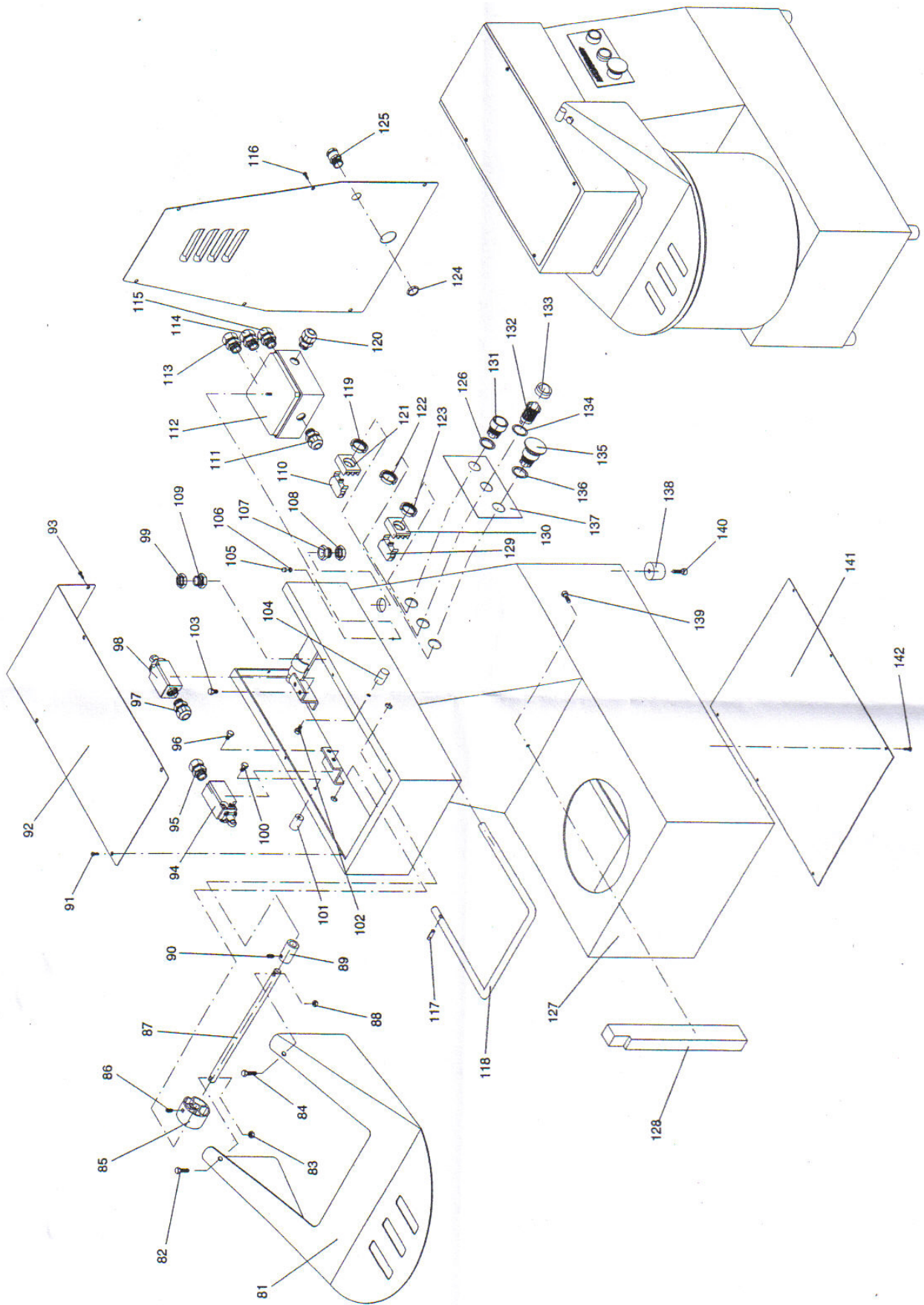


## PEZZI DI RICAMBIO RIBALTABILI

1. CATENA PER SPIRALE
2. FALSAMAGLIA
3. GIUNTO CATENA
4. PIGNONE FRUSTA
5. GRANO 6x6
6. PIGNONE
7. GRANO 6x6
8. SUPPORTO SUPERIORE
9. DADO
10. ANELLO SEEGER
11. CUSCINETTO
12. ANELLO SEEGER
13. ANELLO SEEGER
14. CUSCINETTO
15. ANELLO SEEGER
16. CHIAVETTA GIUNTO
17. PERNO ACCIAIO
18. GIUNTO ACCIAIO
19. ANELLO SEEGER
20. MOTORE
21. RIPARO POSTERIORE
22. BARRA FILETTATA
23. GRANO 6x12
24. DADO
25. RIDUZIONE
26. CONTRODADO
27. OCCHIOLO FILETTATO
28. PULEGGIA MOTORE
29. RONDELLA 10x40
30. VITE
31. GIUNTO RAPIDO
32. GRANO INOX
33. FLANGIA POLIZENE
34. GRANO INOX
35. VITE INOX
36. FLANGIA PORTACUSCINETTO
37. DADO
38. CHIAVETTA
39. ALBERO DI TRASMISSIONE
40. CATENA VASCA
41. CORONA + PIGNONE
42. FALSAMAGLIA
43. GIUNTO
44. GIUNTO
45. CATENA RINVIO
46. CINGHIA TRAPEZOIDALE
47. PULEGGIA
48. GRANO 6x6
49. GRANO 6x6
50. BUSSOLA
51. ANELLO SEEGER
52. ANELLO SEEGER
53. SUPPORTO INFERIORE
54. DADO
55. VITE
56. CUSCINETTO
57. CUSCINETTO
58. BOCCOLA
59. CUSCINETTO
60. ANELLO SEEGER
61. CUSCINETTO RINVIO
62. BOCCOLA RINVIO
63. CUSCINETTO RINVIO
64. ANELLO SEEGER
65. CHIAVETTA RINVIO
66. ALBERO RINVIO + PIGNONE
67. PETALO VASCA
68. VASCA
69. SPIRALE
70. LINGUETTA
71. ANELLO SEEGER SPIRALE
72. CUSCINETTO SPIRALE
73. ANELLO SEEGER SPIRALE
74. GRANO 6x6
75. GRANO 6x6
76. VITE
77. ANELLO SEEGER SPIRALE
78. BUSSOLA AVP
79. CUSCINETTO SPIRALE
80. ANELLO SEEGER SPIRALE
81. RIPARO VASCA
82. VITE
83. DADO
84. VITE
85. CAMMA
86. GRANO 6x12
87. PERNO
88. DADO
89. BOCCOLA
90. GRANO 6x12
91. VITE
92. RIPARO SUPERIORE
93. VITE
94. FINECORSA
95. PRESSACAVO
96. VITE
97. PRESSACAVO
98. FINECORSA
99. DADO PLASTICA
100. VITE
101. PERNO
102. VITE
103. VITE
104. PERNO INOX
105. DADO CIECO
106. DADO
107. TESTINA
108. DADO PLASTICA
109. TESTINA
110. CONTATTO PULSANTE
111. PRESSACAVO IMPIANTO
112. IMPIANTO

- 113. PRESSACAVO IMPIANTO
- 114. PRESSACAVO IMPIANTO
- 115. PRESSACAVO IMPIANTO
- 116. VITE
- 117. SPINE INOX MANICO
- 118. MANICO TESTA
- 119. GHIERA PULSANTI
- 120. PRESSACAVO IMPIANTO
- 121. CONTATTO PULSANTE
- 122. GHIERA PULSANTI
- 123. GHIERA PULSANTI
- 124. DADO PRESSACAVO
- 125. PRESSACAVO
- 126. GUARNIZIONE PULSANTI
- 127. CARCASSA
- 128. LISTA POLIETILENE
- 129. CONTATTO
- 130. PORTA CONTATTO
- 131. PULSANTE MARCIA
- 132. SPIA LUMINOSA
- 133. COPRI LAMPADINA
- 134. GUARNIZIONE PULSANTE
- 135. PULSANTE ARRESTO
- 136. GUARNIZIONE PULSANTE
- 137. TARGHETTA
- 138. PIEDINO IN GOMMA
- 139. VITE
- 140. VITE
- 141. RIPARO SOTTO
- 142. VITE

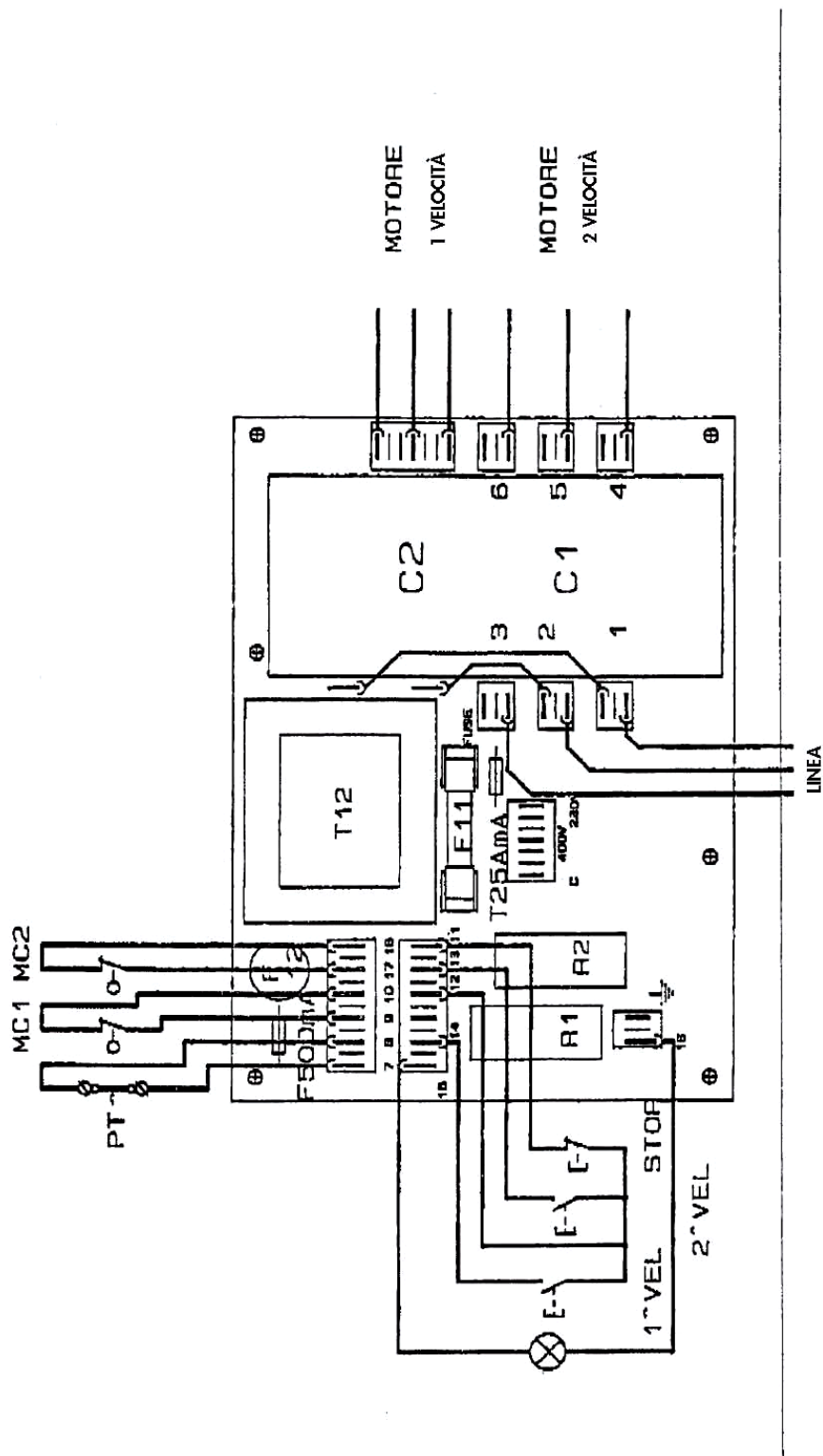




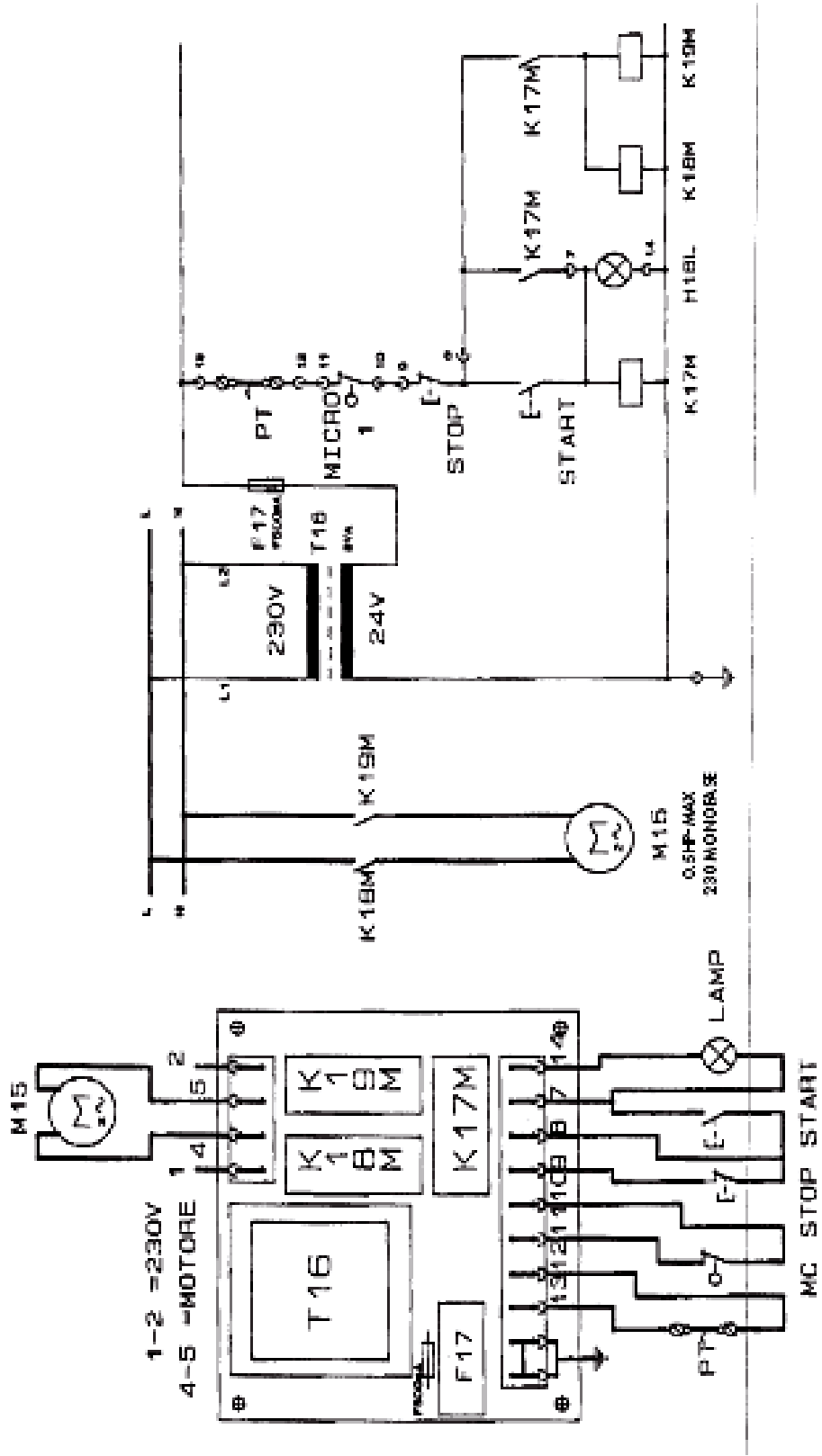
### Schemi elettrici

Fig.8.2. e Fig.8.3. riportano rispettivamente gli schemi elettrici per la versione a 400 V e per la versione 230 V.

#### IMPIANTO PER MACCHINE A 2 VELOCITÀ - TUTTI I MODELLI



IMPIANTO PER MACCHINE MONOFASE MOD. GALASSIA 10S



**IMPIANTO PER MACCHINE MONOFASE  
MOD. GALASSIA 18S/25S/35S/45S/60S**

