ISP plus

25 / 50 / 60 / 80 /120

IT

Manuale tecnico

+ pannello programmi

Congratulazioni per l’acquisto di questa impastatrice a spirale.
Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all’installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata della impastatrice, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

IPBAKE Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.

ATTENZIONE
L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

1. INTRODUZIONE

1.1 BREVE INTRODUZIONE

Lo scopo di questo manuale è presentare le modalità di installazione, uso e manutenzione della impastatrice a spirale

Grazie per aver scelto ipbake come Vostro fornitore.
Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Macchina:

	ISP25	ISP50	ISP60	ISP80	ISP120	ISP200
CAPACITÀ FARINA 50% acqua	2 - 15 kg	4 - 30 kg	4 - 40 kg	4 - 50 kg	6 - 75 kg	10 - 120 kg
CAPACITÀ IMPASTO	3 - 25 kg	6 - 50 kg	6 - 60 kg	6 - 80 kg	9 - 120 kg	15 - 200 kg
CAPACITÀ ACQUA	1 - 8 L	2 - 15 L	2 - 20 L	2 - 25 L	3 - 40 L	5 - 60 L
POTENZA MOTRICE Spirale Vasca	2,2 kW	3 kW 0,75 kW	4,12 kW 0,75 kW	4,5 kW 0,75 kW	6 kW 0,55 kW	12 kW 1,5 kW
FUSIBILE (A 380V)	16 A	16 A	16 A	20 A	32 A	50 A
Giri/min a 50 Hz 1ª/2ª velocità	140/280	135/270	135/270	125/250	110/220	98/196
PESO NETTO MACCHINA	140 kg	320 kg	350 kg	390 kg	610 kg	1300 kg
VOLTAGGIO	220/380V 3Ph 50Hz					

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:

L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

NOTA: È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.

3.2 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.
L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante esposte in questo paragrafo rende nulla la garanzia.
I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.
È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

3.3 DISIMBALLAGGIO

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:
Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate.
Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

3.4 POSIZIONAMENTO

1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.
3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghe per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità
3. Verificare il collegamento corretto (senso di rotazione) della macchina. Quando la macchina è collegata scorrettamente, il motore funzionerà, ma i coltelli e la piastra di pressione non si moveranno. Se necessario, ci vuole cambiare la posizione di due cavi di fase.

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.
2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.
3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.
REQUISITI DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 380 V, 50 Hz, 3 PH+E

4. INSTALLAZIONE

La macchina è pronta per essere installata.
Deve essere installata su una superficie orizzontale e piatta.
Adatti le viti in modo tale che la macchina è posizionata solidamente sulle quattro estremità.

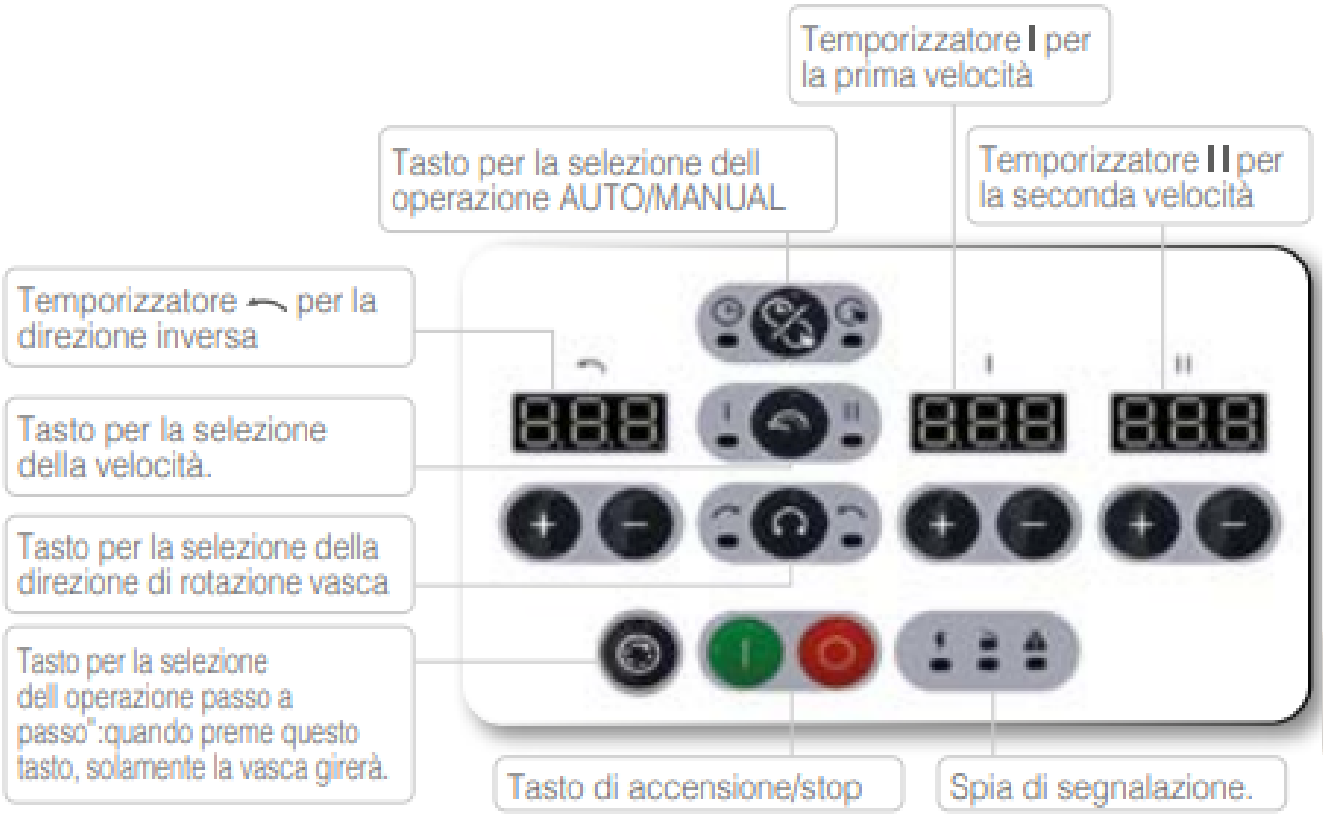
5. FORNITURA D'ELETTRICITÀ

Prima di allacciare la macchina, è necessario di verificare che il voltaggio corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta indicatrice

Provveda che la macchina abbia la fornitura d'elettricità corretta, prima di controllare la direzione della spirale e della vasca. Vista da sopra, la spirale cosí come la vasca, devono girare nella direzione delle lancette dell'orologio. La freccia indica la direzione di rotazione della vasca.

Se la direzione di rotazione è scorretta, bisogna scambiare i due cavi elettrici di fase per invertire la direzione di rotazione.

6. PANNELLO DI COMANDO



7. USO DELL'IMPASTATRICE

7.1 TEMPORIZZATORI

Los temporizadores están arriba en el tablero. Temporizador sirve para el sentido inverso, temporizador I para la velocidad baja y temporizador II para la velocidad alta. Todos los temporizadores indican el tiempo en minutos.

I temporizzatori sono programmati con i tasti ⊕ e ⊖. Se preme il tasto ⊕ una volta, il tempo salirà di dieci secondi. Il tempo massimo che può essere programmato è 20 minuti. Dopo 20 minuti, il temporizzatore ricomincerà da 0 minuti. Prema il tastol ⊖ per diminuire il tempo di 10 secondi.

Durante l'operazione manuale, il temporizzatore non funzionerà. Quando il tasto ⊙ è premuto, i temporizzatori torneranno al tempo programmato.

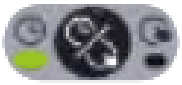
Quando l'impastatrice è accesa ⏽, i temporizzatori indicheranno il tempo programmato. Quando il temporizzatore comincia a lavorare, il tempo diminuirà di dieci secondi alla volta, fino a quando il temporizzatore raggiunge 0.

Quando il coperchio di sicurezza è alzato durante l'operazione automatica "AUTOMATIC", il temporizzatore si fermerà alla posizione dov'è arrivato. Quando l'impastatrice ricomincia a lavorare, il temporizzatore riprenderà il suo lavoro da questa posizione fino a quando arriva alla fine del te mpo programmato.

7.2 LE SPIE DI SEGNALAZIONE

Queste spie indicano il modo in cui l'impastatrice sta funzionando:

Operazione "AUTO / MANUAL".


Quando la spia AUTO è illuminata, la macchina è nell'operazione automatica

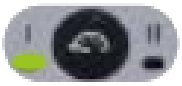
Quando la spia MANU è illuminata, la macchina è nell' operazione manuale.

Direzione della vasca:

Quando la spia ⌒ è illuminata, la vasca gira in avanti.

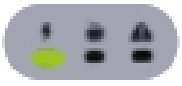
Quando la spia ⌒ è lluminata, la vasca gira inversamente.

Velocità

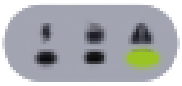

Quando la spia I è illuminata, la macchina sta funzionando a velocità bassa.

Cuando la lámparaQuando la spia II è illuminata, la macchina sta funzionando a velocità alta.

Fonction


La spia ON si illumina quando la macchina sta funzionando.

La spia STOP si illumina solamente quando il coperchio di sicurezza è alzato mentre la macchina sta funzionando.


O.L. (Over Load): Questa spia si illumina quando l'interruttore di sovraccarico entra in funzione. Provare a capire la causa del guasto (una mancanza di voltaggio, sovraccarico dell'impastatrice o un collegamento di un cavo che si è scollegato). Dopo l'eliminazione del guasto la spia si spegnerà.

7.3 OPERAZIONE AUTOMATICA

A. Prema il tasto "AUTO/MANU" finché la spia AUTO si illumina.

B. Prema i tasti ⊕ e ⊖ sotto il temporizzatore ⌒ per programmare il tempo desiderato per la direzione inversa..

C. Prema i tasti ⊕ e ⊖ sotto il temporizzatore I per programmare il tempo desiderato per la prima velocità.

D. Prema i tasti ⊕ e ⊖ sotto il temporizzatore II per programmare il tempo desiderato per la seconda velocità.

E. Prema il tasto I per accendere la macchina.

Dopo che ha terminato la procedura menzionata sopra, la macchina si avvierà. Funzionerà nel senso inverso fino a quando il temporizzatore ⌒ arriva a 0. Poi, la macchina funzionerà in prima velocità finché il temporizzatore I arriva a 0. Finalmente, funzionerà in seconda velocità per terminare il tempo programmato sul temporizzatore II. Poi, la macchina si fermerà automaticamente.

Durante la operación automática (AUTOMATIC), la máquina se parará cuando la cubierta protectora es alzada. El temporizador se parará en la posición actual. El temporizador continuará desde está posición para finir el tiempo restante después que ha cerrado la cubierta protectora y apretado el botón I.

Quando si preme il tasto O, il temporizzatore tornerà alla posizione programmata e ricomincerà quando preme il tasto I.

7.4 OPERAZIONE MANUAL

A. Prema il tasto AUTO / MANU finché la spia MANU s'illumina.

B. Prema il tasto per scegliere la velocità della vasca desiderata..

C. Prema il tasto per scegliere la direzione della vasca desiderata.

D. Prema il tasto I per accendere la macchina.

E. Prema il tasto O quando vuole fermare l'operazione.

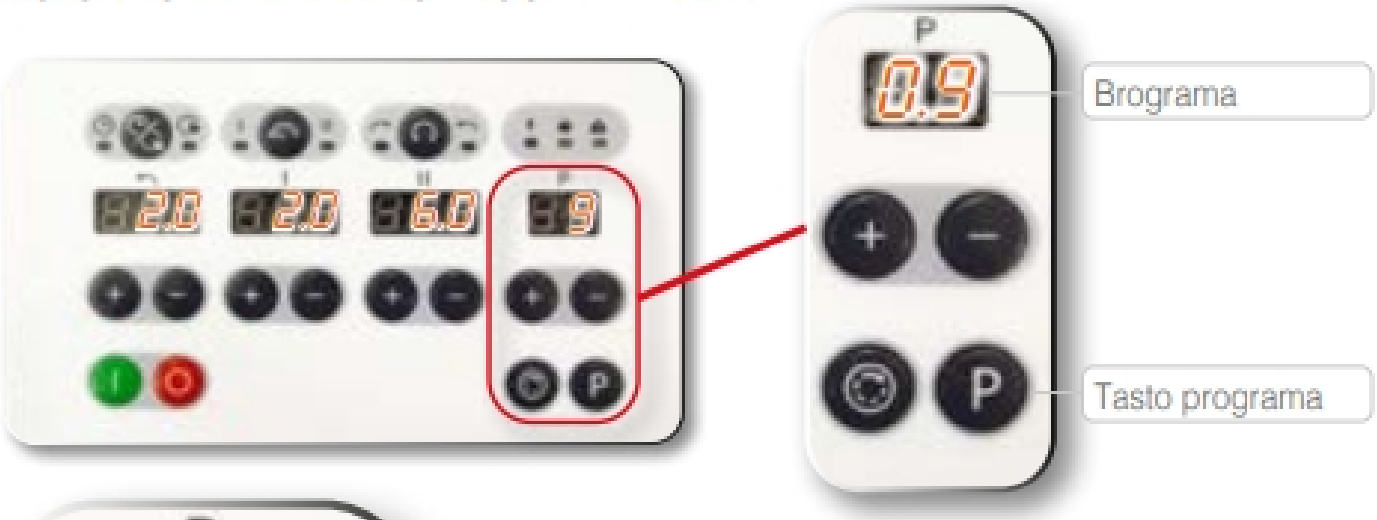
Il temporizzatore non funzionerà durante l'operazione manuale. La direzione della vasca non può essere invertita mentre la macchina funziona in seconda velocità.

L'impastatrice comincerà sempre a lavorare a bassa velocità, perfino se ha scelto II per cominciare. Quando l'impastatrice funziona a bassa velocità, può poi premere II per fare funzionare l'impastatrice a velocità alta.

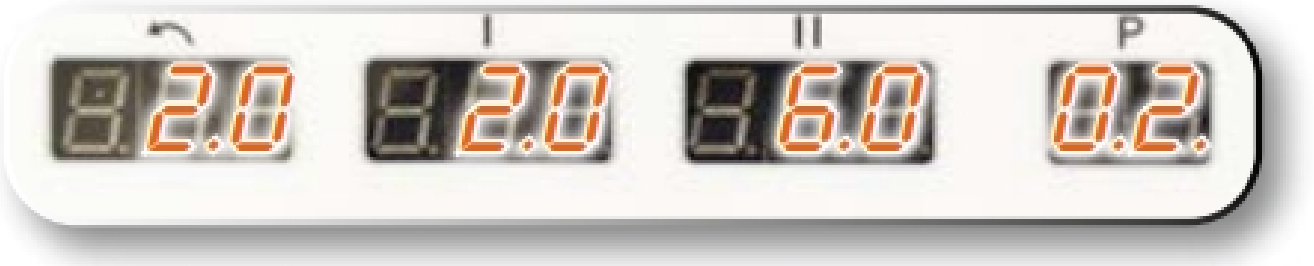
7.5 INTERRUTTORE MANUALE

Quando il pannello è danneggiato, l'impastatrice può funzionare con l'interruttore che si trova a sinistra nella testa della macchina. Si può selezionare la velocità bassa o alta manualmente senza il temporizzatore.

7.6. OPZIONE. PANNELLO PROGRAMMABILE



Tieni premuto il tasto programma per 5 secondi finché i due puntini iniziano a lampeggiare.



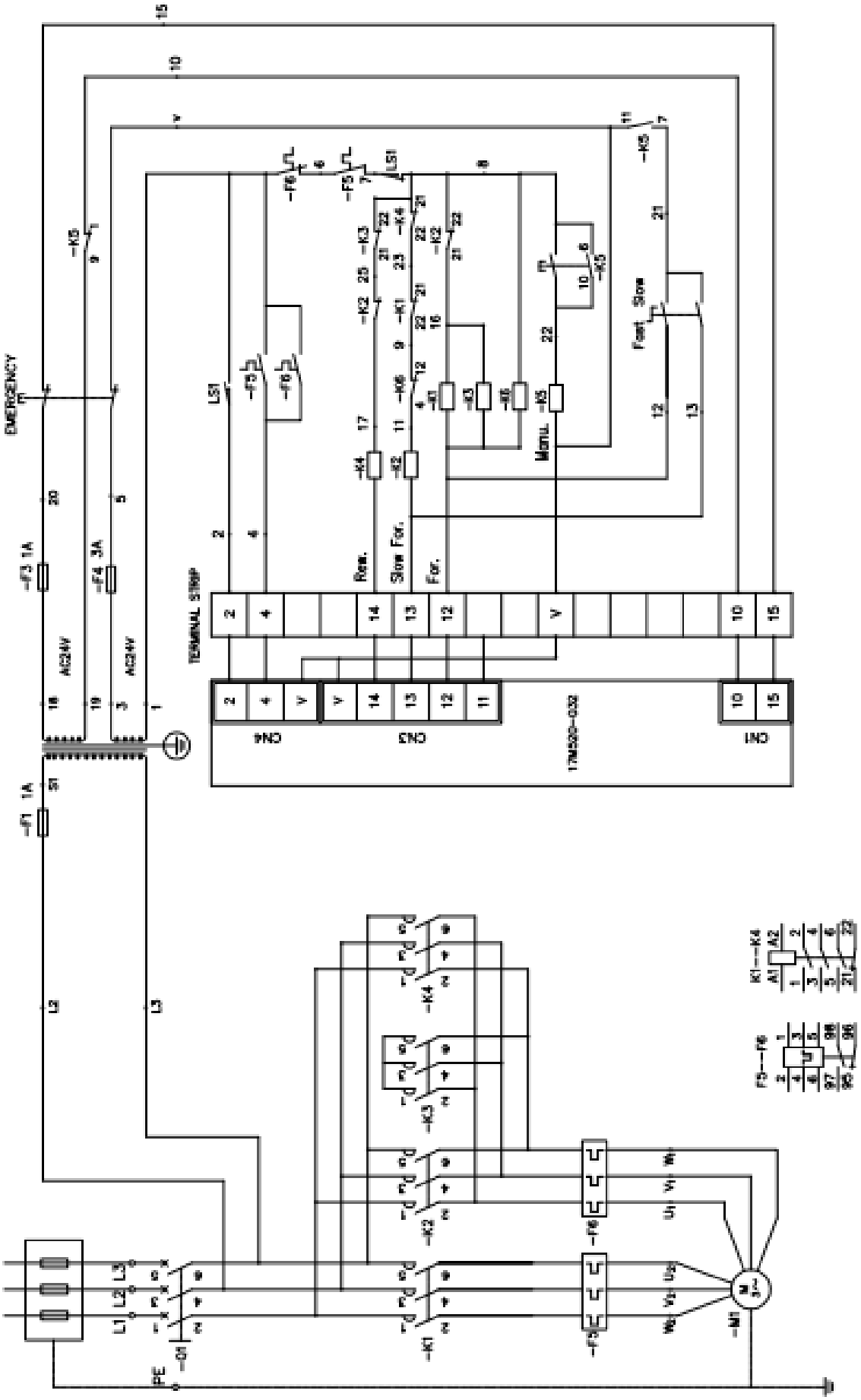
Utilizza i tasti o per selezionare il numero di programma che desideri impostare (ad esempio, 2).

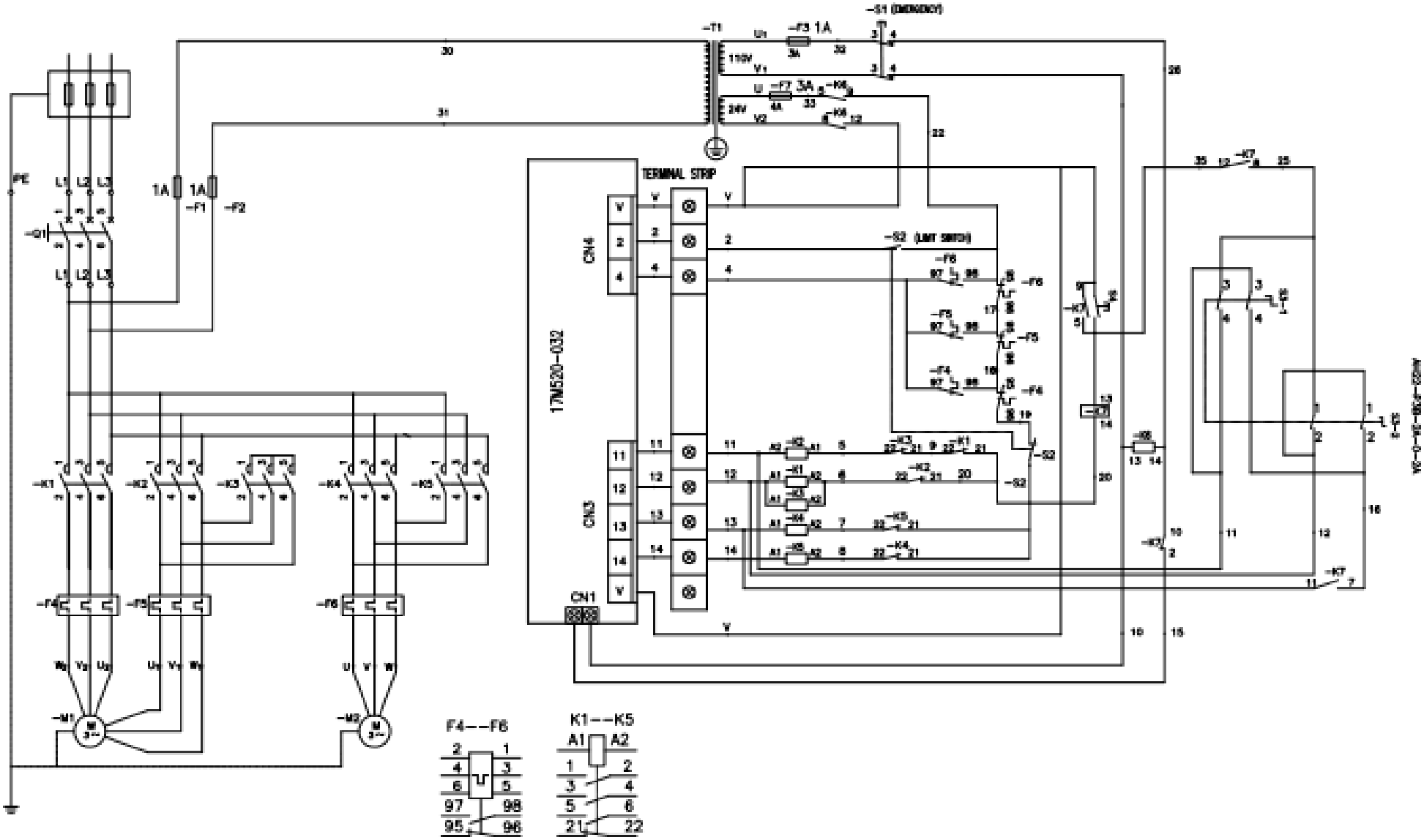
Premi il tasto programma per salvare il programma.
I due puntini smetteranno di lampeggiare.

Utilizzo.

Utilizzando i tasti o , puoi selezionare il programma con i timer desiderati per la retromarcia, la prima e la seconda marcia. A questo punto, premi il pulsante per avviare il processo di impasto.

Schema impianto elettrico isp plus




TERMINAL STRIP
17M520-032
CN1
CN3
CN4
-S1 (EMERGENCY)
-S2 (LIMIT SWITCH)
-T1
110V
24V
-F1
-F2
-F3 1A
-F7 3A
-Q1
-K1
-K2
-K3
-K4
-K5
-K6
-K7
-K8
-M1
-M2
PE
F4--F6
K1--K5
A1
A2