



Congratulazioni per l'acquisto della
mescolatrice planetaria.

Questa macchina è stata controllata a fondo
presso IPBAKE al fine di garantirVi la
consegna di una macchina pronta
all'installazione.

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

IPbake di Pento Francesco

*Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.
Vicenza - ITALY*

Mobile +39.393.9096884

Tel. +39 0445.560641

Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B

P IVA-03404410247

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 mescolatrice planetaria

Grazie per aver scelto



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

	20L	40L	60L
CAPACITÀ	20 L	40 L	60 L
POTENZA MOTRICE	1,1 kW	2,2 kW	3 kW
PESO NETTO MACCHINA	100 kg	250 kg	350 kg
Giri/min a 50 Hz 1^a/10^a velocità	148/492	125/424	165/450
OPZIONE VASCA RIDOTTA	✓ 10 L	✓ 20 L	✓ 30 L
CARRELLO PER VASCA	✗	✓	✓
VOLTAGGIO	220V 1Ph 50Hz	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

Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.

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.

Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.

Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.

Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.

Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.

Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.

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.

Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.

Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.

Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.

Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.

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 espone 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

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.

Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.

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

Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghes per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.

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

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 muoveranno. 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:

A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.

In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.

Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1. SELEZIONE DEGLI UTENSILI



: per miscele leggere come panna, maionese, uova, albumi, pancake e meringhe.

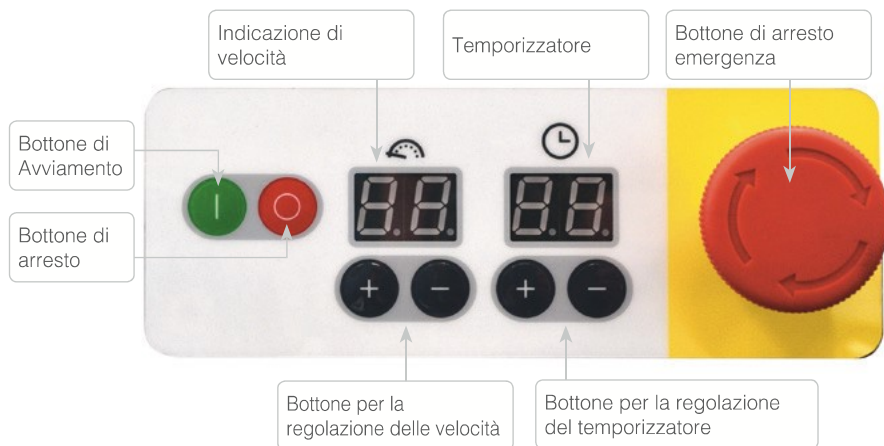


: miscele dense come impasti leggeri, torte, biscotti, glasse, farce e verdure schiacciate.



: miscele pesanti come impasti e sfoglie.

4.2. L'OPERAZIONE



Prima di accendere la macchina, la vasca deve essere messa correttamente nei bracci della macchina e fermata con i dadi ad alette; l'attrezzo (frusta, pala, spirale) anche deve essere fissato bene nella testa della macchina.

Dopo, la vasca deve essere alzata con la leva. Dopo aver incontrato una certa resistenza, la leva raggiunge la posizione fissa. Sulla Spiralo SM80L si effettua elettronicamente.

Per avviare la macchina, ci vuole abbassare o chiudere la griglia di sicurezza, la vasca anche deve essere salda. Controlli anche se il pulsante di arresto di emergenza non è premuto. La macchina non funzionerà quando l'indicatore digitale indica 'OP' 'EN'. Questo significa che la griglia è salda, la vasca è scesa o il pulsante di arresto di emergenza è premuto.

Se l'indicatore digitale non indica questo messaggio d'errore, la macchina può essere avviata. Ci vuole solamente premere il bottone verde per avviare la macchina. Quando la macchina sta funzionando.



La macchina ha dieci velocità. Per cambiare la velocità, ci vuole solamente premere le frecce a sinistra nel pannello di comando (Control). Una pressione su  cambia la velocità a una velocità più alta. Una pressione su  cambia la macchina a una velocità più bassa.



Per operare il temporizzatore, ci vuole utilizzare il lato a destra del pannello di comando (Timer). Di nuovo, una pressione su  aumenta il tempo regolato con un minuto, una pressione su  abbassa il tempo con un minuto. Quando il temporizzatore raggiunge '00', la macchina si ferma automaticamente. Ovviamente, si può anche operare la macchina senza il temporizzatore. In questo caso, il temporizzatore indica '--'.

Per fermare la macchina manualmente, deve premere il bottone rosso. La macchina si fermerà immediatamente.

Inoltre è VIETATO sovraccaricare la macchina. Se fate impasti o prodotti più duri, ci vuole operare la macchina a velocità bassa. Se no si rischia di danneggiare la trasmissione.

5. MANUTENZIONE



ATTENZIONE: scollegare l'alimentazione elettrica prima di pulire l'unità e/o sottoporla a manutenzione.

PULIZIA

1. Usare un panno umido per la pulizia della macchina dopo l'uso quotidiano, non lavare con acqua corrente.
2. Pulire la vasca e l'attrezzo dopo l'uso quotidiano.
3. Mantenere la vasca, l'attrezzo e gli altri componenti che entrano in contatto con gli ingredienti lindi e pulirgli se necessario prima del uso.
4. Ogni 2 o 3 mesi, aprire il coperchio superiore e pulire i pezzi interni.

MANUTENZIONE

1. Controllare se i componenti sono in buone condizioni e se la tensione dei nastri è corretta.
2. Controllare se il cavo di energia è in buone condizioni, cambi se necessario.
3. Controllare le viti della macchina. Poiché la macchina vibra durante l'operazione, è possibile che le viti si liberano.
4. Aprire la retrocoperchia, ingrassare le ruote dentate, la vite senza fine, ...
5. Ingrassare la ruota satellite:
 - a. Togliere la griglia di sicurezza e un becco di lubrificazione sarà visibile.
 - b. Aggiungere grasso alla ruota satellite per il becco.
 - c. Accendi la macchina e controllare se la macchina funziona correttamente.
 - d. Togliere i resti di grasso intorno del becco con un panno.
 - e. Montare la griglia di nuovo.



Engineering and design for bakery solutions

IPbake di Pento Francesco

Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.

Vicenza - ITALY

Mobile +39.393.9096884

Tel. +39 0445.560641

Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B

P IVA-03404410247