



© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

Manuale uso e manutenzione

Mescolatrice planetaria 7 lt da banco
Capacità pasta kg. 2

SE7 L



© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

Congratulazioni per l'acquisto di questa impastatrice planetaria.
Questa macchina è stata testata a fondo nel nostro magazzino in Italia prima della consegna.
In questo modo IPBAKE è in grado di garantire la consegna di una macchina pronta per
l'installazione.

Per un uso corretto e una lunga durata della vostra macchina, vi consigliamo di leggere questo
manuale attentamente prima di iniziare ad utilizzare la macchina.
IPBAKE vi ringrazia per la vostra fiducia e vi augura molte soddisfazioni lavorative
macchina



© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

AVVISO

L'uso di questa o di qualsiasi altra apparecchiatura industriale può comportare pericoli quali surriscaldamento superficiale, oggetti appuntiti o pericolo derivante dall'esposizione all'energia elettrica. Questo manuale è fornito per assistervi nell'uso sicuro ed efficiente delle nostre apparecchiature.

Tutte le apparecchiature, considerate pericolose o meno, devono essere utilizzate in conformità con le normative CE di fabbricazione.

L'operatore di questa apparecchiatura deve essere maggiorenne. Prima dell'operazione, si prega di leggere e seguire attentamente le istruzioni per la massima sicurezza e per ottenere il miglior risultato dalle nostre attrezzature.

1. INTRODUZIONE

1.1 BREVE INTRODUZIONE

Questo manuale ha lo scopo di introdurti all'installazione, al funzionamento e alla manutenzione della macchina.

Grazie per aver scelto come vostro fornitore IPBAKE. Per qualsiasi domanda, per favore contatta il nostro ufficio o rivenditore locale che ti fornirà un servizio immediato e ideale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità: 7 Litri
Tensione di alimentazione: 230 V/50 Hz/1 f

Peso: 16 kg
Capacità farina: 800 gr
Capacità impasto: da 0.4 a 2 kg

Velocità di rotazione utensile
da 58 a 545 giri/min



2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per la vostra sicurezza, prestare attenzione al seguente simbolo riportato sulla macchina: Questa etichetta avverte che solo il personale di servizio qualificato può accedere a questa posizione e al l'operatore deve scollegare l'alimentazione prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale opportunamente addestrato allo scopo e che abbia sono stati istruiti sui contenuti di questa pubblicazione.

PER GARANTIRE UN LAVORO IN SICUREZZA RISPETTARE LE SEGUENTI ISTRUZIONI:

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di lavoro sicuro sul posto di lavoro.
2. Non posizionare la macchina vicino a una fonte di calore e questa macchina non deve essere utilizzata in luogo in cui l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Usare la macchina con molta attenzione e non lasciarsi mai distrarre.
4. Non indossare indumenti larghi o indumenti con maniche larghe o aperte.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhette identificative poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come superficie o area di lavoro e non appoggiare alcun oggetto su di essa che non sono necessari per le normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o cavi non isolati.
8. Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sulla macchina carrozzeria, farlo sostituire non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina non appena si verifica un funzionamento difettoso o anomalo, a rotture, movimenti errati o rumori insoliti.
10. Prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dall'alimentazione rete elettrica.
11. Utilizzare guanti da lavoro protettivi per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le manutenzioni straordinarie, consultare il produttore o personale qualificato e personale autorizzato.
13. Non utilizzare getti d'acqua o spruzzi per pulire la macchina.
14. Quando vengono maneggiati accessori appuntiti, utilizzare guanti resistenti al taglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

NOTA:

È molto importante che questa macchina sia installata correttamente e che il funzionamento è corretto prima dell'uso. L'installazione deve essere conforme alle norme elettriche, antincendio e sanitarie locali e requisiti di sicurezza.

Questa macchina è progettata per fornire anni di servizio soddisfacente. L'installazione corretta è essenziale per ottenere le migliori prestazioni, efficienza e funzionamento senza problemi.

3.2 INSTALLAZIONE

Questo apparecchio deve essere installato con una ventilazione sufficiente per prevenire il verificarsi di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute nella stanza.

Le installazioni devono essere eseguite solo da personale di assistenza qualificato. Mancata installazione delle apparecchiature ai codici pertinenti e alle specifiche del produttore in questa sezione annullerà la garanzia.

E' responsabilità del proprietario fornire e predisporre l'allacciamento di tutti i servizi alla macchina.

3.3 DISIMBALLAGGIO

Al ricevimento della macchina, eseguire le seguenti operazioni: Rimuovere tutto l'imballaggio e il trasporto protezione compresi tutti i rivestimenti protettivi in plastica dai pannelli esterni. Controllare l'attrezzatura e le parti per eventuali danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al vettore. Non tentare mai di utilizzare la macchina con parti danneggiate.

Segnalare eventuali carenze al rivenditore che ha fornito la macchina.

3.4 POSIZIONE

1. Selezionare una posizione per la macchina con uno spazio minimo di 0,6 m intorno alla macchina per funzionamento, pulizia e manutenzione.
2. Posizionare la macchina nella corretta posizione di lavoro. La macchina deve essere installata su a pavimento piatto, solido e asciutto.
3. Si consiglia di livellare la macchina dalla parte anteriore a quella posteriore e da un lato all'altro. Questo garantirà la massima stabilità.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

1. Deve essere disponibile un'alimentazione elettrica alla portata del cavo di alimentazione incluso. Fare non utilizzare prolunghe per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete elettrica.
2. Prima di effettuare i collegamenti elettrici leggere i dati di targa a assicurarsi che siano conformi a quelli della rete elettrica. Il collegamento elettrico dovrebbe essere effettuata da un tecnico dell'assistenza qualificato che osserverà tutti i codici di sicurezza applicabili e i codici elettrici nazionali.
Quando si collega questa macchina all'alimentazione di rete, assicurarsi di eseguire quanto segue:

1. Un interruttore di isolamento è installato entro 2 m dalla macchina.
2. Un anello di tenuta/pressacavo è montato attorno al foro di ingresso del cavo di alimentazione nella macchina.
3. Tutti i collegamenti elettrici devono essere controllati e serrati.

Effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non utilizzare la macchina continuamente senza alcun stop , altrimenti la sua durata potrebbe ridursi.
- Prima di pulire o eseguire la manutenzione della macchina, spegnerla e scollegarla
- È importante pulire regolarmente la macchina. Si prega di utilizzare un panno morbido e umido per pulire la macchina. Non utilizzare detergenti chimici, polvere o altri agenti chimici per pulire la macchina.
- Se c'è un caso di blocco costante durante la miscelazione, ridurre le dimensioni del lotto per prevenirne ulteriore sovraccarico

INSTALLAZIONE

- La tensione nominale standard della macchina è CA 220 V 50 Hz (utilizzare una presa a tre teste con chip largo dotata di una buona messa a terra.
- Installazione del beaker: allentare la maniglia, sollevare la macchina e tenerla fissa. Allegare gli accessori nell'albero di miscelazione, ruotare di 60° in senso antiorario per fissarli.
- Installazione della ciotola: posizionare quindi la ciotola nella base, ruotare fino a fissarla.
- Accensione dell'impastatrice: dopo aver aggiunto gli ingredienti, abbassare la testa e avvitare maniglia. Ruotare la manopola di controllo della velocità sulla marcia desiderata.
- Spegnerla se non utilizzata.

ACCESSORI

- Gancio: adatto per impastare materiali appiccicosi come impasti.
- Frusta piana: adatta per impastare pasta, polvere e materiale frantumato, come ripieno.
- Frusta a filo: adatta per mescolare materiali liquidi come panna e uova

Hook			Flat Beater			Wire whip		
								
	Flour	Liquid		Cookies/Fillings		Cream	Egg white	
Min	250g	60%		350g		0,3L	2 pcs	
Max	750g	60%		900g		1,2L	22 pcs	
Speed range								
1-4			1-8			1-11		



Trasmissione meccanica robusta

Protezione
con carico
laterale

Variatore
12 velocità

Telaio massima
stabilità

Italian design



sede operativa

Via del lavoro 45 ,
z.i. Molina di Malo 36034 Malo
Vicenza - ITALY

sede legale

IPbake di Pento Francesco
Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.
Vicenza - ITALY
Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B
P IVA-03404410247

USAL8PV

IPBAKE@LEGALMAIL.IT