

Manuale uso e manutenzione

ISP 15 PLUS



IPBAKE

© 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 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.

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

1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello Macchina: **ISP15 PLUS**

Capacità di farina	1- 8 kg
Capacità di acqua 50%	0,5 - 4 L
Capacità di pasta	1,5 - 12 kg
Potenza motrice	1,3 kW
G-m variabile Spirale Vasca	
Peso netto macchina	105 kg
Voltage	230 V 1 Ph

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.

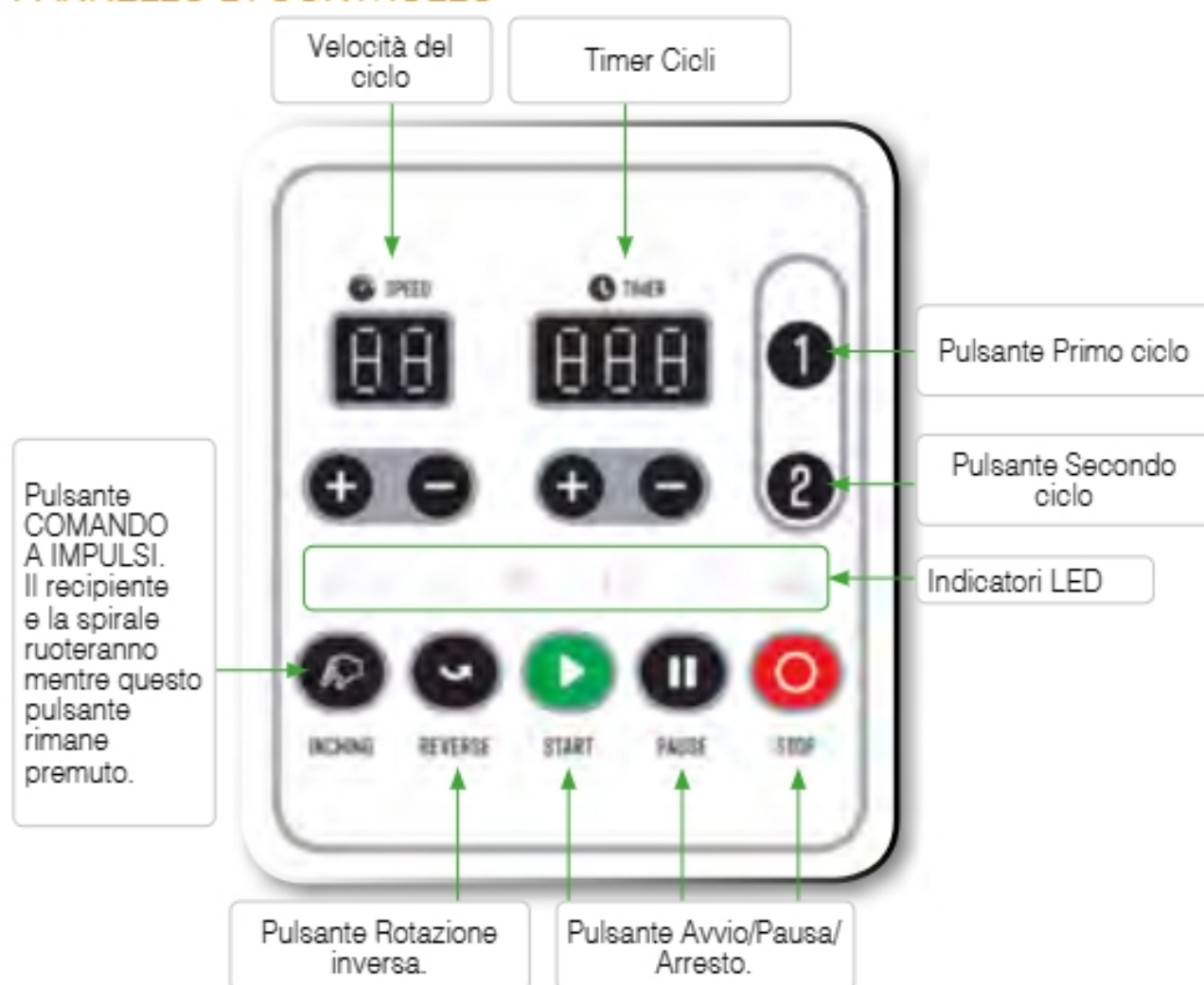
3.4 POSIZIONAMENTO

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

PANNELLO DI CONTROLLO



FUNZIONAMENTO DEL MISCELATORE A SPIRALE

TIMER CICLI



Il timer per il primo e il secondo ciclo si trova sul lato superiore del pannello.

Il timer indica il tempo di miscelazione in minuti e secondi. Viene impostato con i tasti **+** e **-**. Premendo il tasto **+** l'ora impostata aumenta. Il tempo massimo impostabile è di 10 minuti. Premere il tasto **-** per ridurlo.

VELOCITÀ DEL CICLO



È possibile impostare la velocità del ciclo mediante i tasti **+** e **-**.
È possibile selezionare la velocità preprogrammata del ciclo da 1 a 10.

IMPOSTAZIONE DEL PRIMO E DEL SECONDO CICLO

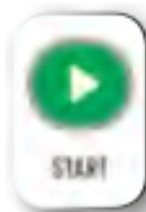


Premendo il pulsante del primo ciclo, l'indicatore LED si accende.
A questo punto è possibile impostare il timer e la velocità per il primo ciclo.



Premendo il pulsante del secondo ciclo, l'indicatore LED si accende.
A questo punto è possibile impostare il timer e la velocità per il secondo ciclo.

AVVIARE I CICLI DI MISCELAZIONE



Per avviare i cicli di miscelazione, premere il pulsante Avvio. Il ciclo di miscelazione inizia dal ciclo attivo. Assicurarsi che la modalità di rotazione inversa sia disattivata.

Premere il pulsante del primo ciclo. Il processo di miscelazione inizia dal primo ciclo. Al termine, il programma passa automaticamente al secondo ciclo.

Selezionando il secondo ciclo, la miscelazione riprende dal secondo ciclo. Al termine, la macchina si arresta.

PULSANTE PAUSA



Premendo il pulsante Pausa, la macchina mette in pausa il ciclo corrente.

Dopo aver premuto di nuovo il pulsante Avvio, la macchina riprende dal punto in cui il timer e la velocità sono stati messi in pausa.

PULSANTE ARRESTO



Premere il pulsante Arresto. La macchina si arresta.
Il timer e la velocità per il primo e il secondo ciclo tornano ai valori impostati inizialmente.

ROTAZIONE INVERSA



Premere il pulsante Rotazione inversa. Si seleziona la modalità Rotazione inversa.
Premendo il pulsante Avvio, la macchina ruota nella direzione opposta fino a quando il timer raggiunge il valore 0 o si preme il pulsante Arresto.
Premere il pulsante Rotazione inversa per deselezionare la modalità Rotazione inversa e tornare al primo e al secondo ciclo.

COMANDO A IMPULSI



Il recipiente e la spirale ruoteranno mentre questo pulsante rimane premuto.



IPBAKE

© 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