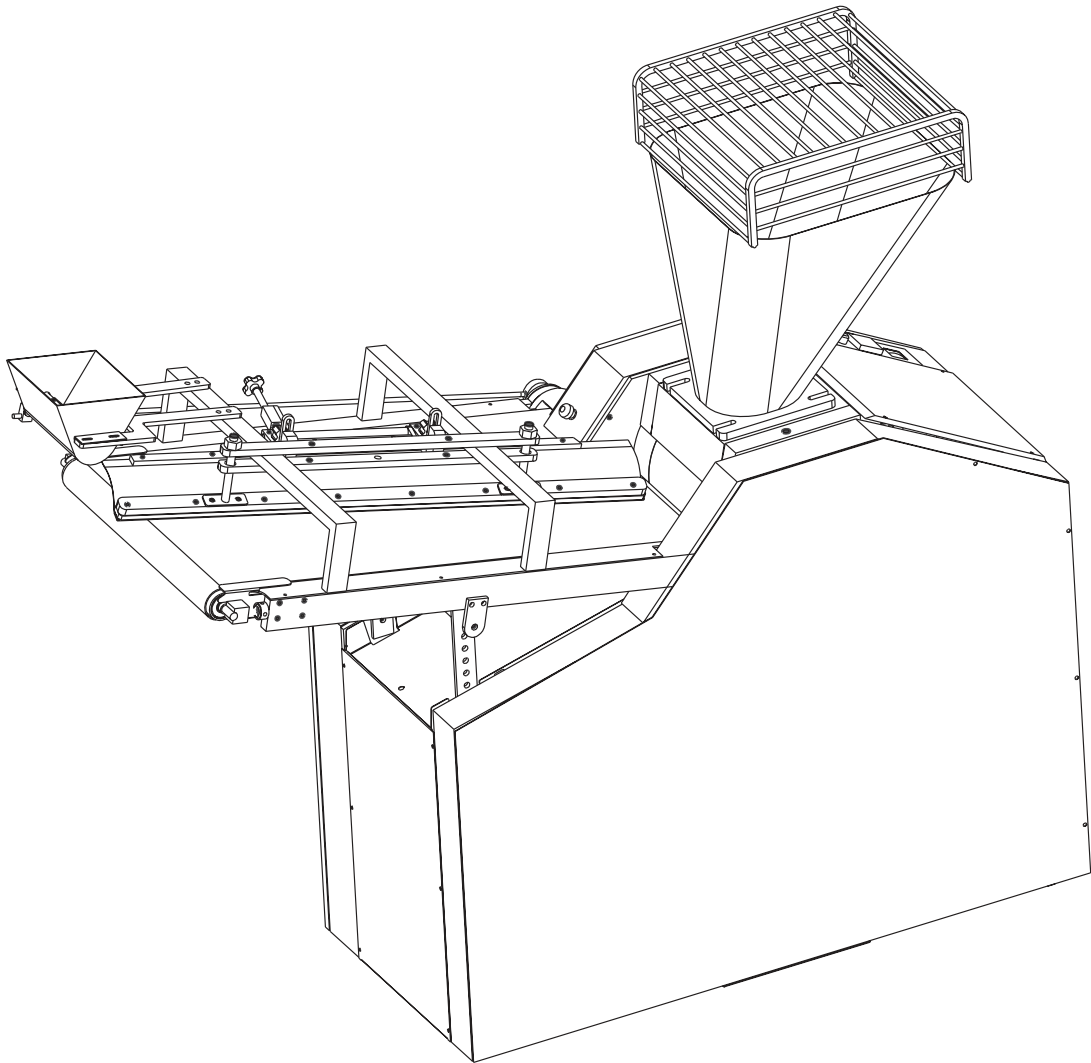


PESADORA AUTOMÁTICA
AUTOMATIC DIVIDER
SPEZZATRICE AUTOMATICA
PESEUSE AUTOMATIQUE



INSTRUCTIONS MANUAL

ESPAÑOL

PARTES DE LA MÁQUINA	5
1. DESCRIPCIÓN GENERAL	5
2. INSTALACIÓN INICIAL	5
2.1 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE	5
2.2 CONEXIÓN INICIAL	5
2.3 INSTALACIÓN DE LATOLVA	6
3. FUNCIONAMIENTO	6
3.1 PANEL DE MANDOS	6
3.2 CUENTAPIEZAS	6
3.3 PARO DE EMERGENCIA	6
3.4 SELECCIÓN DEL PESO	6
3.5 SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD	7
3.6 CARGA DE LA MASA EN LA TOLVA	7
3.7 PRE-BOLEADORA	7
3.8 CERNEDOR DE HARINA	7
4. MANTENIMIENTO	7
4.1 SISTEMA DE ENGRASE	7
4.2 BANDEJA RECOGIDA ACEITE	7
4.3 LIMPIEZA	7
5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8

ENGLISH

MACHINE PARTS	9
1. GENERAL DESCRIPTION	9
2. INITIAL INSTALLATION	9
2.1 TRANSPORT AND UNPACKING	9
2.2 FIRST CONNECTION	9
2.3 HOPPER INSTALLATION	10
3. INSTRUCTIONS FOR USE	10
3.1 CONTROL PANEL	10
3.2 PIECE-COUNTER	10
3.3 EMERGENCY STOP	10
3.4 WEIGHT SELECTION	10
3.5 SPEED SELECTION	11
3.6 LOADING THE HOPPER WITH DOUGH	11
3.7 PRE-ROUNDER	11
3.8 FLOUR DUSTER	11
4. MAINTENANCE	11
4.1 OILING SYSTEM	11
4.2 TRAY FOR COLLECTING OIL DRIP	11
4.3 CLEANING	11
5. PROBLEM SOLVING	12

ITALIANO

PARTI DI LA MACCHINA	13
1. DESCRIZIONE GENERALE	13
2. INSTALLAZIONE INIZIALE	13
2.1 TRASPORTO E SPACCHETTAMENTO	13
2.2 PRIMO COLLEGAMENTO	13
2.3 INSTALLAZIONE DELLA TRAMOGGIA	14
3. ISTRUZIONI DI USO	14
3.1 PANNELLO DI CONTROLLO	14
3.2 CONTAPEZZI	14
3.3 ARRESTO D'EMERGENZA	14
3.4 SELEZIONE DEL PESO	14
3.5 SELEZIONE DELLA VELOCITÀ	15
3.6 CARICA DELLA TRAMOGGIA	15

3.7 PRE-AROTONDATORE.....	15
3.8 SFARINATORE.....	15
4. MANUTENZIONE.....	15
4.1 SISTEMA DI INGRASSAGGIO.....	15
4.2 VASSOIO DI RACCOLTA D'OLIO.....	15
4.3 PULIZIA.....	15
5. SOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	16

FRENCH

PARTIES DE LA MACHINE.....	17
1. GENERAL DESCRIPTION.....	17
2. INSTALLATION INITIALE.....	17
2.1 TRANSPORT ET DÉBALLER.....	17
2.2 PREMIER RAPPORT.....	17
2.3 INSTALLATION DE LA TREMIE.....	18
3. DIRECTIVES POUR L'USAGE.....	18
3.1 TABLEAU DE CONTRÔLES.....	18
3.2 COMPTOIR.....	18
3.3 ARRÊT DE SECOURS.....	18
3.4 SÉLECTION DU POIDS.....	18
3.5 SÉLECTION DE LA VITESSE.....	19
3.6 CHARGER LA TRÉMIE AVEC LA PÂTE.....	19
3.7 PRE-ROUNDEUR.....	19
3.8 FARINATEUR.....	19
4. ENTRETIEN.....	19
4.1 SYSTÈME HUILANT.....	19
4.2 PLATEAU DE RASSEMBLEMENT DE L'HUILE.....	19
4.3 NETTOYAGE.....	19
5. RÉOLUTION DU PROBLÈME.....	20

MULTI

6. MACHINE DIMENSIONS.....	21
7. MACHINE SPECIFICATIONS.....	21
8. ELECTRIC LAYOUT.....	22

PARTES DE LA MÁQUINA

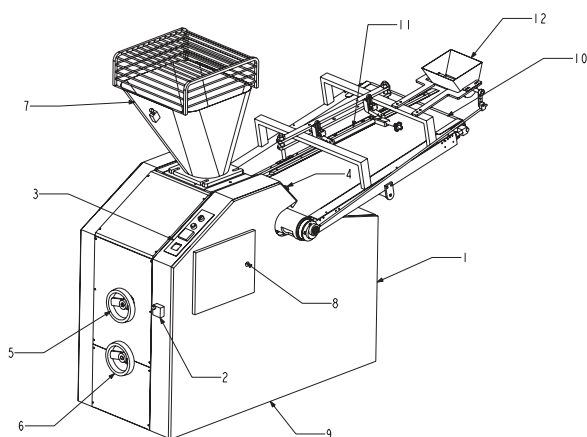


Figura 1. Partes de la máquina.

1. Clavija de toma de corriente.
2. Interruptor general.
3. Panel de mandos.
4. Paro de emergencia.
5. Volante de regulación de peso.
6. Volante de regulación de la velocidad.
7. Tolva para la masa.
8. Puerta de acceso al tanque de aceite.
9. Bandeja de recogida de aceite de goteo.
10. Cinta transportadora.
11. Teja heñidora.
12. Cernedor de harina.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Esta es una divisora de tipo volumétrico, diseñada para trabajar con masa de pan, con un contenido mínimo del 50% de agua. El rango de pesos que puede producir viene determinado por el diámetro del pistón seleccionado, como puede verse en la siguiente tabla:

Pistón (mm)	Peso máx. (g)	Peso mín. (g)
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300

2. INSTALACIÓN INICIAL

2.1 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE

La máquina se suministra completamente montada a falta de colocar la tolva y conectar el sistema de seguridad. Para el transporte de la máquina se disponen dos perfiles de acero atornillados en su parte inferior, además de una

jaula metálica que la protege contra cualquier impacto.

Para bajar la máquina del camión debe utilizarse una carretilla elevadora. Una vez en el suelo la máquina se puede transportar con una carretilla de mano.

Para desembalar la máquina hay que desmontar todos los tornillos que unen los perfiles de la jaula. Una vez la jaula ha sido desmontada deben quitarse los tronillos que la sujetan a las patas por la parte inferior, y con mucho cuidado bajar la máquina de las patas metálicas empleadas para el transporte, usando cuñas de madera y la ayuda de una palanca para gradualmente hacer bajar la máquina.

2.2 CONEXIÓN INICIAL

La máquina ha sido diseñada para ser empleada con corriente trifásica.

Antes de conectar la máquina debe verificarse que la tensión de red es la adecuada según la conexión de los motores. Para ello debe verificarse la conexión de los bornes de los motores. Dependiendo de si la tensión de red es de 3x220V ó 3x380V deberán estar conectados según la figura.

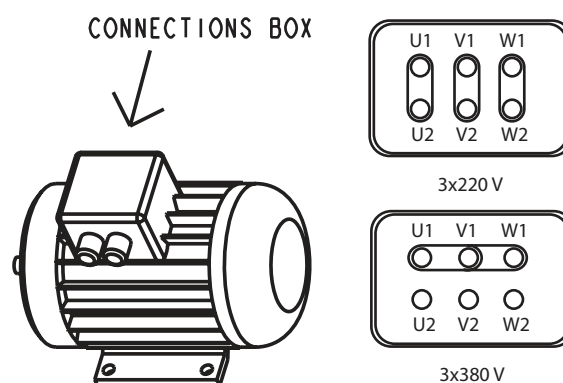


Figura 2. Verificación de la conexión.

Una vez hecho esto deberá verificarse que el sentido de giro de los motores es el adecuado. Si no lo es deberán cambiarse dos de las fases para invertir el giro.



Estas operaciones deben ser realizadas por personal cualificado, y siempre con la máquina apagada.

2.3 INSTALACIÓN DE LATOLVA

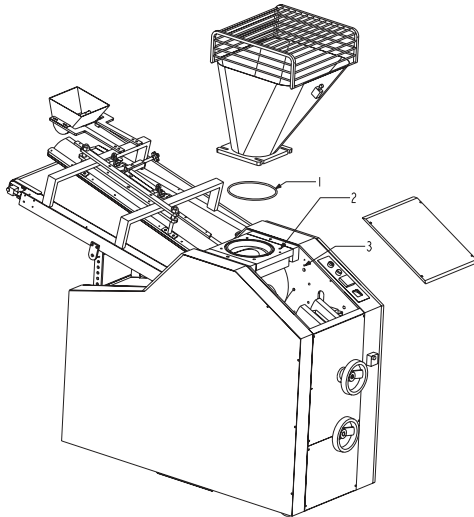


Figura 3. Instalación de la tolva.

Para instalar la tolva deben seguirse los siguientes pasos:

1. Coloque la junta tórica de sellado en la ranura sobre la teja del tambor de la máquina.
2. Rosque los tornillos hasta la mitad de su longitud, coloque la tolva y finalmente coloque las arandelas con las tuercas y apriete los cuatro tornillos.
3. Conecte los dos cables del sistema de seguridad de la apertura de la tolva en la regleta dispuesta en la máquina.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 PANEL DE MANDOS

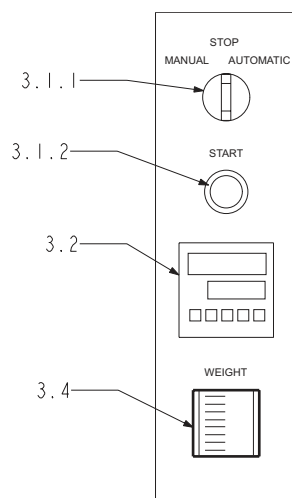


Figura 4. Panel de mandos.

1. Elija el modo de trabajo con el selector de tres posiciones:

- a) En posición **STOP**, la máquina no funciona.
- b) En posición **MANUAL** la máquina funciona de forma continua, por tanto debe ponerse en **STOP** si se desea parar.
- c) En posición **AUTOMATIC** la pesadora se detendrá cuando se haya realizado la producción seleccionada en el cuentapiezas.

2. Presione el pulsador verde de marcha **START** para poner en funcionamiento la máquina.

3.2 CUENTAPIEZAS

El cuentapiezas tiene un display con números grandes que indica el número de piezas que ya se han producido, y otro pequeño que indica el número de piezas a producir. En la parte inferior del cuentapiezas se encuentran los botones que permiten seleccionar el número de piezas a producir. El pulsador de **RESET** pone a cero el número de piezas producidas, de modo que se empieza a contar de nuevo. La pesadora se detiene automáticamente cuando se alcanza el número de piezas a producir. Sólo volverá a ponerse en marcha si se pulsa el botón de **RESET**.

3.3 PARO DE EMERGENCIA

El pulsador rojo de paro de emergencia (n.4 Fig. 1) anula por completo el funcionamiento de la máquina, si este se encuentra pulsado la máquina no funciona, para desenclavarlo basta con girarlo en el sentido que indica la flecha.

3.4 SELECCIÓN DEL PESO

Para mover el volante de regulación de peso se debe aflojar antes (solo un par de vueltas), el pomo pequeño que lo bloquea, después se podrá girar, viendo que cambia la lectura del visor (3.4 Fig. 4), en una escala del 0 al 15. Esta escala es solo una referencia y no coincide con el peso en gramos. Por tanto, la primera vez que se use la pesadora se deberán efectuar varias pesadas variando el peso hasta alcanzar el deseado, anotando entonces la referencia para futuros usos. Debe recordarse volver a apretar el pomo de bloqueo una vez ajustado el peso, de lo contrario el peso podría variar mientras la máquina funciona.

IMPORTANTE: Como la pesadora pesa por volumen, si la masa fermenta mientras está en

la tolva, el valor de la referencia deberá incrementarse en uno o dos puntos. Es también importante reseñar que las primeras dos porciones efectuadas en cada amasijo pueden tener menos peso del deseado, por ello es recomendable devolverlas a la tolva.

3.5 SELECCIÓN DE LA VELOCIDAD

La máquina puede operar en un rango de 1000 a 2400 piezas por hora. Para cambiar la velocidad, girar el volante a izquierda o derecha. Cada vuelta completa equivale aproximadamente a 1 pieza más por minuto.

3.6 CARGA DE LA MASA EN LA TOLVA

Antes de llenarla de masa es recomendable untarla con una capa de aceite comestible. Esto evita que la masa se pegue a la tolva, y facilita la absorción de la masa.

Al final de cada amasijo quedará una pequeña cantidad de masa en la tolva que deberá ser retirada manualmente.

3.7 PRE-BOLEADORA

La superficie boleadora puede ser ajustada para obtener un mejor formado (más abierta para piezas grandes y más cerrada para piezas pequeñas). Para ajustarla gire el pomo de bloqueo a la izquierda, déle la forma deseada y vuelva a bloquear el pomo para fijarla.

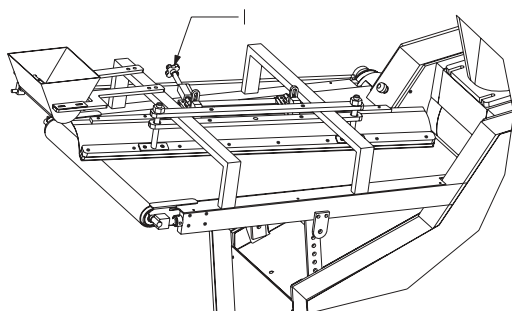


Figura 5. Pre-boleadora.

3.8 CERNEDOR DE HARINA

La función del cernedor de harina es espolvorear harina sobre las piezas de masa a la salida de la máquina para que éstas no se peguen en las manos o en las máquinas que las procesarán a continuación.

La cantidad de harina se regula mediante la apertura de la tapa del cernedor, en función de las características de la masa.

4. MANTENIMIENTO

4.1 SISTEMA DE ENGRASE

La máquina está equipada con un sistema de alarma que detecta si el sistema de engrase funciona correctamente. Si hay algún problema la alarma sonará de forma continua. Debe detener la máquina y resolver el problema, de lo contrario la máquina sufrirá una avería.

Para que el funcionamiento del sistema de aceite sea correcto es muy importante cumplir las siguientes recomendaciones:

1. *Diariamente:* Comprobar el nivel de aceite. Por medio de la puerta (n.9 Fig. 1) se accede al depósito de aceite, que es transparente, de forma que se puede ver el nivel de aceite en su interior. El nivel de aceite debe estar siempre por encima del mínimo indicado.
2. *Mensualmente:* Limpiar el depósito. Extraer el depósito de aceite fuera de la máquina y limpiar los restos de harina que se acumulan en el fondo.
3. El aceite que debe utilizarse si es posible es el aceite de oliva, en otro caso se puede utilizar aceite de girasol. No debe usarse aceite de soja.

4.2 BANDEJA RECOGIDA ACEITE

En la parte central inferior de la máquina se encuentra una bandeja extraíble lateralmente, en la que se recoge el aceite que por goteo engrasa las piezas móviles de la máquina. Aunque la cantidad de aceite que en ella cae es mínima es conveniente secarla y limpiarla una vez cada semana.

4.3 LIMPIEZA

La limpieza de la máquina es muy simple. Al terminar el trabajo basta con limpiar con una espátula de plástico el interior de la tolva, el rodillo expulsor y la cinta de PVC (no utilizar nunca espátulas metálicas, pues dañarán el recubrimiento antiadherente de la tolva).

Después de la limpieza es recomendable dejar caer un pequeño chorro de aceite en el fondo de la tolva y dejar que la máquina trabaje en vacío durante medio minuto.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La máquina no arranca

-Compruebe que está correctamente conectada y que recibe alimentación.

-Compruebe que el paro de emergencia no está activado y que la tolva está bien cerrada.

-Si está trabajando en modo automático compruebe si el cuentapiezas ha llegado a la producción indicada, si es así póngalo a cero haciendo un RESET.

La alarma del aceite suena

-Compruebe que hay aceite en el depósito.

-Si continua sonando detenga la máquina y avise al servicio técnico.

No se consigue una buena precisión de peso

-Compruebe que la masa tiene al menos

un 50% de agua.

-Compruebe que la masa que está dividiendo es fresca (no se deja ningún reposo tras el amasado).

-Compruebe que la masa no pasa más de 15 minutos en el interior de la tolva mientras es dividida.

-Compruebe que siempre se unta aceite en el interior de la tolva antes de llenarla para facilitar la absorción de la masa.

-Si no logra resolver el problema contacte con el servicio técnico.

MACHINE PARTS

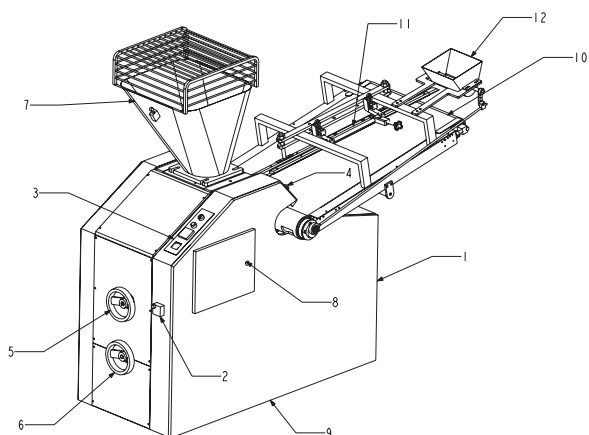


Figure 1. Parts of the machine.

1. Power plug.
2. Main switch.
3. Control panel.
4. Emergency stop.
5. Weight regulation wheel.
6. Speed regulation wheel.
7. Hopper for dough.
8. Door for access to oil tank.
9. Tray to collect oil drops.
10. Conveyor belt.
11. Pre-rounder.
12. Flour duster.

1. GENERAL DESCRIPTION

This is a volumetric type divider, designed to work with bread dough, with a minimum of 50% water content. The weight range that can be produced is determined by the diameter of the chosen piston, as it is shown on this table:

Piston (mm)	Weight max. (g)	Weight min. (g)
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300

2. INITIAL INSTALLATION

2.1 TRANSPORT AND UNPACKING

The machine is delivered completely assembled only lacking placing the hopper and connecting the safety system. For the transport of

the machine there are two steel bars screwed in the bottom of the machine, and besides there is a metal cage that protects it against any impact.

Use a fork lift to take down the machine from the truck. Once the machine is on the ground it can be moved with a hand lift.

To unpack the machine all the screws that join the metal cage fixed must be removed. Once the metal cage is removed the screws that fix the machine to the supports in the bottom must be removed, and very carefully take the machine down, placing wooden pieces under the machine frame and using the help of a lever to gradually remove the machine from the supports.

2.2 FIRST CONNECTION

The machine has been designed to be employed with tri-phases current.

Before connecting the machine it should be verified that the net tension is the appropriate according to the connection of the motors. It should be verified the connection of the terminals of the motors. Depending if the net tension is 3x220V or 3x380V they will be connected according to the figure:

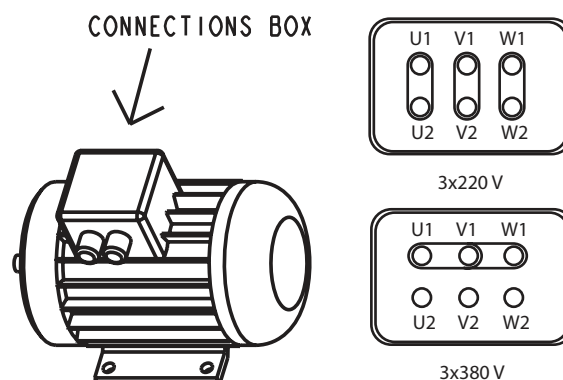


Figure 2. Verification of the connection.

Once this is done it will be verified that the turning sense of the motors is the appropriate. If it is not then two of the phases will be changed to invert the turning sense.



These operations should be carried out by qualified personnel, and always with the machine disconnected.

2.3 HOPPER INSTALLATION

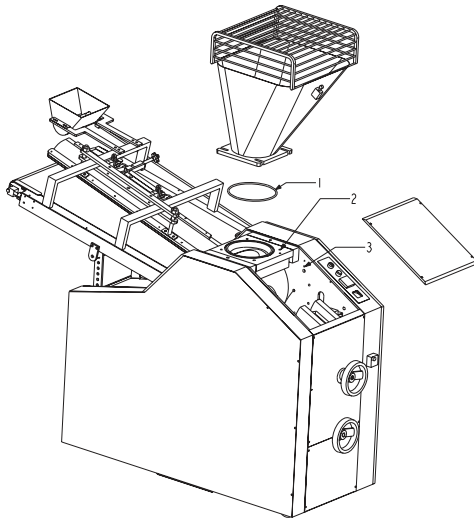


Figure 3. Hopper installation.

To install the hopper the following steps must be followed:

1. Place the sealing o-ring in the groove over the drum tile.
2. Thread the screws until half of its length, place the hopper and place the rings and the nuts and tighten the four screws.
3. Connect the 2 wires of the safety system for the hopper opening in the plug inside the machine.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

3.1 CONTROL PANEL

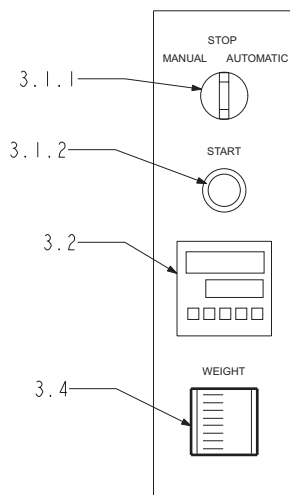


Figure 4. Control panel.

1. Choose the working mode with the three-position selector:

- a) In **STOP** position, the machine does not work.
- b) In **MANUAL** position the machine works continuously, therefore it must be switched to **STOP** to halt the machine.
- c) In **AUTOMATIC** position the divider will stop itself when the production selected in the counter has been reached.

2. Press the green **START** button to start the machine.

3.2 PIECE-COUNTER

The piece-counter has a display with large numbers indicating the number of pieces already produced, and in smaller size the total number of pieces to be produced. In the lower part of the piece-counter there are the buttons used to change the number of pieces to be produced. The **RESET** button sets the display of the pieces already produced to zero, ready to start counting again. The divider stops automatically when the number of pieces to be produced is achieved. It will only start again when the **RESET** button is pressed.

3.3 EMERGENCY STOP

The red emergency stop button (n.4 Fig. 1) completely stops the machine movement and working, if it is pressed down the machine does not work, to release it turn it in the sense that the arrow shows and pull up.

3.4 WEIGHT SELECTION

To move the weight regulation wheel, first unblock the small knob (only a couple of turns). When the wheel is turned the reading of the weight reference (3.4 Fig. 4) will change, on a scale from 0 to 15. This scale is only a reference, and does not coincide with the weight in grams. Therefore, the first time the divider is used several weighing should be made turning the wheel right or left until achieving the desired weights. Once the weight is correct, note down the reference value and in future uses situate the scale on this value, remembering to tighten the small knob after, otherwise the weight could vary as the machine worked.

IMPORTANT: As the divider weights by volume, if the dough ferments before being divided, the value of the scale would have to be increased by one or two points. It is also necessary

to point that the first two portions made from a dough mixing may come out with lower weight, and so they should be returned to the hopper.

3.5 SPEED SELECTION

The machine can operate in the range within 1000 and 2400 pieces per hour. To change the speed, turn the wheel to right or left. Each complete turn is equivalent to approximately 1 more piece per minute.

3.6 LOADING THE HOPPER WITH DOUGH

Before filling the hopper with dough it should be greased with edible oil. This avoids the dough sticking to the hopper, and eases the dough absorption.

At the end of each mixing a small amount of dough will remain in the hopper which should be removed manually.

3.7 PRE-ROUNDER

The rounding surface can be adjusted to obtain the best kneading depending on the size of the pieces (more closed for small portions, more opened for larger ones). To adjust it turn the regulating knob to the left to give the correct inclination, and once again tighten the knob to block the position.

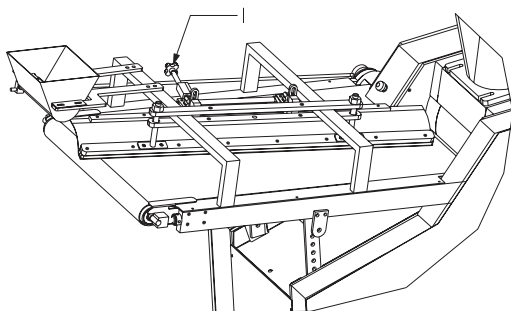


Figure 5. Pre-rounder.

3.8 FLOUR DUSTER

The function of the flour duster is to dust flour on the portion once it has been rounded, so that it is not sticky to the hands or machines that will process it subsequently.

The amount of flour is regulated from the adjustable cover for the exit, depending on the requirements of the dough or mixture used.

4. MAINTENANCE

4.1 OILING SYSTEM

The machine is equipped with an alarm system that detects if the oiling system is working ok. If there is any problem the alarm will noise continuously. Then the machine must be stopped and fix the problem, otherwise the machine will be damaged.

In order to ensure that the oiling system works ok it is very important to respect the following recommendations:

1. *Daily:* Check the level of oil. By means of the door (n.9 Fig. 1) the oil tank can be reached, it is transparent, so the level of oil can be seen. The level of oil must always be over the indicated minimum.
2. *Monthly:* Clean the oil tank. Extract the tank and clean the rests of flour that are accumulated in the bottom.
3. The oil that must be used is olive oil if it is possible, otherwise sunflower oil can be used. Never use soya oil.

4.2 TRAY FOR COLLECTING OIL DRIP

In the centre of the lower part of the machine there is a tray that can be taken out from the side, and which collects the oil that by the drip system protects the moving pieces of the machine. Although the amount of oil collected is minimal, the tray should be removed and cleaned once a week.

4.3 CLEANING

The machine is easy to clean. When the work is finished the inside of the hopper, the exit roller and the PVC belt should be cleaned with a plastic spatula (metal instruments should never be used).

After the cleaning it is advisable to drop a small quantity of oil in the bottom of the hopper and leave the machine work empty for half a minute.

5. PROBLEM SOLVING

The machine does not start

-Check that it is correctly connected and that it is receiving power from the net.

-Check that the emergency stop is not pressed and that the hopper is closed.

-If you are working in automatic mode check if the piece-counter has reached the selected production, if this is the case set it to zero with a RESET.

The oil system alarm is making noise

-Check that there is oil in the tank.

-If it does not stop call the technical service.

There is not a good weight accuracy

-Check that the dough has at least 50% water.

-Check that the dough is fresh (there is not resting time after the mixing).

-Check that the dough is not more than 15 minutes inside the hopper while it is divided.

-Check that always before filling the hopper with dough it is impregnated with oil to ease the dough absorption.

-If the problem is not solved contact the technical service.

PARTI DI LA MACCHINA

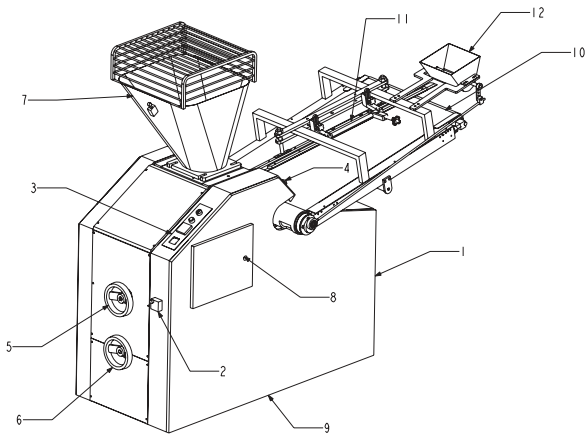


Figura 1. Parti di la macchina.

1. Spina di presa di corrente.
2. Interruttore generale.
3. Pannello di mandì.
4. Arresto d'emergenza.
5. Volante di regolazione di peso.
6. Volante di regolazione della velocità.
7. Tramoggia per l'impasto.
8. Porta di accesso al serbatoio dell'olio.
9. Vassoio di raccolta dell'olio di sgocciolamento.
10. Nastro impastatore.
11. Tegora impastatrice.
12. Sfarinatore.

1. DESCRIZIONE GENERALE

Questa è una spezzatrice di tipo volumetrico, disegnata lavorare con pasta di pane, con un minimo di contenuto di acqua del 50%. La serie di peso che può essere prodotto è determinata dal diametro del pistone eletto, come è mostrato su questa tavola:

Pistone (mm)	Peso max. (g)	Peso min. (g)
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300

2. INSTALLAZIONE INIZIALE

2.1 TRASPORTO E SPACCHETTAMENTO

La macchina è consegnata completamente assemblata mancando solamente di mettere la

tramoggia e connettere il sistema di sicurezza. Per il trasporto della macchina c'è sono due sbarre di acciaio avvitate nel fondo della macchina, ed inoltre là è una gabbia di metallo che la protegge contro alcun impatto.

Usi un elevatore di forchetta per prendere in giù la macchina dall camion. Una volta la macchina è sulla terra può essere mossosi con un elevatore di mano.

Tutte le viti che si fissano alla gabbia di metallo devono essere rimosse per spacchettare la macchina. Una volta la gabbia di metallo è rimossa le viti che fissano la macchina agli appoggi nel fondo devono essere rimosse, e molto attentamente prendere la macchina in giù, mettendo pezzi di legno sotto la struttura della macchina ed usare l'aiuto di una leva per gradualmente rimuovere la macchina dagli appoggi.

2.2 PRIMO COLLEGAMENTO

La macchina ha stato disegnata per lavorare con corrente trifasica.

Prima di connettere la macchina dovrebbe essere verificato che la tensione è l'adatta secondo il collegamento dei motori. Dovrebbe essere verificato il collegamento dei terminali dei motori. Dipendendo se la tensione è da 3x220V o da 3x380V loro saranno connessi secondo la figura:

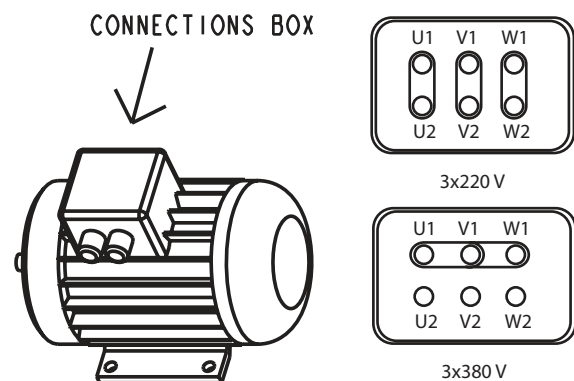


Figura 2. Verifica del collegamento.

Una volta questo è fatto sarà verificato che il senso di giramento dei motori è corretto. Se non è poi due delle fasi saranno cambiati per invertire il senso di giramento.



Queste operazioni dovrebbero essere fatte da personale qualificato, e sempre con la macchina disconnessa.

2.3 INSTALLAZIONE DELLA TRAMOGGIA

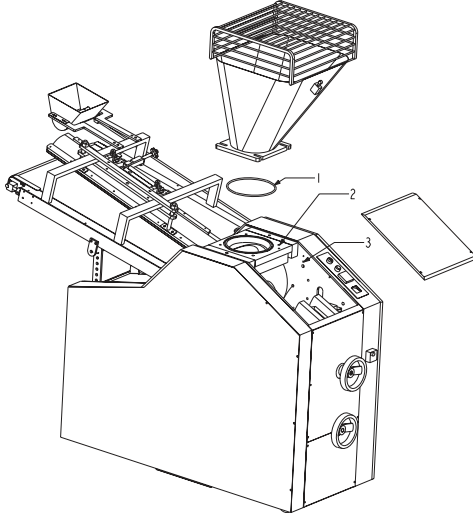


Figura 3. Installazione della tramoggia.

I passi seguenti devono essere seguiti per installare la tramoggia:

1. Metta l'o-ring di sigillo nell'incavo sulla tegola del tamburo.
2. Infili le viti fino a la metà della sua lunghezza, metta la tramoggia e metta gli anelli ed i noci e stringa le quattro viti.
3. Connetta i 2 fili del sistema di sicurezza per l'apertura della tramoggia nella spina elettrica nella macchina.

3. ISTRUZIONI DI USO

3.1 PANNELLO DI CONTROLLO

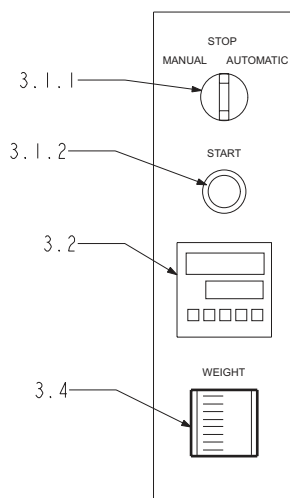


Figura 4. Pannello di controllo.

1. Scelga el modo di operazione col selettore di tre-posizione:

- a) In posizione **STOP** la macchina non funziona.
- b) In posizione **MANUAL** funziona in modo permanente, per cui è necessario passare a **STOP** quando desideriamo fermare.
- c) In posizione **AUTOMATIC** la spezzatrice si fermerà quando la produzione selezionata nel contapezzi è stata finita

2. Pigi il bottone verde **START** per cominciare a lavorare.

3.2 CONTAPEZZI

Il contapezzi ha un display di numeri grandi che ci indicherà il numero di pezzi pesati e un altro piccolo che ci indicherà il numero di pezzi che desideriamo pesare. Nella parte inferiore del contapezzi abbiamo anche le pulsanti dai quali possiamo cambiare la cifra del display di numeri piccolo tutte le volte che desideriamo variare il numero di pezzi che devono essere fabricate. Dal pulsante **RESET** metteremo a zero la cifra del display grande per iniziare un nuovo conteggio. La spezzatrice si ferma automaticamente quando la cifra del display grande coincide colla che abbiamo preselezionato nel display piccolo e si mete di nuovo in funzionamento sólo quando pulsiamo **RESET**.

3.3 ARRESTO D'EMERGENZA

Se il pulsante rosso dell'arresto d'emergenza della macchina (n.4 Fig. 1) è stato pulsato la macchina non funziona, per sbloccarlo è sufficiente girarlo nel senso della freccia.

3.4 SELEZIONE DEL PESO

Per muovere il volante grande di regolazione, prima di tutto dobbiamo allentare (solamente un paio di giri) il pomello piccolo che lo blocca. Quando el volante è girato vedremo che cambia la lettura del visore (3.4 Fig. 4), in una scala dal 0 al 15. Questa scala è solo di riferimento e non coincidono con il peso in grammi, per cui la prima volta dovremo effettuare delle pesate e vuotando a destra e sinistra fino a ottenere il peso desiderato. Appena lo avremo raggiunto, presderemo nota del valore nella scala e successivamente situeremo la scala in quell

punto per quell peso, ricordandoci di premere il pomello piccolo perché in caso contrario durante il funzionamento della macchina potrebbe cambiare il peso.

IMPORTANTE: Considerando che la spezzatrice pesa a volume, se l'impasto lievita prima di essere pesato, sarà necessario aumentare il valore della scala in senso o più punti. È anche importante sottolineare che i primi due pezzi di un impasto possono uscire con meno peso per cui è consigliabile rimetterli nella tramoggia.

3.5 SELEZIONE DELLA VELOCITÀ

La macchina può lavorare in un margine compreso tra 1000 e 2400 pezzi per ora. Per cambiare la velocità è sufficiente girare il volante verso la destra o sinistra e ogni giro completo del volante è equivalente approssimativamente a 1 pezzo di più per minuto.

3.6 CARICA DELLA TRAMOGGIA

Prima di ogni riempimento ungerla con olio. Così eviteremo che l'impasto si attacchi alle sue pareti e si faciliterà l'assorbimento della pasta.

A la fine di ogni impasto resta sempre una piccola quantità di pasta nell'interno della tramoggia che dovremo estrarre a mano.

3.7 PRE-AROTONDATORE

La tegola impastatrice è regolabile per ottenere una migliore impastatura secondo quale sia il formato del pezzo (più chiusa per i pezzi piccoli è sufficiente girare a sinistra il pomello della regolazione, dare l'inclinazione desiderata e bloccarla di nuovo per mezzo del pomello.

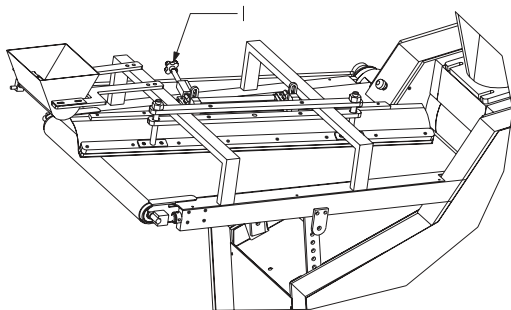


Figura 5. Pre-arotondatore.

3.8 SFARINATORE

Le sfarinatore ha per funzione infarinare il pezzo dopo che sia stato impastato, affinché il pezzo stesso non risulti appiccicoso alle mani o alle macchine che devono continuare a elaborarlo.

La quantità di farina spolverata può essere regolata dal tappo che chiude il passaggio di caduta nel sfarinatore stesso, adattandola alle necessità dell'impasto.

4. MANUTENZIONE

4.1 SISTEMA DI INGRASSAGGIO

La macchina è dotata di un sistema di allarme che scopre se il sistema di oliatura sta funzionando bene. Se c'è alcun problema l'allarme sonerà continuamente. Poi la macchina deve essere fermata e riparato il problema, altrimenti la macchina sarà danneggiata.

Per assicurare che il sistema di oliatura funziona ok è molto importante rispettare le raccomandazioni seguenti:

1. *Quotidiano:* Controlli il livello d'olio. Per mezzo della porta (n.9 Fig. 1) si può arrivare al serbatoio d'olio, questo è trasparente, così il livello d'olio può essere visto. Il livello d'olio deve essere sul minimo indicato sempre.
2. *Ogni mese:* Pulisca il serbatoio d'olio. Estragga il serbatoio e pulisca i resti di farina che è accumulata nel fondo.
3. L'olio che deve essere usato è olio di oliva se è possibile, altrimenti l'olio di girasole può anche essere usato. Mai usare olio di soia.

4.2 VASSOIO DI RACCOLTA D'OLIO

Nella parte centrale inferiore della macchina si trova un vassoio estraibile lateralmente dove si raccoglie l'olio che per sgocciolamento ingrassa i pezzi mobile della macchina e, sebbene la quantità d'olio che vi cade è minima, è conveniente toglierla e pulirla una volta alla settimana.

4.3 PULIZIA

La pulizia della macchina è molto semplice, e quando si termina di lavorare è sufficiente pulire con una spatola di plastica

l'interno della tramoggia, il rullo espulsore e il nastro di PVC (non usare mai spatole metalliche).

Finalmente lasciare cadere nel fondo della macchina un piccolo spruzzo d'olio e lasciare che la macchina lavori a vuoto durante mezzo minuto.

5. SOLUZIONE DEI PROBLEMI

La macchina non comincia

-Controllare che è connessa correttamente e che sta ricevendo alimentazione dalla rete.

-Controllare che l'arresto di emergenza non è pigiato e che la tramoggia è chiusa.

-Se lei sta lavorando in modo automatico controllare se il contapezzi è arrivato alla produzione selezionata, se questo è il caso lo mise per azzerare con un RESET.

L'allarme del sistema di olio sta facendo rumore

-Controlli che c'è olio nel serbatoio.

-Se non si ferma chiami il servizio tecnico.

Non c'è una buona accuratezza di peso

-Controllare che la pasta ha la minima acqua del 50%.

-Controllare che la pasta è fresca (l'età non sta rimanendo tempo alteri il mescolare).

-Controllare che la pasta non è più di 15 minuti nella tramoggia mentre è divisa.

-Controllare che sempre prima di riempire la tramoggia con pasta è impregnata con olio per facilitare l'assorbimento di pasta.

-Se il problema non è risolto contattare il servizio tecnico.

PARTIES DE LA MACHINE

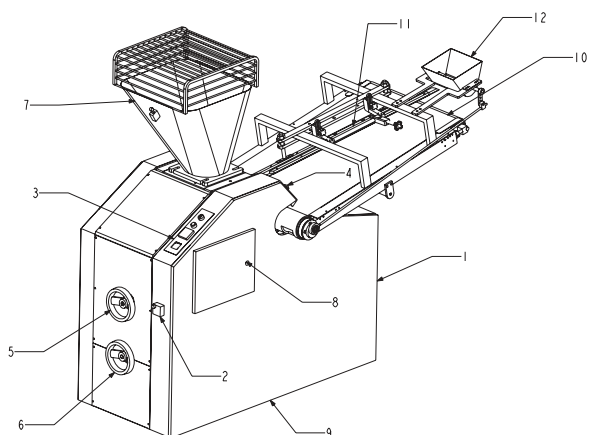


Figure 1. Parties de la machine.

1. Cheville de prise de courant.
2. Interrupteur principal.
3. Panel de contrôles.
4. Arrêt de secours.
5. Volant de réglage du poids.
6. Volant de réglage de la vitesse.
7. Trémie pour la pâte.
8. Porte d'accès au réservoir d'huile.
9. Plaque de rassemblement d'huile.
10. Tapis roulant.
11. Tuile bouleuse.
12. Farinateur.

1. GENERAL DESCRIPTION

C'est une diviseuse du type volumétrique, conçu pour travailler avec la pâte de pain, avec un minimum de 50% de contenu d'eau. La gamme du poids qui peut être produite est déterminée par le diamètre du piston choisi, comme il est montré sur cette table:

Piston (mm)	Poids max. (g)	Poids min. (g)
60	20	200
80	25	300
90	30	400
110	50	600
120	80	950
135	140	1300

2. INSTALLATION INITIALE

2.1 TRANSPORT ET DÉBALLER

La machine est délivrée complètement assemblée manquant seulement de placer le trémie et connecter le système de sécurité. Pour le

transport de la machine il y a deux barres de l'acier vissées le fond de la machine, et en plus il y a une cage du métal qui le protège contre tout impact.

Utilisez un élévateur de fourchette pour démonter la machine du camion. Une fois que la machine est sur la terre il peut être déplacé avec un élévateur manuelle.

Pour déballer la machine, toutes les vis qui joignent la cage du métal arrangées doivent être enlevées. Une fois que la cage du métal est enlevée les vis qui arrangent la machine aux supports dans le fond doivent être enlevées, et soigneusement démonte la machine, en plaçant des morceaux en bois sous le cadre de la machine et utilisant l'aide d'un levier pour enlever progressivement la machine des supports.

2.2 PREMIER RAPPORT

La machine a été conçue pour être employé avec courant triphasique.

Avant de connecter la machine il devrait être vérifié que la tension est l'approprié d'après le rapport des moteurs. Il devrait être vérifié le rapport des terminaux des moteurs. Dépendre si la tension nette est 3x220V ou 3x380V ils seront connectés d'après le figure:

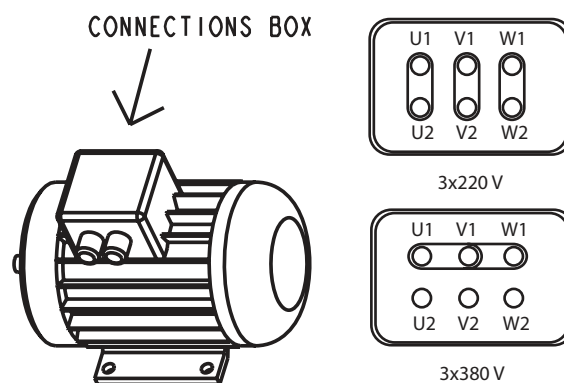


Figure 2. Vérification du rapport.

Une fois que cela est fait il sera vérifié que le sens de la rotation des moteurs est l'approprié. Si ce n'est pas alors deux des phases seront changés pour inverser le sens de la rotation.



These operations should be carried out by qualified personnel, and always with the machine disconnected.

2.3 INSTALLATION DE LA TREMIE

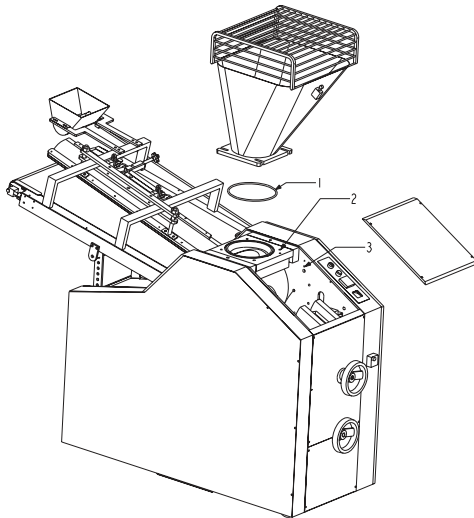


Figure 3. Installation de la trémie.

Pour installer la trémie, les pas suivants doivent être suivis:

1. Placez l'o-ring du scellement dans la rainure sur le carreau du tambour.
2. Enfilez les vis jusqu'à la moitié de sa longueur, placez le sauteur et placez les bagues et les noix et serrez les quatre vis.
3. Connectez les 2 fils du système de la sécurité pour la ouverture de la trémie dans le bouchon à l'intérieur de la machine.

3. DIRECTIVES POUR L'USAGE

3.1 TABLEAU DE CONTRÔLES

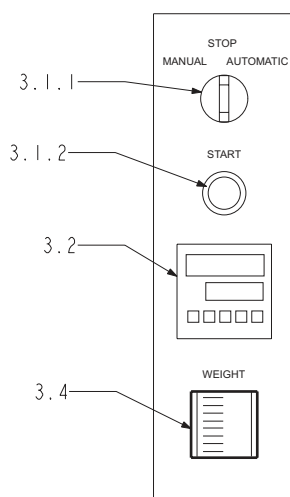


Figure 4. Tableau de contrôles.

1. Choisissez le mode active avec le sélectionneur de trois positions:

- a) En position **STOP**, la machine ne fonctionne pas.
- b) En position **MANUAL** la machine fonctionne de façon permanente, il faut donc passer a **STOP** quand on veut arrêter.
- c) Dans place **AUTOMATIQUE** le diviseuse s'arrêtera quand la production sélectionnée dans le comptoir a été atteinte.

2. Pressez le bouton vert **START** pour commencez le fonctionnement.

3.2 COMPTOIR

Le comptoir à un display avec grands nombres qui indiquent le nombre de pâtons déjà produits, et dans plus petite dimension le nombre total de pâtons que devant être produit. Il y a dans la partie inférieure du comptoir les boutons pour changeaient le nombre de pâtons que devant être produit. Le bouton de **RESET** met el display des pâtons déjà produits à zéro, préparez pour commencer à compter encore. Le diviseuse se arrête automatiquement quand le nombre de pâtons devant être produit est accompli. Il commencera seulement encore quand le bouton de **RESET** est pressé.

3.3 ARRÊT DE SECOURS

Le bouton rouge d'arrêt de secours (n.4 Fig. 1) annule complètement le fonctionnement de la machine, si celui-ci est à fond, la machine ne fonctionne pas, pour le desserrer il suffit de le tourner dans le sens de la flèche.

3.4 SÉLECTION DU POIDS

Pour déplacer la roue du réglage du poids, en premier débloquez le petit bouton (seulement deux tours). Quand la roue est tournée la lecture de la référence du poids (3.4 Fig. 4) changera, sur une échelle de 0 à 15. Cette échelle est seulement une référence et ne coïncide pas avec le poids dans les grammes. Par conséquent, la première fois que le diviseuse est utilisé plusieurs pesage devrait être fait la rotation le droit de la roue ou être parti jusqu'à accomplir les poids désirés. Une fois que le poids est correct, notez la valeur de la référence et dans les futurs usages situe l'échelle sur cette valeur, en se souvenant de serrer le petit bouton après, autrement le poids pourrait varier comme la machine a fonctionné.

IMPORTANT: Comme le diviseuse poids par volume, si la pâte fermente avant d'être divisé, la valeur de l'échelle devrait être augmenté par un ou deux points. C'est aussi nécessaire de pointer que les deux premières pâtons ont peut sortir avec poids inférieur, et donc ils devraient être rendus au trémie.

3.5 SÉLECTION DE LA VITESSE

La machine peut opérer dans la gamme dans 1000 et 2400 pâtons par heure. Pour changer la vitesse, tournez la roue à droit ou gauche. Chaque tour complet est équivalent à approximativement 1 pâton plus par minute.

3.6 CHARGER LA TRÉMIE AVEC LA PÂTE

Avant de remplir la trémie de la pâte il devrait être graissé avec l'huile comestible. Cela évite que la pâte se colle à la trémie et adoucit l'absorption de la pâte.

À la fin de chacun pétrissage une petite quantité de pâte restera dans le trémie qui devrait être enlevé manuellement.

3.7 PRE-ROUNDEUR

La surface de l'arrondissement peut être ajustée pour obtenir le meilleur pétrissage selon la dimension des pâtons (plus fermé pour les petites pâtons, plus ouvert pour les plus grands). Pour ajuster tournent à gauche le bouton régulateur pour donner l'inclinaison correcte, et encore une fois serrent le bouton pour bloquer la place.

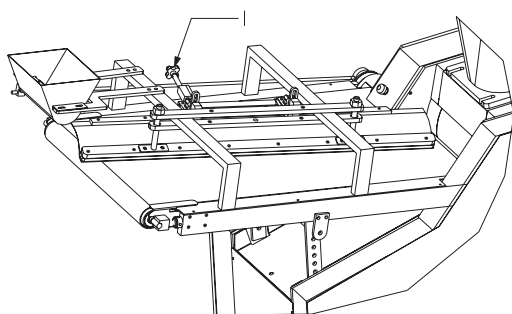


Figure 5. Pre-rouneur.

3.8 FARINATEUR

La fonction dal farinateur est épousseter la farine sur la portion une fois il a été arrondi, afin que ce ne soit pas collant aux mains ou machines qui le traiteront par la suite.

Le montant de farine est réglé de l'abri réglable pour la sortie, selon les exigences de la pâte utilisé.

4. ENTRETIEN

4.1 SYSTÈME HUILANT

La machine est équipée d'un système d'alarme qui détecte si le système de l'huilage est actif bien. S'il y a tout problème l'alarme veut le bruit de façon continue. Alors la machine doit être arrêtée et être arrangée le problème, autrement la machine sera endommagée.

Pour assurer que le système de l'huilage fonctionne ok c'est très important de respecter les recommandations suivantes:

1. *Quotidiennement:* Vérifiez le niveau d'huile. Au moyen de la porte (n.9 Fig. 1) le réservoir de l'huile peut être atteint, c'est transparent, donc le niveau d'huile peut être vu. Le niveau d'huile doit être toujours sur le minimum indiqué.
2. *Mensuel:* Nettoyez le réservoir de l'huile. Extrayez le réservoir et nettoyez les restes de farine qui est accumulée dans le fond.
3. L'huile qui doit être utilisée est de l'huile d'olive si c'est possible, autrement l'huile du tournesol peut être utilisée. N'utilisez jamais de l'huile du soya.

4.2 PLATEAU DE RASSEMBLEMENT DE L'HUILE

Dans le centre de la partie inférieure de la machine il y a un plateau qui peut être sorti du côté, et lequel ne rassemble l'huile que par le système de la goutte protège les parties en mouvement de la machine. Bien que le montant d'huile rassemblé soit minime, le plateau devrait être enlevé et être nettoyé une fois par semaine.

4.3 NETTOYAGE

La machine est facile de nettoyer. Quand le travail est fini l'intérieur du trémie, le rouleau de sortie et la ceinture PVC devraient être nettoyées avec une spatule de plastique (les instruments du métal ne devraient jamais être utilisés).

Après que le nettoyage c'est recommandable faire tomber une petite quantité

d'huile dans le fond du trémie et laisser le travail de la machine vide pour la moitié d'une minute.

5. RÉOLUTION DU PROBLÈME

La machine ne commence pas

-Chèque qu'il est connecté correctement et qu'il reçoit l'alimentation.

-Chèque que l'arrêt de l'urgence n'est pas pressé et que le trémie est fermé.

-Si vous travaillez dans le mode automatique chèque si le compteur a atteint la production sélectionnée, si c'est le cas l'a mis à mettre à zéro avec un RESET.

L'alarme du système de l'huile fait le bruit

-Vérifiez qu'il y a de l'huile dans le réservoir.

-S'il n'arrête pas appelez le service technique.

Il n'y a pas de bonne exactitude du

poids

-Chèque que la pâte a 50% eau au moins.

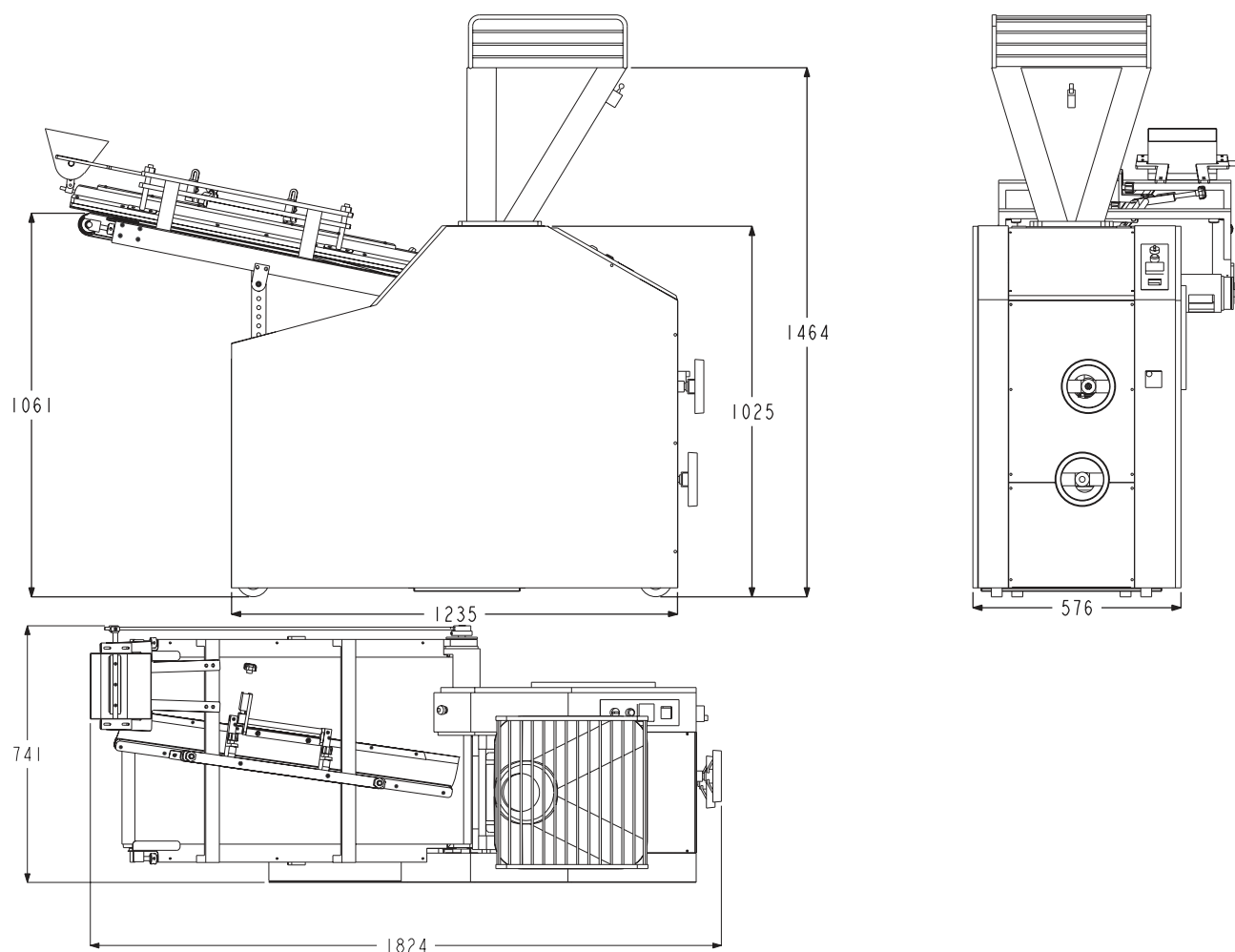
-Chèque que la pâte est fraîche (là ne pose pas de temps changez le pétri).

-Chèque que la pâte n'est pas plus de 15 minutes à l'intérieur de la trémie pendant qu'il est divisé.

-Vérifiez qui toujours avant de remplir la trémie de la pâte il est fécondé avec l'huile pour adoucir l'absorption de la pâte.

-Si le problème n'est pas résolu contact le service technique.

6. MACHINE DIMENSIONS



7. MACHINE SPECIFICATIONS

Weight (KG)	650
Installed Power (KW)	1,5
Electric Voltage (V)	230/380 3 Phase
Production (pieces/hour)	1000-2400
Acoustic Radiation (DB)	<85

8. ELECTRIC LAYOUT

