

# DILAMINATRICI

ROLLING MACHINES

FAÇONNEUSE

AUSROLLMACHINE

LAMINADORA

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ



- IT** **Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**  
(Istruzioni originali)
- EN** **Instruction, use and maintenance manual**  
(Translation of the original instructions)
- FR** **Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien**  
(Traduction de la notice originale)
- DE** **Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung**  
(Übersetzung der Originalanleitung)
- ES** **Manual de instrucciones, uso y manutención**  
(Traducción de las instrucciones originales)
- RU** **Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию**  
(Перевод оригинальной инструкции)



ANCHE SE FORNITA DI PROTEZIONI LA MACCHINA PRESENTA UGUALMENTE UN RISCHIO RESIDUO DI SCHIACCIAMENTO.

NON DOVETE MAI INTRODURRE GLI ARTI O QUALSIASI PARTE DEL CORPO ALL' INTERNO DELLE PROTEZIONI DEI RULLI.

FORMARE IL PERSONALE ADDETTO ALL' UTILIZZO DELLA MACCHINA, PORTANDOLO A CONOSCENZA DEI RISCHI, PER ABBATTERE AL MINIMO IL PERICOLO DI DANNI A COSE E PERSONE.



RISK OF CRASHING COULD STILL REMAIN ALSO IF THE MACHINE IS EQUIPPED WITH A SAFETY PROTECTION.

DON'T INTRUDUCE ARTS OR ANY OTHER PARTS OF THE BODY TO THE INTERNAL PROTECTION OF THE ROLLS.

TRAIN PERSONNEL TO USE THE MACHINE, BRINGING AWARE OF THE RISKS, IN ORDER TO AVOID DANGER OF DAMAGE TO PERSONS AND PROPERTY.



MÊME SI FOURNIE DES PROTECTIONS LA MACHINE PRÉSENTE UN RISQUE RESIDUEL D'ÉCRASEMENT.

VOUS NE DEVEZ PAS INTRODUIRE LE MEMBRES OU PARTIE QUELCONQUE DU CORPS À L'INTÉRIEUR DES PROTECTIONS DES ROULEAUX.

FORMER LE PERSONNEL PRÉPOSÉ À L'EMPLOI DE LA MACHINE EN LE PORTANT À CONNAISSANCE DES RISQUES, PUOR ABBATRE AU MINIMUM LE DANGER DE DOMMAGES À CHOSES ET PERSONNES.



WENN DIE MASCHINE GESCHÜTZT WIRD, HAT SIE AUCH EIN RESTGEFAHR DES ZERQUETSCHENS.

LEGEN SIE NIEMALS IHRE GLIEDMAßEN ODER TEILE DES KÖRPERS IN DIE ABDECKUNG DER ROLLE.

ZUG MITARBEITER BEI DER VERWENDUNG DER MASCHINE MÜSSEN SIE DIE RISIKEN KENNEN, UM DAS RISIKO VON SCHÄDEN AN DINGEN UND MENSCHEN ZU MINIMIEREN.



AUNQUE LA MACHINA ESTA DOTADA DE PROTECCIONES, PRESENTA UN RIESGO DE PRENSADO.

NUNCA SE DEBEN INTRODUCIR LOS DEDOS O CULQUIER PARTE DEL CUERPO EN EL INTERIOR DE LAS PROTECCIONES DE LOS RULOS.

FORMAR EL PERSONAL ANTES DEL USO DE LA MAQUINA, DANDO A CONOCER LOS RIESGOS QUE ESTA IMPLICA, CON EL FIN DE REDUCIR AL MINIMO LOS POSIBLE ACCIDENTES A PERSONAS Y/U OBJETOS.



ДАЖЕ ЕСЛИ МАШИНА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ЗАЩИТАМИ, ЕСТЬ ТАКЖЕ ОСТАТОЧНЫЙ РИСК ЗАЩИТЫ.

НИКОГДА НЕ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЗАНИМАТЬСЯ КОНЕЧНОСТЯМИ ИЛИ КАКОЙ-ЛИБО ЧАСТЬЮ ТЕЛА В ЗАЩИТУ РОЛИКОВ.

ОБУЧАЙТЕ ПЕРСОНАЛ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МАШИНЫ, ОБУЧАЯ ИХ ЗНАТЬ О РИСКАХ, ЧТОБЫ СНИЗИТЬ ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ВЕЩЕЙ И ЛЮДЕЙ

# INDICE

<b>1 PREMESSA</b>	<b>4</b>
<b>2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA</b>	<b>4</b>
Avvertenze per l'installatore	4
Avvertenze per l'utilizzatore	4
Avvertenze per il manutentore	4
Rischio residuo	5
<b>3 SPECIFICHE GENERALI</b>	<b>7</b>
Caratteristiche generali	7
Schemi elettrici	7
<b>4 INSTALLAZIONE</b>	<b>8</b>
Scarico e movimentazione della dilaminatrice	8
Posizionamento della dilaminatrice	8
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)	8
Messa a terra	8
<b>5 COMANDI</b>	<b>9</b>
Descrizione del quadro comandi e funzionamento	9
<b>6 MODALITÀ D'USO</b>	<b>10</b>
Verifica funzionale	10
Fase di lavoro	10
Regolazione dello spessore	10
Regolazione della forma (ad esclusione dei modelli con rulli paralleli)	10
Sequenza di lavoro	12
Spegnimento della dilaminatrice	13
<b>7 MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	<b>13</b>
Precauzioni di sicurezza	13
Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore	14
Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati	14
Indicazioni per ordinare le parti di ricambio	15
<b>8 POSSIBILI ANOMALIE</b>	<b>15</b>
<b>9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO</b>	<b>16</b>

# **1 PREMESSA**

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova dilaminatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le dilaminatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di produzione di impasti per pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

# **2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

## **Avvertenze per l'installatore**

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento della dilaminatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

## **Avvertenze per l'utilizzatore**

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la dilaminatrice deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze della dilaminatrice, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino alla dilaminatrice in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della dilaminatrice;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la dilaminatrice quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sulla dilaminatrice.  
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

## **Avvertenze per il manutentore**

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:








- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, la dilaminatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

## Rischio residuo

### RISCHI RESIDUI DILAMINATRICI








La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
<b>Rumore</b>	Rumore causato dal funzionamento della macchina che produce una potenza acustica inferiore o uguale a 70 dB.	Se l'ambiente è particolarmente rumoroso indossare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere l'apparato acustico (cuffie).	
<b>Scivolamento o caduta</b>	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante la macchina.	
<b>Rimozione dei ripari fissi, interventi su parti rotte/usurate</b>	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella rimozione dei ripari fissi.	<b>NON RIMUOVERE I RIPARI FISSI</b> La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
<b>Tagli</b>	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
<b>Ribaltamento carichi</b>	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
<b>Scossa Elettrica (Elettrocuzione)</b>	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
<b>Igienico, microbiologico</b>	Scarsa pulizia della macchina e del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
<b>Uso improprio</b>	Rimozione dei ripari fissi o dispositivi di sicurezza.	<b>PER QUALSIASI MOTIVO L'OPERATORE NON DEVE MAI RIMUOVERE I RIPARI FISSI O I DISPOSITIVI DI SICUREZZA.</b>	

## DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER DILAMINATRICI

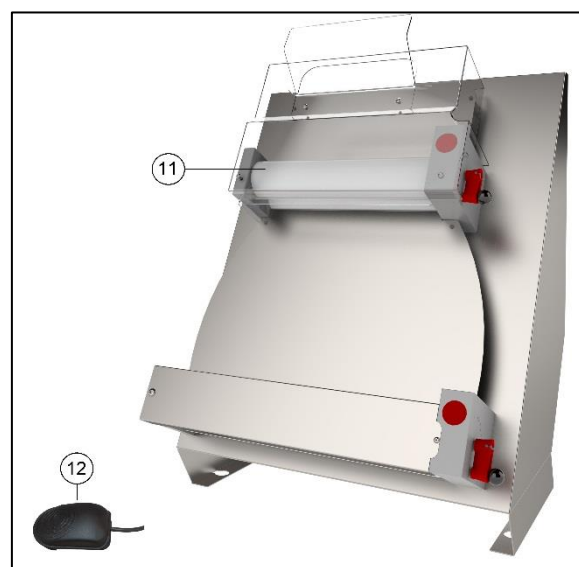
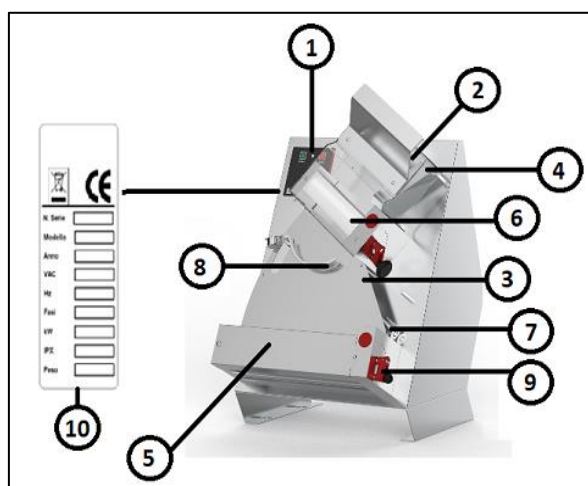
Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario							
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X			
Demolizione	X	X	X	X			

### 3 SPECIFICHE GENERALI

#### Caratteristiche generali

1. Comandi ON/OFF;
2. Scivolo superiore;
3. Scivolo inferiore;
4. Protezione superiore;
5. Protezione inferiore e gruppo rulli inferiore;
6. Gruppo rulli superiore obliquo;
7. Gruppo bilancia;
8. Bilancino;
9. Gruppo regolazione spessore pasta;
10. Etichetta dati tecnici.
11. Gruppo rulli superiore parallelo;
12. Pedale.



#### PEDALE:

**Option per modelli:** RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

**In dotazione per modelli:** RM42TA, RM45TA;

**Non previsto per modelli:** M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P.

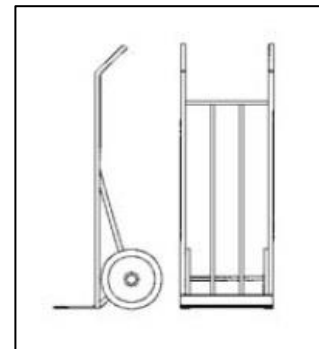
#### Dati tecnici

Codice	Modello	Peso Pasta (gr)	Diametro pizza (cm)	Potenza (kW)	Alimentazione (Volt - Hz)	Dimensioni LxPxH (cm)	Peso Netto (kg)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## **4 INSTALLAZIONE**

### **Scarico e movimentazione della dilaminatrice**

Lo scarico e la movimentazione dell'impastatrice devono essere fatti tramite un carrello elevatore o un transpallet da personale qualificato. Successivamente togliere la macchina sollevandola dall'imballo.

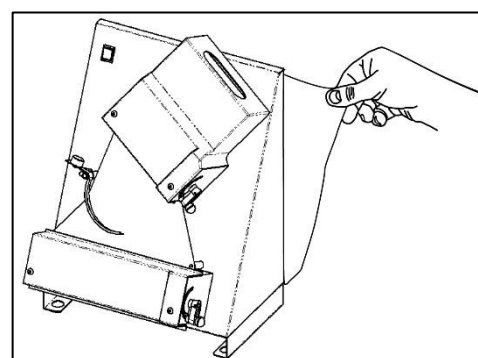
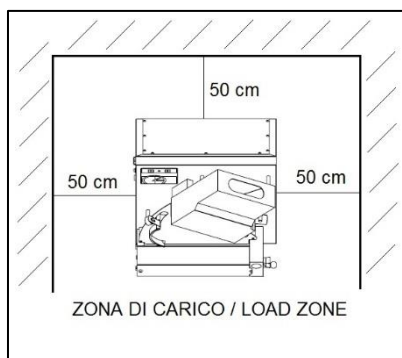


### **Posizionamento della dilaminatrice**

L'installazione della dilaminatrice dev'essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il supporto o piano d'appoggio sia in piano.

Dopo aver estratto la macchina dall'apposito imballo, posizionarla dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature per facilitare le operazioni d'uso e di pulizia. Di fianco uno schema indicativo di come posizionare la macchina.



**Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo e il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.**

### **Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)**

La dilaminatrice viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

### ****m** SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:**

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione della dilaminatrice.
- La distanza tra la dilaminatrice e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.


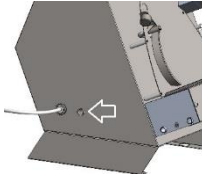

### **Messa a terra**


****m** È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.**


In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

## 5 COMANDI

### Descrizione del quadro comandi e funzionamento

Modelli: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> accende la macchina e la rotazione dei rulli.	Fronte
	<b>STOP:</b> spegne la macchina e la rotazione dei rulli	Fronte
	<b>PRESA PEDALE:</b> viene inserita la spina presente nel cavo pedale.  (In dotazione per i modelli RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Laterale
	<b>PEDALE:</b> Con centralina in ON attiva e disattiva la rotazione dei rulli. (Previsto come Option per i modelli RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	A terra

Modelli: RM42TA, RM45TA		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> accende la macchina e la rotazione dei rulli.	Laterale
	<b>STOP:</b> spegne la macchina e la rotazione dei rulli	Laterale
	<b>PRESA PEDALE:</b> viene inserita la spina presente nel cavo pedale.  (In dotazione per i modelli RM42TA, RM45TA)	Laterale
	<b>PEDALE:</b> con centralina in ON attiva e disattiva la rotazione dei rulli. (In dotazione per i modelli RM42TA, RM45TA)	A terra

Modelli: M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> accende la macchina e la rotazione dei rulli.	Laterale
	<b>STOP:</b> spegne la macchina e la rotazione dei rulli	Laterale
	<b>PRESA PEDALE:</b> NON IN DOTAZIONE	NO
	<b>PEDALE:</b> NON IN DOTAZIONE	NO

## 6 MODALITÀ D'USO

### Verifica funzionale

Prima di accendere la dilaminatrice verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul pannello posteriore della macchina;
- Che non ci sia nessun corpo estraneo in mezzo ai rulli;
- Che tutte le parti a contatto con gli alimenti siano pulite (rulli, scivoli, protezioni);
- Che la protezione inferiore sia montata;
- Di aver montato correttamente la protezione superiore dove presente;
- Che i sistemi di comando (accensione/spegnimento e pedale) siano funzionanti;
- Che non ci siano rumori anomali dopo l'accensione.

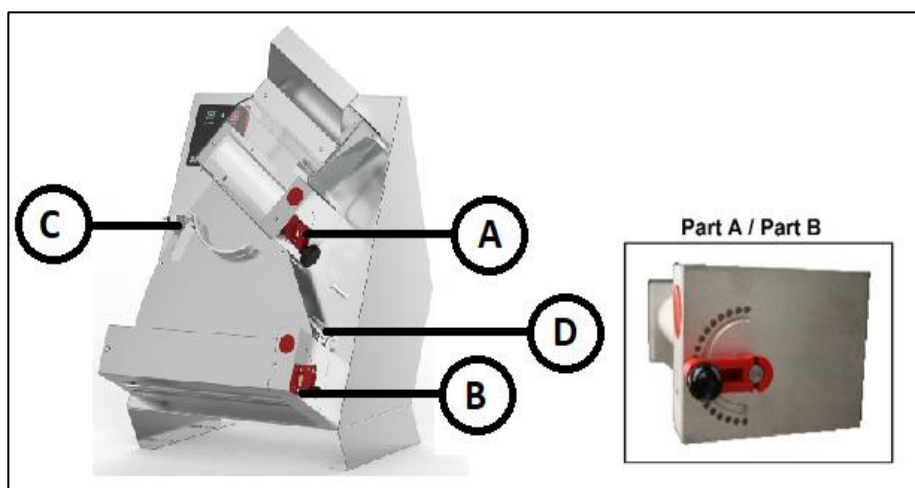
### Fase di lavoro

#### Regolazione dello spessore

Ad apparecchiatura ferma sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri dello spessore pasta desiderato. Questa operazione può essere fatta attraverso le leve di regolazione dei rulli superiori ed inferiori.

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando le due leve (A e B) in varie posizioni (da Min a Max). Lo sbloccaggio delle leve si ottiene tirando il pomello nero. Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione delle leve:

- spessore minimo (-) ruotare in senso orario;
- spessore massimo (+) ruotare in senso antiorario.



Per ottenere un miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni, come nel successivo esempio:

- leva rulli superiori (A) in posizione IV;
- leva rulli inferiori (B) in posizione II.

N.B: Queste regolazioni hanno carattere puramente indicativo poiché devono essere definite mediante l'effettuazione di alcune prove di passaggio della pasta, valutando di volta in volta il risultato ottenuto. Il risultato finale e quindi la regolazione ottimale della macchina sono condizionati dalle seguenti variabili:

- caratteristiche dell'impasto;
- grammatura;
- spessore;
- grandezza;
- forma del disco.

<b>m</b>	<b>TUTTE LE REGOLAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE CON MACCHINA FERMA.</b>
----------	--

<b>m</b>	<b>ONDE EVITARE LA FRASTAGLIATURA DELLA PASTA, ESEGUIRE UN UNICO PASSAGGIO ATTRAVERSO I RULLI.</b>
----------	--

#### Regolazione della forma (ad esclusione dei modelli con rulli paralleli)

Per ottenere una buona formatura del disco, è indispensabile adeguare la sensibilità del (asta D + bilancino C) alle variazioni di peso della pasta. Queste regolazioni consentono di regolare la velocità di discesa della pasta.

Dopo aver allentato le viti di bloccaggio, il contrappeso D può scorrere lungo l'asta consentendo la selezione di tarature diverse della bilancia.

**Massima sensibilità:**

- far scorrere il contrappeso verso il bilancino (ovvero verso la parte centrale dell'asta);
- consigliato per basse grammature.

**Minima sensibilità:**

- far scorrere il contrappeso verso l'estremità dell'asta (lato opposto al bilancino);
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

A questo punto procedere con l'eventuale regolazione del contrappeso del bilancino (C)

- svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso del bilancino e di conseguenza la sensibilità del bilancino stesso, a seconda del suo posizionamento.

**Massima sensibilità:**

- posizionare il contrappeso verso l'interno;
- consigliata per basse grammature.

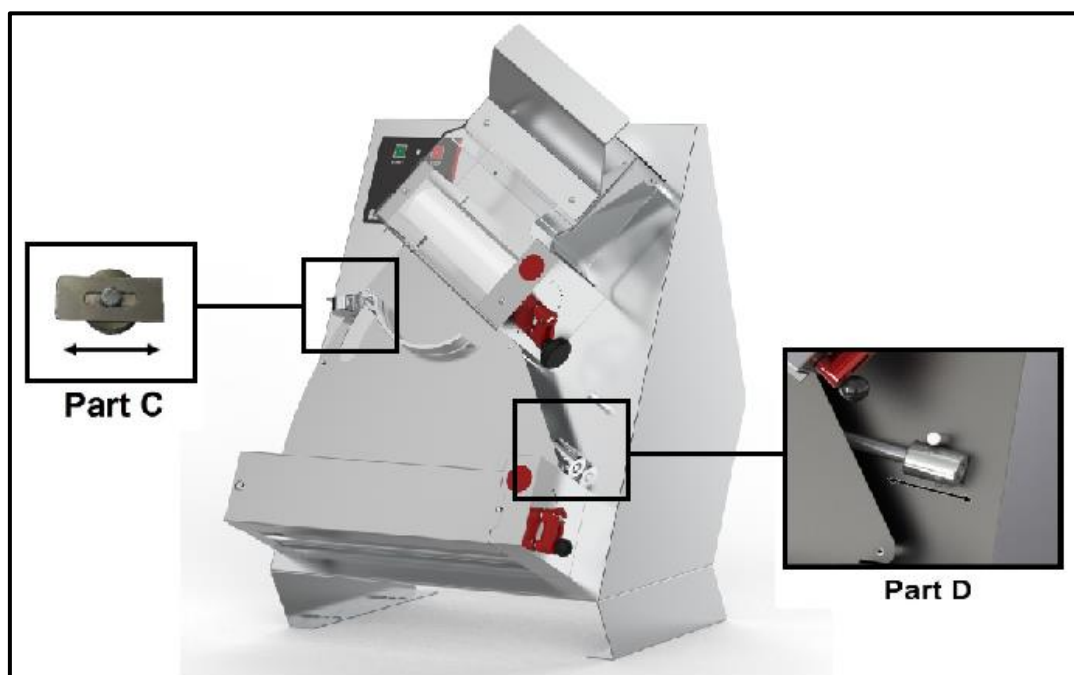
**Media sensibilità:**

- posizionare il contrappeso a metà;
- consigliata per medie grammature.

**Minima sensibilità:**

- posizionare il contrappeso verso l'esterno;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.



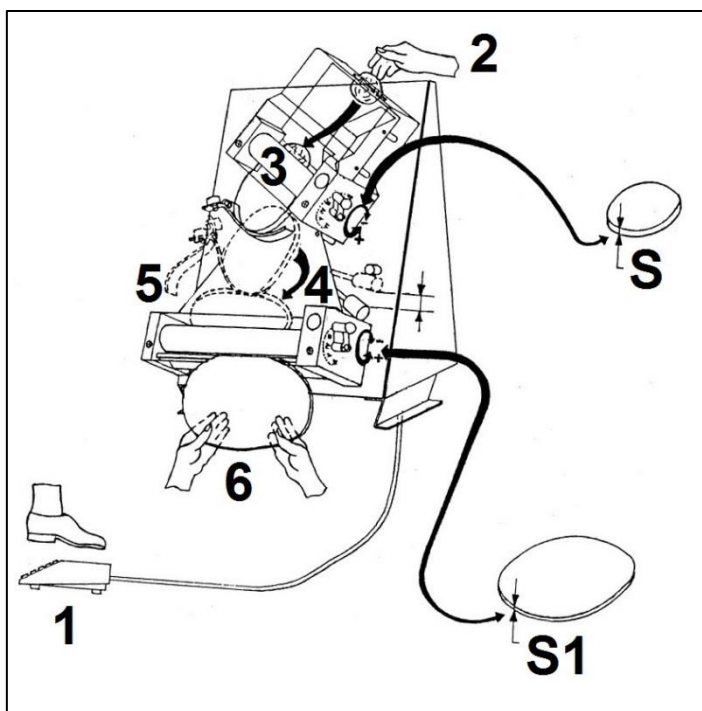
## Sequenza di lavoro



**ATTENZIONE:** In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

### Modelli con rulli superiori obliqui

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto).
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli).
- 3) La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall'operatore.
- 4) Il disco di pasta fuoriuscendo dai rulli superiori scivola sul bilancino che lo accompagna (ruotandolo di circa 90°) verso i rulli inferiori.
- 5) I rulli inferiori pressano ulteriormente il disco fino ad ottenere lo spessore desiderato (S1).
- 6) Il disco fuoriesce dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall'operatore.



### Modelli con rulli paralleli (formatura di dischi)

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto);
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli);
- 3) Quando il passaggio attraverso i rulli sta per essere ultimato accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuoriuscita, completata la quale, i rulli vanno arrestati.

La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall'operatore

- 4) Ruotare manualmente la pasta in senso trasversale di circa 90° disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco dello spessore desiderato (S1);
- 5) Il disco fuoriesce quindi dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall'operatore.

#### **Modelli con rulli paralleli (formatura di rettangoli)**

Posizionare sotto la macchina una teglia ben pulita e di dimensioni compatibili con la larghezza dei piedini d'appoggio.

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto);
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli);
- 3) Durante questo passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore;
- 4) Dopo l'uscita dai rulli superiori è indispensabile per le medie ed elevate grammature procedere, con avanzamenti passo-passo, ad un ulteriore e costante allargamento manuale della pasta, disponendola per il successivo passaggio nei rulli inferiori dai quali la pasta così formata si depositerà nella teglia.

**N.B.:** nei modelli monorullo (M35, M42 e M50), la pasta subirà solamente una riduzione di spessore, vista la presenza di un solo rullo.

## **Spegnimento della dilaminatrice**

Per spegnere la dilaminatrice seguire la seguente procedura:

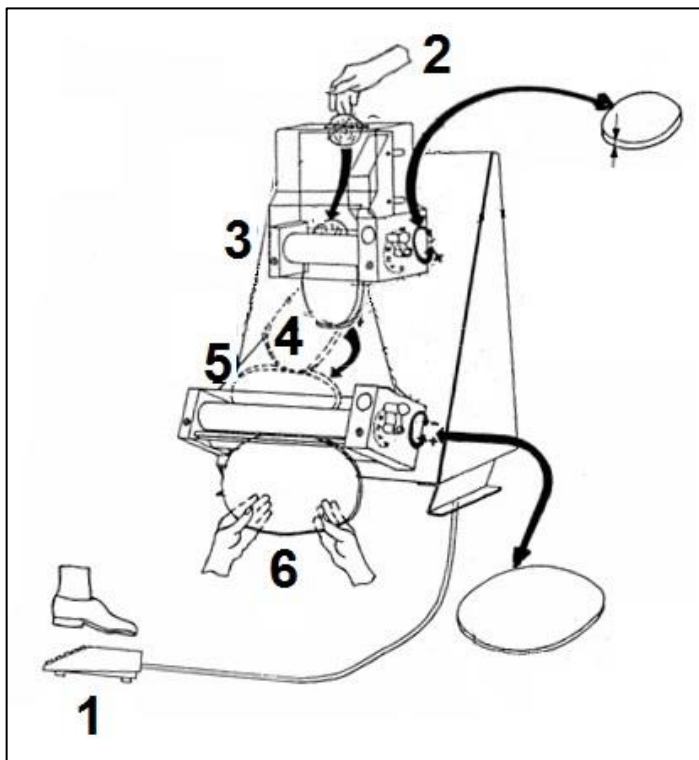
- rilasciare il comando a pedale (nei modelli che lo prevedono);
- premere il tasto STOP.

# **7 MANUTENZIONE E PULIZIA**

## **Precauzioni di sicurezza**

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che la dilaminatrice sia spenta;
- **Accertarsi** che la dilaminatrice non sia alimentata elettricamente;



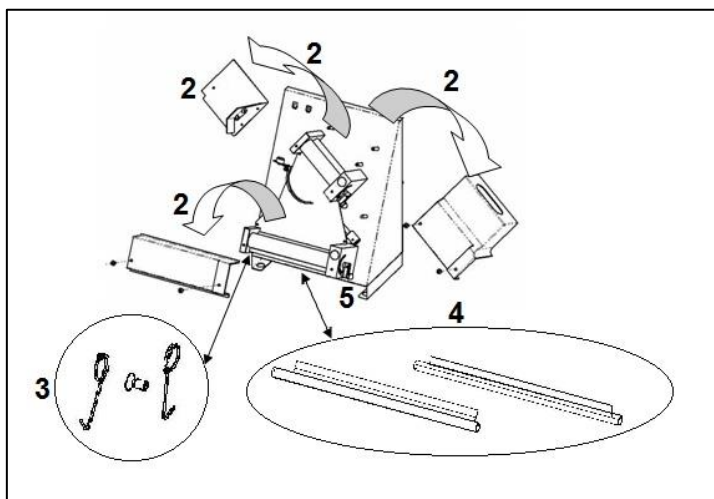
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia dell'impastatrice;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica della dilaminatrice;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio.

## Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "Precauzioni di sicurezza".

Per mantenere la dilaminatrice sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

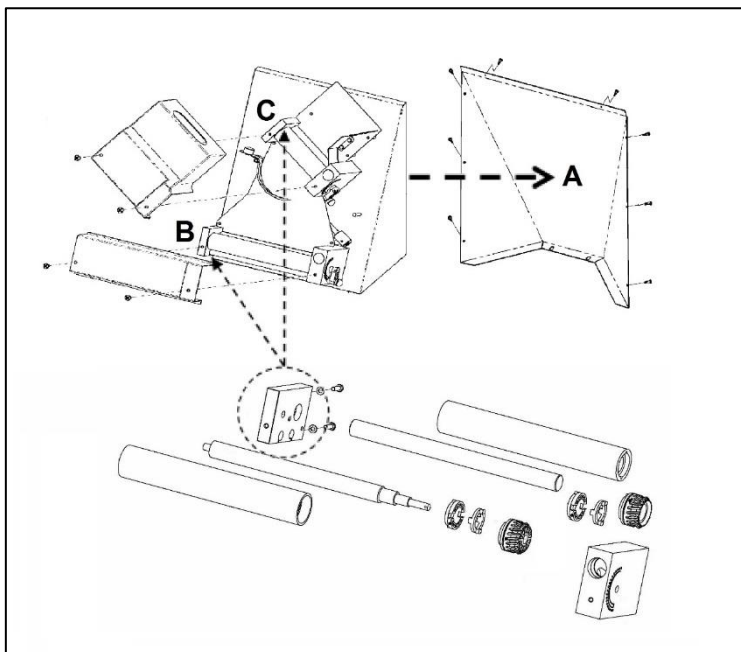
- 1) Con l'ausilio di un pennello idoneo, procedere a una prima rimozione dei residui di farina e di pasta.
- 2) Togliere dalle loro sedi le protezioni, il bilancino gli scivoli;
- 3) Sganciare le molle raschia pasta;
- 4) Sfilare i raschia pasta;
- 5) Ruotare le leve di regolazione in posizione fino alla condizione di massima apertura dei rulli;
- 6) Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente neutro per uso alimentare;
- 7) Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente;
- 8) Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.



## Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

<b>m</b>	<b>CON FREQUENZA ANNUALE È INDISPENSABILE PROCEDERE ALLA LUBRIFICAZIONE DEGLI ALBERI E DEI RULLI:</b>
----------	---

- smontare le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschiapasta;
- smontare prima lo schienale A (svitare le viti di fissaggio);
- smontare successivamente i supporti B e C;
- sfilare i rulli e i giunti;
- pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare;
- risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente;
- lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina;
- rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.



## Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata nella parte posteriore dell'impastatrice:

- Modello della dilaminatrice;
- Matricola della dilaminatrice (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

## 8 POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica dalla rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione
	Fusibile sulla scheda guasto	Sostituire il fusibile (5X20 5A F)
	La scheda di accensione è guasta	Sostituire la scheda
	Il pulsante di avvio è guasto	Sostituire il pulsante
	Il pedale è guasto	Sostituire il pedale
	La presa o il cavo pedale sono guasti	Sostituire il cavo pedale
	La scheda o il pulsante si azionano ma il motore non si avvia	Sostituire il motore
Uno o più rulli non girano	Cinghia rotta	Sostituire la cinghia
	Ingranaggio rotto	Sostituire il relativo ingranaggio
	Giunto di trasmissione rotto	Sostituire il giunto di trasmissione
Il raschiapasta non sta in posizione corretta	Molla raschiapasta rotta	Sostituire la molla

## **9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**



*Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".*

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645**

# INDEX

<b>1 INTRODUCTION</b>	18
<b>2 SAFETY WARNINGS</b>	18
Safety warnings for the installer	18
Safety warnings for the user	18
Safety warnings for the maintenance operator	18
Residual risks	19
<b>3 MAIN SPECIFICATIONS</b>	21
Technical data	21
Wiring diagrams	21
	Errore. Il segnalibro non è definito.
<b>4 INSTALLATION</b>	22
Discharging and handling the rolling machine	22
Positioning of the rolling machine	22
Electrical connection	22
Earthing	22
<b>5 CONTROLS</b>	23
<b>6 METHOD OF USE</b>	24
Functional tests	24
Working phases	24
Thickness regulation	24
Shape regulation (not intended for models with parallel rollers)	24
Work procedure	26
Shutting down the mixer	27
<b>7 MAINTENANCE AND CHECKS</b>	27
Safety precautions	27
Routine maintenance and cleaning in charge of the user	27
Extraordinary maintenance in charge of specialised technicians	28
How to order spare parts	28
<b>8 TROUBLESHOOTING</b>	29
<b>9 INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL</b>	29

# **1 INTRODUCTION**

Dear customer, we would like to start by saying thank you and congratulate you for having purchased our product. To make sure you are using your new spiral mixer at its best performances level, please follow closely the indications in this manual.

The rolling machine subject of this manual have been designed exclusively to meet the needs of pizza dough and similar products production.

The destination of use described above, and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.

The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

## **2 SAFETY WARNINGS**

### **Safety warnings for the installer**

Check that the prearrangements necessary for the installation of the rolling machine comply with the local, national and European regulations

- Follow the prescriptions contained in this manual.
- Do not carry out loose electrical connections with temporary or not insulated cables.
- Check to make sure the earthing of the electrical system is efficient.
- Always use personal protection equipment and the other means of protection required by the legislation.

### **Safety warnings for the user**

The environmental conditions of the rolling machine installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant to the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to ease thorough cleaning;
- No obstacles of any kind that could affect the normal ventilation of the rolling machine must be located near it.

In addition, the user must:

- Prevent the access of children close to the rolling machine when it is running;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the safety devices of the rolling machine;
- Always use caution, meaning monitoring the process and do not use the rolling machine when distracted;
- Follow the instructions and warnings highlighted by the plates applied on the rolling machine.  
The plates are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare to the manufacturer.
- Disconnect the mixer from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

### **Safety warnings for the maintenance operator**

Follow the prescriptions referred to in this manual:






- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- In case even one of the safety devices is incorrectly adjusted or not working, the rolling machine is to be considered faulty.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

## Residual risks

### ROLLING MACHINES RESIDUAL RISKS








The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed.

In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below: these actions are considered incorrect and are therefore strictly prohibited.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
<b>Noise</b>	A sound power of less than or equal to 70 dB, produced when the machine is in operation.	If the environment is particularly noisy, wear appropriate protective equipment to protect your hearing (headphones).	
<b>Slipping or falling</b>	The operator may slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
<b>Removal of fixed guards, work on broken / worn parts</b>	The staff can crush their fingers or hand in moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
<b>Cuts</b>	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	
<b>Tipping loads</b>	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	
<b>Electric shocks (Electrocution)</b>	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
<b>Hygienic and microbiological</b>	Caused by the machine and its installation site being inadequately cleaned.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
<b>Improper use</b>	Fixed guards or safety devices being removed.	Under no circumstances should the operator remove the fixed guards or safety devices.	

## ROLLING MACHINES PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

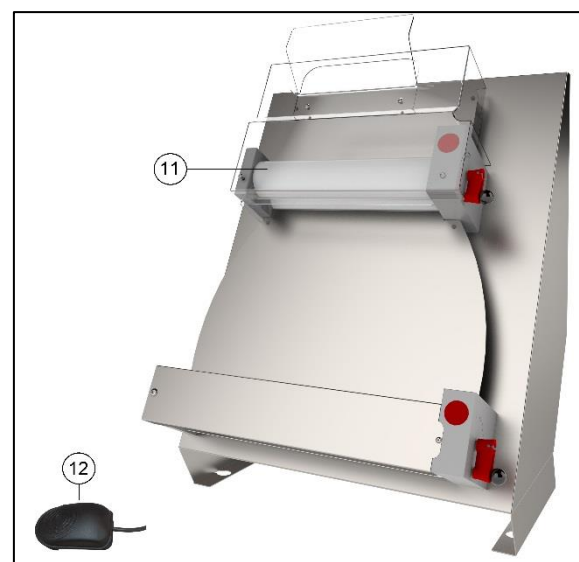
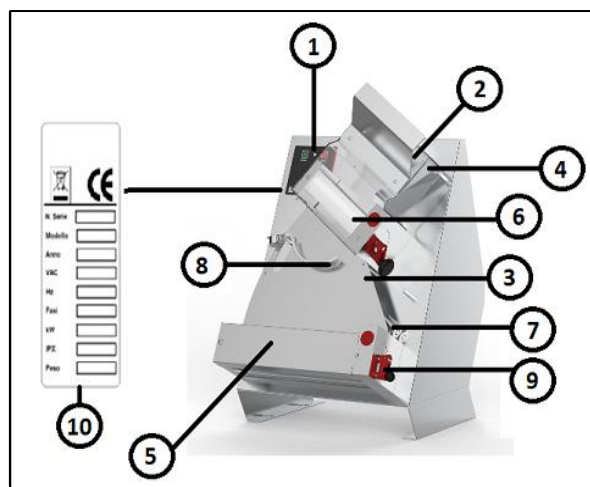
A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use							
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X			
Dismantling	X	X	X	X			

## 3 MAIN SPECIFICATIONS

### General features

1. ON/OFF buttons;
2. Upper chute;
3. Lower chute;
4. Upper protection;
5. Lower protection and assembly roller group;
6. Upper oblique assembly roller group;
7. Balancer group;
8. Equalizer;
9. Thickness adjusting governor;
10. Technical data label;
11. Upper parallel assembly roller group;
12. Pedal.



### PEDALE:

**Option per modelli:** RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

**In dotazione per modelli:** RM42TA, RM45TA;

**Non previsto per modelli:** M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P.

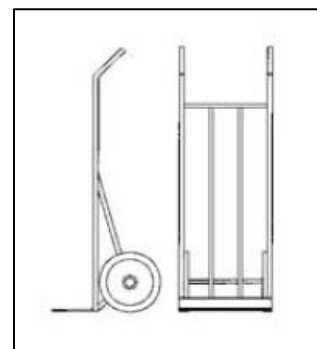
### Technical data

Code	Model	Dough weight (gr)	Pizza diameter (cm)	Power (kW)	Power supply (Volt - Hz)	Dimensions LxPxH (cm)	Net weight (kg)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## 4 INSTALLATION

### Discharging and handling the rolling machine

The mixer discharging and handling operations must be performed using a lift truck or transpallet, by qualified personnel. Subsequently remove the machine by lifting from the packaging.



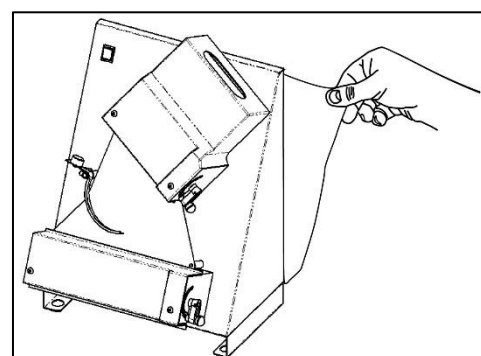
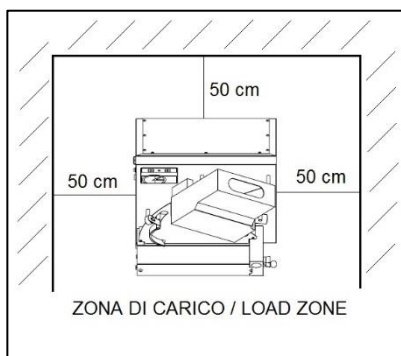
### Positioning of the rolling machine

The mixer installation operations must be performed by qualified personnel according to the local, national and European regulations.

Make sure the stand or bearing surface is levelled.

After removing the machine from the special packaging, place it in the location envisaged, taking into account the minimum safety distances from the

walls and/or other equipment to facilitate the use and cleaning operations. Please find on the side a diagram indicating how to position the machine.



**Remove any polystyrene protections and protective film; avoid using tools that can damage the surfaces.**

### Electrical connection

The mixer is provided with a power cable with SCHUKO plug in single-phase version, without plug in the three-phase versions. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch having suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

In the single-phase version it suffices to connect the machine to the power plug; in the three-phase version is necessary to apply a 4-pole plug 400V - 16A (not supplied).

### **m** ALSO FOLLOW THE PROVISIONS GIVEN BELOW:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the mixer.
- The electrical connection must be easily accessible even after the mixer has been installed.
- The distance between the mixer and the socket must be such not to have the power supply cable stretched.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.



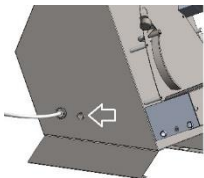

### Earthing



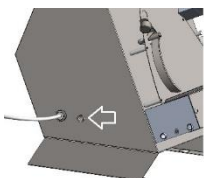

**m** It is mandatory for the system to be provided with an earthing system.



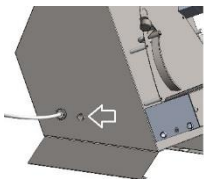

According to the regulations in force, it is required to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.

## 5 CONTROLS

### Description of the control panel and functions

<b>Models:</b> RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
<b>Comand</b>	<b>Action</b>	<b>Position</b>
	<b>START:</b> turn on the machine and the rotation of the rollers.	Front
	<b>STOP:</b> turn off the machine and the rotation of the rollers.	Front
	<b>PEDAL PLUG:</b> insert the plug present in the pedal cable. <b>(Foreseen for models RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)</b>	Lateral
	<b>PEDALE:</b> With the control unit ON, the rotation of the rollers is activated and deactivated. <b>(Option for models RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)</b>	Ground

<b>Models:</b> RM42TA, RM45TA		
<b>Comand</b>	<b>Action</b>	<b>Position</b>
	<b>START:</b> turn on the machine and the rotation of the rollers.	Lateral
	<b>STOP:</b> turn off the machine and the rotation of the rollers.	Lateral
	<b>PEDAL PLUG:</b> insert the plug present in the pedal cable. <b>(Foreseen for models RM42TA, RM45TA)</b>	Lateral
	<b>PEDALE:</b> With the control unit ON, the rotation of the rollers is activated and deactivated. <b>(Foreseen for models RM42TA, RM45TA)</b>	Ground

<b>Models:</b> M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
<b>Comand</b>	<b>Action</b>	<b>Position</b>
	<b>START:</b> turn on the machine and the rotation of the rollers.	Lateral
	<b>STOP:</b> turn off the machine and the rotation of the rollers.	Lateral
	<b>PRESA PEDALE:</b> NOT FORESEEN	NO
	<b>PEDALE:</b> NOT FORESEEN	NO

## 6 METHOD OF USE

### Functional tests

Before turning on the mixer check to make sure:

- You have removed the protective film, if provided;
- The plug is properly inserted into the power supply wall socket;
- If the supply voltage, frequency and power of the system are compatible with the values reported on the plate applied on the rear panel of the machine;
- That there is no foreign body in the middle of the rollers;
- That all parts in contact with food are clean (rollers, slides, protections);
- That the lower guard is mounted;
- You have correctly mounted the upper dive protection present;
- That the control systems (switch-on / switch-off and pedal) are working;
- That there are no abnormal noises after switching on.

### Working phases

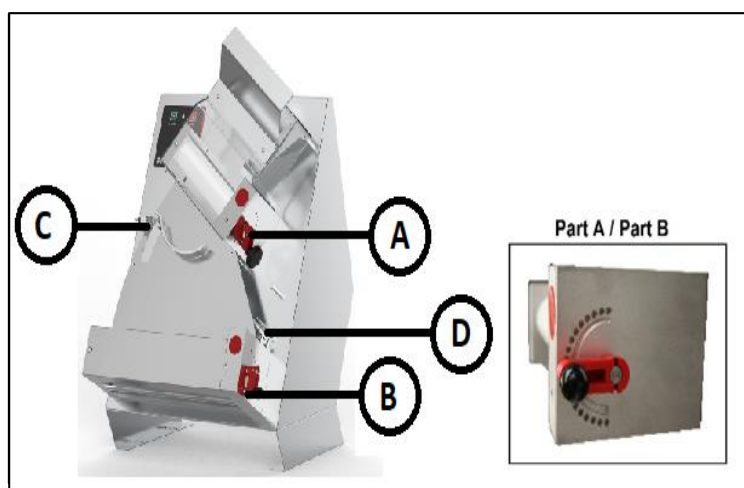
#### Thickness regulation

While the machine is not working, it is always possible to adjust the dough thickness parameters. In order to do this, use the top and bottom rollers' regulation levers.

To meet individual requirements, the machine can be regulated to various dough thickness values by turning the two levers (A and B) into position **Min to Max**.

To release the levers pull the black knob. The thickness varies according to the lever direction:

- minimum thickness ( - ) turn clockwise.
- maximum thickness ( + ) turn anticlockwise.



For the best result we suggest differentiating the adjustments, as in the example below:

- lever (A) in position IV;
- lever (B) in position II.

N.B. These regulations are simply an example, as the exact thickness needs to be determined through a few rolling-out trials, appraising the result each time.

The final result and the right thickness are influenced by the following variable conditions:

- dough texture;
- weight;
- thickness;
- size;
- dough disc shape.

<b>m</b>	<b>ALL ADJUSTMENTS ARE TO BE DONE WHILE THE MACHINE IS STILL!</b>
----------	---

<b>m</b>	<b>TO AVOID THE DOUGH BEING RAGGED, PASS IT JUST ONCE THROUGH THE ROLLERS.</b>
----------	--

#### Shape regulation (not intended for models with parallel rollers)

In order to achieve a nice dough disc-shape, what is called for is adjusting the balancer group's (rod **D** + equalizer **C**) sensitivity to the dough weight changes. These adjustments allow regulating the dough's descent speed. After loosening the locking screws, the counterweight **D** can slide up and down the rod allowing different balance calibrations.

**Top sensitivity:**

- let the counterweight slide towards the equalizer (i.e. towards the middle part of the rod)
- recommended for low weights.

**Lowest sensitivity:**

- let the counterweight slide towards the rod's tip (opposed to the equalizer)
- recommended for high weights.

After each adjustment tighten the screw again to lock the counterweight.

At this point, if necessary, regulate the equalizer's counterweight (**C**):

- Changing the equalizer's counterweight position, and hence the equalizer's sensitivity according to its position, requires loosening the locking screw.

**Top sensitivity:**

- move the counterweight towards the inside;
- recommended for low weights.

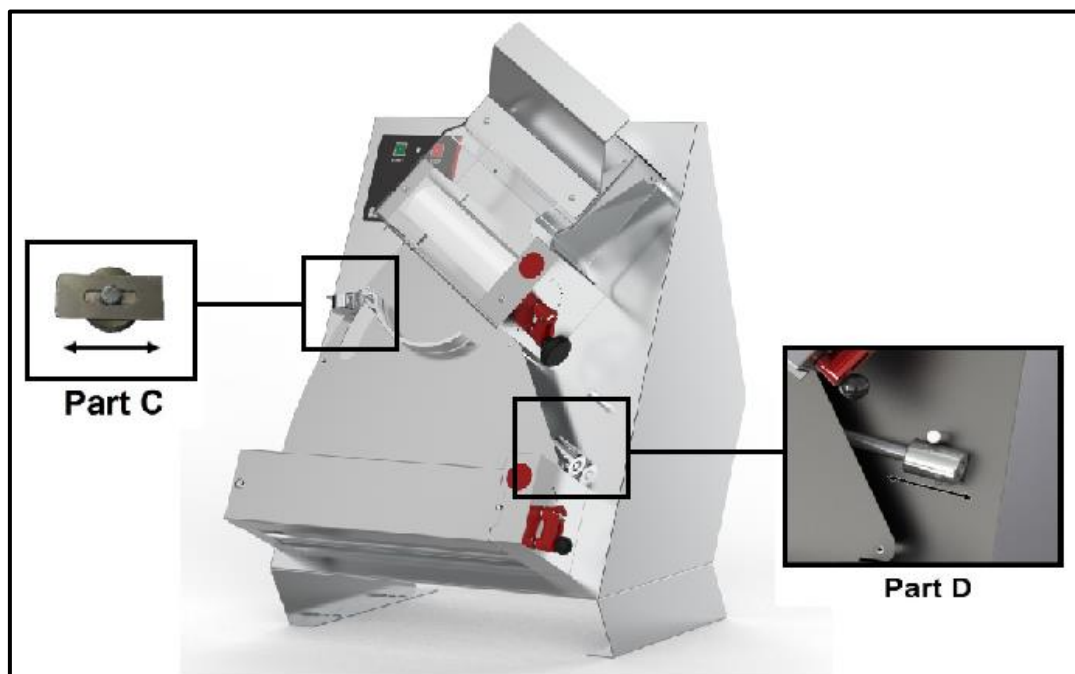
**Intermediate sensitivity:**

- put the counterweight in the middle;
- recommended for intermediate weights.

**Lowest sensitivity:**

- move the counterweight towards the outside;
- recommended for high weights.

After each adjustment tighten the screw again to lock the counterweight.



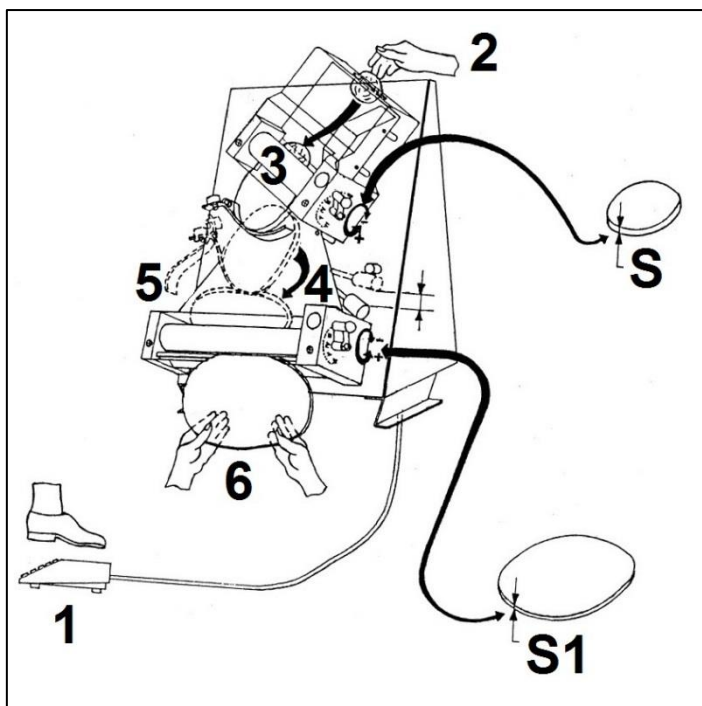
## Work procedure



**WARNING:** while the machine is under working, it is strictly forbidden to remove the security protections, because of the presence of moving parts which can cause hands crashing.

### Models with oblique top rollers

- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the **START** button on the circuit board to start the machine and the **STOP** button to stop it.)
- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) Passing through the top rollers the dough is shaped like a disc and gets the thickness (S) chosen by the operator.
- 4) Coming out of the top rollers, the dough slides onto the equalizer which drives it (turning it about 90°) towards the bottom rollers.
- 5) The bottom rollers press the disc once more until the desired thickness (S1) is reached.
- 6) The disc comes out of the bottom rollers and is to be collected by the operator.

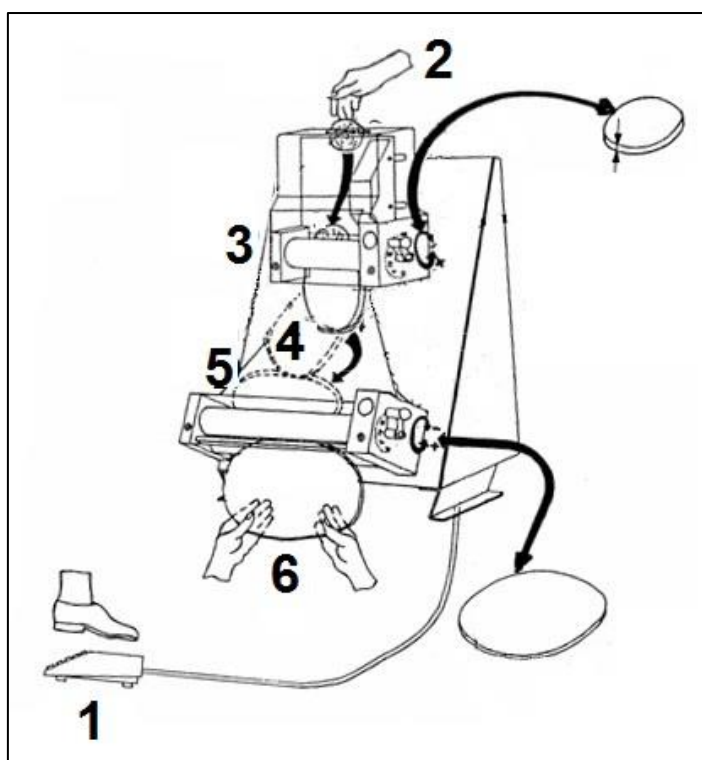


### Models with parallel rollers (disc shaping)

- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the **START** button on the circuit board to start the machine and the **STOP** button to stop it.)
- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) When the dough is about to come out of the rollers, support the dough with one hand until it has come completely out. **At this point stop the rollers.**

Once pressed by the top rollers the dough is shaped like a disc and gets the thickness (S) chosen by the operator.

- 4) Turn the dough about 90° with your hands, let it slide through the bottom rollers and set them going again, until the dough disc with the desired thickness (S1) comes out.
- 5) The dough disc slides out of the bottom rollers and is to be collected by the operator.



### Models with parallel rollers (rectangle shaping)

Put a clean baking-tin under the rolling machine. It should be big enough to adapt to the steel feet.

- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the START button on the circuit board to start the machine and the STOP button to stop it.)
- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) After this step the dough thickness is reduced.
- 4) For intermediate and high weighed dough discs it is then necessary to keep spreading the dough by hand, accompanying it towards the lower rollers, until the dough comes out and falls onto the baking-tin.

**N.B. In the single roller models (M35, M42 and M50) the dough is pressed just once, as there is just one roller.**

### Shutting down the mixer

To switch off the rolling machine follow the procedure below:

- release the pedal control (in the models that provide it);
- press the STOP key.

## 7 MAINTENANCE AND CHECKS

### Safety precautions

Before any maintenance operation, take the following precaution measures:

- **Make sure** the rolling machine is off;
- **Make sure** the rolling machine is not powered;
- **Make sure** the power supply cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the power socket;
- **Use** the personal protection devices envisaged by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals to clean the mixer;
- **Do not use** water jets or high pressure washing devices;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the bowl and the rolling machine metal and plastic parts;
- **Install** and enable all protections and safety devices once the maintenance or repair operations are finished and prior to starting back up the mixer.

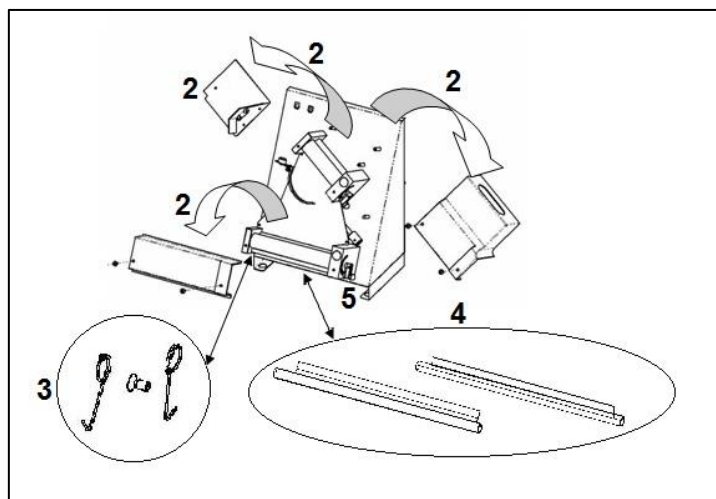
### Routine maintenance and cleaning in charge of the user

Before performing any maintenance, disconnect from the power supply and follow the "**Safety precautions**".

To keep the rolling machine always clean and efficient, the routine maintenance must be carried out according to the schedule given below:

- 1) Using a suitable brush, perform a first removal of flour and dough remainders;
- 2) Remove the two protections, the balancing device and the chute;
- 3) Release the dough scraper springs.
- 4) Pull out the dough scrapers.

- 5) Turn the regulation levers opening the rollers to their maximum extent;
- 6) Clean the machine and all the removed components using a sponge or cloth moistened with water and detergent;
- 7) Carefully rinse until the detergent is completely removed;
- 8) Dry with kitchen paper and then first go over the surfaces in contact with the dough and then the whole machine with a soft, clean cloth soaked with a disinfectant suitable for food processing machines.

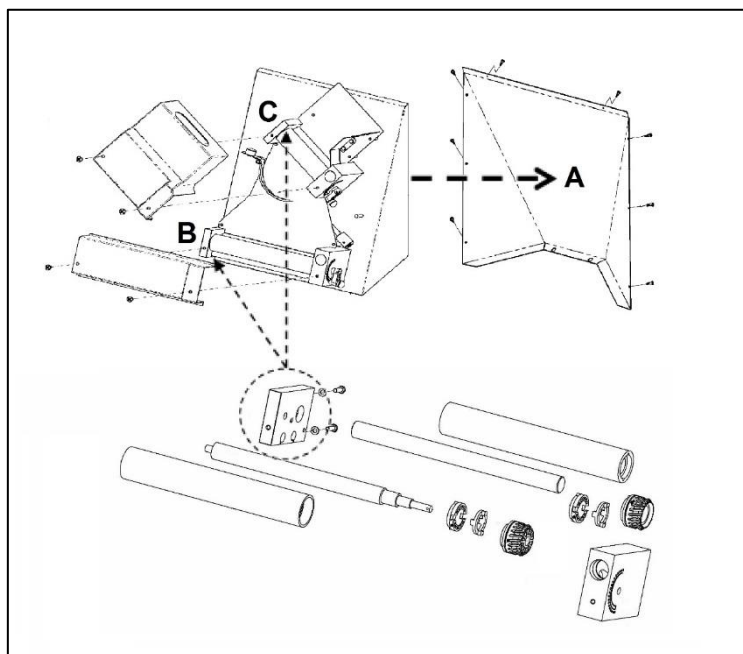


## Extraordinary maintenance in charge of specialised technicians

**m**

**WITH ANNUAL FREQUENCY IT IS ESSENTIAL TO PROCEED TO THE LUBRICATION OF THE SHAFTS AND ROLLERS:**

- Remove protections, chutes, springs and dough scrapers.
- Remove the back A (loosen the locking screws).
- Then remove supports B and C.
- Pull out rollers and joints.
- Clean all parts thoroughly using a sponge, warm water and a food grade detergent.
- Rinse sufficiently and dry with absorbent paper.
- Lubricate both shafts and rollers' holes with a suitable quantity of paraffin oil.
- Re-assemble and fix all previously removed components, working in the inverse order.



## How to order spare parts

To order spare parts, provide the following data indicated on the ID plate positioned on the mixer rear:

- Rolling machine model;
- Rolling machine serial number;
- Component code (see spare parts list);
- Quantity required.

## 8 TROUBLESHOOTING

Anomaly	Possible cause	Possible solution
The machine does not start	No power supply	Check the main contactor, the socket, the plug and the power cable
	Fuse inside electronic card is fault	Replace fuse (5X20 5A F)
	The electronic card is faulty	Replace card
	The start/stop button is faulty	Replace the button
	The pedal is faulty	Replace the pedal
	Socket pedal or wire socket pedal are faulty	Replace the wire pedal
	The card or button operates but the motor doesn't start	Replace the motor
One or more rollers do not turn	Belt is faulty	Replace the belt
	Plastic gear is faulty	Replace the plastic gear
	Transmission joint is faulty	Replace the transmission joint
The scraper is not in the correct position	The scraper spring is faulty	Replace the scraper spring

## 9 INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE on the restriction to the use certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also on waste disposal].

The crossed out wheeled bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes it of illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

**Registered at the WEEE National Register under the number: IT08020000000645**



# INDICE

<b>1 PRÈMISE</b>	32
<b>2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	32
Consignes pour l'installateur	32
Consignes pour l'utilisateur	32
Consignes pour le technicien de maintenance	32
Risques résiduels	33
<b>3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES</b>	35
Caractéristiques générales	35
Données techniques	35
Schémas électriques	35
<b>4 INSTALLATION</b>	36
Déchargement et manutention du façonneuse	36
Positionnement du façonneuse	36
Raccordement aux installations (connexion électrique)	36
Mise à la terre	36
<b>5 COMMANDES</b>	37
Description du tableau de commande et fonctionnement	37
<b>6 MODE D'EMPLOI</b>	38
Vérification fonctionnelle	38
Phase de travail	38
Réglage de l'épaisseur	38
Réglage de la forme (à l'exception des modèles dotés de rouleaux parallèles)	38
Séquence de travail	40
Arrêt du façonneuse	41
<b>7 MAINTENANCE ET NETTOYAGE</b>	41
Précautions de sécurité	41
Maintenance et nettoyage ordinaires destinés à l'utilisateur	41
Maintenance extraordinaire destinée à des techniciens spécialisés	42
Indications pour commander les pièces de rechange	42
<b>8 ANOMALIES POSSIBLES</b>	43
<b>9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION</b>	43

# **1 PRÉMISE**

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et souhaitons vous féliciter pour votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau façonneuse, nous vous invitons à suivre attentivement les indications contenues dans ce manuel.

Les façonneuse auxquels ce manuel fait référence, ont été conçus exclusivement pour satisfaire aux besoins de production de pâtes à pizza et de produits similaires.

La destination d'usage reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces équipements sont les seules admises par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les indications fournies.

L'installation doit être faite exclusivement par du personnel qualifié, en mesure de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et sécurité.

## **2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

### **Consignes pour l'installateur**

Vérifier que les dispositions prévues pour l'accueil du façonneuse soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

### **Consignes pour l'utilisateur**

Les conditions ambiantes du lieu où le four est installé doivent avoir les caractéristiques suivantes:

- Être sec;
- Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées ;
- Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- Le sol doit être plan et compact pour favoriser un nettoyage soigné;
- Aucun obstacle, de quelque nature que ce soit, qui pourrait conditionner la ventilation normale du façonneuse ne doit se trouver aux alentours de celui-ci.

L'utilisateur doit en outre:

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du façonneuse lorsque celui-ci est en marche;
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel;
- Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du façonneuse;
- Prêter toujours la plus grande attention, c'est à-dire observer son travail et ne pas utiliser le pétrin lorsqu'on est distraits;
- Respecter les instructions et les consignes mises en évidence par les plaques apposées sur le façonneuse.  
Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles il faut les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et de maintenance couper l'alimentation électrique.

### **Consignes pour le technicien de maintenance**

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel:









- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Au cas où l'un des dispositifs de sécurité serait dérégulé ou ne fonctionnerait pas, le façonneuse doit être considéré comme hors service.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

## Risques résiduels

### RISQUES RÉSIDUELS FAÇONNEUSE








La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates.

Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après : ces comportements doivent être considérés comme incorrects et donc strictement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
<b>Bruit</b>	Bruit causé par le fonctionnement de la machine produisant une puissance acoustique inférieure ou égale à 70 dB.	Si l'environnement est particulièrement bruyant, utiliser les équipements de protection adaptés à protéger l'appareil auditif (casques).	
<b>Glissement ou chute</b>	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant la machine en bon état de propreté.	
<b>Enlèvement des protections fixes</b>	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
<b>Coupures</b>	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés. (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	 
<b>Basculement de charges</b>	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
<b>Choc électrique (électrocution)</b>	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
<b>Risque hygiénique, microbiologique</b>	Mauvais nettoyage de la machine et du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
<b>Mauvaise utilisation</b>	Retrait des protections fixes ou des dispositifs de sécurité.	L'opérateur ne doit en aucun cas retirer les protections fixes ou les dispositifs de sécurité.	

## ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE POUR FAÇONNEUSES

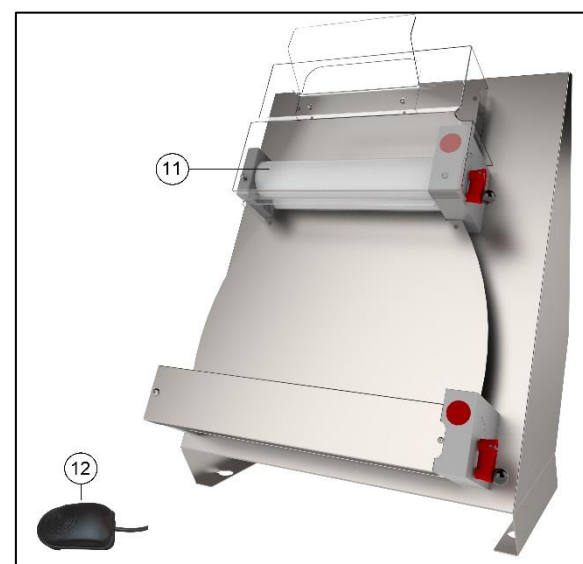
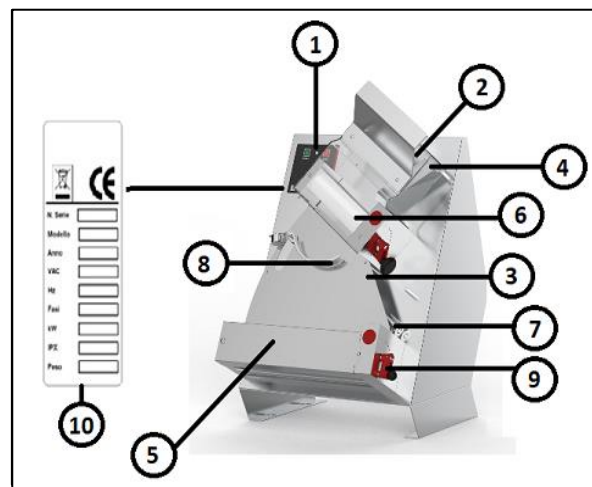
Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de sécurité 	Gants 	Lunettes 	Protections auditives 	Masque 	Casque 
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire							
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X			
Démolition	X	X	X	X			

## 3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

### Caractéristiques générales

1. Commandes ON/OFF;
2. Glissière supérieure;
3. Glissière inférieure;
4. Protection supérieure;
5. Protection inférieure et rouleau inférieur;
6. Rouleau supérieur oblique;
7. Ensemble bascule;
8. Petite balance;
9. Ensemble regulation epaisseur pate;
10. Etiquette de données techniques;
11. Unité de rouleau supérieure parallèle;
12. Pedale.



#### PEDALE:

**Option pour les modèles:** RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

**Fourni pour les modèles:** RM42TA, RM45TA;

**Pas prévu pour les modèles:** M35A, M42A, RM30P, RM40P.

### Données techniques

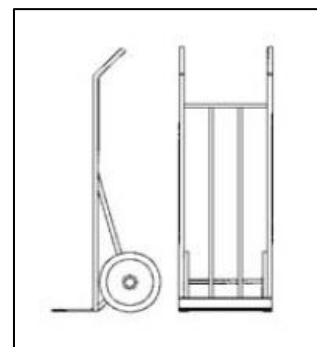
Code	Modèle	Poids des pâtes (gr)	Diamètre de la pizza (cm)	Puissance (kW)	Alimentation (Volt - Hz)	Dimensions LxPxH (cm)	Poids net (kg)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## 4 INSTALLATION

### Déchargement et manutention du façonneuse

Le déchargement et la manutention du pétrin doit se faire à l'aide d'un chariot élévateur ou un transpalette par du personnel qualifié.

Par la suite, retirer la machine de son emballage en la levant à l'aide d'un palan.



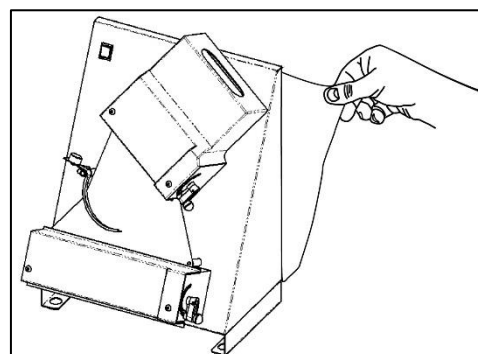
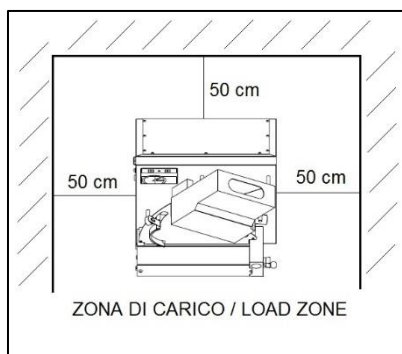
### Positionnement du façonneuse

L'installation du façonneuse doit être effectuée par du personnel qualifié selon les règlements locaux, nationaux et européens.

S'assurer que le sol ou plan d'appui est à plat.

Après avoir extrait la machine de son emballage, la positionner là où prévu en tenant compte des distances minimales de sécurité par rapport aux

murs et/ou à d'autres équipements pour faciliter les opérations d'utilisation et de nettoyage. Ci-contre un schéma indicatif de comment positionner la machine.



**Enlever d'éventuelles protections en polystyrène et le film protecteur en évitant d'utiliser des outils qui puissent endommager les surfaces.**

### Raccordement aux installations (connexion électrique)

Le façonneuse est fourni avec un cordon d'alimentation, avec une fiche schuko dans la version monophasée.

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

### **M** SUIVRE EN OUTRE LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du pétrin.
- La distance entre le pétrin et la prise ne doit pas provoquer la tension du cordon d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.



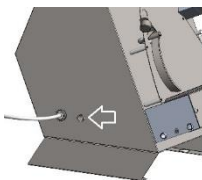

### Mise à la terre



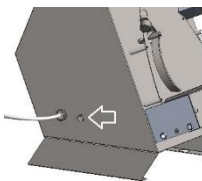

**M** Il est obligatoire que l'installation soit pourvue de mise à la terre.



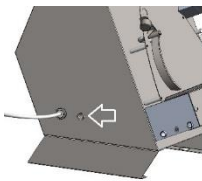

Conformément aux réglementations en vigueur il est obligatoire de raccorder l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.

## 5 COMMANDES

### Description du tableau de commande et fonctionnement

Modelli: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> allumer la machine et la rotation des rouleaux.	Avant
	<b>STOP:</b> éteindre la machine et la rotation des rouleaux	Avant
	<b>DOUILLE DE PÉDALE:</b> la fiche du câble de pédale est insérée.  (Fourni pour les modèles RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Latérale
	<b>PÉDALE:</b> Avec l'unité de commande allumée, il active et désactive la rotation des rouleaux. (Option pour les modèles RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Sur le terrain

Modelli: RM42TA, RM45TA		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> allumer la machine et la rotation des rouleaux.	Latérale
	<b>STOP:</b> éteindre la machine et la rotation des rouleaux	Latérale
	<b>DOUILLE DE PÉDALE:</b> la fiche du câble de pédale est insérée.  (Fourni pour les modèles RM42TA, RM45TA)	Latérale
	<b>PÉDALE:</b> Avec l'unité de commande allumée, il active et désactive la rotation des rouleaux. (Fourni pour les modèles RM42TA, RM45TA)	Sur le terrain

Modelli: M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> allumer la machine et la rotation des rouleaux.	Latérale
	<b>STOP:</b> éteindre la machine et la rotation des rouleaux	Latérale
	<b>PRESA PEDALE:</b> NON FOURNI	NO
	<b>PÉDALE:</b> NON FOURNI	NO

## 6 MODE D'EMPLOI

### Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le façonneuse vérifier:

- D'avoir ôté le film protecteur si présent;
- D'avoir inséré correctement la fiche dans la prise d'alimentation électrique;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs reportées sur la plaque apposée sur le panneau arrière de la machine;
- Qu'il n'y a pas de corps étranger au milieu des rouleaux;
- Que toutes les parties en contact avec les aliments soient propres (rouleaux, glissières, protections);
- Que la protection inférieure est montée;
- Vous avez correctement monté la protection de plongée supérieure présente;
- Le bon fonctionnement des systèmes de commande (allumage / extinction et pédale);
- Qu'il n'y ait pas de bruit anormal après la mise en marche.

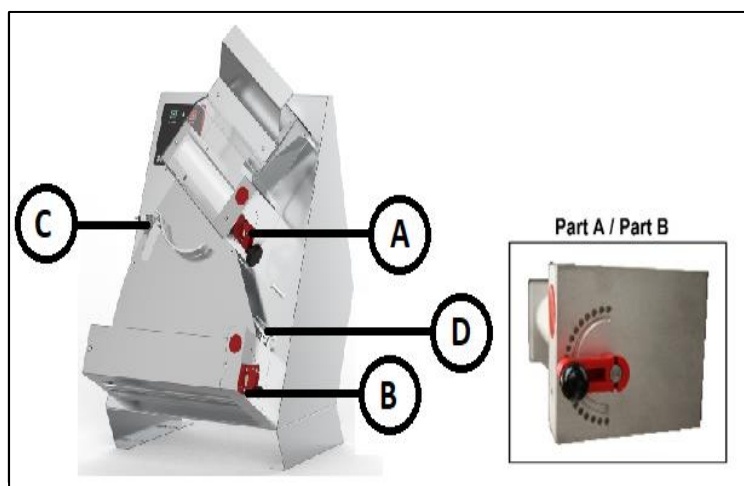
### Phase de travail

#### Réglage de l'épaisseur

Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, vous pouvez en tout moment modifier les paramètres d'épaisseur de la pâte selon vos exigences. Pour le réglage de l'épaisseur veuillez utiliser les leviers de réglage des rouleaux supérieurs et inférieurs.

Pour satisfaire toute exigence, la façonneuse permet d'obtenir plusieurs épaisseurs de pâte: tournez les deux leviers (A et B) dans les positions entre **Min** et **Max**. Pour débloquer les leviers, tirez la poignée noire. L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation du levier:

- épaisseur minimale (-) tournez dans le sens horaire
- épaisseur maximale (+) tournez dans le sens contre horaire.



Pour un résultat optimal, il est conseillé de différencier les réglages d'après l'exemple ci-dessous:

- levier des rouleaux supérieurs (A) à la position IV;
- levier des rouleaux inférieurs (B) à la position II.

N.B: Les réglages indiqués ci-dessus ont une valeur indicative. Il faut bien effectuer des essais de passage de la pâte, suivis par une évaluation des résultats obtenus. Le résultat final ainsi qu'un réglage optimal de la machine sont en fonction des facteurs ci-dessous:

- caractéristiques de la pâte;
- poids;
- épaisseur;
- dimensions;
- forme du disque.

<b>m</b>	<b>TOUT RÉGLAGE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ LORSQUE L'APPAREIL EST ARRÊTÉ.</b>
<b>m</b>	<b>POUR ÉVITER TOUTE DENTELURE DE LA PÂTE, EFFECTUEZ UN SEUL PASSAGE À TRAVERS LES ROULEAUX.</b>

#### Réglage de la forme (à l'exception des modèles dotés de rouleaux parallèles)

Pour obtenir une bonne formation du disque, il est nécessaire d'adapter la sensibilité de (contrepois **D** + petite balance **C**) aux variations du poids de la pâte. Ces adaptations permettent de régler la vitesse de descente de la pâte.

En dévissant les vis de blocage, le contrepoids **D** peut glisser le long de la barre, ce qui permet de choisir de différents réglages de la balance.

**Sensibilité maximale:**

- faites glisser le contrepoids vers la petite balance (c'est-à-dire vers le centre de la barre)
- conseillé pour les poids légers.

**Sensibilité minimale:**

- faites glisser le contrepoids vers l'extrémité de la barre (du côté opposé à la petite balance);
- conseillé pour les poids lourds.

Une fois terminé le réglage, bloquez le contrepoids en revissant la vis.

Vous pouvez procéder au réglage du contrepoids de la petite balance (**C**) en suivant les indications ci-dessous:

- dévissez la vis de blocage pour modifier la position du contrepoids de la petite balance, ainsi que la sensibilité de la petite balance par rapport à sa position.

**Sensibilité maximale:**

- disposez le contrepoids vers l'intérieur;
- conseillé pour les poids légers.

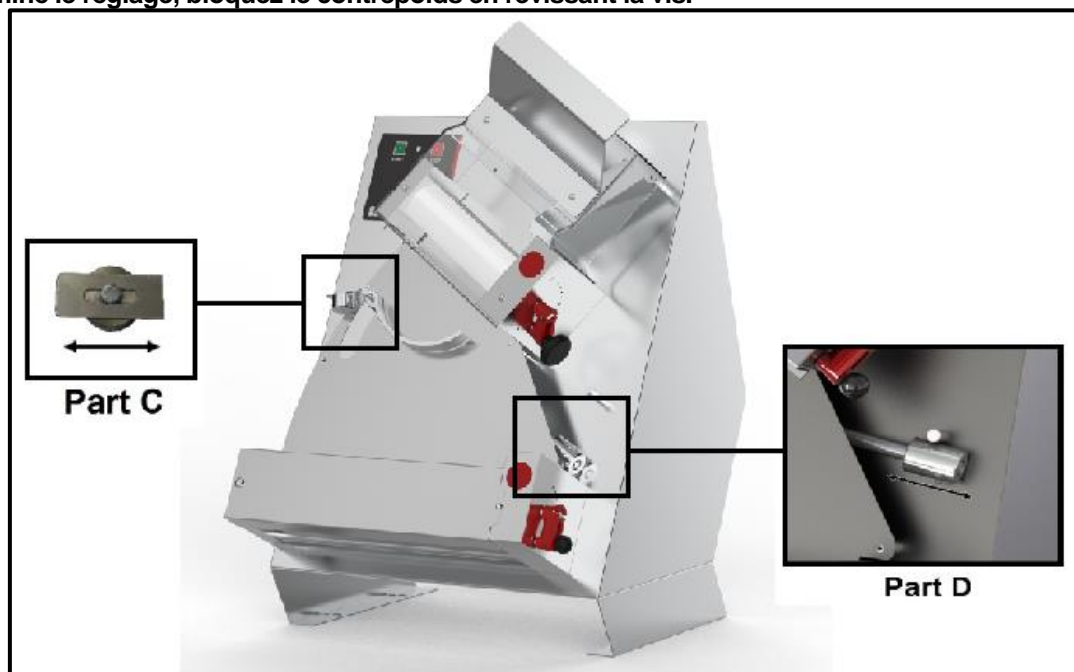
**Sensibilité moyenne:**

- disposez le contrepoids au centre de la barre;
- onseillé pour les poids moyens.

**Sensibilité minimale**

- disposez le contrepoids vers l'extérieur;
- conseillé pour les poids lourds.

Une fois terminé le réglage, bloquez le contrepoids en revissant la vis.



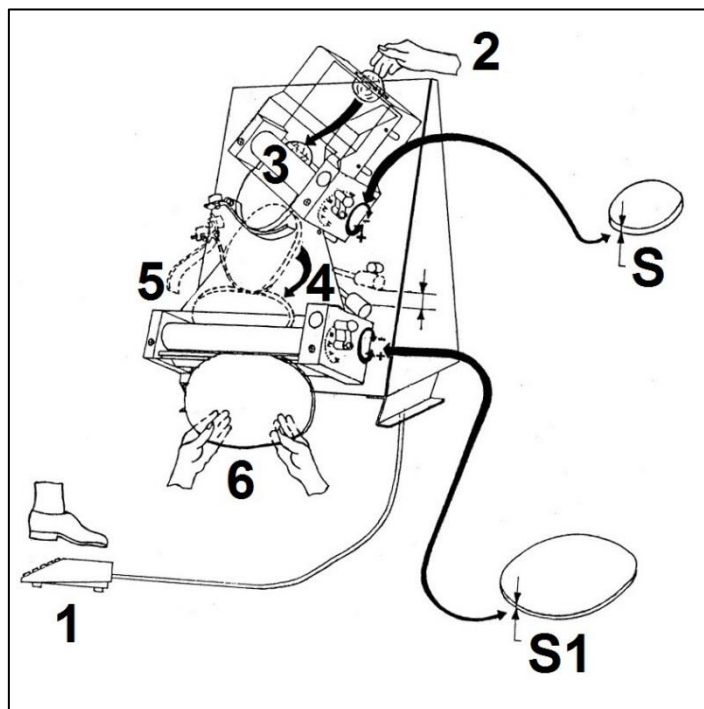
## Séquence de travail



**ATTENTION:** Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit d'ôter les protections de sécurité: les composants qui bougent risquent de vous écraser les mains

### Modèles avec rouleaux supérieurs obliques

- 1) En pressant la commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt)
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin)
- 3) Une fois découlée à travers les rouleaux supérieurs, la boule prend la forme d'un disque dont l'épaisseur (S) dépend du réglage précédemment effectué
- 4) Le disque de pâte découle à travers les rouleaux supérieurs vers les rouleaux inférieurs, tout en glissant sur la petite balance (qui tourne le disque de 90° environ).
- 5) Les rouleaux inférieurs aplatissent ultérieurement le disque jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (S1)
- 6) Lorsque le disque sort des rouleaux inférieurs, recevez-le dans vos mains.

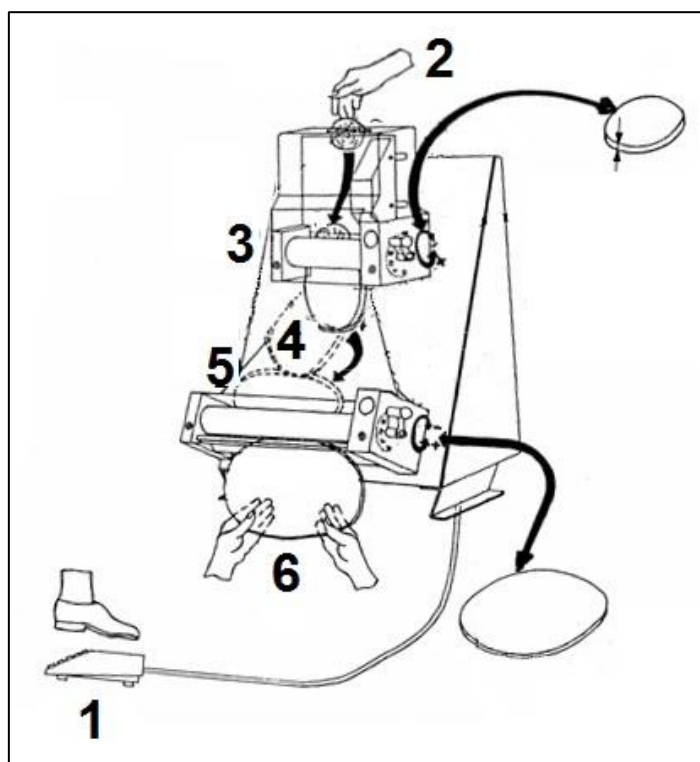


### Modèles dotés de rouleaux parallèles (création des disques)

- 1) En pressant la commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt);
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin);
- 3) Vers la fin du découlage de la pâte à travers les rouleaux, favorisez- en la descente en la faisant glisser tout doucement; lorsque la pâte est entièrement sortie, arrêtez les rouleaux.

Une fois découlée à travers les rouleaux supérieurs, la boule prend la forme d'un disque dont l'épaisseur (S) dépend du réglage précédemment effectué

- 4) Tournez manuellement la pâte dans un sens transversal d'environ **90°**, ce qui en permet le passage successif à travers les deux rouleaux inférieurs. Une fois sorti des rouleaux inférieurs en marche, le disque de pâte atteint l'épaisseur souhaitée (S1)
- 5) Lorsque le disque sort des rouleaux inférieurs, recevez-le dans vos mains.



### Modèles dotés de rouleaux parallèles (création de rectangles)

Posez un plat à four bien propre sous l'appareil. Les dimensions du plat à four doivent être compatibles avec la largeur des pieds de l'appareil.

- 1) En pressant le commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt);
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin);
- 3) Pendant ce passage, l'épaisseur de la pâte commence à se réduire;
- 4) Une fois sortie des rouleaux supérieurs, la pâte de poids moyen et lourd doit être progressivement et doucement étendue à l'aide des mains. Posez la pâte de façon à ce qu'elle découle à travers les rouleaux inférieurs, jusqu'à se déposer directement dans le plat à four.

**N.B. Dans les modèles mono rouleau (M35, M42, M50), la présence d'un seul rouleau ne permet qu'une seule réduction de l'épaisseur de la pâte.**

### Arrêt du façonneuse

Pour éteindre le façonneuse suivre la procédure suivante:

- relâchez la commande de pédale (dans les modèles qui la fournissent);
- appuyer sur la touche STOP.

## 7 MAINTENANCE ET NETTOYAGE

### Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, adopter les précautions de sécurité suivantes:

- **S'assurer** que le façonneuse soit éteint;
- **S'assurer** que le façonneuse ne soit pas alimenté électriquement;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement; débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques pour le nettoyage du pétrin;
- **Ne pas** utiliser d'eau moyennant des tuyaux ou de dispositifs de lavage haute pression;
- **Ne pas** utiliser de matériaux ou d'éponges abrasives pour nettoyer la cuve, les parties métalliques et en plastique du façonneuse;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois la maintenance ou les opérations de réparation terminées, avant de remettre le pétrin en service.

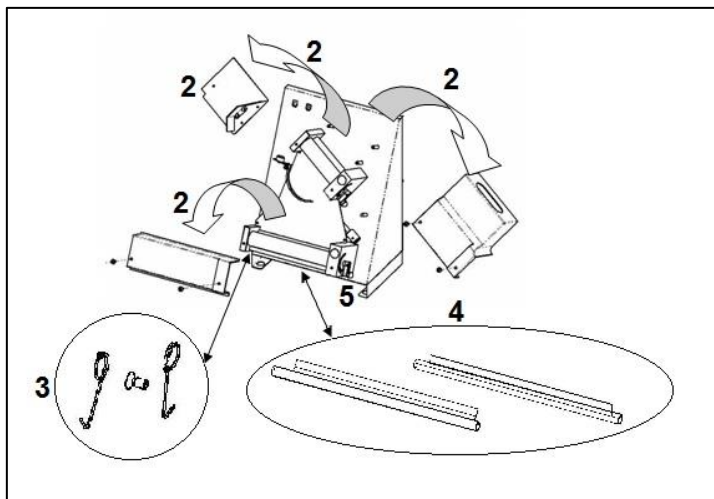
### Maintenance et nettoyage ordinaires destinés à l'utilisateur

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, couper l'alimentation électrique et suivre les "**Précautions de sécurité**".

Pour maintenir le façonneuse toujours propre et en bon état, il est nécessaire d'effectuer une maintenance ordinaire selon la fréquence indiquée ci-après:

- 1) À l'aide d'un pinceau approprié, enlevez les premiers résidus de farine et de pâte;
- 2) Ôtez toute protection, ainsi que la petite balance et les rampes d'écoulement;
- 3) Décrochez les ressorts raclespâte;
- 4) Ôter les raclespâte;

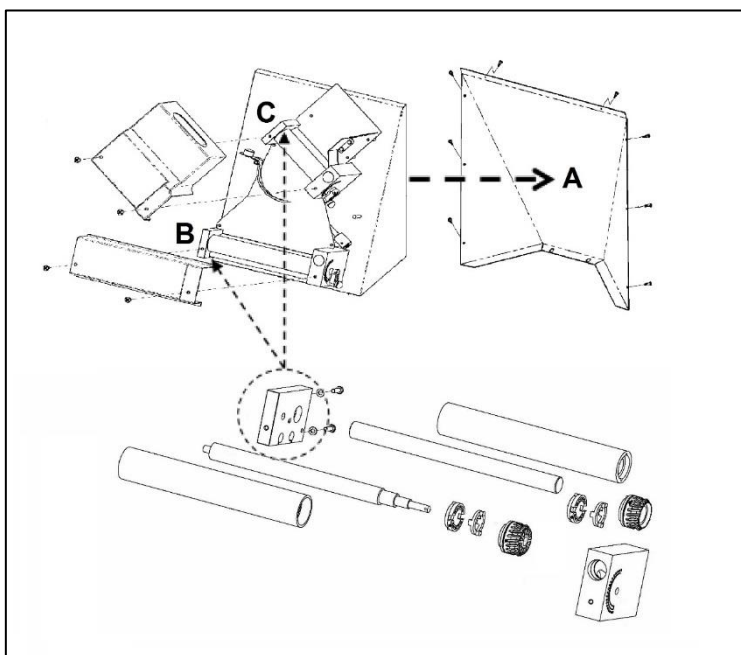
- 5) Tournez les leviers de réglage jusqu'à la position qui permet l'ouverture maximum des rouleaux;
- 6) Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tout composant, y compris les éléments qui ont été ôtés, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau ou un détergent neutre pour les surfaces alimentaires;
- 7) Rincez jusqu'à ce que le détergent ne soit complètement éliminé;
- 8) Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide de papier absorbant. Nettoyez d'abord les surfaces qui ont été en contact avec la pâte et en suite l'appareil entier à l'aide d'un chiffon doux et propre, imbibé d'un produit désinfectant pour les appareils alimentaires.



## Maintenance extraordinaire destinée à des techniciens spécialisés

<b>m</b>	<b>VEUILLEZ BIEN PROCÉDER À LA LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX UNE FOIS PAR AN SUIVANT LES INDICATIONS CI-DESSOUS:</b>
----------	---

- 1) démontez les protections ainsi que les rampes d'écoulement, les ressorts et les raclespâte;
- 2) démontez d'abord le dossier **A** (dévissez les vis de fixation);
- 3) en suite, démontez les supports **B** et **C**;
- 4) ôtez les rouleaux et les joints;
- 5) nettoyez soigneusement tous les composants à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et un détergent pour les surfaces alimentaires;
- 6) rincez soigneusement et essuyez avec du papier absorbant;
- 7) lubrifiez les arbres ainsi que les trous des rouleaux en utilisant une quantité appropriée d'huile de paraffine;
- 8) remontez et fixez tous les composants en répétant à l'invers la séquence de démontage.



## Indications pour commander les pièces de rechange

Pour commander les pièces de rechange il faut communiquer les données suivantes, qui se trouvent sur la plaque argentée placée sur la partie postérieure du pétrin:

- Modèle du façonneuse;
- Matricule du façonneuse (Numéro de Série);
- Code du composant (voir liste pièces de rechange);
- Quantité nécessaire.

## 8 ANOMALIES POSSIBLES

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La machine ne démarre pas	Absence d'énergie électrique du réseau	Vérifier le contacteur général, la prise, la fiche et le cordon d'alimentation
	Fusible sur la carte défectueuse	Remplacer le fusible (5X20 5A F)
	La carte d'allumage est défectueuse	Remplacer la carte
	Le bouton de démarrage est cassé	Remplace le bouton
	La pédale est cassée	Remplacer la pédale
	Le cordon de prise ou de pédale est cassé	Remplacez le cordon de la pédale
	La carte ou le bouton fonctionne mais le moteur ne démarre pas	Remplacer le moteur
Un ou plusieurs rouleaux ne tournent pas	Ceinture cassée	Remplacer la ceinture
	Engins cassés	Remplacer le matériel correspondant
	Lien de transmission cassé	Remplacer le couplage de transmission
Le racloir n'est pas dans la bonne position	Ressort de raclage brisé	Remplacer le ressort

## 9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif 25 juillet 2005 n.151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa durée de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'équipement mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

**Inscr. Reg. National des Fabricants de EEE avec le numéro: IT08020000000645**



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 VORWORT .....</b>	<b>46</b>
<b>2 HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT .....</b>	<b>46</b>
Hinweise für den Installateur .....	46
Hinweise für den Benutzer .....	46
Hinweise für den Instandhalter .....	46
Restrisiken .....	47
<b>3 ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN .....</b>	<b>49</b>
Allgemeine Eigenschaften .....	49
Technische Daten .....	49
Schaltpläne .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
<b>4 INSTALLATION .....</b>	<b>50</b>
Abladen und Verbringen der ausrollmaschine .....	50
Aufstellen der ausrollmaschine .....	50
Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss) .....	50
Erdung.....	50
<b>5 STEUERUNGEN.....</b>	<b>51</b>
Beschreibung der Steuertafel und Betrieb.....	51
<b>6 BETRIEBSWEISE .....</b>	<b>52</b>
Funktionsprüfung .....	52
Arbeitsphase .....	52
Regulierung der Teigdicke.....	52
Regulierung der Form (außer für Modellen mit Parallelwalzen).....	52
Arbeitsfolge .....	54
Abschalten der Knetmaschine .....	55
<b>7 WARTUNG UND REINIGUNG .....</b>	<b>55</b>
Sicherheitsvorkehrungen .....	55
Normale Wartung durch den Benutzer .....	55
Außerordentliche Wartung durch spezialisierte Techniker .....	56
Hinweise zum Bestellen der Ersatzteile .....	56
<b>8 MÖGLICHE STÖRUNGEN .....</b>	<b>57</b>
<b>9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG .....</b>	<b>57</b>

# **1 VORWORT**

Lieber Kunde, vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug beim Kauf unseres Produktes bedanken und gratulieren Ihnen zur Ihrer Wahl.

Zum bestmöglichen Gebrauch Ihrer neuen ausrollmaschine empfehlen wir, das vorliegende Handbuch aufmerksam zu lesen.

Die genannten ausrollmaschine in diesem Handbuch sind ausschließlich für die Produktion von Pizzateigen und ähnlichen Produkten konzipiert.

Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

## **2 HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT**

### **Hinweise für den Installateur**

Prüfen, ob die Vorkehrungen zur Installation der ausrollmaschine konform mit den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen sind:

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

### **Hinweise für den Benutzer**

Die Umweltbedingungen des Installationsortes des Ofens müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen entsprechend entfernt sein;
- Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
- Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
- Es dürfen keine Hindernisse jeglicher Art in die unmittelbare Nähe der ausrollmaschine gestellt werden, welche die normale Belüftung des Gerätes beeinträchtigen können.

Darüber hinaus muss der Benutzer:

- Darauf achten, dass sich keine Kinder der ausrollmaschine in Betrieb nähern;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen der ausrollmaschine nicht entfernen oder umbauen;
- Stets die maximale Vorsicht walten lassen, d.h. die eigene Arbeit beobachten und die ausrollmaschine nicht benutzen, wenn man abgelenkt ist;
- Die Hinweise und Warnungen der Schilder an der ausrollmaschine beachten.  
Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und originaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

### **Hinweise für den Instandhalter**

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:









- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht abgeglichen oder nicht funktionstüchtig sein sollte, ist die ausrollmaschine als nicht funktionsfähig anzusehen.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

## Restrisiken

### RESTRISIKEN AUSROLLMASCHINE

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die auf der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt: Ein solches Verhalten ist als falsch anzusehen und daher strengstens verboten.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
<b>Geräusch</b>	Geräusch, das durch den Betrieb der Maschine verursacht wird und einen Schalleistungspegel von 70 dB oder weniger erzeugt.	Wenn die Räumlichkeiten besonders laut ist, tragen Sie geeignete Gehörschutzgeräte (Kopfhörer).	
<b>Verrutschen oder Stürzen</b>	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem maschine sauber.	
<b>Entfernung fester Schutzvorrichtungen</b>	Das Personal kann beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
<b>Schnitte</b>	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	 
<b>Kippen von Lasten</b>	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
<b>Stromschlag (elektrischer Schlag)</b>	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzvorrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
<b>Hygienisch, mikrobiologisch</b>	Schlechte Reinigung der Maschine und des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
<b>Missbrauch</b>	Entfernen von festen Schutzeinrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen.	Der Bediener darf aus keinem Grund niemals feste Schutzeinrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernen.	

## PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG FÜR AUSROLLMASCHINE

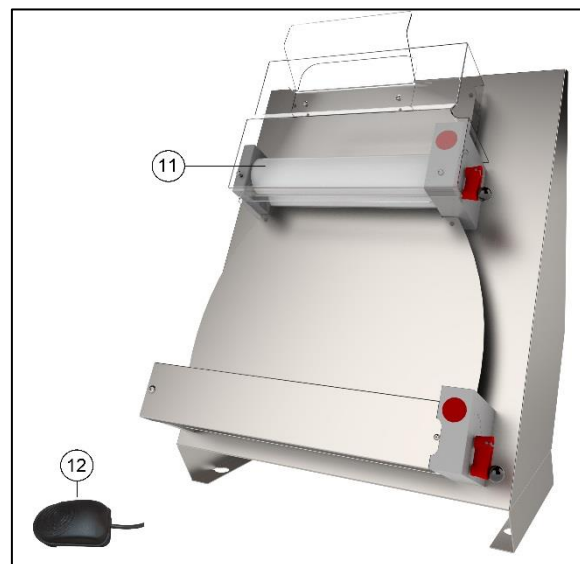
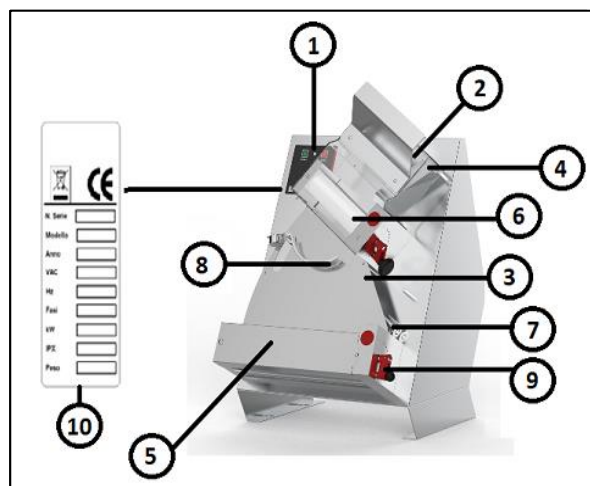
Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Sicherheitskleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brillen	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Handhabung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Gewöhnliche Verwendung							
Einstellungen		X	X	X			
Ordentliche Reinigung		X	X	X			
Außerordentliche Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Demontage	X	X	X	X			
Verschrottung	X	X	X	X			

### 3 ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN

#### Allgemeine Eigenschaften

1. Befehle EIN / AUS;
2. Obere Folie;
3. Untere Folie
4. überlegener Schutz;
5. Untere Schutz- und untere Rollenbaugruppe;
6. obere Schrägrollenanordnung;
7. Balance Gruppe;
8. Bilancino;
9. Einheit zur Regulierung der Teigstärke;
10. Technisches Datenetikett.
11. Parallele Oberwalzeneinheit;
12. Pedal.



#### PEDAL:

**Option für Modelle:** RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

**Geliefert für Modelle:** RM42TA, RM45TA;

**Nicht verfügbar für Modelle:** M35A, M42A, RM30P, RM40P.

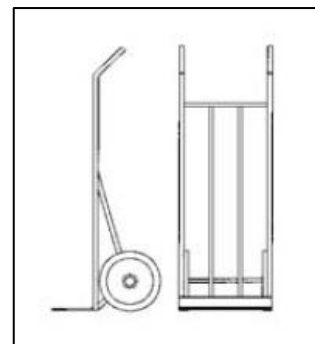
#### Technische Daten

Codic	Model	Pasta Gewicht (gr)	Pizza Durchmesser (cm)	Leistung (kW)	Stromversorgung (Volt - Hz)	Abmessungen LxPxH (cm)	Gewicht Netz (kg)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## 4 INSTALLATION

### Abladen und Verbringen der ausrollmaschine

Das Entladen und Überführen der Knetmaschine muss von qualifiziertem Personal mit einem Gabelstapler oder Hubwagen durchgeführt werden. Nehmen Sie dann die Maschine aus der Verpackung, indem Sie sie anheben.



### Aufstellen der ausrollmaschine

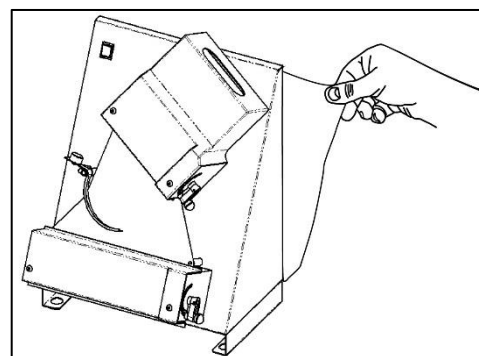
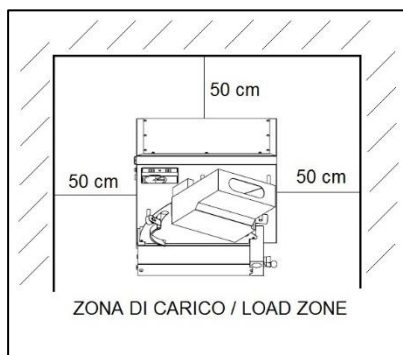
Die Installation der ausrollmaschine muss von qualifiziertem Personal nach den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen vorgenommen werden.

Sicherstellen, dass der Boden oder die Ebene zum Aufstellen eben ist.

Nach dem Auspacken der Maschine diese aufstellen,

wo vorgesehen und dabei die minimalen Sicherheitsabstände von den

Wänden und/oder anderen Geräten berücksichtigen, um die Benutzung und Reinigung zu erleichtern. Neben an eine unverbindliche Skizze zur Aufstellung der Maschine.



**Eventuelle Schutzvorrichtungen in Styropor und den Schutzfilm entfernen und dazu keine Werkzeuge verwenden, welche die Oberflächen beschädigen können.**

### Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss)

Die ausrollmaschine wird mit Stromversorgungskabel geliefert, mit Schuko-Stecker in einphasiger Version.

Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

### **m** DARÜBER HINAUS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Die elektrische Verbindung muss auch nach der Installation der ausrollmaschine leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen der ausrollmaschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.



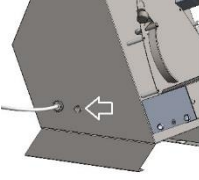

### Erdung



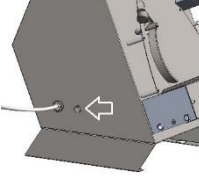

### **m** Die Anlage muss mit einer Erdung versehen werden.



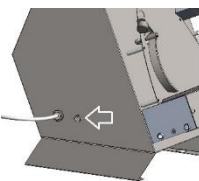

In Erfüllung der geltenden Normen ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen, dessen Wirksamkeit gemäß der gültigen Normen korrekt geprüft werden muss.

## 5 STEUERUNGEN

### Beschreibung der Steuertafel und Betrieb

Modelli: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> schaltet die Maschine ein und dreht die Walzen.	Front
	<b>STOPP:</b> schaltet die Maschine aus und dreht die Walzen	Front
	<b>PEDALBUCHSE:</b> Der Stecker des Pedalkabels ist eingesteckt.  (Geliefert für die Modelle RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Seitlich
	<b>PEDAL:</b> Bei eingeschalteter Steuereinheit wird die Drehung der Rollen aktiviert und deaktiviert. (Optional für die Modelle RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Auf dem Boden

Modelli: RM42TA, RM45TA		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> schaltet die Maschine ein und dreht die Walzen.	Seitlich
	<b>STOPP:</b> schaltet die Maschine aus und dreht die Walzen	Seitlich
	<b>PEDALBUCHSE:</b> Der Stecker des Pedalkabels ist eingesteckt.  (Geliefert für Modelle RM42TA, RM45TA)	Seitlich
	<b>PEDAL:</b> Wenn die Steuereinheit eingeschaltet ist, wird die Rotation der Rollen ein- und ausgeschaltet. (Geliefert für Modelle RM42TA, RM45TA)	Auf dem Boden

Modelli: M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
Comando	Azione	Posizione
	<b>START:</b> schaltet die Maschine ein und dreht die Walzen.	Seitlich
	<b>STOPP:</b> schaltet die Maschine aus und dreht die Walzen	Seitlich
	<b>PRESA PEDALE:</b> NICHT GELIEFERT	NO
	<b>PEDALE:</b> NICHT GELIEFERT	NO

## 6 BETRIEBSWEISE

### Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten der ausrollmaschine folgendes überprüfen:

- Dass der Schutzfilm, wo vorhanden, entfernt worden ist;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose für die elektrische Stromversorgung gesteckt worden ist;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten auf dem Schild an der hinteren Abdeckung der Maschine übereinstimmen;
- Dass sich in der Mitte der Walzen kein Fremdkörper befindet;
- Dass alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sauber sind (Rollen, Rutschen, Schutzvorrichtungen);
- Dass die untere Schutzhaube montiert ist;
- Sie haben den oberen Tauchschutz richtig montiert;
- Dass die Steuerungssysteme (Ein / Ausschalten und Pedal) funktionieren;
- Dass nach dem Einschalten keine ungewöhnlichen Geräusche auftreten.

### Arbeitsphase

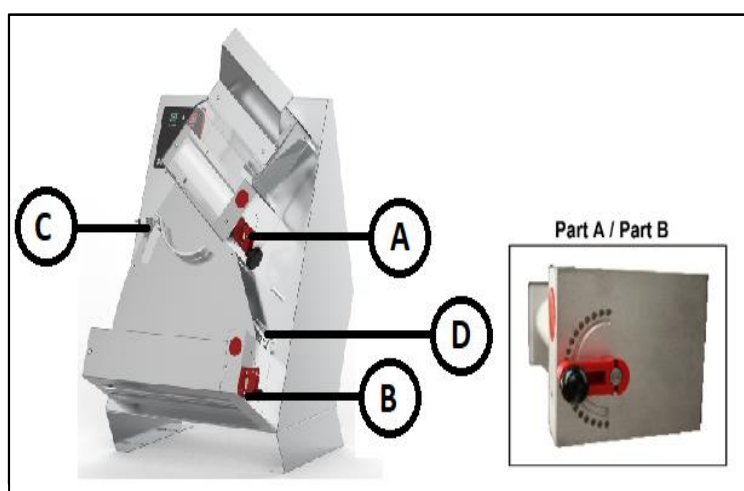
#### Regulierung der Teigdicke

Bei stillstehender Maschine, ist es jederzeit möglich, die Teigdickeparameter zu ändern.

Dafür sollte man die Regulierungshebel der oberen und unteren Walzen benutzen.

Um die jeweiligen persönlichen Bedürfnisse zu erfüllen, kann man die zwei Hebel (**A** und **B**) in verschiedenen Positionen (von **Min** bis **Max**) stellen, um verschiedene Teigdicke haben zu können. Um die Hebel freizulassen, den schwarzen Knopf einfach ziehen. Die Dicke wird nach der Hebeldrehrichtung reguliert:

- Mindestdicke (-) im Uhrzeigersinn drehen.
- Höchstdicke (+) gegen den Uhrzeigersinn drehen.



Um den besten Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir wie unten gezeigt, die Regulierungen zu differenzieren:

- Oberwalzenhebel (A) auf Position IV;
- Unterwalzenhebel (B) auf Position II.

Bitte beachten: Die gezeigten Einstellungen sind bloß einen Hinweis. Um die genau richtigen Einstellungen festzustellen, muss man zahlreiche Ausrollversuchen machen und jedes Mal das Ergebnis überprüfen. Das optimale Ergebnis wird von verschiedenen Variablen beeinflusst, wie:

- Teigeigenschaften;
- Gewicht;
- Dicke;
- Grösse;
- Teigscheibeform.

<b>m</b>	<b>ALLE DIE REGULIERUNGEN AUSSCHLIESSLICH BEI STILLSTEHENDER MASCHINE DURCHFÜHREN.</b>
----------	--

<b>m</b>	<b>UM TEIGAUSZACKUNGEN ZU VERMEIDEN, DEN TEIG NUR EINMAL DURCH DIE WALZEN AUSROLLEN.</b>
----------	--

#### Regulierung der Form (außer für Modellen mit Parallelwalzen)

Um eine schöne Scheibeform zu erhalten, ist es nötig, die Empfindlichkeit des Waagesatzes (Stab **D** + Wippe **C**) den Gewichtänderungen des Teigs anzupassen. Dadurch kann man die Geschwindigkeit der Walzen regulieren.

Nachdem die Spannschrauben gelockert wurden, kann das Gegengewicht **D** entlang dem Stab geschoben werden. Dadurch ist es möglich verschiedene Abgleiche der Wippe zu wählen.

**Höchstempfindlichkeit:**

- das Gegengewicht Richtung Wippe schieben (Mitte des Stabs)
- für leichte Gewichte empfohlen.

**Mindestempfindlichkeit:**

- das Gegengewicht zum Ende des Stabs schieben (der Wippe gegenüber);
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen das Gegengewicht wieder festschrauben.

Jetzt das Gegengewicht der Wippe (**C**) eventuell regulieren:

Um die Stelle des Gegengewichts der Wippe, und damit die Empfindlichkeit der Wippe zu ändern, die Spannschraube lockern.

**Höchstempfindlichkeit:**

- das Gegengewicht nach innen schieben;
- für leichte Gewichte empfohlen.

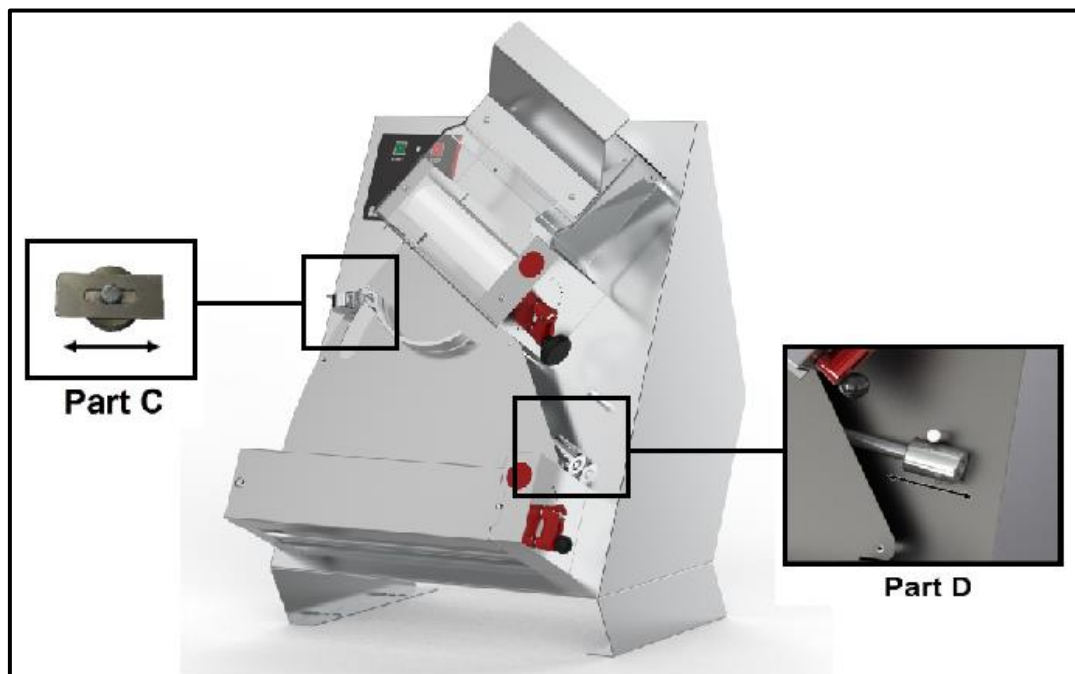
**Mittlempfindlichkeit:**

- das Gegengewicht in die Mitte schieben;
- für mittelmässige Gewichte empfohlen.

**Mindestempfindlichkeit:**

- das Gegengewicht nach aussen schieben;
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen, das Gegengewicht wieder festschrauben.



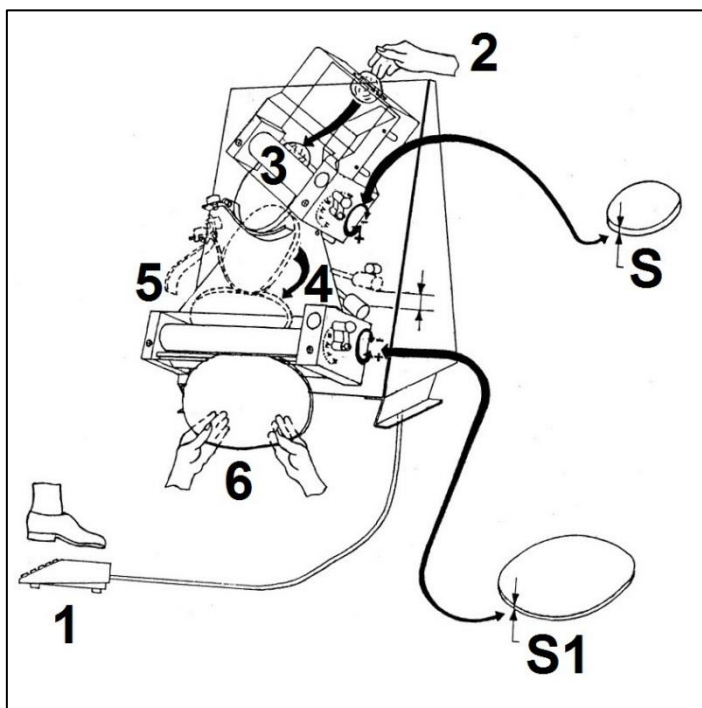
## Arbeitsfolge



**ACHTUNG:** während die Maschine arbeitet, ist die Sicherheitsschutze Fortschaffung streng verboten, weil die unter Bewegung Teile auf die Maschine die Händequetschung verursachen können.

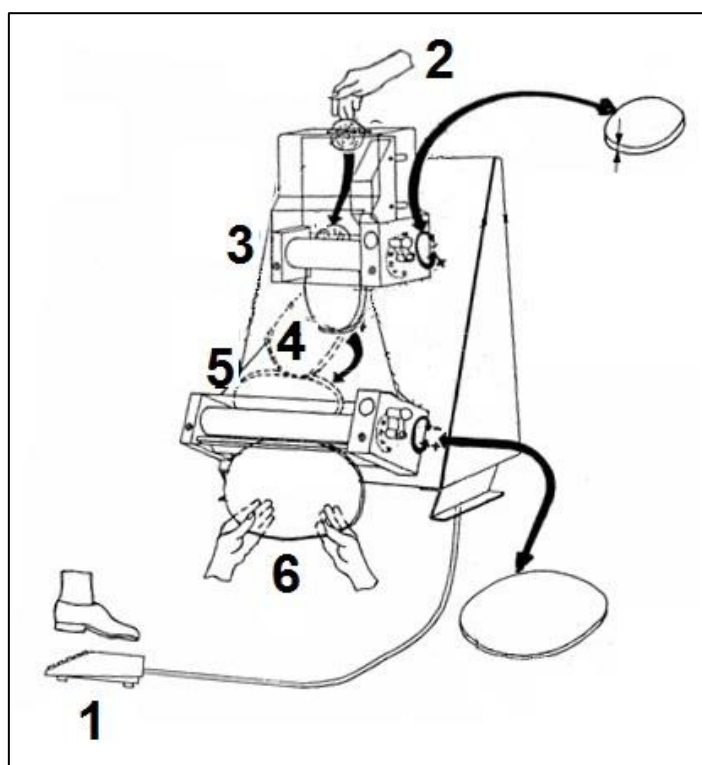
### Modelle mit quer Oberwalzen

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Nachdem er gepresst wird, bekommt der Teig die Form einer flachen Scheibe, mit der vom Benutzer festgestellten Dicke (S).
- 4) Die Teigscheibe kommt aus den Oberwalzen aus und rutscht auf die Wippe, die sie ungefähr um 90° dreht und zu den Unterwalzen begleitet.
- 5) Die Unterwalzen rollen die Teigscheibe noch mal aus, bis die gewünschte Dicke erreicht wird.
- 6) Die Teigscheibe rollt dann aus den Unterwalzen heraus und wird vom Benutzer abgenommen.



### Modelle mit Parallelwalzen (Scheibeform)

- 1) Starten Sie die Rollen der Maschine, während Sie die Fußsteuerung gedrückt halten (bei Modellen ohne Pedalsteuerung drücken Sie die START-Taste an der Steuereinheit für den Start und die STOP-Taste für das Stoppen).
- 2) Positionieren Sie die Teigkugel so, dass sie durch die oberen Rollen läuft (keilen Sie einen Teil der Kugelkante, um den Eintritt zwischen den Rollen zu erleichtern);
- 3) Wenn der Durchlauf durch die Walzen abgeschlossen ist, begleiten Sie den Teig mit einer Hand und bewegen ihn schrittweise vorwärts, bis der Austritt abgeschlossen ist. Die Walzen müssen angehalten werden.
- 4) Sobald die Kugel von den oberen Rollen gedrückt wird, nimmt sie eine erste Scheibenform mit einer geeigneten Dicke (S) an, basierend auf der vom Bediener vorgenommenen Einstellung
- 5) Drehen Sie den Teig manuell in einer Querrichtung von etwa 90°, um ihn für den nächsten Durchgang in dem unteren Walzenpaar anzuordnen, von dem nach dem Neustart eine Scheibe mit der gewünschten Dicke (S1) herauskommt;



- 6) Die Scheibe kommt dann aus den unteren Walzen und kann vom Bediener manuell aufgenommen werden.

### Modelle mit Parallelwalzen (Rechteckige Form)

Ein sauberes und passendes Backblech unter die Maschine schieben.

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Dadurch wird die Teigdicke ein erstes Mal reduziert.
- 4) Nachdem der Teig aus den Oberwalzen herausgekommen ist, muss man die mittelmäßig- und schwerwiegende Teigstücke manuell langsam weiter ausrollen und sie für das Ausrollen durch die Unterwalzen vorbereiten. Dadurch wird der Teig dünn genug und gerät auf das Backblech.

**Bitte beachten:** da in den Einwalzmodellen (M35, M42, M50) nur eine Walze gibt, wird der Teig nur dünner.

### Abschalten der Knetmaschine

Zum Abschalten der Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Lassen Sie die Pedalsteuerung los (bei den Modellen, die es bereitstellen).
- Drücken Sie die STOP-Taste.

## 7 WARTUNG UND REINIGUNG

### Sicherheitsvorkehrungen

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

- **Sicherstellen**, dass die ausrollmaschine abgeschaltet ist;
- **Sicherstellen**, dass die ausrollmaschine nicht elektrisch versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird; den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- **Die persönlichen Schutzvorrichtungen** benutzen, wie von der Richtlinie 89/391/CEE vorgesehen;
- **Keine** chemischen Substanzen zur Reinigung des Kneters verwenden;
- **Kein** Wasser mit Schläuchen oder Geräte mit Hochdruck zum Waschen verwenden;
- **Keine** abrasiven Materialien oder Schwämme zum Reinigen des Troges, der Metall- und Kunststoffteile des ausrollmaschine verwenden;
- **Alle Schutzvorrichtungen** installieren und alle Sicherheitsvorrichtungen nach Abschluss der Wartungs oder Reparaturarbeiten wieder einschalten, bevor die Knetmaschine wieder in Betrieb genommen wird.

### Normale Wartung durch den Benutzer

Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung und befolgen Sie die "**Sicherheitsvorkehrungen**".

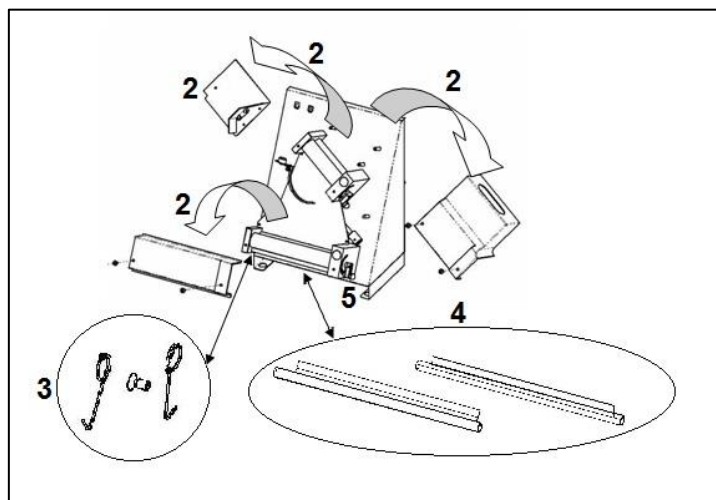
Um den Laminator stets sauber und effizient zu halten, muss die routinemäßige Wartung mit einer bestimmten Häufigkeit wie folgt durchgeführt werden:

- 1) Mit einem geeigneten Pinsel zuerst Mehl und Teigwarenreste entfernen.
- 2) Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen und die Schieber von ihren Sitzen.
- 3) Lassen Sie die Teigkratzfedern los.
- 4) Entfernen Sie die Teigschaber.
- 5) Drehen Sie die Einstellhebel in Position, bis die Rollen vollständig geöffnet sind.

6) Reinigen Sie die Maschine und alle Teile einschließlich der mit einem mit Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel angefeuchteten Schwamm oder Tuch für die Verwendung in Lebensmitteln sorgfältig.

7) Spülen Sie das Spülmittel gründlich aus, um es vollständig zu entfernen.

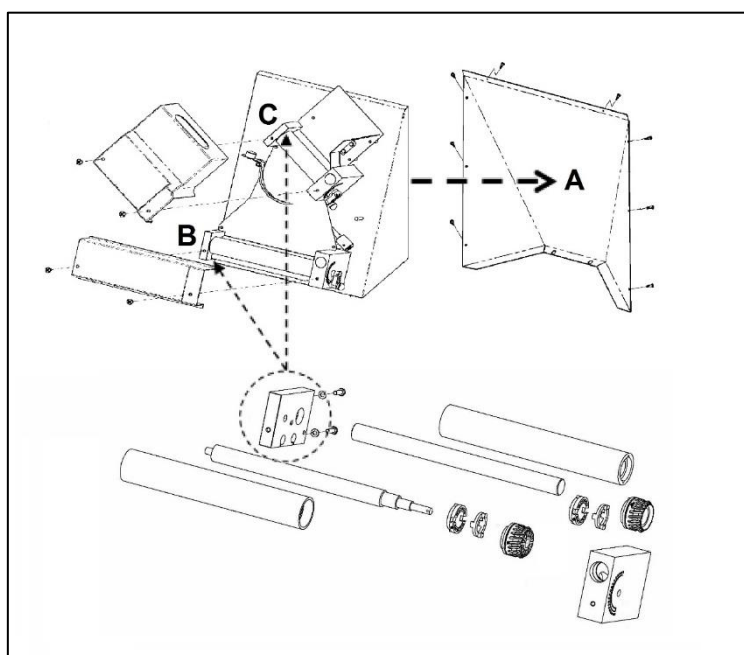
8) Für die Verwendung mit Lebensmitteln mit saugfähigem Papier trocknen. Anschließend die mit dem Teig in Berührung kommenden Flächen und dann die gesamte Maschine mit einem weichen und sauberen Tuch abwischen, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen getränkt ist.



## Außerordentliche Wartung durch spezialisierte Techniker

<b>m</b>	<b>MIT JÄHRLICHER FREQUENZ IST DIE SCHMIERUNG DER BÄUME UND DER ROLLEN VORZULEGEN:</b>
----------	--

- Entfernen Sie die Proteine, die Objektträger, die Federn und die Schaber.
- Entfernen Sie zuerst die Schiene A (lösen Sie die Befestigungsschrauben).
- Demontieren Sie anschließend die Stützen B und C.
- Rollen und Gelenke füllen;
- Reinigen Sie alle Details mit einem Schwamm, warmem Wasser und Reinigungsmittel für Lebensmittel.
- spülen Sie so viel wie nötig und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier:
- Schmierung mit beiden Eisenschichten und einer angemessenen Menge Paraffinöl;
- Montieren und reparieren Sie alle Details in umgekehrter Reihenfolge der Demontage.



## Hinweise zum Bestellen der Ersatzteile

Für die Bestellung von Ersatzteilen müssen die folgenden Daten mitgeteilt werden, die sich auf dem silbernen Schild am hinteren Teil der Knetmaschine befinden:

- Modell der ausrollmaschine;
- Matrikelnummer der ausrollmaschine (Seriennummer);
- Code der Komponente (siehe Ersatzteilliste);
- Benötigte Menge.

## 8 MÖGLICHE STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine startet nicht	Elektrische Energie vom Netz fehlt	Den Hauptstromzähler, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen
	Fehlerhafte Sicherung	Ersetzen Sie die Sicherung (5X20 5A F)
	Die Zündkarte ist fehlerhaft	Ersetzen Sie die Karte
	Die Starttaste ist defekt	Ersetzen Sie die Taste
	Das Pedal ist kaputt	Ersetzen Sie das Pedal
	Das Klinken- oder Pedalkabel ist defekt	Ersetzen Sie das Pedalkabel
	Die Karte oder der Knopf funktioniert, aber der Motor startet nicht	Ersetzen Sie den Motor
Eine oder mehrere Rollen drehen sich nicht	Defekter Antriebsriemen	Ersetzen Sie den Antriebsriemen
	Zahnrad rolle defekt	Ersetzen Sie den Zahnrad rolle
	Getriebekopplung defekt	Ersetzen Sie den Getriebekopplung
Der Teigschaber befindet sich nicht in der richtigen Position	Teigschaber feder defekt	Ersetzen Sie den feder

## 9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Im Sinne des Art.13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE in Bezug auf die Reduzierung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende der nützlichen Lebensdauer gesondert von den anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Abholung dieses Gerätes wird am Ende der Lebensdauer vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und das Verfahren zur gesonderten Sammlung des Gerätes am Ende der Lebensdauer befolgen, das der Hersteller bestimmt hat.

Die entsprechende Getrenntsammlung zum Beginn des darauf folgenden Recyclings des außer Betrieb genommenen Gerätes bis zur umweltfreundlichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling des Materials, aus dem das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produktes seitens des Inhabers bringt die Anwendung von verwaltungsbehördlichen Sanktionen mit sich, die von der geltenden Norm vorgesehen sind:

**Eingeschrieben im Nationalen Handelsregister der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten mit der Nummer: IT08020000000645**

# ÍNDICE

<b>1 PREMISA</b>	59
<b>2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>	59
Advertencias para el instalador	59
Advertencias para el usuario	59
Advertencias para el encargado del mantenimiento	59
Riesgos residuales	60
<b>3 ESPECIFICACIONES GENERALES</b>	62
Características generales	62
Datos técnicos	62
Esquemas eléctricos	62
<b>4 INSTALACIÓN</b>	63
Descarga y movilización de la laminadora	63
Colocación de la laminadora	63
Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)	63
Puesta a tierra	63
<b>5 MANDOS</b>	64
Descripción del cuadro de mandos y operación	64
<b>6 MODALIDAD DE USO</b>	65
Control funcional	65
Fase de trabajo	65
Regulación del espesor	65
Regulación de la forma (con excepción de los modelos de rodillos paralelos)	65
Secuencia de trabajo	67
Apagado de la amasadora	68
<b>7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>	68
Precauciones de seguridad	68
Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario	68
Mantenimiento extraordinario dirigido a los técnicos especializados	69
Indicaciones para pedir los repuestos	69
<b>8 POSIBLES ANOMALÍAS</b>	70
<b>9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN</b>	70

## **1 PREMISA**

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para que pueda utilizar de la mejor manera su nueva laminadora, lo invitamos a seguir atentamente lo descrito en el presente manual.

Las laminadoras a las cuales hace referencia el presente manual, han sido diseñadas exclusivamente para satisfacer las exigencias de producción de amasijos para pizza y productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante: no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

## **2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

### **Advertencias para el instalador**

Controlar que las predisposiciones para la conexión de la amasadora cumplan con los reglamentos locales, nacionales y europeos

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

### **Advertencias para el usuario**

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación de la laminadora debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- No se deben colocar en las inmediatas cercanías de la laminadora, obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar la ventilación normal de la misma.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen a la laminadora en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No quitar o alterar los dispositivos de seguridad de la laminadora;
  - Prestar siempre máxima atención, es decir cumplir con su trabajo y no usar la laminadora cuando está distraído;
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas en las placas expuestas en la laminadora. Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

### **Advertencias para el encargado del mantenimiento**

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:









- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad esté descalibrado o no funcione, la laminadora se debe considerar no funcionante.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

## Riesgos residuales

### RIESGOS RESIDUALES LAMINADORA

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas.

Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina: dichos comportamientos deben considerarse incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
<b>Ruido</b>	Ruido provocado por el funcionamiento de la máquina que genera una potencia acústica inferior o igual a 70 dB.	Si el ambiente es muy ruidoso, llevar los equipos de protección adecuados para proteger el oído (auriculares de cabeza).	
<b>Resbalamiento o caída</b>	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante de la máquina.	
<b>Retirada de guardas fijas, trabajos en piezas rotas / desgastadas.</b>	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
<b>Cortes</b>	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
<b>Vuelco cargas</b>	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
<b>Choque Eléctrico (Electrocución)</b>	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
<b>Higiénico, micro biológico</b>	Falta de limpieza de la máquina y del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
<b>Uso incorrecto</b>	Eliminación protecciones fijas o dispositivos de seguridad.	El operador nunca debe, por ninguna razón, quitar las protecciones fijas o los dispositivos de seguridad.	

### EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL PARA LAMINADORA

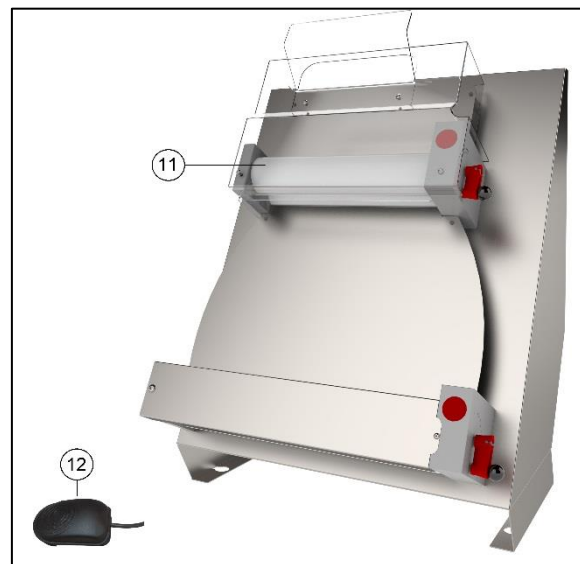
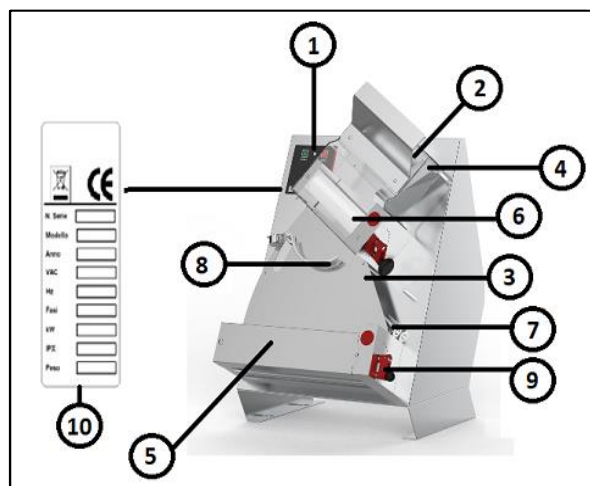
A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectoras auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario							
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X			
Demolición	X	X	X	X			

### 3 ESPECIFICACIONES GENERALES

#### Características generales

1. Comandos ON/OFF;
2. Deslizador superior;
3. Deslizador inferior;
4. Protection superiore;
5. Protection inferiore e grupo rodillos inferior;
6. Grupo rodillosi superior oblicuo;
7. Grupo bilanza;
8. Bilanza;
9. Grupo regulación espesor masa;
10. Etiqueta de datos técnicos;
11. Grupo rodillosi superior oblicuo paralelo;
12. Pedal.



#### PEDAL:

**Opción para los modelos:** RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

**Con pedal para los modelos:** RM42TA, RM45TA;

**Sin pedal para los modelos:** M35A, M42A, RM30P, RM40P.

#### Datos técnicos

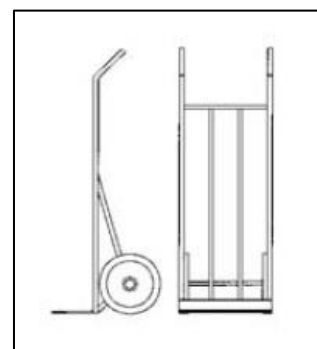
Codigo	Modelo	Peso Pasta (gr)	Diámetro de pizza (cm)	Potencia (kW)	Alimentación (Volt - Hz)	Dimensiones LxPxH (cm)	Peso Neto (kg)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## 4 INSTALACIÓN

### Descarga y movilización de la laminadora

La descarga y la movilización de la amasadora se debe realizar con una carretilla elevadora o transpallet por personal cualificado.

Luego retire la máquina levantándola del embalaje



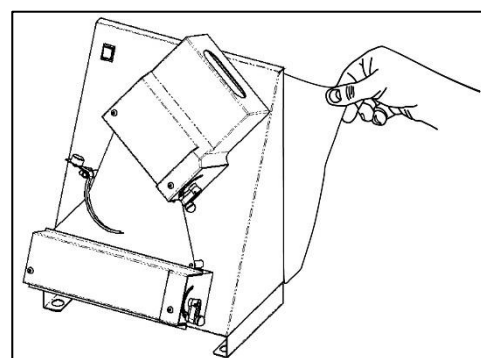
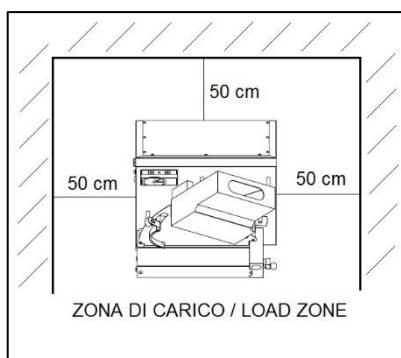
### Colocación de la laminadora

La instalación de la laminadora la debe realizar personal cualificado cumpliendo con las reglas locales, nacionales y europeas.

Asegurarse que el suelo o el plano de apoyo esté alineado.

Después de haber quitado la máquina del embalaje especial, colocarla en el lugar previsto teniendo en cuenta de las distancias mínimas de las paredes y/u otros equipos para facilitar las operaciones de uso y de limpieza.

Al costado un esquema indicativo sobre como colocar la máquina.



**Quitar eventuales protecciones de poliestireno y la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.**

### Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

La laminadora se suministra con cable de alimentación, con enchufe schuko en la versión monofásica.

La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

### **M** SEGUIR ADEMÁS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso aún después de la instalación de la laminadora.
- La distancia entre la laminadora y la toma no debe provocar la tensión del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.



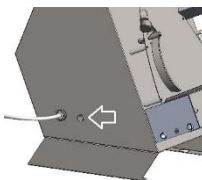

### Puesta a tierra



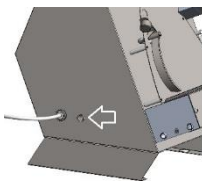

**m** Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.



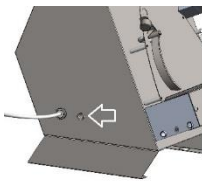

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

## 5 MANDOS

### Descripción del cuadro de mandos y operación

Modelos: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
Comando	Action	Position
	<b>START:</b> encienda la máquina y la rotación de los rodillos.	Frente
	<b>STOP:</b> apague la máquina y la rotación de los rodillos.	Frente
	<b>PRESA PEDAL:</b> se utiliza para insertar el enchufe en el cable del pedal.  (Suministrado para los modelos RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Lateral
	<b>PEDAL:</b> con la unidad de control encendida, activa y desactiva la rotación de los rodillos. (Previsto come Option per i modelli RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	En el suelo

Modelos: RM42TA, RM45TA		
Comando	Action	Position
	<b>START:</b> encienda la máquina y la rotación de los rodillos.	Lateral
	<b>STOP:</b> apague la máquina y la rotación de los rodillos.	Lateral
	<b>PRESA PEDAL:</b> se utiliza para insertar el enchufe en el cable del pedal.  (In dotazione per i modelli RM42TA, RM45TA)	Lateral
	<b>PEDAL:</b> con la unidad de control encendida, activa y desactiva la rotación de los rodillos. (In dotazione per i modelli RM42TA, RM45TA)	En el suelo

Modelos: M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
Comando	Action	Position
	<b>START:</b> encienda la máquina y la rotación de los rodillos.	Lateral
	<b>STOP:</b> apague la máquina y la rotación de los rodillos.	Lateral
	<b>PRESA PEDAL:</b> NO PROPORCIONADO	NO
	<b>PEDAL:</b> NO PROPORCIONADO	NO

## 6 MODALIDAD DE USO

### Control funcional

Antes de encender la laminadora controlar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores que se muestran en la placa colocada en el panel posterior de la máquina;
- Que no hay cuerpo extraño en el medio de los rodillos;
- Que todas las partes en contacto con los alimentos estén limpias (rodillos, guías, protecciones);
- Que el protector inferior está montado;
- Usted ha montado correctamente la protección de buceo superior presente;
- Que los sistemas de control (encendido / apagado y pedal) están funcionando;
- Que no haya ruidos anormales tras el encendido.

### Fase de trabajo

#### Regulación del espesor

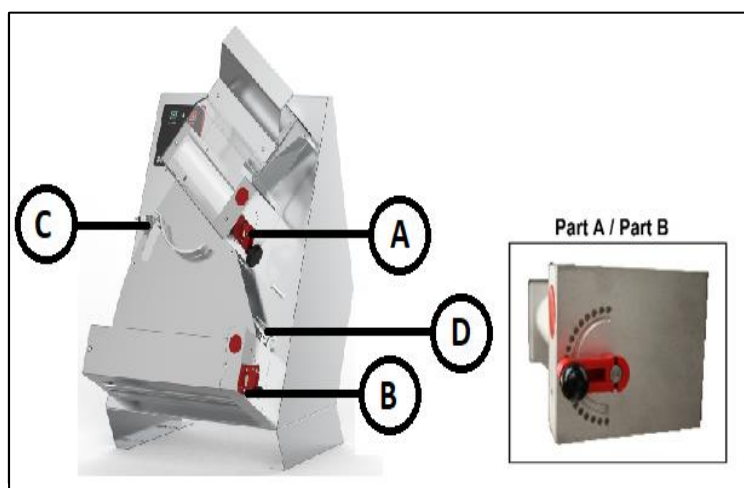
Siempre que la máquina no esté funcionando es posible ajustar los parámetros de espesor de la masa. La regulación se puede hacer utilizando las palancas de regulación de los rodillos superiores e inferiores.

Para satisfacer las diferentes exigencias, se pueden lograr varios espesores de la masa girando las dos palancas (A y B) en varias posiciones (de Min hasta Max). Para soltar las palancas tire el pomo negro. El espesor de la masa se ajusta según el sentido de rotación de las palancas:

- espesor mínimo (-) gire en sentido horario
- espesor máximo (+) gire en sentido antiorario.

Para obtener el mejor resultado se aconseja diferenciar las regulaciones, por ejemplo así:

- palanca rodillos superiores (A) en posición IV;
- palanca rodillos inferiores (B) en posición II.



N.B: Estas regulaciones sirven simplemente de indicación y necesitan ser definidas a través de unas pruebas de extensión de la masa, averiguando el resultado cada vez. Por eso el resultado final y la regulación optimal de la masa dependen de varios factores, como:

- las características de la masa;
- peso (gramaje);
- espesor;
- tamaño;
- forma del disco de masa.

<b>m</b>	<b>SE DEBEN EJECUTAR TODOS LOS AJUSTES CUANDO LA MÁQUINA ESTÉ PARADA.</b>
----------	---

<b>m</b>	<b>PARA EVITAR IRREGULARIDADES DE LOS BORDES DE LA MASA, DÉJELA PASAR SOLAMENTE UNA VEZ A TRAVÉS DE LOS RODILLOS.</b>
----------	---

#### Regulación de la forma (con excepción de los modelos de rodillos paralelos)

Para obtener una buena forma del disco de masa, es indispensable adaptar la sensibilidad del grupo balanza (asta **D** + balanza **C**) a las variaciones de peso de la masa. Estos ajustes permiten arreglar la velocidad de bajada de la masa. Tras el aflojamiento de los tornillos de bloqueo, se puede correr el contrapeso **D** a lo largo de l'asta para seleccionar los diferentes calibrados de la balanza.

**Sensibilidad máxima:**

- corra el contrapeso hacia el balanza (es a decir hacia el centro de l'asta)
- aconsejado para gramajes bajos.

**Sensibilidad mínima:**

- corra el contrapeso hacia la extremidad de l'asta (lado opuesto a la balanza);
- aconsejados para gramajes elevados.

Una vez terminados los ajustes, atornille el tornillo de vuelta para bloquear el contrapeso.

En este punto, si necesario ajuste el contrapeso de la balanza (C):

- Destornille el tornillo de bloqueo por si se desea modificar la posición del contrapeso de la balanza y por consecuencia su sensibilidad, según su posición.

**Sensibilidad máxima:**

- posicione el contrapeso en la parte interna;
- aconsejado para gramajes bajos.

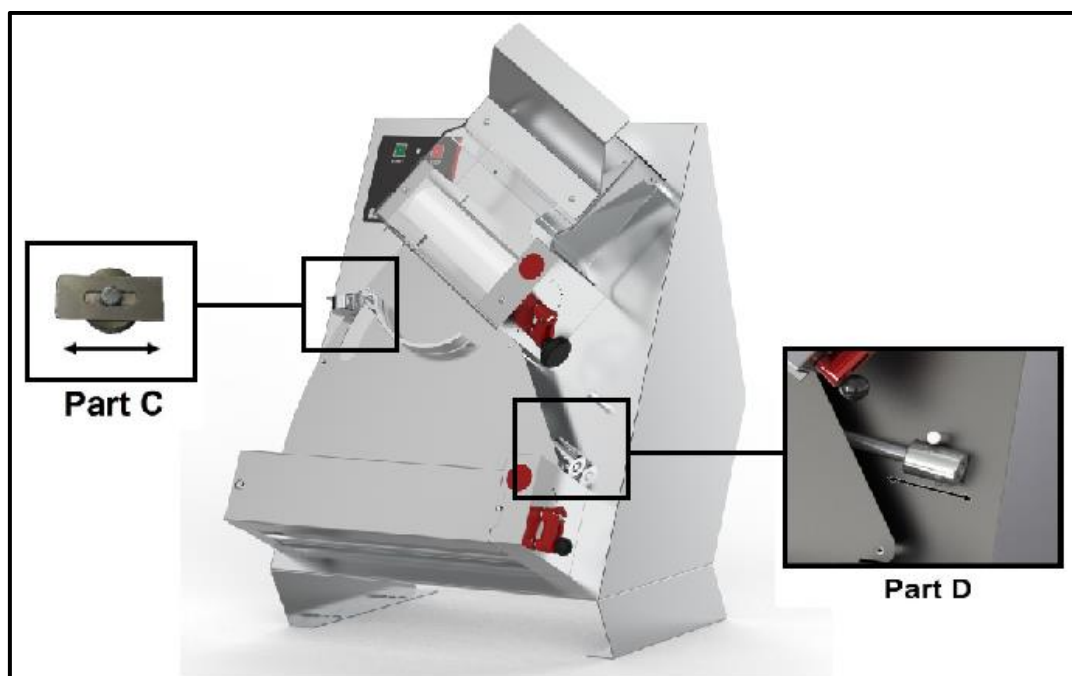
**Media sensibilità:**

- posicione el contrapeso en el medio;
- aconsejado para gramajes medios.

**Minima sensibilità:**

- posicione el contrapeso en la parte externa;
- aconsejado para gramajes altos.

Una vez terminados los ajustes, atornille el tornillo de vuelta para bloquear el contrapeso.



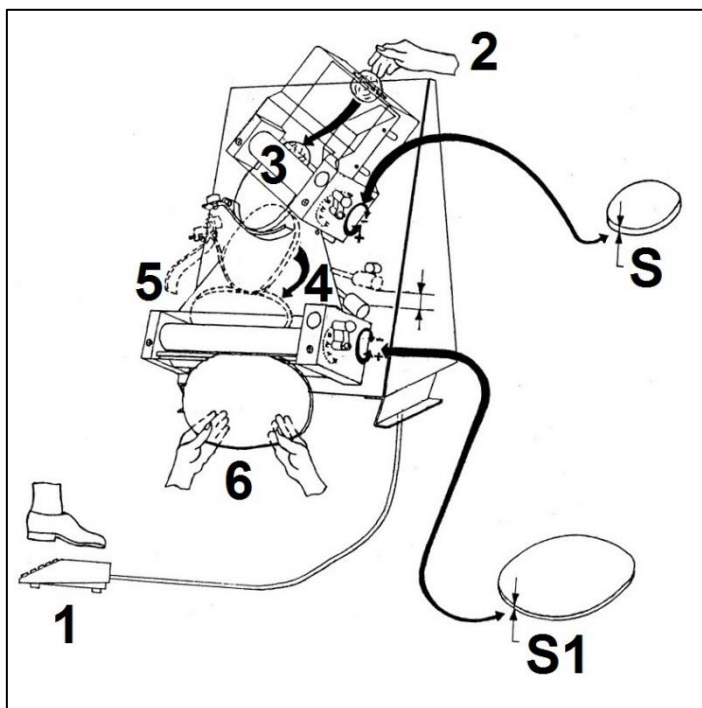
## Secuencia de trabajo



**ATENCIÓN:** mientras la maquina trabaja, de todos modos es prohibido quitar las protecciones de seguridad, en consideración de la presencia de piezas en movimiento que pueden causar el magullamiento de las manos.

### Modelos de rodillos superiores oblicuos:

- 1) Apretar el pedal para poner en marcha los rodillos (en los modelos sin pedal apriete el pulsador START para poner en marcha la máquina y el pulsador STOP para detenerla).
- 2) Colocar el bollito de masa de manera que pueda pasar con facilidad a través de los rodillos superiores (aplastar un lado del bollo como una cuña para favorecer el pasaje).
- 3) Una vez apretado por los rodillos, el bollo de masa va a tener la forma de un disco de espesor (S) adecuado a las regulaciones hechas por el usuario.
- 4) El disco de masa sale de los rodillos superiores y desliza hacia la balanza, que lo lleva (dándole una vuelta de 90°) hacia los rodillos inferiores.
- 5) Los rodillos inferiores vuelven a apretar el disco de masa hasta alcanzar el espesor deseado (S1).
- 6) El disco de masa sale de los rodillos y está listo para ser recogido por el usuario.

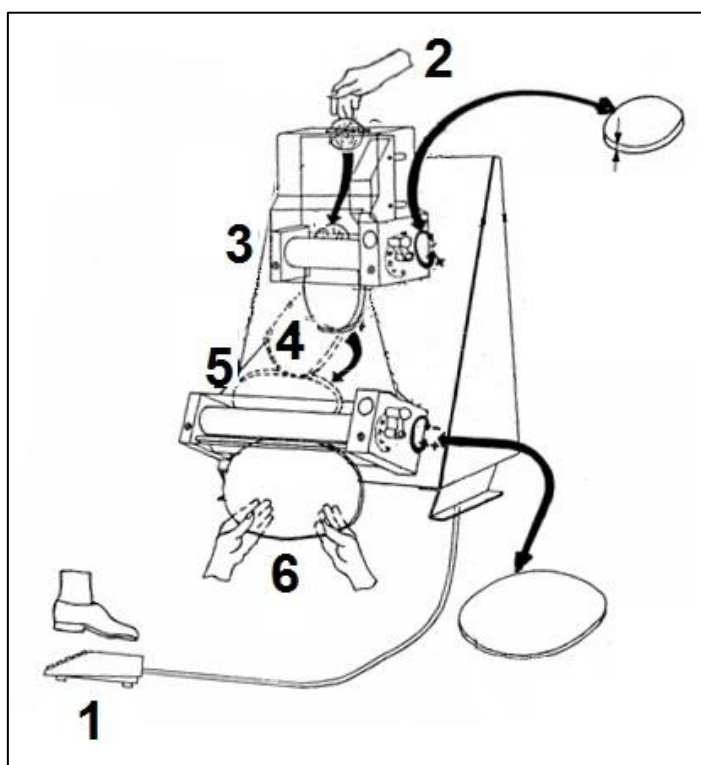


### Modelos de rodillos paralelos (forma circular)

- 1) Apriete el pedal para poner en marcha los rodillos (en los modelos sin pedal apriete el pulsador START para poner en marcha la máquina y el pulsador STOP para detenerla).
- 2) Coloque el bollito de masa de manera que pueda pasar con facilidad a través de los rodillos superiores (aplastar un lado del bollo como una cuña para favorecer el pasaje).
- 3) En cuanto la masa esté saliendo de los rodillos, acompañela con las manos hasta que haya salido completamente. **Una vez salida, detenga los rodillos.**

Una vez aplastado por los rodillos superiores, el bollito de masa va a tener la forma de un disco de espesor (S) elegido por el usuario.

- 4) Dé la vuelta al disco de masa con las manos de unos 90° y dispóngalo para el pasaje a través de los rodillos inferiores, de los cuales va a salir un disco de masa del espesor deseado (S1).
- 5) El disco de masa sale de los rodillos y está listo para ser recogido por el usuario.



### **Modelos de rodillos paralelos (forma rectangular)**

Ponga bajo la máquina una fuente para horno bien limpia y suficientemente grande para los pies de apoyo.

- 1) Apriete el pedal para poner en marcha los rodillos.
- 2) Coloque el bollito de masa de manera que pueda pasar con facilidad a través de los rodillos superiores (aplastar un lado del bollo como una cuña para favorecer el pasaje).
- 3) Durante ese pasaje el espesor de la masa se reduce un poco.
- 4) Después de la salida por los rodillos superiores, para los gramajes medios y altos es necesario seguir extendiendo la masa de a poco con las manos, diponiendola para el pasaje en los rodillos inferiores y de ahí a la fuente de horno.

**N.B. Los modelos monorodillo (M35, M42, M50) solo tienen un rodillo, y por eso el espesor de la masa solamente será reducido.**

### **Apagado de la amasadora**

Para apagar la laminadora seguir el siguiente procedimiento:

- suelte el control del pedal (en los modelos que lo proporcionan);
- pulse la tecla STOP.

## **7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**

### **Precauciones de seguridad**

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adoptar las siguientes precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** que la laminadora esté apagada;
- **Asegurarse** que la laminadora no esté alimentada eléctricamente;
- **Asegurarse** que no se pueda reactivar accidentalmente la alimentación; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar agentes químicos para la limpieza de la amasadora;
- **No** utilizar agua mediante tubos o dispositivos de lavado de alta presión;
- **Non** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar la tina, las partes metálicas y de plástico de la laminadora;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a reactivar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de colocar la amasadora en funcionamiento.

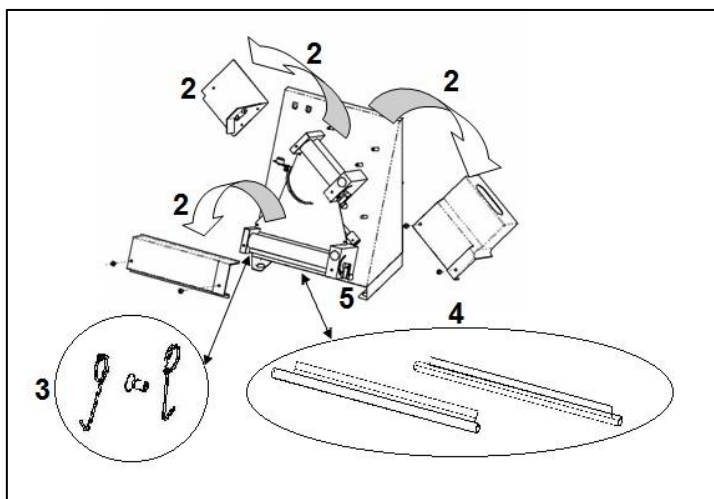
### **Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario**

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la laminadora siempre limpia y eficiente es necesario realizar un mantenimiento ordinario con cierta frecuencia de la siguiente manera:

- 1) Con la ayuda de un pincel de cocina adecuado, quite los residuos de harina y de masa;
- 2) Saque las protecciones, la balanza y los deslizadores;
- 3) Desenganche los muelles raspadores de masa;
- 4) Quite los raspadores de masa;

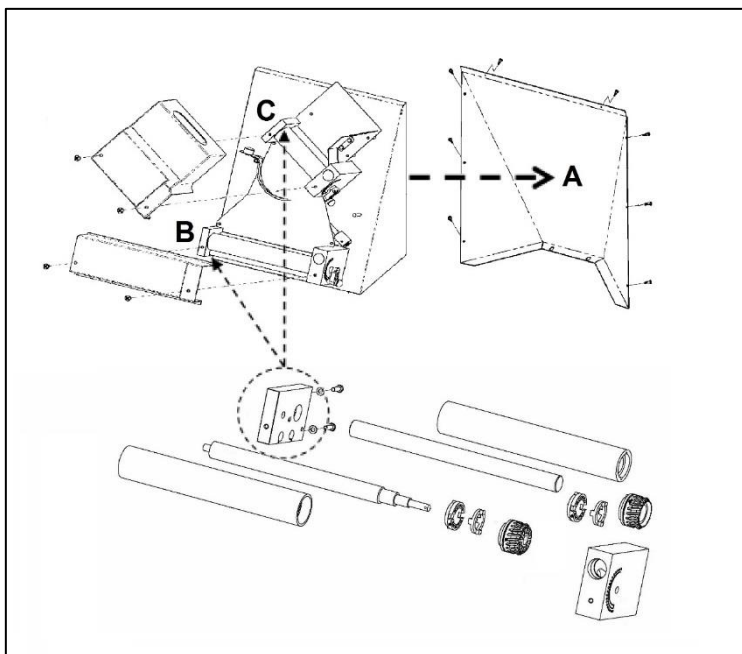
- 5) Gire las palancas de regulación hasta que los rodillos alcancen su máxima abertura.
- 6) Limpie con cuidado la máquina y todos sus componentes – incluidos los que son removibles – con una esponja o un paño humedo, agua y detergente neutro para uso alimentario;
- 7) Enjuague de manera suficiente para sacar todo el detergente;
- 8) Seque con papel secante de cocina y luego repase las superficies a contacto con la masa y toda la máquina con un paño húmedo embebido en un desinfectante específico para máquinas de cocina.



## Mantenimiento extraordinario dirigido a los técnicos especializados

<b>m</b>	<b>ES INDISPENSABLE ENGRASAR EJES Y RODILLOS POR LO MENOS UNA VEZ POR AÑO:</b>
----------	--

- Desmonte y quite las protecciones, los deslizadores, los muelles y los raspadores de masa;
- Saque primero el panel trasero A (desenrosca los tornillos de bloqueo)
- Quite los soportes B y C;
- Desensierte los rodillos y los empalmes;
- Limpie cuidadosamente todas las piezas con una esponja, agua tibia y detergente para uso alimentario;
- Enjuague de manera suficiente y seque con papel secante;
- Engrase los ejes y los huecos de los ejes con una cantidad adecuada de aceite de parafina;
- Vuelva a montar y asegure todos los componentes al revés de la secuencia de desmontaje.



## Indicaciones para pedir los repuestos

Para solicitar los repuestos se deben comunicar los siguientes datos, que se encuentran en la placa plateada colocada en la parte posterior de la amasadora:

- Modelo de la laminadora;
- Matrícula de la laminadora (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de repuestos);
- Cantidad necesaria.

## 8 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalía	Posible Causa	Posible Solución
La máquina no se enciende	Falta de energía eléctrica de la red	Controlar el contador general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación
	Fusible fallado su la tarjeta electrónica	Reemplace el fusible (5X20 5A F)
	La tarjeta de encendido está defectuosa.	Reemplace la tarjeta
	El botón de inicio está roto	Reemplace el botón
	El pedal esta roto	Remplace el pedal
	El cable del gato o del pedal está roto.	Reemplace el cable del pedal
	La tarjeta o botón funciona pero el motor no arranca	Reemplace el motor
Uno o más rodillos no giran	Correa de transmisión rota	Remplace la correa
	Engranaje roto	Remplace el engranaje
	Enlace de transmisión roto	Reemplace el enlace de transmisión
El raspador de masa no está en la posición correcta.	Muelle rascador de pasta	Reemplace muelle rascador de pasta

## 9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



En conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 n.151 “Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como así también la eliminación de los desechos”.

El símbolo del cajón tachado colocado en el aparato o en la confección indica que el producto al final de su vida útil se debe eliminar de manera separada de los otros residuos.

La recogida del presente aparato llegado al final de su vida útil la organiza y gestiona el productor. El usuario que querrá deshacerse del presente aparato se deberá comunicar con el productor y seguir el sistema que el mismo ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el paso sucesivo del aparato dispuesto al reciclado, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**Inscr. Reg. Nacional de los Productores de AEE con el número: IT0802000000645**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1 ВВЕДЕНИЕ</b>	72
<b>2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	72
Предупреждения для специалиста по установке	72
Предупреждения для пользователя	72
Предупреждения для техника по обслуживанию	72
<b>ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ</b>	73
<b>3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ</b>	75
Общие характеристики	75
Электрические схемы	75
<b>4 УСТАНОВКА</b>	76
Разгрузка и перемещение Тестораскаточная машина	76
Размещение Тестораскаточная машина	76
Подсоединение к системам (электрическое подключение)	76
Заземление	76
Описание панели управления	77
<b>6 СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	78
Функциональная проверка	78
Этап работы	78
Регулировка толщины	78
Регулировка формы (за исключением моделей с параллельными валками)	79
Рабочая последовательность	80
Выключение Тестораскаточная машина	81
<b>7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА</b>	81
Предписания по технике безопасности	81
Штатное обслуживание и очистка для пользователя	81
Внештатное обслуживание для техников-специалистов	82
Инструкции по заказу запасных частей	82
<b>8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ</b>	83
<b>9 СВЕДЕНИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ</b>	83

# **1 ВВЕДЕНИЕ**

Уважаемый клиент! В первую очередь хотим поблагодарить вас за выбор нашего изделия и поздравляем вас с приобретением.

В целях наилучшего применения вашего нового Тестораскаточная машина просим вас внимательно ознакомиться с настоящим руководством.

Описанные в настоящем руководстве тестомесы спроектированы исключительно для приготовления теста для пиццы и подобных пищевых продуктов.

Указанное выше предназначение и предусмотренные конфигурации являются единственными допущенными производителем. Не использовать оборудование в целях, отличающихся от приведенных выше.

Установку должен выполнять только квалифицированный персонал, который в состоянии обеспечить наилучшие условия работы и безопасности.

## **2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Предупреждения для специалиста по установке**

Убедиться, что подготовительные работы по размещению Тестораскаточная машина соответствуют местным, национальным и европейским правилам.

- Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Не выполнять переносные электрические соединения с помощью временных или неизолированных кабелей.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

### **Предупреждения для пользователя**

Условия рабочей среды места установки Тестораскаточная машина отвечать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- водопроводные и тепловые источники должны быть на соответствующем расстоянии;
- должна быть подходящая вентиляция и освещение, отвечающие гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
- напольное покрытие должно быть ровным и плотным для упрощения его тщательной очистки;
- в непосредственной близости от Тестораскаточная машина не должны находиться препятствия любого характера, которые могут нарушить его нормальную вентиляцию.

Также пользователь должен:

- не допускать детей к работающей Тестораскаточная машина;
- соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности;
- не снимать и не вмешиваться в работу предохранительных устройств Тестораскаточная машина;
- быть всегда максимально внимательным, следить за работой и не пользоваться Тестораскаточная машина в состоянии рассеянного внимания;
- соблюдать инструкции и предупреждения на табличках, что имеются на Тестораскаточная машина. Таблички являются устройствами по технике безопасности, поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и неразборчивы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.
- В конце работы и перед действиями по очистке и техобслуживанию отключать электрическое питание.

### **Предупреждения для техника по обслуживанию**

Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется неотрегулированным или неисправным, Тестораскаточная машина не может считаться рабочим.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и проводах.

## ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ СПИРАЛЬНЫХ ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА			
На машине имеются риски, которые не возможно было полностью устранить на этапе проектирования или путем установки соответствующих защитных устройств. Для полного информирования Заказчика ниже приведены остаточные риски, которые остаются на машине: эти действия следует считать некорректными и, следовательно, они строго запрещены.			
ОСТАТОЧНЫЙ РИСК	ОПАСНАЯ СИТУАЦИЯ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	СИЗ
Описание	Описание	Описание	Изображение
<b>Шум</b>	Шум, вызванный работой машины, производящей звуковую мощность не более 70 дБ.	Если среда особенно шумная, надевать соответствующие защитные устройства для защиты органов слуха (наушники).	
<b>Скольжение или падение</b>	Оператор может поскользнуться из-за присутствия воды или грязи на полу.	При использовании оборудования использовать соответствующие средства индивидуальной защиты от скольжения.	
		Содержите область перед машиной в чистоте.	
<b>Снятие закрепленных ограждений, работа на сломанных / изношенных деталях</b>	Может произойти сдавливание пальцев/рук персонала при перемещение движущихся частей.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки).	
<b>Порезы</b>	Возможны травмы от порезов о внутренние части рамы машины при выполнении работ технического обслуживания.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты. (Перчатки для защиты от порезов и одежда, закрывающая предплечье).	 
<b>Опрокидывание грузов</b>	Перемещение оборудования или его части без соответствующих средств.	При работе с оборудованием или его упаковкой использовать соответствующие принадлежности или подъемные системы. (Глава 4 УСТАНОВКА)	
<b>Удар током (поражение электрическим током)</b>	Соприкосновение с электрическими частями под напряжением при выполнении работ технического обслуживания с электрическим щитом под напряжением. Оператор осуществляет вмешательство (с электроинструментом или без отключения питания машины), лежа на земле с мокрой поверхностью пола.	Техническое обслуживание оборудования должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты от поражения электрическим током.	  
	Поражение электрическим током, вызванное неисправностью системы заземления или электрических защитных устройств.	Перед оборудованием установить защитные устройства, соответствующие действующим нормативным требованиям.	
<b>Гигиенический, микробиологический</b>	Плохая очистка машины и помещения, в котором она расположена.	Отсутствие гигиены может представлять опасность для здоровья человека. Обратит особое внимание на циклы очистки.	
<b>Ненадлежащее использование</b>	Снятие неподвижных ограждений или защитных устройств.	Оператор ни по какой причине никогда не должен снимать неподвижные ограждения или защитные устройства.	

# СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ ДЛЯ ТЕСТОРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА

Ниже приведена сводная таблица средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые должны использоваться на различных этапах эксплуатации оборудования.

Этап	Защитная одежда	Защитная обувь	Перчатки	Очки	Защита органов слуха	Маска	Каска или шлем
							
Транспортировка	X	X	X				
Перемещение	X	X	X				
Распаковка	X	X	X				
Монтаж	X	X	X				
Обычное использование							
Регулировки		X	X	X			
Плановая очистка		X	X	X			
Внеплановая очистка		X	X	X		X	
Техобслуживание	X	X	X	X			
Демонтаж	X	X	X	X			
Разборка	X	X	X	X			

## 3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### Общие характеристики

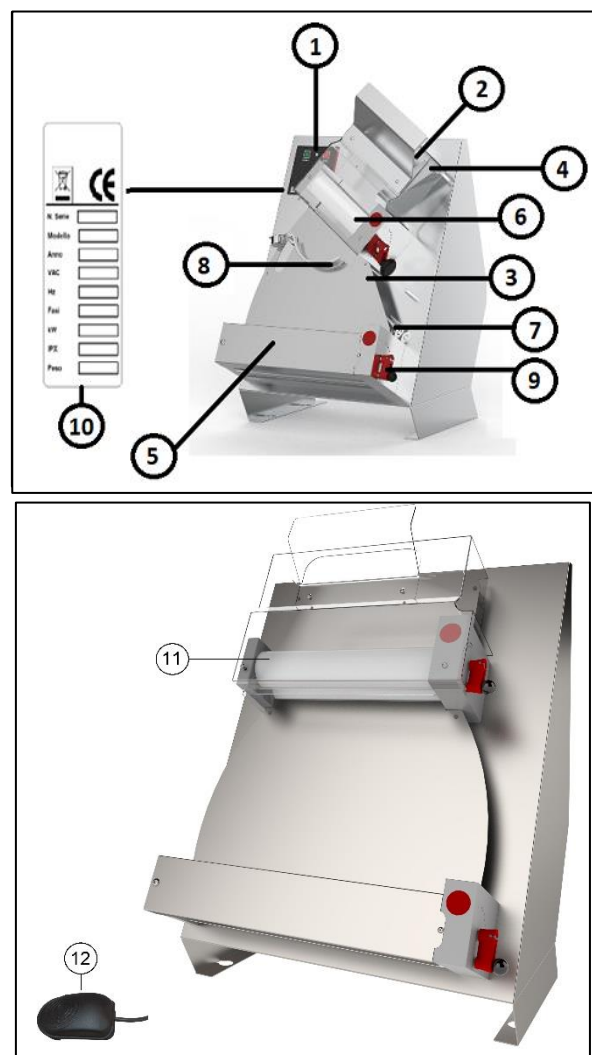
1. команды ON/OFF;
2. Верхний слайд;
3. Нижний слайд;
4. Превосходная защита;
5. Нижний кожух и нижний ролик в сборе;
6. Верхний наклонный ролик;
7. Баланс группы;
8. строп;
9. Блок регулировки толщины теста;
10. Метка технических данных;
11. Параллельный верхний роликовый блок;
12. педаль.

педаль:

Опция для моделей: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A;

Поставляется для моделей: RM42TA, RM45TA;

Недоступно для моделей: M35A, M42A, RM30P, RM40P.



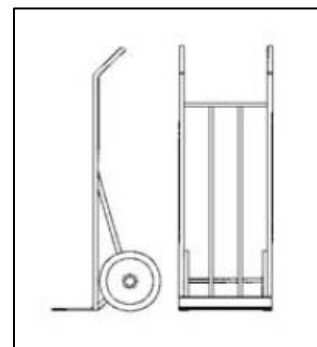
### Технические данные

Код	Модель	Вес Макароны (гр)	диаметр пиццы (См)	Мощность (КВт)	Электропитание (Вольт - Гц)	Размеры WxDxH (См)	Вес сеть (Кг)
P05RO24033	RM32 A	80÷210	14÷31	0,25	230 / 50	42x47x65	26
P05MO25004	M35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	52x44x39	22
P05RO24034	RM35 A	80÷400	14÷34	0,25	230 / 50	46x48x63	27
P05MO25005	M42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	59x44x39	26
P05RO24035	RM42 A	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x47x79	35
P05RP24016	RM42 TA	210÷600	26÷40	0,37	230 / 50	53x52x69	35
P05RO24036	RM45 A	210÷700	26÷43	0,37	230 / 50	57x55x77	38
P05RP24017	RM45 TA	210÷700	30÷43	0,37	230 / 50	59x55x67	38

## 4 УСТАНОВКА

### Разгрузка и перемещение Тестораскаточная машина

Разгрузка и перемещение тестомеса должны выполняться при помощи погрузчика и силами квалифицированного персонала. Затем поднимите машину из упаковки.

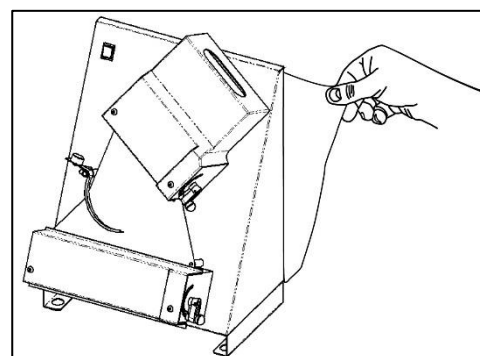
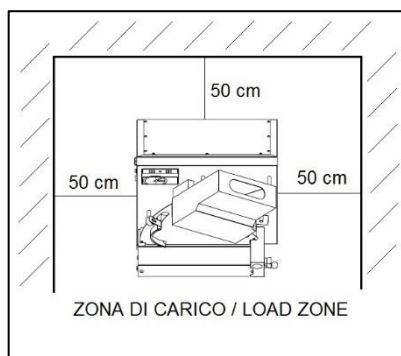


### Размещение Тестораскаточная машина

Установку Тестораскаточная машина выполнять квалифицированный персонал согласно местным, национальным и европейским регламентам.

Убедиться, что пол или опорная поверхность ровные.

После извлечения машины из упаковки разместить ее в предусмотренном месте, учитывать минимальное безопасное расстояние от стен и (или) от другого оборудования в целях упрощения действий по эксплуатации и очистке. Сбоку представлена наглядная схема позиционирования машины.



**Снять защитные части из полистирола и защитную пленку, избегать применения инструментов, которые могут повредить поверхности.**

### Подсоединение к системам (электрическое подключение)

Тестораскаточная машина поставляется с кабелем питания, с вилкой Schuko для монофазного исполнения и без вилки для трехфазного исполнения.

Подключение к электрической сети должно выполняться при наличии дифференциального термоманитного выключателя с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм.

В монофазном исполнении достаточно подключить машину к электрической розетке. В трехфазном исполнении необходимо установить вилку на 4 полюса 400 В - 16 А (не входит в комплект поставки).

### **m** ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИХ ПОЛОЖЕНИЙ:

- Розетка электрической сети должна быть легкодоступной и не должна требовать никаких смещений.
- Электрическое подключение должно быть легкодоступным и после установки Тестораскаточная машина.
- Расстояние между Тестораскаточная машина и розеткой не должно вызывать натяжение кабеля питания.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.

### Заземление



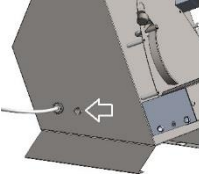

### **m** Система в обязательном порядке должна оснащаться заземлением.



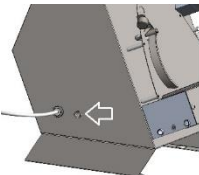

Во исполнение действующих норм обязательно подключать оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам.

## 5 КОМАНДЫ

### Описание панели управления

Модель: RM32A, RM35A, RM42A, RM45A		
Командная	Действие	Место
	<b>START:</b> включите машину и вращайте ролики.	Передний
	<b>STOP:</b> выключить машину и вращение роликов.	Передний
	<b>РАЗЪЕМ ПЕДАЛИ:</b> вставлен штекер в кабель педали.  (Поставляется для моделей RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	Боковая
	<b>ПЕДАЛЬ:</b> При включенном блоке управления он активирует и деактивирует вращение роликов. (Предоставляется в качестве опции для моделей RM32A, RM35A, RM42A, RM45A)	На земле

Модель: RM42TA, RM45TA		
Командная	Действие	Место
	<b>START:</b> accende la macchina e la rotazione dei rulli.	Боковая
	<b>STOP:</b> spegne la macchina e la rotazione dei rulli	Боковая
	<b>РАЗЪЕМ ПЕДАЛИ:</b> вставлен штекер в кабель педали.  (Поставляется для моделей RM42TA, RM45TA)	Боковая
	<b>ПЕДАЛЬ:</b> При включенном блоке управления он активирует и деактивирует вращение роликов. (Поставляется для моделей RM42TA, RM45TA)	На земле

Модель: M35A, M42A, M50A, RM30P, RM40P		
Командная	Действие	Место
	<b>START:</b> включите машину и вращайте ролики.	Боковая
	<b>STOP:</b> выключить машину и вращение роликов.	Боковая
	<b>РАСКЕТКА ПЕДАЛИ:</b> НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ	НЕТ
	<b>ПЕДАЛЬ:</b> НЕ ПОСТАВЛЯЕТСЯ	НЕТ

## 6 СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Функциональная проверка

Перед включением тестомеса убедиться:

- что удалена защитная пленка;
- что вилка правильно подключена к электрической розетке;
- что напряжение питания, частота и мощность системы совместимы со значениями на табличке, которая закреплена на задней панели машины.
- что в середине роликов нет инородного тела;
- что все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, чистые (ролики, направляющие, защитные приспособления);
- установлена нижняя защита;
- вы правильно установили верхнюю защиту для ныряния;
- что системы управления (включение / выключение и педаль) работают;
- отсутствие ненормальных шумов после включения.

### Этап работы

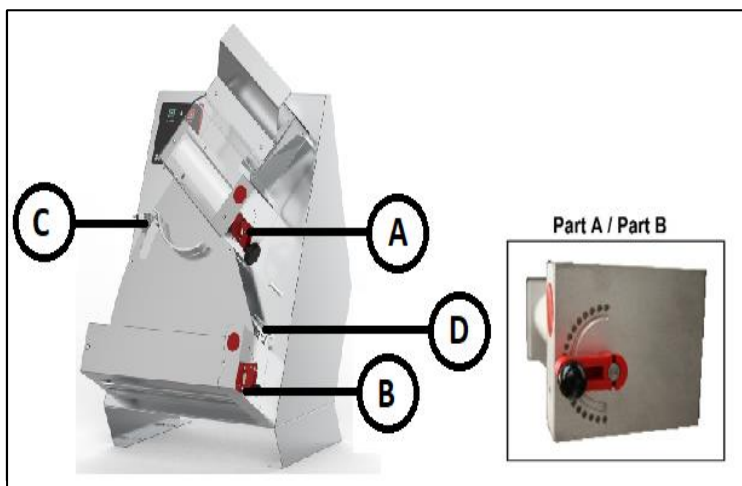
#### Регулировка толщины

При остановленной машине в любой момент можно изменить желаемые параметры толщины теста.

Данная операция может осуществляться посредством регулировочных рычагов верхних и нижних валков.

Для удовлетворения отдельных требований, машина позволяет получить различную толщину теста, поворачивая два рычага (А и В) в различные положения (от Мин. до Макс.). Разблокировка рычагов достигается путем тяги черной ручки. Толщина изменяется в зависимости от направления вращения рычагов:

- минимальная толщина (-) повернуть по часовой стрелке
- максимальная толщина (+) повернуть против часовой стрелки.



В целях достижения лучшего результата рекомендуется различать регулировки, в соответствии со следующим примером:

- рычаг верхние валки (А) в положении IV;
- рычаг нижние валки (В) в положении II.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данные регулировки носят чисто ориентировочный характер в связи с тем, что они должны быть определены посредством осуществления нескольких пробных проходов теста, оценивая из раза в раз полученный результат. Конечный результат, а поэтому и оптимальная регулировка машины обусловлен следующими переменными:

- характеристики теста;
- масса;
- толщина;
- размер;
- форма диска.

<b>m</b>	<b>ВСЕ РЕГУЛИРОВКИ ДОЛЖНЫ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРИ ВЫКЛЮЧЕННОЙ МАШИНЕ.</b>
----------	--

<b>m</b>	<b>ВО ИЗБЕЖАНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ У ТЕСТА ИЗРЕЗАННЫХ КРАЁВ, ПРОПУСКАТЬ ЕГО ЧЕРЕЗ ВАЛКИ ТОЛЬКО ОДИН РАЗ</b>
----------	--

### Регулировка формы (за исключением моделей с параллельными валками)

В целях достижения хорошей формовки диска, необходимо обеспечить соответствие чувствительности (стержня D + балансира C) разнице веса теста. Данные регулировки обеспечивают возможность регулировки скорости спуска теста. После ослабления блокировочных винтов противовес D может проходить вдоль стержня, обеспечивая выбор различных калибровок балансира.

#### Максимальная чувствительность:

- пропустить противовес к балансиру (или к центральной части стержня)
- рекомендуется для небольшой массы.

#### Минимальная чувствительность:

- пропустить противовес к концу стержня (противоположная сторона балансира);
- рекомендуется для большой массы.

При завершении регулировки заблокировать противовес, завинчивая винт.

Теперь произвести возможную регулировку противовеса балансира (C)

- отвинчивая блокировочный винт, можно изменить положение противовеса балансира, а, следовательно, чувствительность самого балансира, в зависимости от его положения.

#### Максимальная чувствительность:

- позиционировать противовес вовнутрь;
- рекомендуется для небольшой массы.

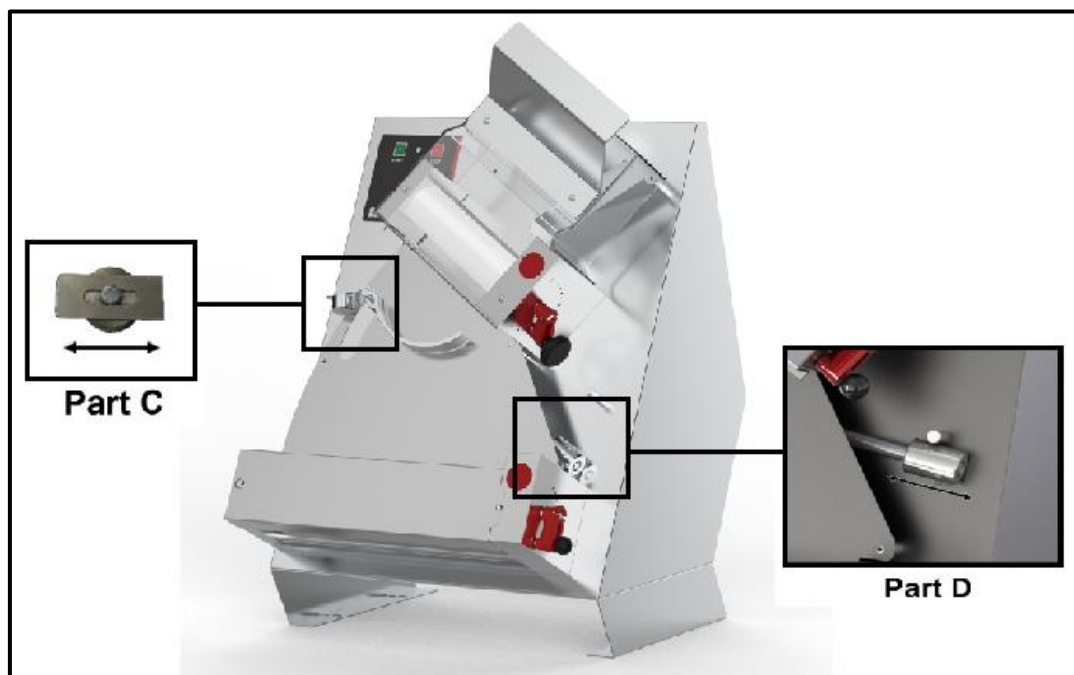
#### Средняя чувствительность:

- позиционировать противовес посередине;
- рекомендуется для средней массы.

#### Минимальная чувствительность:

- позиционировать противовес наружу;
- рекомендуется для большой массы.

При завершении регулировки заблокировать противовес, завинчивая винт.



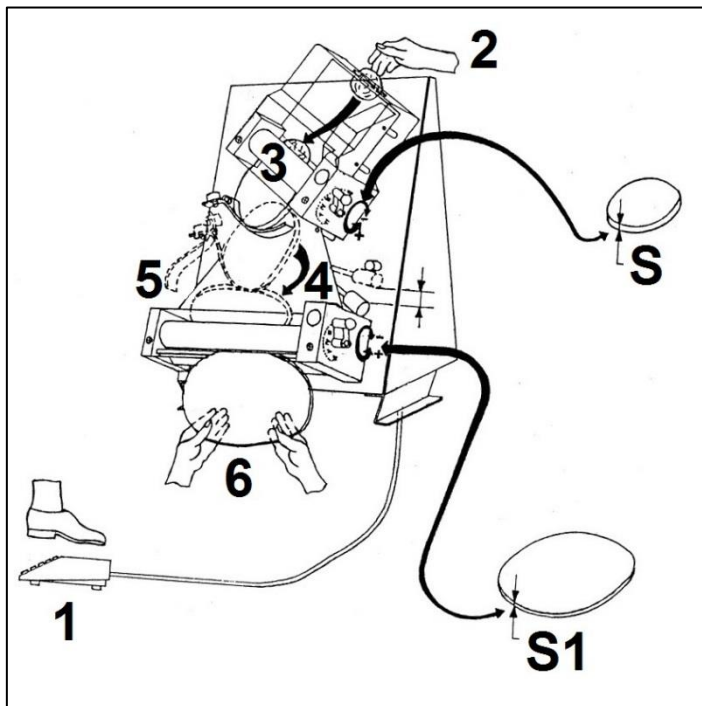
## Рабочая последовательность



**ВНИМАНИЕ: В ХОДЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ МАШИНЫ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА В СВЯЗИ С НАЛИЧИЕМ ДВИЖУЩИХСЯ ОРГАНОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ВЫЗВАТЬ СДАВЛИВАНИЕ РУК.**

### Модели с наклонными верхними валками

- 1) Запустить машину в соответствии с указаниями параграфа 6.1
- 2) Позиционировать шарик теста таким образом, чтобы он проходил через верхние валки (сдавить до образования формы клина часть края шарика в целях способствования прохождению между валками)
- 3) Шарик после сжатия верхними валками принимает первую форму диска соответствующей толщины (S) согласно регулировки, выполненной оператором
- 4) Диск теста, выходя из верхних валков, переходит на балансир, который сопровождает его (поворачивая приблизительно на 90°) к нижним валкам.
- 5) Нижние валки дополнительно сжимают диск до получения желаемой толщины (S1)
- 6) Диск выходит из нижних валков, готовый для ручного приема оператором.

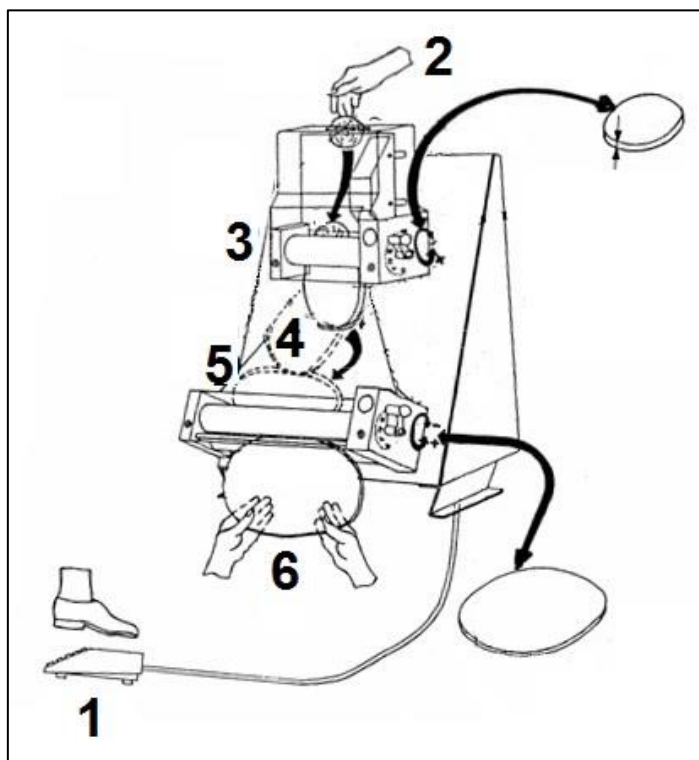


### Модели с параллельными валками (формирование дисков)

- 1) Запустить машину в соответствии с указаниями параграфа 6.1;
- 2) Позиционировать шарик теста таким образом, чтобы он проходил через верхние валки (сдавить до образования формы клина часть края шарика в целях способствования прохождению между валками)
- 3) При завершении прохождения через валки, поддерживайте одной рукой спускающееся тесто, пропуская его постепенно, пока оно полностью не выйдет наружу, **после чего остановите валки.**

Шарик после сжатия верхними валками принимает первую форму диска соответствующей толщины (S) согласно регулировки, выполненной оператором.

- 4) Поверните тесто поперёк вручную, примерно на 90°, располагая его для следующему прохода через пару нижних валков, из которых после повторного запуска, выйдет диск желаемой толщины (S1)
- 5) Диск выходит из нижних валков, готовый для ручного приема оператором



### Модели с параллельными валками (формирование прямоугольников)

Поместить под машиной чистый противень размерами, соответствующими ширине опорных ножек:

- 1) Запустить машину в соответствии с указаниями параграфа 6.1;
- 2) Позиционировать шарик теста таким образом, чтобы он проходил через верхние валки (сдавить до образования формы клина часть края шарика в целях способствования прохождению между валками)
- 3) В ходе данного прохождения наблюдается первое уменьшение толщины теста.
- 4) После выхода из верхних валков для теста средней или большой массы необходимо действовать постепенно, вручную расширяя лепёшку из теста и располагая её для последующего прохода через нижние валки, выйдя из которых тесто готовой формы ляжет на противень.

**ПРИМЕЧАНИЕ В одновалковых моделях (M35, M42, M50) толщина теста будет уменьшена только один раз в связи с наличием только одного валка.**

### Выключение Тестораскаточная машина

Для выключения Тестораскаточная машина выполнить следующий порядок действий:

- отпустите педаль управления (способами, которые его делают);
- нажмите клавишу СТОП.

## 7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

### Предписания по технике безопасности

Перед выполнением любых операций по техобслуживанию следует принять следующие меры предосторожности:

- **Убедиться**, что Тестораскаточная машина отключена.
- **Убедиться**, что на Тестораскаточная машину не поступает электрическое питание.
- **Убедиться**, что питание не может быть подключено случайно. Отсоединить вилку от электрической розетки питания.
- **Пользоваться** средствами индивидуальной защиты, предусмотренными согласно директиве 89/391/ЕЭС.
- **Не** использовать химические вещества для очистки тестомесильной машины.
- **Не** использовать воду через шланги или устройства промывки под высоким давлением.
- **Не** пользоваться абразивными материалами или губками для очистки дежи, металлических и пластмассовых частей Тестораскаточная машина.
- **Установить** все защиты и вновь подключить все предохранительные устройства после завершения техобслуживания или действий по ремонту перед вводом тестомеса в действие.

### Штатное обслуживание и очистка для пользователя

Перед выполнением любых действий по техобслуживанию отключить электрическое питание и следовать «Предписаниям по технике безопасности».

Чтобы ламинатор всегда был чистым и эффективным, регулярное техническое обслуживание должно проводиться с определенной периодичностью следующим образом:

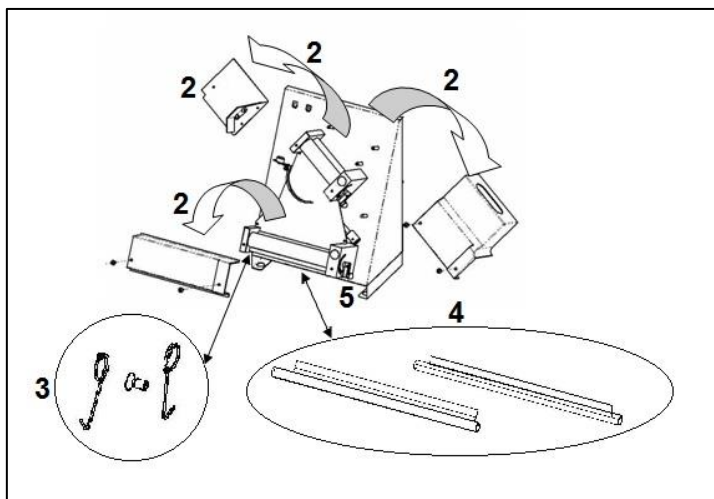
- 1) С помощью подходящей щетки сначала удалите остатки муки и макаронных изделий.
- 2) Снимите щитки и ползунки со своих мест;
- 3) Отпустите тесто соскоб пружин;
- 5) удалить тесто скребки;

5) Поверните регулировочные рычаги в положение, пока ролики не будут полностью открыты;

6) Тщательно очистите машину и все детали, включая демонтированные, с помощью губки или ткани, смоченной водой и нейтральным моющим средством для использования в пищу;

7) Сполосните достаточно хорошо, чтобы полностью удалить моющее средство;

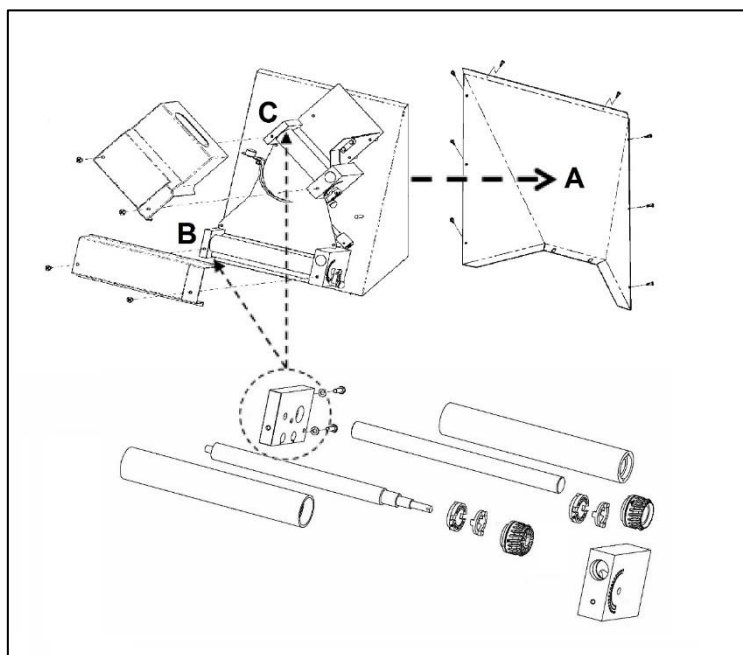
8) Высушите абсорбирующей бумагой для пищевых продуктов, затем обойдите поверхности, соприкасающиеся с тестом, а затем всю машину мягкой и чистой тканью, пропитанной специальным дезинфицирующим средством для пищевых машин.



## Внештатное обслуживание для техников-специалистов

<b>m</b>	<b>СМАЗКА ВАЛОВ И ВАЛКОВ ДОЛЖНА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОВОДИТЬСЯ ЕЖЕГОДНО.</b>
----------	---

- снять защиты, желоба, пружины и скребки для теста;
- сначала снять заднюю панель **A** (отвинтить крепёжные винты)
- затем снять опоры **B** и **C**;
- снять валки и соединения;
- аккуратно очистить все детали с помощью губки, тёплой воды и кухонного моющего средства;
- прополоскать достаточным количеством воды и вытереть насухо впитывающей бумагой;
- смазать валы и гнёзда валков достаточным количеством парафинового масла;
- вновь монтировать и закрепить все детали, выполняя в обратном порядке действия по разборке.



## Инструкции по заказу запасных частей

При заказе запасных частей следует сообщить следующие данные, которые указаны на серебристой табличке, расположенной сзади тестомеса:

- модель Тестораскаточная машина;
- заводской номер Тестораскаточная машина (серийный номер);
- код компонента (см. перечень запасных частей);
- необходимое количество.

## 8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Машина не запускается	Отсутствие электрического питания сети	Проверить общий контактор, розетку, вилку и кабель питания.
	Предохранитель на неисправной плате	Заменить предохранитель (5X20 5A F)
	Карта зажигания неисправна	Заменить карту
	Кнопка запуска сломана	Заменить кнопку
	Педаль сломана	Заменить педаль
	Разъем или педальный шнур оборван	Заменить педальный шнур
	Карта или кнопка работает, но двигатель не запускается	Заменить мотор
Один или несколько роликов не поворачиваются	Сломанный пояс	Заменить ремень
	Сломанная передача	Заменить связанный механизм
	Сломана линия передачи	Заменить муфту коробки передач
Скребок для теста находится не в правильном положении	Лом пружинный для ломаной пасты	Заменить пружину

## 9 СВЕДЕНИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ



В силу ст. 13 Законодательного постановления Италии № 151 от 25 июля 2005 г. о внедрении европейских директив 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов.

Значок перекрещенного мусорного бака, что имеется на оборудовании или его упаковке, означает, что изделие в конце своего срока службы должно сдаваться в утиль отдельно от остальных отходов.

Сбор настоящего оборудования в конце срока службы организуется и проводится производителем. Если пользователь желает сдать настоящее оборудование в утиль, он должен обратиться к производителю и следовать системе, что применяется им для раздельного сбора вышедшего из эксплуатации оборудования.

Соответствующий раздельный сбор отходов для дальнейшей отправки отработанного оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении природоохранных мероприятий служит во избежание негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, а также благоприятно влияет на вторичное использование и переработку материалов, из которых состоит прибор. Незаконная утилизация изделия со стороны владельца ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.

Рег. в национальном реестре производителей AEE под номером: IT08020000000645

**Manufactur:**

Pizzagroup S.r.l.  
Via Carnia 15, Z.I.P.R.  
33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy  
Tel. +39 0434 857000  
Fax +39 0434 857001  
E-mail: [pizzagroup@pizzagroup.com](mailto:pizzagroup@pizzagroup.com)  
Website: [www.pizzagroup.com](http://www.pizzagroup.com)