

IMPASTATRICI PLANETARIE PL40

PLANETARY MIXER PL40

BATIDORAS PLANETARIAS PL40



Manuale d'uso e manutenzione
Manual de uso y mantenimiento

DICHIARAZIONE **X** DI CONFORMITÀ

Il costruttore **PIZZAGROUP SRL**
con sede in **Via Carnia 15, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) Italia**

dichiara che le impastatrici a spirale modello:

PL10, PL20, PL30, PL40

sono conformi alle seguenti direttive comunitarie:

2006/42 CE - Direttiva Machine
2014/35/UE - Direttiva Bassa Tensione
2014/30 UE - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
UNI EN 453:2014 - Macchine per l'industria alimentare - Requisiti di sicurezza e di igiene

Inoltre le parti destinate a venire a contatto con prodotti alimentari sono conformi al:

REGOLAMENTO CE n° 1935/2004
REGOLAMENTO CE n° 2023/2006

Inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

Norme armonizzate di tipo "A"
EN ISO 12100-1:2003+A1:2009; EN 14121-1:2007; EN ISO 12100-2:2003+A1:2009

Norme armonizzate di tipo "B"
EN ISO 13857:2008; EN 999:1998+A1:2008; EN 349:1993+A1:2008; EN 1037:1995+A1:2008;
EN ISO 13850:2008; EN 1088:1995 + A1:2007+A2:2008; EN 953:1997+A1:2009;
EN 60204-1:2006; EN 954-1:1996, EN ISO 13849-1:2008; EN ISO 14159:2008

Norme armonizzate di tipo "C"
EN 1672-2:2005+A1:2009; EN 453:2000+A1:2009;

Altre norme e/o specifiche tecniche
EN 60073:2002; EN 61293:1994; EN 60445:2007; EN 61310-1:2008; EN 60446:2007;
EN 61310-2:2008; EN 60447:2004; EN 61310-3:2008; EN 60529:1992+A1:2000

Altre informazioni

In qualità di costruttore e/o rappresentante legale, autorizzato dalla società all'interno della CEE, dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive menzionate.

San Vito al Tagliamento

lì, 24/10/2017

Legale rappresentante

Bellotto Carlo



INTRODUZIONE

L'impastatrice PL40 può mescolare la farina e alimenti liquidi.

Il sistema è composto da una cinghia e da una trasmissione a ingranaggi.

L'impastatrice segue il meccanismo dell'ingranaggio planetario, con l'utensile che ruota nella vasca mescolando gli alimenti.

Il dispositivo presenta varie velocità e tre tipi di utensili rispondendo così alle diverse esigenze del cliente.

Tutti gli accessori sono inossidabili o trattati con procedimenti speciali e rispondono alle norme di sicurezza igienico-sanitaria.

Il dispositivo ha un design moderno e si aziona con facilità. Sicuro ed efficiente, può essere utilizzato in alberghi, ristoranti, stabilimenti di trasformazione alimentare e mense. Può inoltre essere utilizzato presso fabbriche di materie per le industrie chimiche e mediche.

Un uso ed una manutenzione corretti dell'impastatrice ne preserveranno la durata di vita.




INSTALLAZIONI E SPECIFICHE

- Il dispositivo deve essere installato su una superficie piana e asciutta in posizione stabile.
- È possibile fissare il supporto con quattro viti in modo tale che l'impastatrice non tremi o si inclini.
- Prima dell'utilizzo, controllare che il voltaggio sia adatto a quello richiesto dall'impastatrice, e che il filo di terra sia stabile.
- Se il motore del dispositivo richiede un voltaggio di 380V, è possibile chiedere all'elettricista di adattare la fonte di alimentazione. Se il senso di marcia non è corretto, è possibile invertire due cavi.

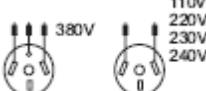





Attenzione!

Gli utenti devono installare il cavo di messa a terra.

SPECIFICHE

Modello	PL40	
Capacità vasca	Litri	40
Dimensioni vasca	Ø x H (cm)	40 x 38
Potenza	kW	2,1
Alimentazione elettrica	V	230
Frequenza	Hz	50
Dimensioni	L x P x H (cm)	65 x 62 x 112
Peso netto	kg	190
Q.tà massima impasto	kg	9
Velocità utensili (rpm)		520
		187
		120

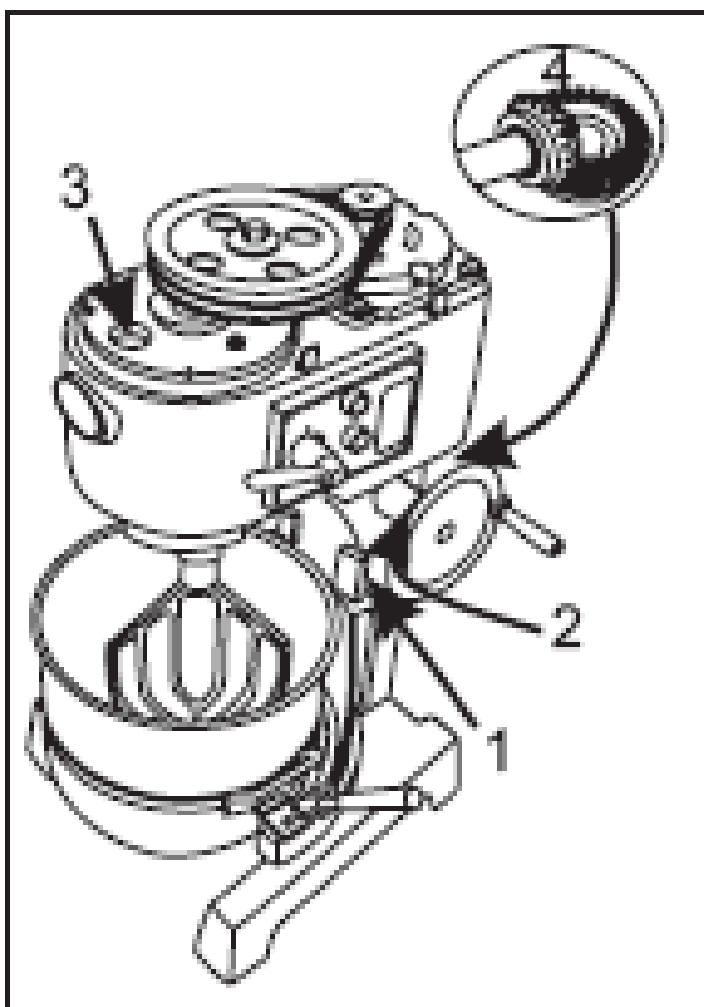
ISTRUZIONI PER L'USO

		Prima dell'utilizzo, verificare che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella richiesta dal dispositivo e verificare il filo di messa a terra.
		Al primo utilizzo, rimuovere prima l'utensile in modo da evitare danni al dispositivo nel caso in cui il movimento avvenisse nel senso sbagliato. Invertire due fasi se il senso del moto non corrisponde al senso indicato dalla freccia.
OFF		Per modificare la velocità: spegnere il dispositivo prima di modificarne la velocità in modo da evitare danni alla scatola di trasmissione.
		Utensile: sceglierlo in base agli ingredienti da mescolare. Scegliere l'utensile e la velocità in base agli ingredienti da mescolare.
A		Adatto a mescolare burro e uova ad alta velocità; il tempo di preparazione è inferiore a 15 minuti.
B		Adatto a mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; il tempo di preparazione è inferiore a 20 minuti.
C		In posizione centrale è adatto a impastare; il tempo di preparazione è inferiore a 30 minuti. Proporzioni di farina e acqua: 40% e 50% rispettivamente.

✳ Per motivi di sicurezza, durante l'utilizzo degli utensili inserire le scanalature dei manici nel perno dell'asse a spirale separatamente.
Inoltre, sollevare la vasca nella posizione più alta in modo tale che il bordo della vasca si trovi più in alto rispetto all'utensile.

MANUTENZIONE E PRECAUZIONI

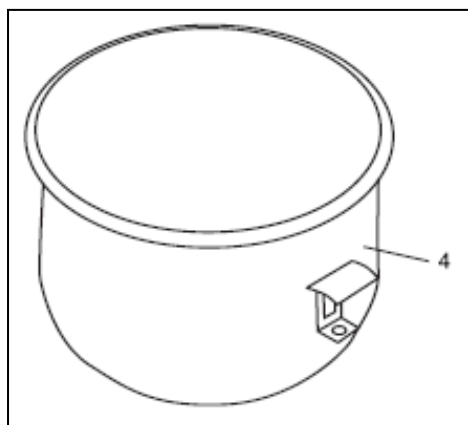
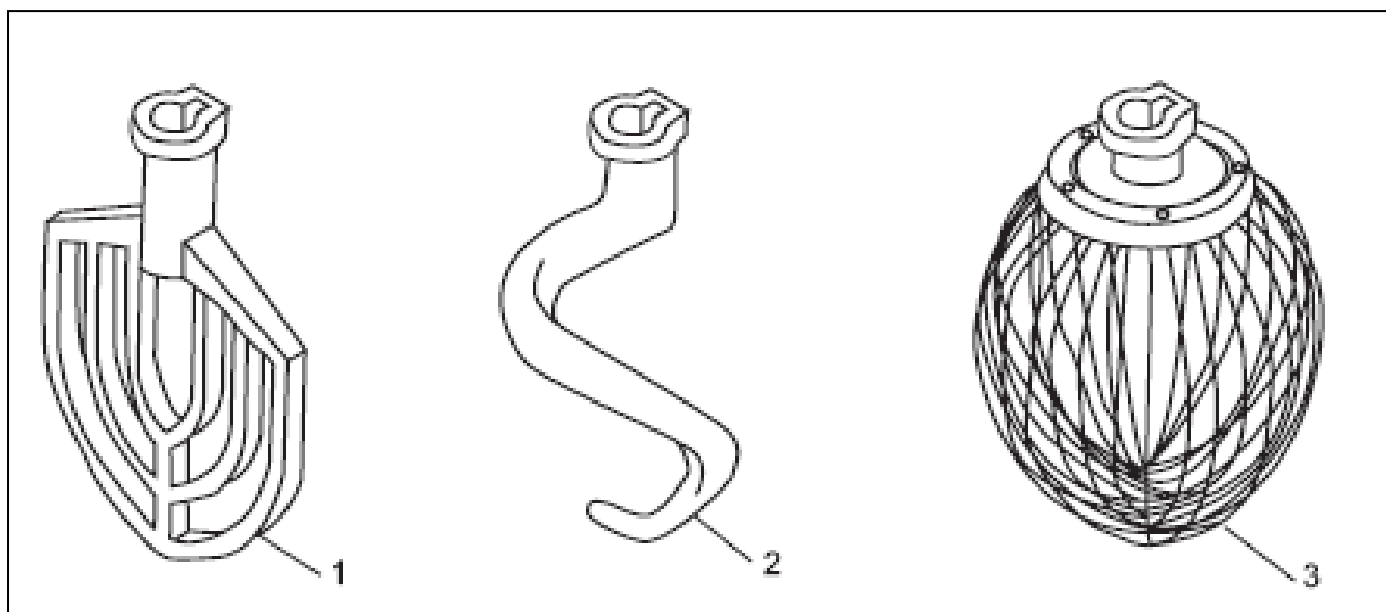
- 1) Non mettere le mani o inserire oggetti nella vasca quando il dispositivo è in funzione.
- 2) Quando il dispositivo è stato utilizzato per molto tempo, spegnerlo, farlo raffreddare e poi riavviarlo.
- 3) Si sconsiglia di utilizzare il dispositivo ininterrottamente per un periodo di tempo molto lungo: si rischia di diminuire la durata di vita del dispositivo.
- 4) È vietato estrarre l'ingranaggio e la cinghia con le mani: rischio di infortunio.
- 5) Pulire la vasca e gli utensili dopo l'utilizzo.
- 6) Lubrificare il sistema di sollevamento (1).
- 7) Aggiungere regolarmente del lubrificante all'asse della manopola (2).
- 8) Tutti gli assi e gli ingranaggi sono stati lubrificati con lubrificante di alta qualità. In genere i pezzi di ricambio possono essere utilizzati per sei mesi e se vi è bisogno di smontarli e lubrificarli, è possibile smontare il coperchio e aggiungere il lubrificante attraverso il foro (3) presente sul coperchio del cambio.
- 9) Smontare il coperchio dell'aerazione e aggiungere del lubrificante alla coppia conica (4).
- 10) Controllare la cinghia (allentata o tesa).



AVVERTENZE!

1. È vietato pulire l'impastatrice con acqua corrente.
2. Per effettuare la manutenzione del robot da cucina, staccare l'alimentazione e rivolgersi a un elettricista.
3. Non toccare l'interruttore elettrico e la fonte di alimentazione con le mani bagnate.
4. In caso di guasti, interrompere l'utilizzo del dispositivo.
5. Tenere i bambini lontano dall'impastatrice.
6. L'impastatrice deve essere installata su una superficie rigida e asciutta e azionato in un luogo sicuro.

ACCESSORI STANDARD E SCHEMA ELETTRICO



	Descrizione	Q.tà
1	Frusta a foglia	1
2	Spirale	1
3	Frusta	1
4	Vasca	1

GUASTI E SOLUZIONI

Problema	Possibili Cause	Soluzione
Il dispositivo non entra in funzione quando acceso	Guasto all'impianto elettrico	Controllare il circuito elettrico
	Cinghia danneggiata	Sostituire la cinghia
Perdita di olio	Anello di tenuta danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta
La maniglia di sollevamento è troppo pesante	Il meccanismo è arrugginito	Pulire il meccanismo
	L'asse di spostamento, la coppia conica e l'asse della manopola sono usurati	Lubrificare o sostituire
La temperatura del motore aumenta eccessivamente e la velocità diminuisce	Voltaggio scarso	Controllare il voltaggio
	Carico troppo pesante	Diminuire il peso
	La velocità è troppo elevata o non adatta all'utensile scelto	Scegliere velocità e utensile adeguati
L'utensile tocca i bordi della vasca	Utensile o vasca deformati	Aggiustare o sostituire l'utensile o la vasca

BATIDORAS PLANETARIAS PL40

PLANETARY MIXER PL40



Manual de uso y mantenimiento

DECLARACIÓN **X** DE CONFORMIDAD

El fabricante **PIZZAGROUP SRL**
con sede en **Via Carnia 15, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) Italia**

declara que los modelos de batidoras en espiral:

PL10, PL20, PL30, PL40

cumplen con las directivas comunitarias siguientes:

2006/42 CE - Directiva de máquinas
2014/35/UE - Directiva «baja tensión»
2014/30 UE - Directiva de compatibilidad electromagnética
UNI EN 453:2014 - Maquinaria para la industria alimentaria - Requisitos de seguridad e higiene

Además, las partes destinadas a entrar en contacto con productos alimentarios cumplen con el:

REGLAMENTO CE núm. 1935/2004
REGLAMENTO CE núm. 2023/2006

Además, declara que se han aplicado las normas armonizadas siguientes:

Normas armonizadas de tipo A

EN ISO 12100-1:2003+A1:2009; EN 14121-1:2007; EN ISO 12100-2:2003+A1:2009

Normas armonizadas de tipo B

EN ISO 13857:2008; EN 999:1998+A1:2008; EN 349:1993+A1:2008; EN 1037:1995+A1:2008;
EN ISO 13850:2008; EN 1088:1995 + A1:2007+A2:2008; EN 953:1997+A1:2009;
EN 60204-1:2006; EN 954-1:1996, EN ISO 13849-1:2008; EN ISO 14159:2008

Normas armonizadas de tipo C

EN 1672-2:2005+A1:2009; EN 453:2000+A1:2009

Otras normas y/o especificaciones técnicas

EN 60073:2002; EN 61293:1994; EN 60445:2007; EN 61310-1:2008; EN 60446:2007;
EN 61310-2:2008; EN 60447:2004; EN 61310-3:2008; EN 60529:1992+A1:2000

Más información

En calidad de fabricante y/o representante legal autorizado de la empresa en la CEE, declara bajo su propia responsabilidad que los aparatos cumplen con los requisitos esenciales de las directivas mencionadas anteriormente.

En **San Vito al Tagliamento**

el 24/10/2017

Representante legal

Bellotto Carlo



INTRODUCCIÓN

La batidora PL40 mezcla harina con alimentos líquidos.

El sistema está compuesto por una correa y una transmisión de engranajes.

La batidora cuenta con un mecanismo de engranaje planetario, con un utensilio que rota en el cuenco para mezclar los alimentos.

El dispositivo cuenta con varias velocidades y tres tipos de utensilios para cubrir las distintas necesidades del cliente.

Todos los accesorios son inoxidable, o han sido tratados con procedimientos especiales, y cumplen con la normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

El dispositivo presenta un diseño moderno y es fácil de usar. Seguro y eficiente, se puede usar en hoteles, restaurantes, establecimientos de procesamiento de alimentos y cantinas. También se puede usar en fábricas de materiales para la industria química y médica.

Un uso y mantenimiento adecuados de la batidora preservarán la vida útil del dispositivo.




INSTALACIÓN Y ESPECIFICACIONES

- El dispositivo se debe instalar en una posición estable en una superficie plana y seca.
- Es posible fijar el soporte con cuatro tornillos para que la batidora no tiemble ni se incline.
- Antes de usar la batidora por primera vez, compruebe que el voltaje se corresponda con el requerido por el dispositivo, y verifique que la toma de tierra sea estable.
- Si el motor del dispositivo requiere un voltaje de 380V, puede pedir a un electricista que adapte la fuente de alimentación. Si el sentido de la marcha no es el correcto, puede invertir los cables.

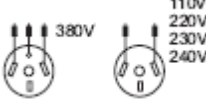





¡Atención!

Los usuarios deben instalar el cable de toma de tierra.

ESPECIFICACIONES

Modelo	PL40	
Capacidad del cuenco	Litros	40
Dimensiones del cuenco	Ø x alto (cm)	40 x 38
Potencia	kW	2,1
Alimentación eléctrica	V	230
Frecuencia	Hz	50
Dimensiones	largo x ancho x alto (cm)	65 x 62 x 112
Peso neto	kg	190
Cant. máxima de masa	kg	9
Velocidad de los utensilios (rpm)		520
		187
		120

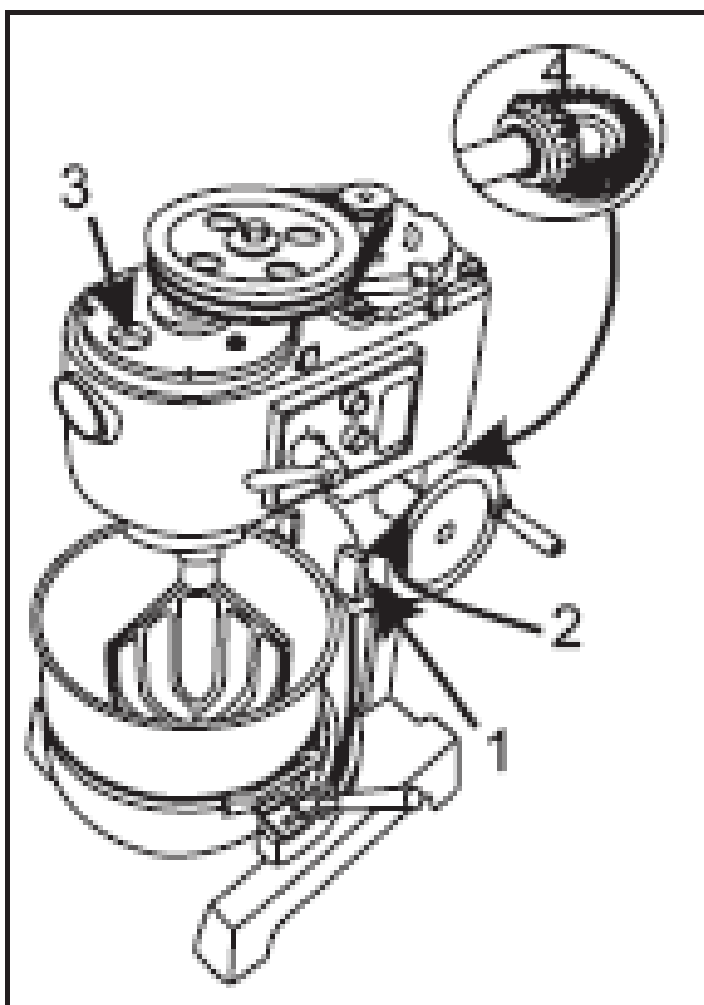
INSTRUCCIONES DE USO

		Antes de usar la batidora por primera vez, compruebe que la fuente de alimentación eléctrica se corresponda con la requerida por el dispositivo, y verifique la toma de tierra.
		Al usarla por primera vez, no coloque ningún utensilio para evitar daños al dispositivo en caso de que el movimiento fuera en el sentido equivocado. Invertir dos fases si el sentido del movimiento no se corresponde con el sentido indicado por la flecha.
OFF		Para modificar la velocidad: apague el dispositivo antes de modificar la velocidad para evitar daños a la caja de transmisión.
		Utensilio: escójalo en función de los ingredientes que vaya a mezclar. Escoja el utensilio y la velocidad en función de los ingredientes que vaya a mezclar.
A		Adecuado para mezclar mantequilla y huevos a alta velocidad; el tiempo de preparación es inferior a 15 minutos.
B		Adecuado para mezclar rellenos y alimentos crudos a velocidad media; el tiempo de preparación es inferior a 20 minutos.
C		En posición central es adecuado para amasar; el tiempo de preparación es inferior a 30 minutos. Proporciones de harina y agua: 40 % y 50 % respectivamente.

- ✳ Por motivos de seguridad, al usar los utensilios debe introducir las ranuras de las manijas en el perno del eje en espiral por separado. Además, debe elevar el cuenco tanto como sea posible para que el borde del cuenco quede por encima del utensilio.

MANTENIMIENTO Y PRECAUCIONES

- 11) No meta las manos ni introduzca objetos en la cuba cuando el dispositivo esté en funcionamiento.
- 12) Después de usar el dispositivo durante un período largo de tiempo, apáguelo, déjelo enfriar y enciéndalo de nuevo.
- 13) No es aconsejable usar el dispositivo ininterrumpidamente durante un período largo de tiempo, ya que puede reducir la vida útil del dispositivo.
- 14) Está prohibido retirar el engranaje y la correa con las manos: peligro de accidente.
- 15) Limpie la cuba y los utensilios después de usarlos.
- 16) Lubrique el mecanismo de elevación (1).
- 17) Añada lubricante al eje de la manija regularmente (2).
- 18) Todos los ejes y engranajes han sido lubricados con lubricante de alta calidad. En general, las piezas de recambio se pueden usar durante seis meses, se pueden retirar y lubricar, y se puede desmontar la cubierta y añadir lubricante por el agujero (3) en la cubierta.
- 19) Retire la cubierta de ventilación y añada lubricante a los engranajes (4).
- 20) Compruebe si la correa está floja o tensa.



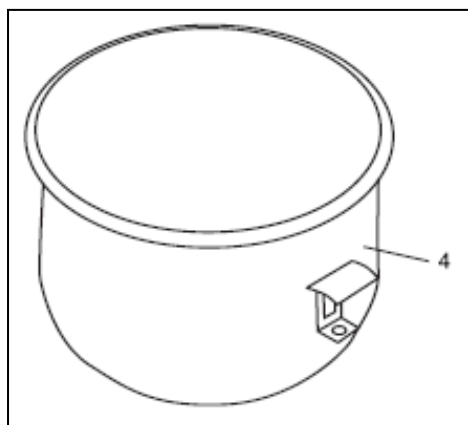
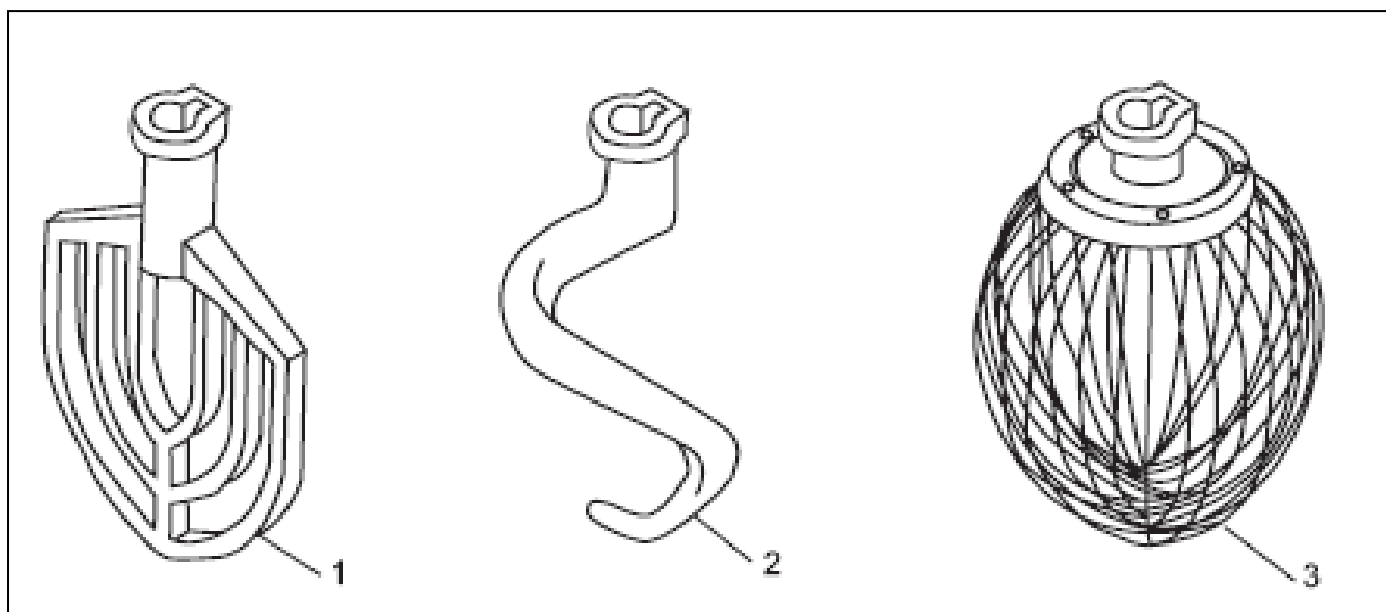
ADVERTENCIAS:

7. Está prohibido limpiar la batidora con agua corriente.
8. Para realizar tareas de mantenimiento de la batidora, desenchúfelo y contacte con un electricista.
9. No toque el interruptor eléctrico ni la fuente de alimentación con las manos mojadas.
10. En caso de avería, interrumpa el uso del dispositivo.
11. Mantenga a los niños fuera del alcance de la batidora.
12. La batidora debe instalarse sobre una superficie sólida y seca, y debe ponerse en funcionamiento en un lugar seguro.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Problema	Posibles causas	Solución
El dispositivo no funciona cuando se enciende	Avería en la instalación eléctrica	Compruebe el circuito eléctrico
	Correa dañada	Sustituya la correa
Pérdida de aceite	Anillo de sellado dañado	Sustituya el anillo de sellado
La manija de elevación no se acciona fácilmente	El mecanismo está oxidado	Limpie el mecanismo
	El eje deslizante, los engranajes y el eje de la manivela están desgastados	Lubríquelos o sustitúyalos
La temperatura del motor aumenta en exceso y la velocidad disminuye	Voltaje insuficiente	Compruebe el voltaje
	Carga demasiado pesada	Reducir el peso
	La velocidad es demasiado alta o no es la adecuada para el utensilio seleccionado	Escoja la velocidad y utensilios adecuados
El utensilio toca los bordes de la cuba	Utensilio o cuba deformados	Ajuste o sustituya el utensilio o la cuba

ACCESORIOS ESTÁNDAR Y DIAGRAMA ELÉCTRICO



	Descripción	Cant.
1	Batidor plano	1
2	Gancho	1
3	Batidor de varillas	1
4	Cuba	1

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
Website: www.pizzagroup.com