

MANUALE D'USO
E MANUTENZIONE



NOTE

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>PAGINA</i>
1. Istruzioni ricevimento merci	4
1.1 Imballo e disimballo	4
1.2 Immagazzinamento	5
1.3 Movimentazione e piazzamento macchina	5
1.4 Rottamazione / smaltimento componenti e materiali	6
2 Scopo del presente manuale	7
2.1 Come leggere il manuale	7
3 Informazioni generali	9
3.1 Identificazione della macchina	9
3.2 Assistenza tecnica	10
3.3 Dichiarazione CE di conformità	11
3.4 Garanzia	12
4 Descrizione tecnica	15
4.1 Descrizione generale della macchina	15
4.2 Schede tecniche	16
4.3 Uso previsto	18
4.4 Descrizione dei sistemi di sicurezza	18
5 Messa in servizio	24
5.1 Piazzamento della macchina	24
6 Utilizzo della macchina	27
6.1 Messa a punto regolazione	27
6.2 Elementi di comando e loro segnalazione	28
6.3 Programmazione della temperatura	29
7 Istruzione per la manutenzione	30
7.1 Manutenzione ordinaria	31
7.1.1 Montaggio del gruppo di macinazione	31
7.1.2 Montaggio sistema di taglio	33
7.2 Manutenzione straordinaria	34
7.3 Diagnostica	35
7.4 Richiesta parti di ricambio	36
8 Allegati	37
Tavola schema di cablaggio trifase	38
Tavola schema impianto elettrico trifase	39
Distinta tavola ricambi macchina	40
Tavola ricambi macchina	42
Tavola / Distinta ricambi impianto frigorifero	43
Note	44

1. ISTRUZIONI RICEVIMENTO MERCE

ATTENZIONE!

AL MOMENTO DELLA RICEZIONE DELLA MERCE ACCERTARSI CHE L'IMBALLO NON ABBA SUBITO DANNI DURANTE IL TRASPORTO O CHE NON SIA STATO MANOMESSO CON CONSEGUENTE ASPORTAZIONI DI PARTI.

EVENTUALI AMMANCHI NEI QUANTITATIVI O DANNI DOVRANNO ESSERE DENUNCIATI IMMEDIATAMENTE AL VETTORE E SUCCESSIVAMENTE ALLA VENDITRICE MEDIANTE LETTERA RACCOMANDATA ENTRO 10 GIORNI DALLA DATA DI RICEVIMENTO DELLA MERCE, SE POSSIBILE PRODUCENDO ANCHE DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA.

1.1 IMBALLO E DISIMBALLO

Le modalità di imballo vengono definite con il cliente in relazione alla distanza e al mezzo di trasporto. Il tritacarne non può essere trasportato e consegnato all'acquirente senza imballo.

• Imballo standard

L'imballo standard è composto da un bancale in legno (A) movimentabile mediante carrello elevatore e al quale viene fissata la macchina (C).

Un cartone esterno (G) e adeguato materiale antiurto (B), protegge il tritacarne durante la movimentazione e il trasporto.

• Contenuto dell'imballo

B - Imbottitura

C - Tritacarne Refrigerato

D - Pestello

E - Manuale istruzioni per l'uso e la manutenzione contenente certificato di garanzia (da spedire compilato dall'utilizzatore)

• Modalità smaltimento imballo

Legno / Carta / Cartone:

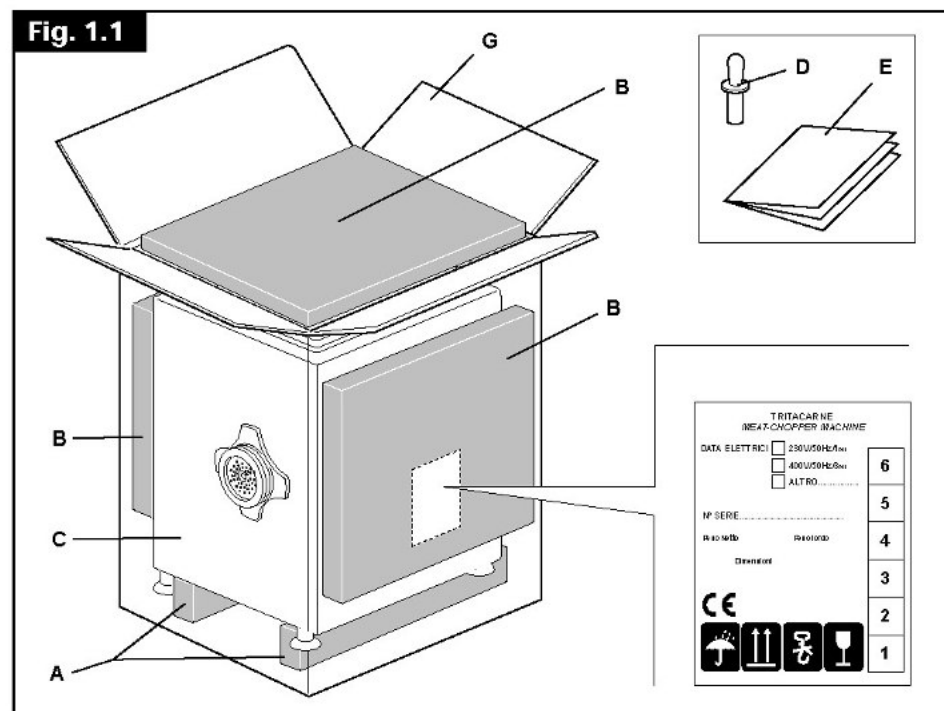
Materiale non inquinante, riciclare correttamente.

Sacchetti protettivi antiurto:

Materiale inquinante da non bruciare (fumi tossici) né disperdere nell'ambiente; smaltire secondo le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore e secondo la simbologia applicata sugli stessi.

NOTE

NOTE



1.2 IMMAGAZZINAMENTO

Nel caso sia necessario, immagazzinare la macchina imballata in luogo adeguato, protetto e nelle condizioni ambientali specificate al cap. 5.1. Per un temporaneo inutilizzo del tritacarne, pulirlo accuratamente secondo le modalità descritte al cap. 7 e coprirlo con un telo.

1.3 MOVIMENTAZIONE E PIAZZAMENTO DELLA MACCHINA

ATTENZIONE!

PERICOLO DI URTO E SCHIACCIAMENTO.

DURANTE IL SOLLEVAMENTO E IL TRASPORTO SI DEVE OPERARE CON CAUTELA.

ASSICURARSI CHE NON VI SIANO PERSONE ESPOSTE AL RISCHIO DI CADUTA DELLA MACCHINA.

DURANTE TUTTE LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, SI CONSIGLIA DI TENERLO SEMPRE IN POSIZIONE CORRETTA, COME INDICATO DAI PITTGRAMMI SULL'IMBALLO.

Il sollevamento del tritacarne può essere effettuato manualmente da almeno due operatori (nel rispetto del massimo carico sollevabile da ogni operatore) oppure, mediante carrello elevatore utilizzando il bancale in legno usato per il trasporto.

Nel caso in cui si utilizzino altri mezzi per la movimentazione dell'imballo, questi dovranno avere caratteristiche di portata massima superiore al peso dichiarato.

Tenere il carico più basso possibile durante gli spostamenti, sia per una migliore stabilità del carico che per una migliore visibilità. Il costruttore non risponde di rotture dovute al trasporto della macchina dopo la consegna.

Per il piazzamento del tritacarne si deve tenere in considerazione sia le necessità della macchina che le future necessità operative.

Si consiglia di posizionare il tritacarne su un piano di lavoro stabile con altezza di almeno 75 cm possibilmente liscio ed in piano.

Per agevolare sia la pulizia del tritacarne che la ventilazione del motore, tenere sempre almeno 10 cm su tutti i lati.

Inoltre, prima dell'installazione e della messa in servizio verificare che siano rispettate tutte le condizioni igienico sanitarie e le disposizioni di sicurezza del presente manuale e delle normative vigenti.

1.4 ROTTAMAZIONE / SMALTIMENTO COMPONENTI E MATERIALI

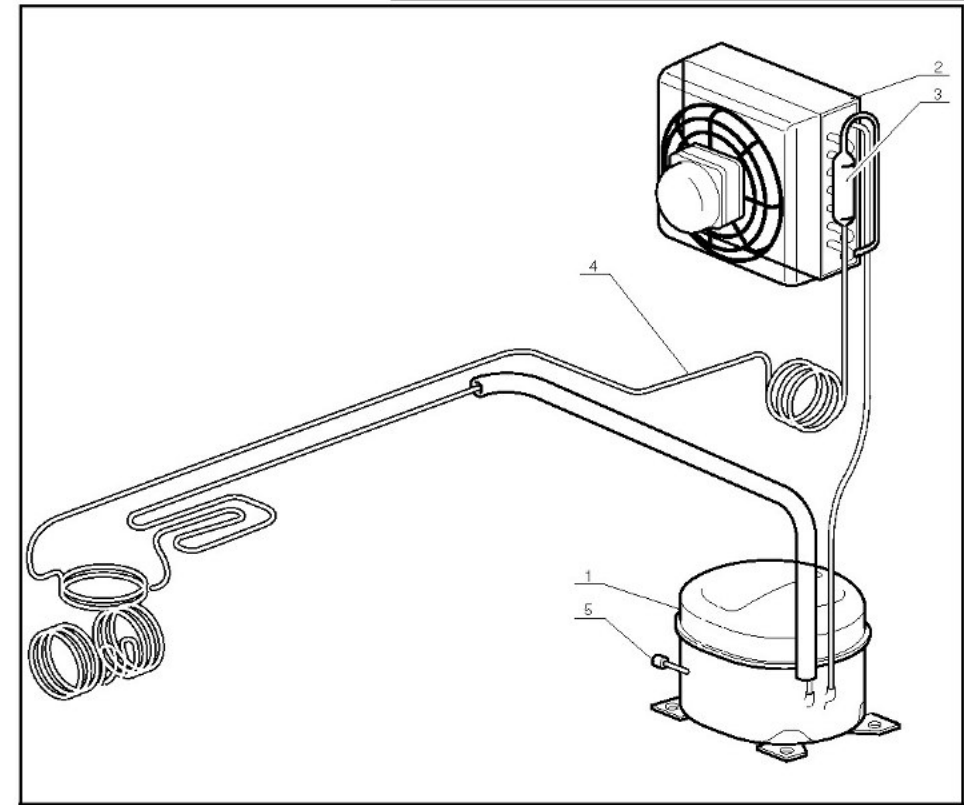
L'utilizzatore, secondo le direttive CE oppure secondo le leggi in vigore nel proprio paese, dovrà occuparsi dello smantellamento e dell'eliminazione dei materiali componenti la macchina.

In caso di rottamazione, l'utilizzatore, in accordo ai locali regolamenti di legge, dovrà adottare particolari cautele riguardo lo smaltimento dei materiali ambientalmente significativi, quali:

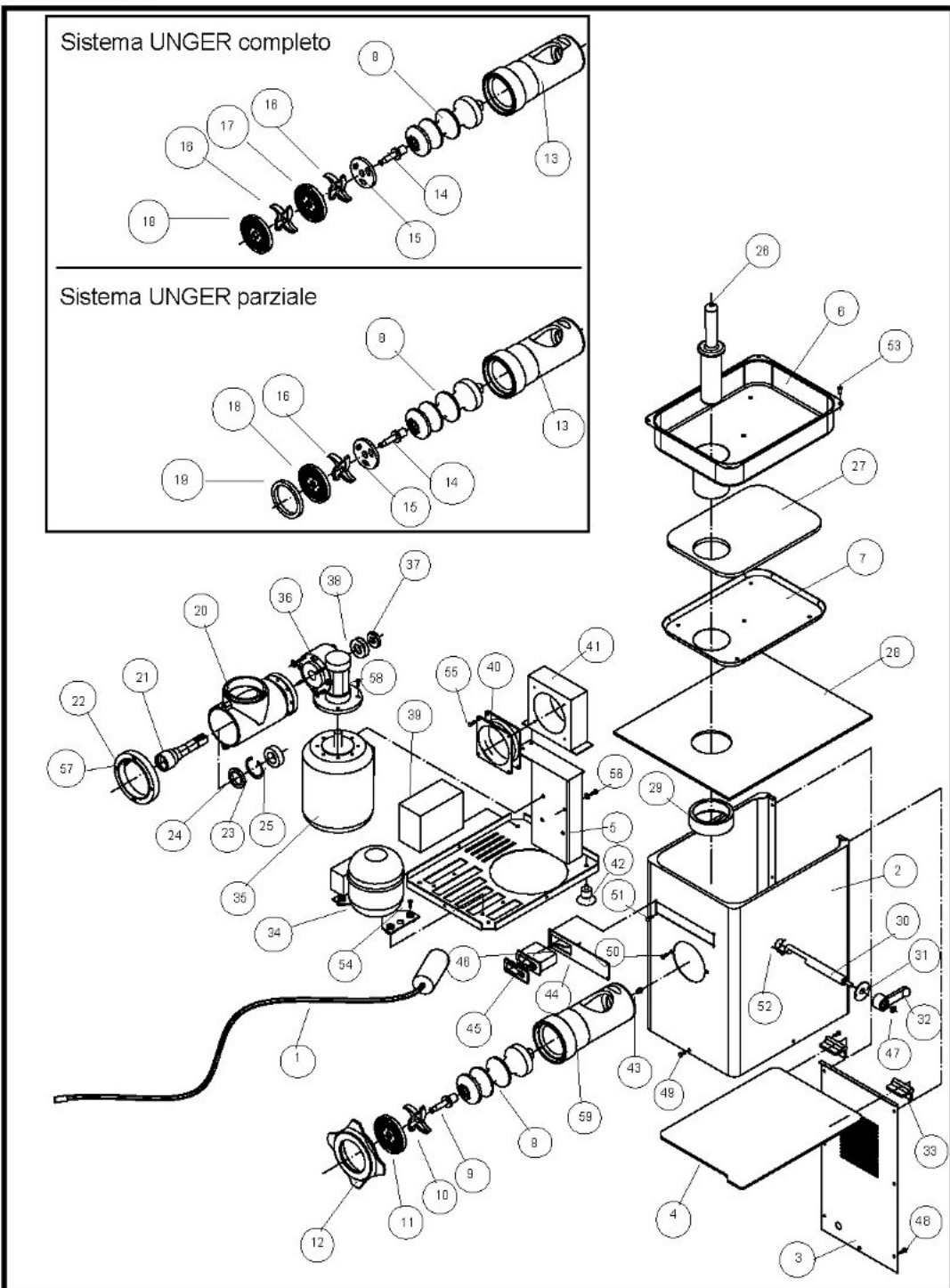
- Parti in plastica.
- Cavi elettrici rivestiti.
- Parti in gomma.
- Olii lubrificanti.

Sostanze tossiche o corrosive sono assenti.

IMPIANTO FRIGORIFERO



N°	Codice	Descrizione	Note
1	120.06/01	Compressore	
2	120.06/02	Condensatore	
3	146.06/03	Filtro	
4		Capillare	
5	127.06/04	Valvola	



2. SCOPO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Il presente manuale d'uso e manutenzione costituisce parte integrante della macchina ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- la coretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza
- la manipolazione della macchina, imballata e disimballata, in condizioni di sicurezza
- la corretta installazione della macchina
- la conoscenza approfondita dei suoi limiti
- il corretto uso in condizioni di sicurezza
- smantellare la macchina ed i relativi imballi in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente

E' necessario conservare il Manuale Istruzioni integro ed in luogo sicuro durante tutta la vita del tritacarne, anche nel caso di passaggio ad altro utilizzatore.

I responsabili dei reparti dove questa macchina sarà installata, hanno l'obbligo di leggere attentamente il contenuto di questo documento e di farlo leggere ai conduttori e manutentori addetti, per le parti che a loro competono. Il tempo impiegato allo scopo sarà largamente ricompensato dal corretto funzionamento della macchina e da un suo utilizzo in condizioni di sicurezza.

Questo manuale presuppone che nei locali, ove sia stata destinata la macchina, vengano osservate le vigenti normative di sicurezza e di igiene del lavoro.

Le istruzioni e la documentazione contenuta nel presente manuale sono di natura tecnica, riservate di stretta proprietà del costruttore, e non devono essere duplicate, rese note a terzi o usate tutte o in parte senza espressa autorizzazione del costruttore.

2.1 COME LEGGERE IL MANUALE

Questo manuale fornisce informazioni riguardo l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione dei tritacarne T 22 e T 32 (denominato anche "macchina") fabbricato del costruttore.

Il presente manuale descrive i vari modelli (che presentano molte parti comuni) ponendo in evidenza in ogni capitolo le caratteristiche che li differenziano.

La sequenza dei capitoli corrisponde alla logica temporale della vita della macchina.

Per facilitare la comprensione del testo, vengono utilizzati termini, simbologie e messaggi di "ATTENZIONE" nei riquadri.

I paragrafi preceduti da questi simboli contengono informazioni/prescrizioni molto importanti, particolarmente per quanto riguarda la sicurezza.

Elenco delle simbologie utilizzate:



Attenzione!

Questo simbolo richiama l'attenzione per operazioni o norme da seguire attentamente per garantire la Vostra e l'altrui incolumità, ed evitare danni alla macchina.



Servizio tecnico!

Questo simbolo evidenzia operazioni che devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.



No mani!

Questo simbolo richiama l'attenzione ad operazioni assolutamente vietate, quali inserimento delle mani o di altri corpi estranei all'interno della macchina, ecc.



Corrente elettrica!

Questo simbolo richiama l'attenzione sulla presenza di corrente elettrica nei punti di allacciamento a tale fonte di energia.

• Responsabilità

Il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente Manuale d'uso e manutenzione esime il costruttore da qualsiasi responsabilità e copertura di garanzia. Per qualsiasi dato non compreso o non deducibile dalle pagine a seguire si raccomanda di consultare direttamente il rivenditore autorizzato o, se acquistata direttamente, il servizio di assistenza del costruttore.

In particolare se la manutenzione della macchina viene eseguita in modo non conforme alle istruzioni fornite, con ricambi non originali, senza autorizzazione scritta del costruttore, o comunque in modo tale da pregiudicarne l'integrità o modificarne le caratteristiche, il costruttore si ritiene sollevato da qualsiasi responsabilità inerente la sicurezza delle persone e il funzionamento difettoso della macchina.

I dati identificativi del prodotto e i segni di riconoscimento del fabbricante posti sulla macchina non devono essere asportati, cancellati né resi illeggibili.

TRITACARNE

T 22

N°	Codice	Descrizione	Note
1	137.03/01	Cavo con spina 5x1,5	
2	120.01/01	Carenatura	
3	120.01/05	Pannello posteriore	
4	120.01/02	Coperchio tramoggia	
5	120.01/04	Fondello	
6	120.01/09	Tramoggia	
7	120.01/19	Catino refrigerazione base tramoggia	
8	113.04/06	Elica INOX	
9	113.01/15	Perno elica	
10	113.02/02	Coltello INOX	
11	113.02/01-4,5	Piastra D.4,5 INOX	
12	141.01/13	Ghiera INOX	
13	113.04/07	Bocca UNGER	
14	113.04/11	Perno elica UNGER	
15	113.04/31	Piastra frangitutto	
16	113.04/29	Coltello doppio UNGER	
17		Piastra intermedia UNGER	
18	113.04/34	Piastra D.4.5 UNGER	
19	113.04/16	Distanziale UNGER	
20	120.01/06	Supporto bocca	
21	160.04/06	Albero trascinatore	
22	120.01/03	Anello anteriore	
23		Segger D.52 Fosfato	
24	160.02/01	Anello di tenuta AS 38 52 7	
25	160.02/02	Cuscinetto reggispinta 51206 ZKL	
26	113.01/21	Pestello plastica	
27	120.01/26	Coibentazione catino sottotramoggia	
28	120.01/27	Coibentazione sottocatino	
	120.01/25	Coibentazione supporto bocca	
29	120.01/08	Anello riduzione guida collo tramoggia	
30	120.01/10	Perno bloccaggio bocca	
31	141.01/07	Rondella bloccaggio perno	
32	127.02/03	Maniglia	
33	141.02/01	Cerniera FM	
34	120.06/01	Motocompressore elettrolux GD40MB	
35	120.03/12	Motore vent. M80 B14	
36	120.03/11	Riduttore VF49 P10 6452/1000	
37	160.01/17	Coperchio per molle a tazza	
38	160.02/04	Molla a tazza D.50/25 sp.1,2	
39	120.statico	Circuito impianto elettrico senza invers.	
40	120.02/50	Elettroventola papst 220VOLT	
41	120.06/02	Condensatore	
42	116.02/10	Piedini AFP-G4735-08-R Z-E	
43	113.01/19	Spina fermabocca	
44	120.03/05	Pannello comandi	
45	141.03/01	Termostato CAREL	
46	141.03/02	Sonda NTC	
47		Dado M8	
48		Vite M5x10 TBL	
49		Vite M5x10 TBL	
50		Vite M6x10	
51		Vite M3x10 TBL	
52		Vite M3x10 TBL	
53		Vite M4x12 TSTC INOX	
54		Vite M6x30 TCEI INOX	
55		Vite M4x45 TSTC INOX	
56		Vite M5x10 TCEI INOX	
57		Vite M5x14 TCEI INOX	
58		Vite M5x14 TE INOX	
59	113.04/05	Bocca INOX	

TRITACARNE

T 32

N°	Codice	Descrizione	Note
1	137.03/01	Cavo con spina 5x1,5	
2	121.01/01	Carenatura	
3	121.01/05	Pannello laterale chiusura carter	
4	121.01/02	Coperchio tramoggia	
5	121.01/04	Fondello	
6	121.01/09	Tramoggia con salvamano	
7	121.01/19	Catino refrigerazione base tramoggia	
8	122.01/23	Elica INOX	
9	114.01/08	Perno elica	
10	114.02/13	Coltello INOX	
11	114.02/12 - 4,5	Piastra D.4,5 INOX	
12	142.01/13	Ghiera INOX	
13	122.04/03	Bocca UNGER	
14	114.04/07	Perno elica UNGER	
15	114.04/27	Piastra frangitutto	
16	114.04/28	Coltello doppio UNGER	
17		Piastra intermedia UNGER	
18	114.04/39	Piastra D.4,5 UNGER	
19	114.04/19	Distanziale UNGER	
20	121.01/06	Supporto bocca	
21	161.04/10	Albero trascinatore	
22	142.01/04	Anello anteriore	
23		Segger D.52 Fosfato	
24	160.02/01	Anello di tenuta AS 38 52 7	
25	160.02/02	Cuscinetto reggispinta 51206 ZKL	
26	122.02/09	Pestello plastica	
27	121.01/26	Coibentazione catino sottotramoggia	
28	121.01/27	Coibentazione sottocatino	
	121.01/25	Coibentazione supporto bocca	
29	121.01/20	Anello prolunga collo	
30	121.01/10	Perno bloccaggio bocca	
31	141.01/07	Rondella bloccaggio perno	
32	127.02/03	Maniglia	
33	141.02/01	Cerniera FM	
34	120.06/01	Motocompressore elettrolux GD40MB	
35	121.03/12	Motore vent. M90S B14	
36	120.03/11	Riduttore VF49 P10 6452/1000	
37	160.01/17	Coperchio per molle a tazza	
38	160.02/04	Molla a tazza D.50/25 sp.1,2	
39	120.Statico	Circuito impianto elettrico senza invers.	
40	120.02/50	Elettroventola papst 220VOLT	
41	120.06/02	Condensatore	
42	116.02/10	Piedini AFP-G4735-08-R Z-E	
43	114.01/19	Spina fermabocca	
44	120.03/05	Pannello comandi	
45	141.03/01	Termostato CAREL	
46	141.03/02	Sonda NTC	
47		Dado M8	
48		Vite M5x10 TBL	
49		Vite M5x10 TBL	
50		Vite M8x10	
51		Vite M3x10 TBL	
52		Vite M3x10 TBL	
53		Vite M4x12 TSTC INOX	
54		Vite M6x30 TCEI INOX	
55		Vite M4x45 TSTC INOX	
56		Vite M5x10 TCEI INOX	
57		Vite M5x14 TCEI INOX	
58		Vite M5x14 TE INOX	
59	161.01/04	Bocca INOX	

3. INFORMAZIONI GENERALI

3.1 IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

• Dati della macchina:

I Tritacarne vengono prodotti in due tipi e due modelli differenti nel sistema di taglio, enterprise o unger, e nella tensione standard 230/400 volt trifase.

Macchina: Tritacarne

Tipo: T 22

Modelli: T 22 Sistema Enterprise Tensione 400/3/50 Hz
T 82 Sistema UNGER Tensione 400/3/50 Hz

Tipo: T 32

Modelli: T 32 Sistema Enterprise Tensione 400/3/50 Hz
T 98 Sistema UNGER Tensione 400/3/50 Hz

La figura 3.1 sottostante mostra la targa d'identificazione posta sul retro della macchina.

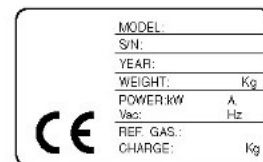


Fig. 3.1

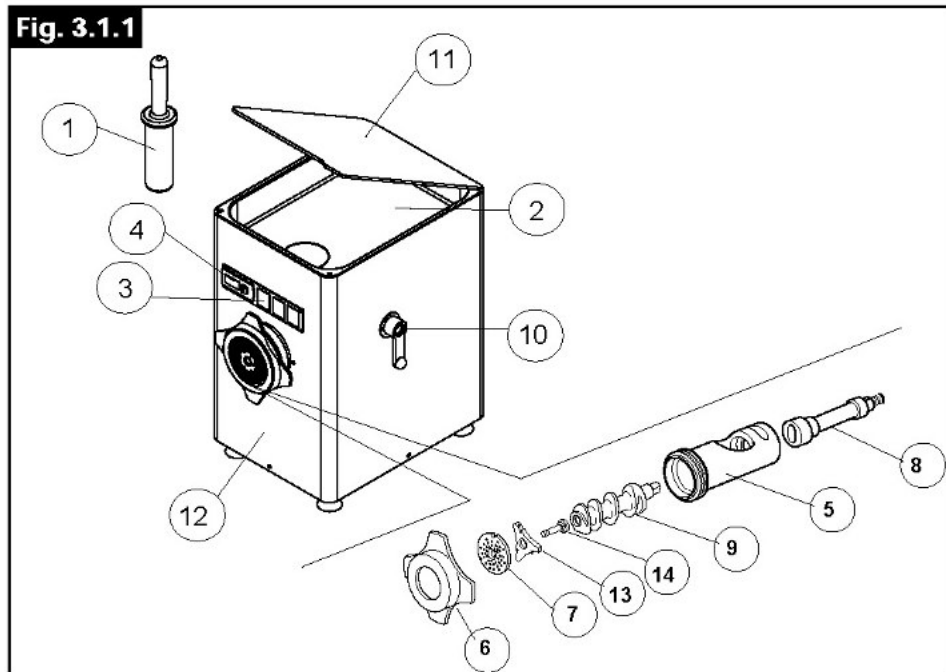
I dati riportati sulla targa, in particolare il modello e la matricola, devono sempre essere comunicati al tecnico del costruttore o al rivenditore autorizzato per l'ordinazione di parti di ricambio o per richiedere informazioni.

• Parti principali della macchina:

Di seguito sono riportati i termini più comuni con i quali vengono identificate le parti principali della macchina. E' importante tenere presente queste definizioni in quanto la nomenclatura utilizzata in questo Manuale ne fa un costante riferimento.

Legenda:

- | | | | |
|---|----------------|----|--------------------|
| 1 | Pestello | 8 | Perno trascinatore |
| 2 | Tramoggia | 9 | Elica |
| 3 | Pulsantiera | 10 | Leva bloccaggio |
| 4 | Termostato | 11 | Coperchio |
| 5 | Bocca | 12 | Carenatura |
| 6 | Ghiera | 13 | Coltello |
| 7 | Piastra forata | 14 | Perno elica |

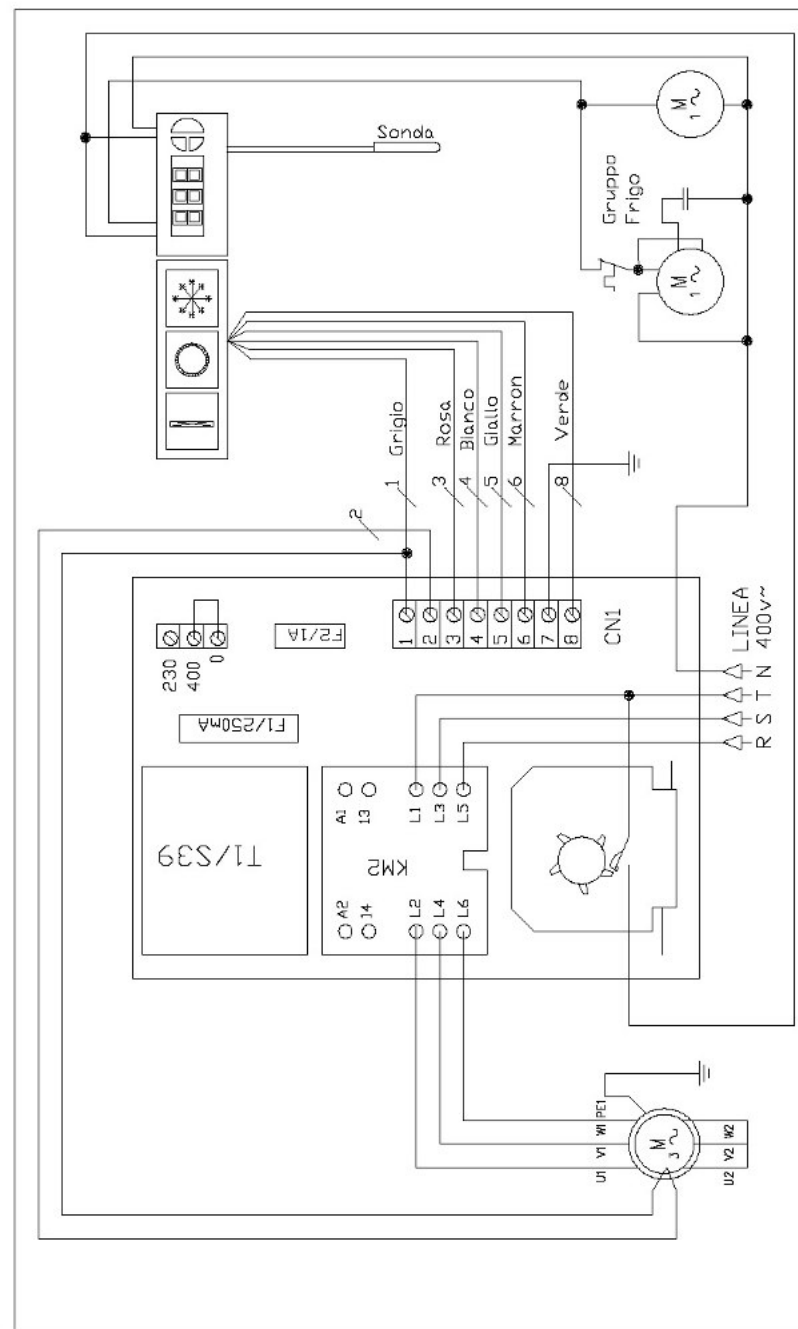


3.2 ASSISTENZA TECNICA

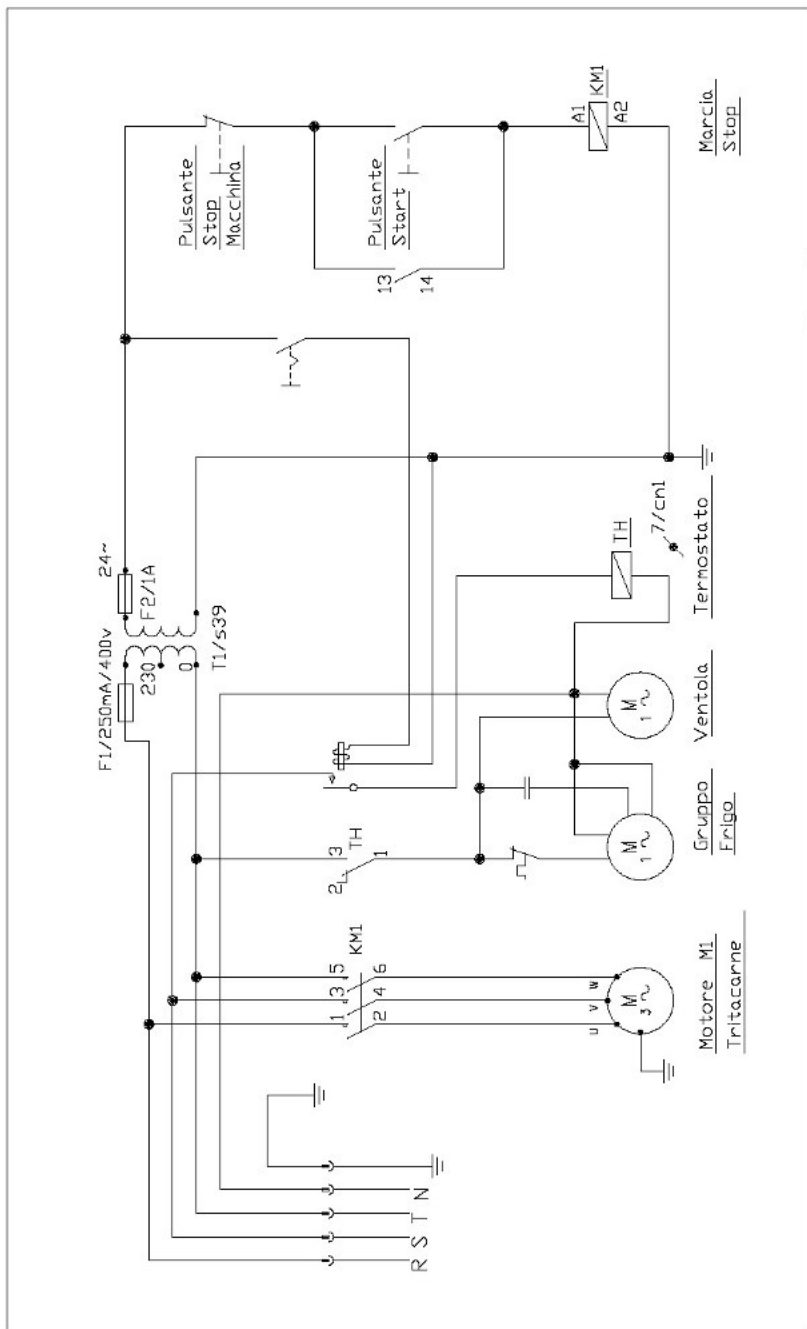
La manutenzione ordinaria e straordinaria devono avvenire in accordo alle istruzioni contenute nel presente Manuale.

Per tutti i casi non compresi e per ogni genere di assistenza si raccomanda di consultare il rivenditore autorizzato o, se acquistata direttamente, il servizio di assistenza del costruttore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa di identificazione descritta nel Cap. 3.1 ed affissa sul retro della macchina. Il corretto riferimento ai dati riportati sulla targa di identificazione garantisce risposte rapide e precise.

Schema impianto elettrico trifase



Schema di cablaggio trifase



DECLARATION OF CONFORMITY
 DECLARATION DE CONFORMITE
 WERKSBSCHENIGUNG
 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
 DECLARACION DE CONFORMIDAD



Il costruttore:

dichiara che

Il tritacarne:

N. di serie:.....

Tipo:

Anno di costruzione:.....

è conforme alle seguenti disposizioni:

- Direttiva macchine 98/37 CEE, ex 89/392 CEE
- Direttiva 89/392 CEE, modificata dalle Direttive 91/368/CEE, 93/44/CEE e 93/68 CEE.
- Direttiva 89/336 CEE, modificata dalle Direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE.
- Direttiva 73/23 CEE, modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.

e norme pertinenti:

EN 292-1 - EN 292-2 - EN 60204-1 - prEN 1672-2

.....(data)

Il rappresentante legale

GARANZIA**La macchina è garantita per un periodo di 12 mesi dalla consegna.**

La garanzia consiste nella sostituzione o accredito delle parti difettose e nella eliminazione di eventuali vizi di funzionamento, purchè denunciati entro 8 giorni dalla scoperta e prima del decorso del periodo di garanzia, senza l'assunzione a carico della venditrice di alcun addebito per danni o spese di qualsiasi genere o causa.

Le sostituzioni in garanzia presuppongono che tutti gli obblighi contrattuali siano stati soddisfatti, incluse le condizioni di pagamento pattuite.

Le parti difettose non dovranno essere inviate alla venditrice, ma trattenute dall'acquirente e rese disponibili per essere visionate su richiesta.

L'acquirente deve attenersi alle istruzioni che verranno comunicate dalla venditrice

- se la merce sarà controllata sul posto;
- se e dove la merce difettosa debba essere spedita;
- se la merce possa essere eliminata.

La venditrice non accetta il ritorno della merce senza preventiva autorizzazione: la merce che arrivasse alla venditrice senza autorizzazione o in porto assegnato non verrà ritirata.

Il ritorno della merce è comunque a carico dell'acquirente che deve renderla porto franco presso la sede della venditrice.

La merce difettosa dovrà essere accompagnata da un rapporto di reclamo dell'acquirente e dal certificato di garanzia originale debitamente compilato.

Nel caso di accettazione del reclamo la merce difettosa inviata alla venditrice resterà di proprietà della stessa.

Nel caso di reclamo non accettato la merce verrà rispedita al mittente a sue spese, se specificatamente richiesto.

La garanzia viene a cessare di diritto se:

- La macchina è installata in modo improprio (ad esempio nel caso di errato collegamento elettrico).
- la macchina viene utilizzata in modo improprio o comunque in modo non conforme alle indicazioni della venditrice;
- la macchina viene utilizzata da personale non addestrato o negligente (ad esempio lasciando in moto la macchina senza carne).
- la manutenzione della macchina viene eseguita in modo non conforme alle istruzioni fornite, con ricambi non originali o senza autorizzazione scritta del costruttore, o comunque in modo tale da pregiudicarne l'integrità o modificarne le caratteristiche.
- la macchina viene manomessa, modificata, riparata o smontata anche in parte senza autorizzazione scritta del costruttore, in particolare per quanto riguarda i dispositivi di sicurezza;

La garanzia decade se i dati identificativi del prodotto e i segni di riconoscimento del fabbricante vengono cancellati o resi illeggibili.

La garanzia non copre i motori elettrici e la normale usura dei componenti.

La venditrice declina ogni responsabilità per colpa dell'acquirente.

MACCHINA Modello _____
 Tipo _____
 Serie _____
 Anno di costruzione _____
 DATA DI ACQUISTO _____

ALLEGATI

Tavola schema impianto elettrico trifase

Tavola schema di cablaggio trifase

Tavola ricambi macchina

Distinta tavola ricambi macchina

Tavola / Distinta ricambi impianto

7.4 Richiesta parti di ricambio

COME ORDINARE I RICAMBI:

Il tritacarne è contraddistinto con l'anno di produzione e il modello evidenziati sulla targa di identificazione.

IMPORTANTE!

PER AVERE UNA CONSEGNA SOLLECITA DEI PEZZI DI RICAMBIO È NECESSARIO CHE NELL'ORDINE SIANO SEMPRE INDICATI I SEGUENTI DATI:

- MODELLO DELLA MACCHINA
- NUMERO DI MATRICOLA
- DESCRIZIONE DEL COMPONENTE
- QUANTITÀ DESIDERATA

GARANZIA

La macchina è garantita per un periodo di 12 mesi dalla consegna.

La garanzia consiste nella sostituzione o accredito delle parti difettose e nella eliminazione di eventuali vizi di funzionamento, purchè denunciati entro 8 giorni dalla scoperta e prima del decorso del periodo di garanzia, senza l'assunzione a carico della venditrice di alcun addebito per danni o spese di qualsiasi genere o causa.

Le sostituzioni in garanzia presuppongono che tutti gli obblighi contrattuali siano stati soddisfatti, incluse le condizioni di pagamento pattuite.

Le parti difettose non dovranno essere inviate alla venditrice, ma trattenute dall'acquirente e rese disponibili per essere visionate su richiesta.

L'acquirente deve attenersi alle istruzioni che verranno comunicate dalla venditrice

- se la merce sarà controllata sul posto;
- se e dove la merce difettosa debba essere spedita;
- se la merce possa essere eliminata.

La venditrice non accetta il ritorno della merce senza preventiva autorizzazione: la merce che arrivasse alla venditrice senza autorizzazione o in porto assegnato non verrà ritirata.

Il ritorno della merce è comunque a carico dell'acquirente che deve renderla porto franco presso la sede della venditrice.

La merce difettosa dovrà essere accompagnata da un rapporto di reclamo dell'acquirente e dal certificato di garanzia originale debitamente compilato.

Nel caso di accettazione del reclamo la merce difettosa inviata alla venditrice resterà di proprietà della stessa.

Nel caso di reclamo non accettato la merce verrà rispedita al mittente a sue spese, se specificatamente richiesto.

La garanzia viene a cessare di diritto se:

- La macchina è installata in modo improprio (ad esempio nel caso di errato collegamento elettrico).
- la macchina viene utilizzata in modo improprio o comunque in modo non conforme alle indicazioni della venditrice;
- la macchina viene utilizzata da personale non addestrato o negligente (ad esempio lasciando in moto la macchina senza carne).
- la manutenzione della macchina viene eseguita in modo non conforme alle istruzioni fornite, con ricambi non originali o senza autorizzazione scritta del costruttore, o comunque in modo tale da pregiudicarne l'integrità o modificarne le caratteristiche.
- la macchina viene manomessa, modificata, riparata o smontata anche in parte senza autorizzazione scritta del costruttore, in particolare per quanto riguarda i dispositivi di sicurezza;

La garanzia decade se i dati identificativi del prodotto e i segni di riconoscimento del fabbricante vengono cancellati o resi illeggibili.

La garanzia non copre i motori elettrici e la normale usura dei componenti.

La venditrice declina ogni responsabilità per colpa dell'acquirente.

MACCHINA	Modello	_____
	Tipo	_____
	Serie	_____
	Anno di costruzione	_____
	DATA DI ACQUISTO	_____



7.3 Diagnostica

La tabella seguente mostra i principali problemi che si possono verificare durante il funzionamento.

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI	A CURA
<i>Il motore non gira e l'elica rimane ferma</i>	<i>Verificare che la macchina sia collegata alla rete</i>	<i>Collegare alla rete</i>	C
	<i>Verificare che sia rispettato il collegamento della spina trifase + terra + neutro</i>	<i>Sistemare il collegamento</i>	C
<i>L'elica non gira</i>	<i>Presenza di corpi estranei nella camera di macinazione.</i>	<i>Rimuovere i corpi estranei</i>	A
<i>Funzionamento rumoroso dell'elica</i>	<i>Eccessivo serraggio della ghiera</i>	<i>Allentare leggermente la ghiera</i>	A
	<i>Corpi elica non in sede.</i>	<i>Sistemare il corpo elica</i>	A
	<i>Piastra e coltello rovinati</i>	<i>Sostituire o riaffilare piastra e coltello</i>	A
<i>La temperatura di raffreddamento non scende</i>	<i>Quando é stata messa in funzione la macchina non era in posizione verticale</i>	<i>Lasciare la macchina ferma 4 ore prima di accenderla</i>	A
	<i>La macchina é installata con il lato del condensatore troppo vicino ad altre macchine o a pareti che non consentono la circolazione dell'aria (scambio termico).</i>	<i>Installare la macchina in un luogo appropriato</i>	A
<i>Mancanza di freddo</i>	<i>Compressore inattivo</i>	<i>Riparare</i>	D
	<i>Ventilatore inattivo</i>	<i>Riparare</i>	D
	<i>Intrasamento condotto circolazione aria</i>	<i>Provvedere pulizia</i>	A
	<i>Perdita nel circuito refrigerante</i>	<i>Far intervenire il tecnico frigorista</i>	D
<i>Olio sottostante il tritacarne</i>	<i>Probabile perdita del paraolio del motore</i>	<i>Sostituzione del paraolio del motore</i>	B

A: Conduttore

B: Manutentore meccanico

C: Manutentore elettrico

D: Manutentore frigorista

Pagina lasciata intenzionalmente vuota per ragioni di redazione.

7.2 Manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria comprende le riparazioni in seguito a rotture accidentali e le sostituzioni di parti per usura o malfunzionamento.

 **ATTENZIONE!**

 **PERICOLO DI FOLGORAZIONE!**

Prima di effettuare interventi di manutenzione assicurarsi del sezionamento dell'energia elettrica. Tutti gli interventi di tipo elettrico devono essere svolti dal manutentore elettrico (persona qualificata ed avvertita avente specifica competenza).

Il riduttore è chiuso e non richiede manutenzione.

4 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

4.1 DESCRIZIONE GENERALE DELLA MACCHINA

La macchina oggetto del presente manuale è un tritacarne refrigerato adibito alla macinazione di carne bovina, ovina e suina fresca.

È formato da un tritacarne all'interno del quale viene montato un piccolo impianto frigorifero che mantiene raffreddato il gruppo di macinazione e la tramoggia di alimentazione.

La temperatura è mantenuta controllata da un termoregolatore che ne regola la temperatura al valore impostato dal costruttore (tra 0°C; +2°C).

In condizioni ambientali estreme di temperatura e umidità l'operatore può intervenire correggendo il valore impostato (vedi para. 6.3) e di conseguenza migliorando il risultato di macinazione; tuttavia si sconsigliano regolazioni inferiori a -3 °C. Il tritacarne è costituito da un gruppo di macinazione con vari sistemi di taglio, da una tramoggia con coperchio trasparente e da un gruppo motoriduttore contenuto all'interno della carcassa.

Tutti questi componenti a diretto contatto con l'alimento sono stati concepiti nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare mediante l'uso di acciai inossidabili del tipo aisi 304 e materiali plastici certificati alimentari.

All'interno della carcassa viene alloggiato il motoriduttore, realizzato in acciaio e alluminio.

Sempre all'interno della carcassa è alloggiato anche l'impianto elettrico, dotato di scheda elettronica a bassa tensione per la normale messa in funzione del tritacarne.

La carne da macinare deve essere disossata e tagliata in pezzatura inferiore al diametro del collo della tramoggia (circa 50 mm di diametro nel modello T 22) al fine di agevolare l'alimentazione dell'elica.

Il pestello viene normalmente utilizzato quando si alimenta la macchina con pezzi di carne molto grossi oppure per agevolare l'alimentazione (nel caso di un secondo passaggio) della carne già macinata.

La carne che si trova nell'elica viene trasportata automaticamente verso il gruppo di taglio dalla rotazione della stessa.

Il gruppo di taglio è normalmente fornito nel sistema Enterprise costituito da un coltello a quattro tagli e da una piastra forata disponibile con diversi tipi di foratura a seconda del tipo di grana che si vuole ottenere.

A richiesta, come indicato nel cap. 3.1 "identificazione della macchina", sono disponibili sistemi di taglio del tipo "Unger" a tre e cinque pezzi.

Sul fronte del tritacarne è presente la pulsantiera per il controllo del tritacarne (vedi para. 6.2) ed il termoregolatore (vedi para 6.3).

La simbologia ed i colori utilizzati nei comandi è conforme a quanto indicato nella EN 60204-1.

4.2 SCHEDE TECNICHE

T 22	
Dimensioni d'ingombro (corpo macchina/totali esterni)	
Larghezza mm	360/415
Profondità mm	248/295
Altezza mm	490/530
Prestazioni	
Volume tramoggia	3,5Litri
Produzione oraria	~280 Kg/ora
Peso	
	~43Kg
Caratteristiche impianto elettrico	
Tensione alimentazione	230/400 Vac 50/60Hz
Corrente assorbita	4,32/2,5
Tensioni ausiliari	24 Vac
Potenza motore tritacarne	0,9kW
Servizio motore	S3 -30%
Isolamento	CL. F
Grado di protezione pulsantiera	IP 65
Caratteristiche compressore frigo	
Potenza	0,14kW
Tensione	220-240V 50 Hz
Gas refrigerante	R 134a - 80gr
Rumore Livello sonoro LAeq(RMS)	Inferiore a 70 DBA

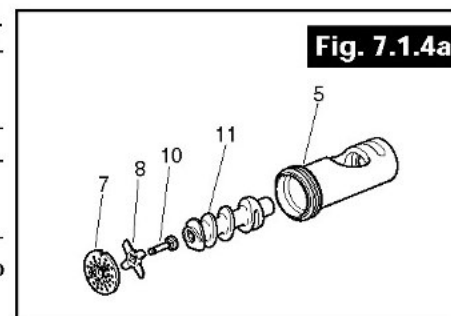
7.1.2 Montaggio del sistema di taglio

• *Montaggio del sistema Enterprise (Vedi fig. 7.1.4a)*

Inserire il coltello rif. 8 sul perno elica rif. 10 tenendo le lame taglienti rivolte verso l'esterno.

Introdurre la piastra forata rif. 7 in dotazione allineando l'intaglio con il perno solidale alla bocca rif. 5.

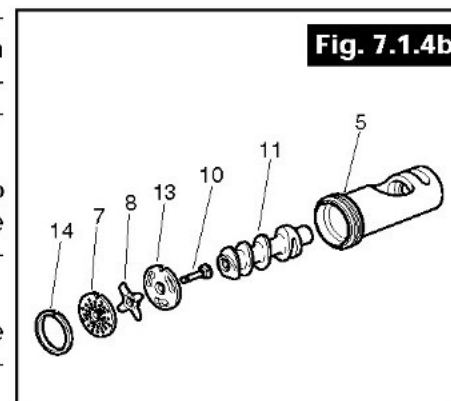
Il codolo cilindrico della piastra utile anche per l'estrazione deve essere rivolto sempre verso l'esterno.

• *Montaggio del sistema Unger 3 pezzi (Vedi fig. 7.1.4b)*

Inserire la piastra frangitutto rif. 13 riconoscibile da tre grandi asole nella bocca allineando l'intaglio con la chiavetta solidale alla bocca rif.5: tenere gli spigoli taglienti rivolti verso l'esterno.

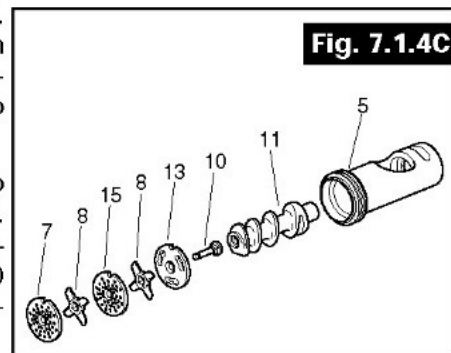
Introdurre il coltello rif. 8 sul perno trascinatore rif. 10 girando le frecce stampigliate sullo stesso in senso antiorario.

Montare la piastra forata rif. 7 ed infine il distanziale rif.14 nella bocca rif. 5 allineando l'intaglio.

• *Montaggio del sistema Unger 5 pezzi (Vedi fig.7.1.4c).*

Inserire la piastra frangitutto asolata rif. 13 nella bocca allineando l'intaglio con la chiavetta solidale alla bocca rif.5: tenere gli spigoli taglienti rivolti verso l'esterno.

Introdurre alternativamente il coltello rif. 8., la piastra con fori intermedi rif. 15, il coltello rif. 8, la piastra con fori piccoli rif. 7 sul perno trascinatore rif. 10 girando le frecce stampigliate sul coltello in senso antiorario.



Evitare di fare lavorare il gruppo di taglio a secco:
se possibile ungere sempre il gruppo con grasso alimentare.

⚠ ATTENZIONE!

Prestare la massima attenzione all'estrazione del coltello perché essendo molto affilato può provocare ferimento alle dita. Non avviare mai la macchina per estrarre il gruppo di taglio e l'elica; questa operazione può provocare profonde ferite e mutilazioni.

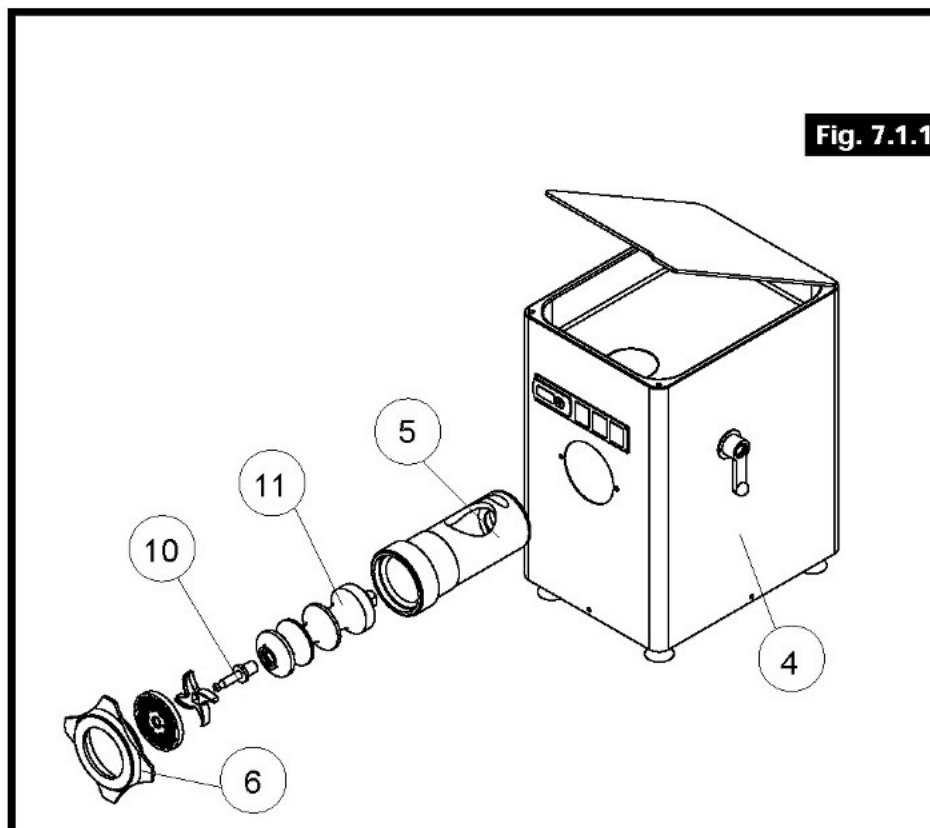


Fig. 7.1.1

4.2 SCHEDA TECNICA

T 32	
Dimensioni d'ingombro (corpo macchina/totali esterne)	
Larghezza mm	416/520
Profondità mm	314/360
Altezza mm	510/550
Prestazioni	
Volume tramoggia	8 Litri
Produzione oraria	450 Kg/ora
Peso	
	~ 56 Kg
Caratteristiche impianto elettrico	
Tensione alimentazione	230/400 Vac 50/60Hz
Corrente assorbita	7,95/4,6
Tensioni ausiliari	24 Vac
Potenza motore tritacarne	1,87 kW
Servizio motore	S3 -30%
Isolamento	CL. F
Grado di protezione pulsantiera	IP 65
Caratteristiche compressore frigo	
Potenza	0,14kW
Tensione	220-240V 50 Hz
Gas refrigerante	R 134a -90gr
Rumore Livello sonoro LAeq(RMS)	Inferiore a 70 DBA

4.3 Uso previsto

La macchina qui descritta è ad uso professionale ed è esclusivamente destinata alla macinazione di carne fresca.

La macchina deve operare esclusivamente nelle condizioni ambientali prescritte al cap. 5.1 del presente Manuale.

- Errori prevedibili e comportamenti scorretti

Al fine di eliminare rischi residui ed evitare eventuali errori e/o scorrettezze è necessario che le procedure operative e le avvertenze di pericolo richiamate nel presente Manuale siano note e ben comprese da tutto il personale.

In particolare:

- togliere sempre tensione alla macchina mediante disinserimento della spina elettrica o dell'apposito sezionatore prima di qualunque intervento di manutenzione ordinaria e straordinaria.
- evitare la macinazione di carni surgelate o non disossate o di prodotti non alimentari o non idonei come prugne, noci, ecc.;
- evitare l'introduzione di oggetti aventi dimensioni troppo grandi rispetto alla bocca di ingresso per prevenire inceppamenti;
- evitare di appoggiare oggetti di qualunque tipo sulla tramoggia;
- non usare il tritacarne come attrezzatura per scopi diversi da quelli elencati.

- Usi impropri e controindicazioni

Qualsiasi uso diverso da quello dichiarato, non compreso o deducibile dal presente Manuale, è da considerarsi "NON AMMESSO".

4.4 Descrizione dei sistemi di sicurezza

- Aspetti globali della sicurezza

Questo capitolo descrive le misure di sicurezza e prevenzione spettanti all'utilizzatore.

- Installazione

Per le istruzioni relative all'installazione e alle cautele ambientali si rimanda al Cap.5.



ATTENZIONE !

Prima di pulire la macchina verificare che sia disinserita l'alimentazione elettrica.
Evitare getti d'acqua sul tritacarne.

7.1 Manutenzione ordinaria

7.1.1 Montaggio del gruppo di macinazione

Per il montaggio del gruppo procedere nel seguente modo:

1. Ruotare in senso orario la maniglia rif.4 posta lateralmente.
2. Introdurre la bocca rif.5 nel foro del supporto bocca, solidale con il tritacarne, avendo cura di allineare il foro introduzione carne con il foro del collo della tramoggia. Ruotare in senso antiorario la maniglia rif.4 posta lateralmente sino a bloccare la bocca.
3. Introdurre l'elica rif.11 nella bocca rif.5 avendo cura di allineare il quadro dell'elica con la sede dell'albero trascinatore.
4. Montare il sistema di taglio sul perno elica rif.10 come indicato al par.7.1.4
5. Avvitare il volantino rif.6 fino ad accostarlo alle piastre: evitare di serrarlo eccessivamente fino a quando non sia introdotta la carne.

7. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE



ATTENZIONE!

La manutenzione periodica e l'uso corretto sono fattori indispensabili per garantire la funzionalità, il funzionamento sicuro e la durata della macchina. Gli interventi di manutenzione agli intervalli prescritti sono a cura del manutentore meccanico che deve operare nel rispetto delle prescrizioni di sicurezza contenute nel presente Manuale.

• Note generali per la pulizia

Dato che la macchina qui descritta é destinata al trattamento di prodotti alimentari, il conduttore ha il compito di assicurare il mantenimento delle condizioni igieniche adeguate.

Dopo ogni impiego occorre eseguire sia la pulizia interna dai residui di lavorazione che la pulizia esterna.

La pulizia esterna é necessaria in quanto la macchina si trova in uno stabilimento alimentare per il quale sono previste particolari precauzioni riguardo alle condizioni igieniche dei locali e dei macchinari.

Procedere usando solo un panno umido e un detergente alimentare.

Per la pulizia interna occorre smontare ogni pezzo del gruppo di macinazione come indicato nel cap. 7.1.1 procedere lavando il tutto in un recipiente con acqua abbondante, panni, spugne e detergente alimentare.

La tramoggia, il coperchio ed il supporto bocca fisso nel tritacarne deve essere pulito come descritto al punto precedente.

Non é esclusa la pulizia dei particolari mobili in lavastoviglie.

• Avvertimenti per gli operatori

L'utilizzatore ha la responsabilità della diffusione presso tutti gli operatori del contenuto del presente Manuale, con particolare riguardo alle informazioni riguardanti la sicurezza.

E' inoltre compito dell'utilizzatore provvedere il necessario addestramento al personale addetto alla conduzione ed alla manutenzione della macchina qui descritta, verificandone il livello di idoneità alle mansioni previste.

• Programmi di manutenzione

Per il corretto funzionamento del tritacarne si devono rispettare le prescrizioni di pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria riportate al cap. 7 del presente Manuale.

• Personale addetto

Elenco delle qualifiche e compiti del personale addetto.

Conduttore

Persona addestrata ed in possesso delle conoscenze tecniche relative all'uso quotidiano e alla sicurezza, descritti nel presente manuale; svolge le mansioni necessarie al funzionamento del tritacarne.

In particolare:

- conduzione/attuazione dei comandi operatore (avvio/arresto);
- pulizia e ispezione;
- interventi semplici legati all'uso normale.

Opera rigorosamente a ripari montati e protezioni abilitate.

Manutentore meccanico

Interviene in tutte le condizioni di funzionamento e a tutti i livelli di protezione.

Può agire a protezioni disabilitate in quanto è in possesso dei mezzi per disabilitarle (ad esempio smontaggio ripari). Effettua ogni riparazione/regolazione meccanica, ma non opera sugli impianti elettrici sotto tensione.

In particolare:

- riparazioni;
- interventi di sbloccaggio;
- manutenzione preventiva a scadenza con eventuale sostituzione di parti.

Manutentore elettrico

Interviene in tutte le condizioni di funzionamento e a tutti i livelli di protezione. Effettua ogni riparazione/regolazione degli impianti elettrici, anche in presenza di tensione.

Manutentore frigorista

Interviene esclusivamente sull'impianto frigorifero (unità di compressione - condensazione, di raffreddamento e relative tubazioni) in tutte le condizioni di funzionamento e a tutti i livelli di protezione. Può agire a protezioni disabilitate esclusivamente sull'impianto frigorifero: effettua ogni riparazione / regolazione, anche in presenza di tensione.

Provvede al riempimento del circuito di gas refrigerante.

- Elenco dei simboli utilizzati e avvertenze

I simboli utilizzati come affissioni sul tritacarne per segnalare i pericoli durante l'uso e la manutenzione sono descritti al cap. 6.2.2.

Nel seguito del presente Manuale, le informazioni rilevanti ai fini della sicurezza sono evidenziate all'interno di appositi riquadri con la scritta "ATTENZIONE".



ATTENZIONE!

QUESTA DICHIARAZIONE INTENDE RICHIAMARE L'ATTENZIONE DEL LETTORE SU ZONE O SITUAZIONI PERICOLOSE.

- Prescrizioni di sicurezza

Nel seguito vengono indicate le precauzioni da osservare nell'utilizzo del tritacarne particolarmente rilevanti ai fini della sicurezza.

PRESCRIZIONI GENERALI

- Non permettere a personale non autorizzato di utilizzare il tritacarne.
- Predispone un'ampia superficie di lavoro curando lo spazio operativo che deve essere sgombro da ostacoli, pulito, asciutto ed adeguatamente illuminato.
- Durante l'uso si raccomanda di evitare distrazioni (ad esempio parlando con altre persone).

6.3 Programmazione della temperatura

La temperatura interna del gruppo di macinazione viene letta, attraverso una sonda, ed è normalmente visualizzata sul display del termostato rif. 5 fig. 6.2. Il limite inferiore è programmabile a seconda delle necessità.

La temperatura viene impostata dal costruttore in fase di collaudo al fine di garantire cicli corretti di funzionamento e pausa del compressore.

L'utilizzatore può intervenire sul valore impostato premendo per un secondo il pulsante "SET" verrà visualizzata sul display la temperatura programmata. Premendo le frecce rivolte verso l'alto o verso il basso si può modificare la temperatura impostata.

Premendo nuovamente il pulsante "SET" si conferma il nuovo valore.

Impostato il valore desiderato, l'impianto frigo compierà dei cicli automatici di accensione e spegnimento il cui limite sarà dato dalla temperatura impostata.

PER PRESERVARE I COMPONENTI DELL'IMPIANTO FRIGORIFERO E PER NON COMPROMETTERE IL RISULTATO DELLA MACINAZIONE SI CONSIGLIA DI NON ECCEDERE NELL'IMPOSTARE TEMPERATURE TROPPO BASSE.

6.2 Elementi di comando e loro funzioni

⚠ ATTENZIONE!

Pericolo generico
Prima dell'avviamento verificare l'efficienza del pulsante di arresto mediante azionamento diretto.

Comandi tritacarne e refrigeratore	Colore	Denominazione	Funzione-effetto	Pos.
SULLA PULSANTIERA				
Pulsante 1	Bianco	MARCIA	E' il pulsante di avvio del tritacarne. Rimane in funzione fino al primo dei seguenti comandi di arresto: - premendo il pulsante nero (pos.2) - mediante il distacco della spina elettrica	1
Pulsante 2	Nero	ARRESTO	Arresta la macchina, sia in condizioni normali che di emergenza	2
Pulsante 3	Celeste	INSERZIONE FRIGO	Accende/spegne l'impianto di refrigerazione	3
Termostato	Grigio		Indica la temperatura nel tritacarne Permette di modificare i parametri impostati	4

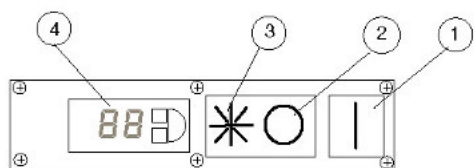


Fig. 6.2

• Sezionamento energia elettrica

Il sezionamento dell'energia elettrica si ottiene disinserendo la spina dalla presa.
In caso di necessità è possibile utilizzare tale sistema come arresto di emergenza.

- In caso di inceppamento durante l'uso, per lo sbloccaggio utilizzare esclusivamente gli attrezzi in dotazione (in caso di dubbi arrestare la macchina e contattare il costruttore o il venditore). • Non utilizzare mai il tritacarne se in avaria ed avvertire sempre il responsabile della manutenzione di ogni eventuale irregolarità di funzionamento.
- Curare l'abbigliamento del personale che opera sulla macchina: tenere maniche ben serrate intorno ai polsi e comunque non indossare indumenti con parti penzolanti come cravatte, sciarpe, o con giacche sbottonate.
- Prima di procedere a qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione staccare l'alimentazione elettrica
- Pulire quotidianamente il tritacarne
- Non azionare mai il tritacarne privo di bocca, elica, piastra, coltello o volantino
- Divieto di modifiche per l'adattamento di dispositivi/oggetti non previsti dal fabbricante.
- Le scatole contenenti parti elettriche devono sempre rimanere chiuse.
- Non avvicinare alla macchina sorgenti di calore aventi alta temperatura.

PRESCRIZIONI DI SICUREZZA PER LA MANUTENZIONE

- Operazioni di manutenzione da farsi rigorosamente con il tipo e il numero di operatori prescritto.
- Dopo ogni intervento di manutenzione o regolazione accertarsi che non rimangano attrezzi o corpi estranei fra gli organi mobili, onde evitare danni alla macchina e/o infortuni al personale.
- Non inserire mai le dita nelle aperture articolate o taglienti della macchina.
- Non usare benzina o solventi infiammabili come detergente, ma esclusivamente sostanze idonee all'uso alimentare (non infiammabili e non tossiche).
- Non impiegare l'aria compressa per la pulizia dei particolari; in caso di impossibilità dell'uso di altri sistemi, proteggersi con occhiali aventi ripari laterali e limitare la pressione ad un massimo di 2 bar (0,2 MPa).
- Non ricorrere mai all'uso di fiamme libere come mezzo di illuminazione quando si procede ad operazioni di verifica o di manutenzione.
- Prima di qualsiasi intervento, sia di manutenzione ordinaria e di pulizia che sui componenti elettrici, accertarsi dell'avvenuto scollegamento della linea di alimentazione.
- In caso di incidenti provocati dalla corrente elettrica staccare prontamente l'infortunato (solitamente ha perso i sensi) dalle parti sotto tensione. Togliere l'alimentazione alla linea elettrica. Se ciò comporta un tempo eccessivo, allontanare l'infortunato utilizzando materiale isolante come un bastone di legno o di pvc, stoffa, cuoio.

**ATTENZIONE!**

PERICOLO DI FOLGORAZIONE!

Questo intervento di soccorso è pericoloso: toccare l'infortunato significa rimanere folgorati.

ACCORGIMENTI PROGETTUALI

Sono stati adottati i seguenti accorgimenti progettuali

- Conformazione della tramoggia e del foro di carico che impedisce l'accesso all'elica
- Geometria della piastra fissa (spessore di 8mm e fori non superiori a 8 mm) che impedisce l'accesso al coltello (conforme a EN 294)
- Spina di sicurezza di tipo rinforzato, ad isolamento maggiorato, antistrappo
- Materiali inossidabili adeguati all'impiego nel settore alimentare
- Impianto di raffreddamento concepito mediante l'uso di gas HFC - R134a ecologico
- Configurazione strutturale che consente l'agevole pulizia di ogni parte del tritacarne
- Carenatura che impedisce completamente l'accesso ai componenti
- Coperchi di tutte le scatole contenenti parti in tensione fissati con viti a testa bombata
- Termostato sul pannello comandi per il controllo della temperatura che determina l'arresto del compressore

All'atto dell'allacciamento verificare il corretto senso di rotazione dell'elica avviando la macchina per alcuni istanti ad impulsi. L'elica, vista dal lato di scarico, deve ruotare in senso antiorario.

Nei modelli trifase è possibile invertire il senso di rotazione dell'elica invertendo il filo marrone con quello nero all'interno della spina di corrente.

Si consiglia di scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica in caso di lunghi periodi di inattività.

6. UTILIZZO DELLA MACCHINA**6.1 Messa a punto e regolazioni**

Per garantire il buon funzionamento della macchina bisogna eseguire le necessarie operazioni di controllo descritte al cap. 5 prima del suo avviamento.

Inoltre per ottenere un buon risultato di macinazione è indispensabile che le piastre e i coltelli siano ben affilati. Nel caso non lo siano il manutentore meccanico o la casa costruttrice potrà intervenire per la riaffilatura. Sostituire completamente il set di taglio quando la riduzione di spessore non consente alla piastra di sporgere dalla bocca.

Non sono necessarie ulteriori regolazioni salvo la normale manutenzione programmata.

**ATTENZIONE!**

Pericolo generico
E' vietato effettuare regolazioni durante il funzionamento del tritacarne. Tutte le regolazioni sono da effettuare a macchina ferma con l'alimentazione sezionata mediante distacco della spina.

• **Allacciamento energia elettrica**

IMPORTANTE!

I TRITACARNE REFRIGERATI PREDISPOSTI CON TENSIONE TRIFASE SONO EQUIPAGGIATI CON IL cavo 5 poli "R.S.T.N.+T"

È FONDAMENTALE NON INVERTIRE IL FILO BLU DEL NEUTRO CON QUELLO DELLA TRIFASE.

TALE OPERAZIONE PROVOCHEREBBE SICURAMENTE UN DANNEGGIAMENTO DELLA SCHEDA ELETTRONICA INTERNA AL TRITACARNE, NON COPERTO DA GARANZIA.

L'utilizzatore deve provvedere un cavo di alimentazione con relativa presa in prossimità del punto di installazione del tritacarne ed è tenuto a predisporre un adeguato sezionatore della linea elettrica a monte della presa, oltre ad efficaci mezzi di protezione contro sovracorrenti/contatti indiretti.

L'allacciamento si effettua mediante la spina di sicurezza (16A, conforme alla normativa europea) che si trova all'estremità del cavo elettrico proveniente dal motore del tritacarne e che deve essere inserita nella presa predisposta dall'utilizzatore.

All'atto dell'allacciamento verificare:

- che il voltaggio e la frequenza della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta (un'errata tensione di alimentazione può danneggiare la macchina);
- che la rete di alimentazione sia provvista di adeguato impianto di messa a terra.

ATTENZIONE!

Pericolo di folgorazione!
E' ASSOLUTAMENTE VIETATO L'ALLACCIAMENTO ALLA RETE SENZA IL COLLEGAMENTO DI TERRA.

AFFISSIONI DI AVVERTIMENTO

- In accordo alle prescrizioni della direttiva CEE 89/392 e suoi emendamenti sono state predisposte le seguenti affissioni di avvertimento
 Nel punto di accesso del cavo elettrico:



PERICOLO DI FOLGORAZIONE

Sulla struttura del tritacarne, in posizione ben visibile all'operatore, prescrizione per la dimensione dei fori sulla piastra, in mancanza della protezione elettrica

DIVIETO D'USO DI PIASTRE CON FORI SUPERIORI A 8 mm DI DIAMETRO

E' assolutamente necessario riconoscere il significato delle affissioni di pericolo e mantenerne leggibile il messaggio.
 In caso di deterioramento tali segnali devono essere immediatamente sostituiti impedendo l'uso del dispositivo finché sprovvisto degli stessi.
 Si raccomanda di rispettare le avvertenze richiamate sulle affissioni.

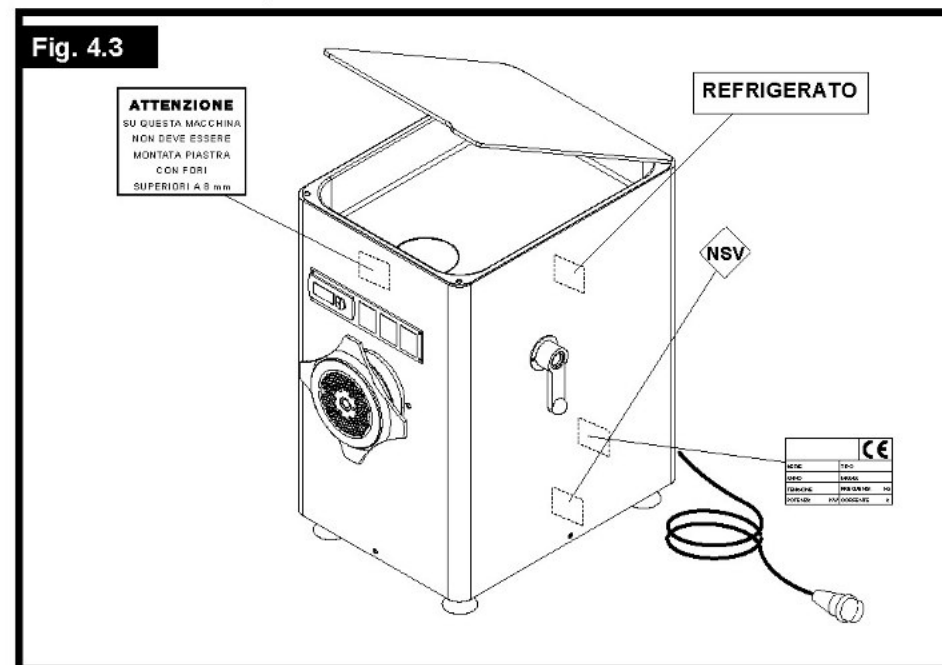


Fig. 4.3

5. MESSA IN SERVIZIO

ATTENZIONE!

PRIMA DI METTERE IN SERVIZIO IL TRITACARNE ASSICURARSI DI AVERE COMPRESO I CONTENUTI DEL PRESENTE MANUALE. PER CHIARIMENTI ED APPROFONDIMENTI SI RACCOMANDA DI CONTATTARE IL COSTRUTTORE.

GLI ADDETTI ALLA CONDUZIONE ED ALLA MANUTENZIONE DEVONO POSSEDERE LE SPECIFICHE COMPETENZE RICHIESTE DAL PRESENTE MANUALE, NONCHÉ I REQUISITI PSICOFISICI NECESSARI E SUFFICIENTI A POTER INTERVENIRE SULLA MACCHINA.

5.1 Piazzamento macchina

• *Condizioni ambientali*

Il tritacarne può operare senza limitazione alcuna nelle condizioni ambientali qui di seguito descritte.

Condizioni ambientali diverse da queste possono causare anomalie.

TEMPERATURA Temperatura minima: +1°C
Temperatura massima: +40°C

ATTENZIONE!

LA MACCHINA REFRIGERATA HA COMPONENTI IN PRESSIONE: EVITARE TEMPERATURE DIVERSE DA QUELLE PRESCRITTE.

ILLUMINAZIONE L'impianto luce dell'ambiente di lavoro, di cui è responsabile l'utilizzatore, è importante per la sicurezza delle persone.

Illuminamento minimo: tale da garantire la corretta percezione dei comandi e dei contrassegni (circa 200 lux).

Illuminamento massimo: tale da evitare abbagliamento dell'operatore.

ATMOSFERA CON RISCHIO DI ESPLOSIONE E/O INCENDIO

Il tritacarne qui descritto non è predisposto per lavorare in ambienti con atmosfera esplosiva o con rischio d'incendio.

• *Spazio necessario in funzionamento*

La scelta del luogo o degli spazi per l'uso del tritacarne è importante per la qualità del lavoro. Tale zona deve essere ben illuminata ed areata.

Le condizioni ambientali e operative non devono costituire ostacolo per l'accesso ai comandi della macchina.

Deve essere garantita l'operatività del tritacarne considerando anche le attività di manutenzione.

In caso di rivendita per "macchina usata" il cliente/utente dovrà fornire tutte le indicazioni di installazione all'acquirente, demandandogli le responsabilità inerenti alle informazioni sopra citate.

• *Piazzamento e montaggio sul posto*

Accertarsi che lo spazio destinato al piazzamento della macchina sia sufficientemente ampio da consentirne il corretto impiego ed agevolare la pulizia.

Collocare la macchina in un area non polverosa e non esposta alla luce diretta del sole. Verificare che nelle vicinanze non siano presenti fiamme libere.

Il piano di appoggio deve essere privo di asperità, sufficientemente solido da evitare cedimenti.

Si raccomanda di non appoggiare mai la macchina di lato o di capovolgerla. Se ciò dovesse accadere lasciare la macchina in posizione verticale corretta per almeno 4 ore prima di avviarla.

In caso contrario potrebbero verificarsi danni (**non coperti da garanzia**).

• *Eventuale finitura d'assemblaggio componenti macchina*

La macchina viene fornita imballata e completamente montata sia per quanto riguarda il gruppo di macinazione che la tramoggia.

La piastra ed il coltello sono montati ed oliati; il cavo elettrico è completo della relativa spina.

Prima della messa in funzione verificare che siano rispettate tutte le condizioni al cap. 1 e le disposizioni di sicurezza descritte al cap.4.4, che il gruppo di macinazione sia correttamente montato e bloccato e che il volantino sia avvitato manualmente fino in fondo.