

BERKEL

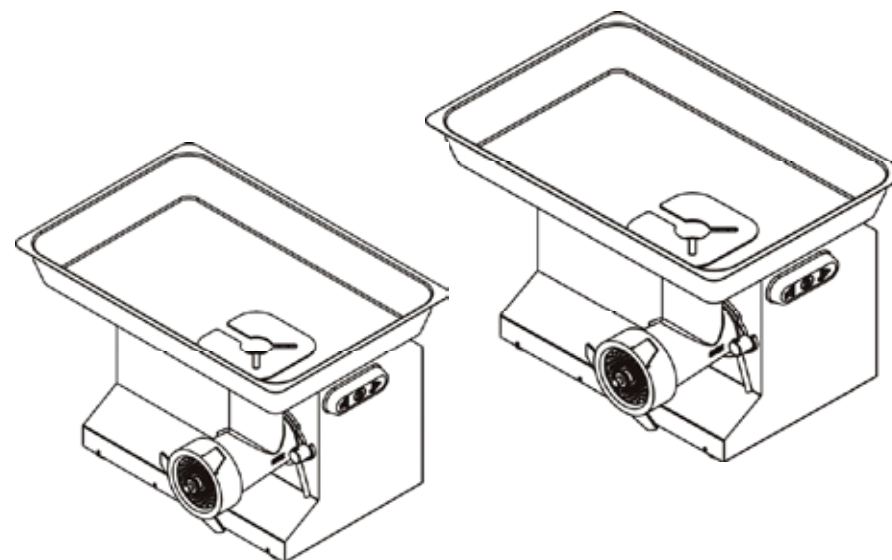


HPF Distribution | Tel +43 664 4142442
Info@hpf-distribution.com | www.wurstschneidemaschine.at

CENTRO RIVENDITORE
AUTORIZZATO

BERKEL

TRITACARNE BMS 22T
 BMS 32T



ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

TC_22-32_003 Ed. 12.2018

Italiano

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE! Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla. Non pulire la macchina con un getto d'acqua. Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare. Piastre e coltelli sono costruiti in acciaio AISI 430, se lasciati immersi o bagnati, possono fare la ruggine. Si consiglia di asciugarli dopo averli lavati.

7.3 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 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 differenziata 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 ambientalmente 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 normativa vigente.

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti	Cause	Rimedi
La macchina non parte	- L'interruttore differenziale è in posizione "0". - L'interruttore di spina è in posizione "0" - Pulsante avvio non funziona - Motore elettrico difettoso - Dispositivi di sicurezza non montati o non presenti	- Portare l'interruttore in posizione "I" - Portare l'interruttore in posizione "I" - Rivolgersi all'assistenza tecnica - Rivolgersi all'assistenza tecnica - Controllare i dispositivi di sicurezza
L'elica gira nel senso opposto da quello indicato dalla freccia (su mod. trifase)	Filo motore invertito	Rivolgersi all'assistenza tecnica
Il prodotto non viene macinato correttamente	- Piastra e coltello non stretti correttamente - Presenza di rigature sulla piastra o coltello non perfettamente aderente (sul piano della piastra) - Ghiera allentata	- Stringere correttamente la piastra e il coltello - Sostituire la coppia piastra e coltello difettosi - Serrare in modo corretto la ghiera

INDICE

1. Consegna e garanzia	5
1.1 Premessa.	
1.2 Conservazione e impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Descrizione della macchina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usi non consentiti	
1.7 Dati anagrafici	
1.8 Protezioni e dispositivi di sicurezza	
1.9 Posti di lavoro	
2. Caratteristiche tecniche	9
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina.	
2.4 Schemi elettrici	
3. Comandi e indicatori	15
3.1 Elenco dei comandi e indicatori	
4. Collaudo, trasporto, consegna e installazione	15
4.1 Collaudo	
4.2 Consegna e movimentazione della macchina	
4.3 Installazione	
4.3.1 Smaltimento imballi	
4.3.2 Movimentazione della macchina	
4.4 Allacciamento all'impianto elettrico	
4.4.1 Macchina trifase	
4.4.2 Macchina monofase	
5. Avviamento e arresto	16
5.1 Verifica del corretto collegamento elettrico	
5.2 Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e sicurezze	
5.3 Verifica efficienza del pulsante di arresto	
5.4 Avviamento della macchina	
5.5 Arresto della macchina	
6. Uso della macchina	17
6.1 Prescrizioni	
6.2 Allestimento della bocca in uscita	
6.3 Uso del tritacarne	
6.4 Smontaggio e pulizia della bocca dopo l'uso	
6.5 Montaggio della bocca dopo l'uso	
6.6 Accessorio hamburgeratrice manuale	
6.6.1 - Assemblaggio dell'Hamburgeratrice	
6.6.2 Uso dell'hamburgeratrice	
6.6.3 Smontaggio dell'hamburgeratrice dalla macchina	

7. Manutenzione

21

7.1 Lubrificazione

7.2 Pulizia della macchina

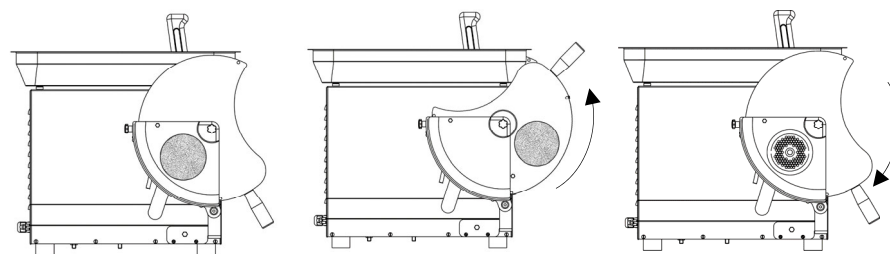
7.3 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

8. Inconvenienti e rimedi

22

8.1 Inconvenienti, cause e rimedi.

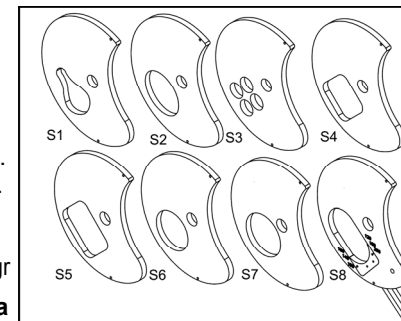
- caricare il prodotto da tritare nella tramoggia del tritacarne.
- avviare il tritacarne premendo il comando start
- il macinato che esce dalla bocca del tritacarne riempie lo stampo per hamburger;
- controllare visivamente e quando l'hamburger è formato estrarlo, ruotando in senso antiorario la slitta dell'hamburgatrice impugnandola dalla manopola
- solo in questo modo la macchina sospende il funzionamento e la spinta del macinato in uscita



- dopo aver estratto l'hamburger dall'interno dello stampo, riposizionare la slitta dell'hamburgatrice ruotandola in senso orario, impugnandola dalla manopola
- in questo modo riparte il ciclo di produzione degli hamburger.

Sono disponibili slitte con diversi stampi per hamburger:

- S1 Coscia di pollo - gr 105 c.
- S2 Ovale - gr 130 c.
- S3 Polpette - gr 20 (x4) c.
- S4 Quadrato - mm 100 x 100 - gr 150 c.
- S5 Rettangolare - mm 100 x 125 - gr 190 c.
- S6 Tondo - ø 110 mm - gr 155 c.
- S7 Tondo - ø 100 mm - gr 140 c.
- S8 Regolabile da tondo a ovale - gr 100 ÷ 200 gr



6.6.3 Smontaggio dell'hamburgatrice dalla macchina

- Con la macchina spenta, alzare la leva di fissaggio e sbloccare l'hamburgatrice
- afferrare l'hamburgatrice con entrambe le mani e tirarla verso di sé.
- estrarla dalla ghiera e dai due perni alla base della carena.

7 - Manutenzione

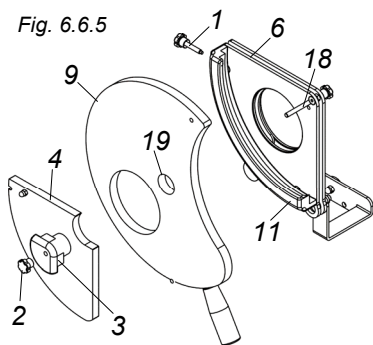
7.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE! Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma, scollegata dalla rete elettrica. La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta. Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina. Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell'utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.1 - Lubrificazione

La macchina non necessita di lubrificazione.

Fig. 6.6.5

**FASE 3**

- Infilare la slitta in polietilene PE500 (9) all'interno del profilo in alluminio (11).
- Il perno filettato (18), deve inserirsi nel foro (19) sulla slitta.
- Infilare la lastra in plexiglass (4) all'interno del profilo in alluminio (11), posizionandola sopra la slitta (9).
- Fissare la lastra (4) alla piastra (6):
 - avvitare il pomello (1) all'interno del foro asolato presente sulla lastra (4);
 - stringere il pomello (1) fino al bloccaggio
 - infilare il blocchetto in alluminio (3) all'interno del foro (19)
 - fissare il blocchetto in alluminio (3) alla piastra (6) avvitando il pomello (2) al perno filettato (18).

FASE 4 Regolazione dell'hamburgatrice sulla macchina:

- Procurarsi una chiave esagonale da 5 mm e una chiave fissa per esagono da 13 mm
 - Con l'hamburgatrice assemblata in mano, ruotare in senso orario la leva (12)
 - Agganciare l'hamburgatrice alla macchina, posizionandola sulla ghiera (13), tramite il foro presente sulla piastra posteriore (6)
 - Spingerla in modo da inserire i due perni (14) presenti sulla carena nei due fori presenti sulla staffa (5);
 - ruotare in senso antiorario la leva (12) per bloccare l'applicazione sulla ghiera;
 - stringere ora il pomello (7) e la vite (8) col relativo dado autobloccante (9).
- Ora l'hamburgatrice è pronta per essere utilizzata

Fig. 6.6.6

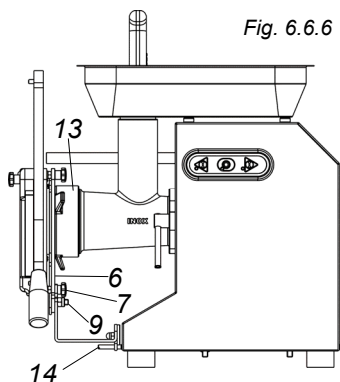
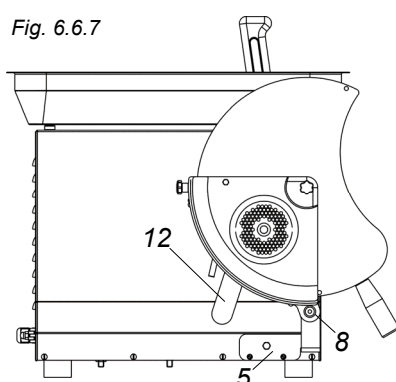


Fig. 6.6.7

**6.6.2 Uso dell'hamburgatrice**

Dopo averla correttamente installata e fissata alla macchina, procedere all'utilizzo dell'hamburgatrice.

ATTENZIONE! L'applicazione hamburgatrice prevede la supervisione dell'operatore durante il funzionamento, e lo svolgimento del processo di produzione degli hamburger.

1 - Consegna e garanzia**1.1 - Premessa**

ATTENZIONE! La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa. Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE! Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.

Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.

Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa. Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale. Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.

Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante. In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.

Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti.

A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali. In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.

Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto.

Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ricevere ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale. La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto. Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

Per nessun motivo l'utente è autorizzato alla manomissione della macchina. Ad ogni anomalia riscontrata, rivolgersi alla ditta costruttrice.

Per ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di un qualsiasi componente della macchina da parte dell'utilizzatore o da personale non autorizzato comporterà la decadenza della **Dichiarazione di Conformità** redatta ai sensi della Direttive CEE 2006/42, invaliderà la garanzia e solleverà la Ditta Costruttrice da danni derivanti da tale manomissione.

Il fabbricante si ritiene altresì sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- non corretta installazione;
- uso improprio della macchina da parte di personale non addestrato adeguatamente;
- uso contrario alle normative vigenti nel paese di utilizzo;
- mancata o maldestra manutenzione;
- utilizzo di ricambi non originali e non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

1.4 - Descrizione della macchina

Il tritacarne in Vostro possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.

- Poiché deve essere usata per tritare prodotti alimentari i componenti che possono venire a contatto con il prodotto sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene. La carenatura è realizzata in acciaio inox AISI 304.
- La tramoggia è realizzata in acciaio inox AISI 304 per garantire la massima igiene e facilitarne la pulizia.
- Piastre e coltelli sono costruiti in acciaio AISI 430, se lasciati immersi o bagnati, possono fare la ruggine. Si raccomanda di asciugarli dopo averli lavati.
- Bocca e elica in fusione di acciaio inox AISI 304 con possibilità di applicare il sistema UNGER totale o parziale.
- Possibilità di invertire il senso di rotazione dell'elica mediante un selettore.
- Rigido bloccaggio della bocca per migliorare il taglio della carne e prolungare la durata di piastre e coltelli.
- Motori ventilati sia trifase che monofase con i seguenti vantaggi:
 - grande costanza di rendimento e durata del motore;
 - aumento del tempo di lavoro effettivo dovuto a minori interruzioni;
 - basso indice di riscaldamento per mantenere sempre la carne fresca e inalterata.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 2006/42** e successive modifiche.

In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.5 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per la macinazione di carne o pesce fino a massima temperatura + 7 °C.

Dopo ogni ciclo di lavoro si raccomanda di non lasciare a lungo (max 5 minuti) cibo all'interno della bocca di macinazione o nei vassoi.

Il tritacarne deve essere utilizzato in ambienti professionali e il personale destinato al suo utilizzo deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro.

Le dimensioni della carne da tritare deve essere tale da essere contenuta completamente nella bocca di carico; e non deve fuoriuscire dalla tramoggia.

1.6 - Usi non consentiti

La macchina deve essere usata esclusivamente per gli scopi previsti dal costruttore; in particolare:

- **non** utilizzare la macchina per tritare prodotti alimentari diversi da carne e similari.
- **non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le

6.6 - Accessorio hamburgertrice manuale

Il tritacarne può essere fornito dell'applicazione hamburgertrice manuale.

Tale accessorio va specificato all'atto di ordinazione della macchina in modo da predisporla in fase di montaggio con:

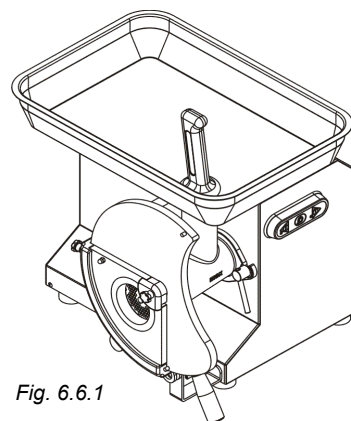


Fig. 6.6.1

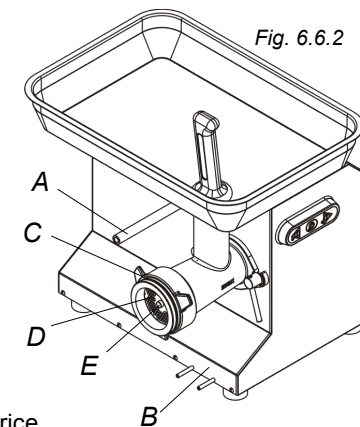


Fig. 6.6.2

- A: sensore che controlla lo start&stop del tritacarne;
- B: sensore che rileva la presenza dell'hamburgertrice, posizionato all'interno della carena;
- C: ghiera porta applicazione
- D: piastra senza codolo
- E: perno elica corto

6.6.1 - Assemblaggio dell'Hamburgertrice

L'Hamburgertrice viene fornita smontata di tutte le sue parti, per un corretto assemblaggio della stessa procedere come segue.

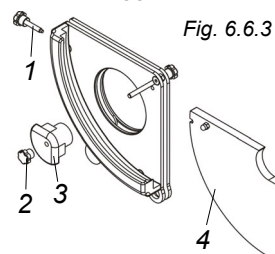


Fig. 6.6.3

FASE 1

- Svitare il pomello (1)
- Svitare il pomello (2)
- Rimuovere il perno centrale in alluminio (3)
- Rimuovere la lastra in plexiglass (4) di chiusura dell'hamburgertrice.

FASE 2 Fissare la staffa (5) alla piastra (6)

- Procurarsi una chiave esagonale da 5 mm e una chiave fissa per esagono da 13 mm
- Avvitare il pomello (7) sul perno M6 (presente sulla piastra)
- Avvitare la vite (8) TPEI M8x25 col relativo dado autobloccante M8 (9).

N.B: Per ora avvitare solo leggermente senza stringere pomello (7), vite (8) e dado (9).

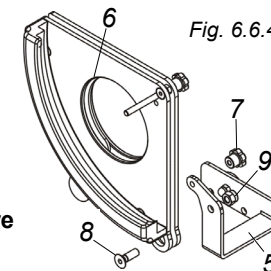


Fig. 6.6.4

Il sistema -B-, (UNGER parziale), sostituisce il coltello "5" e la piastra "4" con il distanziale "7".

Il sistema -A-, (Normale), è il metodo più semplice essendo solamente composto dall'elica di trasporto in acciaio inox AISI 304, un coltello e una piastra di uscita entrambi in acciaio AISI 430.

Non è possibile montare le piastre del gruppo -C- o -B- sui modelli con gruppo di macinazione -A-, ma è necessario cambiare il gruppo completo.

6.3 - Uso del tritacarne

- 1 Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targhetta tecnica. L'indicatore di tensione dovrà essere acceso per indicare il collegamento alla rete elettrica.
- 2 Stringere leggermente la ghiera del tritacarne e mettere un po' di carne, premere il pulsante di marcia facendo attenzione che il senso di rotazione dell'elica sia uguale a quello indicato dalla freccia (anti orario).
- 3 Se la carne in uscita è tagliata bene la regolazione della ghiera è sufficiente, in caso contrario stringere ancora la ghiera fino ad ottenere un perfetto taglio della carne.
- 4 Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto
- 5 Per allentare la ghiera non occorre fare uso di un attrezzo, basta allentare i dadi di bloccaggio bocca perchè la ghiera sia libera e si possa facilmente estrarre.
- 6 Dopo un'accurata pulizia, montare la bocca completa, assicurandosi che sia nella posizione corretta e bloccarla con i dadi di bloccaggio.

6.4 - Smontaggio e pulizia della bocca dopo l'uso

- 1 Svuotare completamente la bocca e il collo di introduzione facendo funzionare la macchina senza caricare prodotto da tritare.
- 2 Quando si è certi che non è rimasto alcun residuo di lavorazione nel collo e nella bocca, spegnere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica
- 3 Allentare i dadi di fissaggio bocca
- 4 Staccare la bocca completa e appoggiarla ad un piano di appoggio.
Ora si può procedere con lo smontaggio dei componenti della bocca.
- 5 Svitare completamente la ghiera fino a toglierla
- 6 Estrarre piastra e coltelli e successivamente l'elica.
- 7 Procedere con la pulizia di ogni componente.

6.5 - Montaggio della bocca dopo la pulizia

Dopo aver pulito correttamente ogni componente procedere al riassettaggio della bocca.

1. Inserire l'elica di macinazione
3. Inserire coltello e piastra verificando che il coltello sia montato con la lama verso la piastra
4. Avvitare la ghiera e stringerla lievemente.
5. Montare la bocca sulla macchina seguendo quanto scritto nel paragrafo dedicato

protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni personali.

- **Non** utilizzare e nemmeno riporre la macchina all'interno di una cella frigorifera: si rischiano seri danni ai componenti elettrici sensibili alla condensa (che si crea con la bassa temperatura), inoltre si altera la viscosità del grasso e/o olio lubrificante presente nel riduttore contenuto al suo interno compromettendone il corretto funzionamento e rischiandone la rottura.
 - **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
 - Non lavorare prodotti di dimensioni superiori a quanto può essere totalmente contenuto nella tramoggia di carico.
 - Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
 - **Non** avviare la macchina in avaria.
 - Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
 - **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
- Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica provvede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poichè di solito ha perso i sensi). Questa operazione è pericolosa. L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati. E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...). E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

1.7 - Dati anagrafici

Una esatta descrizione del "**Modello**", del "**Numero di matricola**" e l' "**Anno di costruzione**" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza. Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1. Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella.

Macchina modello.....
N° di matricola.....
Anno di costruzione.....
Tipo.....

Fig. 1.7.1

MOD: A	
VOLT: B	WATT: C
HZ: D	KG: E
AMPS: F	ANNO: G
SERIAL NO: H	
I	L

A = modello della macchina
B = Alimentazione
C = potenza motore
D = frequenza motore Hz
E = Peso
F = Amperaggio
G = Anno di costruzione
H = N° Matricola
I = Produttore
L = Codice a barre

ATTENZIONE! Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

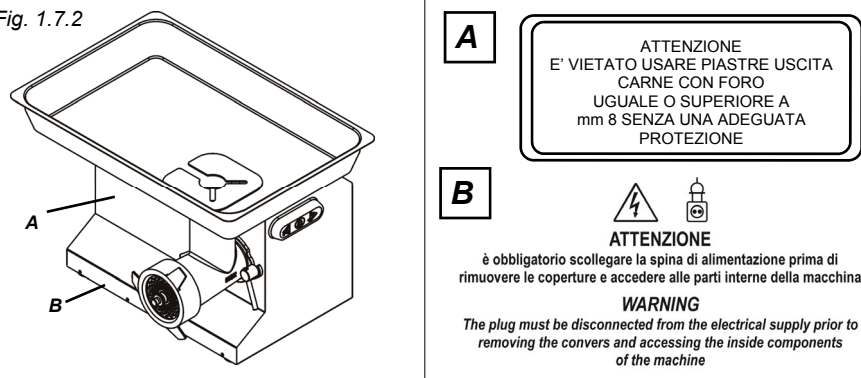
1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE! Con la macchina allacciata alla rete elettrica non intervenire sui componenti elettrici. Si rischia la folgorazione. **Rispettare le avvertenze richiamate dalle targhe. L'inosservanza può causare lesioni personali.**

Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.

In caso contrario applicarle o sostituirle.

Fig. 1.7.2



1.8 - Protezioni e dispositivi di sicurezza

ATTENZIONE! Prima di procedere all'uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento ed integrità dei dispositivi di sicurezza. Verificare all'inizio di ogni turno di lavoro la loro presenza ed efficienza. In caso contrario avvertire il responsabile alla manutenzione.

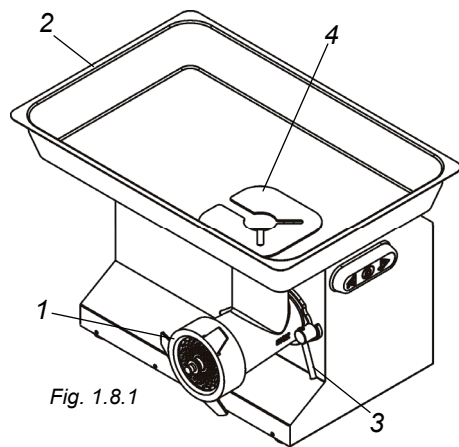


Fig. 1.8.1

ATTENZIONE! Non manomettere in nessun caso i dispositivi di sicurezza.

1. Bocca di uscita prodotto, con fori della piastra inferiore ad 8 mm. In questo caso viene impedito l'introduzione delle dita all'interno della bocca.
2. Tramoggia in acciaio inox rigidamente bloccata alla bocca di carico.
3. Dado bloccaggio bocca. Per un funzionamento corretto del tritacarne la bocca deve essere rigidamente serrata tramite tali bloccaggi.
4. Protezione salvamano. La tramoggia, nel modello, riporta la protezione "2" Fig.1.8.1 rigidamente fissata, in accordo alla circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale n° 66 del 05.09.79. I modelli più piccoli non necessitano di tale protezione per le ridotte dimensioni della bocca di carico.

5.2 - Verifica presenza ed efficienza delle protezioni e delle sicurezze

- **Bocca di uscita del prodotto.** Verificare che la bocca di uscita del prodotto presenti dei fori di diametro inferiore agli 8 mm.

- **Protezione salvamano.** La tramoggia deve avere la protezione salvamani

- **Tramoggia in acciaio inox.** La tramoggia in acciaio inox è solidale alla bocca di carico.

5.3 - Verifica efficienza del pulsante di arresto (fig. 5.3.1)

Con macchina allacciata alla rete e utensile in movimento, premere il pulsante di arresto (2). La macchina deve fermarsi.

5.4 - Avviamento della macchina (fig. 5.3.1)

Per avviare la macchina, basta premere il pulsante di marcia "1" Fig. 5.3.1, dopo aver collegato correttamente la spina alla presa della corrente elettrica e la macchina si aziona.

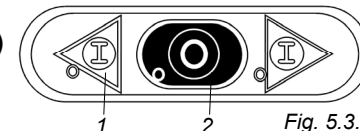


Fig. 5.3.1

5.5 - Arresto della macchina (fig. 5.3.1)

Per arrestare la macchina, basta premere il pulsante di arresto, "2" Fig. 5.3.1 e la macchina si ferma

6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE! Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina. Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti. In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione. Il prodotto da tritare deve essere di pezzatura tale da poter entrare all'interno della bocca di carico e deve essere premuto con l'aiuto dell'apposito spingitore (pestello) **NON FARLO MAI CON LE MANI.**

La macchina non è progettata per lavorare all'interno di una cella frigorifera: si rischiano seri danni ai componenti elettrici sensibili alla condensa (che si crea con la bassa temperatura), inoltre si altera la viscosità del grasso e/o olio lubrificante presente nel riduttore al suo interno compromettendone il corretto funzionamento e rischiandone la rottura.

6.2 - Allestimento della bocca in uscita

La macchina può essere allestita di tre diversi gruppi di taglio della carne:

A - Enterprise o normale

B - UNGER parziale

C - UNGER totale

Il sistema -C-, (UNGER totale), è composto da: un'elica in acciaio inox AISI 304 "1" di trasporto della carne, una piastra in acciaio AISI 430 "2" frangitutto, un primo coltello "3" e relativa piastra forata "4" entrambi in AISI 430, un secondo coltello "5" con la piastra forata finale "6" entrambi in AISI 430, un distanziale "7" in acciaio inox AISI 304

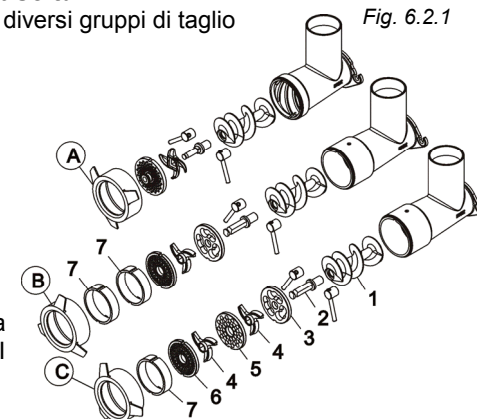


Fig. 6.2.1

4.3.2 - Movimentazione della macchina

ATTENZIONE! Maneggiare la macchina con cura ed attenzione, evitando le cadute accidentali che potrebbero danneggiarla in modo grave. Per evitare eventuali strappi muscolari, nel sollevare la macchina, fare forza sulle gambe.

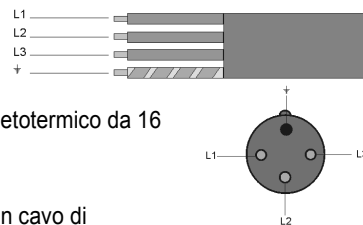
4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE! Verificare che la linea elettrica di alimentazione corrisponda al valore riportato sulla targa di identificazione della macchina. Ogni intervento deve essere eseguito solamente da personale specializzato ed espressamente autorizzato dal responsabile preposto. Effettuare il collegamento ad una rete provvista di presa di terra efficiente.

4.4.1 - Macchine trifase: 380 Volt-50Hz e 220 Volt-50 Hz

In questi allestimenti, la macchina è fornita con un cavo di alimentazione di sezione 4 x 1,5 mm.

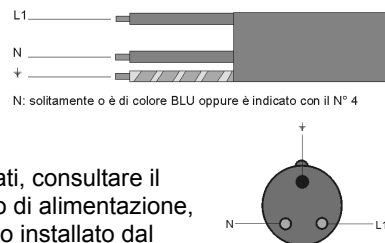
Questo è collegato ad una spina trifase tre poli + terra. Allacciare il cavo alla rete di alimentazione trifase interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.



4.4.2 - Macchina monofase da 220 Volt-50 Hz

In questo allestimento la macchina viene fornita con un cavo di alimentazione di sezione 3 x 1,5 mm. Questo è collegato ad una spina monofase a tre poli.

Allacciare il cavo alla rete di alimentazione monofase da 220 Volt-50 Hz interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 16 Ampère.



In allestimenti con voltaggi diversi da quelli citati, consultare il costruttore. Nel caso si debba allungare il cavo di alimentazione, utilizzare un cavo della stessa sezione di quello installato dal costruttore.

5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico

Attaccare la spina alla presa della corrente elettrica;

L'indicatore luminoso di rete ("6" Fig. 3.1.1) deve essere illuminato;

Premere il pulsante di marcia ("1" Fig. 3.1.1), verificando il senso di rotazione degli utensili (nella versione 380 trifase).

Il senso di rotazione dell'elica deve essere concorde al senso indicato dalla freccia ("C" fig. 1.7.2), senso antiorario.

Se il senso di rotazione è contrario, scollegare la macchina dalla corrente elettrica e rivolgersi al nostro rivenditore di zona.

Nota: Nelle macchine allacciate ad una linea monofase e realizzate per una tale alimentazione, il corretto senso di rotazione viene definito direttamente dal costruttore.

1.8.1 - Bloccaggio bocca uscita carne

Uso corretto:

Se si vuole avere un corretto funzionamento e una macinatura precisa, in tutti i tritacarne è necessario che la bocca sia rigidamente bloccata.

Onde evitare montaggi imprecisi, è sempre importante seguire questa procedura di montaggio:

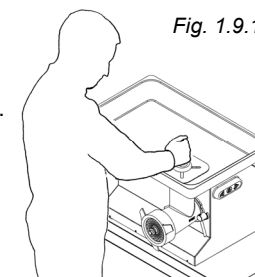
1. Assicurarsi che la macchina sia spenta
2. Inserire la bocca, completa di ghiera e componenti interni (elica, coltelli, piastre), nel supporto bocca della macchina.
3. Assicurarsi che sia nella posizione corretta, cioè che il perno elica sia perfettamente inserito nel perno trascinatore e bloccarla con i dadi di serraggio (rif.3 1.8.1)

Nel caso non fosse possibile il fissaggio:

- allentare la ghiera, senza toglierla
- spingere la bocca fino a farla aderire al corpo macchina
- afferrare il perno elica e ruotarlo fino ad assicurarne il preciso inserimento nel perno trascinatore
- bloccare la bocca con i dadi di serraggio
- afferrare il codolo piastra e ruotarlo fino ad assicurare il preciso inserimento della stessa nelle due spine guida presenti sulla bocca.
- Avvitare la ghiera fino al fissaggio.

1.9 - Posti di lavoro

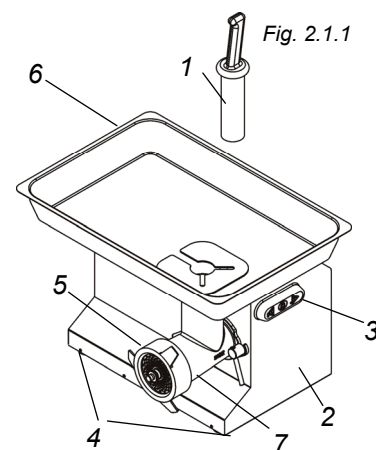
La corretta postazione che l'operatore deve occupare per ottimizzare il lavoro con la macchina è indicata nella fig. 1.9.1.



2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.



1. Pestello in GUR HOSTALLOY 731
2. Carena in acciaio inox AISI 304
3. Comandi della macchina
4. Piedini
5. Bocca di uscita della carne tritata in acciaio inox AISI 304
6. Tramoggia di carico in acciaio inox AISI 304
7. Bocca di carico in acciaio inox AISI 304

2.2 - Caratteristiche tecniche

	TC 22	TC 32
Motore	watt 1472/2 hp	watt 2208/3 hp
Alimentazione	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
Produtz. oraria	300 Kg/h	500 Kg/h
Piastre in dotazione	ø 4,5 mm	ø 6 mm

2.3 - Dimensioni e peso della macchina

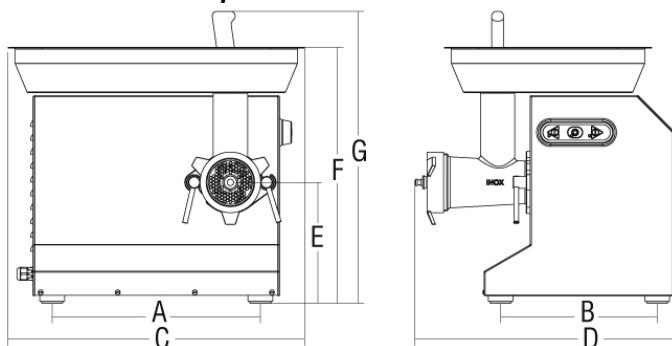


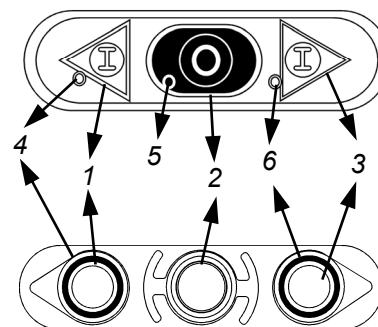
Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Peso netto
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
TC 22	351	264	500	437	132	430	491	32
TC 32	401	264	610	465	99	428	532	39

3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

Fig. 3.1.1



1 - Pulsante di marcia

- Premere per avviare la macchina.

2 - Pulsante di arresto

- Premere per arrestare la macchina.

3 - Pulsante inversione di marcia

- Permette di invertire il senso di rotazione dell'elica ad impulsi.

4 - 5 - 6 - Spie

4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione. Durante tale collaudo vengono effettuate prove di lavoro su materiale simile a quello lavorato dall'utilizzatore.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere. Salvo diversi accordi con il cliente, la macchina viene avvolta con nylon e reggettata sul bancale, le viene infilato sopra il cartone il quale sarà anch'esso reggettato sul bancale. Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo. In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo: "Accetto, con riserva..." e la motivazione.

Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

4.3 - Installazione

ATTENZIONE! La zona dove si intende installare la macchina deve essere pari solida ed il piano d'appoggio deve garantire il suo sostegno in sicurezza. Inoltre occorre posare la macchina mantenendo ampio spazio intorno ad essa. Questo consente maggiore manovrabilità nelle fasi di lavoro e garantisce l'accesso nei successivi interventi di manutenzione. Predisporre intorno alla macchina una idonea illuminazione per garantire la corretta visibilità all'operatore adibito all'utilizzo della macchina.

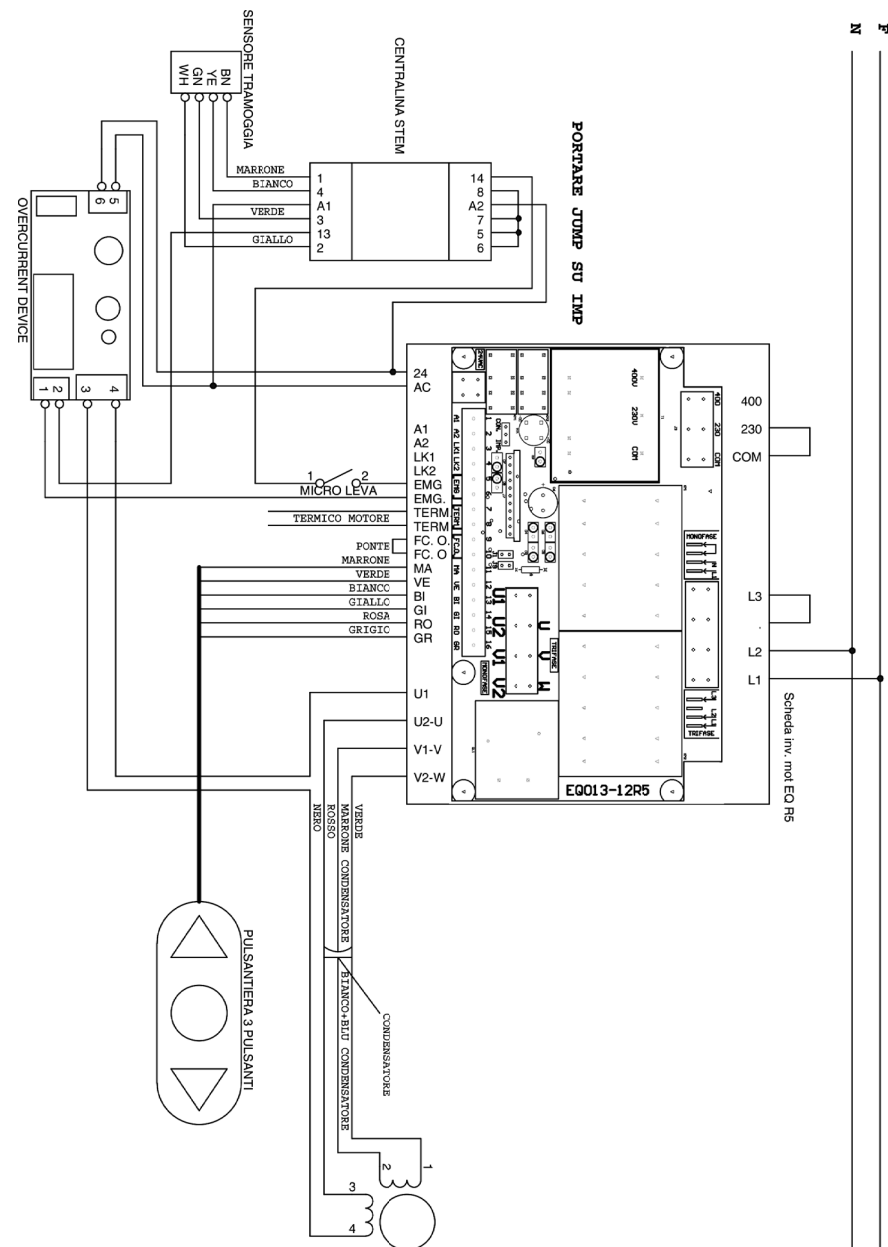
- Togliere il cellophan che avvolge la macchina ed ogni altro imballo presente all'interno.

4.3.1 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente. Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici. Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti. Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

2.4 - Schema elettrico

2.4.1 - Schema elettrico monofase - pulsantiera



2.4.4 - Schema elettrico trifase - pulsanti inox

