
Istruzioni originali
Original instructions
Instrucciones originales

ITALIANO

MATRICOLA	3
ETICHETTA MATRICOLA	3
INFORMAZIONI GENERALI	3
IMPORTANZA DEL MANUALE	3
GARANZIA	3
INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITA'	4
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	4
CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA	4
INSTALLAZIONE	5
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE	5
MODALITA' DI INSTALLAZIONE	5
COLLEGAMENTO ELETTRICO	5
MESSA IN FUNZIONE	6
DISPOSITIVI DI COMANDO	6
USO E FUNZIONAMENTO	7
REGOLAZIONI DELLO SPESSORE	7
REGOLAZIONE DEL BILANCINO	7
USO DELLA MACCHINA	8
USO PER LA FORMATURA DI DISCHI	9
USO PER LA FORMATURA DI RETTANGOLI	9
MANUTENZIONE	9
PULIZIA	10
LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI	10
POSSIBILI ANOMALIE	10
DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	10

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Nome del fabbricante; | - N° di matricola ; |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello; | - Anno di costruzione |
| - Dicitura "Made in Italy"; | - Peso del forno |

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare la dilaminatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo **franco ns. stabilimento** i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:

avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITA'

Il livello di pressione acustica ponderato **A** misurato su un'identica macchina campione è risultato costante ed inferiore a 70 dB (A).

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.

- Vengono manomesse le protezioni dei rumori.

- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

A - MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO.

Il disordine comporta pericolo d'incidenti.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

C - TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.

Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

D - UTILIZZARE LA MACCHINA NELL'AMBITO DELLA POTENZA DI TARGA E PER IL SOLO USO CONSENTITO. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

E - VESTIRE IN MODO ADEGUATO.

Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

F - PROTEGGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa; non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.

G - EVITARE POSIZIONI INSICURE. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

H - PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.

Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

I - STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.

Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

L - CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.

M - CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.

Verificare che le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

N - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

O - LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

La Dilaminatrice è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare per la laminazione a freddo di pasta per panificazione e dolci, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine, ecc., mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

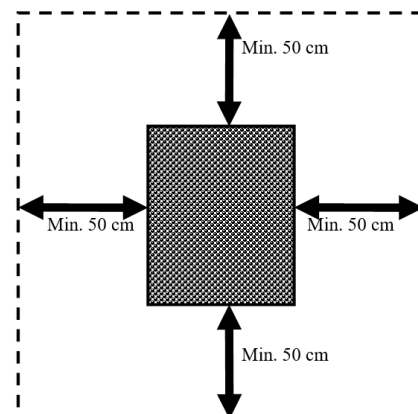
INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



IMPORTANTE

In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche**, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

La macchina viene fornita in un imballo chiuso.

Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione dotato di spina.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

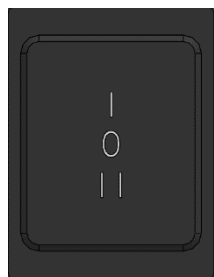
IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

MESSA IN FUNZIONE

DISPOSITIVI DI COMANDO

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando:

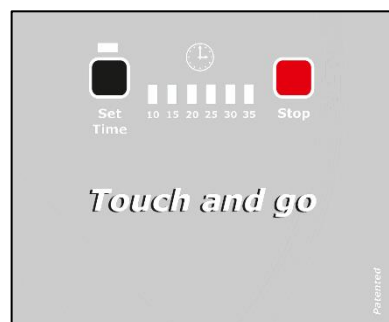


INTERRUTTORE 1-0-2

Posizione 1 - MACCHINA AVVIATA

Posizione 0 - MACCHINA SPENTA

Posizione 2 - FUNZIONAMENTO A PEDALE



CENTRALINA TOUCH & GO (solo per modelli T&GO)

TIME SET - Selezione tempi di funzionamento

STOP - Arresto manuale dei rulli



PEDALE OPTIONAL (di serie per RP)

PREMERE - Avvio rulli

RILASCIO - Arresto dei rulli

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

Verifica funzionale 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

AVVIAMENTO: Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina si avvia.

ARRESTO: Premere l'interruttore in posizione 0, la macchina si arresta.

Verifica funzionale 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

AVVIAMENTO: Premere l'interruttore a lato in posizione 1

Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.

I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE A CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.

ARRESTO: I rulli si fermano automaticamente alla scadenza del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP".

Portare l'interruttore in posizione 0 per spegnere completamente la macchina.

Verifica funzionale PEDALE OPTIONAL (di serie su RP):

AVVIAMENTO A PEDALE: Premendo l'interruttore in posizione 2, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.

ARRESTO A PEDALE: Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta. Portare l'interruttore in posizione 0 per spegnere completamente la macchina.

Infine, **AVVIARE LA MACCHINA A VUOTO PER UN MINUTO, VERIFICARE CHE IL FUNZIONAMENTO SIA REGOLARE.**

USO E FUNZIONAMENTO

IMPORTANTE: TUTTE LE REGOLAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE CON MACCHINA FERMA.

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo poiché le regolazioni vanno definite sperimentalmente per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore, grandezza e forma del disco.

La macchina è fornita con regolazioni di massima, idonee per pizze di media grammatura.

REGOLAZIONI DELLO SPESSORE

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:

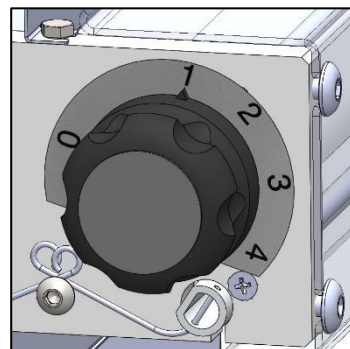
- **SPESSORE MINIMO:** ruotare in senso antiorario.

- **SPESSORE MASSIMO:** ruotare in senso orario.

Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni:

Es.: rulli superiori apertura 3,5 mm

rulli inferiori apertura 2 mm



NOTA: PER EVITARE LA FRASTAGLIATURA DELLA PASTA, ESEGUIRE UN UNICO PASSAGGIO ATTRAVERSO I RULLI.

REGOLAZIONE DELLA FORMA PER DILAMINATRICI 310/420 E TOUCH&GO

Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità della bilancia alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.

NOTA: ASSICURARSI CHE IL BILANCINO, IN CONDIZIONE DI RIPOSO, SI POSIZIONI SEMPRE IN ALTO.

REGOLAZIONE DEL BILANCINO

Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta. Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

MASSIMA SENSIBILITÀ:

- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;
- consigliata per basse grammature.

MEDIA SENSIBILITÀ:

- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;
- consigliata per medie grammature.

MINIMA SENSIBILITÀ:

- posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

USO DELLA MACCHINA

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare le superfici a contatto con la pasta. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità, descritte nel paragrafo "MANUTENZIONE".



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

Modelli 310 - 420

AVVIAMENTO: Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina mette in movimento le due coppie di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

ARRESTO: Premere l'interruttore in posizione 0.

Modelli 310 - 420 TOUCH & GO:

AVVIAMENTO Premere l'interruttore a lato in posizione 1

Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.

I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE AL CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale. **I rulli termineranno di girare automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP".**

ARRESTO Premere l'interruttore a lato in posizione 0.

Modelli 310 - 420 e TOUCH & GO:

USO DEL COMANDO A PEDALE

Il comando a pedale è fornito solo su richiesta del cliente.

Per la sua destinazione, integrativa ai comandi frontali, d'avviamento e d'arresto, consente di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso.

Detto comando va collegato alla macchina inserendo la spina terminale del cavo pedale nella presa a lato della macchina stessa.

AVVIAMENTO Premendo l'interruttore in posizione 2, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa.

Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.

ARRESTO Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

Modelli 420RP – 500RP:

FUNZIONI ED USO DEL COMANDO A PEDALE. Il comando a pedale assolve funzioni integrative ai comandi frontali consentendo inoltre di azionare i rulli passo-passo e di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso.

Detto comando va collegato alla macchina inserendo la spina terminale del cavo pedale nella presa a lato della macchina stessa.

Modelli 310/1 – 310/2 – 500/1:

FUNZIONI ED USO DEL COMANDO A PEDALE. Il funzionamento è il medesimo delle dilaminatrici precedenti ma la coppia di rulli è singola

USO PER LA FORMATURA DI DISCHI

Dopo aver acceso la macchina manualmente con l'interruttore in posizione 1, o a pedale interruttore in posizione 2 si può procedere alla fase operativa.

Prima d'introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), schiacciare a cuneo parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore assumendo una forma ovale.

Quando il passaggio sta per essere ultimato, accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuo-riuscita, completata la quale, i rulli vanno arrestati. Ruotare la pasta in senso trasversale di circa 90° disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

USO PER LA FORMATURA DI RETTANGOLI.

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

Accendere la macchina, avviare i rulli, quindi introdurre nell'apertura della protezione superiore la pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), formare a cuneo il bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore.

Dopo l'uscita, è indispensabile per le medie ed elevate grammature procedere, con avanzamenti passo-passo, ad un ulteriore e costante allargamento manuale della pasta, disponendola per il successivo passaggio nei rulli dai quali la pasta così formata si depositerà nella teglia.

IMPORTANTE: SPEGNERE LA MACCHINA A CONCLUSIONE DELLA FASE OPERATIVA.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

PULIZIA

ATTENZIONE: Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi, quali pagliette in acciaio, spugne, ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina**, procedendo come segue:

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

LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI

Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.

Dopo aver smontato le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschia pasta;

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

ATTENZIONE: Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, verificare che tutti i particolari e le relative protezioni siano stati correttamente posizionati e fissati;

POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	1_Mancanza d'energia elettrica nella rete	1_Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione.
	2_Il comando a pedale è collegato alla macchina.	2_Premere i comandi a pedale

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

ATTENZIONE: Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti.

Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).

ENGLISH

SERIAL NO.	12
RATING PLATE	12
GENERAL INFORMATION	12
IMPORTANCE OF MANUAL	12
WARRANTY	12
INFORMATION REGARDING NOISE	13
SAFETY PRECAUTIONS	13
MACHINE FEATURES	13
INSTALLATION	14
USER PRECAUTIONS	14
INSTALLATION METHOD	14
ELECTRICAL CONNECTION	14
START-UP	15
CONTROL DEVICES	15
USE AND OPERATION	16
REGULATION OF THICKNESS	16
SMALL BALANCE REGULATION	16
MACHINE USE	17
USE FOR DISC FORMATION	18
USE FOR RECTANGLE FORMATION	18
MAINTENANCE	18
CLEANING	19
SHAFT AND ROLLER LUBRICATION	19
TROUBLESHOOTING	19
DEMOLITION AND DISPOSAL	19

SERIAL NO.

RATING PLATE

The identification label consists in a grey screen-printed label attached to the back of the rolling machine. The following data is clearly and indelibly marked on the plate:

- | | |
|----------------------------|---|
| - Name of manufacturer; | - Serial no. ; |
| - Electrical power (kW/A); | - Voltage and electrical frequency (Volt/Hz); |
| - Model; | - Year of manufacture |
| - Wording "Made in Italy"; | - Weight of rolling machine |

GENERAL INFORMATION

IMPORTANCE OF MANUAL

Before using the rolling machine in question, it is mandatory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available to "authorised operators" and be kept near the rolling machine in a safe and protected location.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals and property caused by non-observance of the rules described in this manual.

This manual is an integral part of the rolling machine and must be stored until the final disposal of the machine itself.

"Authorised operators" must only perform operations on the rolling machine that fall under their specific responsibility.

WARRANTY

The warranty is valid for one year with effect from the date of the tax invoice issued at the time of purchase.

Within this period, parts that have been inspected and unequivocally confirmed to have manufacturing defects, except for electrical and wear components, shall be replaced or repaired free of charge and only **ex-works at our facilities**.

Shipping and labour costs are not covered by the warranty.

The warranty shall expire in cases where it is confirmed that the damage was caused by: transport, poor or insufficient maintenance, operator incompetency, tampering, repairs made by unauthorised personnel, failure to observe the instructions of the manual.

Recourse against the manufacturer shall be excluded for direct or indirect damage in the event machine downtime causes:

failure, waiting for repairs or in any case is attributable to the non-physical presence of the equipment.



TAMPERING WITH AND/OR THE REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARES SHALL INVALIDATE THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.

INFORMATION REGARDING NOISE

The **A**-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was constant and less than 70 dB (A).

SAFETY PRECAUTIONS

The machine, albeit compliant with safety requirements laid down by electrical, mechanical and hygienic standards of reference, may constitute a hazard if:

- Used for scopes and in conditions other than those intended by the manufacturer.
- **The roller protections are tampered with.**
- Instructions are not followed regarding: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

ATTENTION

In order to prevent hazardous conditions and/or possible injury caused by: electrical currents, mechanical parts, fire or causes of a hygienic nature, the following safety precautions must be followed.

A - OPERATOR WORKSTATIONS MUST BE KEPT CLEAN AND TIDY.

Disorder generates the risk of accidents.

B - EVALUATE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in humid, wet conditions or in the case of insufficient lighting, near flammable liquids or gases.

C - KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED PERSONS AWAY.

Do not allow them to approach the machine or the workstation.

D - USE THE MACHINE ONLY WITH THE RATED POWER AND ONLY FOR ITS INTENDED USE.

The machine will work better and more safely if it is not overloaded. E - WEAR APPROPRIATE CLOTHING.

Do not wear loose clothing or hanging accessories that may get caught in moving parts. Use non-slip shoes. For hygienic and safety reasons, use a hair net and hand gloves.

F - PROTECT THE POWER CORD. Do not pull on the cord to detach the plug from its socket; do not expose the cord to high temperatures, avoid contact with sharp corners, water or solvents.

G - AVOID UNSAFE POSITIONS. Try and find the most suitable position that guarantees constant balance.

H - ALWAYS PAY MAXIMUM ATTENTION.

Observe your work. Never use the machine when distracted. I - DETACH THE PLUG FROM THE SOCKET.

After each use, before performing cleaning or maintenance operations or moving the machine.

L - UNSECURED EXTENSION CORDS. These must not be used.

M - CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

Before using the machine, carefully check the efficiency of the safety devices.

Check that moving parts are not blocked, that there are no damaged parts, that all parts have been properly assembled and that all conditions that may influence the regular operation of the machine are optimal.

N - HAVE THE MACHINE REPAIRED BY QUALIFIED PERSONNEL.

Repairs must be carried out only by qualified personnel using original spare parts. Failure to follow these precautions may constitute a hazard to the user.

O - LABELS ARE SAFETY DEVICES, and therefore must always be perfectly legible. Should they become damaged and illegible, they must be replaced.

MACHINE FEATURES

The Rolling Machine has been designed and developed exclusively for food-grade use for the cold rolling of dough for bread-making and desserts, for the purpose of facilitating the formation of discs for the preparation of: pizzas, bread, focaccia, cakes, etc., without altering the fundamental properties of the dough.

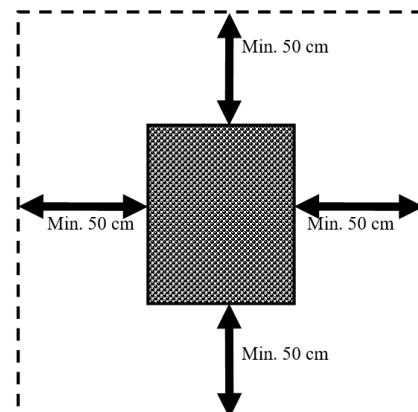
INSTALLATION

USER PRECAUTIONS

The environmental conditions of the location where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- water-based sources of heat located at a suitable distance
- suitable ventilation and lighting compliant with occupational health and safety standards.

The supporting surface must be horizontal and there must be no obstacles of any nature in the immediate vicinity of the machine that may affect its normal ventilation.



IMPORTANT

In accordance with current regulations, the electrical system must be equipped with an automatic differential switch having characteristics suited to those of the machine, in which the contact opening clearance is at least 3 mm; an efficient grounding system is also indispensable.

Check that the mains voltage and frequency of the system are compatible with the values in both the technical features and the rating plate on the back of the machine.

INSTALLATION METHOD

IMPORTANT

All installation and maintenance operations must be carried out by the manufacturer's qualified and authorised personnel, which denies all responsibility resulting from incorrect installation or tampering.

The machine is supplied in closed packaging.

After removing the packaging from the machine, proceed as follows:

- Place the machine in its intended location.
- Remove the protective film without using tools that may damage the surfaces.

NOTE

All parts of the packaging must be disposed of in accordance with regulations in force.

ELECTRICAL CONNECTION

The machine must be connected to the electrical mains by way of a power cord fitted with a plug.

The mains socket must be easy to access and must not need to be moved.

The distance between the machine and the socket must be such as to avoid any tensioning of the power cord; moreover the cord must never be stuck under the feet of the machine.

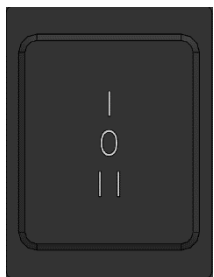
IMPORTANT

It is mandatory for the system to have a grounding system and differential switch in accordance with legislation in force.

START-UP

CONTROL DEVICES

The machine is equipped with the following control devices:



SWITCH 1-0-2

Position 1 - MACHINE STARTED

Position 0 - MACHINE OFF

Position 2 - PEDAL OPERATION



TOUCH & GO CONTROL UNIT (for T&GO models only)

TIME SET - Selection of operating times

STOP - Manual stoppage of rollers



OPTIONAL PEDAL (Standard for RP)

PRESS - Start rollers

RELEASE - Stop rollers

After inserting the power cord into the mains socket, the machine is ready for operational testing.

Operational test 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

TO START: Press the switch into position 1, the machine will start.

TO STOP: Press the switch into position 0, the machine will stop.

Operational test 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

TO START: Press the switch on the side into position 1

Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage.

THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.

TO STOP: The rollers stop automatically when the previously set time expires, or when the "STOP" key is pressed.

Move the switch into position "0" to completely turn the machine off.

Operational test OPTIONAL PEDAL (standard in RP):

PEDAL START: When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.

PEDAL STOP: When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops. Move the switch into position "0" to completely turn the machine off.

Finally, **RUN THE MACHINE ON EMPTY FOR ONE MINUTE, CHECK THAT IT OPERATES REGULARLY.**

USE AND OPERATION

IMPORTANT: ALL ADJUSTMENTS MUST BE MADE WITH THE MACHINE AT A STANDSTILL.

The recommended adjustments are of a purely indicative nature given that adjustments must be defined by way of trial and error in consideration of the following variables: characteristics of dough, weight, thickness, size and form of the disc.

The machine is supplied with general adjustments suitable for medium-weight pizzas.

REGULATION OF THICKNESS

To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel.

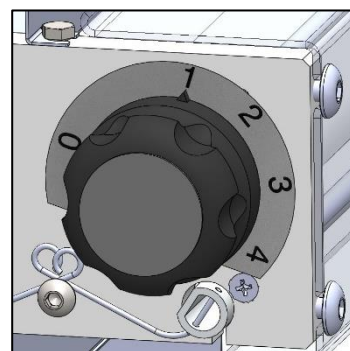
The thickness is adjusted depending on the direction of rotation of the pommel:

-**MINIMUM THICKNESS:** turn in an anti-clockwise direction.

-**MAXIMUM THICKNESS:** turn in a clockwise direction.

For best results it is recommended to differentiate the adjustments:

E.g.: upper roller opening 3.5 mm,
lower roller opening 2 mm



NOTE: TO AVOID ANY INDENTATION OF THE DOUGH, PASS IT THROUGH THE ROLLERS ONCE ONLY.

FORM REGULATION FOR ROLLING MACHINES 310/420 AND TOUCH&GO

For best disc form the sensitivity of the balance must be adjusted to suit variations in the weight of the dough so that its position can be changed from vertical to perfectly horizontal before entering the lower rollers.

NOTE: MAKE SURE THE SMALL BALANCE, WHEN NOT BEING USED, IS ALWAYS IN THE HIGH POSITION.

SMALL BALANCE REGULATION

This adjustment allows the dough rotation speed to be varied. By turning the lock screw it is possible to change the position of the counterweight and consequently the sensitivity depending on its positioning in one of the holes in the small balance.

MAXIMUM SENSITIVITY:

- position the counterweight inside the hole;
- recommended for low weights.

MEDIUM SENSITIVITY:

- position the counterweight at the centre of the hole;
- recommended for medium weights.

MINIMUM SENSITIVITY:

- position the counterweight outside the hole;
- recommended for high weights.

At the end of regulation, block the counterweight by retightening the screw.

MACHINE USE

Before starting each operating cycle, check that the machine is perfectly clean, in particular the surfaces that come into contact with the dough. If cleaning is necessary, proceed in accordance with the methods described in the "MAINTENANCE" paragraph.



ATTENTION: During the operating stage it is strictly prohibited to remove the safety protections due to the presence of moving parts that may cause hands to be crushed.

Models 310 - 420:

TO START: Press the switch into position 1, the machine will place the two pairs of rollers in movement and is ready for the operating stage.

Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers.

When the dough exits the rollers, its thickness will be slightly reduced and it will have an oval shape. Then as it slides onto the balance, it will be rotated in a diagonal direction by about 90°, ready for the next passage through the lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand.

TO STOP: Press the switch into position 0.

Models 310 - 420 TOUCH & GO:

TO START Press the switch on the side into position 1

Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage.

Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers.

THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.

When the dough exits the rollers, its thickness will be slightly reduced and it will have an oval shape. Then as it slides onto the balance, it will be rotated in a diagonal direction by about 90°, ready for the next passage through the lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand. **The rollers will automatically stop turning at the end of the previously set time, or when the "STOP" key is pressed.**

TO STOP Press **the switch on the side** into position 0.

Models 310 - 420 e TOUCH & GO:

USE OF PEDAL CONTROL

The pedal control is supplied only if requested by the client.

Its start/stop scope, supplemental to the front controls, allows the machine to be kept running only for the time strictly necessary for its use.

This control is connected to the machine by inserting the plug at the end of the pedal power cord into the socket on the side of the machine itself.

TO START When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.

TO STOP When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops.

Models 420RP – 500RP:

FUNCTIONS AND USE OF PEDAL CONTROL. The pedal control performs supplemental functions to the front controls in addition to allowing operation of the rollers in jog mode and only for the time strictly necessary for its use.

This control is connected to the machine by inserting the plug at the end of the pedal power cord into the socket on the side of the machine itself.

Models 310/1 – 310/2 – 500/1:

FUNCTIONS AND USE OF PEDAL CONTROL. The operation is the same as the previous machines but the roller pair is single

USE FOR DISC FORMATION

After manually turning the machine on by pressing the switch into position 1, or with the pedal control in position 2, the operating stage can begin.

Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced, assuming an oval shape.

When this step is about to conclude, guide the dough's descent using your hand, moving it forward step by step until it is completely out, after which the rollers will stop. Turn the dough in a diagonal direction by about 90°, preparing it for the next passage through the pair of lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand.

USE FOR RECTANGLE FORMATION

Place a clean, suitably sized tray under the machine, compatible with the width of the supporting feet.

Turn the machine on, start the rollers, then introduce the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) dough into the opening of the protection, slightly squashing part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced.

After its exit, for medium and high weights, it is essential to proceed in jog mode, manually widening the dough in preparation for its subsequent passage through the rollers from which the formed dough will be laid in the tray.

IMPORTANT: TURN THE MACHINE OFF AT THE END OF THE OPERATING STAGE.

MAINTENANCE

ATTENTION: Before performing any type of maintenance works, including cleaning, adopt the following precautions:

- make sure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the power socket), making sure the power supply cannot be accidentally reactivated;
- Make sure the equipment has completely cooled;
- Use the personal protective equipment required by regulations in force;
- Always operate using appropriate tools;
- At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into operation, reinstall all protections and safety devices;

CLEANING

ATTENTION: Under no circumstances may non-food-grade abrasive or corrosive chemical products be used. It is strictly prohibited to use jets of water, various tools, rough or abrasive means, such as steel scourers, sponges, etc., which may damage the surfaces and in particular compromise the hygienic safety.

Cleaning must be carried out after every use **in compliance with hygienic regulations in force and in such a way as to protect the functions of the machine**, proceeding as follows:

- Using a suitable brush, first remove any flour and dough residue;
- Remove the small balance and chutes from their housings;
- Release the springs and slide out the dough scrapers;
- Turn the adjustment levers so that the rollers are in their maximum open position;
- Thoroughly clean the machine and all its parts, including the dismantled components, using a sponge or cloth dampened with water and a neutral food-grade detergent;
- Rinse as needed to remove all traces of the detergent;
- Dry with food-grade paper towel, then wipe down first the surfaces in contact with the dough, then the entire machine with a soft and clean cloth dampened with a specific disinfectant for food-grade machines.

SHAFT AND ROLLER LUBRICATION

The shafts and rollers must be lubricated on an annual basis.

After removing the protections, chutes, springs and dough scrapers;

- remove the screws and dismantle first the back panel and then the supports;
- finally, remove the rollers and joints;
- thoroughly clean all parts with a sponge, warm water and food-grade detergent, rinse as needed and dry with paper towel;
- lubricate both the shafts and the holes of the rollers using a sufficient quantity of paraffin oil;
- reassemble and secure all parts, carrying out the steps in the reverse order with respect to their disassembly.

ATTENTION: At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into service, check that all parts and relative protections have been properly positioned and secured;

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	1_No mains electrical power 2_The pedal control is connected to the machine.	1_Check: the general contactor, socket, plug and power cord. 2_Press the pedal controls

DEMOLITION AND DISPOSAL

ATTENTION: The demolition and disposal of the machine is the exclusive onus and responsibility of the owner, who must act in accordance with regulations in force in their own country in regards to safety, respect and protection of the environment.

When demolishing the machine, the provisions of regulations in force must necessarily be complied with. To facilitate recycling operations, sort the different parts composing the machine into the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

ESPAÑOL

SERIE	21
ETIQUETA SERIE	21
INFORMACIÓN GENERAL	21
IMPORTANCIA DEL MANUAL	21
GARANTÍA	21
INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO	22
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	22
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA	22
INSTALACIÓN	23
PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO	23
MODALIDAD DE INSTALACIÓN	23
CONEXIÓN ELÉCTRICA	23
PUESTA EN SERVICIO	24
DISPOSITIVOS DE CONTROL	24
USO Y FUNCIONAMIENTO	25
AJUSTES DE ESPESOR	25
AJUSTE DE LA BALANZA	25
USO DE LA MÁQUINA	26
USO PARA EL MOLDEADO DE DISCOS	27
USO PARA EL MOLDEADO DE RECTÁNGULOS	27
MANTENIMIENTO	27
LIMPIEZA	28
LUBRIFICACIÓN DE ÁRBOLES Y RODILLOS	28
POSIBLES ANOMALÍAS	28
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN	28

SERIE

ETIQUETA SERIE

El número de serie consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte posterior de la laminadora.

En la placa aparecen indicados de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| - Nombre del fabricante; | - Número de serie; |
| - Potencia eléctrica (kW/A) | - Tensión y frecuencia (Volt/Hz); |
| - Modelo; | - Año de construcción |
| - " Fabricado en Italia"; | - Peso de la laminadora |

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar esta laminadora, es obligatorio leer y comprender este manual en todas sus partes.

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y estar cerca de la laminadora debidamente protegido y conservado.

La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños a las personas, los animales y las cosas causados por la inobservancia de las normas descritas en el presente manual.

Este manual es parte integrante de la laminadora y debe conservarse hasta su eliminación definitiva.

Los "operadores autorizados" sólo deberán efectuar en la laminadora las operaciones que sean de su competencia específica.

GARANTÍA

El período de garantía es de un año y comienza a partir de la fecha de la factura emitida en el momento de la compra.

Dentro de este plazo, las piezas que, por razones bien establecidas e inequívocas, resulten defectuosas durante la fabricación, con excepción de los componentes eléctricos y de los que estén sujetos a desgaste, se sustituirán o repararán gratuitamente y únicamente en nuestra fábrica .

La garantía no cubre los gastos de envío ni de mano de obra.

La garantía queda anulada si se comprueba que los daños han sido causados por: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, inexperiencia de los operadores, manipulación, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las instrucciones del manual.

Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos derivados del tiempo en que la máquina permanecerá inactiva debido a:

fallo, en espera de reparación o, en cualquier caso, por la ausencia física del equipo.



LA MANIPULACIÓN Y/O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES INVALIDARÁ LA GARANTÍA Y EXIMIRÁ AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO

El nivel de presión acústica ponderado **A** medido en una máquina de muestra idéntica fue consistente y por debajo de 70 dB (A).

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La máquina, cumpliendo con los requisitos de seguridad de las normas de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los previstos por el fabricante.
- **Los protectores de rodillo están manipulados.**
- No se cumplen las disposiciones establecidas para: Instalación - Puesta en servicio - Uso - Mantenimiento.

ADVERTENCIA

Para evitar condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, fuego o higiene, deben observarse las siguientes precauciones de seguridad.

A - MANTENER EL PUESTO DE TRABAJO EN ORDEN

El desorden es un riesgo de accidente.

B - EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilizar la máquina en un entorno húmedo, mojado o insuficientemente iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C - MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS Y A LAS PERSONAS NO HABILITADAS.

No permitir que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DEL ALCANCE DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DE POTENCIA Y SÓLO PARA EL USO

PERMITIDO. Sin sobrecarga, funcionará mejor y de forma más segura. **E - VESTIRSE CORRECTAMENTE.**

No usar ropa o accesorios colgantes que puedan quedar atrapados en las piezas móviles. Usar zapatos antideslizantes. Por razones de higiene y de seguridad, para el cabello largo, utilizar la red y los guantes adecuados para las manos.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tirar del cable para desenchufar la máquina.

No exponer el cable a altas temperaturas, bordes afilados, agua o disolventes.

G - EVITAR POSICIONES NO SEGURAS. Encontrar la posición más adecuada para asegurar el equilibrio en todo momento. **H - SIEMPRE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN.**

Cumplir con su cometido. No utilizar la máquina cuando esté distraído. **I - DESENCHUFAR LA MÁQUINA**

Al final de cada uso, antes de limpiar, mantener o mover la máquina.

L - ALARGADORES AL AIRE LIBRE. No deben ser utilizados.

M - CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÉ DAÑADA.

Antes de utilizar la máquina, comprobar cuidadosamente el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Comprobar que las partes móviles no estén bloqueadas, que no haya componentes dañados, que todas las partes estén correctamente montadas y que todas las condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento de la máquina sean óptimas.

N - HACER REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal cualificado que utilice piezas de recambio originales. El incumplimiento de estas instrucciones puede constituir un peligro para el usuario.

O - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, por lo que deben ser siempre perfectamente legibles. Si están dañados e ilegibles, deben ser reemplazados.

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La laminadora ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para uso alimentario para la laminación en frío de masas para panificación y pastelería, con el fin de facilitar la formación de discos para la preparación de: pizzas, pan, tortas, tartas, etc., manteniendo al mismo tiempo las características básicas de la masa.

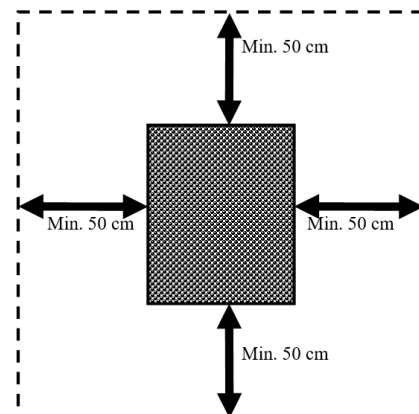
INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar de instalación de la máquina deben tener las siguientes características:

- estar seco
- fuentes hídras de calor adecuadamente distantes
- una ventilación e iluminación adecuadas, de conformidad con las normas de higiene y seguridad establecidas por la legislación vigente.

La superficie de apoyo deberá ser horizontal y no estar situada en las inmediaciones de la máquina
obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar a la ventilación normal de los mismos.



IMPORTANTE

De acuerdo con la legislación vigente, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas para aquellas máquinas en las que la sala de apertura de los contactos sea de al menos 3 mm; además, es indispensable un sistema de puesta a tierra eficaz.

Comprobar que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación son compatibles con los valores indicados en las especificaciones técnicas y en la placa de la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal autorizado por el fabricante, que no será responsable de la instalación incorrecta o manipulación.

La máquina se suministra en un embalaje cerrado.

Después de desembalar la máquina, proceder de la siguiente manera:

- Colocar la máquina en el lugar previsto.
- Retirar la película protectora, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.

NOTA

Todas las partes del embalaje deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina se conecta a la red eléctrica mediante un cable de alimentación con enchufe.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible y no debe requerir ningún movimiento.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser tal que no provoque que el cable de alimentación esté bajo tensión, y nunca por debajo de los soportes de la máquina.

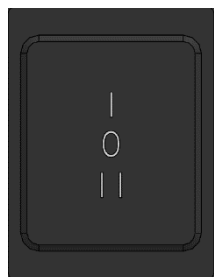
IMPORTANTE

Es obligatorio que el sistema esté provisto de puesta a tierra e interruptor diferencial de acuerdo con las leyes vigentes.

PUESTA EN SERVICIO

DISPOSITIVOS DE CONTROL

La máquina está equipada con los siguientes dispositivos de control:



INTERRUPTOR 1-0-2

Posición 1 - MÁQUINA EN MARCHA

Posición 0 - MÁQUINA APAGADA

Posición 2 - FUNCIONAMIENTO CON PEDAL



CENTRALITA TOUCH & GO (sólo para modelos T&GO)

TIME SET - Selección de los tiempos de funcionamiento

STOP - Parada manual de los rodillos



PEDAL OPCIONAL (estándar para RP)

PRESIONAR- PUESTA EN MARCHA DE LOS RODILLOS

DESCARGA - Parada de los rodillos

Después de insertar el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente, la máquina está lista para realizar pruebas de funcionamiento.

Verificación funcional 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor en posición 1, la máquina arranca.

PARADA: Pulsar el interruptor en posición 0, la máquina se detiene.

Verificación funcional 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1

Presionar el botón negro de la unidad de control "SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la fase de funcionamiento.

LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON EL RAMPA SUPERIOR.

PARADA: Los rodillos se detienen automáticamente al finalizar el tiempo ajustado previamente o cuando se pulsa la tecla "STOP".

Poner el interruptor en posición 0 para desconectar completamente la máquina.

Verificación de funcionamiento PEDAL OPCIONAL (estándar en RP):

PUESTA EN MARCHA CON PEDAL: Cuando se pulsa el interruptor en la posición 2, la máquina no arranca, sino que espera. Ejerciendo una ligera presión sobre el pedal de control, los rodillos comienzan a girar y la máquina está lista para su uso.

PARADA CON PEDAL: Levantando el pie del pedal de control, la máquina se detiene. Poner el interruptor en posición 0 para desconectar completamente la máquina.

Finalmente, **PONER EN MARCHA LA MÁQUINA DESCARGADA DURANTE UN MINUTO, COMPROBAR QUE EL FUNCIONAMIENTO ES REGULAR.**

USO Y FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: TODOS LOS AJUSTES SE TIENEN QUE REALIZAR CON LA MÁQUINA PARADA.

Los ajustes recomendados son puramente indicativos, ya que deben definirse experimentalmente en función de la presencia de las siguientes variables: características de la masa, peso, gasto, tamaño y forma del disco.

La máquina se suministra con los parámetros máximos, adecuada para pizzas de peso medio.

AJUSTES DE ESPESOR

Para satisfacer las necesidades individuales, la máquina puede obtener diferentes espesores de masa girando el pomo, que se desbloquea tirando del pomo negro.

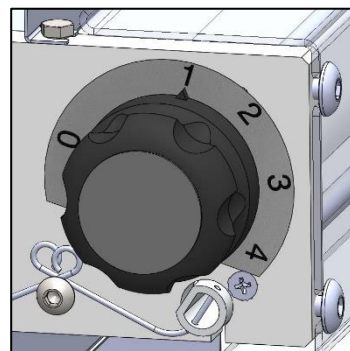
El grosor se modifica según el sentido de rotación del pomo:

-**ESPESOR MÍNIMO:** girar en sentido contrario a las agujas del reloj.

-**ESPESOR MÁXIMO:** girar en el sentido de las agujas del reloj.

Para obtener el mejor resultado, es aconsejable diferenciar los ajustes:

Ej.: rodillos superiores, abertura de 3,5 mm,
rodillos inferiores, abertura de 2 mm



NOTA: PARA EVITAR EL CORTE IRREGULAR DE LA PASTA, HACER UNA SOLA PASADA A TRAVÉS DE LOS RODILLOS.

AJUSTE DE FORMA PARA LAMINADORAS 310/420 Y TOUCH&GO

Para obtener una buena formación de los discos, es imprescindible adaptar la sensibilidad de la balanza a las variaciones de peso de la masa, para cambiar su disposición de vertical a perfectamente horizontal antes de entrar en los rodillos inferiores.

NOTA: ASEGURARSE DE QUE LA BALANZA, EN CONDICIONES DE REPOSO, ESTÉ SIEMPRE EN ALTO.

AJUSTE DE LA BALANZA

Este ajuste permite variar la velocidad de rotación de la pasta. Desenroscando el tornillo de bloqueo es posible cambiar la posición del contrapeso y, por consiguiente, la sensibilidad en función de su posición en la ranura de la balanza.

SENSIBILIDAD MÁXIMA:

colocar el contrapeso en el interior de la ranura;
aconsejada para pesos bajos.

SENSIBILIDAD MEDIA:

colocar el contrapeso en el centro de la ranura;
aconsejada para pesos medios.

SENSIBILIDAD MÍNIMA:

colocar el contrapeso fuera de la ranura;
aconsejada para pesos elevados.

Al final del ajuste, bloquear el contrapeso apretando el tornillo.

USO DE LA MÁQUINA

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo, asegurarse de que la máquina esté perfectamente limpia, en particular las superficies en contacto con la pasta. Si es necesario, proceder a la limpieza de acuerdo con los procedimientos descritos en el párrafo "MANTENIMIENTO".



ADVERTENCIA: Durante el trabajo, está absolutamente prohibido retirar los resguardos de seguridad, debido a la presencia de piezas móviles que pueden provocar el aplastamiento de manos.

Modelos 310 - 420:

PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor en posición 1, la máquina mueve los dos pares de rodillos y está lista para funcionar.

Antes de introducir en la abertura de la protección superior, triturar parte del borde de la masa, ligeramente enharinada y previamente fermentada (al menos 6-8 horas), en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores.

A la salida de estos, la masa sufrirá una primera reducción del grosor, asumiendo una forma ovalada, luego se deslizará sobre el listón y girará en una dirección transversal de aproximadamente 90°, organizando el siguiente paso en el par de rodillos inferiores de los que saldrá un disco.

Su conformación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual.

PARADA: Pulsar el interruptor en posición 0.

Modelos 310 - 420 TOUCH & GO:

PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1

Presionar el botón negro de la unidad de control "SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la fase de funcionamiento.

Antes de introducir en la abertura de la protección superior, triturar parte del borde de la masa, ligeramente enharinada y previamente fermentada (al menos 6-8 horas), en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores.

LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON LA RAMPA SUPERIOR.

A la salida de estos, la masa sufrirá una primera reducción del grosor, asumiendo una forma ovalada, luego se deslizará sobre el listón y girará en una dirección transversal de aproximadamente 90°, organizando el siguiente paso en el par de rodillos inferiores de los que saldrá un disco. Su conformación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual. **Los rodillos dejarán de girar automáticamente al final del tiempo ajustado previamente, o cuando se pulse la tecla "STOP".**

PARADA: Pulsar el interruptor lateral en posición 0.

Modelos 310 - 420 y TOUCH & GO:

USO DEL PEDAL DE CONTROL

El pedal de control sólo se suministra a petición del cliente.

Para el uso previsto, como complemento de los controles delanteros, de arranque y de parada, permite mantener la máquina en funcionamiento durante el tiempo estrictamente necesario para su utilización. Este comando debe conectarse a la máquina insertando el enchufe del terminal del cable del pedal en el enchufe lateral de la máquina.

PUESTA EN MARCHA: Cuando se pulsa el interruptor en la posición 2, la máquina no arranca, sino que espera. Ejerciendo una ligera presión sobre el pedal de control, los rodillos comienzan a girar y la máquina está lista para su uso.

PARADA: Levantando el pie del pedal de control, la máquina se detiene.

Modelos 420RP – 500RP:

FUNCIONES Y USO DEL PEDAL DE CONTROL. El pedal de control realiza funciones adicionales a los controles frontales, permitiendo que los rodillos de avance sean operados y que la máquina se mantenga en funcionamiento durante el tiempo estrictamente necesario para su uso.

Este comando debe conectarse a la máquina insertando el enchufe del terminal del cable del pedal en el enchufe lateral de la máquina.

Modelos 310/1 – 310/2 – 500/1:

FUNCIONES Y USO DEL PEDAL DE CONTROL. La operación es la misma que la de las máquinas anteriores, pero el par de rodillos es único.

USO PARA EL MOLDEADO DE DISCOS

Después de conectar la máquina manualmente con el interruptor en la posición 1 o con el interruptor de pedal en la posición 2, puede pasar a la fase de funcionamiento.

Antes de introducir la bola de masa ligeramente enharinada y previamente fermentada en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), triturar parte del borde de la masa en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores por cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de su grosor para adquirir una forma ovalada.

Cuando el paso esté a punto de completarse, acompañar el descenso de la masa con una mano, avanzando paso a paso hasta la salida, completada la cual, los rodillos deben estar detenidos. Girar la masa transversalmente unos 90°, colocándola para el siguiente paso en el par de rodillos inferiores, de los cuales, una vez reiniciado, saldrá un disco cuya formación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual.

USO PARA EL MOLDEADO DE RECTÁNGULOS

Colocar debajo de la máquina una bandeja bien limpia de un tamaño compatible con el ancho de los pies de apoyo.

Poner en marcha la máquina y los rodillos, introducir la masa enharinada y previamente preparada con levadura en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), formar una cuña en el borde de la misma para facilitar su entrada en el par de rodillos en cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de espesor.

Después de la salida, es esencial que los pesos medios y altos procedan, con avances paso a paso, a un nuevo y constante aumento manual de la masa, colocándola para el siguiente paso en los rodillos de los que se depositará la masa así formada en la bandeja de horneado.

IMPORTANTE: DESCONECTAR LA MÁQUINA AL FINAL DE LA FASE DE FUNCIONAMIENTO.

MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza, adoptar las siguientes precauciones:

- asegurarse de que el equipo está desconectado de la red eléctrica (desconectar el enchufe de la toma de corriente), asegurándose de que la fuente de alimentación no se pueda volver a conectar—accidentalmente;
- Asegurarse de que el equipo esté completamente refrigerado;
- Utilizar equipos de protección individual de acuerdo con la normativa vigente;
- Operar siempre con el equipo adecuado;
- Una vez finalizada la operación de mantenimiento/reparación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, vuelva a instalar todos los resguardos y dispositivos de seguridad;

LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse productos químicos no alimentarios abrasivos o corrosivos. Evitar por completo el uso de chorros de agua, diversas herramientas, medios ásperos o abrasivos, como estropajos de acero, esponjas, etc., que pueden dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad en términos de higiene.

La limpieza debe llevarse a cabo al final de cada uso **en cumplimiento de las normas de higiene y para proteger la funcionalidad de la máquina**, procediendo de la siguiente manera:

- Con la ayuda de un cepillo adecuado, eliminar por primera vez los restos de harina y masa;
- Retirar las protecciones, la balanza y las rampas de sus asientos;
- Soltar los resortes y retirar el rascador de pasta;
- Girar las palancas de ajuste en posición máxima apertura de los rodillos;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y todas sus partes, incluidas las desmontadas, con una esponja o un paño humedecido con agua y un detergente neutro para uso alimentario;
- Enjuagar tanto como sea necesario para eliminar completamente el detergente;
- Secar con papel absorbente para uso alimentario, luego limpiar primero las superficies en contacto con la pasta y luego toda la máquina con un paño suave y limpio empapado con desinfectante específico para máquinas alimentarias.

LUBRIFICACIÓN DE ÁRBOLES Y RODILLOS

Los ejes y rodillos deben lubricarse anualmente.

Después de haber retirado las protecciones, las rampas, los resortes y los rascadores de pasta;

- desenroscar los tornillos de fijación y retirar primero el respaldo y después los soportes;
- Al final, los rodillos y las juntas;
- limpiar cuidadosamente todos los detalles con la ayuda de una esponja, agua tibia y detergente para uso alimentario, enjuagar tanto como sea necesario y secar con papel absorbente;
- lubricar tanto los ejes como los orificios de los rodillos con una cantidad razonable de aceite de parafina;
- volver a montar y fijar todas las piezas, siguiendo el orden inverso al de la secuencia de desmontaje.

ADVERTENCIA: Finalizada la operación de mantenimiento/repación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, compruebe que todas las piezas y las protecciones correspondientes estén en su sitio;

POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	1_Falta de electricidad en la red	1_Verificar: el contactor general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación.
	2_El control de pie está conectado a la máquina.	2_Presionar los pedales de control

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN

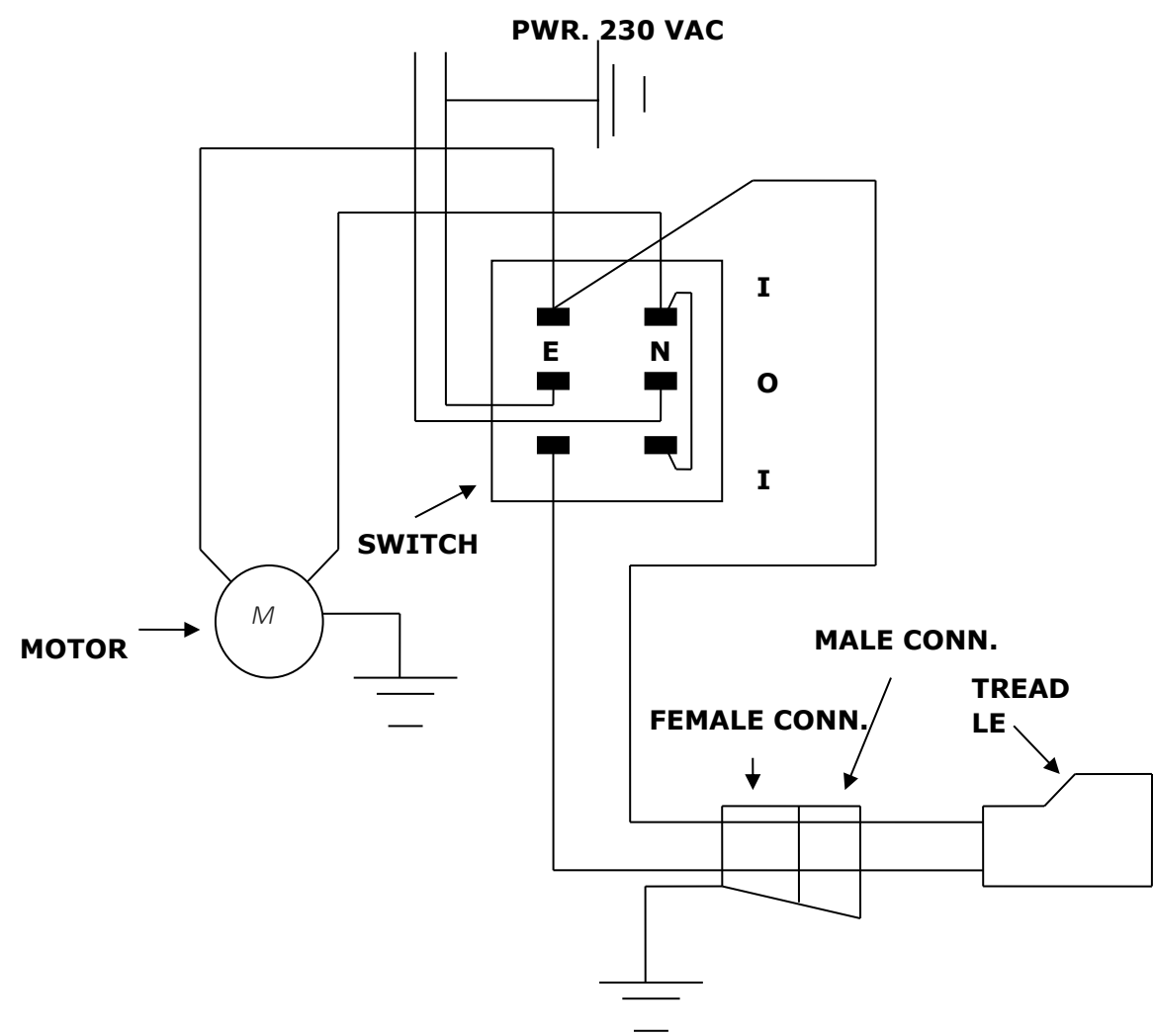
ADVERTENCIA: La demolición y eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario, quien debe actuar de conformidad con las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio cumplir con los requisitos de la normativa vigente.

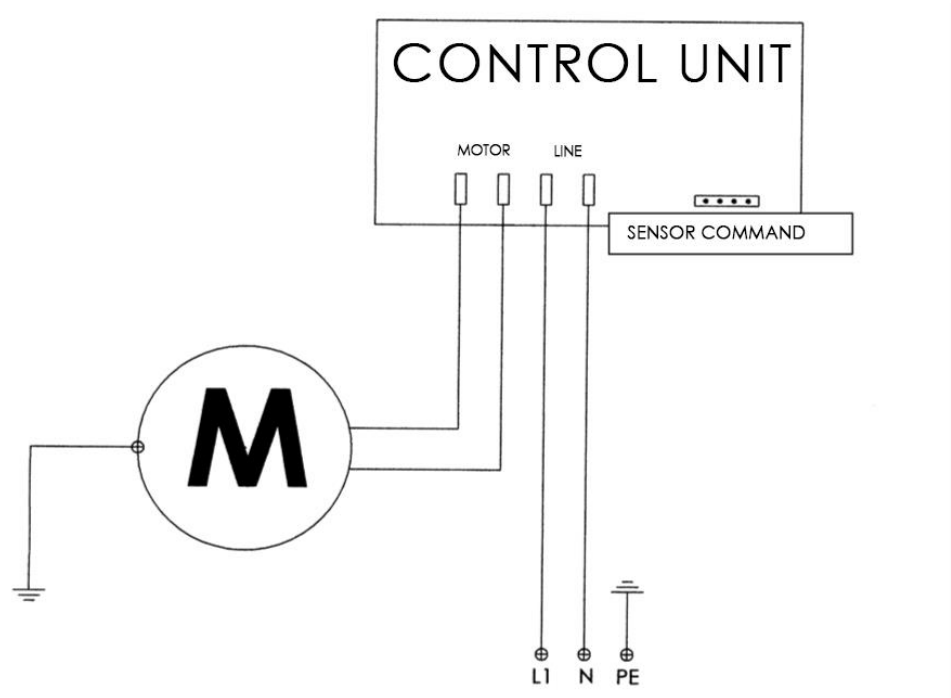
Para facilitar el reciclaje de los materiales, se procede a la clasificación de las piezas que componen la máquina, en función de los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

WIRING DIAGRAMS

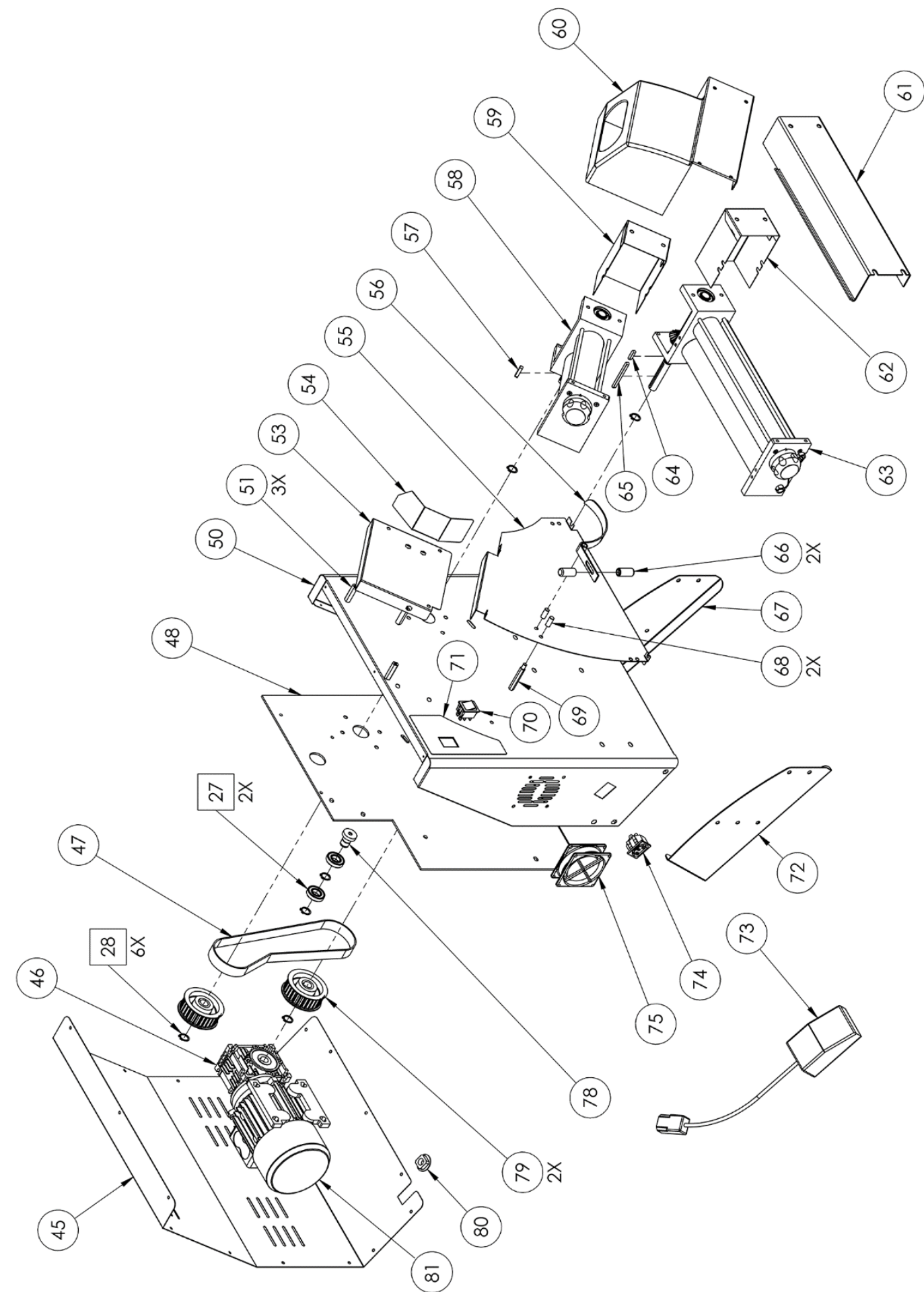
MODELS: 310, 420, 420RP, 500RP, 310/1, 310/2, 500/1



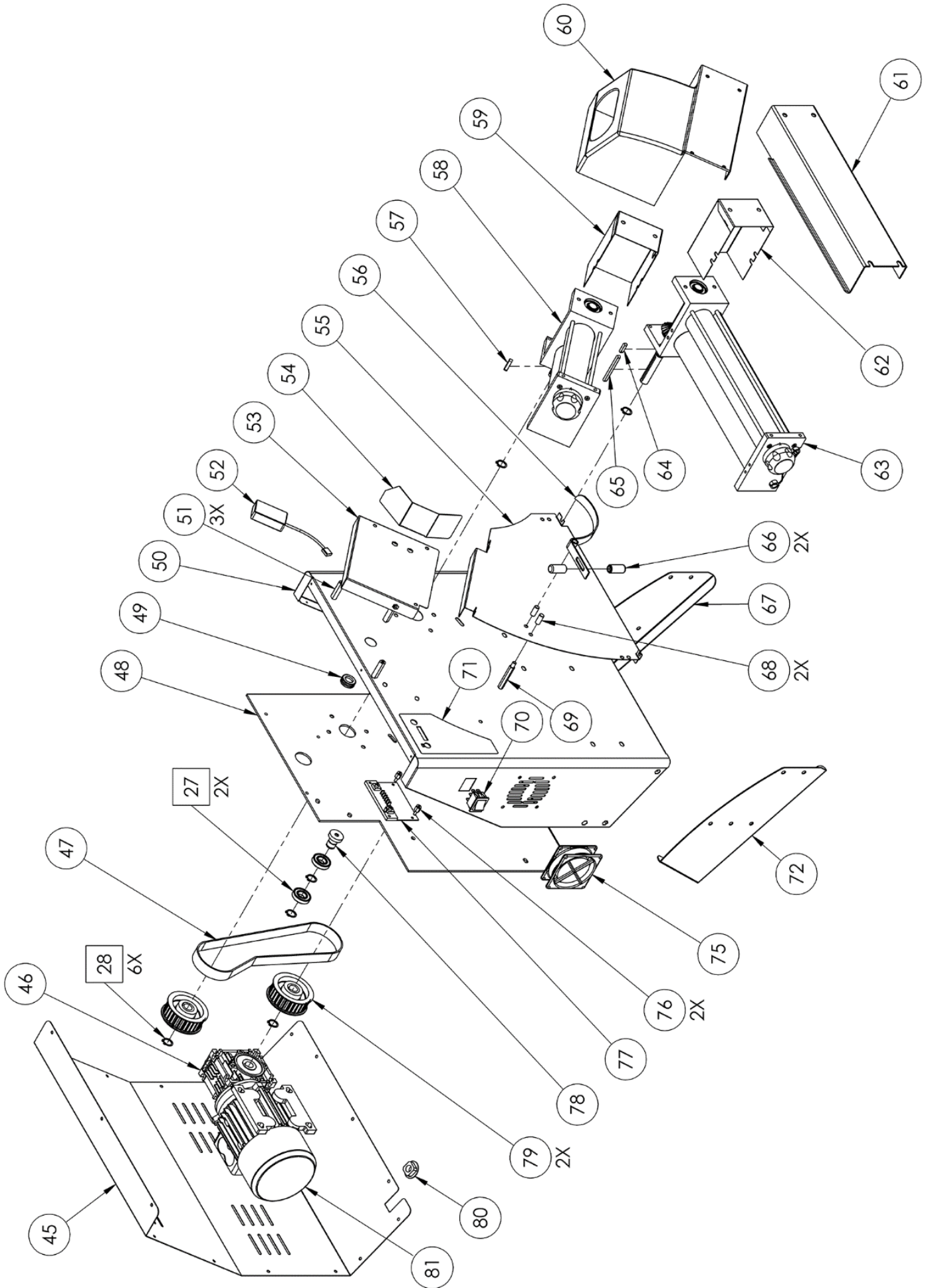
MODELS: TOUCH AND GO

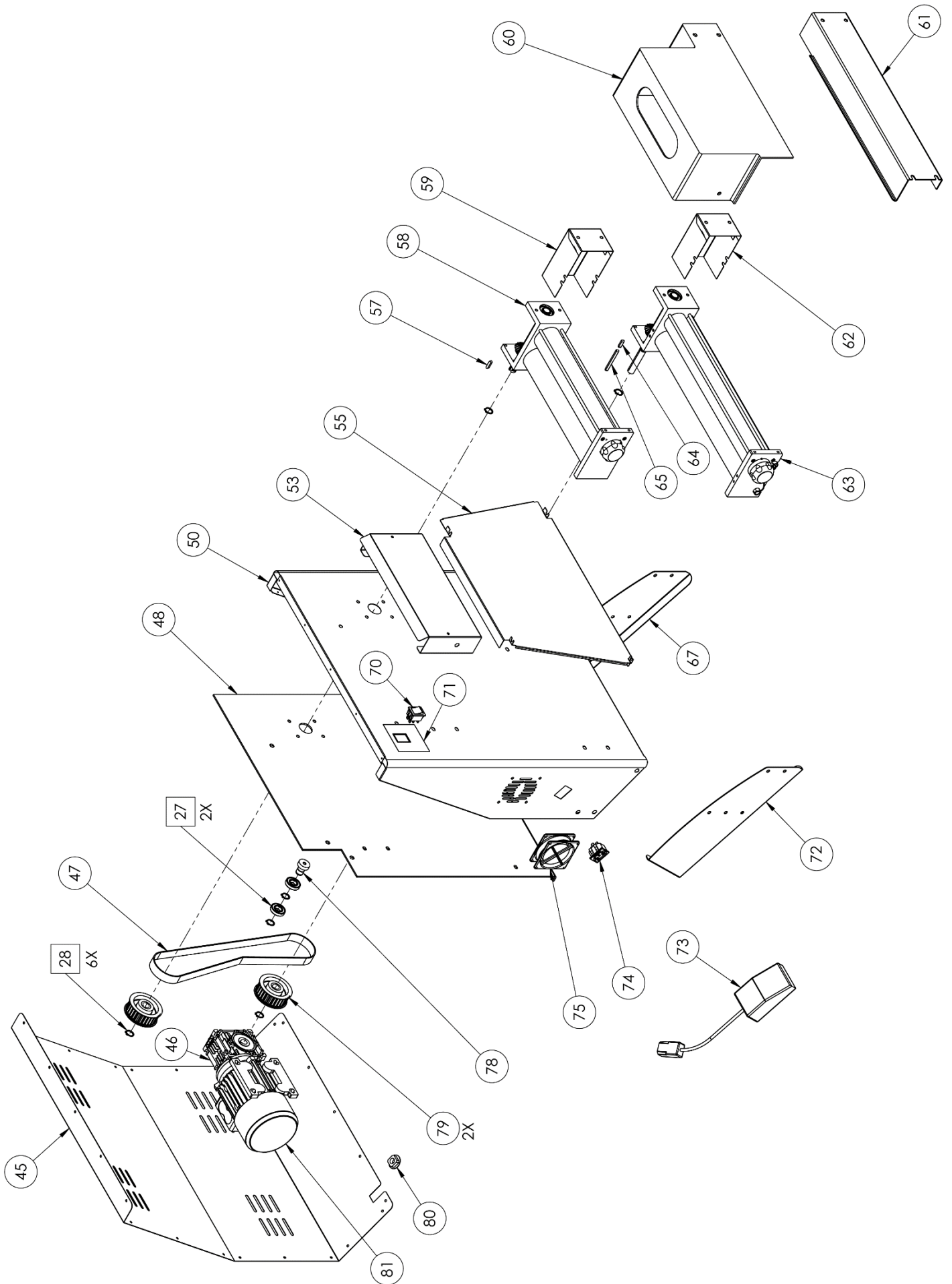


EXPLODED VIEW

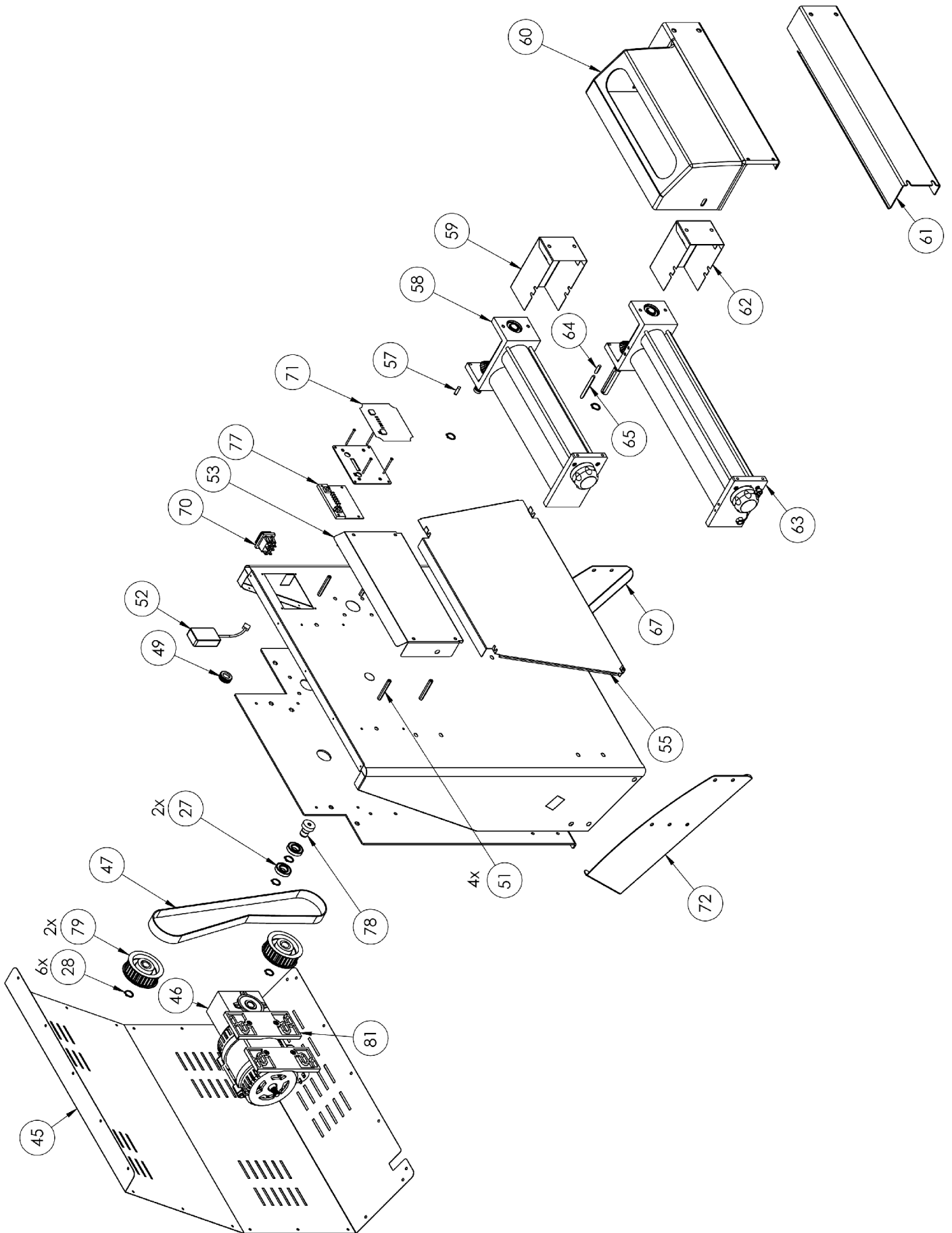


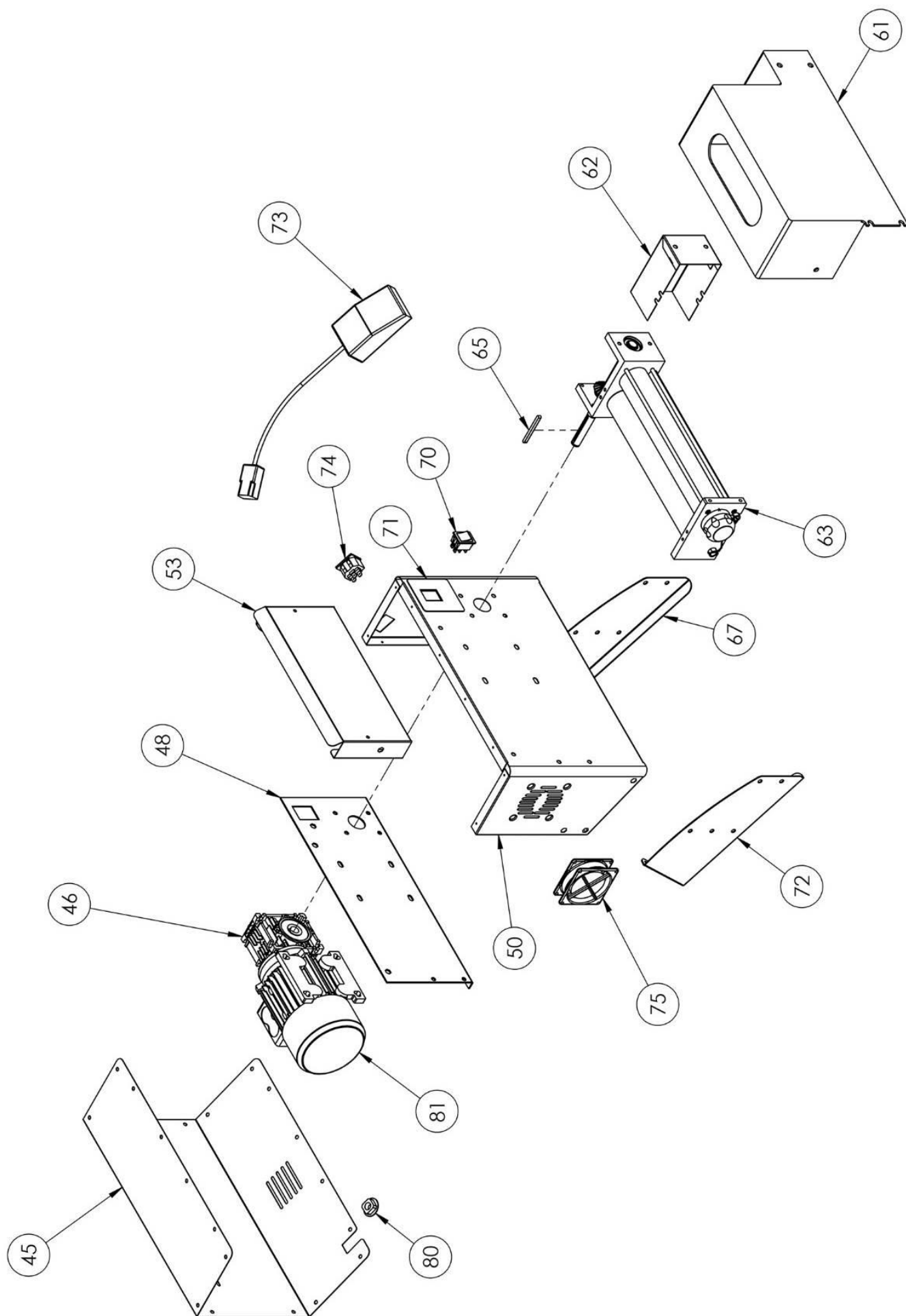
TOUCH AND GO

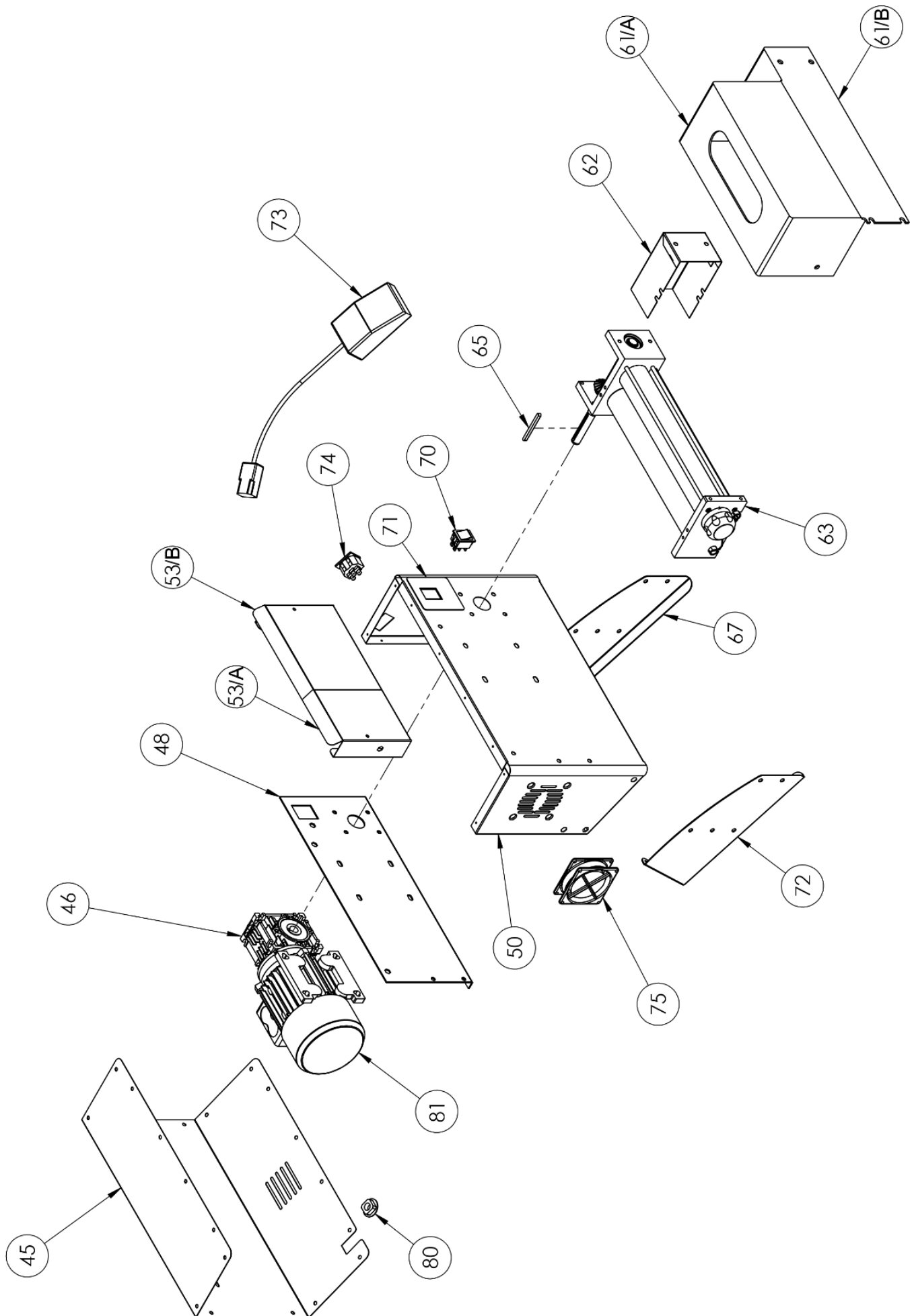




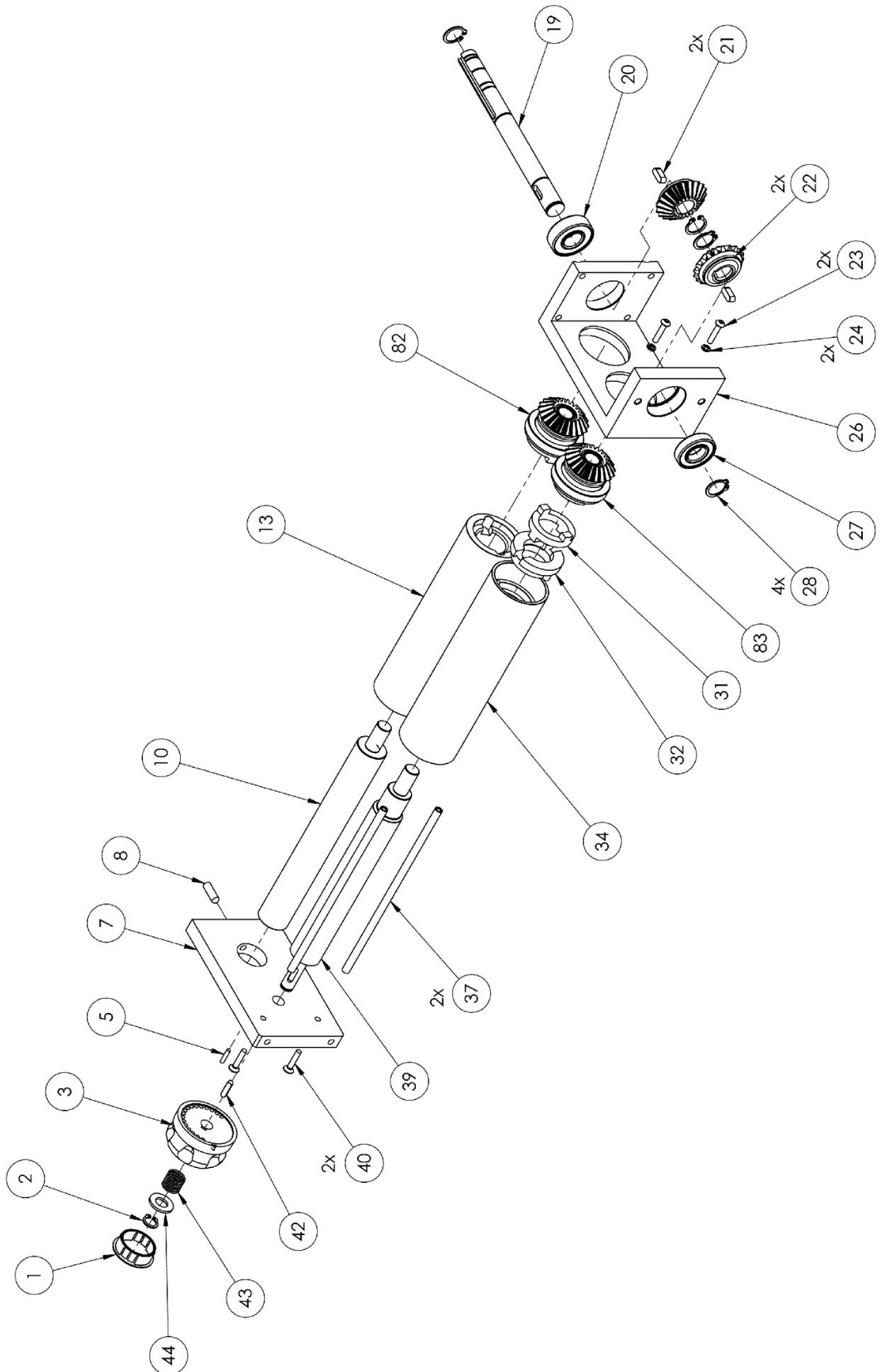
RP TOUCH AND GO



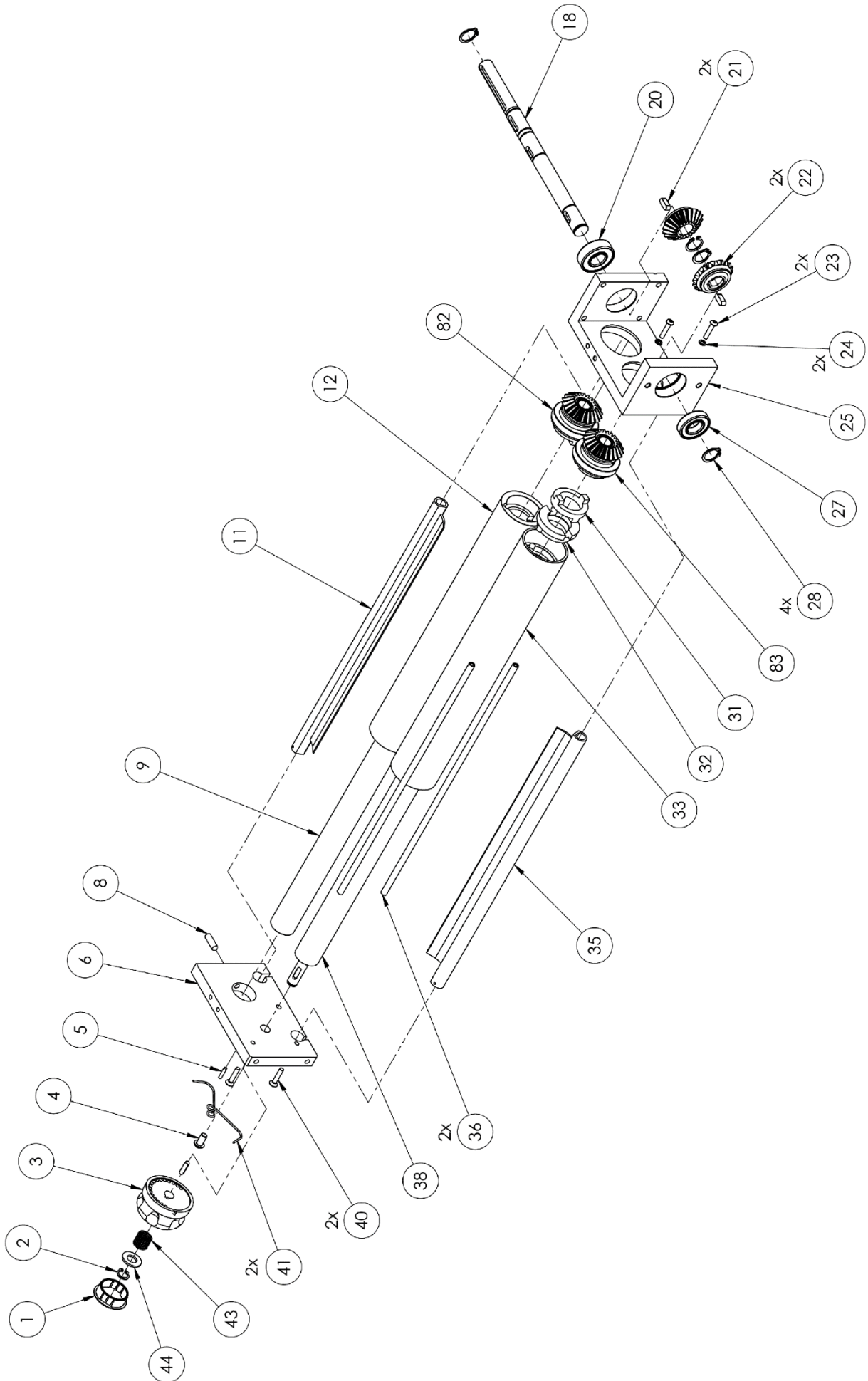




UPPER ROLLER GROUP



LOWER ROLLER GROUP



	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
1	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010
2	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001
3	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001
4	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020
5	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005
6	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032
7	3S010027	3S010027	3S010027	3S010027	3S010038	3S010038	-	-	-
8	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001
9	3A010042	3A010042	3A010047	3A010047	3A010047	3A010054	3A010042	3A010051	3A010054
10	3A010032	3A010032	3A010037	3A010037	3A010042	3A010042	-	-	-
11	3R020005	3R020005	3R020010	3R020010	3R020010	3R020003	3R020005	3R020001	3R020003
12	3R010010	3R010010	3R010020	3R010020	3R010020	3R010030	3R010010	3R010025	3R010030
13	3R010001	3R010001	3R010005	3R010005	3R010005	3R010015	-	-	-
17	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001
18	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010076	3A010076	3A010076
19	3A010071	3A010071	3A010071	3A010071	3A010081	3A010081	-	-	-
20	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000
21	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017
22	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005
23	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
24	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028
25	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019
26	3S010016	3S010016	3S010016	3S010016	3S010021	3S010021	-	-	-
27	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007
28	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010
31	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005
32	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001
33	3R010050	3R010050	3R010060	3R010060	3R010060	3R010070	3R010050	3R010065	3R010070
34	3R010040	3R010040	3R010045	3R010045	3R010055	3R010055	-	-	-
35	3R020025	3R020025	3R020030	3R020030	3R020030	3R020023	3R020025	3R020020	3R020023
36	3T050035	3T050035	3T050025	3T050025	3T050025	3T050020	3T050035	3T050045	3T050020
37	3T050040	3T050040	3T050030	3T050030	3T050035	3T050035	-	-	-
38	3A010011	3A010011	3A010016	3A010016	3A010016	3A010024	3A010011	3A010021	3A010024
39	3A010002	3A010002	3A010006	3A010006	3A010011	3A010011	-	-	-
40	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
41	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005
42	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010
43	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001
44	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010

	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
47	5C020010	5C020010	5C020015	5C020015	5C020015	5C020015	-	-	-
52	-	5S010070	-	5S010070	-	-	-	-	-
56	4B010001	4B010001	4B010005	4B010005	-	-	-	-	-
57	5L500031	5L500031	5L500031	5L500031	5L500020	5L500020	-	-	-
58	7G010066	7G010066	7G010070	7G010070	7G010074	7G010074	-	-	-
59	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010075	4C010075	-	-	-
60	4P020026	4P020026	4P020031	4P020031	4P020036	4P020036	-	-	-
61/A	4P020006	4P020006	4P020015	4P020015	4P020015	4P020045	4P020037	4P020040	4P020044
61/B								4P020041	
62	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070
63	7G010168	7G010168	7G010172	7G010172	7G010172	7G010176	7G010160	7G010162	7G010164
64	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	-	-	-
65	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500001
66	3C010001	3C010001	3C010001	3C010001	-	-	-	-	-
68	3P030001	3P030001	3P030001	3P030001	-	-	-	-	-
70	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001
73	5P020001	-	5P020001	-	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001
74	5P200001	-	5P200001	-	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001
75	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005
77	-	5C150030	-	5C150030	-	-	-	-	-
78	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	-	-	-
79	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	-	-	-
80	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015
81+46 220V 50/60HZ	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004
81+46 110V 50/60HZ	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016
81+46 240V 50HZ	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014
82	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003
83	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004

TECHNICAL DATA

Description	Unit	310 310 T.GO	420 420 T.GO	420RP 420RP T.GO	500RP 500RP T.GO	310/1	500/1	310/2
Machine dimension	cm	L 47,5 P 37,5 H 66	L 58,5 P 43,5 H 79	L 58,5 P 43,5 H 71,5	L 66,5 P 43,5 H 71,5	L 48 P 33,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43
Net weight	Kg	30	36	38	41	18	27	22
Operatine temperature	°C	+15 ÷ +45						
Dough weight	gr	80÷210	210÷700	220÷1000	220÷1000	80÷210	210÷700	80÷210
Pizza diameter	cm	14÷29	26÷40	26÷40	26÷45	14÷29	26÷40	14÷29
Alimentation tension	Vac	220 (1 Ph + N + T) 50/60 Hz (Standard) 240 (1 Ph + N + T) 50 Hz 110 (1 Ph + N + T) 50/60 Hz						
Absorbed power	W	250						
Motor power	W	240						
