

MERCURY

Taglia Baguette



MANUALE D'ISTRUZIONE

*E' essenziale leggere le istruzioni del manuale per la vostra sicurezza e per la conoscenza sull'uso della macchina. Ogni operatore deve leggere e capire il manuale prima di usare la macchina. Per qualsiasi problema contattare direttamente **il Costruttore** specificando il modello e il numero di serie della macchina.*

INDICE

| | |
|--|---------------|
| <i>Targhette- Simboli</i> | <i>pag. 1</i> |
| <i>Garanzia – Rumorosità – Utilizzo – Pericoli residui – Dati tecnici</i> | <i>pag. 2</i> |
| <i>Conformità - Accettazione –Collegamento elettrico- Descrizione macchina</i> | <i>pag. 3</i> |
| <i>Messa in funzione – Uso corretto</i> | <i>pag. 4</i> |
| <i>Pulizia- Manutenzione- Smontaggio e rimontaggio lama-Difetti e soluzioni-Allegati</i> | <i>pag. 5</i> |

TARGHETTE

Immatricolazione-voltaggio-peso
Modello-anno costruzione

| | |
|---------------------------|----|
| | CE |
| MODELLO / Model | |
| ANNO COSTRUZIONE / Year | |
| MATRICOLA / Serial Number | |
| PESO / Weight | |
| VOLTAGGIO / Voltage | |
| POTENZA / Power | |
| AMPERE / Ampere | |
| Made in Italy | |

prese terra



pericolo o divieto di particolari operazioni



ATTENZIONE



- 1 Non lavorare sotto l'influsso di droghe, medicine o alcool che possono condizionare, modificare e alterare le Vostre condizioni fisiche.
- 2 I capelli e le altre parti del corpo tenerli lontani dalle parti in movimento, cinghie ed ingranaggi
- 3 Le etichette che segnalano pericolo e quelle con i dati di sicurezza devono essere in vista e in ordine

SIMBOLI UTILIZZATI NEL MANUALE



Lavori che devono essere eseguite da personale specializzato



Attenzione per la corretta esecuzione delle operazioni descritte o di pericolo



Operazioni che possono essere eseguite dagli addetti all'uso della macchina in quanto non richiedono specifiche qualifiche

GARANZIA

La garanzia fornita dalla Ditta costruttrice è valida per un periodo di sei mesi dalla data di consegna. Per garanzia si intende la sola sostituzione del pezzo. Sono escluse le parti elettriche, motori e lame. La richiesta di assistenza con un nostro tecnico sarà a carico del cliente.

Cliente.....indirizzo.....
Data acquisto.....nr. di matricola.....
Data montaggio.....montaggio.....

PRODUTTORE.....

RIVENDITORE.....

SAT.....

LIVELLI DI RUMORE

Il controllo della rumorosità è stata fatta con la macchina funzionante a vuoto e alla massima velocità. La pressione acustica è stata misurata conformemente alla norma iso11201, posizionando il microfono dello strumento di misura ad una altezza del piano di appoggio di 1,6 mt ed a 1 mt davanti alla macchina. Il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A è inferiore a 70 decibel. Il rumore emesso dalla macchina nell'ambiente esterno può determinare il superamento del valore differenziale rispetto al rumore residuo in zone silenziose e/o nelle ore notturne

USO PROPRIO ED IMPROPRIO

Per usare questa macchina è necessario possedere una normale preparazione .
La macchina deve essere posta in luoghi entro il reparto bakery.
La macchina deve essere usata solo per la lavorazione di prodotti di panetteria e pasticceria.

RISCHI RESIDUI

La macchina è stata costruita in conformità alle norme di sicurezza descritte nella normativa CEI
L'utilizzo della macchina in situazioni e modalità diverse da quelle previste dal costruttore può costituire rischi non prevedibili né verificabili.
L'operatore non deve assolutamente manomettere dispositivi ed organi meccanici ed elettrici, modificare la struttura interna ed esterna, allentare o svitare viti e bulloni, togliere dispositivi di sicurezza.



Con la macchina in movimento, coperture, ripari e protezioni devono essere intatti nella loro funzionalità e posti nelle rispettive strutture

DATI TECNICI

MERCURY

| | |
|--------------------|----------------|
| Passo lame | da 10 a 90 mm |
| Produzione oraria | 8400-16800 |
| Dimensione entrata | 113x134mm |
| Dimensioni | 410x525x1100mm |
| Potenza motore | Kw 0,18 |
| Peso kg. | 25 |

CONFORMITA' ALLE NORMATIVE

L'impianto elettrico è conforme alle norme EN 60204-1. I materiali a contatto con l'impasto sono conformi alle norme FDA. La macchina è costruita in conformità alla Direttiva Macchine 2006/42/EC; 2004/108/EC; 2006/95/EEC; 93/43/EEC (così come descritto capitolo V, paragrafo A); Regulation EC 1935/2004 Norme Tecniche applicate EN292-EN60204.1 – EN294 -EN 419

PROTEZIONI ADOTTATE

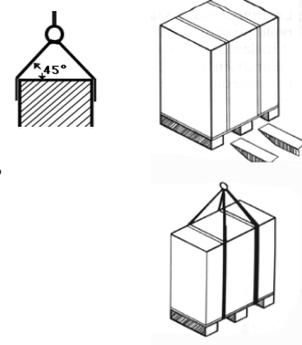
Griglia di protezione in entrata ed un pulsante di arresto di emergenza a fungo rosso cerchiato di giallo è immediatamente azionabile dal posto di lavoro

SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA



Il sollevamento deve essere fatto da personale qualificato

La macchina viene imballata e spedita in gabbia di legno o cartone su pallet e può essere sollevata con muletto o transpallet infilando i rebbi negli spazi sotto la gabbia o sollevata con la gru facendo passare le funi sotto la gabbia. In questo caso rispettare l'angolo di tensione delle funi che deve essere max di 45° come in figura. La macchina una volta sballata può essere sollevata con una gru come da figura a lato



ACCETTAZIONE

La macchina spedita in gabbia permette un immagazzinamento al coperto di circa cinque-sei mesi. Rimuovere immediatamente l'imballo e contestare eventuali danni al trasportatore. Mancanze e difetti devono essere segnalate alla Ditta costruttrice.

COLLEGAMENTO ELETTRICO



L'allacciamento elettrico deve essere eseguito da personale qualificato

Il voltaggio indicato nella targhetta matricola deve corrispondere al voltaggio della linea elettrica. L'alimentazione va fatta tramite un interruttore di protezione alimentazione di capacità adatta alla richiesta di potenza della macchina con una presa monofase a 2 fasi + terra). **Per macchine monofase differenziale a 0,16 A.** L'allacciamento elettrico deve essere in conformità alle normative vigenti nel Paese di installazione.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Le taglierine possono tagliare fino a 8400(carico di un filone)/16800(carico di due filoni) fette ora. Le parti in contatto con il pane sono in acciaio inox. Il coltello è in acciaio inox .

MESSA IN FUNZIONE-AVVIAMENTO E TEST



Queste operazioni devono essere affidate al personale che esegue l'allacciamento elettrico.

1) controllare che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio della macchina quindi collegare la spina alla rete elettrica

2) PULSANTI COMANDO

Pulsante Emergenza

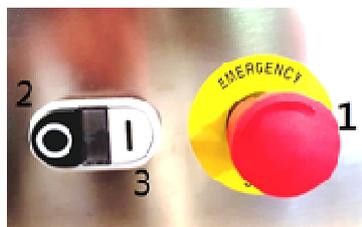
Pulsante Stop

Pulsante marcia

1

2

3



4

3



3) regolare lo spessore di taglio

4) regolare passaggio filone

5) inserire il prodotto

6) assicurarsi che la protezione "presa prodotto" sia chiusa

7) Spingendo l'interruttore di marcia nr.3 controllare che il coltello entri in funzione

8) **Premendo il pulsante di Emergenza nr.1 o il pulsante Stop nr.2 la macchina deve fermarsi. Se ciò non avviene contattare la ditta costruttrice.**

9) se il taglio del filone viene interrotto, riprendere senza cambiare spessore del taglio.



In qualunque momento è possibile fermare la macchina premendo il pulsante di emergenza

USO CORRETTO

La macchina è stata progettata e costruita per il taglio di prodotti tipici di panetteria nei modi e nelle quantità stabilite dal costruttore nei dati tecnici. Sono presenti i seguenti componenti operativi:

Regolare lo spessore di taglio, inserire il prodotto da tagliare togliere le mani e premendo il pulsante di marcia nr.3 inizia l'avanzamento del pane e il movimento del coltello.

Ritirare il prodotto tagliato

Premendo il pulsante stop nr.2 o di emergenza nr.1 la macchina si ferma.

PIANO DI CARICO: in acciaio inox

COLTELLO: in acciaio inox



In ogni momento si può fermare la macchina premendo il pulsante di Stop nr.2 o il pulsante di Emergenza nr. 1. Per ripartire premere nuovamente il pulsante di Avvio nr.3



PULIZIA



OPERARE SEMPRE A MACCHINA SPENTA

I residui di pane rimasti all'interno della taglierina non devono essere rimossi con la macchina in movimento. Non usare macchine idropultrici o getti d'acqua o altri liquidi. usare per la pulizia un soffio d'aria.

MANUTENZIONE



La manutenzione deve essere fatta con la macchina non collegata alla linea elettrica di alimentazione.

Le sostituzioni di pezzi difettosi devono essere affidate a personale specializzato
Se la macchina è in garanzia deve essere dato immediato avviso alla Ditta costruttrice



SOSTITUZIONE E RIMONTAGGIO COLTELLO

Per la rimozione della lama svitare viti scivolo di carico e vite lama. Sfilare la lama.

Per il montaggio della lama infilare la lama dall'alto ed avvitare con le spine. Cambiare la lama ogni 150.000 Tagli.

POSSIBILI DIFETTI E SOLUZIONI

| | | |
|---|---|--|
| La macchina non parte | Microinterruttore disinserito | Controllare il microinterruttore relativo |
| La macchina non parte | E' inserito il pulsante di emergenza | Sbloccarlo ruotandolo nel senso indicato dalla freccia |
| La macchina non parte | Termico motore | Attendere il raffreddamento |
| La macchina funziona in modo irregolare | Non è ben regolata l'avanzamento del pane | Modificare divisore scivolo di carico |
| Taglio lento del pane | Coltello smussati | sostituirlo |
| | | |

MESSA FUORI SERVIZIO E ROTTAMAZIONE

La struttura della macchina è in acciaio verniciato a polvere epossidica o inox, con tutte le parti in contatto con il prodotto in acciaio inox AISI304. I ripari antinfortunistici sono in acciaio inox e materiale plastico, i supporti, ingranaggi sono in ghisa, le cinghie in materiale sintetico, le parti elettriche in materiale plastico. Ai fini della rottamazione la macchina deve essere separata nelle sue parti di diversa natura costruttiva da consegnare insieme agli olii idraulici ed ai grassi di lubrificazione alle strutture di smaltimento autorizzate.

ALLEGATI Schema elettrico