

MANUALE TECNICO
TECHNICAL MANUAL

ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONI
INSTRUCTION, USE END MAINTENANCE



MATRICOLA N° / *SERIAL NUMBER N°*

S.F. 100

setaccio farina / flour sifter

PREMESSA

La **DITTA COSTRUTTRICE** con il presente manuale, intende illustrare le caratteristiche e le qualità tecniche, la procedura d'installazione e avviamento ed inoltre le ordinarie manutenzioni della macchina **S.F. 100**.

Sono inclusi inoltre nel presente manuale, gli accorgimenti antinfortunistici, lo schema elettrico e le parti di ricambio.

Per poter ottenere dalla macchina le migliori prestazioni ed assicurare a tutti i suoi organi la massima durata ed efficienza, si invitano gli operatori e i manutentori addetti a leggere il presente manuale e attenersi scrupolosamente alle norme d'uso e manutenzione ivi descritte

GARANZIA

Controllare all'atto della consegna che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto e che gli accessori in dotazione ed eventuali optional da Voi richiesti siano al completo. Eventuali reclami dovranno essere comunicati per iscritto alla **DITTA COSTRUTTRICE** entro e non oltre **8 giorni**.

LA GARANZIA DELLA S.F. 100 HA DURATA 6 MESI.

INTRODUCTION

With this manual the **BUILDING FIRM** wants to illustrate the features and the technical qualities, the installation and starting procedure and furthermore the routine maintenance of the machine **S.F. 100**.

The safety devices, the wiring diagram and the spare parts are included in this manual as well.

To obtain from the machine the best performance and to assure the maximum life and efficiency to all its parts, we invite the operators and the maintenance engineers to read this manual and to follow carefully the instructions of use and maintenance that are written in it.

GUARANTEE

You'd best control that the machine hasn't been damaged during the transport and that the equipment and the eventual optionals you required are all present. Possible complaints are to be communicated in writing to the **BUILDING FIRM** within **8 days**.

THE GUARANTEE OF THE S.F. 100 LAST 6 MONTHS.

S.F. 100

setaccio farina / flour sifter

INDICE

1

Descrizione della macchina

- 1.1 - Premessa generale p. 06
- 1.2 - Scheda tecnica p. 06
- 1.3 - Dimensioni d' ingombro p. 07

2

Dispositivi di sicurezza

..... p. 07

3

Movimentazione e trasporto

- 3.1 - Sollevamento p. 08
- 3.2 - Movimentazione p. 08
- 3.3 - Dotazione p. 09

4

Installazione / Installation

- 4.1 - Allacciamenti alla rete elettrica p. 08
- 4.2 - Cambio voltaggio p. 08
- 4.2 - Senso di rotazione coclea p. 09

5

Istruzioni-regolazioni ed uso

- 5.1 - Pannello comandi p. 10
- 5.2 - Messa in servizio p. 10
- 5.3 - Messa fuori servizio p. 11

INDEX

1

Description of the machine

- 1.1 - General Introduction p. 06
- 1.2 - Technical card p. 06
- 1.3 - Overall dimensions p. 07

2

Safety devices

..... p. 07

3

Handling and transport

- 3.1 - Lifting p. 08
- 3.2 - Handling p. 08
- 3.3 - Equipment p. 09

4

Installation

- 4.1 - Connection to the electric network p. 08
- 4.2 - Voltage change p. 08
- 4.2 - Auger direction of rotation p. 09

5

Instruction-regulation ad use

- 5.1 - Panelboard p. 10
- 5.2 - Starting p. 10
- 5.3 - Disabling p. 11

6

Manutenzione

- 6.1 - Premessa p. 12
- 6.2 - Tensione cinghia motore p. 12
- 6.3 - Pulizia cassetto setaccio p. 12
- 6.4 - Pulizia vasca p. 12

6

Maintenance

- 6.1 - Introduction p. 12
- 6.2 - Motor belt tension..... p. 12
- 6.3 - Sifter drawer cleaning p. 12
- 6.4 - Bowl cleaning p. 12

7

Parti di ricambio

- 7.1 - Modalità di ordinazione..... p. 13
- TAV. 1 - Telaio p. 14
- TAV. 2 - Gruppo setaccio p. 16
- TAV. 3 - Trasmissione e scarico..... p. 18

7

Spare parts

- 7.1 - Conditions of order..... p. 13
- TAV. 1 - Frame..... p. 14
- TAV. 2 - Sieve unit p. 16
- TAV. 3 - Transmission and discharge... p. 18

8

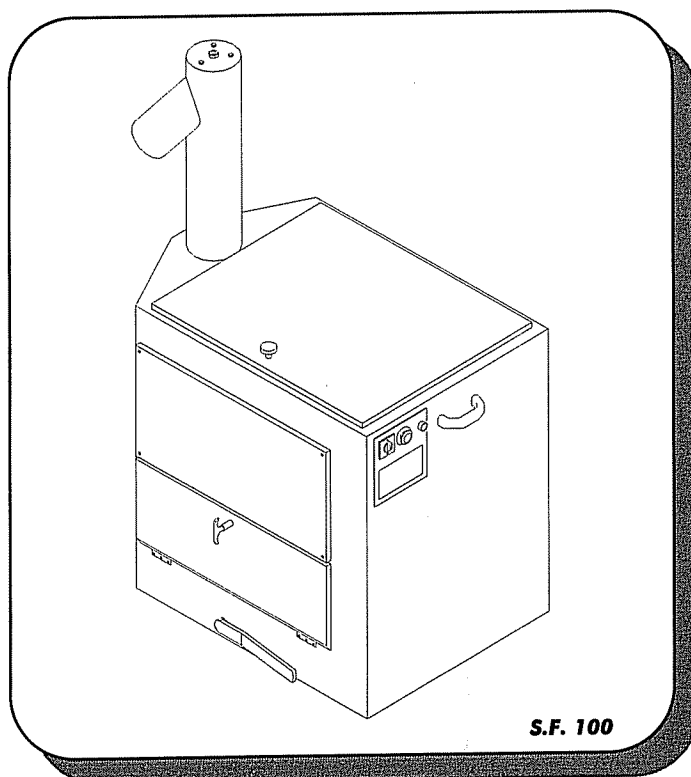
Schema elettrico

- TAV. 4 - Distinta schema elettricop. 20

8

Wiring diagram

- TAV. 4 - Bill of the wiring diagramp. 20



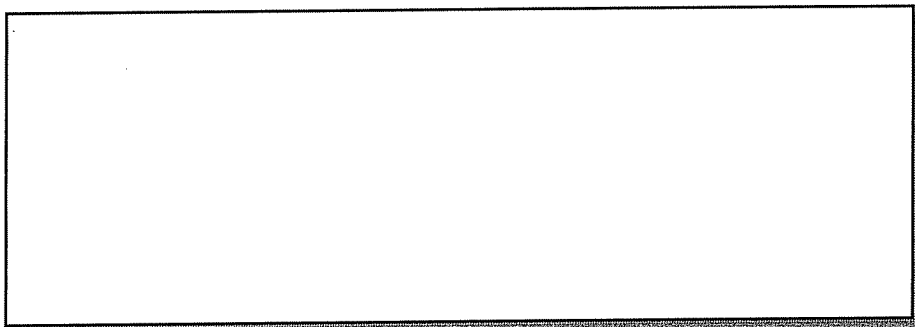
S.F. 100

1

Descrizione della macchina

1.1- Premessa generale

La **S.F. 100 CE** è costruita dalla DITTA:



Per effettuare manutenzioni particolari o interventi con macchina in "GARANZIA" rivolgersi esclusivamente alla DITTA COSTRUTTRICE.

La **S.F. 100** è stata costruita per setacciare la farina arieggiandola e togliendone eventuali impurità. Attraverso un apposito tubo girevole, con altezza variabile a richiesta, la farina setacciata può passare direttamente alla vasca dell' impastatrice.

La DITTA COSTRUTTRICE non si assume nessuna responsabilità qualora la macchina venisse usata per usi diversi da quelli sopracitati; inoltre il costruttore declina la responsabilità per modifiche alla macchina o sostituzione di pezzi originali con altri, se non espressamente autorizzati dalla ditta costruttrice.

La **S.F. 100** è costruita in lamiera verniciata con vernici in polveri epossipoliesteri per cui ai fini della rottamazione della macchina potrà essere trattata come semplice rottame in ferro.

1.2- Scheda tecnica

1

Description of the machine

1.1- General introduction

S.F. 100 CE is built by the FIRM:

In case of particular maintenance or interventions with the machine in guarantee you have to address only to the **BUILDING FIRM**.

S.F. 100 has been built to sift flour airing it and removing the eventual impurities. Through a special revolving tube, with variable height by request, the sifted flour can pass directly to the mixer bowl.

The **BUILDING FIRM** will not take any responsibility in case the machine is used in different ways than the above-mentioned ones; besides, the builder declines all responsibility for any modifications to the machine or for replacement of original parts with others, if not expressly authorized by the building firm.

The **S.F. 100** is made of plate which is varnished with epoxypolyester powdered varnish, so in order to scrapping the machine can be treated as simple scrap iron.

1.2- Technical card

Altezza / Height	cm.	136
Lunghezza / Length	cm.	100
Larghezza / Width	cm.	70
Peso netto / Net weight	Kg	170
Quantità di farina setacciata / Sifted flour amount	Kg/min.	25
Altezza uscita farina da terra / Flour exit height from the floor (*)	cm.	104
Potenza motore / Motor power	HP	0.5
Voltaggio / Voltage (**)	Volt	380

(*) Su richiesta l'altezza può essere maggiore / By request the height can be higher.

(**) Voltaggio variabile a richiesta / Voltage variable by request.

1.3- Dimensioni d'ingombro / Overall dimensions

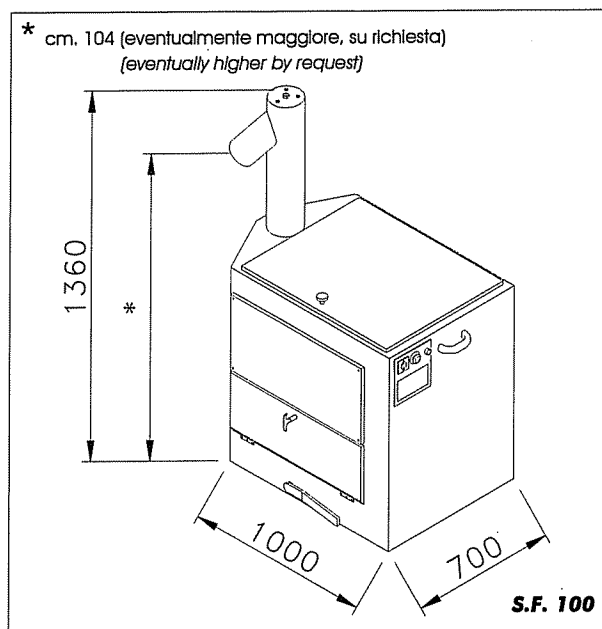


FIG. / PICT. 1

2

Dispositivi di sicurezza

La **S.F. 100** è una macchina di semplice costruzione, dotata di dispositivi di sicurezza conformi alla **Direttiva Macchine 89/392/CEE** (e successive modifiche **91/368/CEE**, **93/44/CEE** e **93/68/CEE**).

I dispositivi di sicurezza sono costituiti da:

- **interblocco elettrico** del tipo a strappo situato nello sportello accesso pulizia cassetto setaccio, in modo da impedire l'accesso al cassetto stesso con la macchina in movimento. In caso si verificasse questo, la macchina si blocca e per ripartire si deve premere il pulsante di marcia;

- **pulsante di emergenza** del tipo a fungo ad ritenuta, di colore rosso con alla base un anello giallo, situato nel pannello comandi e facilmente raggiungibile. Tale pulsante, una volta azionato blocca la macchina, per riprendere la lavorazione si deve ruotarlo per sbloccarlo e premere il pulsante di marcia;

- **griglia** posta sopra la vasca di entrata farina, fissata con viti. Tale griglia è a maglia quadra, e rispetta la tabella delle **EN 294** in materia di accesso attraverso strutture di protezione;

- l'uscita del tubo scarico farina è stata protetta con due fili per ridurre la possibilità di accesso alla coclea con arti superiori in rispetto alla **EN 294**.

2

Safety devices

The **S.F. 100** is a machine of simple manufacture, equipped with safety devices complying with **Machine Directive 89/392/CEE** (and following modifications **91/368/CEE**, **93/44/CEE** and **93/68/CEE**).

The safety devices are formed by:

- **tear electric interblock system** situated on the sifter drawer cleaning entrance door, so as to avoid the access to the drawer with the machine moving. In this case the machine jams and to restart you have to push the start button;

- **red emergency held head button** with a yellow ring at the base, situated on the panelboard and easily reachable. If you push this button the machine jams, in order to restart you have to turn it clockwise and to push the start button;

- **square mesh grid** situated over the flour entrance bowl and fixed with screws. This grid follows the table of the **EN 294** in matters of access through accident-prevention structures;

- the flour drain tube exit is protected by two **wires** in order to reduce the possibility of access to the auger with arms and hands in respect to **EN 294**.

3

Movimentazione e trasporto

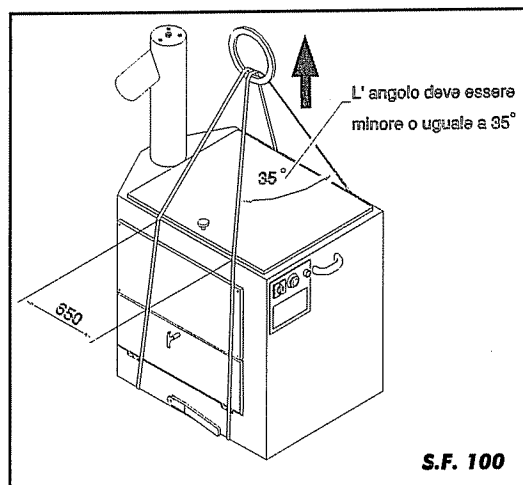
3.1- Sollevamento

La **S.F. 100** viene trasportata presso l'azienda acquirente imballata con nylon; non necessita di particolari ganci di sollevamento o organi di presa, in quanto può essere sollevata e riposta a terra tramite l'aiuto di una gru o di un muletto, con l'accortezza di controllare il peso della macchina facendo riferimento alla scheda tecnica, in modo che gli organi utilizzati per il sollevamento siano atti a tale operazione. Se la macchina viene scaricata con una gru, fare riferimento alla **FIG. 2**, rispettando l'angolo di inclinazione delle corde (**minore o uguale a 35°**) e la loro distanza (**65 cm.**); se invece si usa un muletto, fare riferimento alla **FIG. 3**, sollevando preventivamente la leva di bloccaggio delle ruote (**posiz. 2**) in modo da alzare la macchina da terra e far passare le pale del muletto sotto la stessa come illustrato in figura. A richiesta la macchina può essere consegnata su pallet; le operazioni di scarico, in questo caso possono essere così fatte: scaricare la macchina con gru o muletto come illustrato nelle **FIG. 4 e 5**, poi procedere allo scarico della stessa dal pallet facendo riferimento alla **FIG. 3**.

E' indispensabile quando la macchina lavora, che le ruote siano sollevate da terra (leva abbassata) per evitare spostamenti indesiderati della macchina che sono causati dal movimento ondulatorio del setaccio.

3.2- Movimentazione

Per la movimentazione della macchina, basta togliere preventivamente la spina dalla presa di corrente, sollevare la leva di bloccaggio delle ruote (**FIG. 2**), e trascinare la macchina, facendo presa nella maniglia posta vicino al pannello comandi, nel luogo desiderato.



S.F. 100

FIG. / PICT. 2

3

Handling and transport

3.1- Lifting

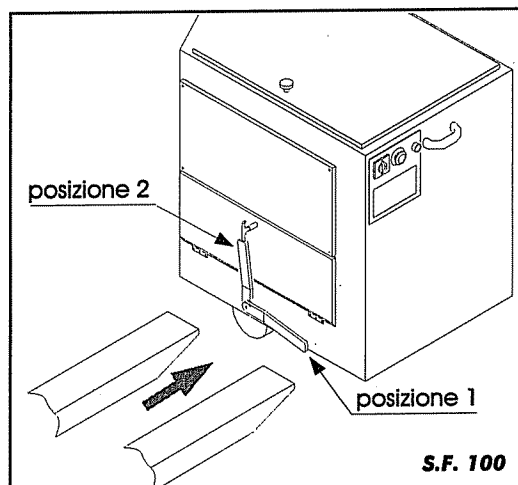
The **S.F. 100** is transported to the buying firm packed in nylon; it needs neither particular lifting hooks nor current collectors, because it can be lifted and laid on the ground by a crane or a shunter; you have to control the weight of the machine on the technical card in order to see if the hoisters are fit for it. If the machine is lifted by a crane, you have to refer to **PICT. 2** and to observe the angle of inclination of the cords (**minor or equal to 35°**) and their distance (**65 cm.**); if you use a shunter, you have to refer to **PICT. 3** and to lift preliminarily the wheels locking lever (**posiz. 2**) so as to lift the machine and to let the shunter shovels get under it as it is shown in the picture.

The machine can be delivered on pallet by request; in this case the unloading operations can be as follows: the machine can be lifted by a crane or a shunter as it is shown in **PICT. 4 and 5**, then you can unload the machine from the pallet referring to **PICT. 3**.

When the machine is working, it is absolutely necessary that the wheels are lifted from the ground (lever down) in order to avoid unwished movements of the machine caused by the sifter undulations.

3.2- Handling

For the handling of the machine it is sufficient to unplug preliminarily, to lift the wheels locking lever (**PICT. 2**) and to drag the machine to the desired place you have to grasp the handle that is near the panelboard.



S.F. 100

FIG. / PICT. 3

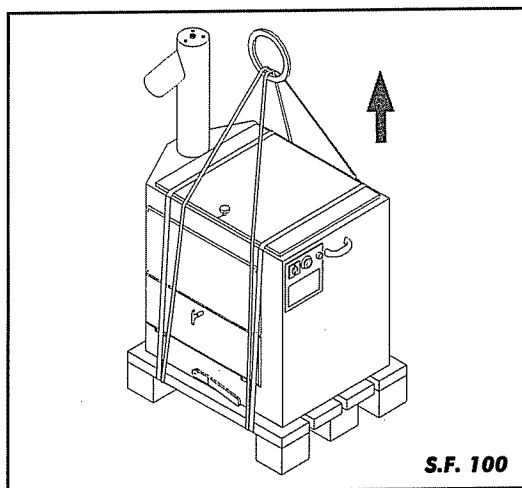


FIG. / PICT. 4

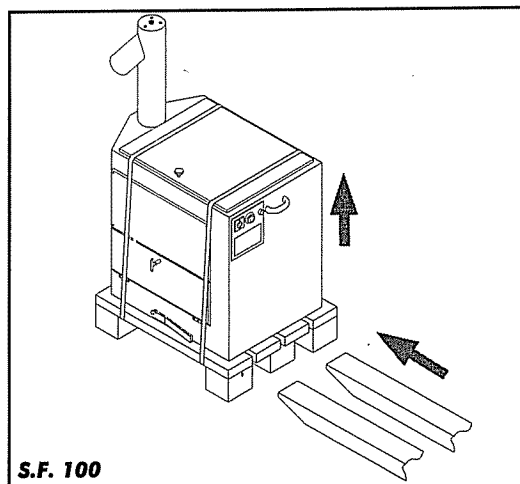


FIG. / PICT. 5

3.3- Dotazione / Equipment

La **S.F. 100** viene fornita completa di tutti gli accessori, pronta per l'uso; è corredata di cavo elettrico di m. 3 di lunghezza, con spina tripolare in rispetto alle norme attualmente vigenti.

3.3- Equipment

The **S.F. 100** is delivered fully equipped, ready to be used; it is equipped with a 3 meters long electric cable, with a bipin plug which conforms with the now in force regulations.

4

Installazione / Installation

4.1- Allacciamento alla rete elettrica

La **S.F. 100** non necessita di particolari allacciamenti, di controllare che la tensione di rete sia la stessa specificata in targhetta dati tecnici, posta sul frontale della macchina. Essa è dotata di impianto ausiliario alimentato a 24 volt, è conforme allo schema allegato a pag. 20.

4

Installation

4.1- Connection to the electric network

The **S.F. 100** doesn't need any particular connections, before tensioning the machine you'd better control that the line voltage is the same as the one specified on the data plate, placed on the frontal side of the machine. It is equipped with a 24 Volt fed auxiliary system, which conforms with the enclosed scheme on page 20.

4.2- Cambio voltaggio

In caso di necessità si può cambiare il voltaggio da **220 Volt a 380 Volt**.

Assicurarsi innanzi tutto che la macchina non sia collegata alla rete elettrica di alimentazione, basta posizionare le lemelle come indicato nelle **FIG. 6 e 7** nei motori trifase, e cambiare sul trasformatore i collegamenti per portare la tensione desiderata. Ricordiamo che la macchina può essere fornita con voltaggi diversi da quelli spracitati; in tal caso fare riferimento al Vostro rivenditore.

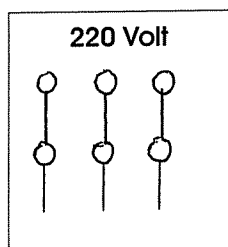


FIG. / PICT. 6

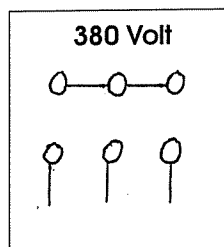


FIG. / PICT. 7

If necessary you can change the voltage from **220 Volt to 380 Volt**. Forst of all you have to be sure that the machine isn't connected to the feeding network; you

only need to position the bars as it is shown in **pictures 6 and 7** in three-phase motors and to change the connections on the transformer in order to obtain the desired tension.

We remind you that the machine can be supplied with a different voltage from the above-mentioned ones; in that case you have to address to your retailer.

4.3- Senso di rotazione coclea

E' indispensabile una volta collegata la macchina alla rete elettrica controllare il giusto senso di rotazione della coclea che deve corrispondere a quello indicato dalla freccia posta nel tubo uscita farina. In caso contrario spegnere l' interruttore generale, togliere la spina dalla rete elettrica e invertire le due fasi.

4.3- Auger direction of rotation

Once you connect the machine to the network it is absolutely necessary to control the right auger direction of rotation which has to correspond to the one indicated by the arrow placed in the flour drain tube. To the contrary you have to switch off, to unplug

5

Istruzioni-regolazioni ed uso

5

Instruction-regulation ad use

5.1- Pannello comandi

5.1- Panel board

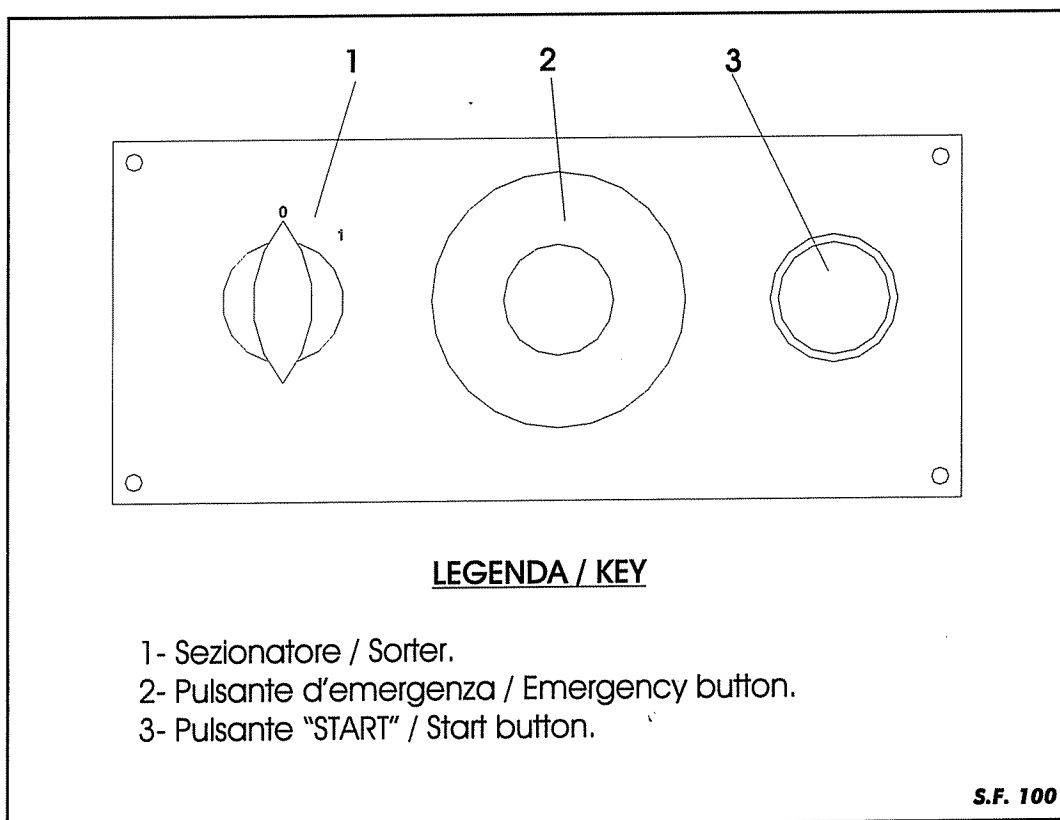


FIG. / PICT. 8

5.2- Messa in servizio

Quando viene licenziata dalla **DITTA COSTRUTTRICE** la **S.F. 100** è già stata collaudata e controllata affinché una volta giunta a destinazione, dopo essere stata opportunamente installata e allacciata alla rete elettrica, con gli accorgimenti scritti in precedenza, sia pronta ad essere messa in servizio. Riportiamo di seguito le fasi necessarie affinché la macchina possa essere opportunamente messa in servizio:

5.2- Starting

When it is delivered by **BUILDING FIRM**, the **S.F. 100** has already been tested and controlled. When it comes to destination, after having been rightly installed and connected to the network, following the above-mentioned devices, it is ready for use. We write here the essential stages needed to put the machine in use:

- alzare il coperchio (Rif. 1- FIG. 9) e versare la farina da setacciare nella tramoggia;
- assicurarsi che il tubo di uscita della farina setacciata (Rif. 2- FIG. 9) sia orientato nel recipiente di raccolta desiderato;
- dare tensione alla macchina ruotando in posizione "1" l'interruttore generale posto nel pannello comandi (Rif. 1- FIG. 8);
- premere il pulsante "START" posto nel pannello comandi (Rif. 3- FIG. 8);
- Terminato il setaccio di tutta la quantità di farina impiegata, riportare l'interruttore generale in posizione "0".

N.B. La macchina essendo dotata di finecorsa a baionetta posto sullo sportello laterale (Rif. 10 - TAV. 1 - Pag. 14) , si ferma ogni qualvolta si apre lo sportello sopracitato. Per riavviare la macchina agire sul pulsante "START" assicurandosi che lo sportello sia chiuso.

- lift the cover (Rif.1-PICT. 9) and pour the flour to be sifted in the feedbox;
- control that the flour drain tube (Rif. 2 -PICT. 9) is oriented to the desired collecting container;
- give tension to the machine rotating to position 1 the general switch placed on the panelboard (Rif. 1-PICT. 8);
- push the start button placed on the panelboard (Rif. 3-PICT. 8);
- after finishing the sifting of all flour used, position the general switch on "0".

N.B. The machine is equipped with a bayonet limit stop placed on the lateral door (Rif. 10-TABLE 1 Page 14) so it stops every time you open the above-mentioned door. To restart the machine push the "START" button controlling that the door is closed.

5.3- Messa fuori servizio

La messa fuori servizio della macchina può avvenire tramite il pulsante di emergenza a fungo con blocco, di color rosso, o sull' interruttore generale in posizione "0", posti entrambi nel pannello comandi.

5.3- Disabling

You can disable the machine pushing the red head emergency button with lock or positioning the general switch on "0", they are both placed on the panelboard.

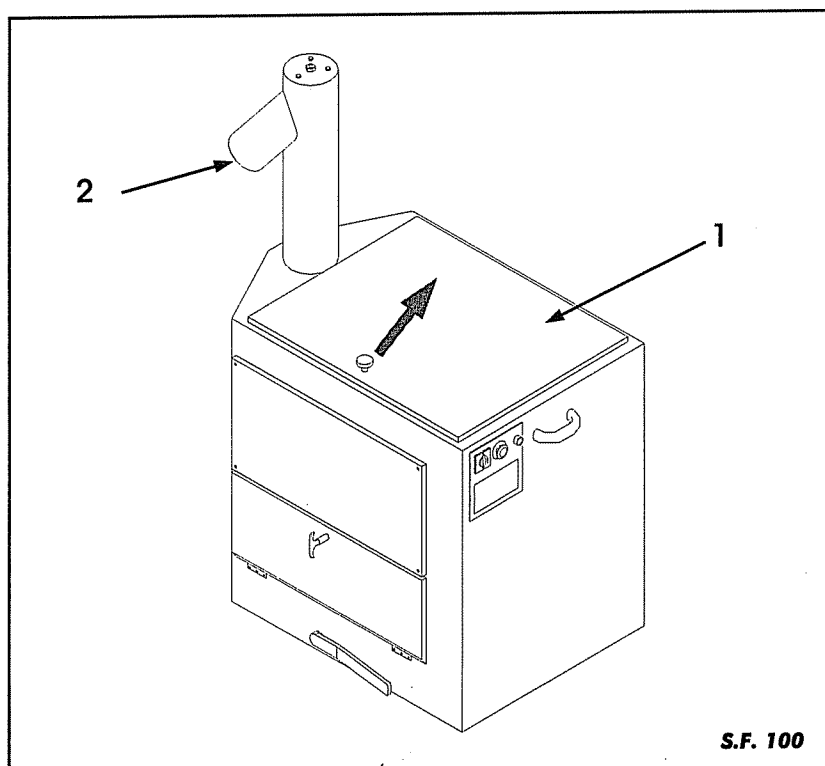


FIG. / PICT. 9

6

Manutenzione

6.1- Premessa

La macchina non necessita di particolari manutenzioni, si consiglia però di attenersi ai basilari controlli di seguito elencati.

IMPORTANTE: prima di qualsiasi intervento manutentivo o di pulizia, togliere assolutamente la spina della macchina dalla presa di alimentazione di rete, in modo che a bordo macchina non sia presente nessun tipo di corrente elettrica.

6.2- Tensione cinghia motore

Nel caso che la cinghia del motore si allentasse e slittasse, svitare le viti di fissaggio motore (Rif. 2 - TAV. 1 - Terminata l'operazione, fissare nuovamente il motore.

6.3- Pulizia cassetto setaccio

Per garantire in ogni momento un regolare filtraggio dcassetto seguendo le operazioni qui elencate:

- aprire lo sportello (Rif. 1- FIG. 10), svitare il dado che blocca il chiavistello (Rif. 2- FIG. 10), estrarre il cassetto (Rif. 3- FIG. 10) e pulirlo adeguatamente. A pulizia avvenuta, ripetere le operazioni al contrario sopra elencate.

6.4- Pulizia vasca

Per mantenere la macchina in perfetto ordine, pulire periodicamente la vasca, usando un raschietto in plastica per pulire gli angoli della stessa, in modo da evitare la formazione di incrostazioni e sporcizia procedendo come segue:

- una volta aperto il coperchio, togliere le viti di bloccaggio della griglia posta sopra alla vasca;
- pulire con uno straccio e con un raschietto;
- a pulizia avvenuta rimettere la griglia e bloccarla come in origine.

6

Maintenance

6.1- Introduction

The machine doesn't need any particular maintenance, but we advise you to follow the base controls written here.

IMPORTANT: before any maintenance or cleaning intervention, it is absolutely necessary that you unplug the machine from the network, so that there isn't any type of electric current.

6.2- Motor belt stretch

In case the motor belt slacks and slips, you have to unscrew the motor fastening screws (Rif. 2-TABLE 1- Page 14) until you reach the desired stretch. After the operation, fix the motor again.

6.3- Sifter drawer cleaning

In order to grant an always regular flour sifting you'd better often clean the drawer following these instructions:

- open the door (Rif. 1-PICT. 10), unscrew the bolt locking nut (Rif. 2-PICT. 10), take out the drawer (Rif. 3-PICT. 10) and clean it adequately. After cleaning it, repeat the above-mentioned operations in the opposite order.

6.4- Bowl cleaning

In order to keep the machine clean you'd better periodically clean the bowl following these instructions (use a plastic scraper to clean its corners to avoid the formation of incrustations and dirt):

- after opening the cover, unscrew the fastening screws of the grid placed on the bowl;
- clean with a cloth and with a scraper;
- after cleaning replace the grid and lock it as in origin.

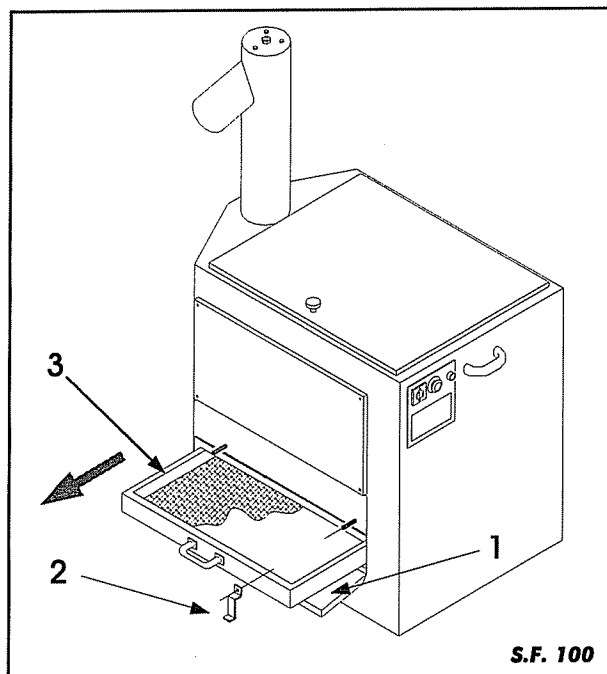


FIG. PICT.10

7

Parti di ricambio

Il seguente capitolo del catalogo vuole essere una utile guida per l'ordinazione delle parti di ricambio. E' stato realizzato in modo da consentire una rapida identificazione dei pezzi che compongono la **S.F. 100**

7.1- Modalità di ordinazione

Per facilitare la ricerca di magazzino e la spedizione dei pezzi di ricambio, preghiamo vivamente i Signori Clienti di attenersi alle seguenti indicazioni specificando sempre:

- 1- **Tipo e numero di matricola** della macchina (stampigliato sulla targhetta anteriore).
- 2- **Voltaggio dei motori** (stampigliato sulla targhetta posteriore).
- 3- **Numero di riferimento e numero di tavola** nella quale sono rappresentati.
- 4- **Denominazione.**
- 5- **Quantità dei pezzi** desiderati.
- 6- **Indirizzo** esatto e ragione sociale del Committente, completo di eventuale recapito per la consegna della merce.
- 7- **Mezzo di spedizione** desiderato. (Nel caso questa voce non sia specificata, la **DITTA COSTRUTTRICE** si riserva il diritto di usare a propria discrezione il mezzo ritenuto più opportuno).

7

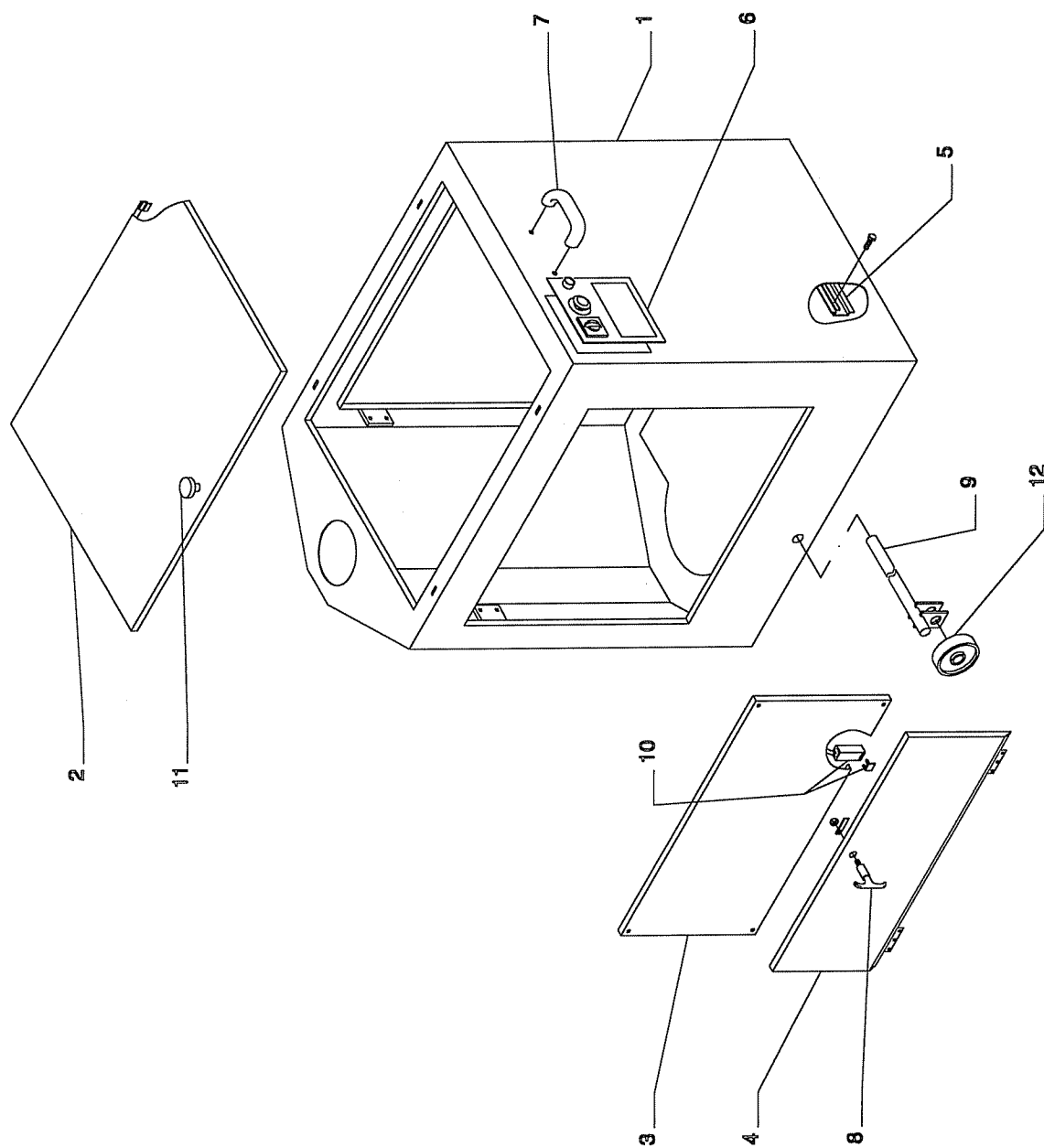
Spare parts

The following catalogue chapter is a useful guide for the order of spare parts. It has been designed so as to allow a rapid identification of the components of the **S.F. 100**

7.1- Order terms

To simplify the store search and the shipment of the spare parts, we kindly please our customers to follow the following instructions, always specifying:

- 1- **type and serial number** of the machine (printed on the front plate).
- 2 - **motors voltage** (printed on the rear plate)
- 3 - **Reference number and number of the table** where they are represented.
- 4 - **Denomination.**
- 5 - **Quantity of the pieces** required.
- 6 - **Exact address** and legal name of the purchaser, with the eventual address for the goods delivery.
- 7 - **Desired shipment means.** (In case this is not specified, the building firm holds the right to use at its own discretion the most suitable means).

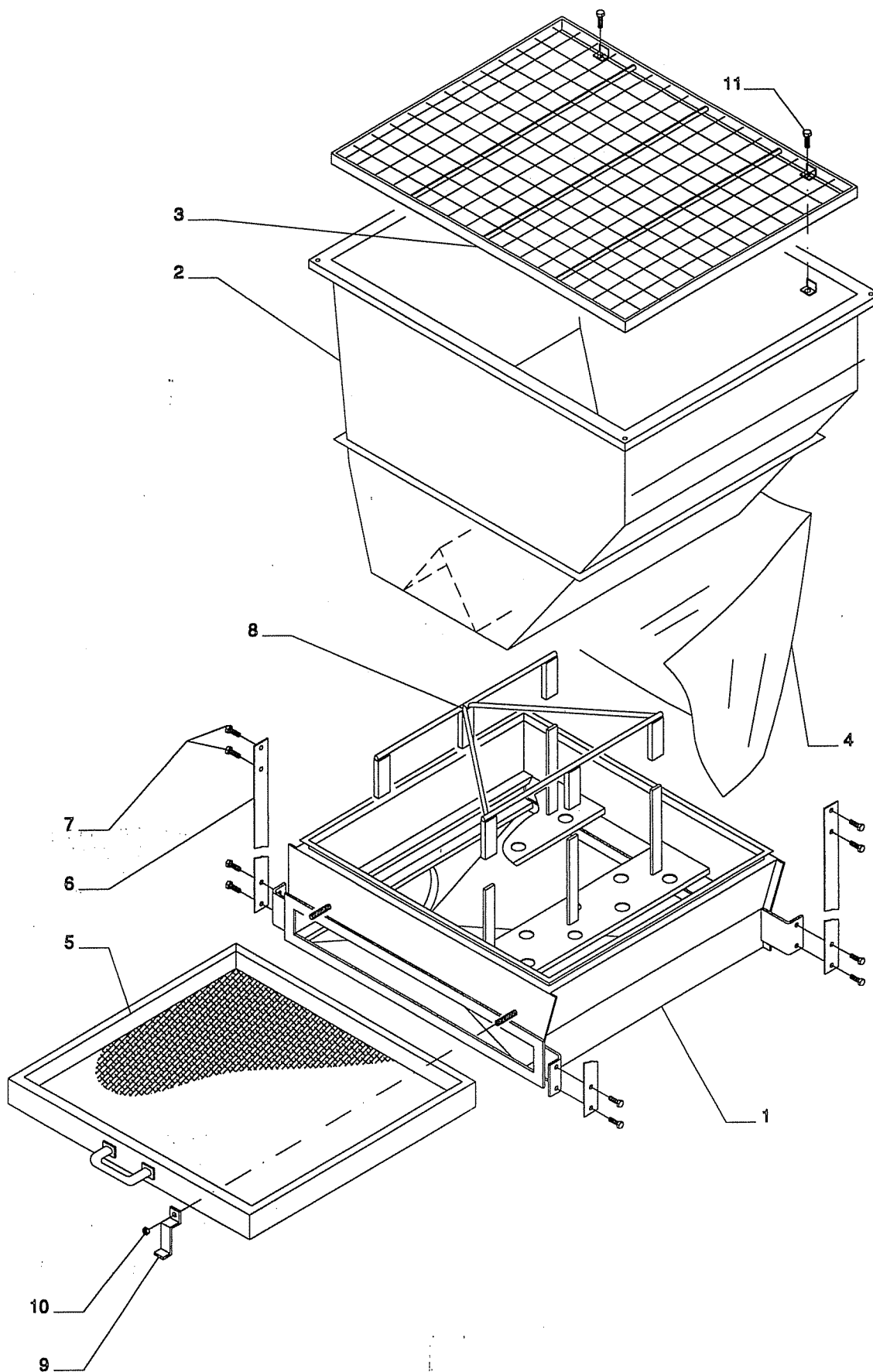


[illegible]

TAV. 2
TABLE 2

GRUPPO SETACCIO/ SIEVE UNIT

S.F.100
setaccio farina / flour sifter

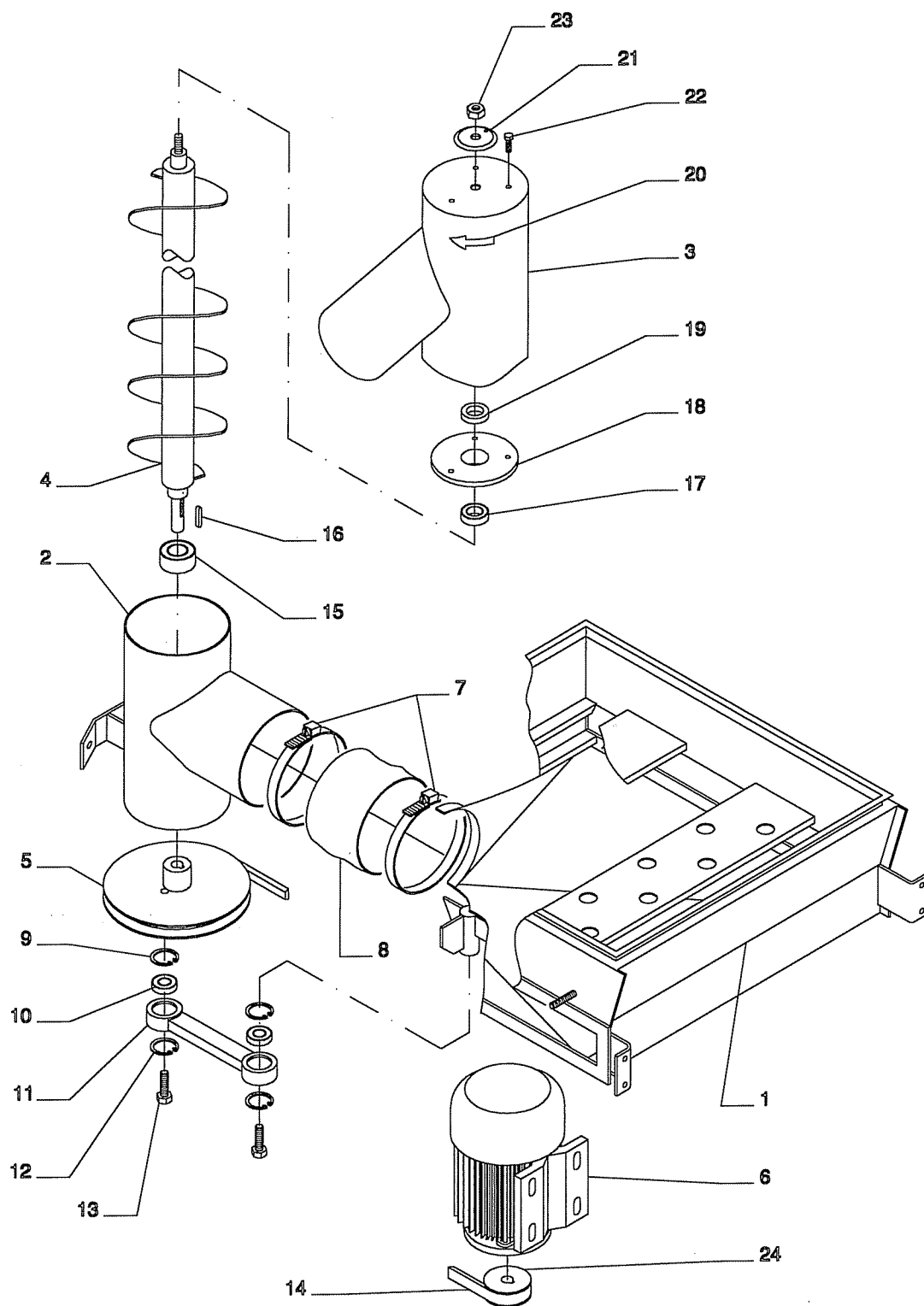


setaccio farina / flour sifter

GRUPPO SETACCIO/ SIEVE UNIT

TAV. 2
TABLE 2

[illegible]



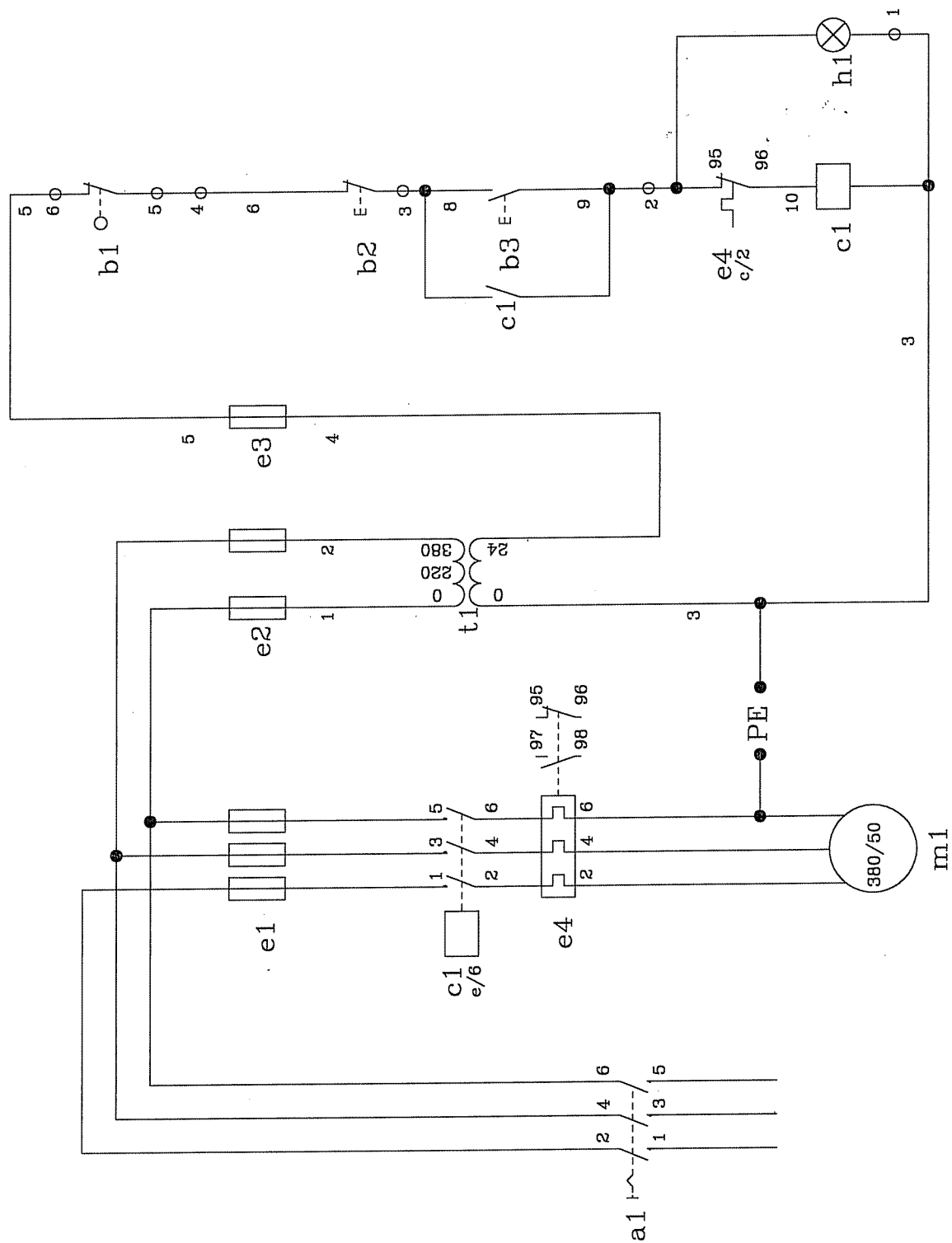
setaccio farina / flour sifter

TRASMISSIONE E SCARICO
TRANSMISSION AND DISCHARGE

TAV. 3

TABLE 3

[illegible]



DISTINTA SCHEMA ELETTRICO BILL OF THE WIRING DIAGRAM

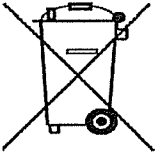
TAV. 4

TABLE 4

[illegible]

Smaltimento dei 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 sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata dell'apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsene dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata del prodotto.

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 la stessa.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.