



RAVIOLATRICE MOTORIZZATA



CENTRO RIVENDITORE
AUTORIZZATO

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E
MANUTENZIONE

8 - Inconvenienti e rimedi

8.1 - Inconvenienti cause e rimedi

Inconvenienti

- 1 - La macchina non parte
- 2 - la pasta si attacca allo stampo
- 3 - la sfoglia si rompe

Cause

- 1 - la macchina non è stata collegata alla scatola elettrica.
 - 1 - la scatola elettrica non è stata collegata alla macchina trafilatrice.
 - 1 - il trasformatore non funziona o la scheda si è bruciata
-
- 2 - lo stampo è sporco
-
- 3 - l'impasto non è sufficientemente elastico
 - 3 - il motore è troppo veloce

Rimedi

- 1 - collegare la macchina alla scatola elettrica
 - 1 - collegare la scatola elettrica alla macchina trafilatrice
 - 1 - Interpellare l'assistenza tecnica
-
- 2 - pulire ed asciugare lo stampo
-
- 3 - aggiustare l'impasto in modo da raggiungere l'elasticità richiesta.
 - 3 - ridurre la velocità del motore tramite il potenziometro.

7.4 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche



Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

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

INDICE

1.	Consegna e garanzia	4
1.1	Premessa	
1.2	Conservazione e impiego del presente manuale	
1.3	Garanzia	
1.4	Descrizione della macchina	
1.5	Uso previsto	
1.6	Usi non consentiti	
1.7	Dati anagrafici	
1.7.1	Targhe di avvertenza e di pericolo	
2.	Caratteristiche tecniche	9
2.1	Parti principali	
2.2	Caratteristiche tecniche	
3.	Comandi e indicatori	11
3.1	Elenco dei comandi e indicatori	
4.	Collaudo, trasporto, consegna e installazione	11
4.1	Collaudo	
4.2	Consegna e movimentazione della macchina	
4.3	Installazione	
4.3.1	Smaltimento imballi	
4.3.2	Movimentazione della macchina	
4.4	Allacciamento all'impianto elettrico	
4.4.1	Macchina monofase 220 Volt-50 Hz	
4.5	Montaggio distanziale piedino per macchine con sistema planetario	
5.	Avviamento e arresto	13
5.1	Verifica del corretto collegamento elettrico	
6.	Uso della macchina	14
6.1	Prescrizioni	
6.2	Configurazione del sistema	
6.3	Produzione ravioli	
6.4	Consigli per ricetta impasto	
7.	Manutenzione	15
7.1	Prescrizioni	
7.2	Pulizia della macchina	
7.2.1	Rimozione delle parti mobili	
7.3	Regolazione fine del ripieno	
7.4	RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	
8.	Inconvenienti e rimedi	19
8.1	Inconvenienti, cause e rimedi	

1 - Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale, intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.

Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!

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

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

Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale e il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso.

Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa.

Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.

Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.

Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.

In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi e il recapito del nuovo proprietario.

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

A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione e i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.

Il costruttore è rivolto ad un continuo miglioramento del proprio prodotto.

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

1.3 - Garanzia

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

7.3 - Regolazione fine del ripieno

La raviolatrice prevede 16 posizioni per la regolazione della quantità di ripieno da depositare nella sfoglia.

Non sempre però la posizione esatta è in corrispondenza di una posizione prefissata. In questo caso è possibile provvedere a una regolazione fine della quantità di ripieno.

1. Portare il pomello nella posizione più vicina possibile a quella desiderata (2)
2. Svitare la vite (1)
3. Estrarre il pomello (2)
4. Sbloccare il controdado (3)
5. Avvitare o svitare leggermente la vite (4)
6. Bloccare il controdado (3)
7. Reinserrire il pomello (2)
8. Avvitare la vite (1)
9. Nel caso la regolazione non vada bene ripetere l'operazione fino al raggiungimento del risultato voluto.

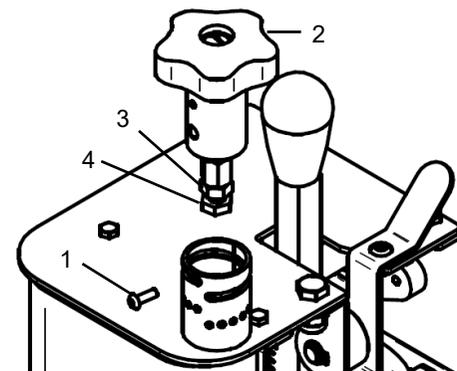


Fig. 7.3.1

2) Rimozione cilindro ripieno:

- Ruotare il fermo cremagliera in senso orario (1)
- Afferrare il cilindro (2) dalla maniglia, sollevare leggermente quindi estrarre il blocco cilindro ripieno (2)
- Rimuovere l'assieme tampone (4) e l'imbuto (3)

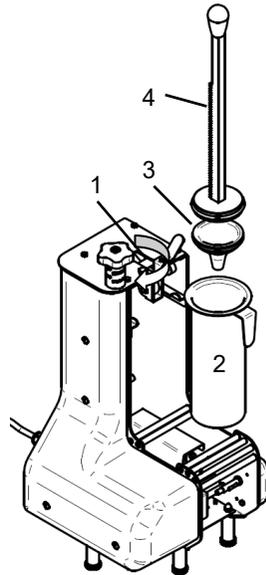


Fig. 7.2.2

3) Rimozione lamiera contenimento sfoglia:

- Sollevare le lamiera (5).
- Le lamiera sono in acciaio inox Aisi 304 e possono essere messe in lavastoviglie

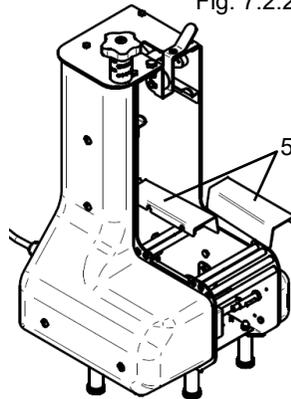


Fig. 7.2.3

4) Rimozione nastro trasportatore:

- Sollevare la leva di sblocco (1) ed estrarre l'asta (2)
- Afferrando il rullo trascinate (3) tutto l'assieme nastro, composto da nastro, rullo trascinate e rullo libero può essere rimosso agevolmente.

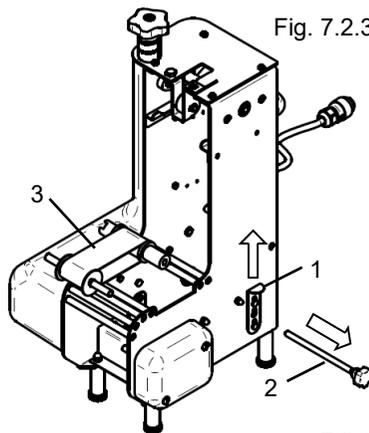


Fig. 7.2.4

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

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

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

1.4 - Descrizione della macchina

La Raviolatrice in Vostro possesso è una macchina semplice, compatta, di grande rendimento e potenza.

Poiché deve essere usata per la produzione di prodotti alimentari i componenti che possono venire a contatto con il prodotto sono stati scelti accuratamente per garantire la massima igiene.

- Il cilindro di contenimento impasto è realizzato in acciaio inox AISI 304 elettro-lucidato con imbuto e tampone in pom-C.
- Gli stampi sono costruiti in alluminio anodizzato per garantirne maggiore durata e massima igiene.
- Il nastro trasportatore è in TPU certificato per uso alimentare
- Le lamiera di contenimento sfoglia sono in acciaio inox AISI 304 con trattamento al quantanium.

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

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

1.5 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per produrre pasta fresca ripiena.

Deve essere utilizzata in ambienti professionali e il personale destinato all'utilizzo della macchina deve essere un operatore del settore che deve avere letto e compreso il presente manuale. Usare la macchina esclusivamente appoggiata in modo sicuro sopra ad un solido tavolo da lavoro, o alla mensola dedicata.

1.6 - Usi non consentiti

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

- **non** utilizzare la macchina per prodotti non alimentari.
- **Non utilizzare** un ripieno denso, con pezzi superiori a 1-2 mm o con ossa che possano causare l'intasamento dell'imbuto impedendo la fuoriuscita del ripieno nella fase di farcitura del raviolo.
- **Non** utilizzare la macchina se non è stata correttamente installata con tutte le protezioni integre e correttamente montate per evitare il rischio di severe lesioni

personali.

- **Non** accedere ai componenti elettrici senza avere in precedenza scollegato la macchina dalla linea di alimentazione elettrica: **si rischia la folgorazione**.
- Non indossare capi di vestiario non conformi alle norme antinfortunistiche. Consultare il datore di lavoro circa le prescrizioni di sicurezza vigenti ed i dispositivi antinfortunistici da adottare.
- **Non** avviare la macchina in avaria.
- Prima di usare la macchina, accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata. In presenza di qualsiasi irregolarità, arrestare la macchina ed avvertire i responsabili della manutenzione.
- **Non** consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.
- Il trattamento di urgenza in caso di incidente causato dalla corrente elettrica prevede in prima istanza di staccare l'infortunato dal conduttore (poiché di solito ha perso i sensi).
- Questa operazione è pericolosa.
- L'infortunato in questo caso è un conduttore: toccarlo significa rimanere folgorati.
- E' opportuno pertanto staccare i contatti direttamente dalla valvola di alimentazione della linea, o se ciò non è possibile, allontanare la vittima servendosi di materiali isolanti (bastoni di legno o di pvc, stoffa, cuoio, ecc...). E' opportuno fare intervenire prontamente personale medico e ricoverare il paziente in ambiente ospedaliero.

6.4 - Consigli per ricetta impasto

La raviolatrice prevede che l'impasto sia elastico.

Si consiglia di ridurre la quantità di uovo, sostituendola con acqua e di fare un mix di farine mescolando alla semola di grano duro anche farina 0 o 00.

Per la quantità di prodotto da inserire all'interno della macchina trafilatrice fare riferimento al libretto della relativa macchina.

Per quanto riguarda la farcitura il preparato deve essere fluido ma non liquido e non contenere pezzi superiori a diametro 1-2 mm in modo da non intasare l'imbuto.

7 - Manutenzione

7.1 - Prescrizioni

ATTENZIONE!

Ogni intervento di manutenzione e di pulizia della macchina deve essere eseguita solamente a macchina ferma, scollegata dalla rete elettrica.

La zona dove si eseguono gli interventi di manutenzione deve essere mantenuta sempre pulita ed asciutta.

Non consentire al personale non autorizzato di intervenire sulla macchina.

Ogni eventuale sostituzione di componenti, compreso la sostituzione dell'utensile deve essere effettuata con ricambi originali presso le officine autorizzate o direttamente dal costruttore.

7.2 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE!

Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.

Non pulire la macchina con getti d'acqua.

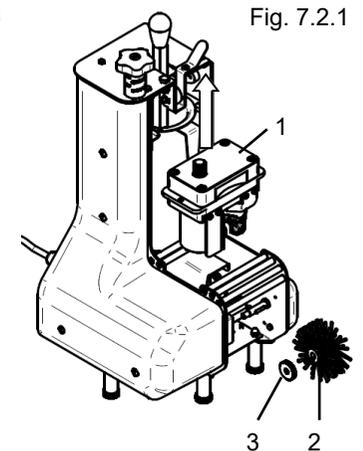
Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

7.2.1 - Rimozione delle parti mobili

Alla fine di ogni ciclo di lavorazione per pulire al meglio la macchina rimuovere le seguenti parti.

1) Rimozione stampo e spazzola:

- Tirare verso l'alto lo stampo (1)
- Svitare la manopola (3) davanti alla spazzola
- Tirare la spazzola (2) verso la sponda sinistra



6 - Uso della macchina

6.1 - Prescrizioni

La Raviolatrice è un'applicazione motorizzata, per funzionare deve essere collegata ad una macchina trafilatrice munita di trafila sfoglia a V (Fig. 6.1.1)



Fig. 6.1.1

ATTENZIONE!

Solamente il personale autorizzato può intervenire sulla macchina.

Prima di iniziare l'uso l'operatore deve assicurarsi che tutte le protezioni siano al loro posto e che i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti.

In caso contrario spegnere la macchina e rivolgersi al preposto della manutenzione.

6.2 - Configurazione del sistema (Fig. 5.1.1 - 5.1.2)

1. Montare sulla macchina trafilatrice (4) la trafila sfoglia a V (2)
2. Posizionare l'applicazione raviolatrice (1) davanti alla macchina avendo cura di allentare la fessura della trafila sfoglia alle lamiere supporto sfoglia.
3. Collegare il connettore della raviolatrice (8) e alla scatola di alimentazione (7)
4. Collegare il connettore della scatola (6) al connettore della macchina (5)
5. Inserire lo stampo ravioli (Fig. 6.2.1 rif.A). Nel montaggio assicurarsi che si innesti il perno (B). Nel caso il perno non entrasse ruotare la manopola superiore dello stampo (C) fino al corretto inserimento.

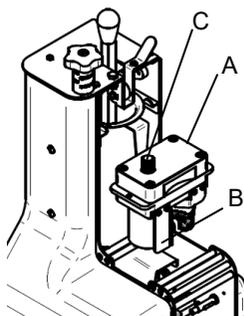


Fig. 6.2.1

ATTENZIONE!

Le prolunghe piedino (9) vanno montate in caso di macchina con sistema planetario. (Fig. 5.1.2)

6.3 - Produzione ravioli (Fig. 6.3.1)

1. Preparare l'impasto con la macchina pasta secondo la ricetta
2. Spegnere la macchina e sostituire la trafila da impasto con la trafila sfoglia a V (Fig. 6.1.1), assicurandosi che la parte aperta della sfoglia sia verso l'alto.
3. Configurare il sistema come da paragrafo 6.2 rimuovendo il cilindro ripieno (2).
4. Avviare l'estrusione dalla macchina pasta, la raviolatrice si attiverà assieme.
5. Quando la sfoglia inizia ad uscire accompagnarla verso lo stampo.
6. Regolare la velocità della raviolatrice in modo che la pasta sia tesa.
7. Inserire il cilindro (2) ripieno con la farcitura e il tampone con la cremagliera (4).
8. Regolare la quantità di farcitura tramite la manopola (1). La farcitura deve essere un cordone costante lungo la sfoglia. Sarà compito dello stampo distribuirlo all'interno del raviolo.

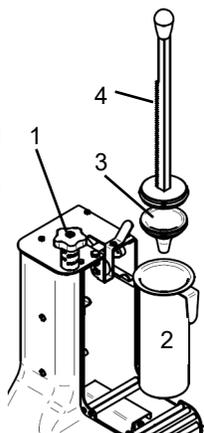


Fig. 6.3.1

ATTENZIONE!

Se la farcitura sporca lo stampo la pasta rischia di attaccarsi sullo stampo e a rovinare i ravioli, assicurarsi che lo stampo resti sempre pulito e asciutto.

1.7 - Dati anagrafici

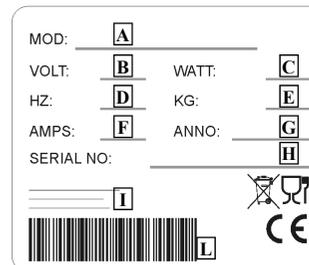
Una esatta descrizione del "Modello", del "Numero di matricola" e "Anno di costruzione" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza.

Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza.

Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.7.1.

Come promemoria suggeriamo di riportare i dati della macchina di cui siete in possesso, nella tabella sottostante:

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



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

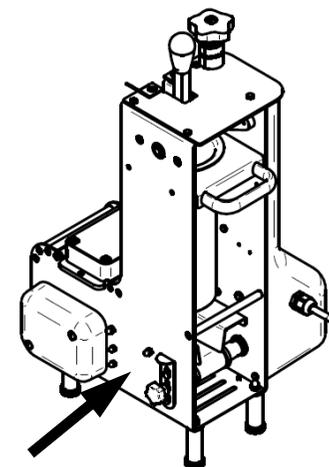


Fig. 1.7.1

ATTENZIONE!

Non alterare per nessun motivo i dati riportati sulla targhetta.

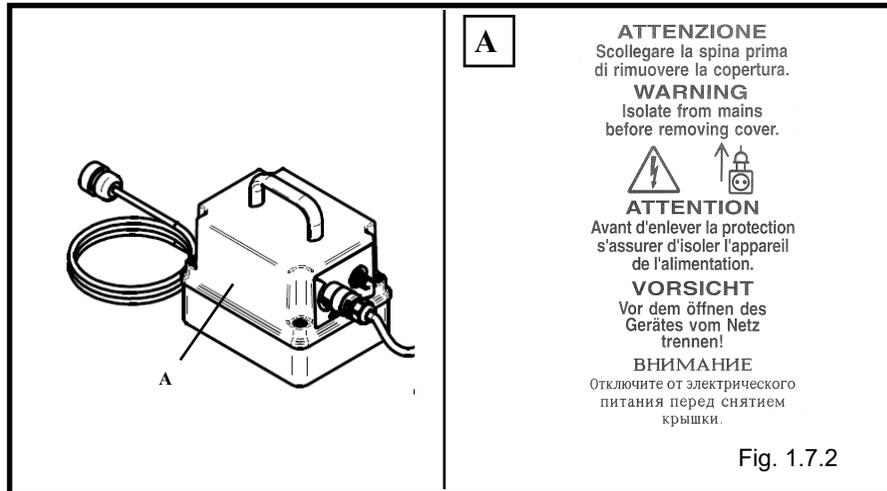
1.7.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (fig. 1.7.2)

ATTENZIONE!

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

Accertarsi che le targhe siano sempre presenti e leggibili.

In caso contrario applicarle o sostituirle.



5 - Avviamento e arresto

5.1 - Verifica del corretto collegamento elettrico (Fig. 5.1.1 - 5.1.2)

Collegare il connettore (8) alla scatola elettrica (7) e la scatola elettrica alla macchina trafilatrice (4). Collegare il connettore (6) alla presa sulla macchina (5),

Premere il pulsante di marcia ON sulla macchina trafilatrice.

Il senso di rotazione del rullo liscio sullo stampo deve essere in senso orario.

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

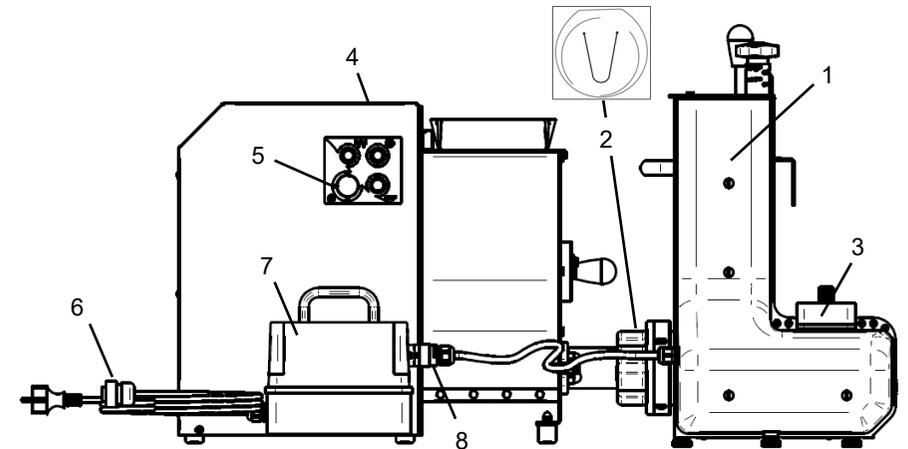


Fig. 5.1.1

Raviolatrice con distanziale piedini

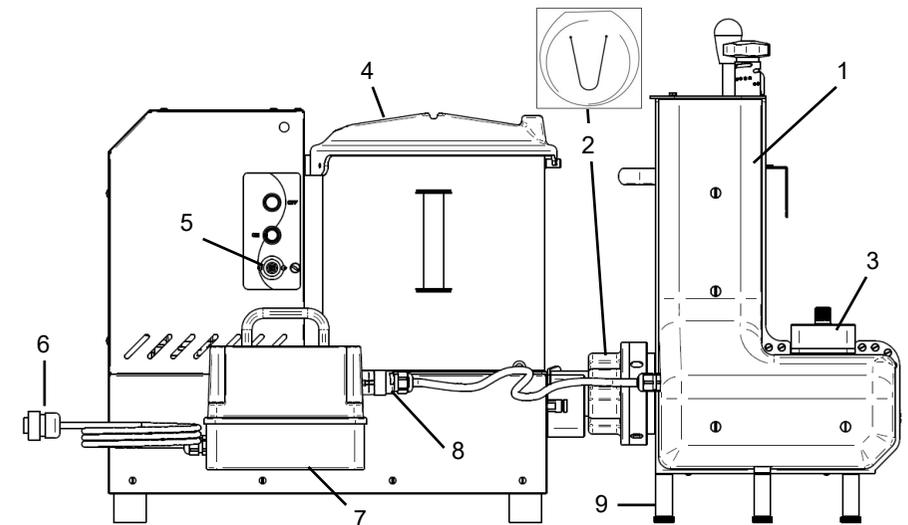


Fig. 5.1.2

prescritto dalle norme in vigore.

4.3.2 - Movimentazione della macchina

ATTENZIONE!

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

4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATTENZIONE!

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

4.4.1 - Macchina monofase 220 Volt-50 Hz

La raviolatrice è provvista di un particolare connettore che va collegato alla macchina trafileatrice (Fig. 5.1.1 - 5.1.2 rif.8)

4.5 - Montaggio distanziale piedino per macchine con sistema planetario

In caso di macchina con sistema d'impasto planetario (Fig. 5.1.2) bisogna montare lo spessore (1) ai piedini (2) (Fig. 4.5.1).

Procedimento:

- svitare i 5 piedini presenti nella raviolatrice (2)
- avvitare i distanziali (1) ai piedini (2)
- infine avvitare i piedini+distanziale assemblati, alla raviolatrice (Fig. 4.5.2).

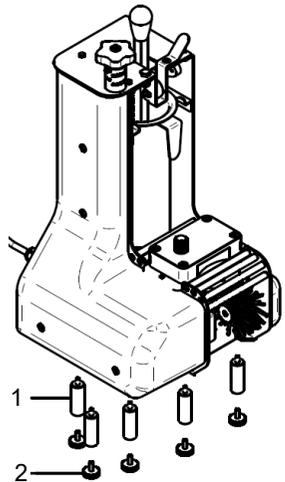


Fig. 4.5.1

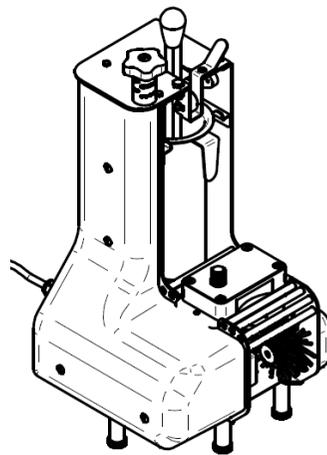


Fig. 4.5.2

2 - Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in Fig. 2.1.1 e in Fig. 2.1.2 i principali componenti della macchina.

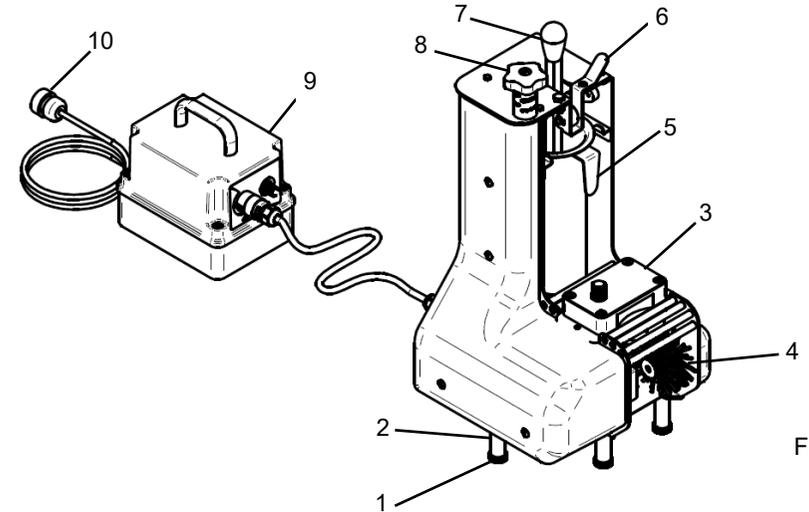


Fig. 2.1.1

1. Piedini
2. Distanziali per macchina planetaria
3. Stampo ravioli (acquistabile separatamente)
4. Spazzola per pulizia stampo
5. Cilindro ripieno
6. Sblocco cremagliera
7. Cremagliera pressione ripieno
8. Manopola regolazione ripieno
9. Scatola di alimentazione con potenziometro
10. Presa di alimentazione
11. Nastro supporto sfoglia
12. Rullo trascinatore nastro
13. Lamiera contenimento sfoglia
14. Asta fissaggio rullo trascinatore

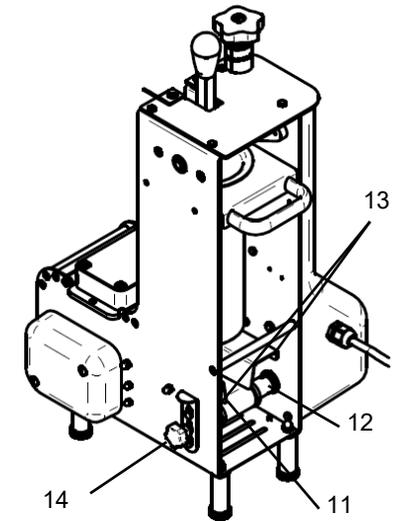


Fig. 2.1.2

2.2 - Caratteristiche tecniche

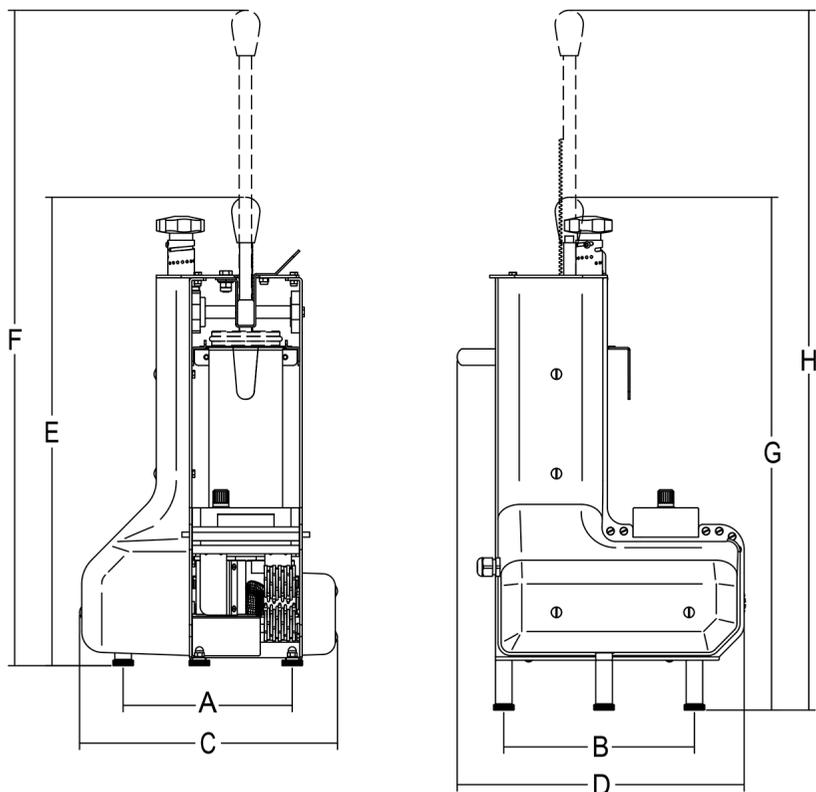


Fig. 2.3.1

	Motore	Alimentazione	A	B	C	D	E	F	G	H	Peso netto
	Watt		mm	kg							
Raviolatrice	100	230V/50Hz	204	230	311	346	561	785	614	838	20

3 - Comandi e indicatori

3.1 - Elenco comandi ed indicatori

1 - Potenziometro regolazione velocità

La raviolatrice è una un'applicazione motorizzata ovvero per funzionare deve essere collegata elettricamente a una macchina trafilatrice per pasta, quindi i comandi di start e stop vengono dati dalla macchina trafilatrice a cui la raviolatrice viene applicata.

Sulla scatola di alimentazione è montato un potenziometro che permette di regolare la velocità dell'applicazione.

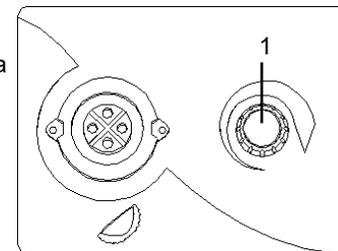


Fig. 3.1.1

4 - Collaudo, trasporto, consegna e installazione

4.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.

4.2 - Consegna e movimentazione della macchina

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

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

4.3 - Installazione

ATTENZIONE!

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

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

4.3.1 - Smaltimento imballi

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