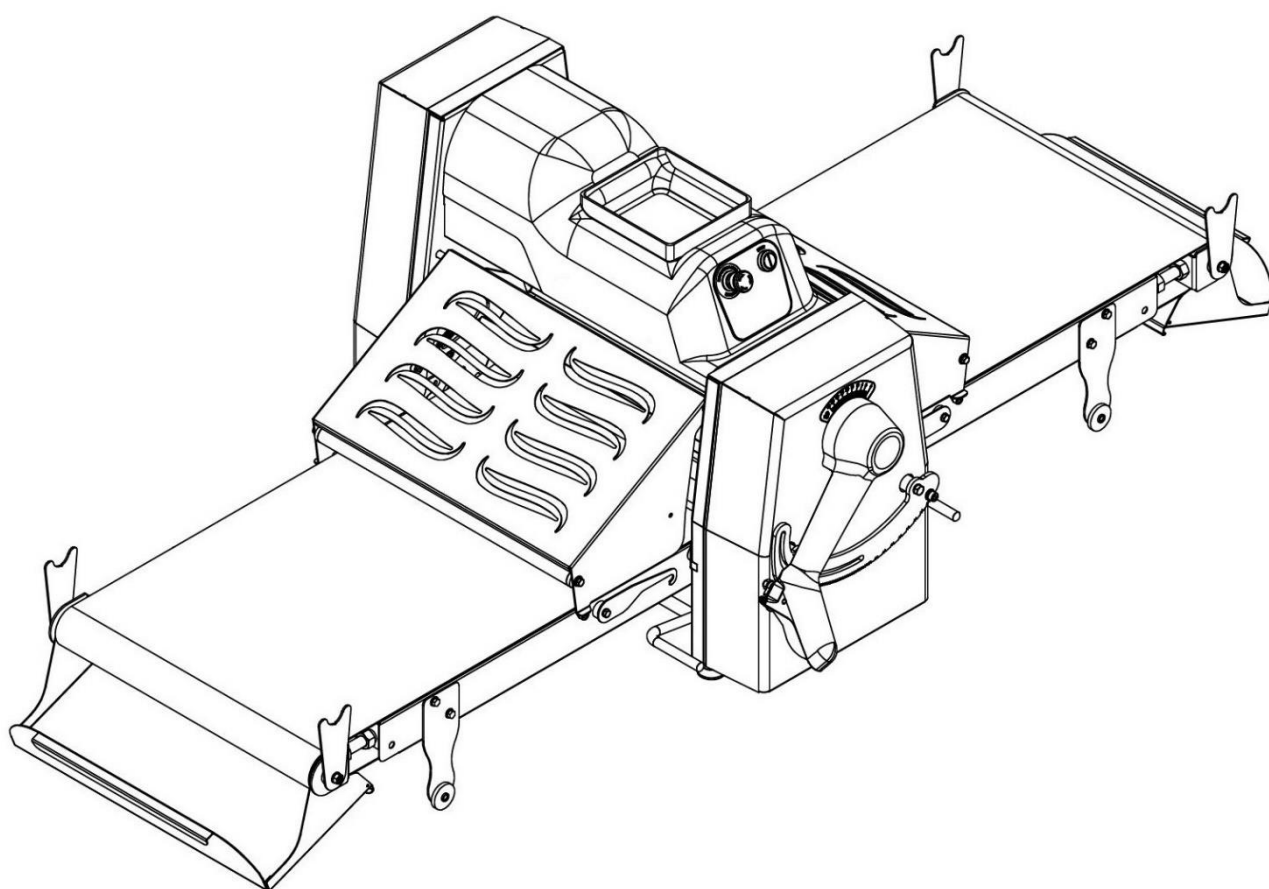




# MANUALE DI ISTRUZIONI E CATALOGO RICAMBI



## SFOGLIATRICE SERIE SHB

COD: SHB5060M

VERSIONE: 1

DATA VERSIONE: 19/03/2021

N° REVISIONE: 3

DATA REVISIONE: 29/08/2024



Siamo felici di annoverarla tra i nostri clienti, sicuri che la macchina acquistata corrisponda alle Sue esigenze ed aspettative.

Tutte le nostre macchine sono conformi alle normative internazionali riguardanti la sicurezza di funzionamento a tutela degli addetti e l'igienicità dei materiali di costruzione che sono destinati a essere a contatto con i prodotti alimentari.

## Indice

<b>1.0 GENERALITÀ.....</b>	<b>5</b>
1.1 AVVERTENZE GENERALI .....	5
1.2 DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO.....	5
1.3 INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE .....	6
<b>2.0 CONFORMITÀ.....</b>	<b>6</b>
2.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.....	7
<b>3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE .....</b>	<b>8</b>
3.1 COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA.....	8
3.1.1 MODELLO SENZA BASAMENTO.....	8
3.1.2 MODELLO CON BASAMENTO .....	9
3.2 MODELLI DISPONIBILI .....	10
3.3 DIMENSIONI GENERALI .....	11
3.3.1 DIMENSIONI GENERALI DELLA MACCHINA SENZA BASAMENTO .....	11
3.3.2 DIMENSIONI GENERALI DELLA MACCHINA CON BASAMENTO.....	12
3.3.3 DIMENSIONI CON PIANI IN POSIZIONE DI RIPOSO (MACCHINA SENZA BASAMENTO) .....	13
3.3.4 DIMENSIONI CON PIANI IN POSIZIONE DI RIPOSO (MACCHINA CON BASAMENTO).....	14
<b>4.0 INSTALLAZIONE .....</b>	<b>15</b>
4.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	15
4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO .....	15
4.3 VERIFICHE E CONTROLLI.....	16
<b>5.0 MESSA IN FUNZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA.....</b>	<b>16</b>
5.1 MESSA IN FUNZIONE.....	16
5.2 PRIMO AVVIAMENTO .....	16
5.3 FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA .....	17
5.4 PROCEDIMENTO PER LAMINARE LA PASTA .....	17
<b>6.0 CAPACITÀ – VELOCITÀ.....</b>	<b>18</b>
<b>7.0 MANUTENZIONE E PULIZIA .....</b>	<b>18</b>
7.1 PULIZIA .....	18
7.2 PULIZIA SPECIFICA DELLA MACCHINA .....	19
7.3 MANUTENZIONE ORDINARIA.....	20

7.4	REGOLAZIONE DELLA TENSIONE DEL TAPPETO.....	21
7.5	MANUTENZIONE ELETTRICA .....	21
7.6	LUBRIFICAZIONE.....	21
7.7	MOVIMENTAZIONE INTERNA.....	21
7.8	MESSA FUORI SERVIZIO .....	21
7.9	INFORMAZIONE AGLI UTENTI .....	22
7.10	DEMOLIZIONE .....	22
<b>8.0</b>	<b>TRASPORTO.....</b>	<b>23</b>
8.1	ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO E LO SCARICO.....	23
8.2	IMBALLAGGIO .....	24
8.3	IMMAGAZZINAMENTO .....	24
8.4	DISIMBALLAGGIO .....	24
<b>9.0</b>	<b>SICUREZZA.....</b>	<b>24</b>
9.1	DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	24
9.2	TARGHE ANTIFORTUNISTICHE E DI IDENTIFICAZIONE .....	25
9.3	DIVIETI E OBBLIGHI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI .....	26
<b>10.0</b>	<b>RICAMBI .....</b>	<b>27</b>
10.1	RICAMBI PIANI .....	30
10.2	RICAMBI RASCHIATORI .....	32
10.3	RICAMBI INGRANAGGI .....	34
10.4	ISTRUZIONI PER L'ORDINAZIONE .....	36
10.5	MODULO ORDINAZIONE PEZZI DI RICAMBIO .....	36

# 1.0 GENERALITÀ

## 1.1 AVVERTENZE GENERALI

L'azienda costruttrice desidera che questo libretto:

- Faciliti il funzionamento della macchina e possa sfruttare al massimo tutte le potenzialità del prodotto;
- Permetta di eseguire la manutenzione in maniera più efficace e aiutare ad individuare eventuali problemi nel minor tempo possibile;
- Metta in guardia contro i rischi della macchina per la mancata osservazione delle norme di sicurezza;
- Indichi i limiti d'uso per la conservazione delle condizioni igienico ambientali e per la salute sul lavoro.

È necessario che queste pagine vengano lette con la massima attenzione prima dell'installazione della macchina.

Il manuale deve essere tenuto vicino alla macchina per facilitarne la consultazione e conservato per il futuro smaltimento della macchina.

Il costruttore non garantisce in merito all'idoneità tecnico legale del locale di installazione e di servizi di appoggio alla macchina pur dando nell'apposita sezione del presente manuale tutte le indicazioni per una corretta installazione del prodotto.

Per quanto riguarda la predisposizione degli allacciamenti e dei servizi necessari per la corretta installazione del macchinario, l'azienda costruttrice consiglia l'intervento di un tecnico professionista per il rispetto delle eventuali leggi in vigore.

## 1.2 DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO

Macchina per uso alimentare fatta per trasformare un panno di pasta in un foglio di pasta laminata, destinata successivamente alla produzione di:

1. pasta sfoglia senza lievito (cannoli, millefoglie ecc.)
2. pasta sfoglia lievitata (croissant ecc.)
3. pasta lievitata (pizza ecc.)
4. pasta frolla (basi per torte ecc.)

Macchina da usare solo per laminare le paste sopra indicate, anche fino a spessori sottili a seconda del tipo di pasta, ma non congelate o di altro tipo.

### ATTENZIONE

Nella costruzione della macchina sono state osservate le leggi riportate nel certificato CE di conformità.

## É strettamente necessario attenersi alle seguenti indicazioni:

- Non intervenire nelle parti meccaniche durante il funzionamento;
- Tenere sempre in considerazione le istruzioni per la pulizia e la manutenzione della macchina per la massima sicurezza;
- L'operatore addetto deve essere responsabilizzato per agire in modo sicuro e la sfogliatrice deve essere utilizzata solamente secondo gli obiettivi indicati dal costruttore;
- Leggere attentamente il manuale prima dell'utilizzo della macchina e accertarsi che sia stato integralmente compreso da tutto il personale;
- Informare l'eventuale personale occasionale del funzionamento ed uso della macchina in principal modo sulla sicurezza della stessa.

### 1.3 INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Non effettuare operazioni di manutenzione con macchina in tensione.

Non aprire il quadro elettrico se non autorizzati.

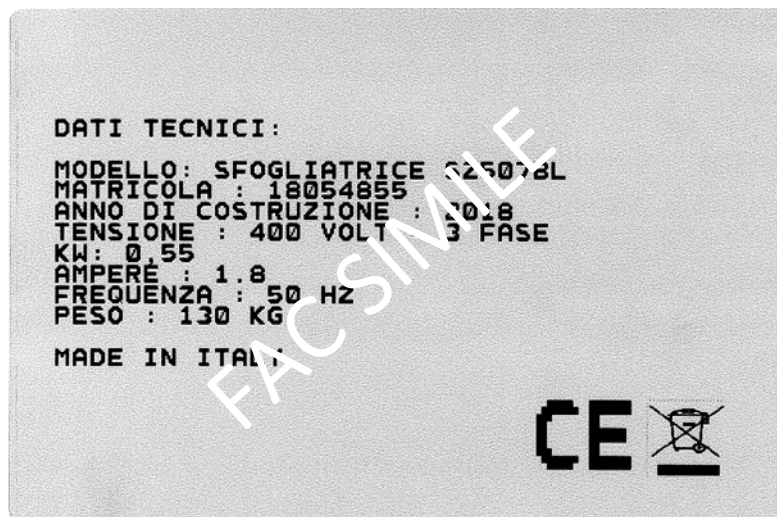
Collegare la macchina nel rispetto della normativa vigente.

Collegare la macchina a terra.

## 2.0 CONFORMITÀ

- Questa conformità è attestata da:

- Il segno di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al tagliando di garanzia.
- Il presente manuale dell'utilizzatore che deve essere trasmesso all'operatore.



## 2.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

### DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ EC DECLARATION OF CONFORMITY

Il fabbricante / the manufacturer

Con sede in / located in: \_\_\_\_\_

Dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina:  
Declares under its own exclusive responsibility that the product named:

**SFOGLIATRICE**

Modello / Model: **SZ507BL**

Matricola / Serial Number: **18054855**

Anno di costruzione / year of construction: **2018**

È conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalle seguenti direttive applicabili:  
Complies with the essential requirements stipulated by the following applying directives:

- Direttiva macchine 2006/42/CE -Machine directive 2006/42/CE;
- Direttiva bassa tensione 2006/95/CE -Low tension directive 2006/95/CE;
- Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE -Electromagnetic compatibility directive 2004/108/CE;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 (La macchina in oggetto, nelle normali e prevedibili condizioni d'impiego, non provoca alcuna modifica non accettabile della composizione o alterazione delle caratteristiche organolettiche della pasta di pane. È adatto al contatto alimentare in panificazione). - Regulation EC n. 1935/2004 (Under normal and foreseeable conditions of use not bringing about an unacceptable change in the composition or deterioration of the organoleptic characteristics of bread dough, the above mentioned machine is authorized for food contact in the bakery field.)

Dichiara inoltre che la macchina è stata costruita in conformità alla norma armonizzata UNI EN 1674: 2015 e in conformità alla norma armonizzata UNI EN 453: 2014.

Il fascicolo tecnico della macchina è custodito presso la sede legale della \_\_\_\_\_.  
The technical file of the machine is available to \_\_\_\_\_ headquarter.

Arre, 15 MAGGIO 2018

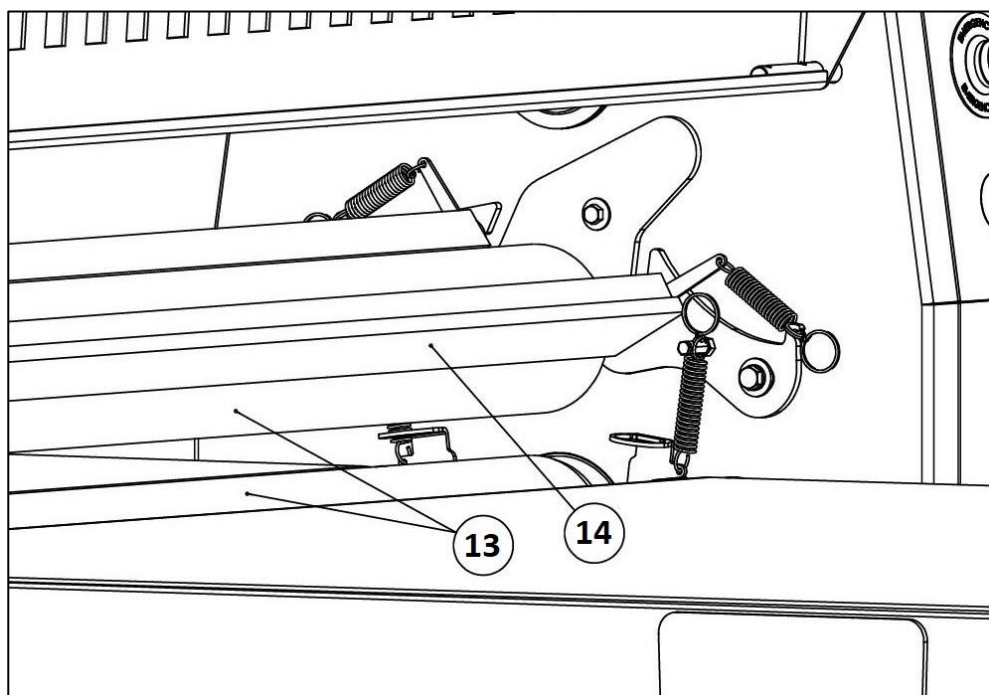
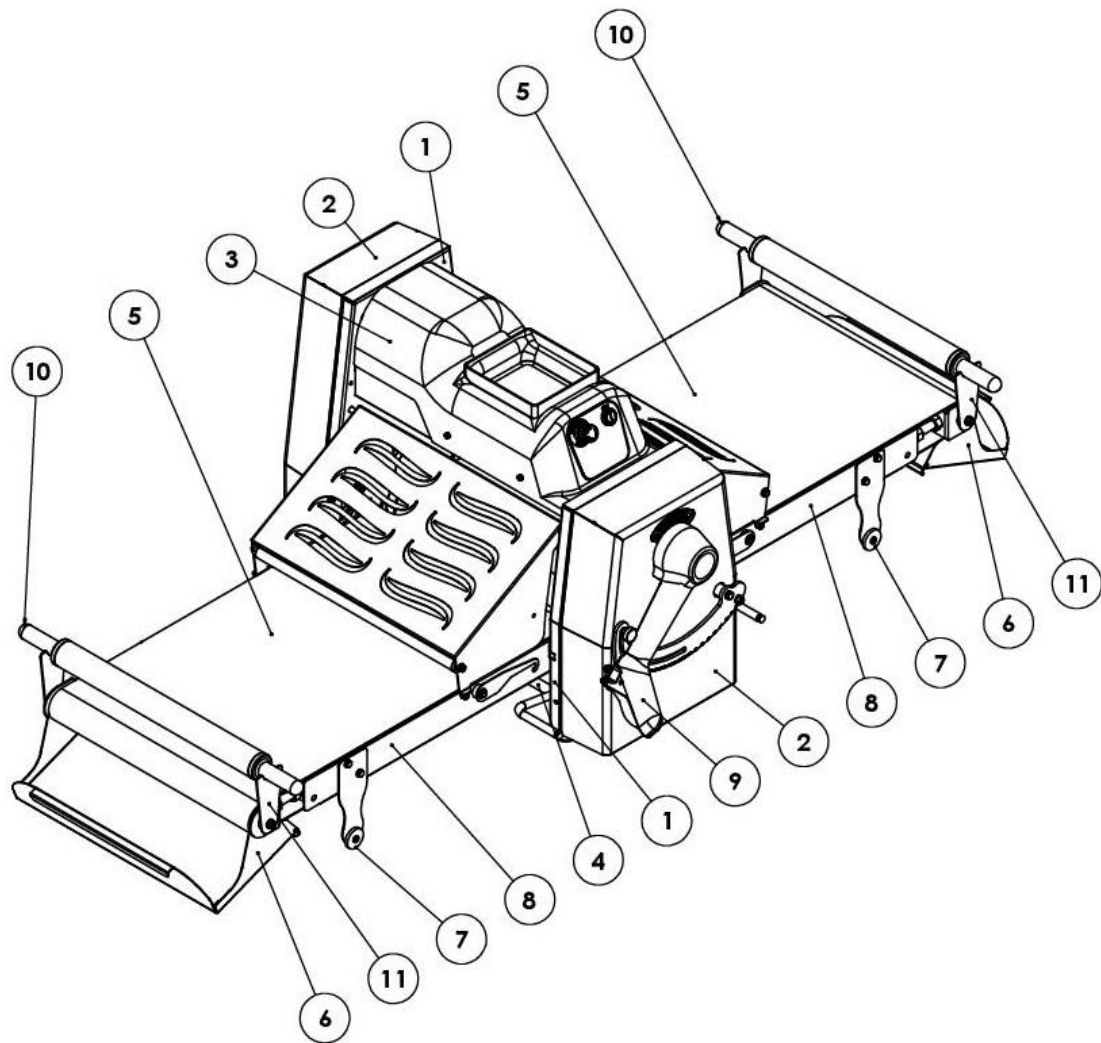
**PRODUTTORE**

L' Amministratore Unico General Manager

### 3.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

#### 3.1 COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

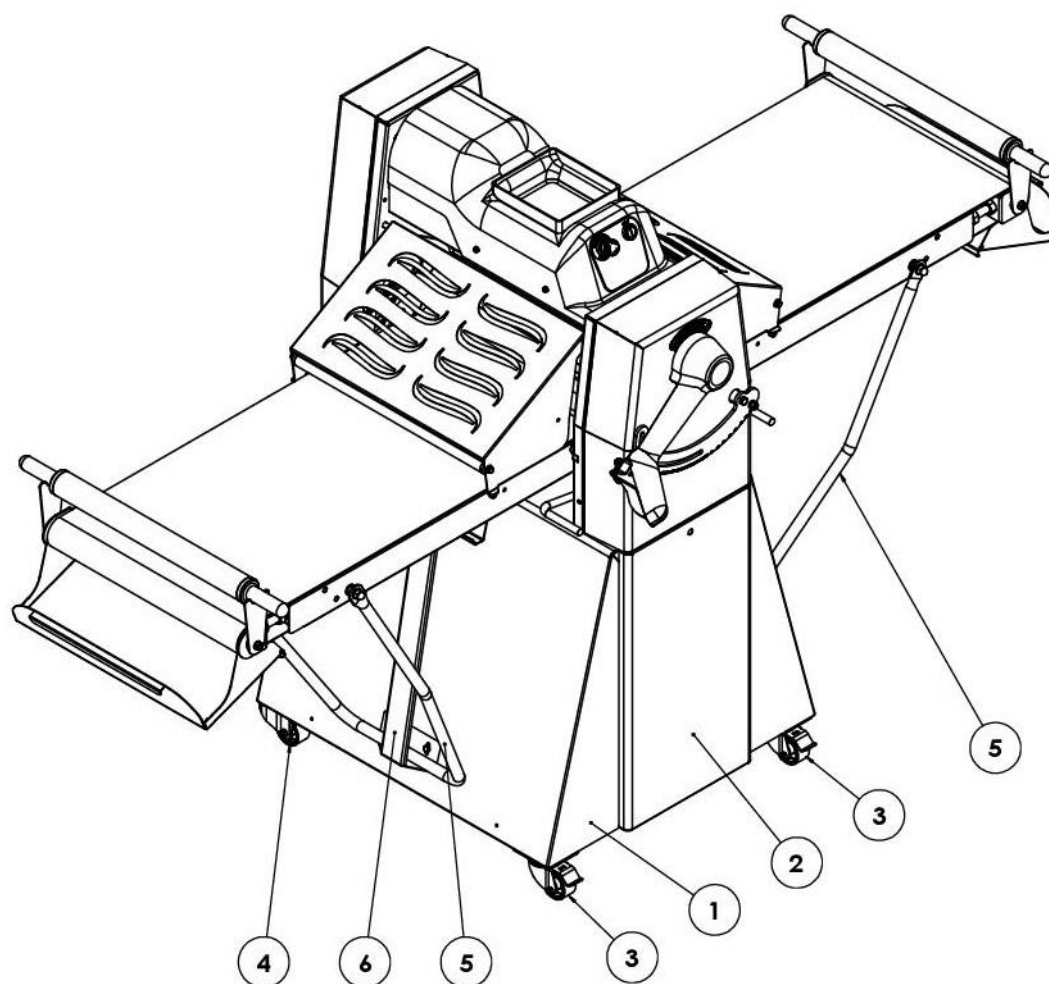
##### 3.1.1 MODELLO SENZA BASAMENTO





La macchina da banco è disponibile in due modelli, uno senza basamento e uno con basamento. Nel modello senza basamento la macchina è costituita da due fiancate (1), unite da due tiranti (4) e coperte da pannelli (2) fissati con viti. Nella parte superiore della macchina, all'interno della copertura in plastica (3), sono situati, motore e impianto elettrico. Le due fiancate sostengono i due cilindri calibratori (12) cromati a spessore, rettificati e lucidati con gli appositi requisiti igienici. Il cilindro superiore è regolabile in altezza tramite maniglia (9). Entrambi i cilindri hanno dei raschiatori (13) in resina acetilica che ne permettono la pulizia in modo che la pasta non rimanga attaccata ai cilindri. Ai lati dei due cilindri sono posizionati due nastri trasportatori (5), montati sui rispettivi piani (8), che permettono di portare la pasta da un lato all'altro della macchina. I nastri trasportatori sono idonei al contatto di sostanze alimentari e provvisti di un rullo di traino e un rullo tenditore. Cilindri, nastri e piani sono sostenuti da supporti (7). All'estremità dei piani sono collocati dei supporti (11) che servono da appoggio per i mattarelli e delle teglie (6) (optional per il modello senza basamento) che permettono di raccogliere la pasta quando in fase di laminazione si allunga. La macchina è dotata di protezioni antinfortunistiche che rispettano le normative CE.

### 3.1.2 MODELLO CON BASAMENTO



Questo modello è montato su un basamento (1) avente nella parte anteriore due ruote girevoli con freno (3) e nella parte posteriore due ruote fisse (4). Il basamento è coperto da pannelli (2). In questo modello i piani sono sostenuti da due gambe (5) montate su dei rispettivi supporti (6). I componenti non citati hanno le stesse funzioni e sono gli stessi del modello senza basamento.

### 3.2 MODELLI DISPONIBILI

La macchina sfogliatrice MODELLO SHE B SENZA BASAMENTO è disponibile nei seguenti modelli:

Con larghezza piani 500 mm:

1. **SHB50B050** - Sfogliatrice con piani **500 x 500** mm
2. **SHB50B075** - Sfogliatrice con piani **500 x 750** mm
3. **SHB50B100** - Sfogliatrice con piani **500 x 1000** mm

Con larghezza piani 600 mm:

1. **SHB60B100** - Sfogliatrice con piani **600 x 1000** mm

I modelli disponibili CON BASAMENTO sono i seguenti:

Con larghezza piani 500 mm:

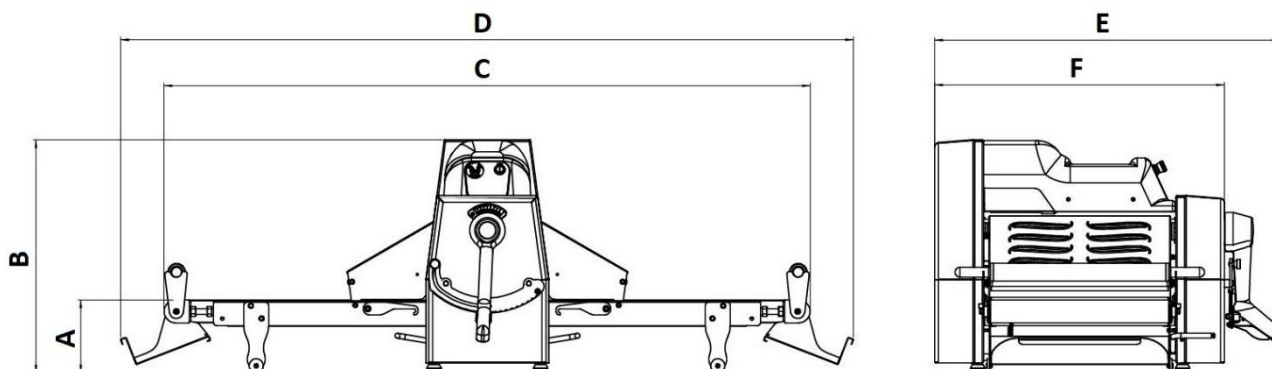
1. **SHB50B075B** - Sfogliatrice con piani **500 x 750** mm
2. **SHB50B100B** - Sfogliatrice con piani **500 x 1000** mm
3. **SHB50B120B** - Sfogliatrice con piani **500 x 1200** mm

Con larghezza piani 600 mm:

1. **SHB60B100B** - Sfogliatrice con piani **600 x 1000** mm
2. **SHB60B120B** - Sfogliatrice con piani **600 x 1200** mm
3. **SHB60B140B** - Sfogliatrice con piani **600 x 1400** mm

### 3.3 DIMENSIONI GENERALI

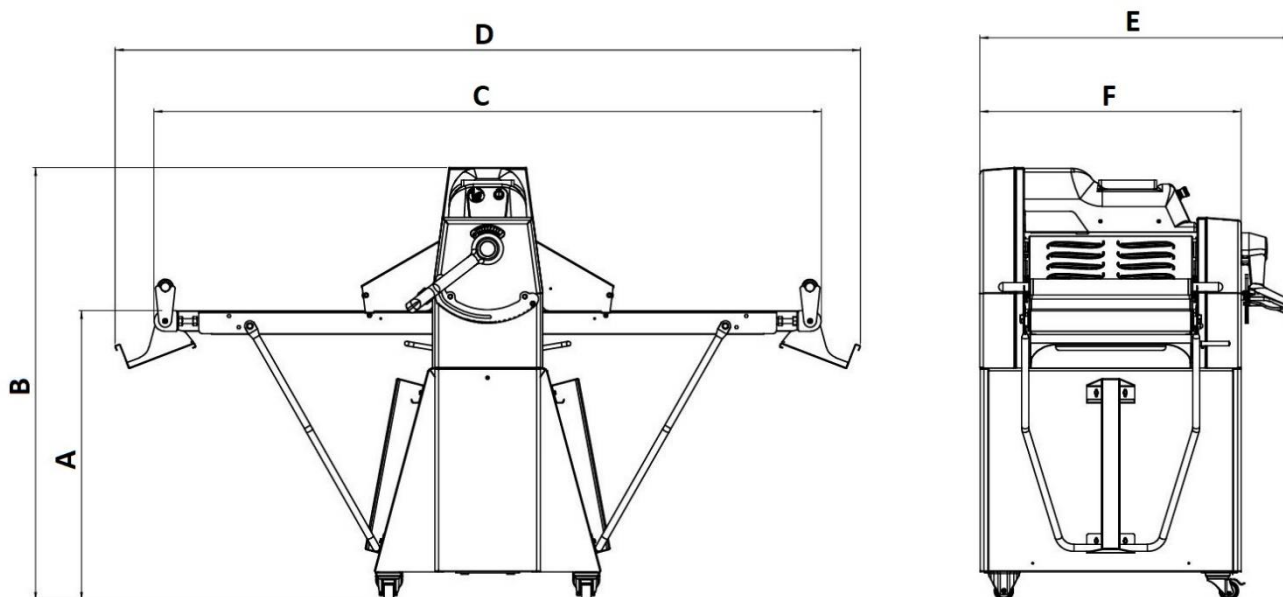
#### 3.3.1 DIMENSIONI GENERALI DELLA MACCHINA SENZA BASAMENTO



TIPO	SHB50B050	SHB50B075	SHB50B100	SHB60B100
A (mm)	205	205	205	205
B (mm)	650	650	650	650
C (mm)	1195	1820	2095	2095
D* (mm)	1440	2070	2340	2340
E (mm)	980	980	980	1080
F (mm)	820	820	820	920
APERTURA CILINDRI (mm)	40	40	40	40
DIAMETRO CILINDRI (mm)	80	80	80	80
LARGHEZZA NASTRI (mm)	500	500	500	600
POTENZA (Kw)	0,55	0,55	0,55	0,75
POTENZA (hp)	0,75	0,75	0,75	1
PESO (kg)	135	140	145	155

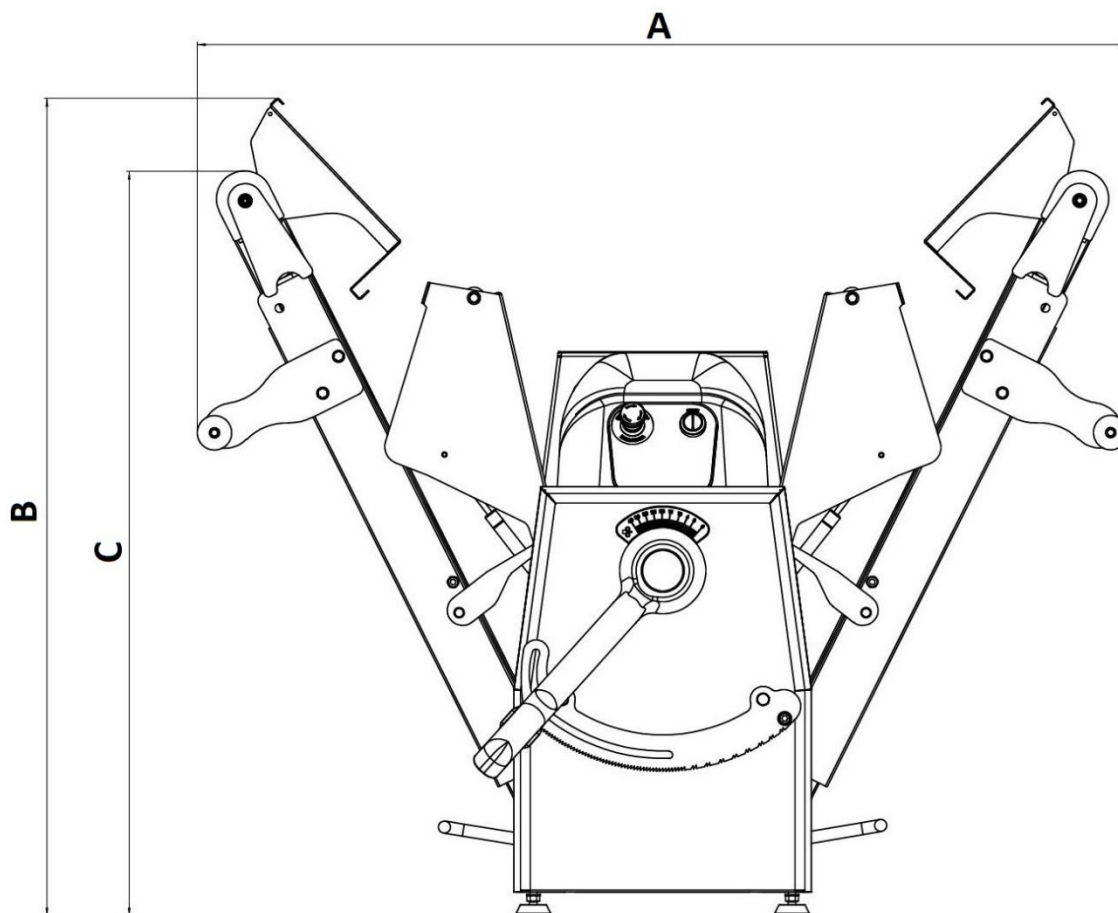
\*Le teglie sono da considerare come optional per il modello senza basamento, quindi la misura **D** è da tenere in considerazione quando la macchina ne è dotata.

### 3.3.2 DIMENSIONI GENERALI DELLA MACCHINA CON BASAMENTO



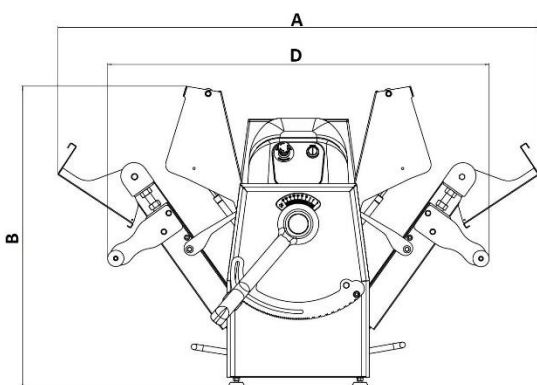
TIPO	SHB50B075B	SHB50B100B	SHB50B120B	SHB60B100B	SHB60B120B	SHB60B140B
A (mm)	920	920	920	920	920	920
B (mm)	1375	1375	1375	1375	1375	1375
C (mm)	1820	2095	2535	2095	2535	2945
D (mm)	2070	2340	2790	2340	2790	3215
E (mm)	980	980	980	1080	1080	1080
F (mm)	820	820	820	920	920	920
APERTURA CILINDRI (mm)	40	40	40	40	40	40
DIAMETRO CILINDRI (mm)	80	80	80	80	80	80
LARGHEZZA NASTRI (mm)	500	500	500	600	600	600
POTENZA (Kw)	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75
POTENZA (hp)	0,75	0,75	0,75	1	1	1
PESO (kg)	190	195	200	200	205	210

### 3.3.3 DIMENSIONI CON PIANI IN POSIZIONE DI RIPOSO (MACCHINA SENZA BASAMENTO)



TIPO	SHB50B050	SHB50B075	SHB50B100	SHB60B100
A (mm)	**1165	1100	1225	1225
B* (mm)	**735	950	1075	1075
C (mm)	/	865	990	990

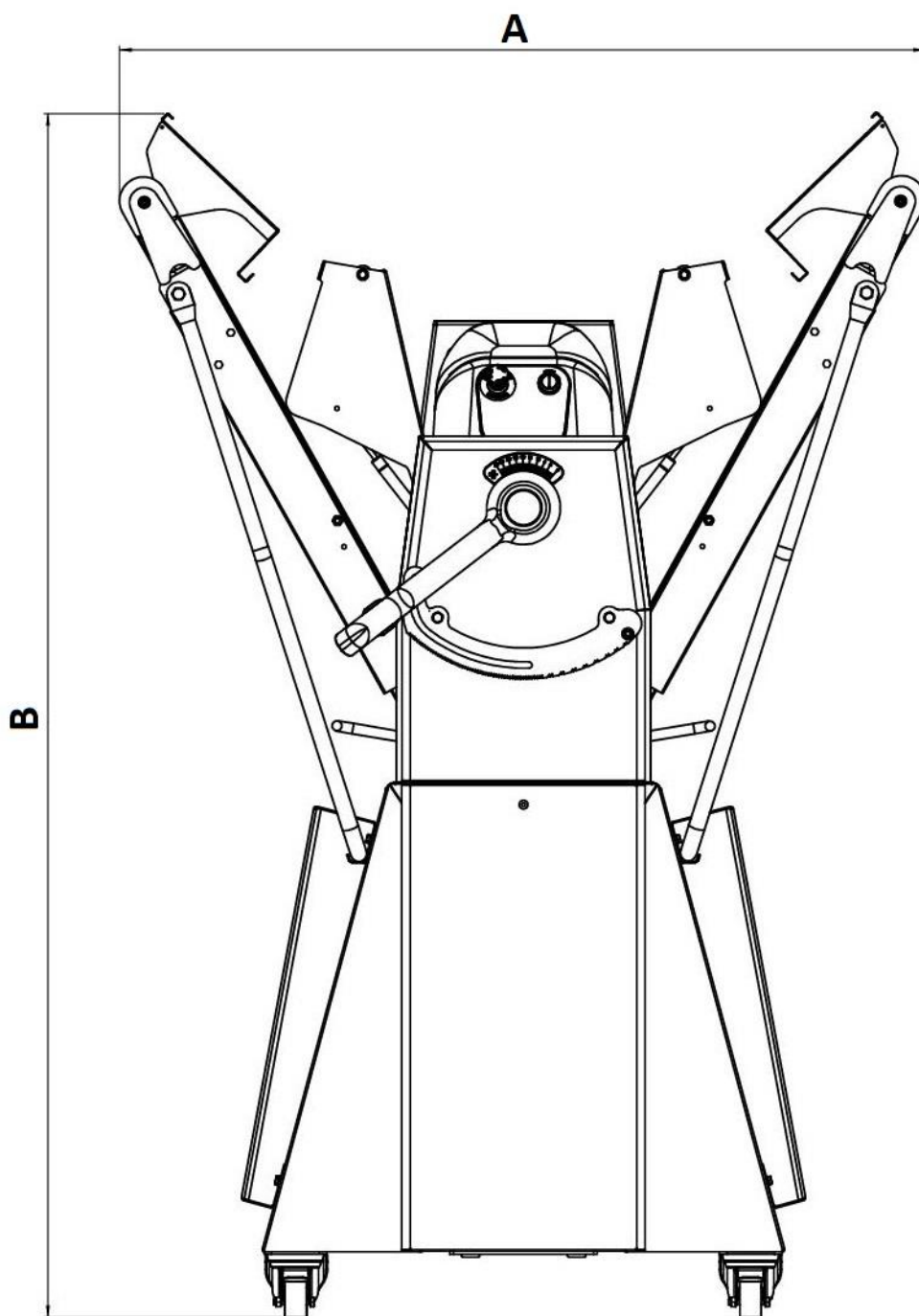
\*Le teglie sono da considerare come optional per il modello senza basamento, quindi la misura **B** è da tenere in considerazione quando la macchina ne è dotata.



\*\* Le dimensioni di ingombro dei piani di lunghezza 500 mm, vengono prese con le teglie raccogli pasta aperte se la macchina ne è dotata.

Nel caso la macchina non ne fosse dotata, tenere in considerazione la misura D = 930 mm.

3.3.4 DIMENSIONI CON PIANI IN POSIZIONE DI RIPOSO (MACCHINA CON BASAMENTO)



TIPO	SHB50B075B	SHB50B100B	SHB50B120B	SHB60B100B	SHB60B120B	SHB60B140B
A (mm)	1125	1225	1460	1225	1460	1660
B (mm)	1660	1780	1980	1780	1980	2150

## 4.0 INSTALLAZIONE

### 4.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- Controllare che gli ingressi abbiano le giuste dimensioni per il passaggio della sfogliatrice;
- Collocare la macchina in modo tale da renderla accessibile da ogni lato;
- Assicurarci che l'ambiente sia sufficientemente illuminato e aerato;
- Chiudere tutti i pannelli di protezione;

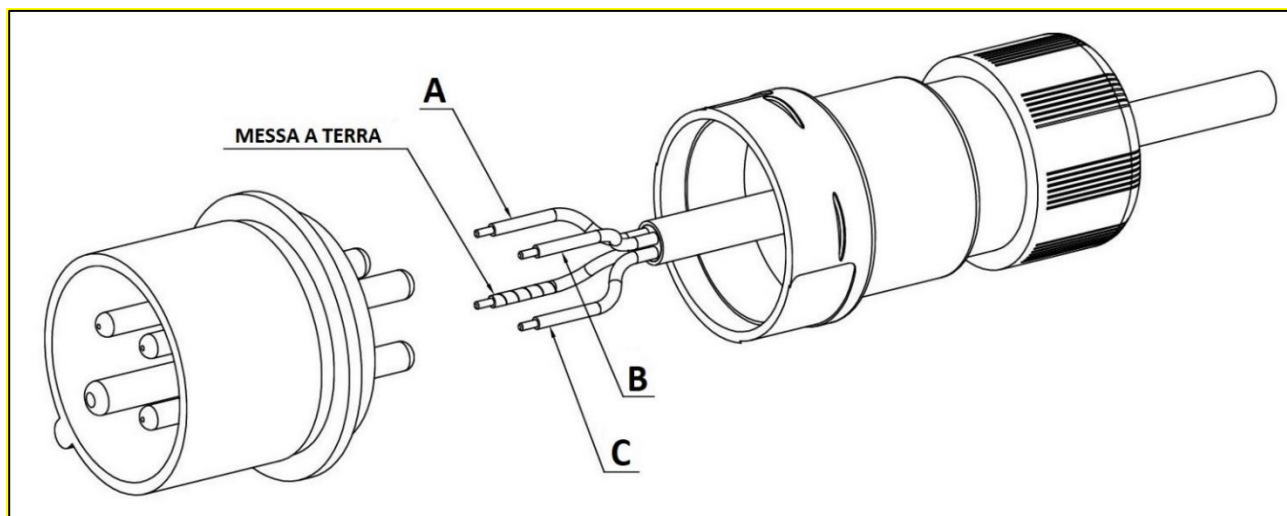
### 4.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'impianto elettrico è stato concepito e realizzato adottando le misure di prevenzione previste dalla norma EN 60204-1 contro il pericolo di contatti diretti ed indiretti. Sono state eseguite tutte le prove previste dalla suddetta norma come attestato nell'allegato alla dichiarazione CE di conformità. Sono state inoltre eseguite le prove previste dalle norme tecniche vigenti per l'attuazione della direttiva CEE sulla EMC. In particolare, i componenti sono tutti garantiti dai relativi costruttori e su ognuno è riportata la sigla caratteristica.

La macchina viene fornita senza spina elettrica ma è dotata di cavo multipolare.

Al fine di impedire qualsiasi contatto di tipo DIRETTO con parti in tensione, le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati entro vani chiusi.

- La rete elettrica è situata nella parte inferiore della macchina;
- Costatare che la tensione corrisponda a quella disponibile;
- L'allacciamento deve avvenire mediante il collegamento ad un dispositivo di sezionamento della tensione o comando manuale per permettere di separare l'equipaggiamento elettrico della macchina dalla rete di alimentazione quando necessario;
- Per il dimensionamento del cavo e del relativo sezionatore vedere i dati sullo schema elettrico;
- Applicare al cavo di collegamento della macchina una spina a ritenzione adatta al dispositivo di sezionamento installato ed effettuare il collegamento alla presa;
- Mettere in moto la macchina e verificare che il senso di rotazione dei tappeti corrisponda al comando selezionato;
- Se ciò non si verifica, potrebbe essere stata invertita la posizione di due fili base come indicato qui sotto, quindi potrebbe essere necessario intervenire sulla spina, invertendo il filo **A** con il filo **B**.



## **NOTA: NORMA PER LA SICUREZZA DEGLI IMPIANTI ELETTRICI**

Per l'Italia gli impianti elettrici devono soddisfare, oltre che le specifiche tecniche del CEI, anche le norme, di cui la legge 5.3.1990 n.46 ed il relativo regolamento di attuazione, di cui DPR 6.12.1991 n.447.

In particolare, si richiede che l'impianto sia realizzato da imprenditore in possesso di specifici requisiti tecnico professionali, iscritto all'apposito albo. L'installatore è obbligato a rilasciare al committente una dichiarazione di conformità. Si suggerisce di far verificare gli impianti di vecchia installazione onde adeguarli alle più recenti norme sulla sicurezza ed allo stato dell'arte.

### **4.3 VERIFICHE E CONTROLLI**

Pannelli e protezioni devono essere chiusi e le rispettive viti bloccate di modo che il pannello non si sposti. Assicurarsi che le griglie di protezione siano abbassate per il funzionamento della macchina.

## **5.0 MESSA IN FUNZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA**

### **5.1 MESSA IN FUNZIONE**

Quando la macchina è installata e tutte le operazioni di collegamento sono state effettuate è necessario provvedere ad una verifica generale prima di procedere all'avviamento mediante l'apposito comando.

È opportuno seguire il manuale con attenzione.

La verifica deve essere svolta su:

- il posizionamento corretto di tutti i connettori e le prese di alimentazione
- il posizionamento corretto delle protezioni
- il bloccaggio corretto delle ruote al fine di evitare movimenti causati dal funzionamento della macchina
- la chiusura corretta dei pannelli di accesso alle parti interne
- l'esistenza di targhe di avvertenza nelle posizioni indicate nel manuale

SITUAZIONI DI EMERGENZA: Nel caso in cui l'incolumità dell'operatore fosse messa in pericolo a causa di elementi mobili della macchina, bisogna arrestarla nel più breve tempo possibile premendo il pulsante di emergenza e togliendo l'alimentazione elettrica mettendo il pulsante di arresto generale nella posizione "0" a bordo macchina.

### **5.2 PRIMO AVVIAMENTO**

Dopo aver effettuato le verifiche indicate nel paragrafo **5.1**, si può procedere all'avviamento della macchina.

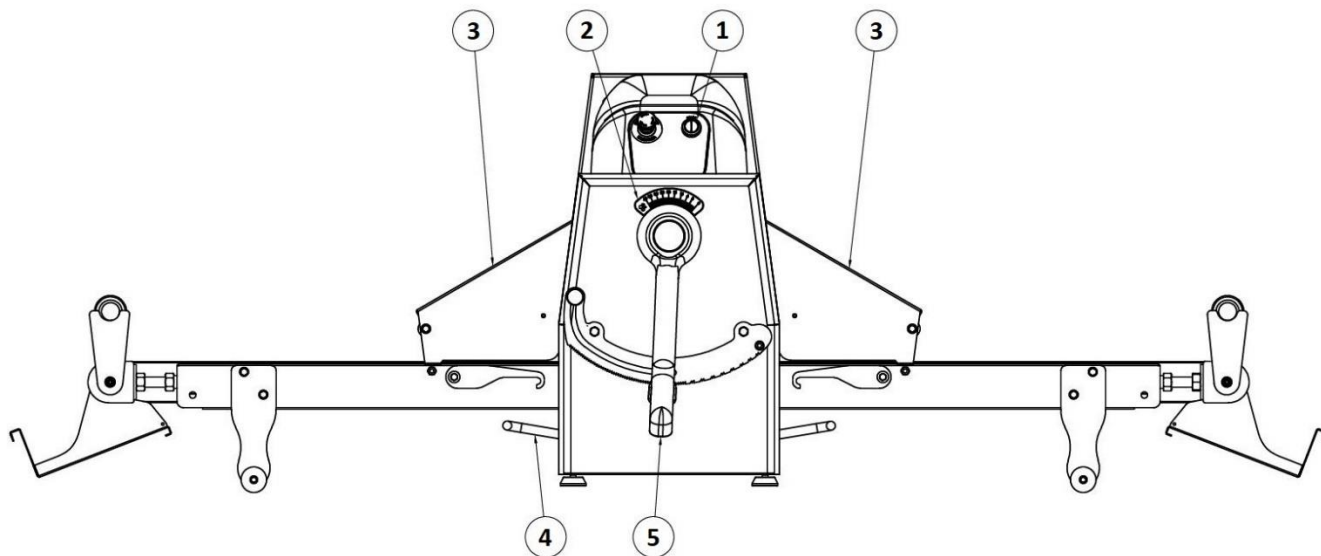
Accendere la macchina controllando che non sia presente nessun rumore meccanico irregolare: in caso di dubbio arrestare il funzionamento della macchina e segnalare l'accaduto all'assistenza tecnica del produttore o del rivenditore.

Accertarsi che i tappeti si muovano nel senso corretto; se ciò non dovesse accadere significa che le fasi elettriche sono collegate scorrettamente, (vedi par. 4.2).



### 5.3 FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

La laminazione della pasta avviene facendola passare tra i cilindri sovrapposti e riducendo ad ogni passata lo spessore mediante l'avvicinamento dei cilindri. Due nastri trasportatori facilitano questi passaggi. Il movimento della pasta avviene mediante azionamento della leva (4) e l'abbassamento dei cilindri tramite lo spostamento della maniglia (5). È possibile controllare l'abbassamento dei cilindri sulla riga numerata (2), (o display digitale su richiesta).



### 5.4 PROCEDIMENTO PER LAMINARE LA PASTA:

- Disporre la pasta sul tappeto da un lato della sfogliatrice, verificando la capacità massima della macchina;
- Controllare che la pasta non sia più alta dell'apertura delle griglie (3), in caso contrario, premerla con la mano.
- Posizionare la maniglia (5) in modo che i cilindri siano alla massima apertura, facendo riferimento ai valori sulla riga numerata (2);
- Avviare la macchina azionando il pulsante verde (1);
- Azionare la leva (4) in modo da far scorrere la pasta verso il lato opposto. Dopo che la pasta è passata sotto ai cilindri arrestare la macchina rimettendo la leva (4) in posizione centrale.
- A macchina ferma abbassare i cilindri utilizzando la maniglia (5) e far scorrere nuovamente la pasta sotto ai cilindri, procedere con questa operazione fino ad arrivare allo spessore desiderato.

**ATTENZIONE:** il procedimento di laminazione è uguale anche per il modello con basamento.

#### CONSIGLI:

- eseguire i passaggi con le altezze seguenti: 35 – 30 – 25 – 20 – 12 – 10 – 8 – 6;
- lavorare la pasta a freddo cioè temperatura compresa tra +2°C e +5°C, non utilizzare pasta congelata;
- non utilizzare pasta contenente ingredienti solidi.

## 6.0 CAPACITÀ – VELOCITÀ

Capacità **massima** di pasta: **4 kg** in totale

Velocità: ENTRATA 19 metri/minuto – USCITA 23 metri/minuto

La velocità dei cilindri calibratori è di 24 m/min

## 7.0 MANUTENZIONE E PULIZIA

### 7.1 PULIZIA

La ditta produttrice consiglia un'accurata pulizia giornaliera, settimanale e semestrale.

***Prima di qualsiasi operazione, togliere la spina dal quadro elettrico.***

La pulizia e la manutenzione della macchina non deve essere effettuata da bambini senza supervisione.

**GIORNALIERA:** È necessario pulire superficialmente tutta la macchina dai resti farinosi.

Inoltre è bene sfilare i raschiatori dagli appositi supporti e pulirli con un panno umido.

Eventualmente possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Pulire tutte le superfici sporche, lavare esternamente i pannelli con un panno umido con prodotti idonei all'acciaio inox e asciugare. Pulire i nastri trasportatori con prodotti HACCP.

Chiudere le protezioni lasciate aperte, inserire la spina, accendere la macchina e farla girare a vuoto per qualche istante.

Non usare getti d'acqua o aria compressa perché potrebbero compromettere il funzionamento della macchina e la salute degli addetti. È indicato l'uso di un aspirapolvere.

La pulizia della farina deve essere effettuata il più frequentemente possibile, in quanto potrebbe provocare delle esplosioni.

**SETTIMANALE:** È necessario pulire i nastri trasportatori sulla parte superiore con una

spazzola. È possibile anche pulire sotto i tappeti con un panno umido, allentando la barra

di tiraggio del rullo all'estremità del piano. Se sono visibili delle macchie sul nastro,

utilizzare un detergente adatto al contatto alimentare. Per pulire i cilindri calibratori (rulli interni), bisogna togliere i raschiatori e spolverare con un panno umido. È consigliato pulire superficialmente tutta la macchina con un panno.

**SEMESTRALE:** È consigliata una pulizia interna della macchina. Per eseguirla, rivolgersi ad un addetto competente.

**ATTENZIONE!** È severamente vietato:

- Usare aria compressa
- Pulire con detergenti chimici aggressivi (solventi, diluenti, ecc.)
- Eseguire la pulizia con la macchina accesa o in funzione.
- Usare getti d'acqua o pulitori a vapore.

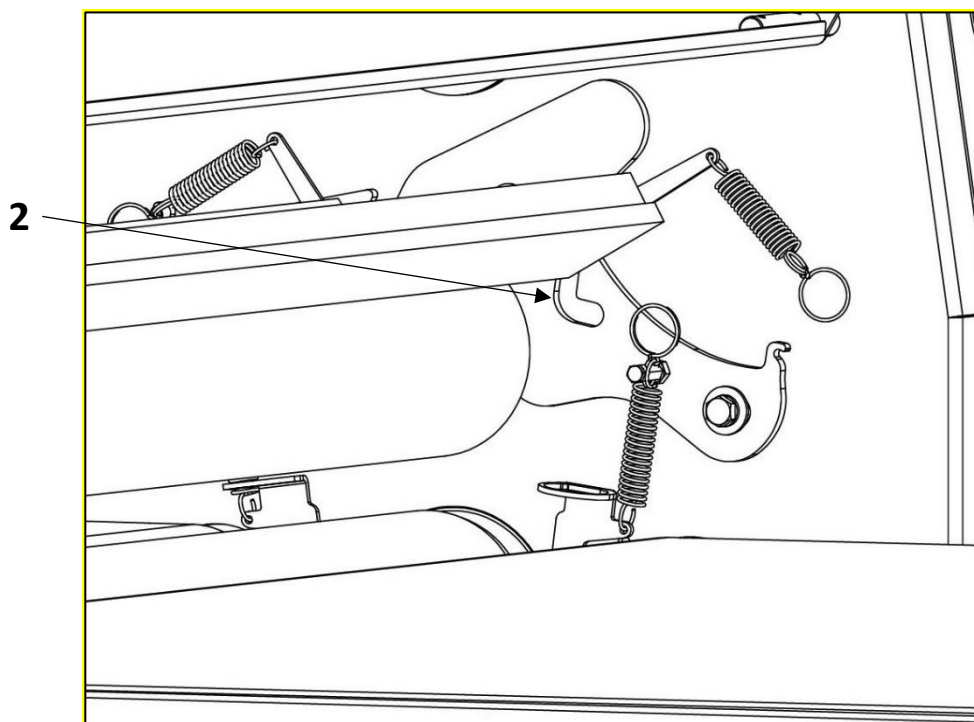
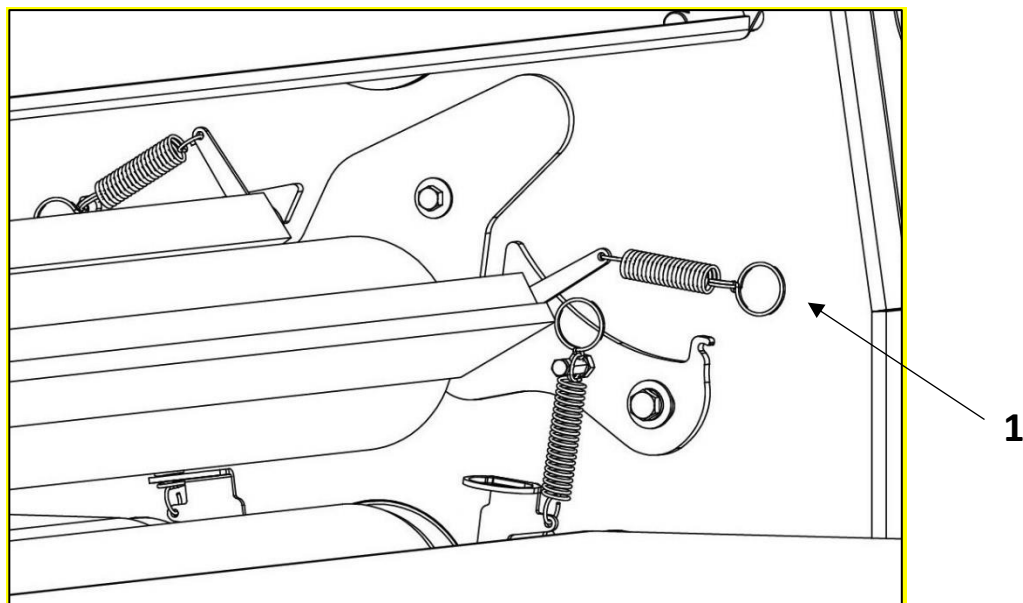
**È CONSIGLIATO:**

- Usare un aspirapolvere per la polvere/farina in eccesso.

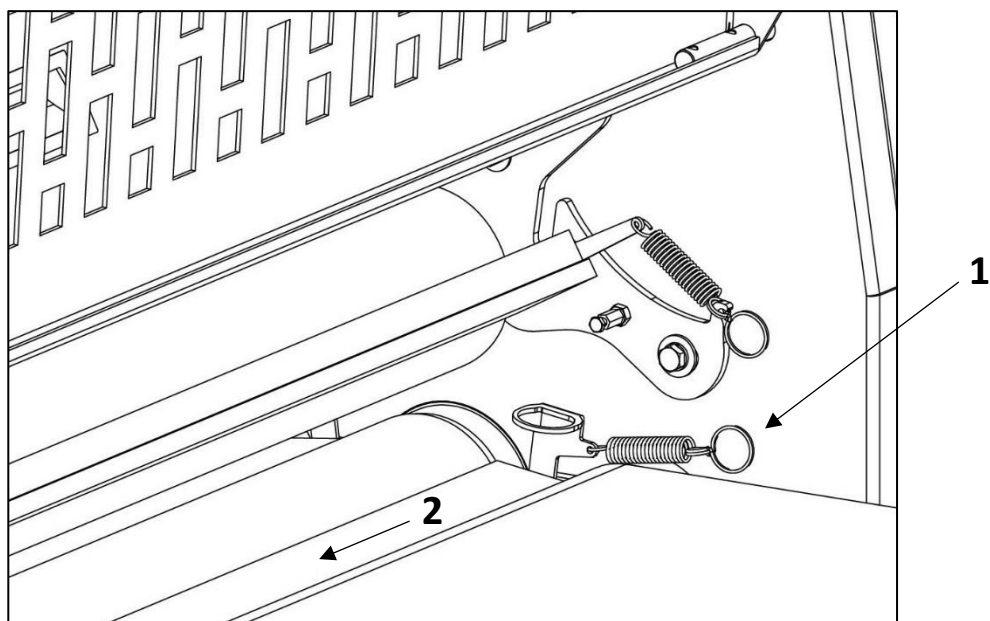
## 7.2 PULIZIA SPECIFICA DELLA MACCHINA

- Alla fine di ogni lavoro è necessario pulire cilindri, nastri trasportatori, raschiatori e protezioni. Tutta la macchina deve essere spolverata per evitare che dei rimasugli vadano a integrarsi con l'impasto;
- Per la pulizia basta usare prodotti HACCP e abbondante acqua per il risciacquo.
- Se sono presenti incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica;
- I coltelli raschiatori dei cilindri laminatori sono smontabili senza utensili.

I coltelli raschiatori del cilindro superiore si smontano sganciando le molle **(1)** ed estraendoli dall'apposita sede **(2)**.



Quelli del cilindro inferiore si smontano sganciando le molle inferiori (1), spingendo il supporto verso la parte posteriore della macchina (2) e togliendolo dalla sede.



Per pulire i tappeti, non usare acqua con temperatura superiore ai 60° né soda caustica, acido cloridrico, acido solforico, dal momento che il nastro potrebbe rovinarsi.

### 7.3 MANUTENZIONE ORDINARIA

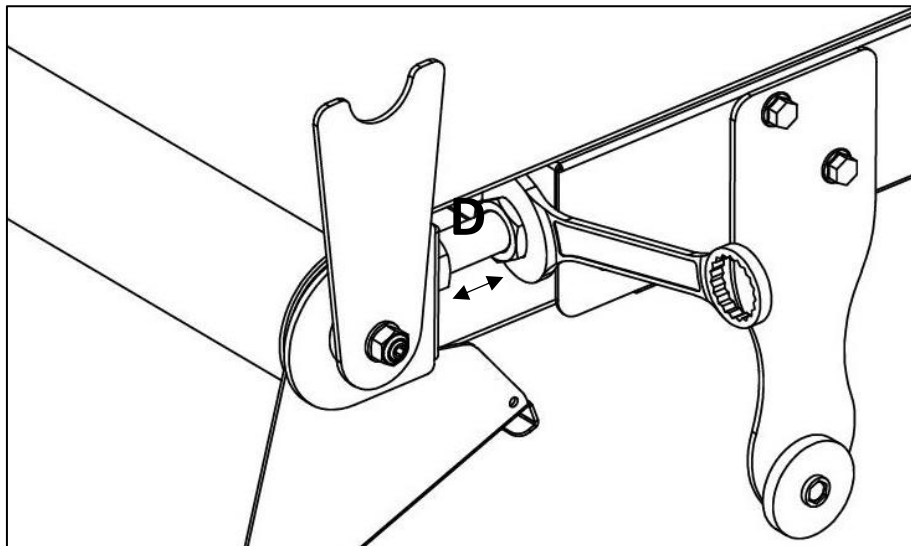
L'asportazione della pannellatura comporta l'utilizzo di chiavi o utensili appositi e deve essere effettuata da personale autorizzato e specializzato, con macchina ferma e spina elettrica scollegata.

La macchina deve essere controllata periodicamente per assicurare il corretto funzionamento di tutte le protezioni.

Quindi effettuare un avvio e provare tutte le coperture. Se i sensori intervengono correttamente interrompendo il funzionamento della macchina significa che è tutto regolare. Se ciò non accade, contattare immediatamente il centro di assistenza tecnica del costruttore/rivenditore.

#### 7.4 REGOLAZIONE DELLA TENSIONE DEL TAPPETO

Regolare la tensione dei tappeti trasportatori quando slittano o si spostano lateralmente con l'apposito tenditore. La regolazione si effettua mediante i dadi collocati all'estremità del nastro. La regolazione e la misura **D** devono essere uguali per entrambi i lati e devono permettere l'avanzamento del tappeto regolarmente al centro. Deve risultare possibile sollevare il tappeto al centro di circa 20 mm. Una tensione troppo elevata danneggia il tappeto e il sistema di azionamento.



#### CENTRAGGIO DEI TAPPETI

Far scorrere il tappeto per 30 secondi in un senso e 30 secondi nel senso opposto, quindi controllare che il tappeto sia stabile. In caso contrario abbassare la tensione di un quarto di giro sul dado del lato opposto rispetto a quello in cui si presenta lo scostamento.

#### 7.5 MANUTENZIONE ELETTRICA

È bene pulire esternamente le parti che risultano più esposte all'infarinamento e controllare ogni settimana i microinterruttori delle protezioni antinfortunistiche.

Ogni intervento sulle parti elettriche deve essere effettuato da personale autorizzato e a macchina spenta.

#### 7.6 LUBRIFICAZIONE

La macchina non richiede lubrificazione. È del tutto sconsigliato oliare le catene, dal momento che le particelle di olio potrebbero bagnare la frizione compromettendone il funzionamento.

#### 7.7 MOVIMENTAZIONE INTERNA

La movimentazione deve essere effettuata con le giuste precauzioni atte a non danneggiare il macchinario.

#### 7.8 MESSA FUORI SERVIZIO

- In caso di accantonamento, la macchina deve essere protetta contro la polvere e situata al coperto.
- In caso di inutilizzo per lungo tempo, la macchina va protetta con un rivestimento.
- Non è necessario ricorrere a precauzioni particolari per il motore o l'impianto elettrico.
- Se la macchina viene spostata in un luogo incustodito, si deve fare in modo non sia soggetta a urti o manipolazioni.

Alla riattivazione è necessario effettuare un attento esame della sua integrità.

## 7.9 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

- 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 e elettroniche nonché allo smaltimento dei rifiuti", il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura contribuisce ad evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo di materiali. Lo smaltimento abusivo comporta sanzioni amministrative.

Se il bene rientra nella categoria A.E.E. (apparecchiature elettriche ed elettroniche) come previsto dal decreto leg.vo 151/2005 sulla targa di marcatura del prodotto è riprodotto il simbolo.



- Le macchine possono essere utilizzate da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, se precedentemente hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli a cui possono ricorrere. I bambini non devono assolutamente giocare con la macchina.
- Le macchine sono destinate ad essere utilizzate per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in esercizi commerciali come panifici e macellerie, ma non possono essere utilizzate per quanto riguarda la produzione di massa continua di alimenti.

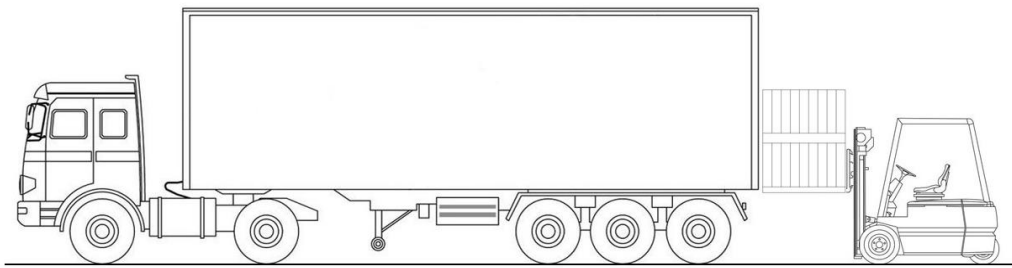
## 7.10 DEMOLIZIONE

- Eliminare il cavo di alimentazione elettrica.
- Smontare le parti mobili che possono essere fonte di pericolo.
- Rottamare nei centri raccolta ferro.
- Le parti rimanenti vanno smaltite in accordo alle normative vigenti, ricorrendo a ditte specializzate.

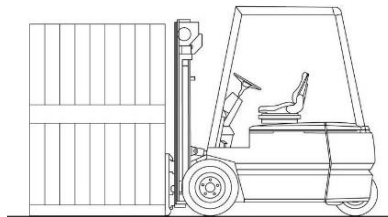
## 8.0 TRASPORTO

### 8.1 ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO E LO SCARICO

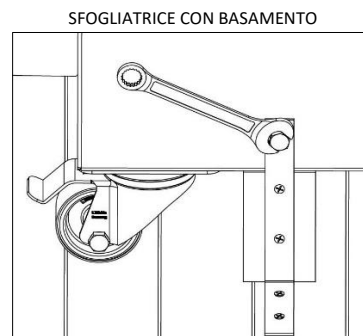
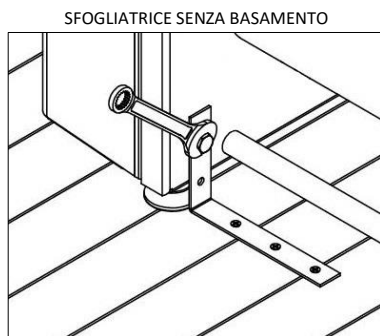
**FASE 1**



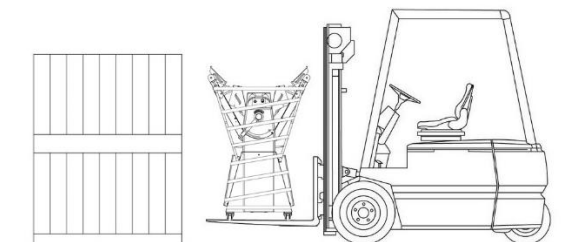
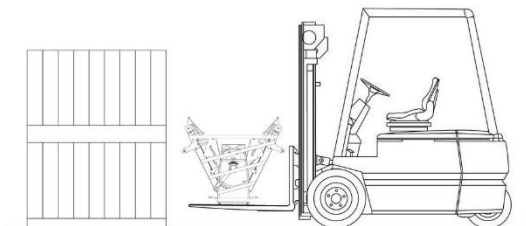
**FASE 2**



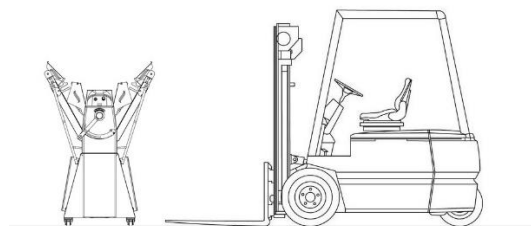
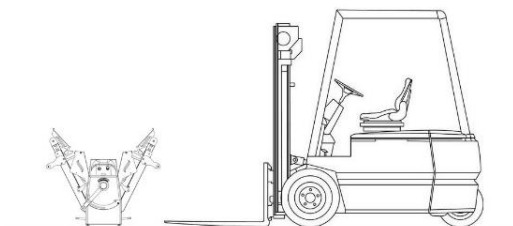
**FASE 3**



**FASE 4**



**FASE 5**



## 8.2 IMBALLAGGIO

Il prodotto è imballato con nylon e bolle aria e viene collocato su una delle seguenti soluzioni:

- PALLET ISPM15 (attrezzatura in legno fumigato trattato secondo normative europee);
- SCATOLONE (contenitore di cartone resistente fissato al pallet con stringhe);
- GABBIA (sistema di chiusura composto da assi di legno);
- CASSA (recipiente in legno o altro materiale non trasparente);

Il **carico e lo scarico** vanno effettuati con il carrello a forche. Il trasporto va effettuato adottando tutte le precauzioni atte a non danneggiare la macchina. Essa non va sovrapposta ad altri materiali, né altri materiali vanno sovrapposti alla macchina sia nel trasporto sia nell'immagazzinamento. Il macchinario deve essere sistemato in modo da non subire urti. Prima dello scarico è necessario controllare che l'imballo sia integro. Si raccomanda un'attenta posa a terra. La movimentazione degli imballi deve avvenire tenendo conto dei segnali riportati. Non usare cinghie metalliche durante trasporto e scarico.

## 8.3 IMMAGAZZINAMENTO

È essenziale proteggere la macchina dalla polvere e agenti atmosferici.

## 8.4 DISIMBALLAGGIO

Dopo aver rimosso l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità della macchina e in caso di dubbio rivolgersi al rivenditore.

Gli elementi dell'involucro vanno riposti nei luoghi di raccolta, specialmente se pericolosi e inquinanti. Non gettare accessori e/o documenti eventuali.

## 9.0 SICUREZZA

### 9.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Le macchine, in ottemperanza alla Direttiva 2006/42/CE, devono essere adeguatamente protette contro i rischi potenziali per gli addetti al lavoro.

A tale scopo la società produttrice ha eseguito una serie di valutazioni sui rischi presenti e ha attivato una procedura di riduzione degli stessi in base a criteri dettati dalle norme tecniche di riferimento e dalla consuetudine di costruzione delle protezioni e dei ripari.

Sono anche presenti dispositivi di sicurezza che rendono più sicuro il lavoro in tutte le operazioni che esso comporta.








I principali dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina sono:

- fungo di emergenza;
- griglie di protezione;



## 9.2 TARGHE ANTIFORTUNISTICHE E DI IDENTIFICAZIONE

In caso di smarrimento o illeggibilità delle targhe sulla macchina, si prega di richiederle al costruttore e di applicarle nella posizione indicata in figura.

1	 <p>PERICOLO 230 volt</p>	PERICOLO TENSIONE ELETTRICA
2	 <p>PERICOLO 400 volt</p>	PERICOLO TENSIONE ELETTRICA
3		PERICOLO TENSIONE ELETTRICA
4		PERICOLO SCHIACCIAMENTO MANI
5		NODO EQUIPOTENZIALE
6		DIREZIONE TAPPETI
7		<p>TENSIONE ELETTRICA PERICOLOSA</p> <p>NON RIMUOVERE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA</p> <p>NON PULIRE, OLIARE, INGRASSARE E RIPARARE A MANO ORGANI IN MOTO</p> <p>LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE</p>

### 9.3 DIVIETI E OBBLIGHI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

Non manomettere i dispositivi di sicurezza.

Non azionare la macchina con i nastri trasportatori sganciati.

Ispezionare periodicamente e tenere efficienti i dispositivi di sicurezza.

In caso di situazioni pericolose, arrestare le funzioni della macchina con il dispositivo di emergenza e togliere l'alimentazione elettrica intervenendo sul selezionatore di linea.

In caso di smontaggio delle protezioni, per manutenzione o intervento, rimontare le protezioni nella loro collocazione originale.

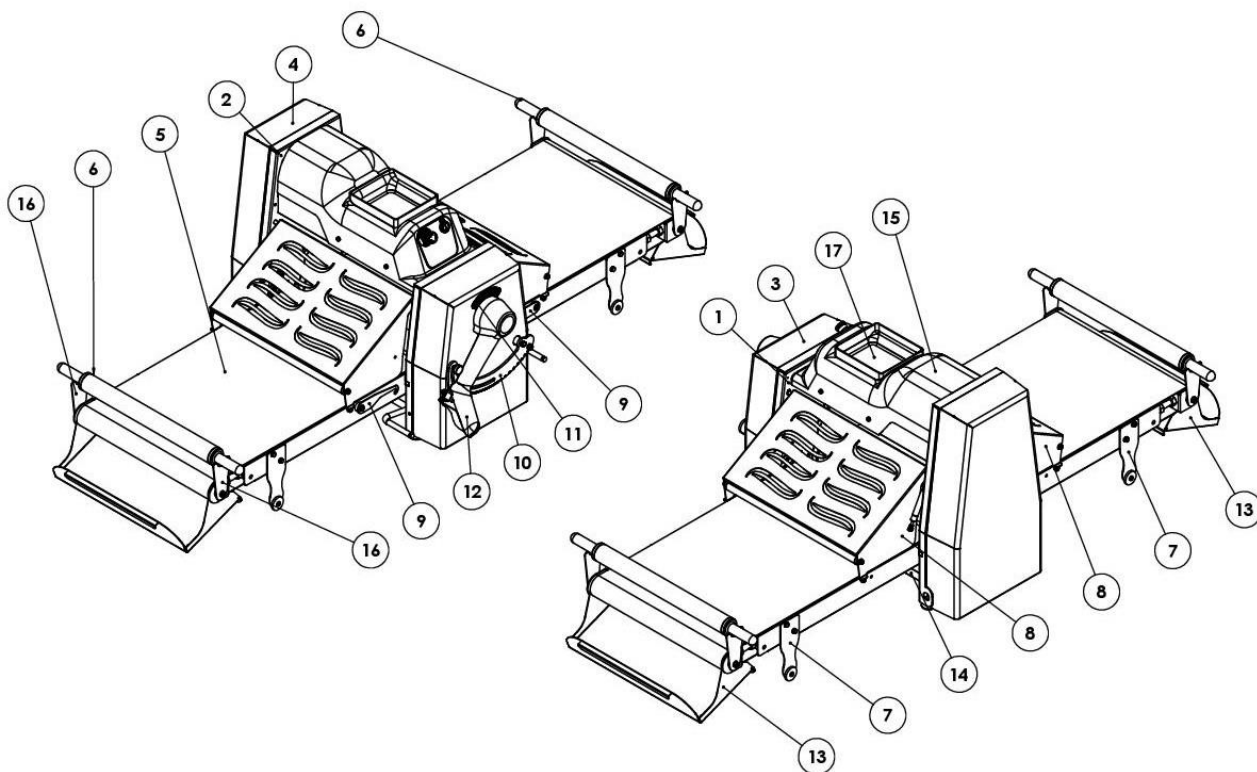
#### **ATTENZIONE**

La macchina lavora in un ambiente a rischio di scoppio per la presenza di polveri organiche tritate finemente, quindi è vietato fumare durante la lavorazione.

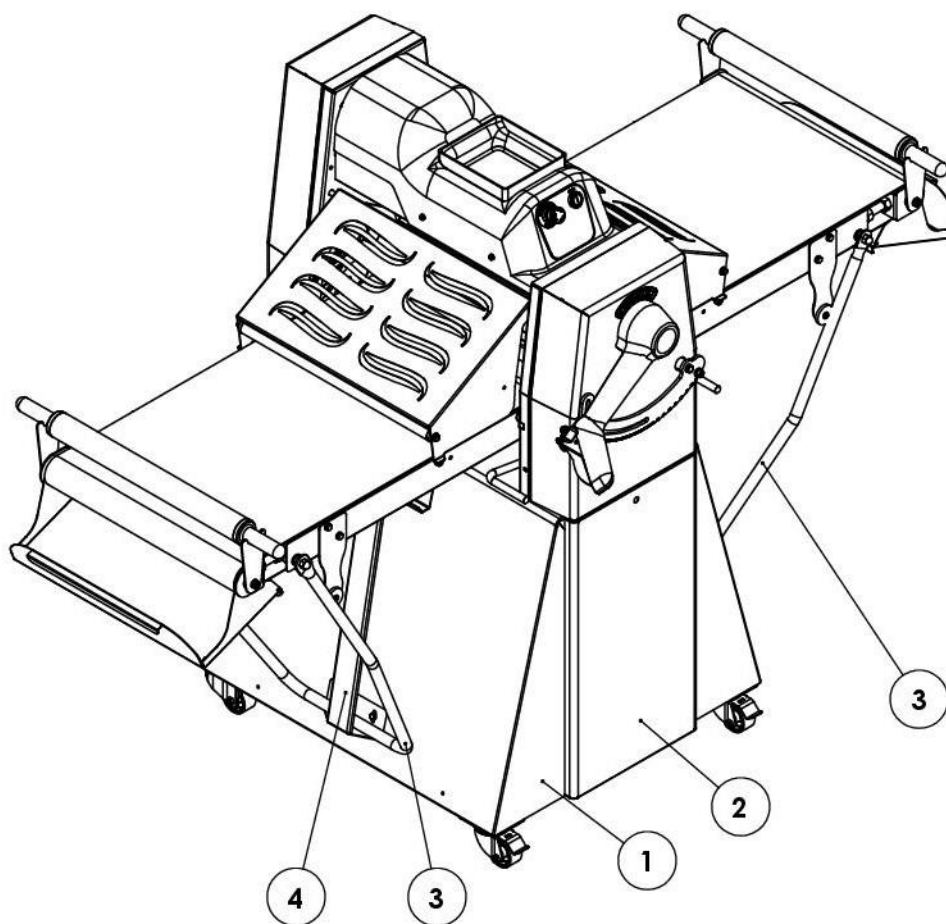
I pannelli di accesso alle parti interne non devono essere manomessi/rimossi/aperti se non in caso di effettiva necessità e solo da parte di personale qualificato.

## 10.0 RICAMBI

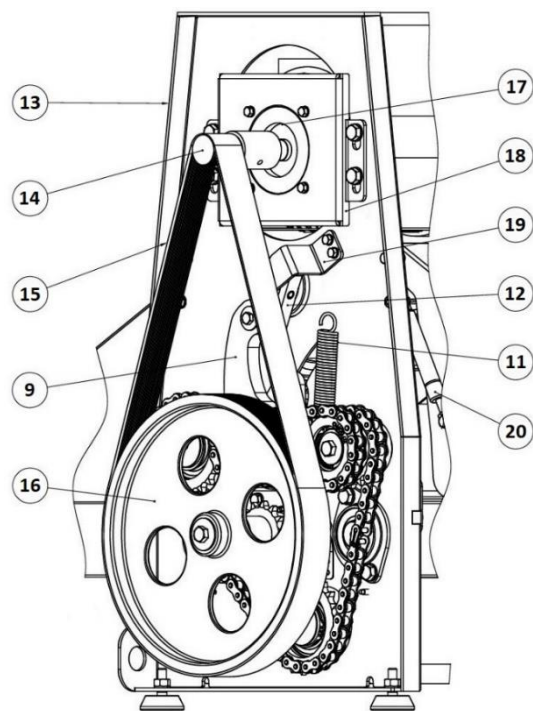
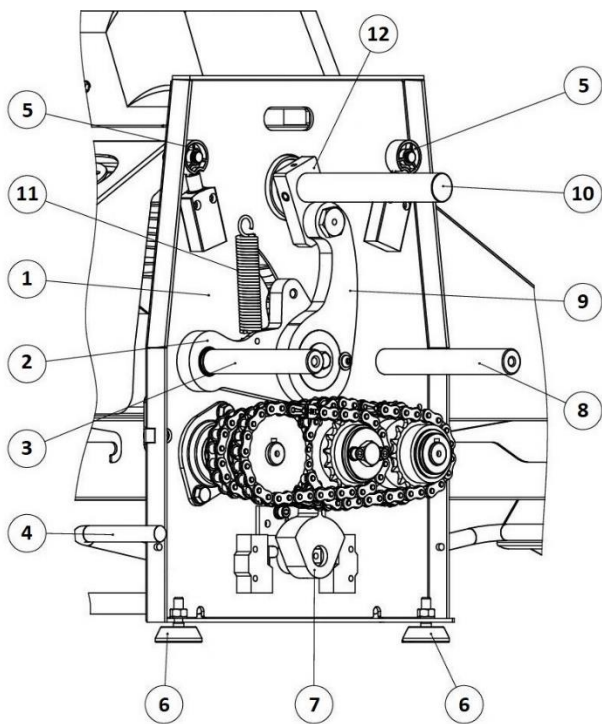
**NB:** Per eventuali richieste di pezzi di ricambio, è molto importante indicare il numero di matricola della macchina per l'identificazione della stessa al fine di procedere con l'ordine in modo immediato.



N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	SHE50B000-PF	FIANCATA ANTERIORE
2	SHE50B001-PF	FIANCATA POSTERIORE
3	SHE50B019-PF	PANNELLO ANTERIORE
4	SHE50B018-PF	PANNELLO POSTERIORE
5	VEDI NOTA PAG 30	PIANO
6	ZTAS501015-AS (SHB500) ZTAS601101-AS (SHB600)	MATTARELLO
7	SHE50B303-PF	SUPPORTO PIANI
8	SHE50B022-PF (SHB500) SHE60B022-PF (SHB600)	GRIGLIA
9	ZSF500B020-PF (PER PIANI 500x500) SHE50B302-PF	GANCIO PIANO
10	SHE50B020AI-PF	SETTORE DENTATO
11	SHE50B097	RIGA NUMERATA
12	SHE50B088-AS	MANIGLIA
13	SHE50B023I (SHB500) SHE60B023I (SHB600)	TEGLIA RACCOGLI PASTA
14	ZTDS501077-PF (SHB500) ZTDS601077-PF (SHB600)	DISTANZIALE FIANCATE
15	SHE50B090DN (SHB500) SHE60B090DN (SHB600)	COPERTURA MOTORE
16	ZSF500B007K-PF	PORTA MATTARELLO
17	SHE50B091	PORTA FARINA

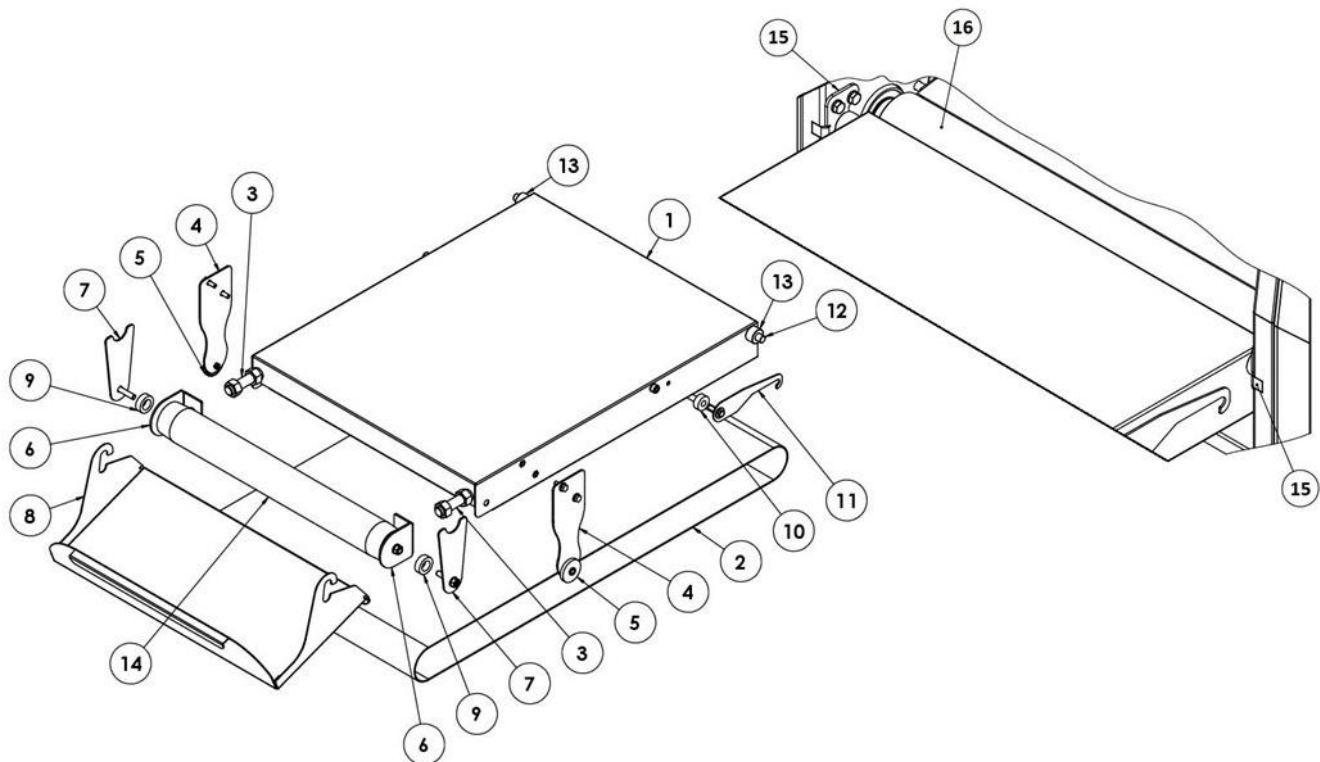


N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	SHE50B030-PF	BASAMENTO
2	SHE50B032-PF	PANNELLO
3	SHE50041-PF (SHB500) SHE60041-PF (SHB600)	GAMBA
4	SHE600256-PF	SUPPORTO GAMBA



N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	SHE50B000-PF	FIANCATA ANTERIORE
2	SHE50B046	BIELLA CILINDRO SUPERIORE
3	SHE50B004	PERNO BIELLA
4	ZLTS00015-PF	LEVA SCAMBIO
5	ZFCS001040A	CAMMA MICRO
6	ZSF500B00P	PIEDINO
7	ZCTS001000	CAMMA LEVA
8	SHE50B051	DISTANZIALE PER SETTORE
9	SHE50B048	BIELLA DI COLLEGAMENTO
10	SHE50B014 (SHB500) SHE60B014 (SHB600)	BARRA ACCOPPIAMENTO
11	ZTMS002114	MOLLA
12	SHE50B012	BIELLA MANIGLIA
13	SHE50B001-PF	FIANCATA POSTERIORE
14	SHE50B079	PULEGGIA MOTRICE
15	ZT6S002136	CINGHIA
16	ZSF500B106	PULEGGIA CONDOTTA
17	ZACS501249 (SHB500) ZACS601249 (SHB600)	MOTORE ELETTRICO
18	SHE50B017-PF	PIASTRA MOTORE
19	SHE50B015	STAFFA POTENZIOMETRO
20	SHE500109	PISTONE GRIGLIA

## 10.1 RICAMBI PIANI



N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	VEDI NOTA PAG 30	PIANO
2	VEDI NOTA PAG 30	NASTRO TRASPORTATORE
3	SHE50B098-PF	BARRA FILETTATA
4	SHE50B303-PF	SUPPORTO PIANO
5	ZTCS002129	RONDELLA NYLON
6	ZLSS001998-PF	SUPPORTO RULLI FOLLI
7	ZSF500B007K-PF	PORTA MATTARELLO
8	SHE50B023I (SHB500) SHE60B023I (SHB600)	TEGLIA RACCOGLI PASTA
9	SHE50B307	SPESSORE PER PORTA MATTARELLI
10	ZTDS001050	SPESSORE PER GANCIO
11	ZSF500B020-PF (PER PIANI 500 x 500) SHE50B302-PF	GANCIO PIANO
12	SHE50B301-PF (SHB500) SHE60B301-PF (SHB600)	TONDO PER PIANI
13	SHE50B050	DISTANZIALE PER PIANI
14	ZTCS502016 (SHB500) ZTCS602150 (SHB600)	CILINDRO FOLLE
15	SHE50B016-PF	PIASTRINA FERMA PIANO
16	ZTCS501001N (SHB500) ZTCS601001N (SHB600)	CILINDRO TRAINO

**NOTA PER PIANI, SOTTOPIANI E NASTRI TRASPORTATORI:**

In base alla lunghezza dei piani, i codici variano:

Piani larghezza **500** mm:

**500** → SHE50B113-PF - Piano                      ZTTS502154 - Nastro trasportatore

**750** → SHE50B112-PF - Piano                      ZTTS502033 - Nastro trasportatore

**1000** → SHE50B024-PF - Piano                      ZTTS502150 - Nastro trasportatore

**1200** → SHE50B111-PF - Piano                      ZTTS502151 - Nastro trasportatore

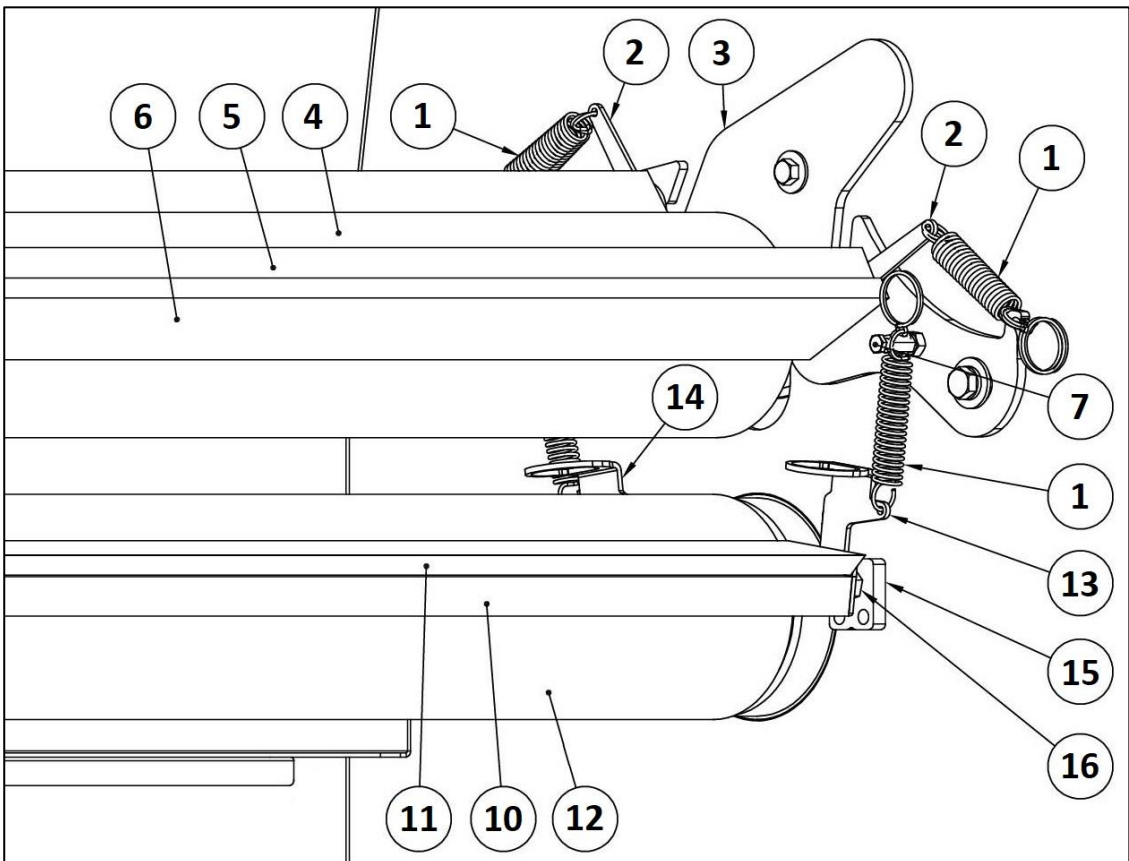
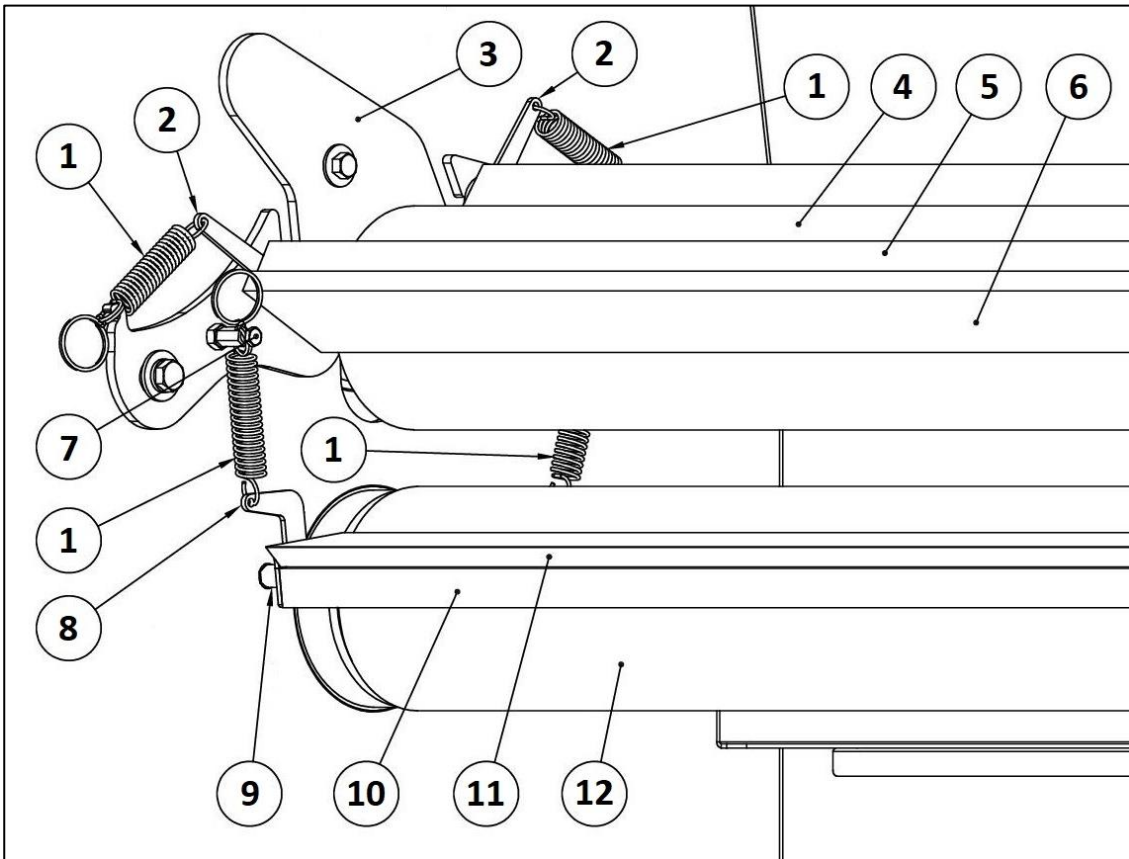
Piani larghezza **600** mm:

**1000** → SHE60B024-PF - Piano                      ZTTS602155 - Nastro trasportatore

**1200** → SHE60B111-PF - Piano                      ZTTS602156 - Nastro trasportatore

**1400** → SHE60B116-PF - Piano                      ZTTS602160 - Nastro trasportatore

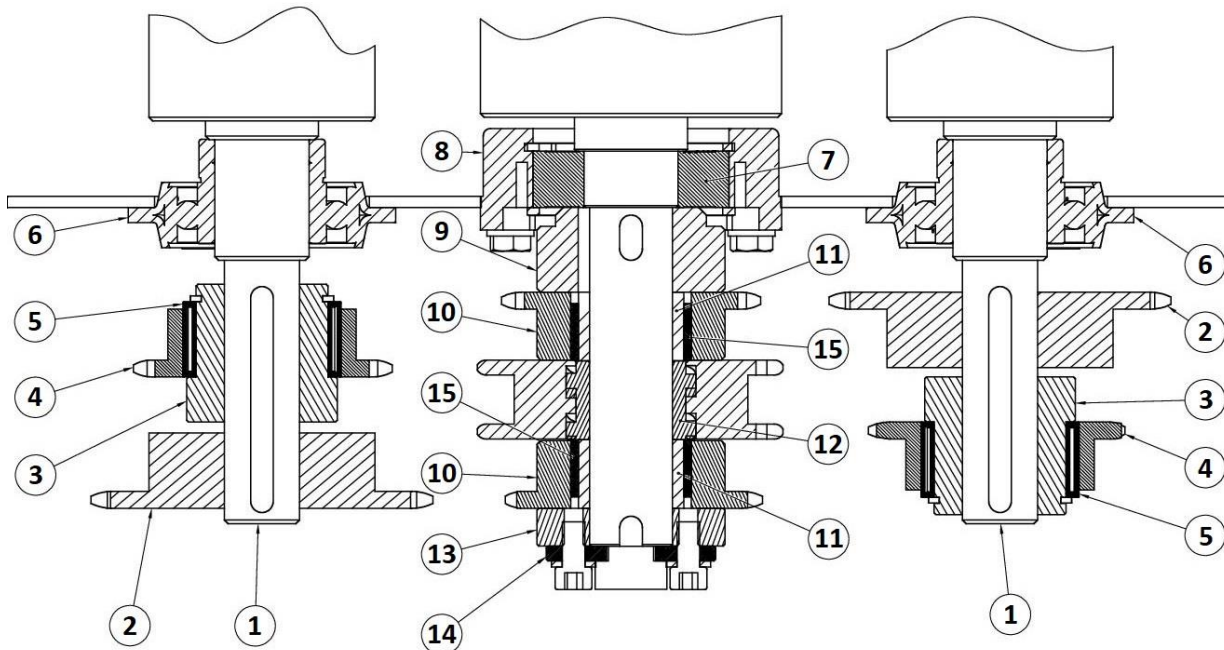
## 10.2 RICAMBI RASCHIATORI



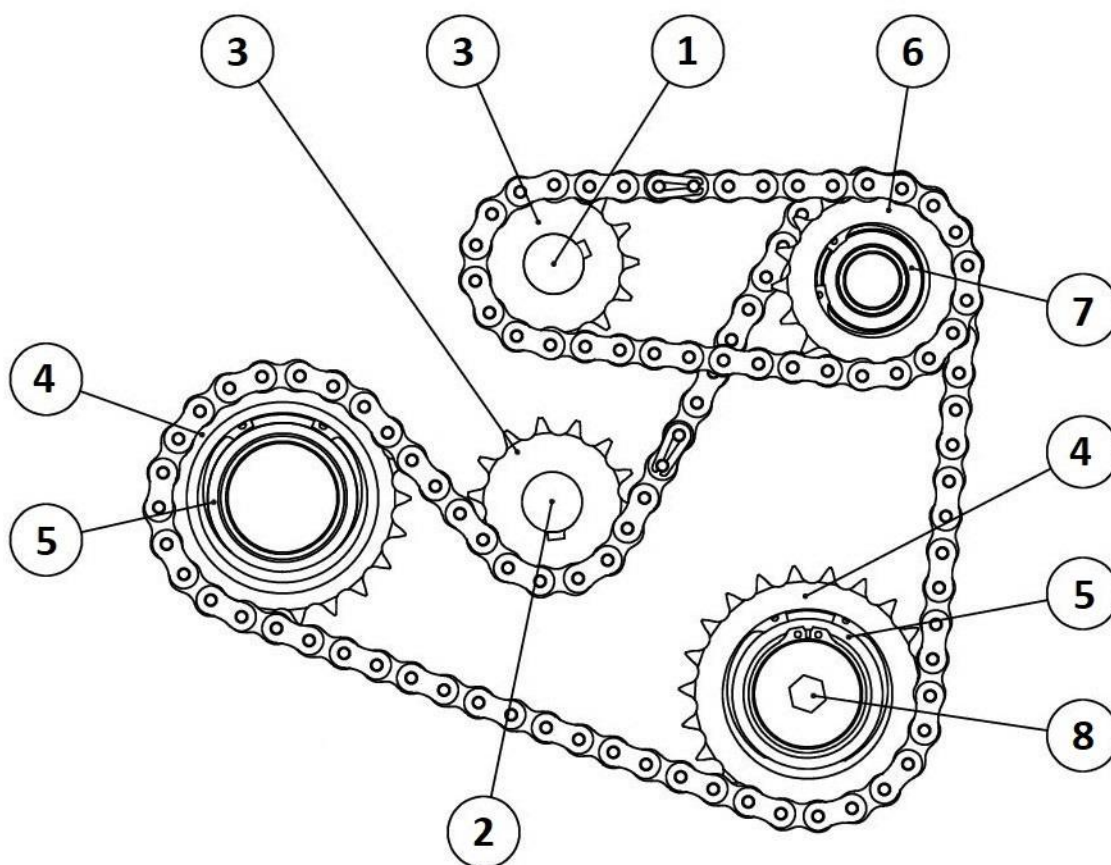


N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	SHE50B080S	MOLLA PER RASCHIATORI
2	SHE50B028	SUPPORTO MOLLA
3	SHE50B027-PF	LAMIERA SUPPORTO RASCHIATORI SUPERIORI
4	SHE50B005-PF (SHE500) SHE60B005-PF (SHE600)	CILINDRO CALIBRATORE SUPERIORE
5	ZFAS501103A (SHE500) ZFAS601103A (SHE600)	SUPPORTO RASCHIATORE SUPERIORE
6	SHE50B102 (SHE500) SHE60B102 (SHE600)	RASCHIATORE SUPERIORE
7	ZTPF001041	PERNO
8	SHE500130I	SUPPORTO MOLLA PER RASCHIATORE INFERIORE
9	ZFAS601108	PERNO SUPPORTO
10	SHE500135 (SHE500) SHE600135 (SHE600)	SUPPORTO RASCHIATORE INFERIORE
11	SHE500136 (SHE500) SHE600136 (SHE600)	RASCHIATORE INFERIORE
12	SHE50B002-PF SHE60B002-PF	CILINDRO CALIBRATORE INFERIORE
13	SHE500129IS	SUPPORTO MOLLA CON OCCHIELLO SX
14	SHE500129ID	SUPPORTO MOLLA CON OCCHIELLO DX
15	SHE500128I	PIASTRINA SUPPORTO
16	SHE500127	PERNO SUPPORTO 2

### 10.3 RICAMBI INGRANAGGI



N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	ZTCS501001N (SHB500) ZTCS601001N (SHB600)	CILINDRO TRAINO
2	ZTPS002091A-PF	PIGNONE
3	ZTRS001020	BOCCOLA RUOTA LIBERA
4	ZTPS002094-PF	PIGNONE
5	ZTPS002096	RUOTA LIBERA
6	ZTCS602133	SUPPORTO
7	ZTCS602130	CUSCINETTO
8	ZTSS001080P	SUPPORTO CILINDRO INFERIORE
9	ZTDS001052	DISTANZIALE FRIZIONE ANTERIORE
10	ZTPS002094-PF	PIGNONE
11	ZTPS002094AB	SPESSORE INGRANAGGIO
12	ZTAS001098	TONDO FILETTATO
13	ZTDS001082	DISTANZIALE FRIZIONE POSTERIORE
14	ZTRS001055-PF	COPERCHIO RONDELLA FRIZIONE
15	ZTCS602146	BOCCOLA



N°	CODICE	DESCRIZIONE
1	SHE50B005-PF (SHB500) SHE60B005-PF (SHB600)	CILINDRO CALIBRATORE SUPERIORE
2	SHE50B002-PF (SHB500) SHE60B002-PF (SHB600)	CILINDRO CALIBRATORE INFERIORE
3	ZSF650A055-PF	PIGNONE
4	SHE50B115-PF	PIGNONE
5	SHE50B125	CUSCINETTO
6	SHE50B062-PF	PIGNONE DOPPIO
7	ZTCS100003	CUSCINETTO
8	SHE60B081	ECCENTRICO



**Chefline**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)  
web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)