

**Manuale d'istruzione / Instruction manual
/ Manual de instrucciones / Mode d'emploi**



MAC100

**Macina pane / Bread grinder /
Trituradora de pan / Broyeur de pains**



MAC100 - ITALIANO



INDICE

ITA





ENG

FRA

	pagina
1. Informazioni generali	06
2. Generalità	07
3. Installazione	09
4. Specifiche tecniche	10
5. Descrizione della macchina	12
6. Uso sicuro e corretto	13
7. Pulizia della macchina	15
8. Smaltimento	16
9. Ricambi	66
10. Impianto elettrico	68

1. Informazioni generali

1.1 Simboli grafici utilizzati nel manuale

	Attenzione: Componenti attraversati da alta tensione. Per ridurre il rischio di scosse elettriche e per garantire l'incolumità personale, attenersi alle istruzioni.
	Avvertenze di particolare importanza per la corretta esecuzione delle operazioni descritte o di pericolo.
	Operazioni che possono eseguire gli addetti all'uso della macchina in quanto non richiedono specifiche qualifiche
	Operazioni che devono essere eseguite solo da personale specializzato.

1.2 Comportamenti

Conoscere bene le istruzioni contenute in questo manuale è importante per trarre il massimo profitto dall'uso della macchina ed è essenziale per la vostra sicurezza. Ogni operatore deve leggere e capire bene tutto il manuale d'uso e manutenzione prima di cominciare ad usare questa macchina.

Se qualche parte del manuale non è chiara contattare subito il costruttore prima di cominciare ad operare con la macchina. Per ogni problema relativo al funzionamento non esitate a contattare direttamente la Ditta Costruttrice: uno staff di tecnici è a vostra disposizione per ogni problema relativo al funzionamento e alla produzione. Specificare il modello e il numero di serie in ogni corrispondenza relativa a questa macchina.

1.2 Attenzione

1.2.1 Non operare sotto l'influenza di alcool, droghe o medicine che possano alterare le condizioni fisiche.

1.2.2 Tenere i capelli e le altre parti del corpo ben lontani dalle parti rotanti, cinghie ed ingranaggi.

1.2.3 Tenere ben pulite ed in ordine le etichette che segnalano un pericolo e quelle con i dati di sicurezza.

2. Generalità

ITA


ENG

ESP

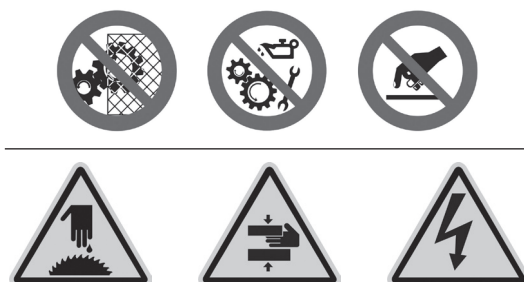
FRA

2.1 Targhe

Dati relativi alla produzione, immatricolazione, conformità alle norme e all'alimentazione elettrica:

 Made in Italy	
MODELLO MODEL	<input type="text"/>
N° DI SERIE SERIAL No	<input type="text"/>
ANNO YEAR	<input type="text"/>
VOLT - Hz	<input type="text"/> <input type="text"/>
AMPERE	<input type="text"/>
KW	<input type="text"/>
Kg	<input type="text"/>

Etichette relative alla segnalazione di pericolo o di divieto di particolari operazioni:



2.2 Persone qualificate a svolgere le funzioni

Per operare con questa macchina è necessario possedere la normale preparazione di un panettiere o pasticciere.

ITA

2. Generalità

ENG

2.3 Uso corretto

ESP

FRA

La macchina è destinata a personale qualificato e non deve essere posta in luoghi aperti a tutti. La macchina può essere usata solo per la lavorazione di prodotti di panetteria e pasticceria.

2.4 Rischi residui

La macchina è stata progettata in conformità alle norme di sicurezza descritte nelle normative CE. L'utilizzo della macchina in situazioni e modalità diverse da quelle previste dal costruttore può costituire rischi non prevedibili né quantificabili. In particolare è assolutamente vietato all'utilizzatore manomettere dispositivi ed organi meccanici, modificare la struttura interna ed esterna della macchina, allentare o svitare bulloni e viti.

2.5 Garanzia della Macchina

L'Azienda produttrice garantisce che le macchine sono nuove e quindi esenti da difetti nei materiali e/o di costruzione.

La garanzia ha la durata di 12 (dodici) mesi dalla data della consegna, sono esenti le parti elettriche.

La garanzia ha la copertura per la sola sostituzione del pezzo, non verrà pertanto riconosciuto nessun tipo di spesa accessoria di servizi, assistenza, materiale extra, vitto e alloggio dei tecnici, che saranno a totale carico del cliente finale.

La richiesta di sostituzione dei pezzi dovrà pervenire in azienda per iscritto.

Il materiale sostituito dovrà essere restituito entro e non oltre 15 giorni al netto dei costi di trasporto. La mancata restituzione dei pezzi sostituiti entro i termini previsti, comporterà la fatturazione degli stessi.

Nel caso in cui durante il controllo dei pezzi difettosi si dovesse accertare che la rottura dei pezzi non sono imputabili all'azienda ma alla scarsa manutenzione o al non corretto uso da parte del cliente, verrà emessa regolare fattura di vendita dei pezzi resi.

La garanzia non si applicherà nel caso in cui il Cliente presenti inadempienze nei pagamenti.

La garanzia non copre i guasti e/o i difetti derivanti dal trasporto, installazione non corretta, negligenza o uso improprio dei macchinari, manomissioni, riparazioni o modifiche apportate senza il consenso scritto dell'Azienda produttrice e, comunque, per cause non correlate ad essa.

3. Installazione

ITA

ENG

ESP

FRA

3.1 Sollevamento della macchina

La macchina può essere spedita imballata con pallet e cartone. La macchina imballata in questo modo può essere sollevata con muletto o transpallet infilando i rebbi negli appositi spazi predisposti sotto l'imballo stesso. Oppure può essere sollevata mediante gru facendo passare le funi o le fasce sotto l'imballo. In questo caso rispettare l'angolo massimo di tensioni delle funi che deve essere di 45°.



Il sollevamento deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato.

3.2 Ricevimento

Rimuovere l'imballo e controllare che non vi siano danni. Liberare la macchina dai bloccaggi sulla base. Contestare eventuali danni al trasportatore, immediatamente.

3.3 Allacciamento elettrico

Assicurarsi che la linea abbia lo stesso voltaggio che è indicato sulla targhetta della macchina. L'alimentazione deve essere fatta attraverso un sezionatore di capacità adatta alla richiesta di potenza della macchina, con una presa trifase a quattro contatti (3 fasi + terra) o monofase. Collegarsi ai morsetti del quadro elettrico. Prima di dare tensione alla macchina assicurarsi che non vi siano collegamenti allentati a causa del trasporto. Il collegamento deve essere fatto in conformità alle norme vigenti nel Paese.



L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

3.4 Primo avviamento

Assicurarsi delle condizioni generali della macchina. Eventuali guasti o rotture per trasporto devono essere prontamente comunicati al nostro ufficio di assistenza. Predisposta la macchina, controllare che la tensione della macchina corrisponda a quella della rete di alimentazione. Eseguito un corretto allacciamento, controllare che il senso della rotazione del motore sia giusto. Qualora ciò non avvenisse invertire le polarità.



Qualsiasi guasto procurato alla macchina da manovre errate o manomissioni eseguite durante il periodo coperto dalla garanzia, può compromettere la validità della stessa.

4. Specifiche tecniche

4.1 Caratteristiche della macchina

Dimensioni e massa della macchina

Modello	Dimensioni (mm)	Produzione Oraria (KG)	Potenza (Kw)	Peso (kg)
MAC100	400x300x950	100	0,75	25

Altre caratteristiche tecniche

diametri fori filtro	primo settore	3 mm
	secondo settore	4 mm
	terzo settore	5 mm
	quarto settore	6 mm

Dati di alimentazione - Impianto elettrico - Alimentazione elettrica

Tensione	400 \pm 10% V trifase
	220 \pm 10% V monofase
Frequenza	50/60 \pm 1% Hz
Potenza motore elettrico	1 Cv.

Tolleranze dell'alimentazione elettrica

Tensione

Tensione a regime: \pm 10% la tensione nominale.

Frequenza

\pm 1% la frequenza nominale in maniera continuativa.

\pm 2% la frequenza nominale per un breve periodo.

Armoniche

Distorsione armonica per la somma delle armoniche dalla seconda alla quinta non superiore al 10% della tensione totale in valore efficace tra conduttori in tensione. È ammessa una ulteriore distorsione per la somma delle armoniche dalla sesta alla trentesima del 2% sul valore efficace totale tra conduttori in tensione.

4. Specifiche tecniche

ITA

ENG

ESP

FRA

Impulsi di tensione

Non devono avere una durata maggiore di 1,5 ms con un tempo di salita/ discesa compreso tra 500 ns e 500 μ s ed un valore di picco non superiore al 200% del valore efficace della tensione nominale di alimentazione.

Interruzione della tensione

L'alimentazione non deve essere interrotta o la tensione non deve andare a zero per un tempo superiore a 3 ms e non importa a quale istante dell'onda di alimentazione. Tra due interruzioni successive deve trascorrere più di 1 s.

Buchi di tensione

I buchi di tensione non devono superare il 20% della tensione di picco dell'alimentazione per più di un ciclo. Tra due buchi successivi deve trascorrere più di 1 s.

ITA

5. Descrizione della macchina

ENG

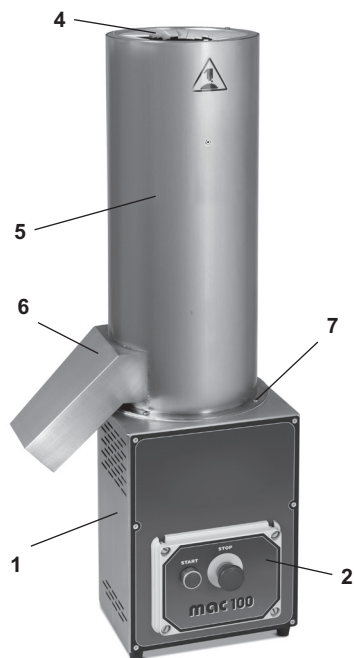
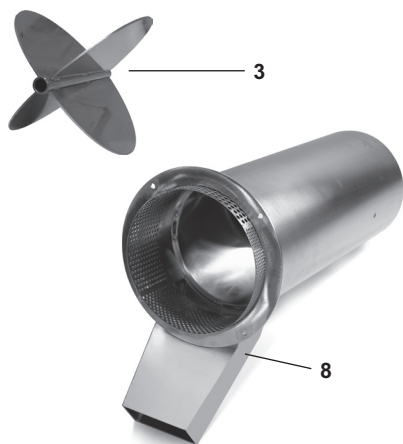
ESP

FRA

5.1 Struttura della macchina

La macchina è costituita dalla seguenti parti principali:

- 1 Corpo di base
- 2 Comandi operativi
- 3 Girante di sicurezza a norme ce
- 4 Guarnizione contenimento fuoriuscita polveri
- 5 Camera di macinatura
- 6 Scivolo di uscita prodotto macinato
- 7 Viti smontaggio camera di macinatura
- 8 Filtro di macinatura a 4 settori



5.2 Usi previsti

La macchina è stata progettata e realizzata appositamente per macinare pane secco o simili.

La macchina è stata progettata e realizzata per funzionare in ambienti chiusi e protetti dagli agenti atmosferici.

La macchina è alimentata da energia elettrica, che converte in energia meccanica per gli usi previsti.

5.3 Usi non previsti

- Uso della macchina in atmosfera esplosiva.
- Uso della macchina in atmosfera infiammabile.
- Lavaggio della zona della macchina dove si trovano le apparecchiature di comando, con getti d'acqua.

6. Uso sicuro e corretto

ITA

ENG

ESP

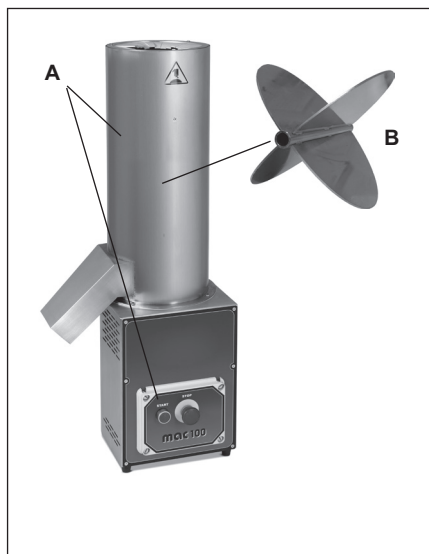
FRA

6.1 Protezioni

Ripari fissi e mobili:

Tutti gli organi di trasmissione e macinazione sono all'interno del corpo macchina (a) protetti da elementi avvitati a norma En 953.

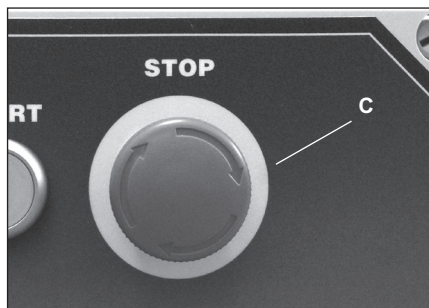
L'area di macinatura è protetta ed inagibile grazie alla presenza di una girante a norme CE (b) rivettata e non smontabile.



6.2 Dispositivi di sicurezza

Arresto di emergenza

La macchina è dotata di un pulsante di emergenza (C), posto sulla console della macchina, che permette all'operatore di arrestare la macchina in caso di emergenza.



ITA

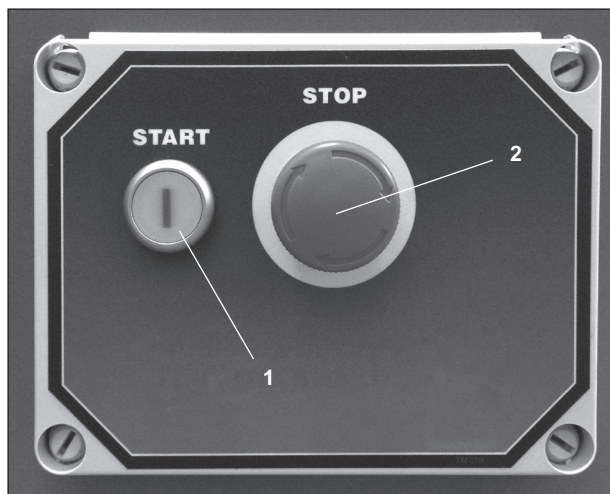
6. Uso sicuro e corretto

ENG

6.3 Comandi

ESP

FRA



1) Pulsante a fungo rosso su sfondo giallo

Pulsante di emergenza, se premuto blocca completamente la macchina togliendo tensione ai circuiti elettrici.

2) START

Se azionato il motore comincia la rotazione.

7. Pulizia della macchina

ITA

ENG

ESP

FRA

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte quelle operazioni che possono essere eseguite dall'utilizzatore. Si tratta di operazioni di pulizia, di ispezioni periodiche e preventive che consentono l'utilizzo in sicurezza della macchina.



Le seguenti operazioni possono essere eseguite dal personale che utilizza la macchina nel normale ciclo di lavoro.



Operare sempre a macchina spenta prima di Iniziare le fasi di pulizia della macchina.

Per un buon funzionamento della macchina è consigliato eseguire periodicamente una pulizia generale.

In particolare:

- La macchina deve essere pulita al termine di ogni turno di produzione.
- La pulizia della macchina serve a mantenere in efficienza le parti più delicate della macchina e per notare più facilmente eventuali allentamenti o usure anomale.

8. Smaltimento

8.1 Disattivazione della macchina

Una volta raggiunta la fine della vita tecnica e operativa della macchina, la macchina deve essere disattivata. La messa fuori servizio e in condizioni di non essere più utilizzata per gli scopi per cui a suo tempo era stata progettata e costruita, deve poter comunque rendere possibile il riutilizzo delle materie prime che la costituiscono.

8.2 Procedura di disattivazione

1. Spegnerne la macchina.
2. Scollegare le fonti di alimentazione di energia. Scollegare il cavo di alimentazione dalla morsettiera del quadro elettrico.
3. Smontare le seguenti parti:
 - a. Parti elettriche .
 - b. Parti e componenti non metallici.

8.3 Rottamazione della macchina



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.

Ai fini della rottamazione la macchina deve essere separata nelle sue parti di diversa natura costruttiva da consegnare alle strutture di smaltimento autorizzate.

ITA

ENG

ESP

FRA



MAC 100 - ENGLISH



INDEX

ITA

ENG





ESP

FRA

	page
1. General information	22
2. General points	23
3. Installation	25
4. Technical specifications	26
5. Machine description	28
6. Safe and correct use	29
7. Cleaning the machine	31
8. Scrapping	32
9. Spare parts	66
10. Wiring system	72

1. General information

1.1 Graphic symbols used in this manual

	Caution: Components being powered. To reduce the risk of electric shocks and to guarantee personal safety, follow the instructions.
	Warnings that are particularly important for carrying out the described operations correctly, or danger warnings.
	Operations that those who use the machine can carry out because no specific qualification is required.
	Operations that must only be carried out by specialists.

1.2 Behaviour

Having a good knowledge of the instructions in this manual is important for drawing maximum profit from machine use and is essential for your safety. Each operator must read and understand the whole user and maintenance manual before starting to use this machine.

If any part of this manual is not clear, immediately contact the manufacturer before starting to use the machine. If you have any problems with machine operation, contact the Manufacturer directly and quickly: a staff of technicians is available for any problems regarding operation and production. Specify the model and serial number in each communication that refers to this machine.

1.2 Caution

1.2.1 Do not use the machine if under the influence of alcohol, drugs or medicines that can alter your physical condition.

1.2.2 Keep hair and other body parts away from the rotating pieces, belts and gears.

1.2.3 Keep the danger and safety information signs clean and in order.

2. General points

ITA


ENG

ESP

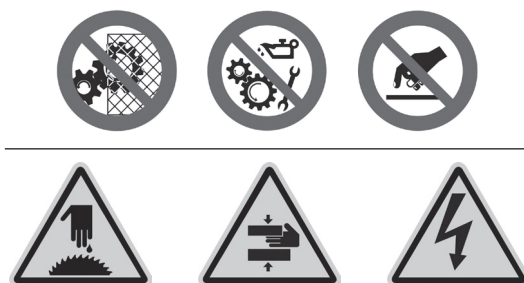
FRA

2.1 Plates

Data on production, matriculation, compliance with standards and the electric power supply:

 Made in Italy	
MODELLO MODEL	<input type="text"/>
N° DI SERIE SERIAL No	<input type="text"/>
ANNO YEAR	<input type="text"/>
VOLT - Hz	<input type="text"/> <input type="text"/>
AMPERE	<input type="text"/>
KW	<input type="text"/>
Kg	<input type="text"/>

Labels that signal special operations that are dangerous or forbidden:



2.2 People who are qualified to carry out the operations

The normal preparation that a baker or cake maker has is necessary for using this machine.

ITA

2. General points

ENG

2.3 Correct use

ESP

FRA

The machine can only be used by qualified staff and must not be placed in areas that are open to everyone. The machine can only be used to work bread and cake products.

2.4 Residual risks

The machine was designed in compliance with the safety regulations given in EC Directives. Using the machine in situations and in manners that are different from those programmed by the manufacturer can create risks that cannot be expected or quantified. In particular, the user **MUST NOT** tamper with the devices and mechanical organs, modify the internal and external structure of the machine, loosen or tighten bolts and screws.

2.5 Machine Guarantee

The Manufacturer guarantees that the machines are new and as such free from material and/or production defects.

The guarantee remains valid for 12 (twelve) months from the delivery date, excluding the electrical parts.

The guarantee only covers the replacement of parts, therefore it does not cover any kind of accessory costs for services, assistance, extra material, food and accommodation of the technicians, which must be paid fully by the end client.

Requests for part replacement must reach the company in writing.

The replaced material must be returned within and no later than 15 days, and net of transport costs. An invoice will be issued for any replaced parts that are not returned within the indicated period.

When the faulty parts are checked, if it is found that the breakage cannot be traced back to the company but to scarce maintenance or incorrect use by the client, a regular sales invoice will be issued for the returned parts.

The guarantee will not be applied if the Client delays payment.

The guarantee does not cover any faults and/or damage caused during transport, and/or by incorrect installation, negligence or incorrect machinery use, and/or if the parts have been tampered with, repaired or modified without obtaining the written authorisation of the Manufacturer and, in any case, for causes not related to same.

3. Installation

ITA

ENG

ESP

FRA

3.1 Lifting the machine

The machine can be sent packed on a pallet and wrapped in carton. The machine, if packed in this manner, can be lifted using a forklift truck or a transpallet; thread the forks into the relative spaces below the packaging itself. The machine can also be lifted using a crane, by passing the cables or strips under the packaging. In this case respect the maximum tension angle of the cables, which must be 45°.



The machine can only be lifted by qualified experts.

3.2 Reception

Remove the packaging and make sure no damage has been done. Free the machine from the blocks on the base. If you find any damage, immediately inform the carrier.

3.3 Electrical connection

Make sure the mains have the same voltage as that indicated on the machine data plate. The power supply must be connected using a disconnecting switch with a capacity that is suitable for the machine power requirements, with a three-phase (3 phases + earth) or single-phase plug. Connect to the power panel plants. Before powering the machine, make sure the contacts were not loosened during transport. The connections must be made in compliance with local laws in force.



Electrical connections can only be carried out by qualified experts.

3.4 Starting for the first time

Check the general conditions of the machine. Our technical assistance office must be informed immediately of any faults or breakages caused during transport. When the machine has been prepared, make sure its voltage corresponds with that of the supply network. When connected correctly, make sure the motor rotates in the correct direction. If it does not, invert the polarities.



Any fault caused to the machine because of incorrect movements or tampering caused during the period covered by the guarantee can compromise guarantee validity.

4. Technical specifications

4.1 Machine characteristics

Machine size and mass

Model	Dimensions (mm)	Hourly Production (KG)	Power (Kw)	Weight (kg)
MAC100	400x300x950	100	0,75	25

Other technical characteristics

filter hole diameters	first sector	3 mm
	second sector	4 mm
	third sector	5 mm
	fourth sector	6 mm

Power supply data - Electrical system - Electric power supply

Voltage	400 \pm 10% V three-phase
	220 \pm 10% V single-phase
Frequency	50/60 \pm 1% Hz
Electric motor power	1 Cv.

Electric power supply tolerance

Voltage

Voltage at running speed: \pm 10% the nominal voltage.

Frequency

\pm 1% the nominal frequency in continuous.
 \pm 2% the nominal frequency for a short period.

Harmonics

Harmonic distortion for the sum of the harmonics from the second to the fifth not above 10% of the total voltage at an effective value between powered conductors. An additional distortion is permitted, for the sum of the harmonics from the sixth to the thirtieth, of 2% of the total effective value between powered conductors.

4. Technical specifications

ITA

ENG

ESP

FRA

Voltage impulses

Must not last longer than 1.5 ms with an up/down time of between 500 ns and 500 μ s and a peak value of no higher than 200% of the effective value of the nominal power supply voltage.

Interruptions in the voltage

The power supply must not be interrupted or the voltage must not go to zero for more than 3 ms and no matter what instant of the power supply wave. More than 1 s must pass between two subsequent interruptions.

Voltage dips

Voltage dips must not exceed 20% of the peak voltage of the power supply for more than one cycle. More than 1 s must pass between two subsequent dips.

ITA

5. Machine description

ENG

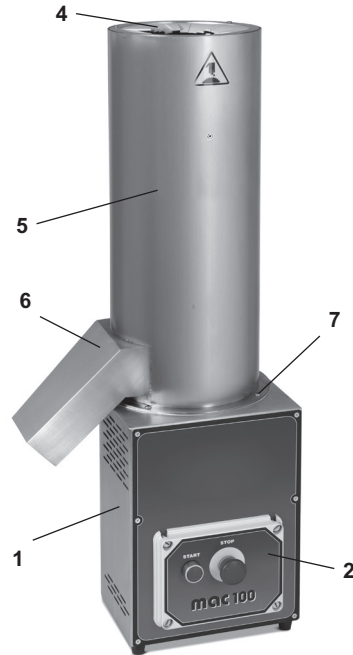
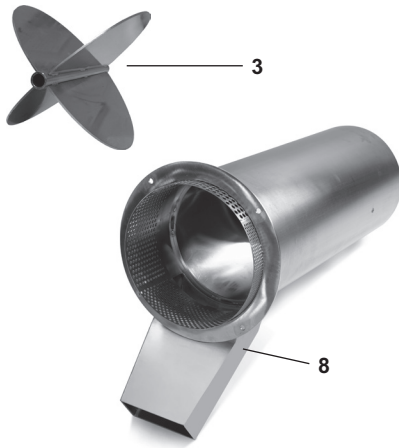
5.1 Machine structure

ESP

FRA

The machine is made up of the following main parts:

- 1 Basic unit
- 2 Operation controls
- 3 Safety impeller to CE standards
- 4 Dust leak containment seal
- 5 Grinding chamber
- 6 Ground product ejection chute
- 7 Grinding chamber removal screws
- 8 4-section grinder filter



5.2 Intended use

This machine is designed and produced specifically to grind dry bread or similar products.

The machine is designed and produced to operate in closed environments that are protected from atmospheric agents.

The machine is powered by electricity, which is converted into mechanical energy for the intended uses.

5.3 Unintended use

- Using the machine in an explosive atmosphere.
- Using the machine in a flammable atmosphere.
- Using jets of water to washing the machine area where the control equipment is located.

6. Safe and correct use

ITA

ENG

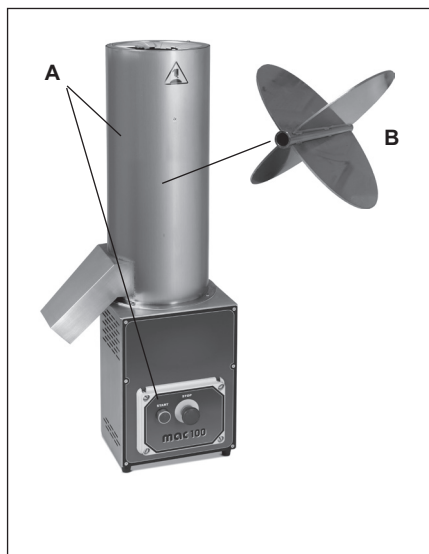
ESP

FRA

6.1 Guards

Fixed and mobile guards:
All the drive and grinding components units are assembled inside the machine body (a) and protected by guards, fastened as indicated by the EN 953 Directive.

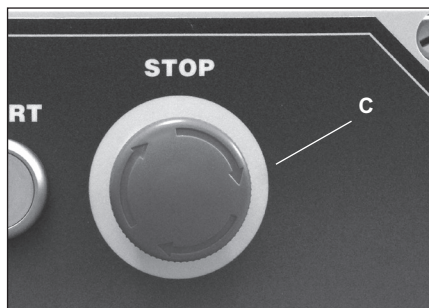
The grinding area is protected and rendered inaccessible by a dismantlable impeller riveted to the unit as required by CE regulations (b).

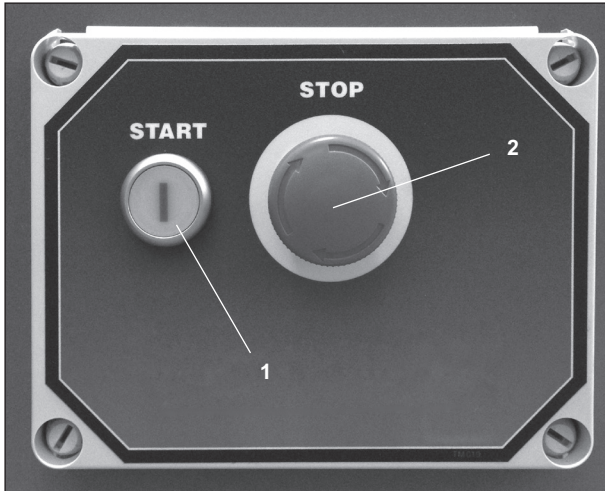


6.2 Safety devices

Emergency stop

The machine is equipped with an emergency stop button (C), located on the machine console, and which allows the operator to stop the machine in emergency cases.



6.3 Controls**1) Red emergency stop button with a yellow background**

Emergency button, if pressed it completely stops the machine by disconnecting power to the electrical circuits.

2) START

If activated, the motor begins rotating.

7. Cleaning the machine

ITA

ENG

ESP

FRA

All those operations that can be carried out by the user are classified as routine maintenance. They include cleaning, and also periodic and preventive inspections that guarantee safe machine operation.



The following operations can be carried out by those who use the machine during a normal working cycle.



Always switch the machine off before starting to clean it.

Periodically clean the machine in a general manner in order to keep it operating well.

In particular:

- The machine must be cleaned at the end of every production shift.
- If the machine is cleaned, all its more delicate parts remain efficient and it becomes easier to note possible irregularly slack parts or irregular wear.

8. Scrapping

8.1 Disabling the machine

Once the technical and operational life of the machine has been reached, it must be disabled. Decommissioning it and placing it in a condition where it can no longer be used for the purposes it was designed and produced for must, however, make it possible to recycle the raw materials used to produce it.

8.2 Disabling procedure

1. Switch the machine off.
2. Disconnect the energy supplies. Disconnect the power supply cable from the terminal board of the power panel.
3. Dismantle the following parts:
 - a. Electrical parts.
 - b. Non metallic parts and components

8.3 Scrapping the machine



In compliance with Art. 13 of Italian legislative decree no. 151 of 25 July 2005 entitled "Application of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC regarding restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, and also waste disposal".

The crossed out wheellie bin symbol on the apparatus or its packaging indicates that when it reaches the end of its useful life, the product must be disposed of separately from other waste. When being disposed of, the machine must be separated into its different materials and given to authorised disposal structures.

ITA

ENG

ESP

FRA



MAC 100 - ESPAÑOL



TABLA DE CONTENIDOS

	page
1. Información general	38
2. Introducción general	39
3. Instalación	41
4. Especificaciones técnicas	42
5. Descripción de la máquina	44
6. Uso seguro y correcto	45
7. Limpieza de la máquina	47
8. Eliminación	48
9. Repuestos	66
10. Instalación eléctrica	68

ITA





ENG

ESP

FRA

1. Información general

1.1 Símbolos gráficos utilizados en el manual

	Atención: Componentes atravesados por alta tensión. Para reducir el riesgo de sacudidas eléctricas y para garantizar la incolumidad personal, observar las instrucciones.
	Advertencias especialmente importantes para la realización correcta de las operaciones que se describen o de peligro.
	Operaciones que pueden realizar los encargados del uso de la máquina ya que no requieren cualificas específicas.
	Operaciones que tienen que ser realizadas sólo por personal especializado.

1.2 Comportamientos

Es importante conocer bien las instrucciones que se encuentran en este manual para sacar el máximo provecho del uso de la máquina y asimismo resulta fundamental para la seguridad del usuario. Cada operador tiene que leer y comprender bien todo el manual de uso y mantenimiento antes de empezar a usar esta máquina.

Si alguna parte del manual no resulta clara, ponerse inmediatamente en contacto con el constructor antes de empezar a operar con la máquina. Para cada problema relativo al funcionamiento no duden en contactar directamente la Empresa Constructora: un equipo de técnicos se encuentra a su disposición para cada problema relativo al funcionamiento y a la producción. Especificar el modelo y el número de serie en cada correspondencia relativa a esta máquina.

1.2 Atención

1.2.1 No operar bajo la influencia de alcoholes, drogas o medicamentos que puedan alterar las condiciones físicas.

1.2.2 Mantener el cabello y las otras partes del cuerpo muy lejos de las partes gítorias, de las correas y de los engranajes.

1.2.3 Mantener bien limpias y ordenadas las etiquetas que señalizan un peligro y las con los datos de seguridad.

2. Introducción general

ITA


ENG

ESP

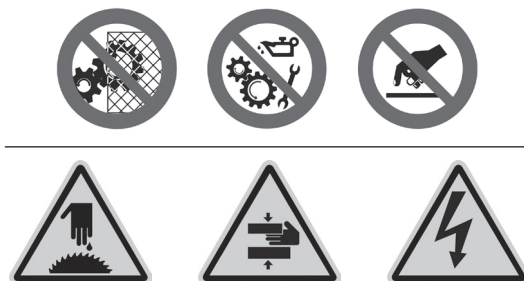
FRA

2.1 Placas

Datos relativos a la producción, a la matriculación, a la conformidad con las normas y con la alimentación eléctrica:

 Made in Italy	
MODELLO MODEL	<input type="text"/>
N° DI SERIE SERIAL No	<input type="text"/>
ANNO YEAR	<input type="text"/>
VOLT - Hz	<input type="text"/> <input type="text"/>
AMPERE	<input type="text"/>
KW	<input type="text"/>
Kg	<input type="text"/>

Etiquetas relativas a la señalización de peligro o de prohibición de operaciones especiales:



2.2 Personas capacitadas a realizar las funciones

Para operar con esta máquina hay que poseer la preparación normal de un panadero o pastelero.

2. Introducción general

2.3 Uso correcto

La máquina se destina a personal capacitado y no tiene que colocarse en lugares abiertos a todo el mundo. La máquina puede utilizarse sólo para la elaboración de productos de panadería y pastelería.

2.4 Riesgos residuales

La máquina se ha diseñado de conformidad con las normas de seguridad que se describen en las normativas CE. El uso de la máquina en situaciones y modalidades distintas de las que prevé el constructor puede constituir riesgos no previsibles ni cuantificables. En concreto se prohíbe terminantemente al usuario alterar dispositivos y componentes mecánicos, modificar la estructura interna y externa de la máquina, aflojar o destornillar pernos y tornillos.

2.5 Garantía de la Máquina

La Empresa productora garantiza que las máquinas son nuevas y, por lo tanto, libres de defectos en los materiales y/o de construcción.

La garantía tiene una duración de 12 (doce) meses desde la fecha de la entrega; son exentas las partes eléctricas.

La garantía tiene la cobertura solamente para la sustitución de la pieza; por lo tanto se reconoce ningún tipo de gasto accesorio de servicios, asistencia, material extra, comida y alojamiento de los técnicos, que estarán a completo cargo del cliente final.

El pedido de sustitución de las piezas tendrá que llegar a la empresa por escrito.

El material sustituido tendrá que devolverse dentro de 15 días al neto de los costes de transporte. La falta de devolución de las piezas sustituidas dentro de los plazos que se prevén comportará la facturación de las mismas.

En caso de que durante el control de las piezas defectuosas se compruebe que la rotura de las mismas no son imputables a la empresa sino al mantenimiento escaso o al uso no correcto por parte del cliente, se emitirá una factura regular de venta de las piezas que se han devuelto.

La garantía no se aplicará en caso de que el Cliente presente incumplimientos en los pagos.

la garantía no cubre las averías y/o los defectos que derivan del transporte, instalación no correcta, negligencia o uso impropio de las maquinarias, alteraciones, reparaciones o modificaciones que se realicen sin el consentimiento escrito de la Empresa productora o, de cualquier forma, por causas no relacionadas con la misma.

3. Instalación

ITA

ENG

ESP

FRA

3.1 Levantamiento de la máquina

La máquina puede enviarse embalada con paletas y cartón. La máquina embalada de esta forma puede levantarse con una carretilla elevadora o un transpaleta introduciendo las horquillas en los espacios que se han preparado debajo del embalaje mismo. O bien puede levantarse mediante grúas haciendo pasar los cables o las bandas debajo del embalaje. En este caso observar el ángulo máximo de tensión de los cables, que tiene que ser de 45°.



El levantamiento tiene que ser realizado exclusivamente por personal capacitado.

3.2 Recibimiento

Quitar el embalaje y comprobar que no haya daños. Liberar la máquina de los bloqueos en la base. Contestar los posibles daños al transportista, de forma inmediata.

3.3 Conexión eléctrica

Comprobar que la línea eléctrica tenga la misma tensión que se ha indicado en la placa de la máquina. La alimentación tiene que realizarse a través de un seccionador de capacidad apta a la necesidad de potencia de la máquina, con una toma de corriente trifásica de cuatro contactos (3 fases + tierra) o monofásica. Conectarse a los bornes del cuadro eléctrico. Antes de alimentar eléctricamente la máquina comprobar que no haya conexiones aflojadas a causa del transporte. La conexión tiene que realizarse de conformidad con las normas vigentes en el País.



La conexión eléctrica tiene que ser realizada exclusivamente por personal capacitado.

3.4 Primer arranque

Controlar las condiciones generales de la máquina. Las posibles averías o roturas que se deban al transporte tienen que comunicarse prontamente a nuestra oficina de asistencia. Preparar la máquina y controlar que la tensión de la misma corresponda a la de la red de alimentación. Realizar una conexión correcta, controlar que el sentido de la rotación del motor sea correcto. En caso de que eso no ocurriera, invertir la polaridad.



Cualquier avería causada a la máquina por maniobras equivocadas o alteraciones realizadas durante el período cubierto por la garantía puede perjudicar la validez de la misma.

4. Especificaciones técnicas

4.1 Características de la máquina

Dimensiones y masa de la máquina

Modelo	Dimensiones (mm)	Producción por hora (KG)	Potencia (Kw)	Peso (kg)
MAC100	400x300x950	100	0,75	25

Otras características técnicas

diámetros orificios filtros	primer sector	3 mm
	segundo sector	4 mm
	tercer sector	5 mm
	cuarto sector	6 mm

Datos de alimentación - Instalación eléctrica - Alimentación eléctrica

Tensión	400 \pm 10% V trifase
	220 \pm 10% V monofásico
Frecuencia	50/60 \pm 1% Hz
Potencia del motor eléctrico	1 Cv.

Tolerancias de la alimentación eléctrica

Tensión eléctrica

Tensión eléctrica de régimen: \pm 10% la tensión nominal.

Frecuencia

\pm 1% la frecuencia nominal de forma continuativa.

\pm 2% la frecuencia nominal durante un período corto.

Armónicas

Distorsión armónica por la suma de las armónicas desde la segunda hasta la quinta no superior al 10% de la tensión total en valor eficaz entre conductores alimentados eléctricamente. Se admite una distorsión ulterior por la suma de las armónicas desde la sexta a la trigésima del 2% sobre el valor eficaz total entre conductores alimentados eléctricamente.

4. Especificaciones técnicas

ITA

ENG

ESP

FRA

Impulsos de tensión

No tienen que tener una duración mayor de 1,5 ms con un tiempo de subida/ bajada incluido entre 500 ns y 500 μ s y un valor de pico no superior al 200% del valor eficaz de la tensión nominal de alimentación.

Interrupción de la tensión

La alimentación no tiene que interrumpirse o la tensión no tiene que alcanzar el cero durante un tiempo superior a 3 ms y no importa a cuál instante de la onda de alimentación. Entre dos interrupciones sucesivas tiene que transcurrir más de 1 s.

Huecos de tensión

Los huecos de tensión no tienen que superar el 20% de la tensión de pico de la alimentación durante más de un ciclo. Entre dos huecos sucesivos tiene que transcurrir más de 1 s.

ITA

5. Descripción de la máquina

ENG

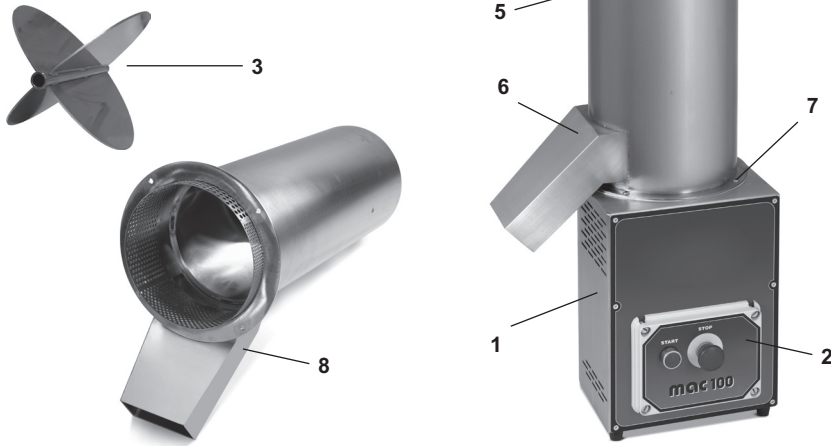
ESP

5.1 Estructura de la máquina

La máquina está constituida por las partes principales siguientes:

FRA

- 1 Cuerpo de base
- 2 Controles operativos
- 3 Rotor de seguridad conforme con las normas CE
- 4 Junta de contención contra las salida de los polvos
- 5 Cámara de moledura
- 6 Tobogán de salida del producto molido
- 7 Desmontaje de la cámara de moledura
- 8 Filtro de moledura de 4 sectores



5.2 Usos previstos

La máquina se ha diseñado y realizado específicamente para moler pan seco o similares.

La máquina se ha diseñado y realizado para funcionar en ambientes cerrados y protegidos contra los agentes atmosféricos.

La máquina se alimenta con energía eléctrica, que se convierte en energía mecánica para los usos previstos.

5.3 Usos no previstos

- Uso de la máquina en atmósfera explosiva.
- Uso de la máquina en atmósfera inflamable.
- Lavado de la zona de la máquina donde se encuentran los equipos de control con chorros de agua.

6. Uso seguro y correcto

ITA

ENG

ESP

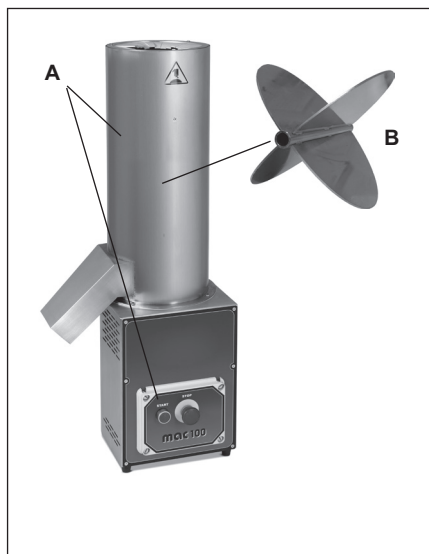
FRA

6.1 Protecciones

Protecciones fijas y móviles:

Todos los componentes de transmisión y molidura se encuentran en el interior del cuerpo de la máquina (a), protegidos con elementos atornillados como se establece en la norma EN 953.

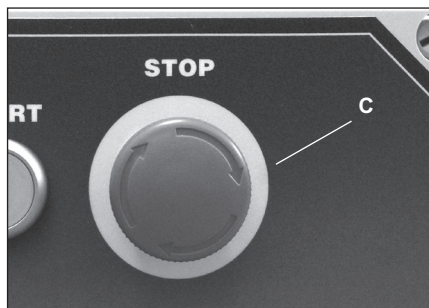
El área de molidura se ha protegido e excluido al acceso gracias a la presencia de un rotor que cumple las normas CE (b) y remachado y no desmontable.

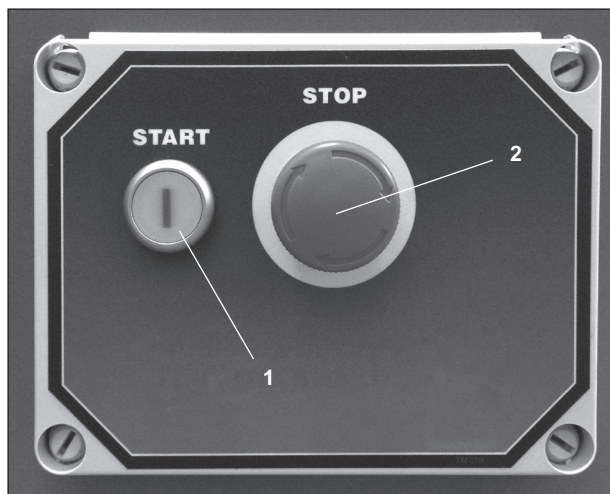


6.2 Dispositivos de seguridad

Parada de emergencia

La máquina se ha equipado con un pulsador de emergencia (C) situado en la consola de la máquina, que permite al operador parar la misma en caso de emergencia.



6.3 Controles**1) Botón de parada de emergencia rojo con un fondo amarillo**

Botón de emergencia, si se pulsa se detiene por completo la máquina desconecta la alimentación a los circuitos eléctricos.

2) START

Si se activa, el motor empieza a girar.

7. Limpieza de la máquina

ITA

ENG

ESP

FRA

Pertenecen al mantenimiento ordinario todas las operaciones que pueden ser realizadas por el usuario. Se trata de operaciones de limpieza, de inspección periódica y preventivas que permiten el uso de la máquina en condiciones de seguridad.



Las operaciones siguientes pueden ser realizadas por el personal que utiliza la máquina durante el ciclo de trabajo normal.



Operar siempre con la máquina apagada antes de empezar las fases de limpieza de la misma.

Para un buen funcionamiento de la misma se aconseja realizar periódicamente una limpieza general. En concreto:

- La máquina tiene que estar limpia a la terminación de cada turno de producción.
- La limpieza de la máquina sirve a mantener en eficiencia las partes más delicadas de la máquina y para notar más fácilmente los posibles aflojamiento o desgastes anómalos.

8. Eliminación

8.1 Desactivación de la máquina

Después de haber alcanzado la terminación de la vida técnica y operativa de la máquina, la misma tiene que desactivarse. La puesta fuera de servicio y en condiciones ya no puede utilizarse para los fines para los cuales se había diseñado y construido en su tiempo; de cualquier forma tiene que poder hacer posible la reutilización de las materias primas que la constituyen.

8.2 Procedimiento de desactivación

1. Apagar la máquina.
2. Desconectar las fuentes de alimentación de energía. Desconectar el cable de alimentación de la bornera del cuadro eléctrico.
3. Desmontar las partes siguientes:
 - a. Partes eléctricas.
 - b. Partes y componentes no metálicos.

8.3 Desguace de la máquina



Como se establece en el artículo 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, número 151, "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado que se encuentra en el equipo o en su paquete indica que el mismo, a la terminación de su vida útil tiene que recogerse por separado con respecto a los otros residuos. Con el fin del desguace, la máquina tiene que separarse en sus partes de naturaleza constructiva distinta que tiene que entregarse a las estructuras de eliminación autorizadas.

ITA

ENG

ESP

FRA



MAC 100 - FRANÇAIS



TABLE DES MATIÈRES

	page
1. Informations générales	54
2. Généralités	55
3. Installation	57
4. Spécifications techniques	58
5. Description de la machine	60
6. Utilisation sûre et correcte	61
7. Nettoyage de la machine	63
8. Mise au rebut	64
9. Pièces de rechange	66
10. Installation électrique	68

ITA





ENG

ESP

FRA

1. Informations générales

1.1 Symboles graphiques utilisés dans le manuel

	Attention : Composants traversés par une haute tension. Pour réduire le risque de secousses électriques et pour garantir l'intégrité des personnes, respecter les instructions.
	Avertissements d'une importance particulière pour une exécution correcte des opérations décrites, ou avertissements de danger.
	Opérations que peuvent exécuter les préposés à l'utilisation de la machine car elles ne demandent pas de qualifications spécifiques.
	Opérations qui doivent être exécutées uniquement par du personnel spécialisé.

1.2 Comportements

Il est important de bien connaître les instructions contenues dans ce manuel pour tirer le plus grand profit de l'utilisation de la machine et cela est essentiel pour votre sécurité. Chaque opérateur doit lire et bien comprendre tout le manuel d'utilisation et de maintenance avant de commencer à utiliser cette machine. Si certaines parties du manuel ne sont pas claires, contacter tout de suite le constructeur avant de commencer à opérer avec la machine. Pour tout problème de fonctionnement ne pas hésiter à contacter directement le Constructeur : une équipe de techniciens est à votre disposition pour tout problème de fonctionnement et de production. Spécifier le modèle et le numéro de série dans toute correspondance portant sur cette machine.

1.2 Attention

1.2.1 Ne pas opérer sous l'influence de l'alcool, drogues ou médicaments qui pourraient altérer les conditions physiques.

1.2.2 Maintenir les cheveux et les autres parties du corps bien loin des parties rotatives, des courroies et engrenages.

1.2.3 Maintenir bien propres et en ordre les étiquettes qui signalent un danger et celles portant les données de sécurité.

2. Généralités

ITA


ENG

ESP

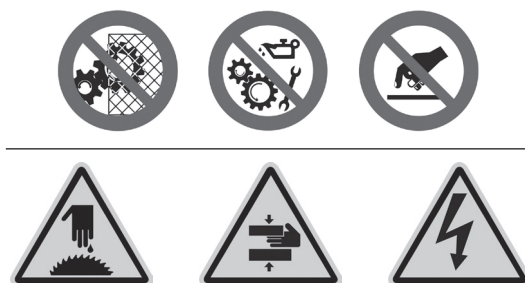
FRA

2.1 Plaquettes

Données concernant la production, l'immatriculation, la conformité aux normes et à l'alimentation électrique:

 Made in Italy	
MODELLO MODEL	<input type="text"/>
N° DI SERIE SERIAL No	<input type="text"/>
ANNO YEAR	<input type="text"/>
VOLT - Hz	<input type="text"/> <input type="text"/>
AMPERE	<input type="text"/>
KW	<input type="text"/>
Kg	<input type="text"/>

Étiquettes concernant la signalisation de danger ou d'interdiction d'opérations particulières:



2.2 Personnes qualifiées pour accomplir les fonctions

Pour opérer avec cette machine, il est nécessaire de posséder une préparation normale de boulanger ou de pâtissier.

2. Généralités

2.3 Utilisation correcte

La machine est destinée à du personnel qualifié et ne doit pas être placée dans un lieu ouvert à tous. La machine peut être utilisée seulement pour l'usinage de produits de boulangerie ou de pâtisserie.

2.4 Risques résiduels

La machine a été conçue conformément aux normes de sécurité décrites dans les législations CE. L'utilisation de la machine en situations et modalités différentes de celles prévues par le constructeur peut constituer des risques non prévisibles, ni quantifiables. Il est notamment absolument interdit à l'utilisateur d'intervenir sur les dispositifs et les organes mécaniques, de modifier la structure interne et externe de la machine, de desserrer ou dévisser boulons et vis.

2.5 Garantie de la Machine

Le Constructeur garantit que ses machines sont neuves et donc exemptes de défauts dans les matériaux et/ou leur construction.

La garantie a une durée de 12 (douze) mois à compter de la date de la livraison, les parties électriques ne sont pas comprises.

La garantie couvre seulement la substitution de pièces, aucun frais accessoire de service, assistance, matériel extra, gîte et couvert des techniciens ne sera donc reconnu, et sera à la charge entière du client final.

La demande de substitution des pièces devra parvenir à l'entreprise par écrit.

Le matériel substitué devra être restitué au plus tard 15 jours au net des coûts de transport. La non restitution des pièces substituées dans les délais prévus, comportera la facturation de celles-ci.

Si, durant le contrôle des pièces défectueuses on devait constater que la rupture des pièces n'est pas imputable à l'entreprise mais à une mauvaise maintenance ou à une utilisation non correcte de la part du client, on émettra la facture régulière de vente des pièces rendues.

La garantie ne s'appliquera pas si le Client n'a pas effectué les paiements.

La garantie ne couvre pas les avaries et/ou les défauts dérivant du transport, d'une installation non correcte, de négligence ou d'utilisation impropre des machines, d'interventions interdites, de réparations ou de modifications apportées sans l'accord écrit du Constructeur et, quoi qu'il en soit, pour des causes qui ne dépendent pas de lui.

3. Installation

ITA

ENG

ESP

FRA

3.1 Soulèvement de la machine

La machine peut être expédiée emballée avec palette et carton. La machine emballée de cette façon peut être soulevée avec un chariot élévateur ou un transpalette en enfilant les fourches dans les espaces prévus à cet effet sous l'emballage. Elle peut aussi être soulevée à l'aide d'une grue en faisant passer les cordes ou les sangles sous l'emballage. Dans ce cas, respecter l'angle maximum de tensions des cordes qui doit être de 45°.



Le soulèvement doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié.

3.2 Réception

Enlever l'emballage et contrôler qu'il n'y a pas de dommages. Libérer la machine de ses blocages sur la base. Contester les éventuels dommages au transporteur, immédiatement.

3.3 Branchement électrique

S'assurer que la ligne a le même voltage que celui indiqué sur la plaquette de la machine. L'alimentation doit être faite à travers un disjoncteur d'une capacité adaptée à la demande de puissance de la machine, avec une prise triphasée à quatre contacts (3 phases + terre) ou monophasée. Brancher aux bornes du tableau électrique. Avant de donner la tension à la machine, s'assurer qu'il n'y a pas de branchements desserrés à cause du transport. Le branchement doit être fait conformément aux normes en vigueur dans le Pays.



Le branchement électrique doit être exécuté exclusivement par du personnel qualifié.

3.4 Premier démarrage

S'assurer des conditions générales de la machine. Les éventuelles avaries ou ruptures dues au transport doivent être communiquées en temps voulu à notre service d'assistance. Après avoir prédéposée la machine, contrôler que la tension de la machine correspond à celle du réseau d'alimentation. Après avoir exécuté un branchement correct, contrôler que le sens de la rotation du moteur est juste. Le cas échéant, inverser les polarités.



Toute avarie procurée à la machine à cause de manœuvres erronées ou d'interventions interdites exécutées durant la période couverte par la garantie, peut compromettre la validité de cette dernière.

4. Spécifications techniques

4.1 Caractéristiques de la machine

Dimensions et masse de la machine

Modèle	Dimensions (mm)	Production Heure (KG)	Puissance (Kw)	Poids (kg)
MAC100	400x300x950	100	0,75	25

Autres caractéristiques techniques

diamètres des trous du filtre	premier secteur	3 mm
	second secteur	4 mm
	troisième secteur	5 mm
	quatrième secteur	6 mm

Données d'alimentation - Installation électrique - Alimentation électrique

Tension	400 \pm 10% V trifase
	220 \pm 10% V monophasé
Fréquence	50/60 \pm 1% Hz
Puissance moteur électrique	1 Cv.

Tolérances de l'alimentation électrique

Tension

Tension à plein régime : \pm 10% la tension nominale.

Fréquence

\pm 1% la fréquence nominale de manière continue.
 \pm 2% la fréquence nominale pendant un bref moment.

Harmoniques

Distorsion harmonique pour la somme des harmoniques de la seconde à la cinquième non supérieure à 10% de la tension totale en valeur efficace entre conducteurs sous tension. Une ultérieure distorsion est admise pour la somme des harmoniques de la sixième à la trentième de 2% sur la valeur efficace totale entre conducteurs sous tension.

4. Spécifications techniques

ITA

ENG

ESP

FRA

Impulsions de tension

Elles ne doivent pas avoir une durée supérieure à 1,5 ms avec un temps de montée/descente compris entre 500 ns et 500 μ s et une valeur maximale non supérieure à 200% de la valeur efficace de la tension nominale d'alimentation.

Interruption de la tension

L'alimentation ne doit pas être interrompue ou la tension ne doit pas aller à zéro pendant une durée supérieure à 3 ms quel que soit l'instant de l'onde d'alimentation. Entre deux interruptions successives, il doit y avoir plus de 1 s.

Creux de tension

Les creux de tension ne doivent pas dépasser 20% de la tension maximale de l'alimentation pendant plus d'un cycle. Entre deux creux successifs, il doit y avoir plus de 1 s.

ITA

5. Description de la machine

ENG

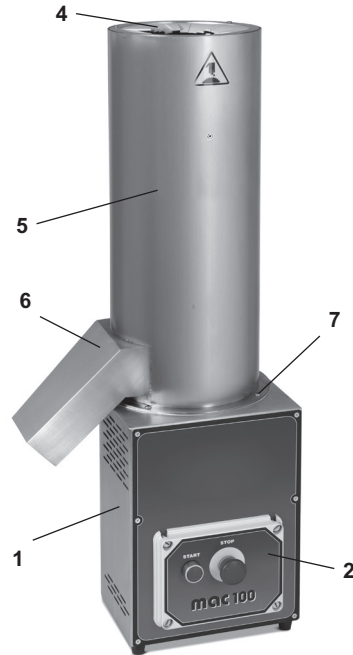
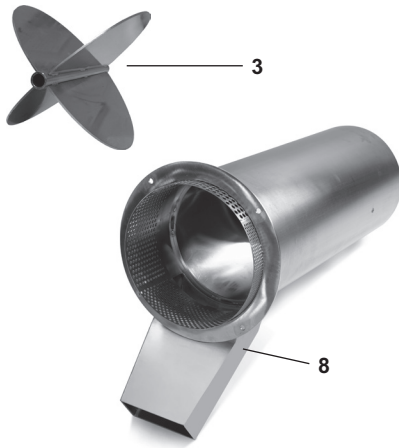
5.1 Structure de la machine

ESP

La machine est constituée des pièces principales suivantes :

FRA

- 1 Corps de base
- 2 Commandes opérationnelles
- 3 Turbine de sécurité aux normes CE
- 4 Garniture de retenue contre les dégagements de poussières
- 5 Chambre de broyage
- 6 Toboggan de sortie du produit broyé
- 7 Vis de démontage de la chambre de broyage
- 8 Filtre de broyage à 4 secteurs



5.2 Utilisations prévues

La machine a été conçue et réalisée spécialement pour broyer du pain sec ou similaires.

La machine a été conçue et réalisée pour fonctionner en milieux fermés et protégés contre les agents atmosphériques.

La machine est alimentée par énergie électrique, qu'elle convertit en énergie mécanique pour les usages prévus.

5.3 Utilisations non prévues

- Utilisation de la machine en atmosphère explosive.
- Utilisation de la machine en atmosphère inflammable.
- Lavage de la zone de la machine où se trouvent les appareils de Commande, avec jets d'eau

6. Utilisation sûre et correcte

ITA

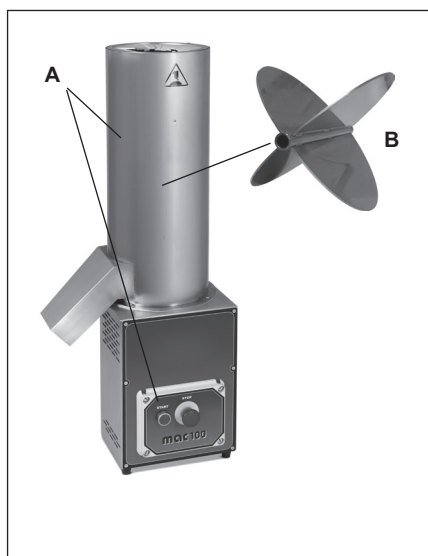
ENG

ESP

FRA

6.1 Protections

Protections fixes et mobiles :
Tous les organes de transmission et de broyage sont à l'intérieur du corps de la machine (a) protégés par des éléments vissés conformes à la norme EN 953. L'aire de broyage est protégée et inaccessible grâce à la présence d'une turbine conforme aux normes CE (b) rivetée et non démontable.



6.2 Dispositifs de sécurité

Arrêt d'urgence

La machine est équipée d'un bouton d'arrêt d'urgence (C), placé sur la console de la machine, qui permet à l'opérateur d'arrêter la machine en cas d'urgence.



ITA

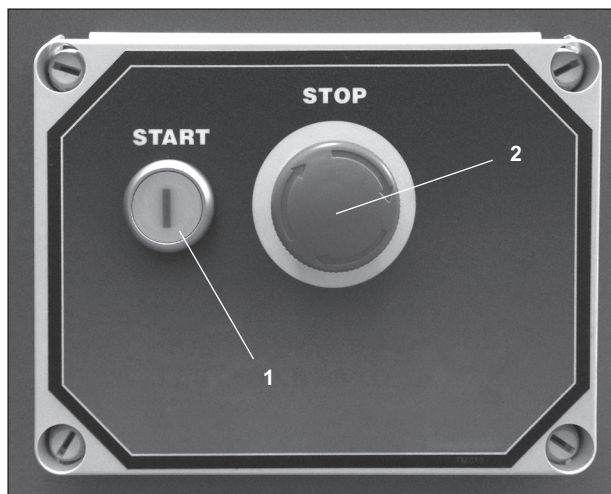
6. Utilisation sûre et correcte

ENG

6.3 Commandes

ESP

FRA



1) **Bouton champignon rouge sur fond jaune**

Bouton d'arrêt d'urgence, s'il est pressé, il bloque complètement la machine et coupe la tension aux circuits électriques.

2) **START**

S'il est actionné, le moteur commence la rotation.

7. Nettoyage de la machine

ITA

ENG

ESP

FRA

Toutes les opérations qui peuvent être exécutées par l'utilisateur font partie de la maintenance ordinaire. Il s'agit d'opérations de nettoyage, d'inspections périodiques et préventives qui permettent l'utilisation en toute sécurité de la machine.



Les opérations suivantes peuvent être exécutées par le personnel qui utilise la machine en cycle de travail normal.



Toujours opérer avec la machine éteinte avant de commencer les phases de nettoyage de la machine.

Pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé d'exécuter périodiquement un nettoyage général.

Et notamment :

- La machine doit être nettoyée au terme de chaque roulement de production.
- Le nettoyage de la machine sert à maintenir l'efficacité des parties les plus délicates de la machine et à noter plus facilement d'éventuels desserrages ou une usure anormale.

8. Mise au rebut

8.1 Mise à l'arrêt définitif de la machine

Une fois que la machine a atteint la fin de sa vie technique et opérationnelle, elle doit être désactivée. Sa mise hors service et en conditions de ne plus être utilisée dans les buts pour lesquels elle avait été conçue et construite, doit cependant pouvoir rendre possible la réutilisation des matières premières qui la constituent.

8.2 Procédure de mise à l'arrêt définitif

1. Éteindre la machine.
2. Débrancher les sources d'alimentation d'énergie. Débrancher le câble d'alimentation entre le boîtier de connexions et le tableau électrique.
3. Démonter les parties suivantes :
 - a. Parties électriques.
 - b. Parties et composants non métalliques.

8.3 Mise au rebut de la machine



Aux termes de l'Art. 13 du décret législatif italien du 25 juillet 2005, n°151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets ». Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être trié séparément des autres déchets.

Pour sa mise au rebut, la machine doit être séparée en parties de différente nature de construction à remettre aux structures de traitement des déchets autorisées.

ITA

ENG

ESP

FRA

IT A

9. Ricambi / Spare parts / Repuestos / Pièces de rechange

ENG

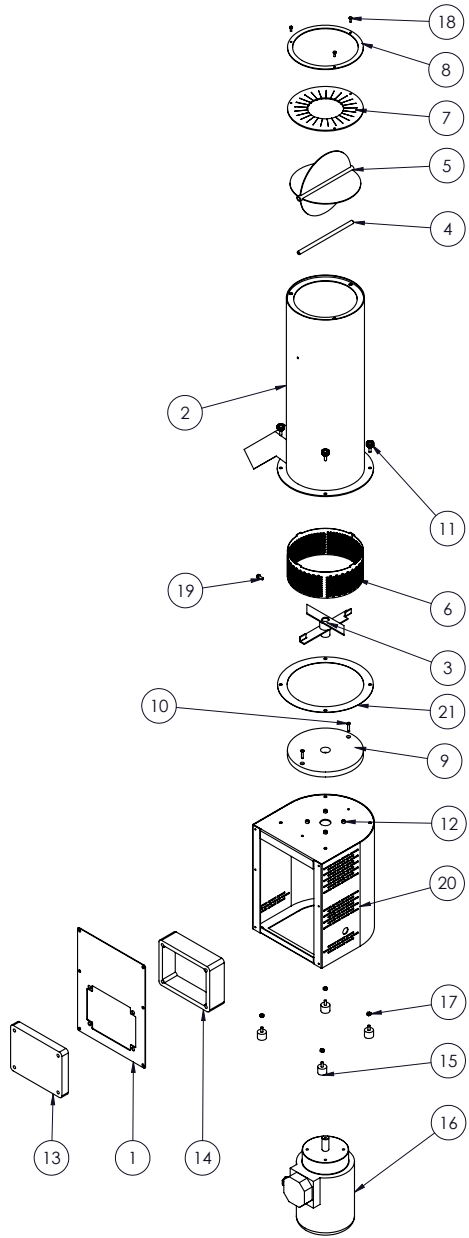
ESP

FRA

1. 00811P001
2. 00811P204
3. 00811P205
4. 00811P206
5. 00811P207
6. 00811P208_REV1
7. 00811P210
8. 00811P211
9. 00811P212_REV3
10. Vite/ Screw/ Tornillo/ Vis
11. Volantino Eles a/ Eles a handwheel/ Volante Eles a/ Volant Eles a
12. Vite/ Screw/ Tornillo/ Vis
13. Coperchio cassetta/ Box cover/ Tapa de la caja/ Couvercle du boîtier
14. Corpo cassetta/ Box unit/ Cuerpo de la caja/ Corps du boîtier
15. Antivibrante/ Anti-vibration elements/ Antivibraciones/ Amortisseur
16. TM80A2B141
17. Dado/ Nut/ Tuerca/ Écrou
18. Vite/ Screw/ Tornillo/ Vis
19. Vite/ Screw/ Tornillo/ Vis
20. 00811P202_REV3
21. 00811P214_REV1

9. Ricambi / Spare parts / Repuestos / Pièces de rechange

ITA
ENG
ESP
FRA



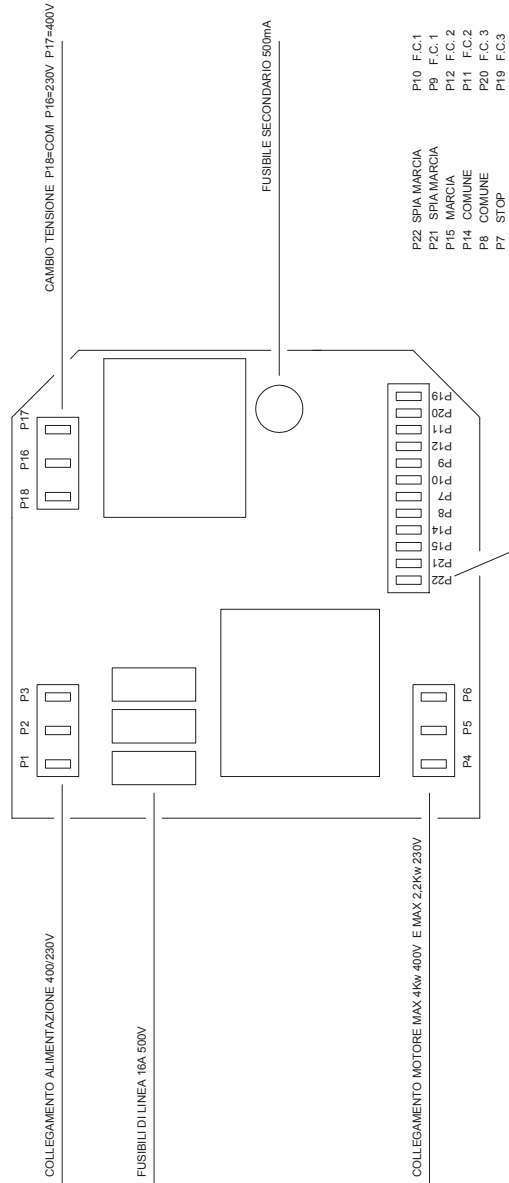
ITA

10. Imp. elettrico / Wiring system / Instal. eléctrica/ Instal. électrique

ENG

ESP

FRA



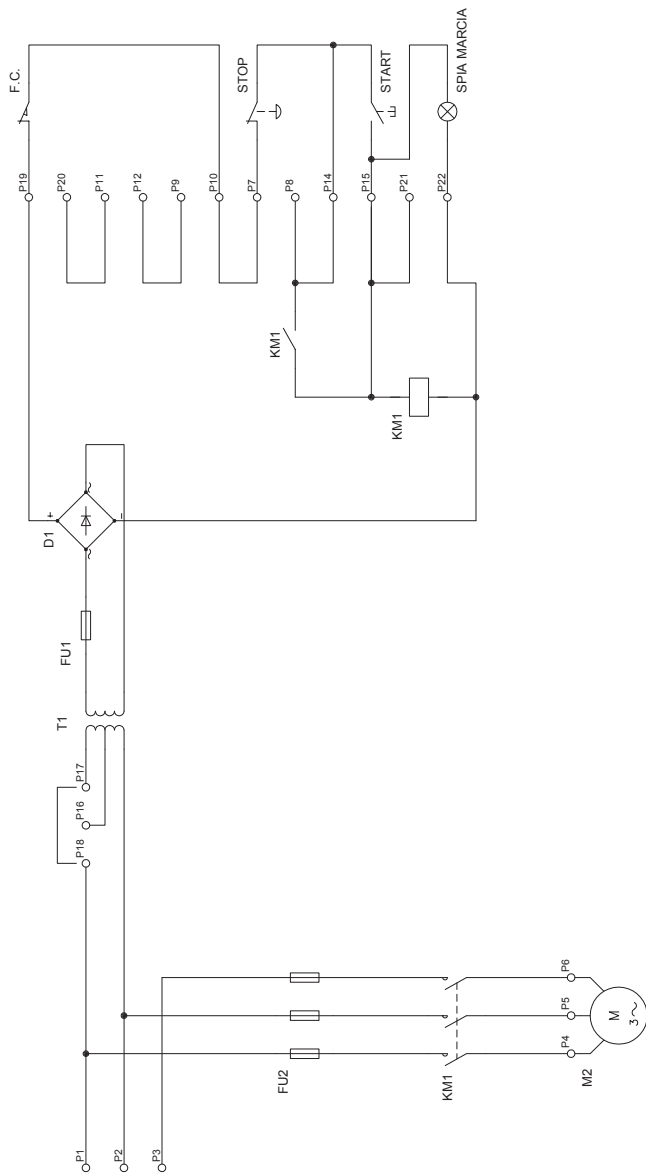
10. Imp. elettrico / Wiring system / Instal. eléctrica/ Instal. électrique

ITA

ENG

ESP

FRA



Le illustrazioni e i dati tecnici si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La Ditta Costruttrice si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorare le caratteristiche. Pictures, explanations and technical details are supplied in indicative mood and without any time bond. Consequently the Machine Manifaturer has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.

