

I **IMPASTATRICE A FORCELLA
SERIE FC**
Manuale d'uso e manutenzione
Edizione 09-11

GB **FORK KNEADING MACHINE
FC SERIES**
Use and maintenance manual
Edition 09-11

F **PÉTRISSEUSE À FOURCHE
SÉRIE FC**
Manuel d'utilisation et d'entretien
Édition 09-11

E **AMASADORA DE HORQUILLA
SERIE FC**
Manual de uso y mantenimiento
Edición 09-11

RU **ВИЛОЧНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ
СЕРИЯ FC**
Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию
Издание 09-11



G **FORK KNEADING MACHINE
FC SERIES**
Use and maintenance manual

E **AMASADORA DE HORQUILLA
SERIE FC**
Manual de uso y mantenimiento

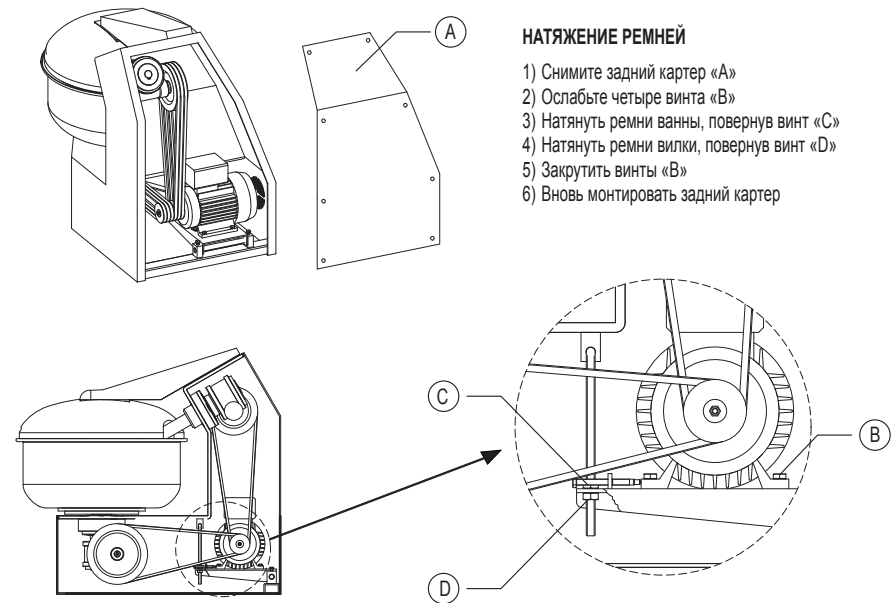
F **PÉTRISSEUSE À FOURCHE
SÉRIE FC**
Manuel d'utilisation et d'entretien

RU **ВИЛОЧНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ
СЕРИЯ FC**
Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию

IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE





НАТЯЖЕНИЕ РЕМНЕЙ

- 1) Снимите задний картер «А»
- 2) Ослабьте четыре винта «В»
- 3) Натянуть ремни ванны, повернув винт «С»
- 4) Натянуть ремни вилки, повернув винт «D»
- 5) Закрутить винты «В»
- 6) Вновь монтировать задний картер

Проверяйте минимум раз в месяц хорошее состояние кабеля питания.

3.4 Внеплановое техобслуживание

Внеплановое техобслуживание должен выполнять исключительно специализированный персонал. При проведении данных мероприятий просим обращаться к вашему поставщику или производителю оборудования.

3.5 Запасные части

Ремонт или замена изношенных компонентов вилочного смесителя Mecposud производится, используя только оригинальные компоненты. Эти компоненты можно приобрести у продавцов Mecposud или обратиться к производителю. Для заказа запчастей необходимо указать серийный номер оборудования и все характеристики, приведенные на его идентификационной табличке. Для определения компонента следует указать номер, приведенный на рисунке в параграфе 2.2 настоящего руководства.

По запчастям предоставляется гарантия сроком на один год, только в том случае, если ремонт был выполнен техником, уполномоченным производителем.

ГЛАВА 3 | ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

3.1 Общие правила

Вилочный смеситель Mecposud, благодаря своим проектным характеристикам, не нуждается в специальных и частых операциях техобслуживания. Несмотря на это все работы по очистке, плановому и внеплановому техобслуживанию должны выполняться исключительно специализированным персоналом, отсоединив предварительно соединение с электросетью. Для проведения планового и внепланового техобслуживания следует обращаться к собственному продавцу или в специализированные центры техсервиса. При проведении техобслуживания и ремонта следует применять только оригинальные запасные части.

3.2 Очистка оборудования

Вилочный смеситель Mecposud, поскольку предназначен для использования в пищевом секторе, должен постоянно очищаться, чтобы избежать формирования бактерий. Рекомендуется проводить ежедневную очистку всех частей, которые находятся в прямом или непрямом контакте с тестом (вилка, ванна, защитная решетка) и минимум раз в неделю проводить очистку всего оборудования, для того, чтобы не накапливалась пыль на станине и на элементах отделки.

Очистка должна выполняться исключительно при остановленном оборудовании, используя нейтральные моющие средства, специально предназначенные для пищевого оборудования. Оборудование необходимо очищать, не демонтируя никакие части. После завершения операций очистки и техобслуживания, проверьте хорошую работу всех частей для защиты.

3.3. Плановое техобслуживание

Операции планового техобслуживания выполняются только специализированными техниками, прошедшими необходимое обучение. Плановое техобслуживание касается в основном регулирования натяжения ремней передачи.

▲ ВНИМАНИЕ

Первое регулирование выполняется спустя первые двадцать рабочих часов оборудования и, затем, минимум раз в месяц.

Регулирование натяжения ремней передачи следует проводить, как указано ниже.

IMPASTATRICE A FORCELLA | SERIE FC MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

INDICE

CAPITOLO 1 | NORME INTRODUTTIVE

| | | |
|-----|---------------------------------|---|
| 1.1 | Introduzione | 4 |
| 1.2 | Avvertenze | 4 |
| 1.3 | Installazione e trasporto | 5 |
| 1.4 | Collegamenti elettrici | 6 |
| 1.5 | Norme di garanzia | 6 |

CAPITOLO 2 | DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

| | | |
|-------|---|----|
| 2.1 | Dati tecnici ed identificativi | 7 |
| 2.2 | Descrizione della macchina e parti principali | 8 |
| 2.3 | Quadro comandi | 11 |
| 2.4 | Protezioni antinfortunistiche | 11 |
| 2.4.1 | Protezioni meccaniche | 12 |
| 2.4.2 | Protezioni elettriche | 12 |

CAPITOLO 3 | PULIZIA E MANUTENZIONE

| | | |
|-----|-------------------------------------|----|
| 3.1 | Norme generali | 14 |
| 3.2 | Pulizia della macchina | 14 |
| 3.3 | La manutenzione ordinaria | 14 |
| 3.4 | La manutenzione straordinaria | 15 |
| 3.5 | Parti di ricambio | 15 |

Prefazione

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

È importante che questo manuale venga conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto. Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

CAPITOLO 1 | NORME INTRODUTTIVE

1.1 Introduzione

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto una impastatrice a forcella di nostra produzione. Utilizzandola correttamente, rispettando le norme di sicurezza e quanto altro indicato nel presente manuale, la nostra Impastatrice sarà per Lei uno strumento di lavoro sicuro ed affidabile. Prima della installazione, dell'utilizzo, della manutenzione e di ogni altra operazione relativa alla macchina, leggere con attenzione il presente manuale ed attenersi a tutte le prescrizioni in esso contenute.

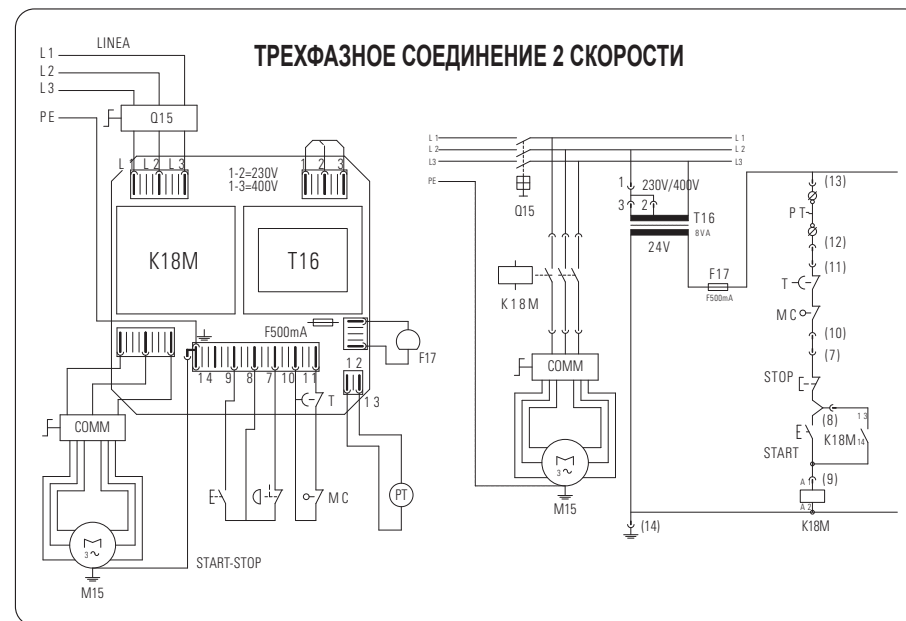
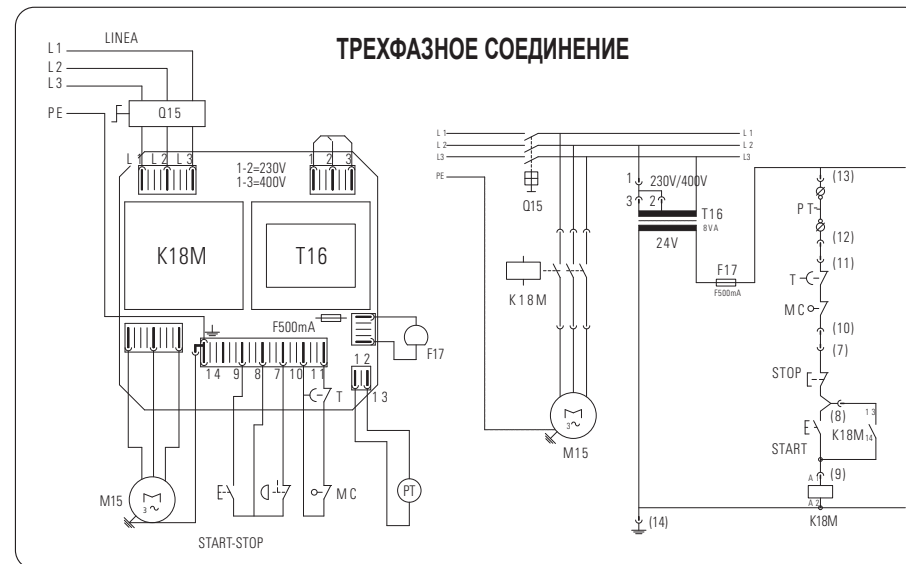
1.2 Avvertenze

Il Manuale d'uso e Manutenzione deve essere allegato alla macchina e messo a disposizione di tutti gli operatori (utilizzatori e tecnici) che entrino in contatto con la stessa. Il manuale deve essere trasferito insieme alla macchina nel caso di cessione per vendita, manutenzione, riparazione, ecc. Gli operatori che utilizzano l'Impastatrice a forcella per il loro lavoro quotidiano devono essere professionalmente preparati per l'utilizzo.

Prima dell'utilizzo della macchina accertarsi che tutti i dispositivi di sicurezza meccanici ed elettromeccanici siano funzionanti secondo quanto indicato nelle sezioni specifiche del presente manuale. In caso di mancato o errato funzionamento di tali dispositivi, contattare immediatamente il costruttore oppure il proprio rivenditore autorizzato. I dispositivi di sicurezza non devono essere rimossi per alcun motivo. Prima di eseguire ogni attività di movimentazione, pulizia, manutenzione, ecc, è necessario interrompere il collegamento elettrico della macchina con la rete elettrica. Tali attività devono essere svolte esclusivamente da personale qualificato, e nel rispetto delle normative vigenti in tema di sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dal mancato rispetto di tali normative.

Il personale che entri in contatto con la macchina per utilizzo ed ogni altra attività, deve avere un abbigliamento conforme alle norme di sicurezza ed igieniche vigenti, e comunque non presentare estremità o lembi che possano in qualsiasi modo entrare in contatto con gli organi rotanti dell'impastatrice.

La nostra impastatrice a forcella è rivolta esclusivamente ad impasti di farina ed acqua, destinati alla produzione di pizza, pane ed altri prodotti da forno. Ogni altro uso della macchina è da considerarsi improprio e porta al declino di ogni responsabilità per danni da esso derivanti, nonché alla decadenza di tutte le norme di garanzia.



2.4.1. Защиты от несчастных случаев

Картер для защиты ванна

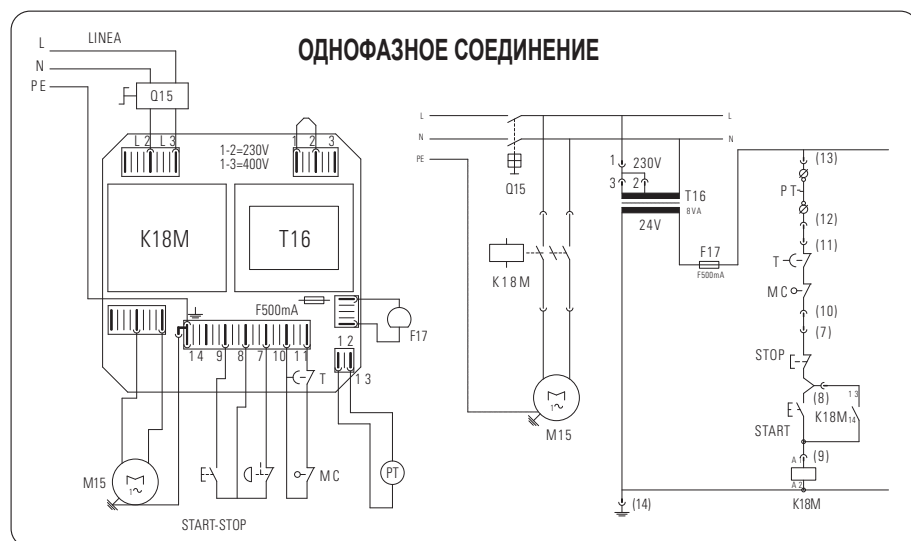
Не дает оператору контактировать с вилок. Его подъем приводит к прерыванию движения вилки, путем включения микровыключателя, находящегося на кронштейне оборудования. Для того, чтобы включить оборудование, нужно закрыть картер и нажать на ПУСК.

Решетка под оборудованием и задняя защитная панель

Не дают дотронуться до электрических компонентов и органов передачи оборудования.

2.4.2. Электрические защиты

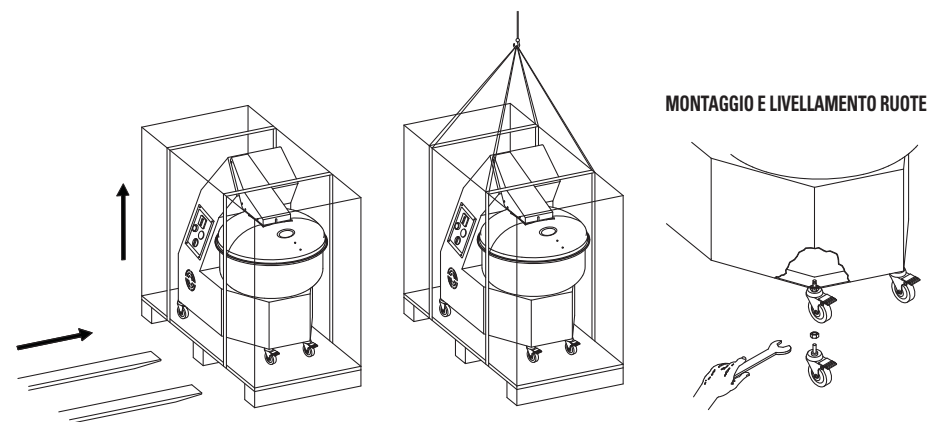
Все электрические компоненты находятся внутри коробки с категорией защиты IP54. Оборудование имеет выводы для соединения с заземлением, для защиты от прямого контакта. Компоненты панели управления работают при низком напряжении 24 Вольт, и помещены в коробки со степенью защиты IP54. Электрический контур оборудован устройствами защиты от коротких замыканий и перегрузок. При любой работе с электрическими компонентами нужно проконсультироваться с приведенными ниже схемами. Эти работы должен выполнять исключительно специализированный персонал, имеющий необходимые разрешения и отсоединив предварительно соединение с электросетью.



1.3 Installazione e trasporto

La macchina deve essere installata in locali rispondenti alle norme vigenti. Deve essere collocata su un pavimento piano e compatto, facilmente pulibile ed idoneo a sostenerne il carico. Deve essere posizionata in modo da consentirne l'immediato accesso ad ogni suo punto. La pavimentazione, le pareti e ogni altro elemento del locale, devono essere realizzati in conformità delle norme igieniche e di sicurezza di riferimento. L'installazione elettrica deve avvenire altresì nel rispetto delle normative di riferimento e secondo quanto indicato nel manuale d'uso.

La macchina viene spedita montata e imballata in cassa di cartone o altro materiale idoneo o adagiata su pallet ed opportunamente ancorata. Il carico e lo scarico della macchina può essere eseguito con carrello elevatore o gru. Tutti i mezzi utilizzati devono avere portata e capacità idonei al peso del carico. Per il peso della macchina si veda il paragrafo relativo ai dati tecnici ed identificativi.

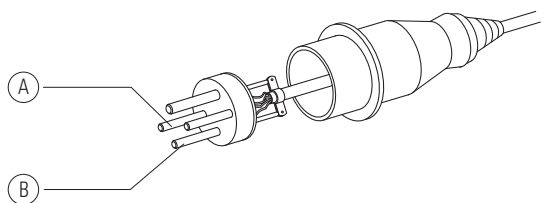


Ogni movimentazione deve avvenire con la massima prudenza, considerando i carichi e la ripartizione dei pesi della macchina. Tutte le operazioni indicate nel presente paragrafo, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato, munito di tutti i strumenti idonei alle attività svolte. Durante il trasporto bisogna adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare il danneggiamento della macchina. Il trasporto ed il collocamento nel punto di utilizzo devono avvenire senza liberare la macchina dall'imballo. Dopo aver raggiunto il punto di lavoro, liberare la macchina dall'imballo, verificarne l'integrità e posizionarla nel punto più idoneo. Montare le ruote (anteriori con freno), e verificare che la macchina sia stabile e ben livellata prima di procedere ad altre operazioni. **È sconsigliato far funzionare la macchina senza applicare le ruote.**

1.4 Collegamenti elettrici

I collegamenti elettrici devono essere eseguiti solo da personale dotato delle qualifiche professionali richieste dalla normativa vigente. Ogni operazione descritta nel presente paragrafo deve essere effettuata dopo aver interrotto il collegamento elettrico della macchina dalla rete di alimentazione. Tutti i componenti elettrici utilizzati per il collegamento e non forniti dal costruttore (interruttori, spine, ecc), devono avere capacità idonee alle caratteristiche elettriche della macchina, descritte nella etichetta identificativa posta sul retro della macchina stessa. Verificare che la tensione dell'impianto elettrico del locale sia uguale a quella prevista per la macchina. L'allacciamento deve avvenire ad un dispositivo elettrico a comando manuale, che permetta la separazione dell'impianto elettrico della macchina dalla rete, quando necessario (manutenzione o movimentazione).

La macchina è dotata di cavo elettrico uscente dalla parte laterale. Accertarsi che questo sia integro, e non sia stato danneggiato durante il trasporto e le movimentazioni. Dopo aver collegato il cavo elettrico alla spina, verificare che il senso di rotazione della vasca sia quello indicato dalla freccia posta sul bordo della stessa. Se così non fosse, invertire il filo A ed il filo B. Dopo aver verificato il senso di rotazione della vasca, la macchina è pronta per l'uso.



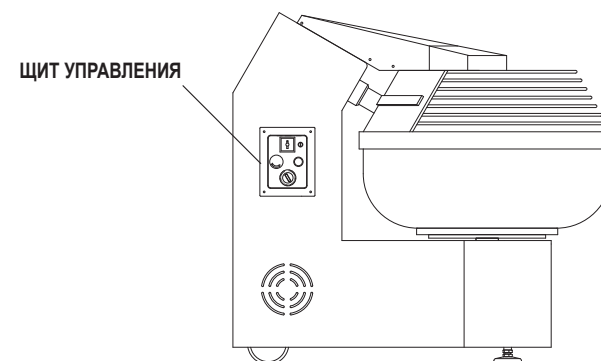
1.5 Norme di garanzia

Il costruttore garantisce tutti i componenti di questa macchina, ad esclusione delle parti elettriche, per un periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto, da comprovare con lo scontrino fiscale o fattura d'acquisto. Il costruttore si impegna a sostituire o riparare tutte le parti che dovessero risultare difettose. Sono esclusi dalla garanzia tutti i guasti derivanti da errata installazione, manutenzione, uso improprio, manomissione o da attività svolte difformemente da quanto indicato nel presente manuale.

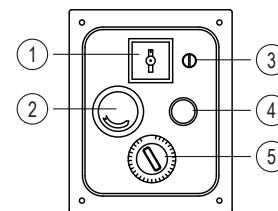
La spedizione della macchina da riparare deve essere effettuata a spese e rischio dell'acquirente. Ogni attività di manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da personale dei centri assistenza autorizzati.

2.3 Защиты от несчастных случаев

Щит управления располагается на боковой стороне оборудования и на нем находятся все необходимые для управления кнопки (включение, программирование времени замеса, и т. д.).

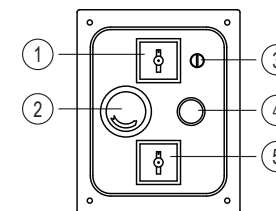


МОДЕЛЬ 1 СКОР.



- 1) Выключатель линии 0-1
- 2) Аварийная кнопка
- 3) Предохранитель
- 4) Пуск
- 5) Таймер

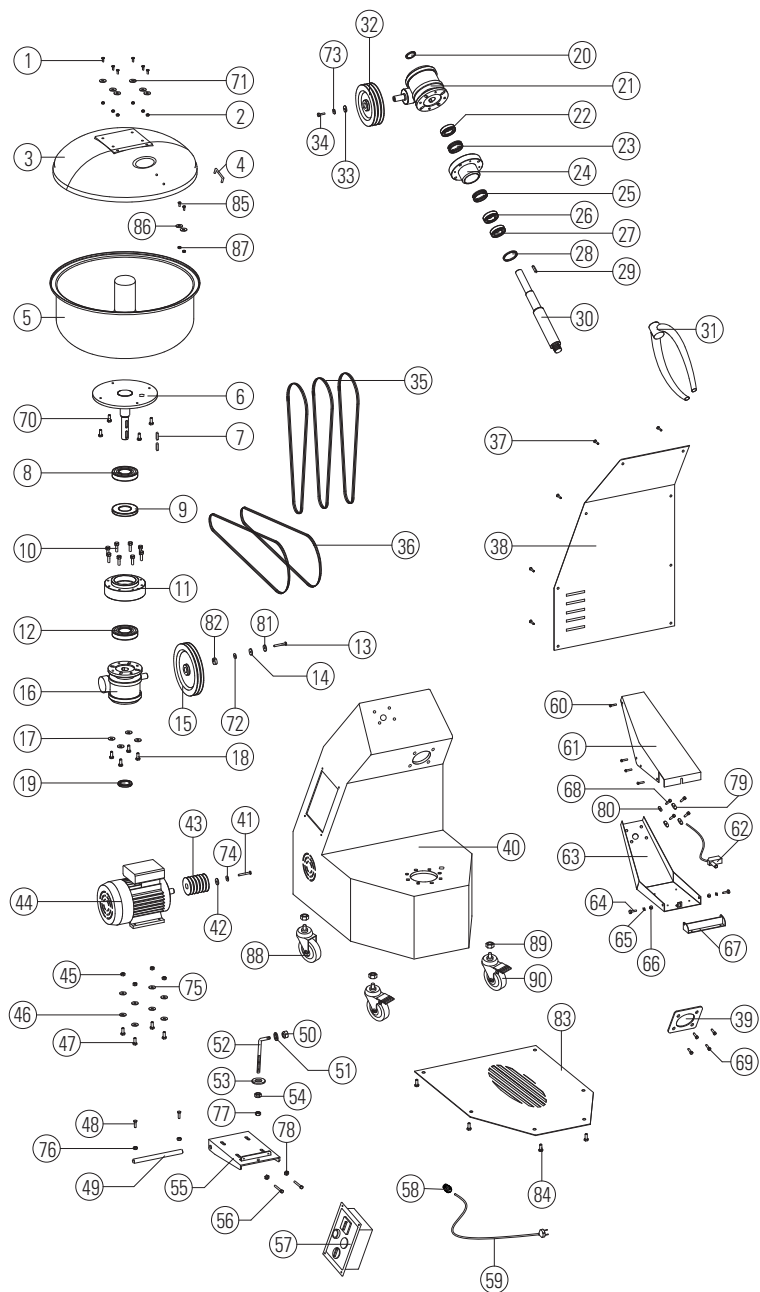
МОДЕЛЬ 2 СКОР.



- 1) Выключатель линии 0-1
- 2) Аварийная кнопка
- 3) Предохранитель
- 4) Пуск
- 5) Переключатель скорости

2.4 Защиты от несчастных случаев

Вилочный смеситель Mesposud оборудован рядом устройств безопасности. Эти устройства ни в коме случае не следует снимать или портить. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный несоблюдением норм техники безопасности во время работы или порчи или съема устройств безопасности оборудования. Перед началом работы на оборудовании, необходимо убедиться, что перечисленные далее устройства безопасности находятся на месте и в хорошем рабочем состоянии. Если будут обнаружены неисправности в работе или их отсутствие, ни в коме случае не используйте оборудование, и поставьте в известность производителя.



CAPITOLO 2 | DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

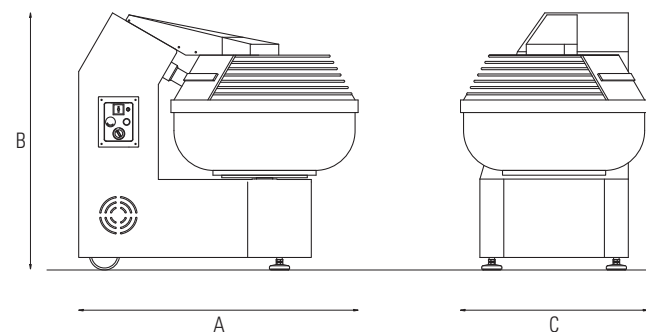
2.1 Dati tecnici ed identificativi

L'impastatrice a forcella è costituita da una carpenteria realizzata in lamiera verniciata nella quale sono collocati gli organi meccanici e di trasmissione, opportunamente protetti. È equipaggiata con un motore e due riduttori a bagno d'olio indipendenti per vasca e forcella. La trasmissione avviene mediante cinghie trapezoidali e pulegge in ghisa.

La verniciatura è realizzata con vernici epossidiche, atossiche per alimenti, nel rispetto delle norme vigenti. La forcella, l'albero porta utensile, la vasca, la griglia di protezione (nelle versioni 60 ed 80 Kg) sono realizzate in acciaio inox. L'impastatrice a Forcella è disponibile con capacità di impasto da 25 ad 80 Kg, e le varie versioni sono caratterizzate da quanto indicato nella tabella che segue.

| Modello | Capacità d'impasto Kg | Capacità Farina Kg | Volume vasca Lt | Potenza motore Kw | Volt | Dimensioni A C B | Peso Kg |
|---------|-----------------------|--------------------|-----------------|-------------------|----------|------------------|---------|
| FC25M | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 230/50/1 | 850x500x755 | 140 |
| FC25T | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC25D | 25 | 16 | 30 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC35M | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 230/50/1 | 850x550x755 | 145 |
| FC35T | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC35D | 35 | 23 | 40 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC60D | 60 | 40 | 70 | 0,9/1,3 | 400/50/3 | 1068x660x1025 | 240 |
| FC80D | 80 | 53 | 93 | 1,1/1,5 | 400/50/3 | 1110x744x1025 | 290 |

QUOTE DI INGOMBRO



I dati identificativi della vostra impastatrice a forcella sono contenuti nella targa identificativa posta sul retro della macchina.

MODELLO **FC35CE2V**

VOLT **400** HZ **50** FASI **3** AMP. **2.9/2.6**

HP **1/1.5** KW **0.75/1.1** PESO KG. **145**

MATR. **35FC2V052** ANNO **2004**

2.2 Descrizione della macchina e parti principali

Nel prospetto della pagina seguente, sono riportati tutti i componenti dell'impastatrice a forcella, con la relativa descrizione.

| № | ОПИСАНИЕ | № | ОПИСАНИЕ | № | ОПИСАНИЕ |
|----|---|----|--|----|-----------------------------------|
| 1 | Болт 5x16Т.С. нерж. ст. (№6) | 32 | Шкив 0155 3 паза Z | 60 | Винт 4,5 x 16 самоконтр. (№8) |
| 2 | Гайка М5 самокон. нерж. ст. (№6) | 33 | Шайба 6x24 цинк. (№1) | 61 | Защита кронштейна |
| 3 | Защита ванны 25 кг 0539 (35 кг 0569) | 34 | Болт 6x20 Т.Е. цинк. (№1) | 62 | Концевой выключатель |
| 4 | Ручка защиты ванны | 35 | Ремень SPZ1187 | 63 | Кронштейн |
| 5 | Ванна 25 кг 0500 (35 кг 0550) | 36 | Ремень SPZ1187 | 64 | Болт 4x20 Т.Е. нерж. ст. (№2) |
| 6 | Вал ванны | 37 | Винт 4,8x16 самоконтр. Крест. (№8) | 65 | Шайба 04 нерж. ст. (№2) |
| 7 | Шпонка 8x7x30 (№2) | 38 | Защита задняя | 66 | Гайка М4 самокон. нерж. ст. (№2) |
| 8 | Подшипник 6208 2RS | 39 | Защита суппорта вилки | 67 | Шарнир кронштейна |
| 9 | Подшипник 51108 | 40 | Станина | 68 | Болт 8x25 Т.Е. (№4) |
| 10 | Болт 8 x 20 Т.В.Е. (№8) | 41 | Болт 8x45Т.Е.(№1) | 69 | Болт 10x25Т.1.Е. нерж. ст. (№4) |
| 11 | Суппорт ванны | 42 | Шайба 8x32 (№1) | 70 | Болт 8 x 20 Т.1.Е. нерж. ст. (№4) |
| 12 | Подшипник 6007 2RS | 43 | Шкив 065 6 пазов Z | 71 | Шайба 05 нерж. ст. (№6) |
| 13 | Болт 6 x 25 Т.Е. (№1) | 44 | Двигатель | 72 | Шайба 06 венец (№1) |
| 14 | Шайба 6 x 24 цинк. (№1) | | 1 ок.вольт 230/50 Гц фазы 1/амп. 8,5/п.с. 1,5/КВт 1,1 | 73 | Шайба 06 венец (№1) |
| 15 | Шкив 0195 2 паза Z | | 1 ок.вольт 400/50 Гц фазы 3/амп. 8,5/п.с. 1,5/КВт 1,1 | 74 | Шайба 08 венец (№1) |
| 16 | Редуктор ванна соот. 1/50 | | 2 ок.вольт 400 Гц 50 фазы 1/Амп. 2,9-2,6/п.с. 1/1,5/КВт 0,75/1,1 | 75 | Шайба 8x24 (№4) |
| 17 | Шайба 0 8 (№4) | 45 | Гайка М8 (№4) | 76 | Гайка М8 (№2) |
| 18 | Болт 8 x 20 Т.Е. (№4) | 46 | Шайба 8x32 (№4) | 77 | Гайка М10 самоконтр. (№1) |
| 19 | Зажимное кольцо М35x1,5 самобл. | 47 | Болт 8x30 Т.Е. (№4) | 78 | Гайка М8 (№2) |
| 20 | Зажимное кольцо М30x1,5 самобл. | 48 | Болт 8 x 20 Т.Е. (№2) | 79 | Шайба 8 x 24 (№3) |
| 21 | Редуктор вилки соот. 1/20 | 49 | Штырь плиты двигателя | 80 | Шайба 08 (№1) |
| 22 | Подшипник 6006 2RS | 50 | Гайка М10 (№2) | 81 | Шайба 8x32(№1) |
| 23 | Подшипник 51106 | 51 | Шайба 010 (№1) | 82 | Распорная деталь |
| 24 | Суппорт вилки | 52 | Тяга для плиты двигателя | 83 | Решетка под станиной |
| 25 | Подшипник 51106 | 53 | Шайба 010 (№2) | 84 | Болт 4,8x16(№9) |
| 26 | Подшипник 6006 2RS | 54 | Гайка М10 (№2) | 85 | Болт 5 x 20 Т.В. (№2) |
| 27 | Подшипник 6006 2RS | 55 | Плита двигателя | 86 | Шайба 05 (№2) |
| 28 | Уплотняющее кольцо 55x40x8 | 56 | Болт 8x35 (№2) | 87 | Гайка М5 (№2) |
| 29 | Шпонка 8x7x30 | 57 | Электрощит | 88 | Колесо (№2) |
| 30 | Вал вилки | 58 | Розетка кабеля | 89 | Гайка М10ZN (№4) |
| 31 | Вилка 25 кг 0 наруж.196 (35 кг 0 наруж.220) | 59 | Кабель с вилкой | 90 | Колесо со стопором (№2) |

Идентификационные данные вашего вилочного смесителя находятся на идентификационной табличке, расположенной на задней части оборудования.

МОДЕЛЬ **FC35CE2V**

ВОЛЬТ **400** ГЦ **50** ФАЗЫ **3** АМП. **2.9/2.6**

Л.С. **1/1.5** КВТ **0.75/1.1** ВЕС КГ **145**

СЕР. № **35FC2V052** ГОД **2004**

2.2 Описание оборудования и основных частей

На следующей странице представлены все компоненты вилочного смесителя, с соответствующим описанием.

| RIF. | DESCRIZIONE | RIF. | DESCRIZIONE | RIF. | DESCRIZIONE |
|------|--|------|--|------|-----------------------------------|
| 1 | Bullone 5 x 16 T.C. Inox (n.6) | 32 | Puleggia Ø 155 3 gole Z | 60 | Vite 4,5 x 16 autoformante (n.8) |
| 2 | Dado M5 autob. Inox (n.6) | 33 | Rondella 6 x 24 zinc. (n. 1) | 61 | Protezione braccio |
| 3 | Protezione vasca 25 kg Ø 539 (35 kg Ø 569) | 34 | Bullone 6 x 20 T.E. zinc. (n.1) | 62 | Fine corsa |
| 4 | Maniglia protezione vasca | 35 | Cinghia SPZ 1187 | 63 | Braccio |
| 5 | Vasca 25 kg Ø 500 (35 kg Ø 550) | 36 | Cinghia SPZ 1187 | 64 | Bullone 4 x 20 T.E. Inox (n.2) |
| 6 | Albero vasca | 37 | Vite 4,8 x 16 autoforante a croce (n.8) | 65 | Rondella Ø 4 Inox (n.2) |
| 7 | Linguetta 8 x 7 x 30 (n. 2) | 38 | Protezione posteriore | 66 | Dado M4 autob. Inox (n.2) |
| 8 | Cuscinetto 6208 2RS | 39 | Protezione supporto forcella | 67 | Cerniera braccio |
| 9 | Cuscinetto 51108 | 40 | Telaio | 68 | Bullone 8 x 25 T.E. (n.4) |
| 10 | Bullone 8 x 20 T.B.E. (n. 8) | 41 | Bullone 8 x 45 T.E. (n.1) | 69 | Bullone 10 x 25 T.I.E. Inox (n.4) |
| 11 | Supporto vasca | 42 | Rondella 8 x 32 (n.1) | 70 | Bullone 8 x 20 T.I.E. Inox (n.4) |
| 12 | Cuscinetto 6007 2RS | 43 | Puleggia Ø 65 6 gole Z | 71 | Rondella Ø 5 Inox (n.6) |
| 13 | Bullone 6 x 25 T.E. (n. 1) | 44 | Motore | 72 | Rondella Ø 6 corona (n.1) |
| 14 | Rondella 6 x 24 zinc. (n. 1) | | 1 vel./volt 230/ hz 50 /fasi 1/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 73 | Rondella Ø 6 corona (n.1) |
| 15 | Puleggia Ø 195 2 gole Z | | 1 vel./volt 400/ hz 50 /fasi 3/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 74 | Rondella Ø 8 corona (n.1) |
| 16 | Riduttore vasca rapp. 1/50 | | 2 vel./volt 400/ hz 50 /fasi 1/amp. 2,9-2,6/hp 1/1,5/kw 0,75/1,1 | 75 | Rondella 8 x 24 (n.4) |
| 17 | Rondella Ø 8 (n.4) | 45 | Dado M8 (n.4) | 76 | Dado M8 (n.2) |
| 18 | Bullone 8 x 20 T.E. (n.4) | 46 | Rondella 8 x 32 (n.4) | 77 | Dado M10 autob. (n.1) |
| 19 | Ghiera M35 x 1,5 autob. | 47 | Bullone 8 x 30 T.E. (n.4) | 78 | Dado M8 (n.2) |
| 20 | Ghiera M30 x 1,5 autob. | 48 | Bullone 8 x 20 T.E. (n.2) | 79 | Rondella 8 x 24 (n.3) |
| 21 | Riduttore forcella rapp. 1/20 | 49 | Perno piastra motore | 80 | Rondella Ø 8 (n.1) |
| 22 | Cuscinetto 6006 2RS | 50 | Dado M10 (n.2) | 81 | Rondella 8 x 32 (n.1) |
| 23 | Cuscinetto 51106 | 51 | Rondella Ø 10 (n.1) | 82 | Distanziale |
| 24 | Supporto forcella | 52 | Tirante per piastra motore | 83 | Griglia sotto telaio |
| 25 | Cuscinetto 51106 | 53 | Rondella Ø 10 (n.2) | 84 | Bullone 4,8 x 16 (n.9) |
| 26 | Cuscinetto 6006 2RS | 54 | Dado M10 (n.2) | 85 | Bullone 5 x 20 T.B. (n.2) |
| 27 | Cuscinetto 6006 2RS | 55 | Piastra motore | 86 | Rondella Ø 5 (n.2) |
| 28 | Anello di tenuta 55 x 40 x 8 | 56 | Bullone 8 x 35 (n.2) | 87 | Dado M5 (n.2) |
| 29 | Linguetta 8 x 7 x 30 | 57 | Quadro elettrico | 88 | Ruota (n.2) |
| 30 | Albero forcella | 58 | Presca cavo | 89 | Dado M10 ZN (n.4) |
| 31 | Forcella 25 kg Ø est.196 (35 kg Ø est.220) | 59 | Cavo con spina | 90 | Ruota con fermo (n.2) |

ГЛАВА 2 | ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

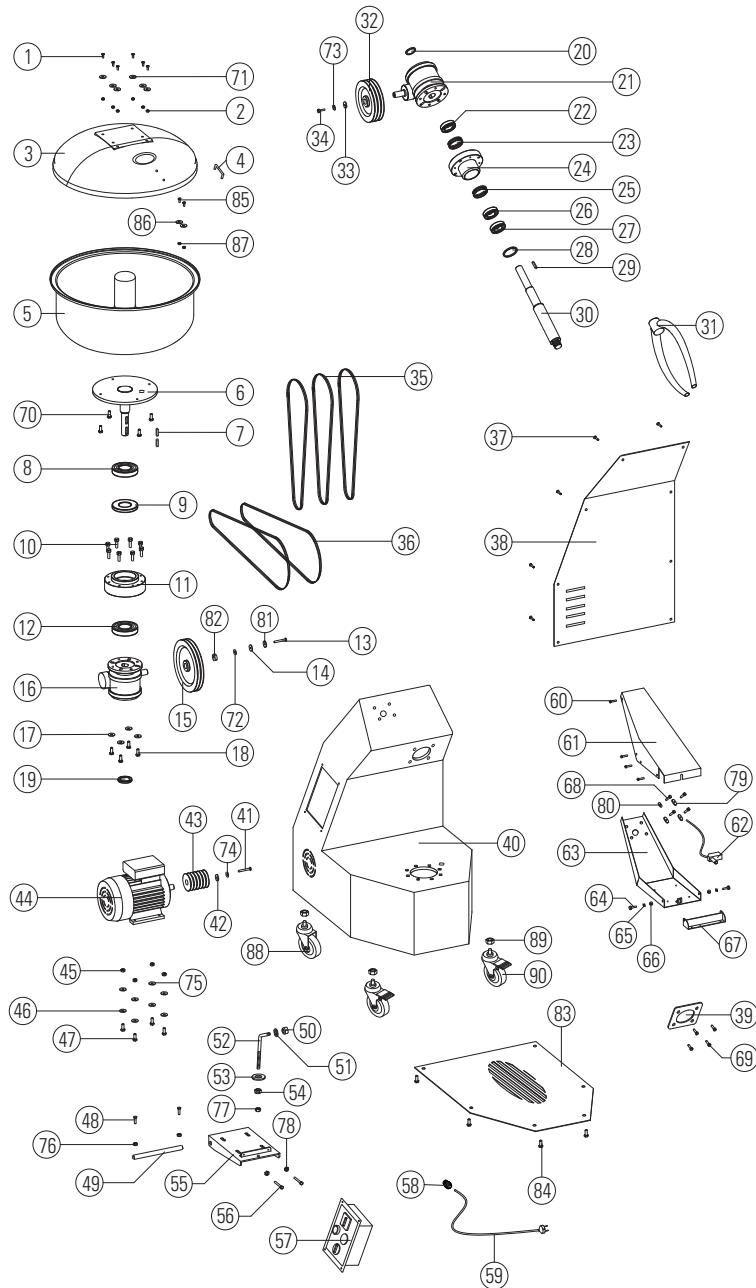
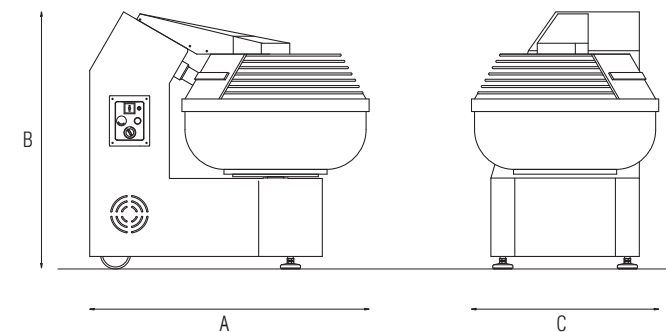
2.1 Технические и идентификационные характеристики

Вилочный смеситель Mesposud состоит из металлоконструкции, выполненной из окрашенного металлического листа, в которой располагаются механические части и органы передачи, с соответствующей защитой. Оно оснащено двигателем и двумя редукторами, погруженными в масло, независимыми для ванны и вилки. Передача происходит при помощи трапецевидных ремней и чугунных шкивов.

Окраска сделана при помощи эпоксидной краски, не токсичной для пищевых продуктов, в соответствии с действующими нормами. Вилка, вал, на котором находятся инструменты ванны, защитная решетка (у моделей 60 и 80 кг) сделаны из нержавеющей стали. Вилочный смеситель Mesposud имеет резервуар, который вмещает от 25 до 80 кг, и различные модели описаны в таблице ниже.

| Модель | Масса теста | Кол-во муки | Объем ванны л | Мощность двигателя кВт | Вольт | Размеры | | | Вес КГ |
|--------|-------------|-------------|---------------|------------------------|----------|---------------|-------|-----|--------|
| | КГ | | | | | КГ | А С В | | |
| FC25M | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 230/50/1 | 850x500x755 | | 140 | |
| FC25T | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | | 140 | |
| FC25D | 25 | 16 | 30 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | | 140 | |
| FC35M | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 230/50/1 | 850x550x755 | | 145 | |
| FC35T | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | | 145 | |
| FC35D | 35 | 23 | 40 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | | 145 | |
| FC60D | 60 | 40 | 70 | 0,9/1,3 | 400/50/3 | 1068x660x1025 | | 240 | |
| FC80D | 80 | 53 | 93 | 1,1/1,5 | 400/50/3 | 1110x744x1025 | | 290 | |

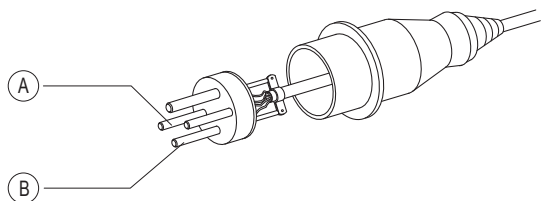
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



1.4 Электрические соединения

Электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом, согласно действующим нормативам. Каждая описанная в настоящем параграфе операция должна выполняться, отсоединив предварительно электрическое соединение оборудования от сети питания. Все электрические компоненты, используемые для соединения и не поставляемые производителем (выключатели, вилки, и т. д.), должны иметь соответствующие оборудованию электрические характеристики, описанные на идентификационной табличке, расположенной на задней стороне самого оборудования. Проверьте, что напряжение электрической установки помещения соответствует напряжению оборудования. Необходимо сделать соединение с электрическим прибором с ручным управлением, позволяющим отделение электрической установки оборудования от сети, когда это необходимо (техобслуживание или перемещение).

Оборудование имеет выходящий с боковой стороны электрический кабель. Убедитесь, что он целый, и не был поврежден во время перевозки и передвижений. После соединения электрического кабеля с вилкой, проверьте, что направление вращения ванны соответствует стрелке, находящейся на самой ванне. Если это не так, поменяйте местами провода А и В. после проверки направления вращения ванны, оборудование готово к работе.



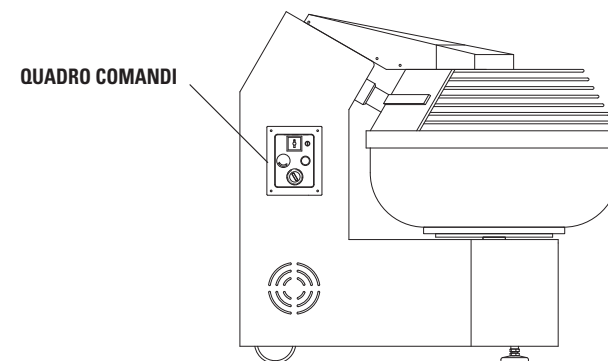
1.5 Гарантийные нормы

Mecnosud гарантирует все части этого оборудования, за исключением электрических компонентов, на срок ДВА ГОДА с даты приобретения, которая подтверждается чеком магазина или счетом на покупку. Mecnosud обязуется починить или отремонтировать все части, которые окажутся неисправными. В действие гарантии не включены все те неисправности, которые связаны с неправильным монтажом, техобслуживанием, использованием не по назначению, порчей или действиями, выполняемыми не в соответствии с указаниями настоящего руководства.

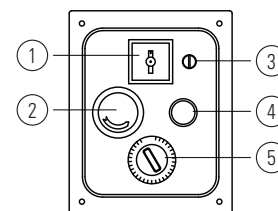
Отправление оборудования для ремонта выполняется за счет и под ответственность покупателя. Все работы по техобслуживанию должны выполняться исключительно персоналом из уполномоченных центров техсервиса Mecnosud.

2.3 Quadro comandi

Il quadro comandi è collocato sulla parte laterale della macchina e contiene tutti i pulsanti necessari alla sua gestione (azionamento, programmazione tempi di impasto, ecc).

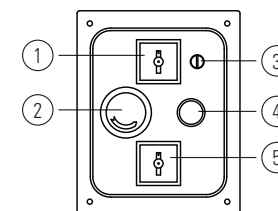


MODELLO 1 VEL.



- 1) Interruttore di linea 0-1
- 2) Fungo di emergenza
- 3) Fusibile
- 4) Start
- 5) Timer

MODELLO 2 VEL.



- 1) Interruttore di linea 0-1
- 2) Fungo di emergenza
- 3) Fusibile
- 4) Start
- 5) Commutatore di velocità

2.4 Protezioni antinfortunistiche

L'impastatrice a forcilla è dotata di una serie di dispositivi di sicurezza. Per nessun motivo tali dispositivi devono essere rimossi o manomessi. Il costruttore non risponde di danni causati per il mancato rispetto delle norme di sicurezza durante il lavoro o per la manomissione o rimozione dei dispositivi di sicurezza della macchina. Prima di utilizzare la macchina accertarsi che i dispositivi di sicurezza di seguito elencati siano tutti presenti e perfettamente funzionanti. Nel caso in cui venissero rilevate anomalie nel funzionamento o la mancanza dei dispositivi stessi, non utilizzare assolutamente la macchina, ed avvisare il costruttore.

2.4.1. Protezioni meccaniche

Carter di protezione vasca

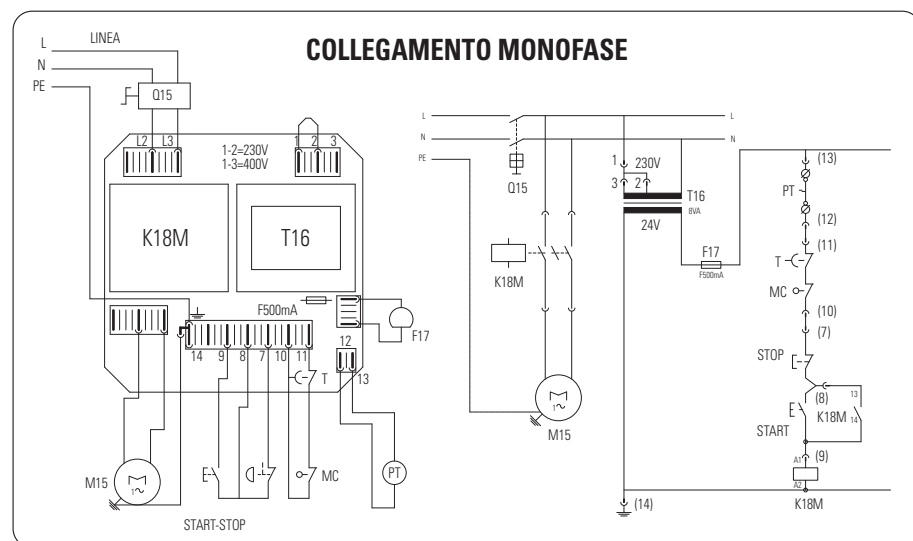
Impedisce che l'operatore entri in contatto con la forcella. Il suo sollevamento porta all'interruzione del moto della forcella, mediante l'azionamento del micro interruttore posto nel braccio della macchina. Per poter riavviare la macchina bisogna chiudere il carter premere il pulsante START.

Griglia forata sotto macchina e pannello di protezione posteriore

Impediscono l'accesso agli organi elettrici e di trasmissione della macchina.

2.4.2. Protezioni elettriche

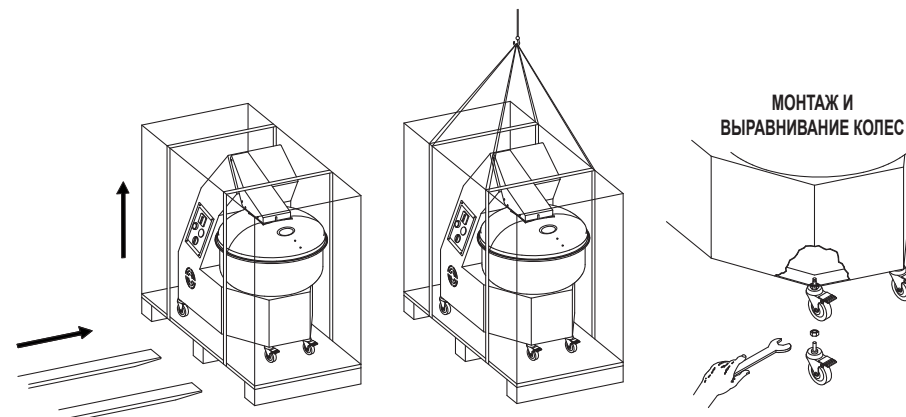
Tutti i componenti elettrici sono racchiusi in box con grado di protezione IP54. La macchina è predisposta per il collegamento a terra contro i rischi da contatto indiretto. I componenti del pannello comandi funzionano a bassa tensione in 24 Volt, e sono racchiusi in custodie con grado di protezione IP54. Il circuito elettrico è dotato di dispositivi di protezione contro i cortocircuiti ed i sovraccarichi. Per ogni intervento sulle parti elettriche, consultare gli schemi di seguito riportati. Tali interventi devono essere effettuati esclusivamente da personale specializzato, dotato delle necessarie autorizzazioni, e solo dopo aver interrotto il collegamento dalla rete elettrica.



1.3 Montaj e перевозка

Оборудование должно устанавливаться в помещениях, соответствующих действующим нормам. Оно должно устанавливаться на плотный и гладкий пол, способный выдерживать нагрузки и легко моющийся. Оно должно устанавливаться таким образом, чтобы позволить немедленный доступ к любой точке. Пол, стены и все прочие части помещения должны соответствовать подходящим нормам гигиены и техники безопасности. Электрическое соединение должно выполняться согласно нормам и указаниям, содержащимся в руководстве по эксплуатации.

Оборудование отправляется смонтированным и упакованным в картонную коробку или коробку из другого подходящего материала, устанавливается на паллет и тщательно прикрепляется к нему. Погрузка и разгрузка оборудования может выполняться при помощи тележки-погрузчика или крана. Все используемые средства должны иметь грузоподъемность, соответствующую весу груза. Вес оборудования указан в параграфе, касающемся технических и идентификационных данных.



Все перемещения должны вестись с максимальной осторожностью, с учетом нагрузок и распределения веса оборудования. Все операции, указанные в настоящем параграфе, должны выполняться только специализированным персоналом, имеющим все необходимые для выполняемой работы инструменты. Во время перевозки следует принять все необходимые меры предосторожности для предотвращения повреждения оборудования. Перевозка и размещение в месте использования должны выполняться, не снимая упаковки с оборудования. После того, как вы достигли рабочего места, следует снять упаковку с оборудования, проверить его целостность и установить в подходящем месте. Монтировать колеса (передние колеса с тормозом), и проверить, что оборудование устойчиво стоит на полу и выровнено, перед тем, как выполнять другие операции.

Не рекомендуется включать в работу оборудование, не надев предварительно колеса.

ГЛАВА 1 | ВВОДНЫЕ НОРМЫ

1.1 Введение

Уважаемый покупатель, благодарим вас за покупку вилочного смесителя производства Mecnosud S.r.l. При правильном использовании и соблюдении правил техники безопасности и и прочих указаний настоящего руководства, смеситель Mecnosud станет вашим надежным и безопасным рабочим инструментом. Перед монтажом, использованием, техобслуживанием и всеми прочими операциями, касающимися оборудования, следует внимательно прочитать настоящее руководство и выполнять все содержащиеся в нем предписания.

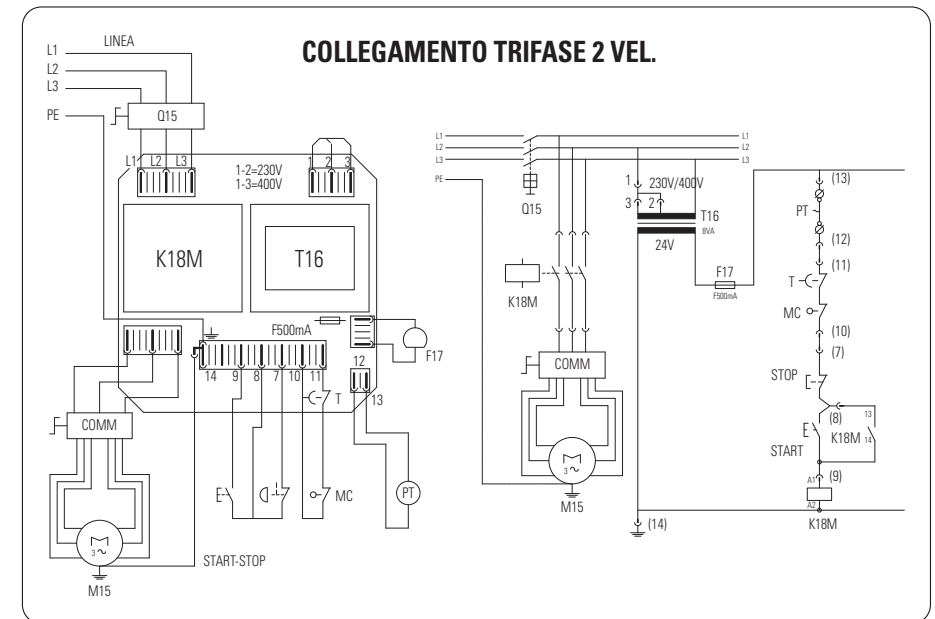
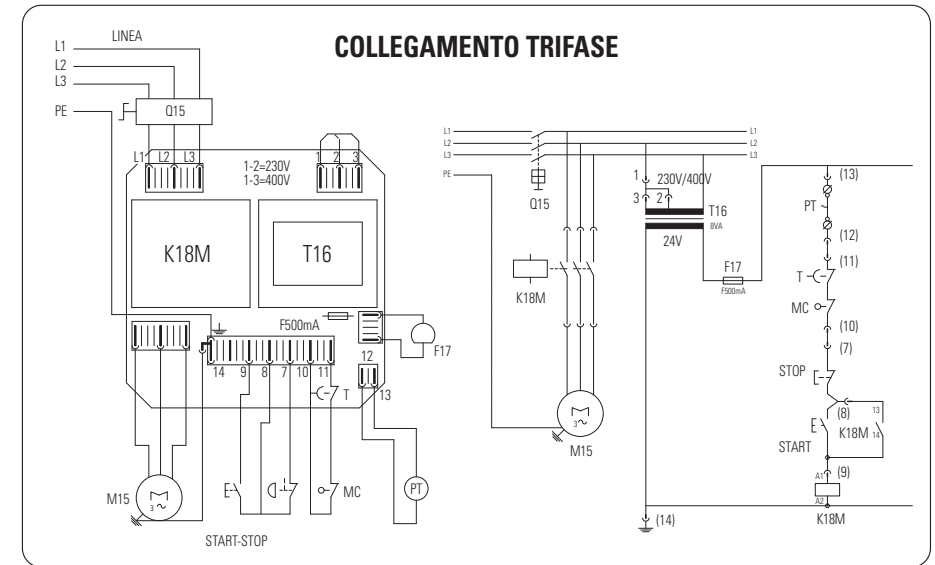
1.2 Предупреждения

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию должно прилагаться к оборудованию и предоставляться в распоряжение всех операторов (пользователей и техников), вступающих с ними в контакт. Данное руководство должно передаваться вместе с оборудованием в случае продажи, техобслуживания, ремонта и т. д. Операторы, использующие вилочный смеситель в своей ежедневной работе должны быть профессионально обучены использованию.

Перед началом работы на оборудовании, следует убедиться, что все механические и электрические устройства безопасности работают, согласно с тем, что указано в соответствующем разделе руководства. В случае их отсутствия или плохой работы, следует немедленно обратиться к производителю или к собственному уполномоченному продавцу. Ни в коем случае нельзя снимать устройства безопасности. Перед любым передвижением, очисткой, техобслуживанием, и т. д., необходимо отсоединить электрическое питание от оборудования. Эти действия должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, и в соответствии с действующими нормативами в вопросах безопасности. Производитель снимает с себя какую-либо ответственность за ущерб, связанный с несоблюдением нормативов.

Персонал, вступающий в контакт с оборудованием для его использования и других работ, должен иметь одежду, соответствующую действующим нормам техники безопасности и гигиены, и не должен иметь краев или развевающихся частей, которые могут попасть в органы вращения смесителя.

Вилочный смеситель Mecnosud предназначен исключительно для теста из смеси муки и воды, для производства пиццы, хлеба и прочей выпечки. Любое другое использование оборудования считается использованием не по назначению и приводит к потере ответственности со стороны производителя, а также к полной утрате гарантии.



CAPITOLO 3 | PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 Norme generali

L'impastatrice a forcella, per le sue caratteristiche costruttive, non richiede specifici e frequenti interventi di manutenzione. Tuttavia tutte le attività di pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato e dopo aver interrotto il collegamento elettrico dalla rete. Per la manutenzione ordinaria e straordinaria rivolgersi al proprio rivenditore oppure ai centri di assistenza autorizzati. Per la manutenzione e le riparazioni, utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.

3.2 Pulizia della macchina

L'impastatrice a forcella, essendo destinata a lavorazioni alimentari, deve essere costantemente pulita al fine di evitare la formazione di batteri. Si consiglia di effettuare una pulizia quotidiana di tutti gli elementi che sono a diretto contatto con l'impasto (forcella, vasca, griglia di protezione) ed una pulizia almeno settimanalmente di tutta la macchina, al fine di evitare accumuli di polvere sul telaio e su tutti gli altri elementi di finitura.

La pulizia va effettuata esclusivamente a macchina ferma utilizzando solo detergenti neutri, specifici per macchine alimentari. La macchina va pulita senza smontare alcun componente. Dopo aver concluso le attività di pulizia e manutenzione, assicurarsi del corretto funzionamento di tutti gli organi di protezione.

3.3. La manutenzione ordinaria

L'attività di manutenzione ordinaria va eseguita solo da tecnici specializzati, dotati della opportuna formazione. La manutenzione ordinaria riguarda principalmente la regolazione della tensione delle cinghie di trasmissione.

⚠ ATTENZIONE

La prima regolazione va effettuata dopo le prime venti ore di lavoro della macchina e, successivamente, almeno mensilmente.

Per la regolazione della tensione delle cinghie, operare come descritto nel prospetto che segue.

ВИЛОЧНЫЙ СМЕСИТЕЛЬ | СЕРИЯ FC

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1 | ВВОДНЫЕ НОРМЫ

| | |
|------------------------------------|----|
| 1.1 Введение | 60 |
| 1.2 Предупреждения | 60 |
| 1.3 Монтаж и перевозка | 61 |
| 1.4 Электрические соединения | 62 |
| 1.5 Гарантийные нормы | 62 |

ГЛАВА 2 | ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

| | |
|--|----|
| 2.1 Технические и идентификационные характеристики | 63 |
| 2.2 Описание оборудования и основных частей | 64 |
| 2.3 Панель управления | 67 |
| 2.4 Защиты от несчастных случаев | 67 |
| 2.4.1 Механические защиты | 68 |
| 2.4.2 Электрические защиты | 68 |

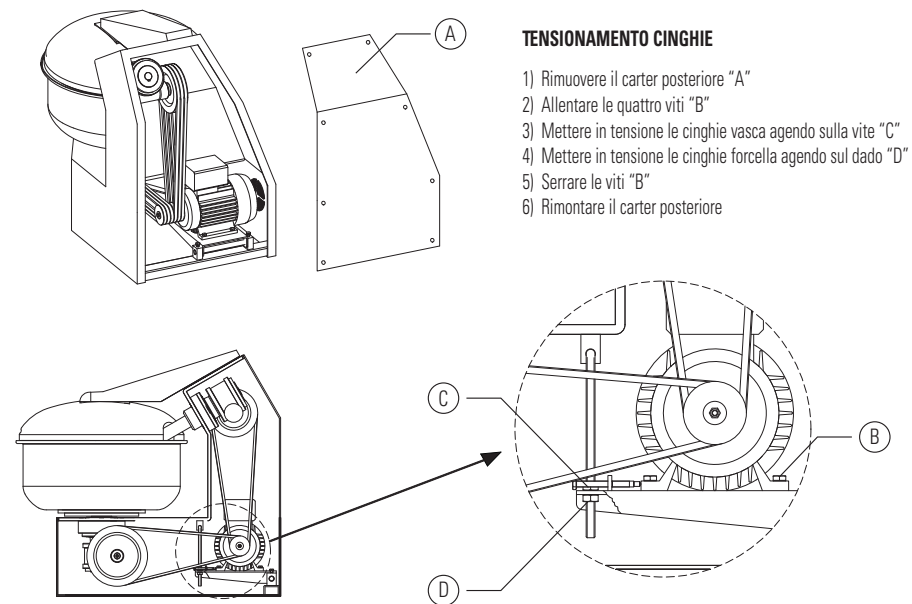
ГЛАВА 3 | ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

| | |
|---------------------------------------|----|
| 3.1 Общие правила | 70 |
| 3.2 Очистка оборудования | 70 |
| 3.3 Плановое техобслуживание | 70 |
| 3.4 Внеплановое техобслуживание | 71 |
| 3.5 Запасные части | 71 |

Предисловие

Данное руководство предназначено для всех тех, кто отвечает за установку, использование и обслуживание смесителей, так что они могут сделать наилучшим образом характеристик продукта. Важно, чтобы это руководство сохранилось и следовать автомобиль во всех его возможных переводах, в том числе смена собственника, для того, чтобы с ними консультировались при необходимости и затем иметь информацию, необходимую для безопасной работы.

Производитель не берет на себя обязательство уведомлять какое-либо последующие изменения продукта. В дополнение к собственности закон запасы этого документа запрещает вмешательство, воспроизводства и передачи третьим лицам без вашего разрешения.



TENSIONAMENTO CINGHIE

- 1) Rimuovere il carter posteriore "A"
- 2) Allentare le quattro viti "B"
- 3) Mettere in tensione le cinghie vasca agendo sulla vite "C"
- 4) Mettere in tensione le cinghie forcella agendo sul dado "D"
- 5) Serrare le viti "B"
- 6) Rimontare il carter posteriore

Verificare almeno mensilmente il buono stato del cavo di alimentazione.

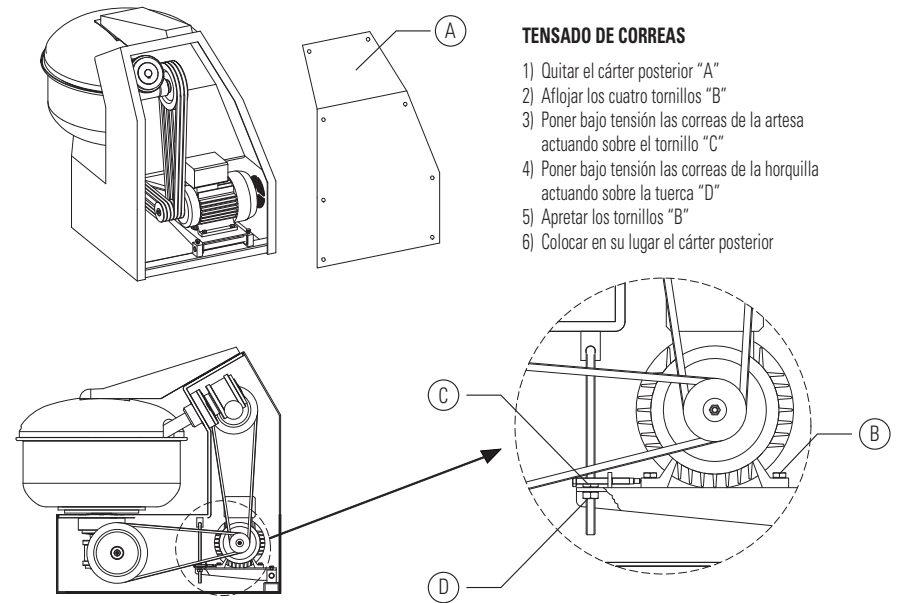
3.4 La manutenzione straordinaria

La manutenzione straordinaria deve essere eseguita solo da personale specializzato. Per questi interventi consultare il Vostro rivenditore o il costruttore della macchina.

3.5 Parti di ricambio

Per le riparazioni o per la sostituzione di componenti usurati sulla Impastatrice a forcella Mecnosud, utilizzare esclusivamente componenti originali. È possibile acquistare tali componenti presso i rivenditori autorizzati oppure rivolgendosi al costruttore. Per ordinare le parti di ricambio è necessario far riferimento al numero di matricola della macchina ed a tutti i dati riportati nella targa identificativa. Per l'identificazione del componente, citare il numero riportato nel disegno allegato al paragrafo 2.2 del presente manuale.

Sulle parti di ricambio è concessa garanzia di un anno, solo se la riparazione è stata effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.



TENSADO DE CORREAS

- 1) Quitar el cárter posterior "A"
- 2) Aflojar los cuatro tornillos "B"
- 3) Poner bajo tensión las correas de la artesa actuando sobre el tornillo "C"
- 4) Poner bajo tensión las correas de la horquilla actuando sobre la tuerca "D"
- 5) Apretar los tornillos "B"
- 6) Colocar en su lugar el cárter posterior

Al menos una vez por mes, comprobar que el cable de alimentación esté en buen estado.

3.4 Mantenimiento extraordinario

Los servicios de mantenimiento extraordinario deben ser efectuados sólo por personal especializado. Para la realización de estos servicios, ponerse en contacto con el propio revendedor o directamente con el fabricante de la máquina.

3.5 Repuestos

Durante los servicios de reparación o en caso de necesidad de reemplazar componentes desgastados de la amasadora de horquilla Mecnosud, utilizar solamente componentes originales. Para comprar tales componentes, dirigirse a un revendedor de Mecnosud o a la casa fabricante. Para efectuar una solicitud de repuestos se deberá indicar el número de serie de la máquina y todos los datos especificados en la tarjeta de identificación. Para la identificación del componente, citar el número especificado en el dibujo anexo al párrafo 2.2 de este manual.

Los repuestos gozan de una garantía de un año, pero sólo en el caso que la reparación haya sido efectuada por un técnico autorizado por parte del fabricante.

CAPÍTULO 3 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 Normas generales

La amasadora de horquilla Mecnosud, por sus características constructivas, no exige específicos y frecuentes servicios de mantenimiento. Sin embargo todas las operaciones de limpieza, mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado y después de haber cortado la conexión eléctrica con la red. Para los servicios de mantenimiento ordinario y extraordinario, dirigirse al propio revendedor o a un centro de asistencia autorizado. En los servicios de mantenimiento y reparación, utilizar exclusivamente repuestos originales.

3.2 Limpieza de la máquina

La amasadora de horquilla Mecnosud, cuyo cometido es el de elaborar productos alimenticios, debe ser limpiada constantemente con el fin de impedir formación de bacterias. Se aconseja efectuar una limpieza cotidiana de todos los elementos que entran en contacto directo con la masa (horquilla, artesa, rejilla de protección) y una limpieza al menos semanal de toda la máquina, para impedir que se acumule polvo en el bastidor o en cualquier elemento de acabado.

La limpieza debe ser efectuada exclusivamente con la máquina detenida y empleando sólo detergentes neutros, específicos para máquinas del sector alimenticio. La máquina debe ser limpiada sin desarmar ningún componente. Después de haber concluido las operaciones de limpieza y mantenimiento, cerciorarse de que todos los órganos de protección funcionen correctamente.

3.3. Mantenimiento ordinario

Los servicios de mantenimiento ordinario deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos especializados, debidamente capacitados. Además, los servicios de mantenimiento ordinario se limitan principalmente al ajuste de la tensión de las correas de transmisión.

⚠ ATENCIÓN

El primer ajuste debe ser efectuado después de las primeras veinte horas de trabajo de la máquina y, con posterioridad, al menos una vez por mes.

Para el ajuste de la tensión de las correas, actuar según se indica a continuación

FORK KNEADING MACHINE | FC SERIES

USE AND MAINTENANCE MANUAL

SUMMARY

CHAPTER 1 | INTRODUCTION

| | |
|---|----|
| 1.1 Introduction | 18 |
| 1.2 Warnings | 18 |
| 1.3 Installation and transportation | 19 |
| 1.4 Electrical Connections | 20 |
| 1.5 Warranty..... | 20 |

CHAPTER 2 | EQUIPMENT DESCRIPTION

| | |
|---|----|
| 2.1 Technical and Identification Data | 21 |
| 2.2 Machine description and main elements | 22 |
| 2.3 Control Panel | 25 |
| 2.4 Accident Prevention Protections | 25 |
| 2.4.1 Mechanical Protections | 26 |
| 2.4.2 Electrical Protections | 26 |

CHAPTER 3 | CLEANING AND MAINTENANCE

| | |
|-------------------------------------|----|
| 3.1 General Guidelines | 28 |
| 3.2 Cleaning the Machine | 28 |
| 3.3 Standard Maintenance..... | 28 |
| 3.4 Extraordinary Maintenance | 29 |
| 3.5 Spare Parts | 29 |

Preface

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of the machines. So you are able to use the product in the best way. It is important that the manual is kept in good condition and should stay with the machine at alltimes, including sale to another person, for security in the use of the machine.

The manufacturer is not under any obligation to notify of any further modification of the product. All rights of this document are reserved and no alternation or reproductions can be made without permission of the manufacturer.

2.4.1. Protecciones mecánicas

Cárter de protección de la artesa

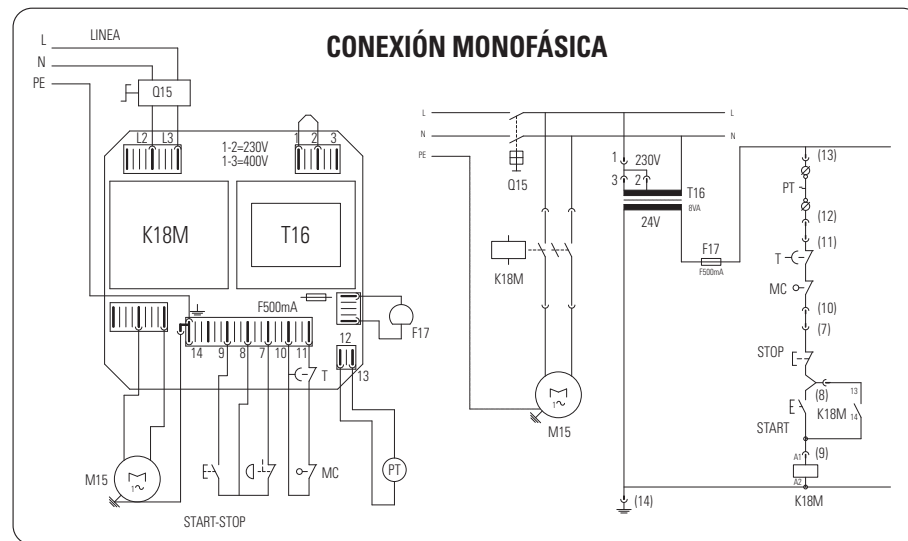
Este cárter impide que el operador entre en contacto con la horquilla. Si se lo levanta se interrumpe el movimiento de la horquilla puesto que se acciona del microinterruptor situado en el brazo de la máquina. Después de lo cual, para volver a poner en marcha la máquina hay que cerrar el cárter y apretar el pulsador START.

Rejilla perforada debajo de la máquina y panel de protección posterior

Estos dos componentes impiden el acceso a los órganos eléctricos y de transmisión de la máquina.

2.4.2. Protecciones eléctricas

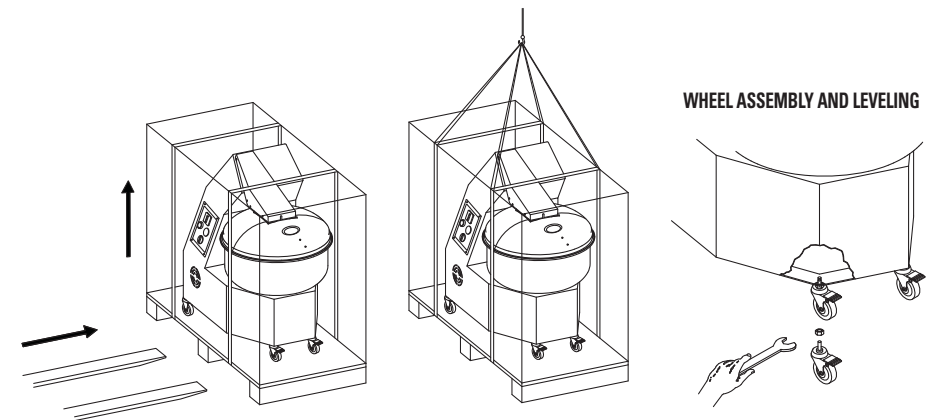
Todos los componentes eléctricos están englobados en una caja cuyo grado de protección es IP54. La máquina ha sido predispuesta para su conexión a tierra contra riesgos de contacto indirecto. Los componentes del panel de mandos funcionan con baja tensión (24 Voltios), y están encerrados en envoltorios cuyo grado de protección es IP54. El circuito eléctrico está provisto de dispositivos de protección contra cortocircuitos y sobrecargas. En el caso que se tenga que intervenir sobre partes eléctricas, hacer referencia a los diagramas que siguen. Tales intervenciones deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado, provisto de las debidas autorizaciones, y sólo después de haber cortado la conexión con la red eléctrica.



1.3 Installation and transportation

The machine must be installed in premises that comply with current regulations in force. It must be placed on a flat and solid floor, easy to be cleaned and suitable to support the load. It must be positioned so as to allow immediate access to every of its points. The floor, walls and any other element of the premises must be constructed in accordance with reference regulations for health and safety. The electrical installation must also be performed in compliance with reference standards and as indicated in the manual for use.

The machine is shipped assembled and packed in a cardboard box or other suitable material, or laid on a pallet and properly anchored. The machine can be loaded and unloaded using a forklift or crane. All means used must have suitable capacity and characteristics to handle the weight of the load. For the weight of the machine, see the paragraph related to technical and identification data. Handling must be performed with utmost care, considering the loads and the weight distribution of the machine.



All the operations referred to in this paragraph must be performed exclusively by trained personnel, equipped with all the tools adequate to the related activities.

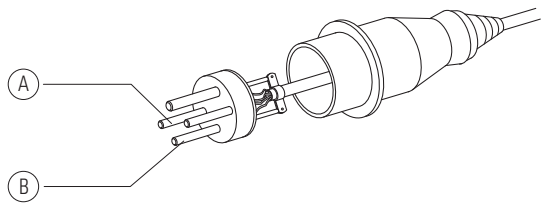
During transportation, all necessary precautions must be taken to avoid damage of the machine. Transportation and placement at the point of use must be carried out without removing the packaging of the machine. After reaching the workstation, remove the packaging from the machine, verify its integrity and place it in the most appropriate location. Assemble the wheels (the front ones with brake), and verify that the machine is steady and well leveled before proceeding with the other operations.

It is not recommended to operate the machine without the wheels installed.

1.4 Electrical Connections

The electrical connections must be carried out only by qualified personnel pursuant to the requirements of the law in force. Each operation described in this section must be carried out after disconnecting the machine from the line. All electrical components used for the connection and not provided by the manufacturer (switches, plugs, etc.), must have adequate capacity to meet the electrical requirements of the machine shown in the identification nameplate located on the back of the machine.

Verify that the voltage of the electrical system at the premises matches the one required by the machine. The machine must be connected to a manually controlled electrical device that allows separating the electrical system of the machine from the line, whenever necessary (maintenance or handling). The machine is equipped with an electrical cable located on its side. Make sure that it is free from defects and that it has not received any damage during transportation and handling. After connecting the electrical cable to the plug, make sure that the direction of rotation of the bowl is the one indicated by the arrow found the edge of the machine. If this is not the case, reverse wire A and wire B. After having checked the rotation direction of the bowl, the machine is ready for use.



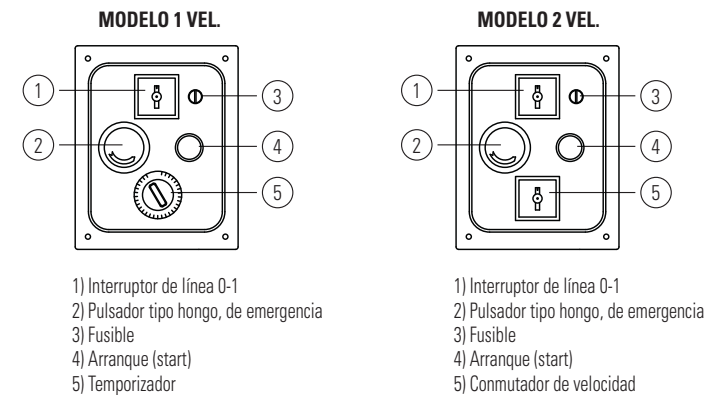
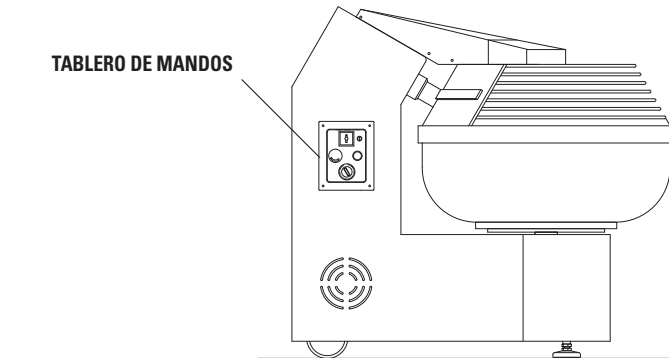
1.5 Warranty

Mecnosud offers a warranty on all components of this machine, with the exception of electrical parts, for a period of TWO YEARS from the date of purchase to be proven through a purchase receipt or invoice. Mecnosud agrees to replace or repair any defective parts. All failures resulting from improper installation, maintenance, misuse, tampering or activities different from what is stated in this manual are excluded from the warranty.

Any machine to be repaired must shipped at the expense and risk of the buyer. Every maintenance activity must be carried out only by authorized Mecnosud service centers.

2.3 Tablero de mandos

El tablero de mandos está dispuesto en la parte lateral de la máquina e incluye todos los pulsadores necesarios para su control (accionamiento, programación de tiempos de amasadura, etc.).



2.4 Protecciones contra accidentes de trabajo

La amasadora de horquilla Mecnosud está provista de una serie de dispositivos de seguridad, que no deben ser quitados o modificados, por ningún motivo. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños provocados por la falta de respeto de las normas de seguridad durante el trabajo o en el caso de modificación o remoción de los dispositivos de seguridad de la máquina. Antes de utilizar la máquina cerciorarse de que los dispositivos de seguridad que se listan a continuación estén en su lugar y que funcionen correctamente. En el caso que se observaran anomalías de funcionamiento de dichos dispositivos o la inexistencia de los mismos, no utilizar por ningún motivo la máquina y avisar de inmediato al fabricante.

CHAPTER 2 | EQUIPMENT DESCRIPTION

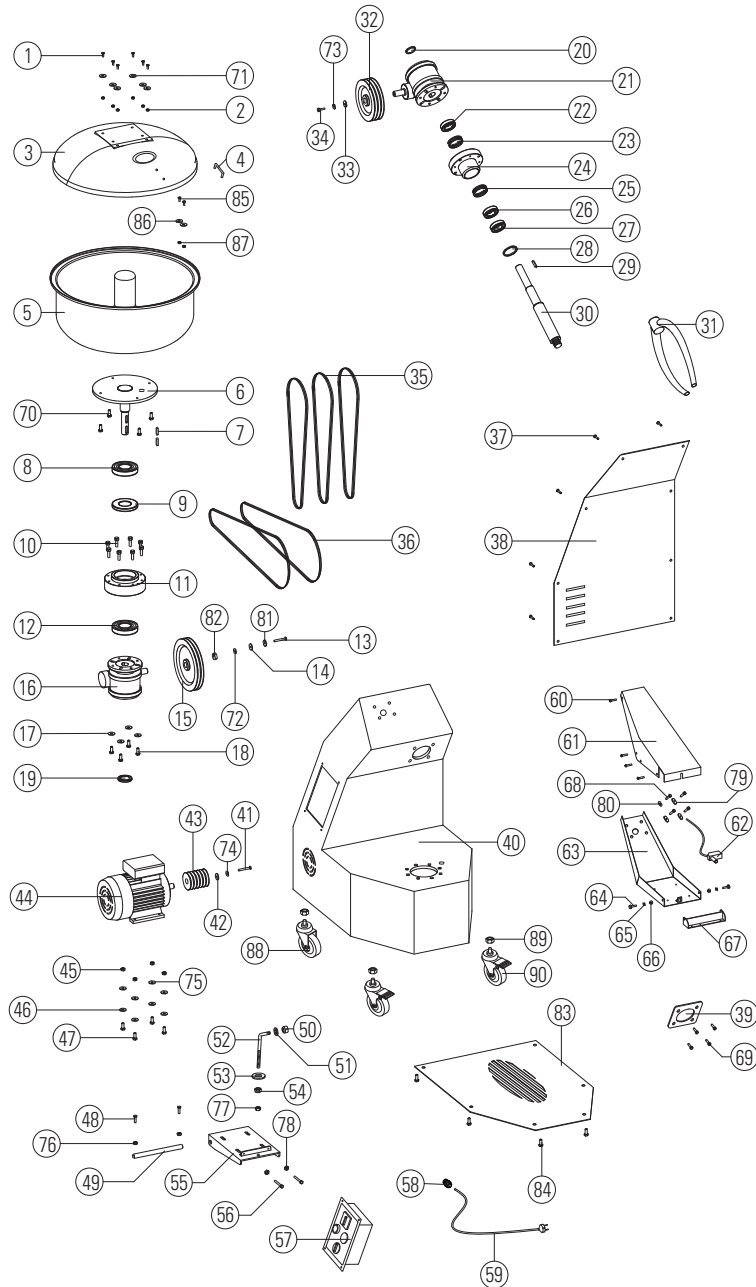
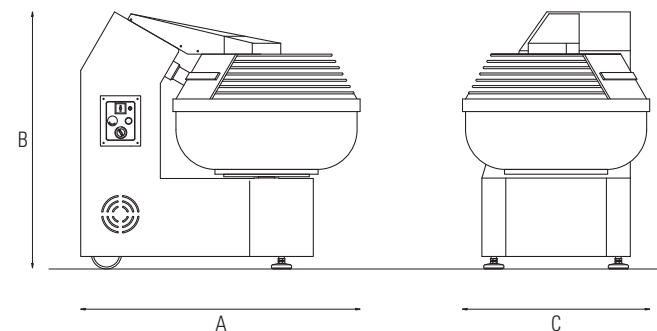
2.1 Technical and Identification Data

Mecnosud's fork kneading machine is manufactured in painted sheet-steel carpentry that houses and protects all the mechanical and transmission elements. It is equipped with a motor and two reduction gears placed in an oil bath and independent for the bowl and fork. Transmission occurs by means of trapezoidal belts and pulleys in cast iron.

It is painted with approved non-toxic epoxy paint for food use in compliance with the regulations in force. The fork, shaft holding the tool, bowl, and protection grille (for the 60Kg and 80 Kg versions) are in stainless steel. Mecnosud fork kneading machine is available in models with a dough capacity ranging from 25kg to 80 Kg and the various versions are as shown in the following table:

| Model | Dough capacity Kg | Flour capacity Kg | Bowl volume Lt | Motor power Kw | Volt | Dimensions A C B | Weight Kg |
|-------|-------------------|-------------------|----------------|----------------|----------|------------------|-----------|
| FC25M | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 230/50/1 | 850x500x755 | 140 |
| FC25T | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC25D | 25 | 16 | 30 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC35M | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 230/50/1 | 850x550x755 | 145 |
| FC35T | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC35D | 35 | 23 | 40 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC60D | 60 | 40 | 70 | 0,9/1,3 | 400/50/3 | 1068x660x1025 | 240 |
| FC80D | 80 | 53 | 93 | 1,1/1,5 | 400/50/3 | 1110x744x1025 | 290 |

DIMENSIONS



The identification data of your fork kneading machine are included in the tag attached to the back of the machine.

MODEL **FC35CE2V**

VOLT **400** HZ **50** PHASES **3** AMP. **2.9/2.6**

HP **1/1.5** KW **0.75/1.1** WEIGHT KG. **145**

SERIAL NUMBER **35FC2V052** YEAR **2004**

2.2 Machine description and main elements

The table in the next page reports all the main elements of the fork kneading machine, with related description.

| REF | DESCRIPCIÓN | REF | DESCRIPCIÓN | REF | DESCRIPCIÓN |
|-----|--|-----|---|-----|------------------------------------|
| 1 | Bulón 5x16 T.C. Inox. (6) | 32 | Polea Ø 155 3 gargantas Z | 60 | Tornillo 4,5x16 autopercorante (8) |
| 2 | Tuerca M5 autobl. Inox. (6) | 33 | Arandela 6x24 cinc. (1) | 61 | Protección de brazo |
| 3 | Protección de artesa 25 kg Ø 539 (35 kg Ø 569) | 34 | Bulón 6x20 T.E. cinc. (1) | 62 | Final de carrera |
| 4 | Manija de protección artesa | 35 | Correa SPZ 1187 | 63 | Brazo |
| 5 | Artesa 25 kg Ø 500 (35 kg Ø 550) | 36 | Correa SPZ 1187 | 64 | Bulón 4x20 T.E. Inox. (2) |
| 6 | Árbol de artesa | 37 | Tornillo 4,8x16 autopercorante en cruz (8) | 65 | Arandela Ø 4 Inox. (2) |
| 7 | Lengüeta 8x7x30 (2) | 38 | Protección posterior | 66 | Tuerca M4 autob. Inox (2) |
| 8 | Cojinete 6208 2RS | 39 | Protección soporte de horquilla | 67 | Bisagra de brazo |
| 9 | Cojinete 51108 | 40 | Bastidor | 68 | Bulón 8x25 T.E. (4) |
| 10 | Bulón 8x20 T.B.E. (8) | 41 | Bulón 8x45 T.E. (1) | 69 | Bulón 10x25 T.I.E. Inox. (4) |
| 11 | Soporte de artesa | 42 | Arandela 8x32 (1) | 70 | Bulón 8x20 T.I.E. Inox. (4) |
| 12 | Cojinete 6007 2RS | 43 | Polea Ø 65 6 gargantas Z | 71 | Arandela Ø 5 corona (1) |
| 13 | Bulón 6x25 T.E. (1) | 44 | Motor | 72 | Arandela Ø 6 corona (1) |
| 14 | Arandela 6x24 cinc. (1) | | 1 vel./volt 230/hz 50/fases 1/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 73 | Arandela Ø 6 corona (1) |
| 15 | Polea Ø 195 2 gargantas Z | | 1 vel./volt 400/hz 50/fases 3/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 74 | Arandela Ø 8 corona (1) |
| 16 | Reductor de artesa relac. 1/50 | | 1 vel./volt 400/hz 50/fases 1/amp. 2,9,2,6/hp 1/1,5/kw 0,75/1,1 | 75 | Arandela Ø 8x24 (4) |
| 17 | Arandela Ø 8 (4) | 45 | Tuerca M8 (4) | 76 | Tuerca M8 (2) |
| 18 | Bulón 8x20 T.E. (4) | 46 | Arandela 8x32 (4) | 77 | Tuerca M10 autob. (1) |
| 19 | Virola M35x1,5 autob. | 47 | Bulón 8x30 T.E. (4) | 78 | Tuerca M8 (2) |
| 20 | Virola M30x1,5 autob. | 48 | Bulón 8x20 T.E. (2) | 79 | Arandela 8x24 (3) |
| 21 | Reductor horquilla relac. 1/20 | 49 | Perno de placa motor | 80 | Arandela Ø 8 (1) |
| 22 | Cojinete 6006 2RS | 50 | Tuerca M10 (2) | 81 | Arandela 8x32 (1) |
| 23 | Cojinete 51106 | 51 | Arandela Ø 10 (1) | 82 | Separador |
| 24 | Soporte de horquilla | 52 | Tirante de placa motor | 83 | Rejilla debajo de bastidor |
| 25 | Cojinete 51106 | 53 | Arandela Ø 10 (2) | 84 | Bulón 4,8x16 (9) |
| 26 | Cojinete 6006 2RS | 54 | Tuerca M10 (2) | 85 | Bulón 5x20 T.B. (2) |
| 27 | Cojinete 6006 2RS | 55 | Placa motor | 86 | Arandela Ø 5 (2) |
| 28 | Anillo de estanqueidad 55x40x8 | 56 | Bulón 8x35 (2) | 87 | Tuerca M5 (2) |
| 29 | Lengüeta 8x7x30 | 57 | Tablero eléctrico | 88 | Rueda (2) |
| 30 | Árbol de horquilla | 58 | Toma cable | 89 | Tuerca M10 ZN (4) |
| 31 | Horquilla 25 kg Ø ext. 196 (35 kg Ø ext. 220) | 59 | Cable con enchufe | 90 | Rueda con freno (2) |

Los datos de identificación de la amasadora de horquilla se hallan en la tarjeta de identificación colocada en la parte posterior de la máquina.

MODELO **FC35CE2V**

VOLTIOS **400 HZ 50 FASES 3 AMP. 2.9/2.6**

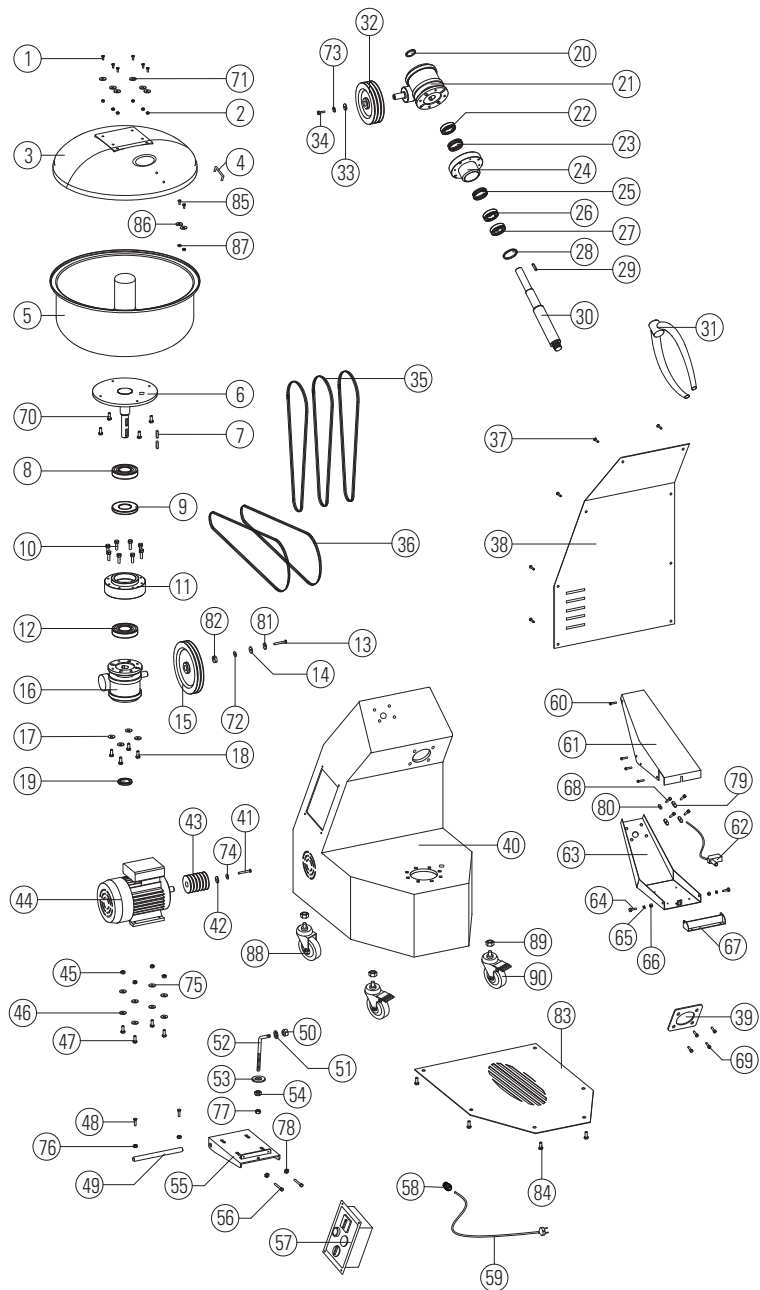
HP **1/1.5 KW 0.75/1.1 PESO KG. 145**

N° DE SERIE **35FC2V052 AÑO 2004**

2.2 Descripción de la máquina y de sus partes principales

En la página siguiente se han listado todos los componentes de la amasadora de horquilla, con la respectiva descripción.

| REF | DESCRIPTION | REF | DESCRIPTION | REF | DESCRIPTION |
|-----|---|-----|--|-----|---------------------------------------|
| 1 | Cap Bolt 5x16 Inox (Qty.6) | 32 | Pulley Ø 155 3 grooves Z | 60 | Self-tapping Screw 4,5x16 (Qty.8) |
| 2 | Self-locking Nut M5 Inox (Qty. 6) | 33 | Galvanized Washer 6x24 (Qty. 1) | 61 | Arm guard |
| 3 | Bowl guard 25kg -539 (35Kg -569) | 34 | Galvanized Hexagonal Head Bolt 6x20 (Qty.1) | 62 | Limit switch |
| 4 | Bowl protection handle | 35 | Belt SPZ 1187 | 63 | Arm |
| 5 | Bowl 25Kg Ø 500 (35Kg Ø 550) | 36 | Belt SPZ 1187 | 64 | Hexagonal Head Bolt 4x20 Inox (Qty.2) |
| 6 | Bowl shaft | 37 | Cross screw self-locking 4,8x16 (Qty.8) | 65 | Washer Ø 4 Inox (Qty.2) |
| 7 | Tab 8x7x30 (Qty.2) | 38 | Rear Protection | 66 | Self-locking Nut M4 Inox (Qty. 2) |
| 8 | Bearing 6208 2RS | 39 | Fork support protection | 67 | Arm hinge |
| 9 | Bearing 51108 | 40 | Frame | 68 | Hexagonal Head Bolt 8x25 (Qty.4) |
| 10 | T.B.E. Bolt 8x20 (Qty.8) | 41 | Hexagonal Head Bolt 8x45 (Qty.1) | 69 | T.I.E. Bolt 10x25 Inox (Qty. 4) |
| 11 | bowl support | 42 | Washer 8x32 (Qty.1) | 70 | T.I.E. Bolt 8x20 Inox (Qty. 4) |
| 12 | Bearing 6007 2RS | 43 | Pulley Ø65 6 grooves Z | 71 | Washer Ø 5 Inox (Qty.6) |
| 13 | Hexagonal Head Bolt 6x25 Inox (Qty.1) | 44 | Motor | 72 | Crown Washer Ø 6 (Qty.1) |
| 14 | Galvanized Washer 6x24 (Qty.1) | | 1 speed /volt 230/ hz 50 /P. 1/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 73 | Crown Washer Ø 6 (Qty.1) |
| 15 | Pulley Ø 195 2 grooves Z | | 1 speed/volt 400/ hz 50 /P. 3/amp. 8,5/hp 1,5/kw 1,1 | 74 | Crown Washer Ø 8 (Qty.1) |
| 16 | Bowl Reducer ratio 1/50 | | 2 speed /volt 400/ hz 50 /P. 1/amp. 2,9-2,6/hp 1/1,5/kw 0,75/1,1 | 75 | Washer 8x24 (Qty.4) |
| 17 | Washer Ø 8 (Qty.4) | 45 | Nut M8 (Qty. 4) | 76 | Nut M8 (Qty. 2) |
| 18 | Hexagonal Head Bolt 8x20 (Qty.4) | 46 | Washer 8x32 (Qty.4) | 77 | Self-locking Nut M10 (Qty. 1) |
| 19 | Self-locking ring-nut M35x1.5 | 47 | Hexagonal Head Bolt 8x30 (Qty.4) | 78 | Nut M8 (Qty. 2) |
| 20 | Self-locking ring-nut M30x1.5 | 48 | Hexagonal Head Bolt 8x20 (Qty.2) | 79 | Washer 8x24 (Qty.3) |
| 21 | Fork reducer ratio 1/20 | 49 | Motor plate pin | 80 | Washer Ø 8 (Qty.1) |
| 22 | Bearing 6006 2RS | 50 | Nut M10 (Qty. 2) | 81 | Washer 8x32 (Qty.1) |
| 23 | Bearing 51106 | 51 | Washer Ø 10 (Qty.1) | 82 | Spacer |
| 24 | Fork support | 52 | Motor plate tie rod | 83 | Grill under frame |
| 25 | Bearing 51106 | 53 | Washer Ø 10 (Qty.2) | 84 | Bolt 4,9x16 (Qty.9) |
| 26 | Bearing 6006 2RS | 54 | Nut M10 (Qty. 2) | 85 | T.B. Bolt 5x20 (Qty.2) |
| 27 | Bearing 6006 2RS | 55 | Motor Plate | 86 | Washer Ø 5 (Qty.2) |
| 28 | Sealing ring 55x40x 8 | 56 | Bolt 8x35 (Qty.2) | 87 | Nut M5 (Qty.2) |
| 29 | Tab 8x7x30 | 57 | Control Panel | 88 | Wheel (Qty.2) |
| 30 | Fork shaft | 58 | Cable socket | 89 | Nut M10 ZN (Qty.4) |
| 31 | Fork 25Kg Ø ext. 196 (35 Kg Ø ext. 220) | 59 | Cable with plug | 90 | Wheel with brake (Qty.2) |



CAPÍTULO 2 | DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

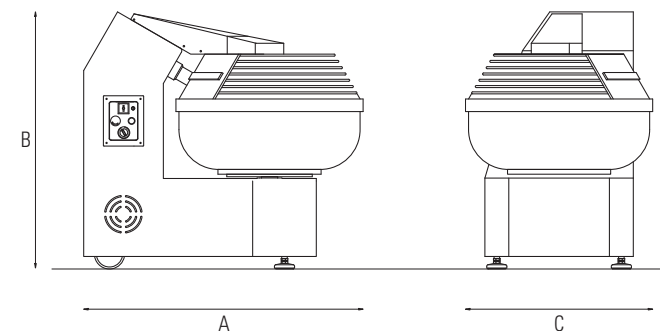
2.1 Datos técnicos y de identificación

La amasadora de horquilla Mecnosud se compone de una estructura de chapa barnizada, en la cual se han colocado los órganos mecánicos y de transmisión, adecuadamente protegidos. Además, la máquina está provista de un motor y dos reductores en baño de aceite, independientes para artesa y horquilla. Para la transmisión se emplean correas trapezoidales y poleas de hierro fundido.

Para el barnizado se utilizan barnices epoxídicas, atóxicas para alimentos, según lo dispuesto por las normas vigentes. La horquilla, el árbol portaherramientas, la artesa, la rejilla de protección (en las versiones de 60 y 80 Kg.) son de acero inoxidable. Las distintas versiones de la amasadora de horquilla Mecnosud abarcan un intervalo de capacidad comprendido entre 25 y 80 Kg. Además, las distintas versiones están caracterizadas por lo especificado en la tabla que sigue.

| Modelo | Capacidad de masa Kg | Capacidad de harina Kg | Volumen de artesa Lt | Potencia motor Kw | Voltios | Dimensiones | | | Peso Kg |
|--------|----------------------|------------------------|----------------------|-------------------|----------|-------------|-----|------|---------|
| | | | | | | A | C | B | |
| FC25M | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 230/50/1 | 850 | 500 | 755 | 140 |
| FC25T | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 400/50/3 | 850 | 500 | 755 | 140 |
| FC25D | 25 | 16 | 30 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850 | 500 | 755 | 140 |
| FC35M | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 230/50/1 | 850 | 550 | 755 | 145 |
| FC35T | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 400/50/3 | 850 | 550 | 755 | 145 |
| FC35D | 35 | 23 | 40 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850 | 550 | 755 | 145 |
| FC60D | 60 | 40 | 70 | 0,9/1,3 | 400/50/3 | 1068 | 660 | 1025 | 240 |
| FC80D | 80 | 53 | 93 | 1,1/1,5 | 400/50/3 | 1110 | 744 | 1025 | 290 |

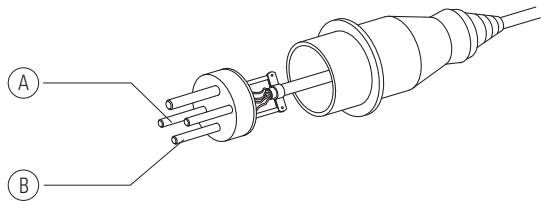
DIMENSIONES GENERALES



1.4 Conexiones eléctricas

Las conexiones eléctricas deben ser realizadas sólo por personal cuyas calificaciones profesionales cumplan con las normativas vigentes. Todas las operaciones indicadas en este párrafo deben ser efectuadas después de haber cortado la conexión eléctrica de la máquina con la red de alimentación. Todos los componentes eléctricos que se utilizarán para la conexión y que no fueron suministrados por el fabricante (interruptores, enchufes, etc.) deben ser de una capacidad apta para las características eléctricas de la máquina, especificadas en la etiqueta de identificación colocada en la parte posterior de la misma máquina. Por otro lado, comprobar que la tensión de la instalación eléctrica del lugar corresponda a la de alimentación de la máquina. Conectar la máquina a la red eléctrica en un punto donde haya un dispositivo eléctrico de mando manual, que permita, de ser necesario, desconectar la instalación eléctrica de la máquina de la red (por ejemplo, en caso de servicios de mantenimiento o traslado).

La máquina está provista de un cable eléctrico que sale por un costado. Cerciorarse de que dicho cable esté intacto y no haya sido dañado durante el transporte o el traslado. Después de haber conectado el enchufe a la toma, comprobar que el sentido de rotación de la artesa sea el indicado por la flecha dispuesta en el borde de la misma artesa. De no ser así, invertir el hilo A y el hilo B. Una vez comprobado que el sentido de rotación es correcto, la máquina está lista para su utilización.



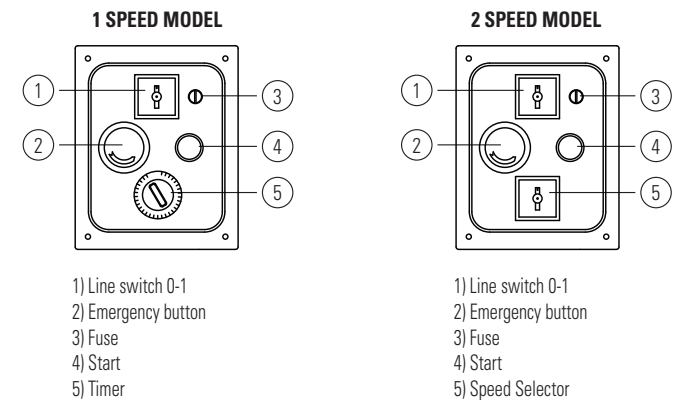
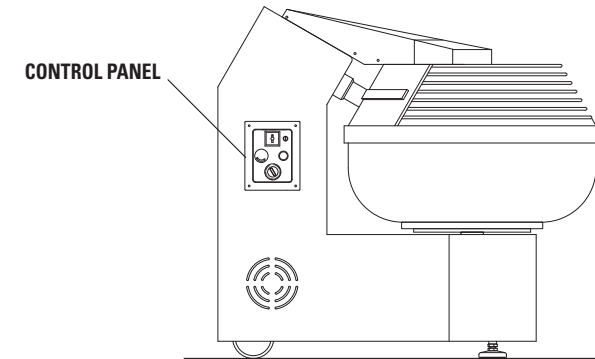
1.5 Normas de garantía

La garantía que ofrece Mecnosud abarca todos los componentes de la máquina, excepto las partes eléctricas, y tiene vigencia por un período de DOS AÑOS a partir de la fecha de compra, que consta en el resguardo o en la factura de compra. Mecnosud se compromete a reemplazar o reparar todas las partes que tuvieran que resultar defectuosas. La garantía no cubre averías cuyo origen es imputable a errada instalación, indebido mantenimiento, uso impropio, manumisión o servicios hechos no de conformidad con lo especificado en este manual.

La expedición de la máquina para su reparación será a cargo y riesgo del comprador. Todo servicio de mantenimiento debe ser llevado a cabo exclusivamente por personal de un centro de asistencia autorizado de Mecnosud.

2.3 Control Panel

The control panel is located on the side of the machine and it includes all the push button needed to its management (operation, kneading time programming, etc).



2.4 Accident Prevention Protections

Mecnosud's fork kneading machine is equipped with a series of safety devices. Under no circumstance these devices must be removed or tampered with. The manufacturer is not liable for damages for failure to comply with safety standards at work, or for tampering with or removing the safety devices from the machine. Before using the machine, make sure that the safety devices listed below are all present and fully operating. In the event of detected anomalies of operation or in absence of the safety devices, DO NOT USE the machine, and notify the manufacturer.

2.4.1. Mechanical Protections

Bowl Protection Guard

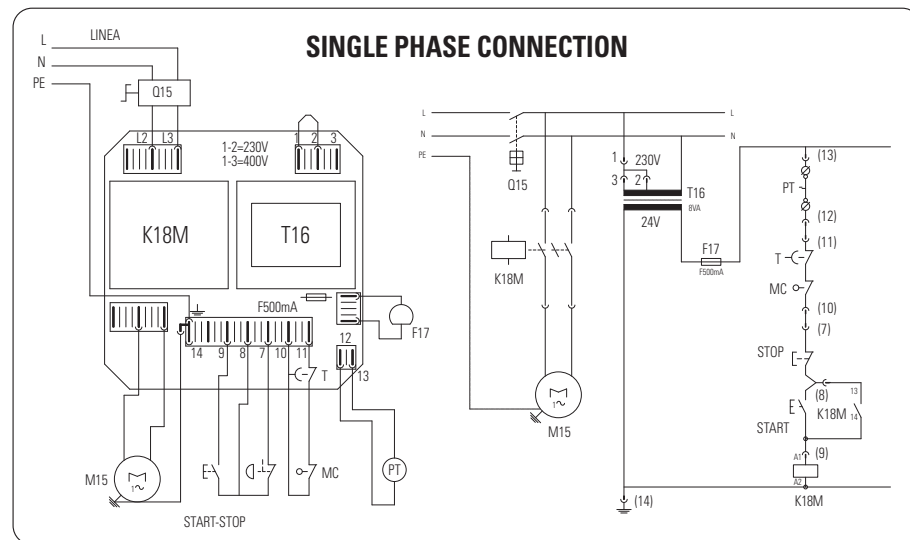
It prevents the operator from entering in contact with the fork. Lifting the fork triggers the interruption of the fork motion through the activation of the micro-switch located on the arm of the machine. In order to restart the machine it is necessary to close the cover and to press the START button.

The perforated grille under the machine and back panel protection

They prevent acces to the electrical and transmission elements of the machine.

2.4.2. Electrical Protections

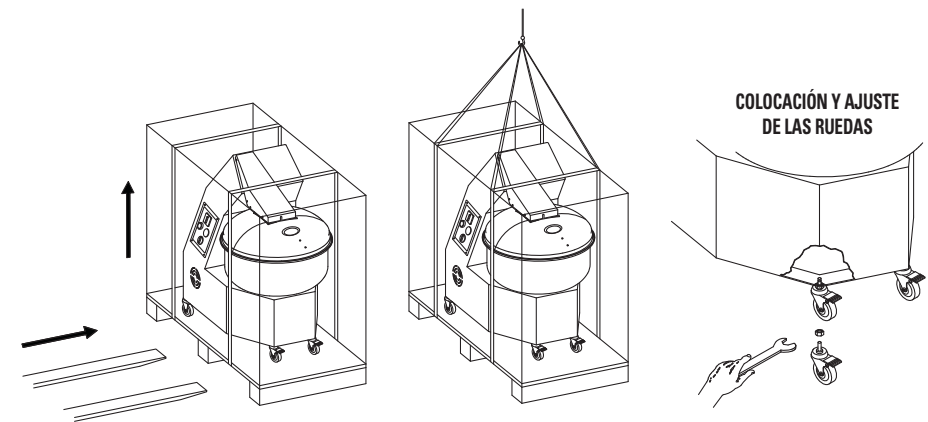
All the electrical components are enclosed in a box featuring an IP54 protection degree. The machine has been designed for ground connection against indirect contact hazard. The components of the control panel operate at low voltage, 24 Volts, and they are encased in housings with an IP54 protection degree. The electrical circuit is equipped with short circuits and overload protection devices. For maintenance on the electrical elements, see the wiring diagrams below. These operations must be performed by trained personnel, equipped with the necessary authorizations and only after disconnecting the machine from the line.



1.3 Instalación y transporte

La máquina deberá ser instalada en lugares que cumplen con los requisitos impuestos por las normas vigentes. Además, deberá ser colocada sobre un piso plano y compacto, fácil de limpiar y en condiciones de sostener toda la carga. Por otro lado, la máquina deberá ser dispuesta de manera tal que se pueda tener acceso inmediato a cualquier parte de la misma. El piso, las paredes y cualquier otro elemento del lugar donde estará instalada la máquina deben haber sido realizados de conformidad con las normas higiénicas y de seguridad de referencia. La instalación eléctrica, asimismo, debe satisfacer las normativas de referencia y cumplir con lo indicado en el manual de uso.

La máquina será expedida ya armada y embalada dentro de una caja de cartón u otro material apto o bien será enviada apoyada sobre una paleta, fijándola apropiadamente. Las operaciones de carga y descarga de la máquina podrán ser realizadas haciendo uso de una grúa o carretilla elevadora. Todos los medios que se utilizarán deberán ser de una capacidad y de un alcance aptos para el peso de la carga. Por lo que concierne al peso de la máquina, ver el párrafo sobre datos técnicos y de identificación.



Los movimientos deben realizarse con suma prudencia, teniendo en cuenta las cargas y la repartición de los pesos de la máquina. Todas las operaciones indicadas en este párrafo deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado, provisto de todos los instrumentos necesarios para desempeñar las mismas actividades. Durante el transporte tomar todas las precauciones que pudieran servir a impedir que la máquina sufra un daño. El transporte y la colocación en el punto de utilización deben realizarse sin quitar la máquina de su embalaje. Después de haber llegado al lugar de la instalación, quitar la máquina de su embalaje, controlar que esté intacta y, finalmente, ubicarla en el lugar más apropiado. Después de lo cual y antes de efectuar otras operaciones, colocar las ruedas (anteriores con freno), y comprobar que la máquina esté en condición estable y bien nivelada.

Se aconseja hacer funcionar la máquina sin aplicar las ruedas.

CAPÍTULO 1 | NORMAS INTRODUCTORIAS

1.1 Introducción

Estimado cliente: ante todo queremos agradecerle por haber elegido una amasadora de horquilla de la firma Mecnosud S.R.L. Si la utilizará correctamente, respetando las normas de seguridad y todo lo indicado en este manual, la amasadora Mecnosud será una herramienta de trabajo segura y fiable. Antes de efectuar la instalación de la máquina, utilizarla o efectuar cualquier servicio sobre la misma, leer atentamente este manual y atenerse a todas las prescripciones contenidas en el mismo manual.

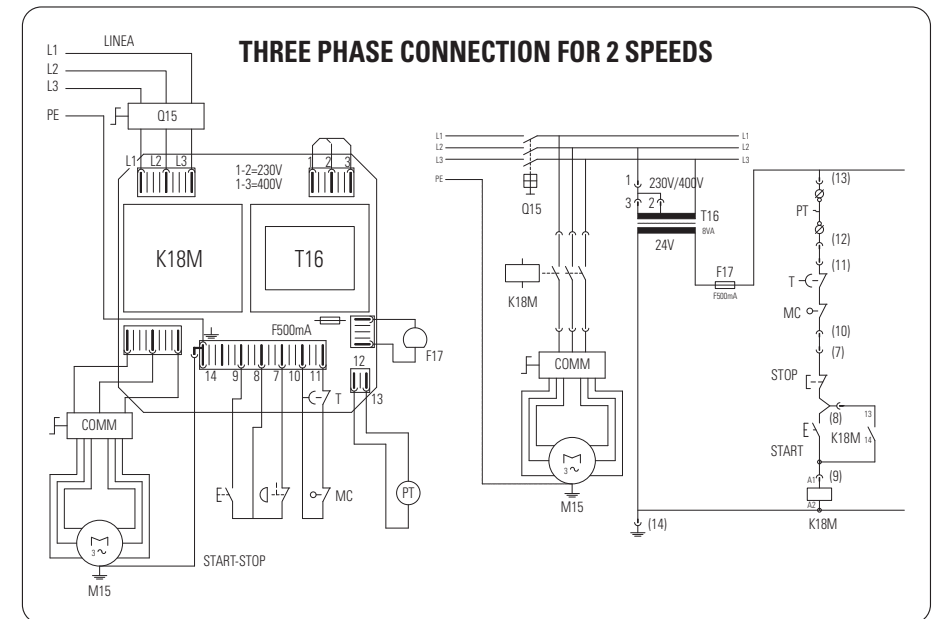
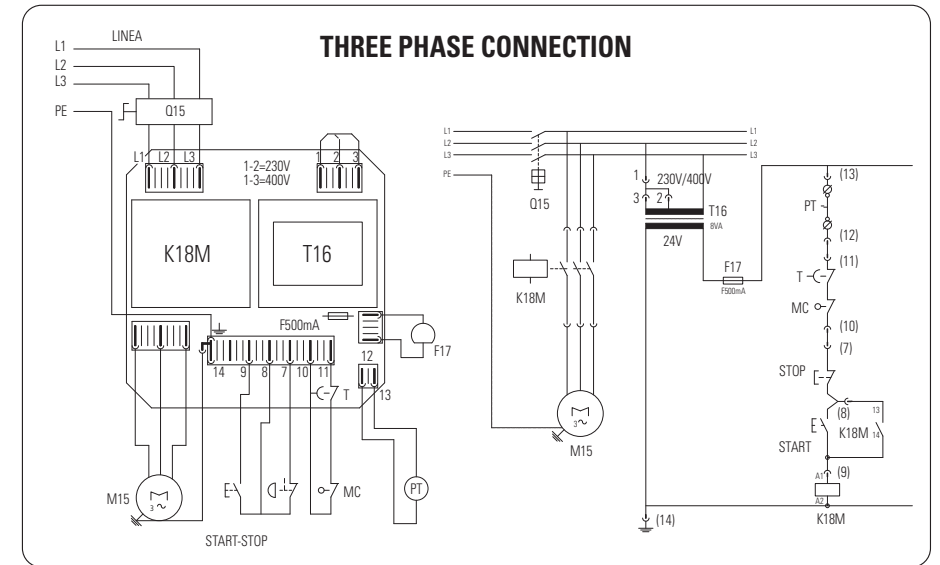
1.2 Advertencias

El manual de uso y mantenimiento debe mantenerse junto con la máquina y quedar a disposición de todos los operadores (usuarios y técnicos) que tuvieran que entrar en contacto con ella. En el caso de cesión de la máquina por venta, mantenimiento, reparaciones, etc., entregar el manual junto con la máquina. Los operadores que utilicen la amasadora de horquilla en su trabajo cotidiano deben ser capacitados profesionalmente para su utilización.

Antes de utilizar la máquina cerciorarse de que todos los dispositivos de seguridad, mecánicos y electromecánicos, funcionen según lo indicado en las correspondientes secciones de este manual. En caso que tales dispositivos no funcionen o su funcionamiento sea incorrecto, contactar inmediatamente al fabricante o, en su defecto, al revendedor autorizado de la zona. Además, los dispositivos de seguridad no deben ser quitados por ningún motivo. Antes de trasladar la máquina o de efectuar cualquier servicio de limpieza, mantenimiento, etc., cortar la conexión eléctrica de la máquina con la red eléctrica. De todos modos, tales actividades deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y ateniéndose a las normativas vigentes en materia de seguridad. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños que se tuvieran que derivar por la falta de respeto de tales normativas.

El personal que tuviera que entrar en contacto con la máquina para su utilización o para realizar cualquier otra operación, debe vestir de conformidad con las normas de seguridad e higiénicas vigentes y, como quiera que sea, no presentar extremidades o colgajos que de alguna manera puedan entrar en contacto con los órganos giratorios de la amasadora.

El cometido de la amasadora de horquilla Mecnosud es el de realizar masas de harina y agua, cuya finalidad es la de preparar pizzas, pan u otros productos de horno. Cualquier otro uso de la máquina deberá ser considerado impropio, lo cual, por ende, conlleva el decaimiento de toda responsabilidad por los daños que se pudieran derivar, así como quedan sin efecto todas las normas de garantía.



CHAPTER 3 | CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 General Guidelines

Mecnosud fork kneading machine, due to its structural characteristics, does not require specific and frequent maintenance. However, all cleaning activities whether part of standard or extraordinary maintenance must be performed by qualified personnel and only after having disconnecting the machine from the line. For standard and extraordinary maintenance, contact your dealer or authorized service center. For maintenance and repairs, use only original spare parts.

3.2 Cleaning the Machine

Mecnosud fork kneading machine, being destined to food processing, must be kept clean to prevent growth of bacteria. It is recommended to perform a daily cleaning of all the elements that are in direct contact with the dough (fork, bowl, protection grille) and at least a weekly cleaning of the whole machine, in order to avoid accumulation of dust on the frame and all other finishing elements.

Cleaning must be performed only while the machine is stopped using only mild detergents, specific for food machines. The machine must be cleaned without removing any component. After having completed the cleaning and maintenance activities, check the proper operation of all the protection devices.

3.3. Standard Maintenance

Standard maintenance must be performed only by trained technicians. Standard maintenance consists primarily in adjusting the drive belts tension.

WARNING

The first adjustment to the machine must be carried out after the first twenty hours of operation and then at least monthly.

To adjust the belt tension, proceed as described in the following table.

AMASADORA DE HORQUILLA | SERIE FC MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

SOMMAIRE

CAPÍTULO 1 | NORMAS INTRODUCTORIAS

| | | |
|-----|--------------------------------|----|
| 1.1 | Introducción | 46 |
| 1.2 | Advertencias | 46 |
| 1.3 | Instalación y transporte | 47 |
| 1.4 | Conexiones eléctricas | 48 |
| 1.5 | Normas de garantía | 48 |

CAPÍTULO 2 | DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

| | | |
|-------|---|----|
| 2.1 | Datos técnicos y de identificación | 49 |
| 2.2 | Descripción de la máquina y de sus partes principales | 50 |
| 2.3 | Tablero de mandos | 53 |
| 2.4 | Protecciones contra accidentes de trabajo | 53 |
| 2.4.1 | Protecciones mecánicas | 54 |
| 2.4.2 | Protecciones eléctricas | 54 |

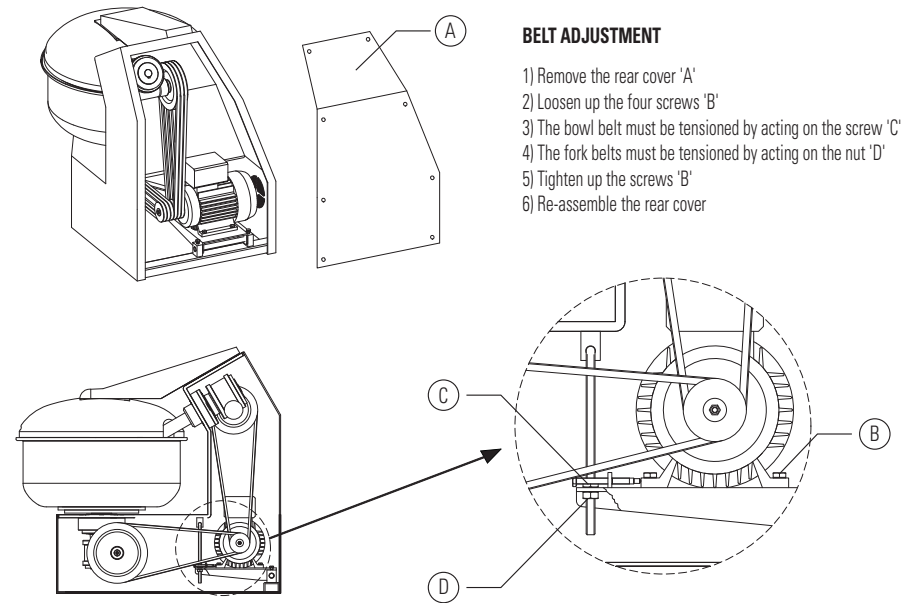
CAPÍTULO 3 | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

| | | |
|-----|------------------------------------|----|
| 3.1 | Normas generales | 56 |
| 3.2 | Limpieza de la máquina | 56 |
| 3.3 | Mantenimiento ordinario | 56 |
| 3.4 | Mantenimiento extraordinario | 57 |
| 3.5 | Repuestos | 57 |

Prefacio

Este manual está dirigido a todos aquellos que son responsables de la instalación, uso y mantenimiento de los amasadora para que puedan tomar la mejor manera posible las características del producto. Es importante que este manual se mantenga y siga la máquina en todas sus posibles transferencias, incluyendo el cambio de propiedad, con el fin de ser consultado si es necesario y tener la información necesaria para operar con seguridad.

El fabricante no asume la obligación de notificar cualquier modificación posterior del producto. Además de la propiedad se reserva el derecho de este documento que prohíbe la manipulación, reproducción y transmisión a terceros sin su permiso.



Check at least once a month that the power cord is in good conditions.

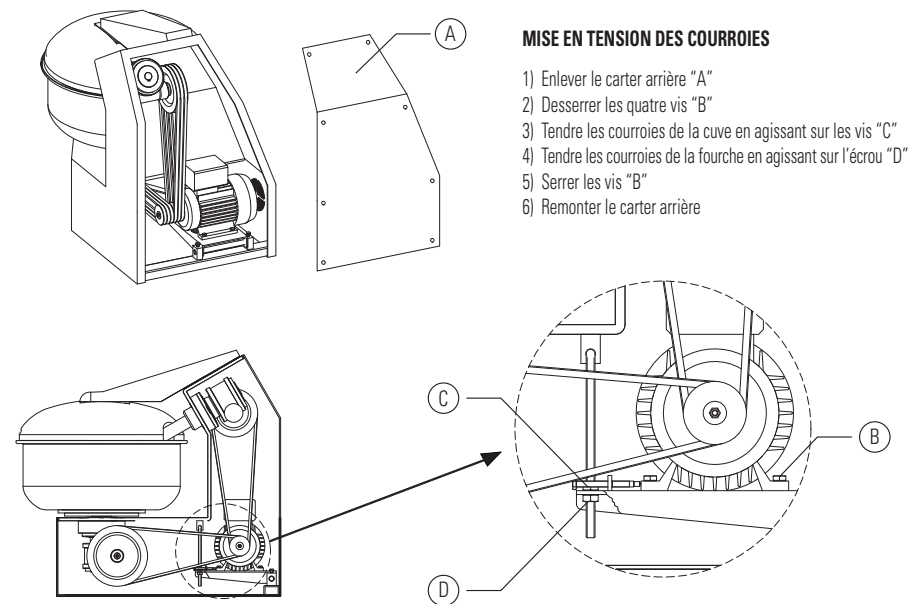
3.4 Extraordinary Maintenance

Extraordinary maintenance must be performed only by trained personnel. For these operations consult your dealer or the machine manufacturer.

3.5 Spare Parts

For repairs or replacement of worn parts on the Mecnosud fork kneading machine, use only original parts. It is possible to purchase these components from Mecnosud dealers or by contacting the manufacturer. To order spare parts, refer to the serial number of the machine and all the data on the nameplate. For the identification of the component, mention the number shown in the drawing attached to section 2.2 of this manual.

Warranty of the spare parts is one-year and only if the repair has been carried out by a technician authorized by the manufacturer.



Vérifier au moins une fois par mois le bon état du câble d'alimentation

3.4 L'entretien extraordinaire

L'entretien extraordinaire ne doit être exécuté que par du personnel spécialisé. Pour ces interventions consulter votre revendeur ou le constructeur de la machine.

3.5 Pièces de rechange

Pour les réparations ou le remplacement de composants usés sur la pétrisseuse à fourche Mecnosud, utiliser exclusivement des pièces originales. Il est possible d'acheter ces composants chez les revendeurs Mecnosud ou en s'adressant au constructeur. Pour commander les pièces de rechange, il est nécessaire de faire référence au numéro de série de la machine et à toutes les données figurant sur la plaque d'identification. Pour l'identification du composant, citer le numéro indiqué sur le dessin ci-joint au § 2.2 de ce manuel.

Les pièces de rechange sont couvertes par une garantie d'un an, uniquement si la réparation a été effectuée par un technicien agréé par le constructeur.

CHAPITRE 3 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 Consignes générales

La pétrisseuse à fourche Mecnosud, de par ses caractéristiques de fabrication, n'exige aucune intervention d'entretien spécifique fréquente. Toutefois les opérations de nettoyage, d'entretien ordinaire et extraordinaire, doivent être exécutées exclusivement par du personnel spécialisé et après avoir coupé le courant. Pour l'entretien ordinaire et extraordinaire, s'adresser à son revendeur ou aux centres d'assistance agréés. Pour l'entretien et les réparations, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

3.2 Nettoyage de la machine

Attendu que la pétrisseuse à fourche Mecnosud est destinée aux processus de préparations alimentaires, elle doit être constamment nettoyée pour éviter la formation de bactéries. Il est conseillé d'effectuer un nettoyage quotidien de tous les éléments qui sont en contact direct avec la pâte (fourche, cuve, gille de protection) et de nettoyer, minimum, une fois par semaine toute la machine, pour éviter toutes accumulations de poussière sur le bâti et sur tous les autres éléments de finition.

Nettoyer la machine exclusivement lorsqu'elle est à l'arrêt en utilisant des détergents neutres, spécialement prévus pour les machines alimentaires. La machine doit être nettoyée sans démonter aucun composant. Après avoir terminé les opérations de nettoyage et d'entretien, s'assurer que les organes de protection fonctionnent parfaitement.

3.3. L'entretien ordinaire

Les opérations d'entretien ordinaire ne doivent être exécutées que par des techniciens spécialisés ayant reçu une formation appropriée. L'entretien ordinaire concerne essentiellement la régulation de la tension des courroies de transmission.

⚠ ATTENTION

Le premier réglage doit être effectué après les vingt premières heures de travail de la machine et ensuite, une fois par mois minimum.

Pour le réglage de la tension des courroies, agir conformément aux descriptions du schéma suivant.

PÉTRISSEUSE A FOURCHE | SERIE FC MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 | NORMES INTRODUCTIVES

| | | |
|-----|---------------------------------|----|
| 1.1 | Introduction | 32 |
| 1.2 | Avertissements | 32 |
| 1.3 | Installation et transport | 33 |
| 1.4 | Branchements électriques | 34 |
| 1.5 | Conditions de garantie | 34 |

CHAPITRE 2 | DESCRIPTION DE LA MACHINE

| | | |
|-------|---|----|
| 2.1 | Caractéristiques techniques et données d'identification | 35 |
| 2.2 | Description de la machine et principales parties | 36 |
| 2.3 | Panneau de commandes | 39 |
| 2.4 | Protections contre les accidents | 39 |
| 2.4.1 | Protections mécaniques | 40 |
| 2.4.2 | Protections électriques | 40 |

CHAPITRE 3 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

| | | |
|-----|----------------------------------|----|
| 3.1 | Consignes générales | 42 |
| 3.2 | Nettoyage de la machine | 42 |
| 3.3 | L'entretien ordinaire | 42 |
| 3.4 | L'entretien extraordinaire | 43 |
| 3.5 | Pièces de rechange | 43 |

Préface

Ce manuel est adressé à tous ceux qui sont intéressés à l'installation, l'utilisation et l'entretien de les pétrisseuses de façon à pouvoir exploiter au mieux les caractéristiques du produit. Il est important que ce manuel soit conservé et suive la machine pendant ses déplacements, y compris les changements de propriété, dans le but de pouvoir être au besoin consulté et disposer donc des informations nécessaires pour intervenir dans des conditions de sécurité.

Le constructeur ne s'assume pas l'obligation de déclarer éventuelles successives modifications du produit. En outre, il se réserve selon les limites établies par la loi, la propriété du présent document en interdisant toute falsification, reproduction, et transmission à un tiers sans son autorisation.

2.4.1. Protections mécaniques

Carter de protection de la cuve

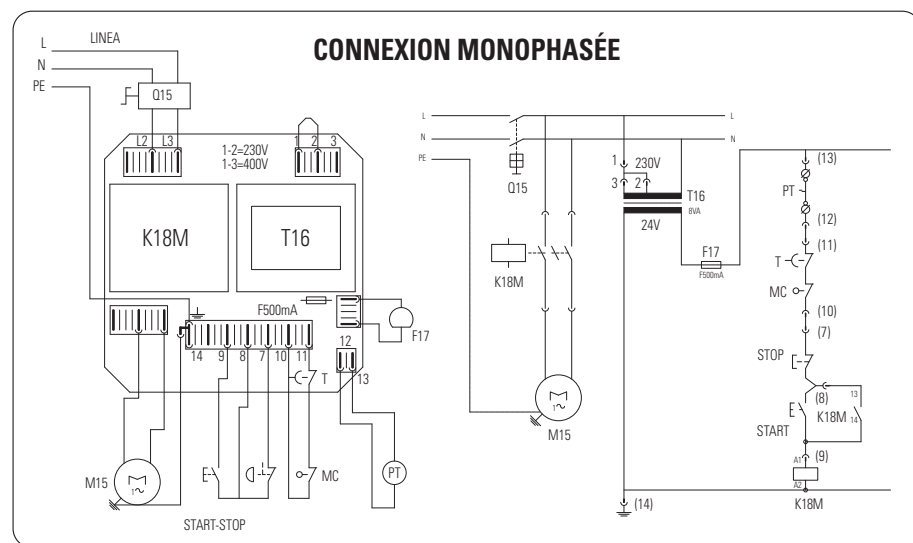
Il empêche à l'opérateur d'entrer en contact avec la fourche. Lorsqu'il est soulevé, le mouvement de la fourche s'interrompt par l'intermédiaire du microrupteur placé dans le bras de la machine. Pour pouvoir faire redémarrer la machine, fermer le carter, appuyer sur le bouton-poussoir START.

Grille perforée sous la machine et panneau de protection arrière

Ils empêchent l'accès aux organes électriques et de transmission de la machine.

2.4.2. Protections électriques

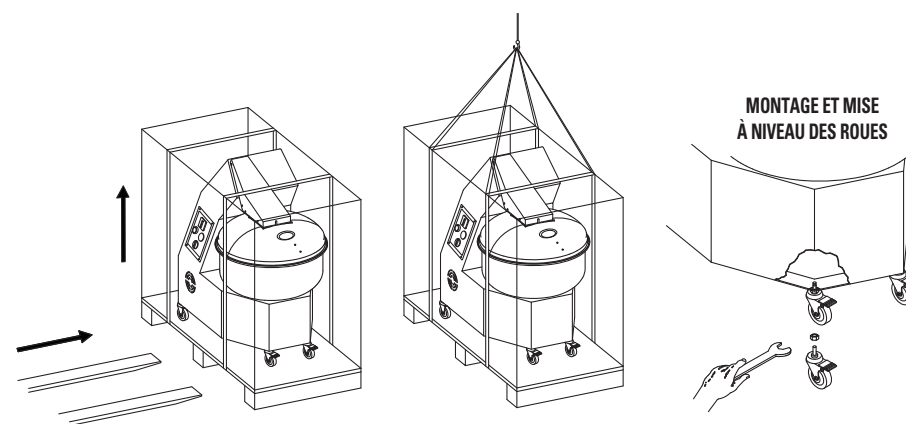
Tous les composants électriques sont logés dans des boîtes avec un degré de protection IP54. La machine est prévue pour la connexion à la terre contre les risques de contact indirect. Les composants du panneau de commandes fonctionnent à basse tension à 24 volts, et ils sont logés dans des boîtes avec un degré de protection IP54. Le circuit électrique est doté de dispositifs de protection contre les courts-circuits et les surcharges. Pour chaque intervention sur les parties électriques, consulter les schémas suivants. Ces interventions doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé, possédant les autorisations prévues, et exclusivement après avoir interrompu la connexion au réseau électrique.



1.3 Installation et transport

La machine doit être installée dans des locaux conformes aux normes en vigueur. Elle doit être positionnée sur un sol plan et compact, facile à nettoyer et en mesure de supporter la charge. Sa position doit garantir un accès immédiat à toutes ses parties. Le sol, les parois et tout autre élément du local, doivent être réalisés conformément aux normes en matière d'hygiène et de sécurité en la matière. L'installation électrique doit respecter les normes référentielles et être conforme aux indications contenues dans ce manuel d'utilisation.

La machine est expédiée assemblée et emballée dans des caisses en carton ou autre matériau approprié ou posée sur une palette et fixée de façon appropriée. Le chargement et le déchargement de la machine peuvent être exécutés avec un chariot élévateur ou une grue. Tous les moyens utilisés doivent avoir une capacité de charge appropriée. Pour le poids de la machine, voir le paragraphe correspondant aux caractéristiques techniques et aux données d'identification.



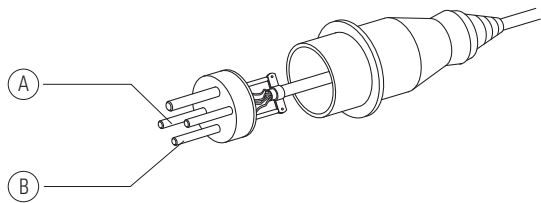
Un maximum de prudence est recommandé pour toute maintenance, compte tenu des charges et de la répartition des poids de la machine. Toutes les opérations mentionnées dans ce paragraphe doivent être exclusivement exécutées par du personnel spécialisé, équipé de tous les outils prévus pour les opérations en question. Pendant le transport, adopter toutes les précautions nécessaires pour éviter d'endommager la machine. Le transport et le positionnement à l'emplacement prévu pour son utilisation doivent se faire sans déballer la machine. Une fois à l'emplacement prévu, déballer la machine, en vérifier l'intégrité et la positionner au point le plus approprié. Monter les roues (arrière avec frein) et vérifier que la machine est stable et bien mise à niveau avant de passer à d'autres opérations.

Il est déconseillé de faire marcher la machine sans avoir appliqué les roues.

1.4 Branchements électriques

Seul le personnel autorisé, et possédant toutes les qualifications professionnelles requises par les normes en vigueur, peut exécuter les branchements électriques. Toute opération décrite dans ce paragraphe doit être effectuée après avoir débranché la machine du réseau d'alimentation électrique. Tous les composants électriques utilisés pour la connexion, et non fournis par le constructeur (interrupteurs, fiches, etc.), doivent posséder des capacités appropriées aux caractéristiques électriques de la machine, décrites sur l'étiquette d'identification apposée à l'arrière de la machine. Vérifier que la tension de l'installation électrique du local est identique à celle prévue pour la machine. Le branchement doit être fait à un dispositif électrique à commande manuelle, permettant la séparation de l'installation électrique de la machine du réseau, lorsque cela est nécessaire (entretien ou manutention).

La machine est équipée d'un câble électrique sortant du côté latéral. S'assurer qu'il est intact et qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et la manutention. Après avoir branché le câble électrique à la fiche, vérifier que le sens de rotation de la cuve est bien celui indiqué par la flèche apposée sur le bord. Si ce n'est pas le cas, inverser le fil A et le fil B. Après avoir vérifié le sens de rotation de la cuve, la machine est prête à être utilisée.



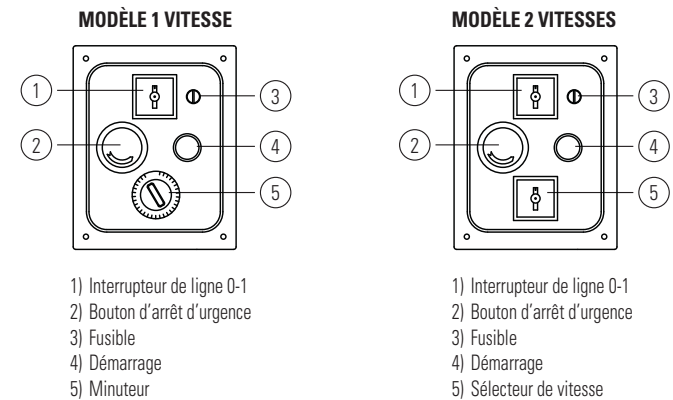
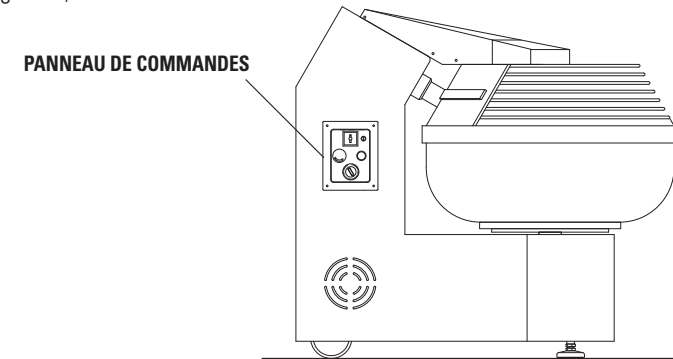
1.5 Conditions de garantie

La société Mecnosud garantit tous les composants de cette machine, sauf les parties électriques, pour une période de DEUX ANS à compter de la date d'achat, à prouver par le ticket fiscal ou la facture d'achat. La société Mecnosud s'engage à remplacer ou à réparer toutes les parties qui résulteraient défectueuses. La garantie ne comprend pas les pannes dérivant d'une installation ou d'un entretien erronés, d'un usage impropre, de toute altération ou activité exercée de façon non conforme aux indications figurant dans ce manuel.

L'expédition de la machine à réparer doit être effectuée aux frais et aux risques et périls de l'acheteur. Toute opération d'entretien doit être effectuée exclusivement par du personnel des centres d'assistance agréés Mecnosud.

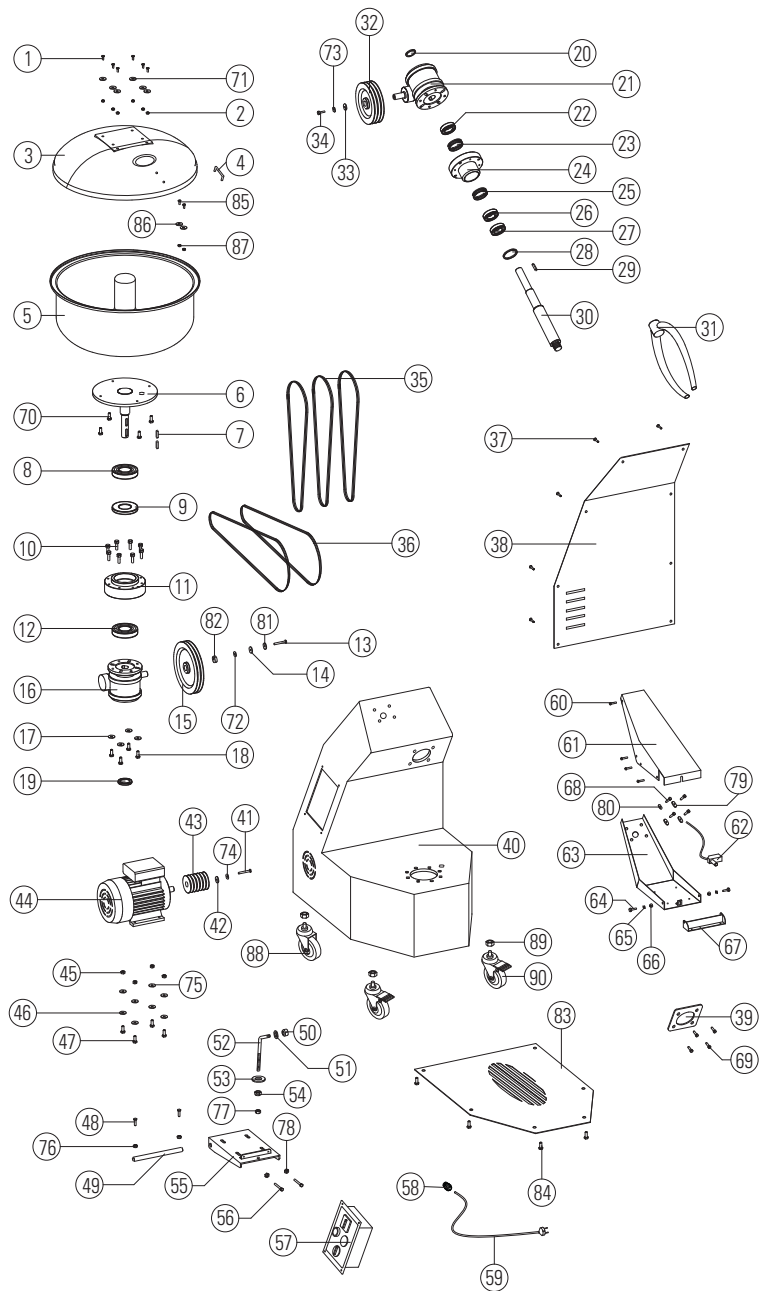
2.3 Panneau de commandes

Le panneau de commandes est positionné sur la partie latérale de la machine et il contient tous les boutons-poussoirs nécessaires pour sa gestion (actionnement, programmation temps de pétrissage etc.).



2.4 Protections contre les accidents

La pétrisseuse à fourche Mecnosud est équipée d'une série de dispositifs de sécurité. Ces dispositifs ne doivent, en aucun cas et pour aucun motif, être enlevés ou altérés. Le constructeur est déchargé de toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité pendant le travail ou du fait de l'altération ou de l'élimination des dispositifs de sécurité de la machine. Avant d'utiliser la machine s'assurer que les dispositifs de sécurité ci-après énumérés sont tous présents et totalement efficaces. Si des anomalies de fonctionnement sont constatées ou si les dispositifs sont absents, interdiction absolue d'utiliser la machine et prévenir immédiatement le constructeur.



CHAPITRE 2 | DESCRIPTION DE LA MACHINE

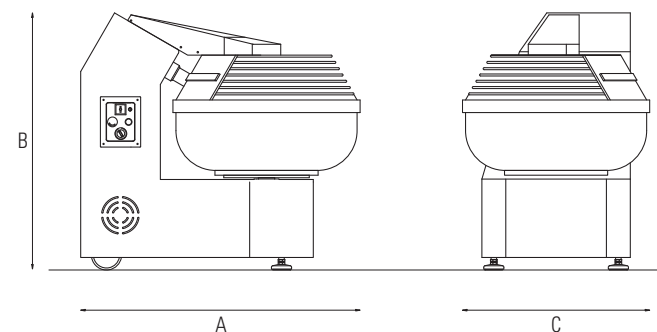
2.1 Caractéristiques techniques et données d'identification

La pétrisseuse à fourche Mecnosud est constituée d'une structure réalisée en tôle peinte dans laquelle sont positionnés les organes mécaniques et de transmission, protégés de façon appropriée. Elle est équipée d'un moteur et de deux réducteurs à bain d'huile, indépendants pour la cuve et la fourche. La transmission a lieu par des courroies trapézoïdales et des poulies en fonte.

La peinture est réalisée avec des poudres époxy, atoxiques pour aliments, conformément aux normes en vigueur. La fourche, l'arbre porte-outils, la cuve, la grille de protection (dans les versions 60 et 80 kg) sont réalisés en acier inox. La pétrisseuse à fourche Mecnosud est disponible dans les versions à capacité de pâte de 25 à 80 kg, et les différentes versions sont caractérisées par les éléments figurant dans le tableau suivant.

| Modèle | Capacité de pâte Kg | Capacité farine Kg | Volume cuve Lt | Puissance moteur Kw | Volts | Dimensions A C B | Poids Kg |
|--------|---------------------|--------------------|----------------|---------------------|----------|------------------|----------|
| FC25M | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 230/50/1 | 850x500x755 | 140 |
| FC25T | 25 | 16 | 30 | 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC25D | 25 | 16 | 30 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x500x755 | 140 |
| FC35M | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 230/50/1 | 850x550x755 | 145 |
| FC35T | 35 | 23 | 40 | 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC35D | 35 | 23 | 40 | 0,75 / 1,1 | 400/50/3 | 850x550x755 | 145 |
| FC60D | 60 | 40 | 70 | 0,9/1,3 | 400/50/3 | 1068x660x1025 | 240 |
| FC80D | 80 | 53 | 93 | 1,1/1,5 | 400/50/3 | 1110x744x1025 | 290 |

DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



Les données d'identification de votre pétrisseuse à fourche figurent sur la plaque d'identification apposée à l'arrière de la machine.

MODÈLE **FC35CE2V**

VOLTS **400** HZ **50** TRIPHASÉE AMP. **2.9/2.6**

HP **1/1.5** KW **0.75/1.1** POIDS KG. **145**

N° DE SÉRIE **35FC2V052** ANNÉE **2004**

2.2 Description de la machine et principales parties

Tous les composants de la pétrisseuse à fourche ainsi que leur description figurent sur le tableau suivant.

| RÉF | DESCRIPTION | RÉF | DESCRIPTION | RÉF | DESCRIPTION |
|-----|--|-----|--|-----|----------------------------------|
| 1 | Boulon 5x16TC inox (6) | 32 | Poulie Ø 155 3 gorges Z | 60 | Vis 4,5x16 autoforeuse (8) |
| 2 | Écrou M5 autob. Inox (6) | 33 | Rondelle 6x24 zinc (1) | 61 | Protection bras |
| 3 | Protection cuve 25 kg Ø539 (35 kg Ø 569) | 34 | Boulon 2x20 TE zinc (1) | 62 | Fin de course |
| 4 | Poignée protection cuve | 35 | Courroie SPZ 1187 | 63 | Bras |
| 5 | Cuve 25kg Ø500 (35kgØ550) | 36 | Courroie SPZ 1187 | 64 | Boulon 4x20 TE inox (2) |
| 6 | Arbre cuve | 37 | Vis 4,8x16 autoforeuse en croix (8) | 65 | Rondelle Ø4 inox (2) |
| 7 | Langchette 8x7x30 (2) | 38 | Protection arrière | 66 | Écrou M4 autob. Inox (2) |
| 8 | Roulement 62082RS | 39 | Protection support fourche | 67 | Charnière bras |
| 9 | Roulement 51108 | 40 | Châssis | 68 | Boulon 8x25 TE (4) |
| 10 | Boulon 8x20 TBE (8) | 41 | Boulon 8x45 TE (1) | 69 | Boulon 10x25 T.I.E inox (4) |
| 11 | Support cuve | 42 | Rondelle 8x32 (1) | 70 | Boulon 8x20 T.I.E inox (4) |
| 12 | Roulement 6007 2RS | 43 | Poulie Ø65 gorges z | 71 | Rondelle Ø5 inox (6) |
| 13 | Boulon 6x25 TE (1) | 44 | Moteur | 72 | Rondelle Ø6 couronne (1) |
| 14 | Rondelle 6x24 zinc (1) | | 1vit./230Volts/250HZ/1Phase/8,5 amp./1,5 hp/1,1 kw | 73 | Rondelle Ø6 couronne (1) |
| 15 | Poulie Ø195 2 gorges Z | | 1vit./400Volts/50HZ/3Phases/8,5 amp./1,5 hp/1,1 kw | 74 | Rondelle Ø8 couronne (1) |
| 16 | Réducteur cuve rap. 1/50 | | 2vit./400Volts/50HZ/1Phase/2,9-2,6 amp./1,1 hp/0,75-1,1 kw | 75 | Rondelle 8x24 (4) |
| 17 | Rondelle Ø8 (4) | 45 | Écrou M (4) | 76 | Écrou M8 (2) |
| 18 | Boulon 8x20 TE (4) | 46 | Rondelle 8x32 (4) | 77 | Écrou M10 autob. (1) |
| 19 | Bague M35x1,5 autob. | 47 | Boulon 8x30 TE (4) | 78 | Écrou M8 (2) |
| 20 | Bague M30 x15 autob. | 48 | Boulon 8x20 TE (2) | 79 | Rondelle 8x24 (3) |
| 21 | Réducteur fourche rap. 1/20 | 49 | Pivot plaque moteur | 80 | Rondelle Ø8 (1) |
| 22 | Roulement 6006 2RS | 50 | Écrou M10 (2) | 81 | Rondelle 8x32 (1) |
| 23 | Roulement 51106 | 51 | Rondelle Ø10 (1) | 82 | Entretoise |
| 24 | Support fourche | 52 | Tirant pour plaque moteur | 83 | Grille sous le bâti |
| 25 | Roulement 51106 | 53 | Rondelle Ø10 (2) | 84 | Boulon 4,8x16 (9) |
| 26 | Roulement 6006 2RS | 54 | Écrou M10 (2) | 85 | Boulon 2x20 TB (2) |
| 27 | Roulement 6006 2RS | 55 | Plaque moteur | 86 | Rondelle Ø5 (2) |
| 28 | Bague d'étanchéité 55x40x8 | 56 | Boulon 8x35 (2) | 87 | Écrou M5 (2) |
| 29 | Langchette 8x7x30 | 57 | Tableau électrique | 88 | Roue (2) |
| 30 | Arbre fourche | 58 | Prise câble | 89 | Érou M10 ZN (4) |
| 31 | Fourche 25kg Ø ext.196 (35kg Øext.220) | 59 | Câble avec fiche | 90 | Roue avec dispositif d'arrêt (2) |