

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

<i>ITALIANO</i>	5
<i>ENGLISH</i>	16

ART. 4200

IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

MANUAL for USE and MAINTENANCE

Prodotto:
Product

TRITACARNE SEMPLICI E CARENATI
PLAIN MINCERS / KELLED MINCERS

Articolo:
Article

4200

Configurazione:
Configuration:

Modelli: Models	4200/12 GT <input type="checkbox"/>	4200/12 GM <input type="checkbox"/>	4200/12 AT <input type="checkbox"/>	4200/12 AM <input type="checkbox"/>
	4200/22 GT <input type="checkbox"/>	4200/22 GM <input type="checkbox"/>	4200/22 AT <input type="checkbox"/>	4200/22 AM <input type="checkbox"/>
	4200/8L <input type="checkbox"/>	4200/8C <input type="checkbox"/>		

Costruttore: Manufacturer

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede legale:
Registered Office

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e stabilimento:
Offices & Factory

Via Leontina — 61010 Pietracuta di San Leo (PS)

LINGUA: ITALIANO	DATA DI EMISSIONE: 20 / 06/ 2000	REVISIONE: 00	CODICE:
----------------------------	--	-------------------------	----------------

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
 AI SENSI DELLA DIRETTIVA 1998/37/CEE
DECLARATION OF CONFORMITY
 IN ACCORDANCE WITH THE 1998/37/CEE

Costruttore • Manufacturer **IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.**
 Sede Legale • Registered Office **Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)**
 Uffici e Stabilimento • Offices & Factory **Via Leontina - 61010 Pietracuta di San Leo (PS)**

DICHIARA il prodotto di nuova fabbricazione, in tutte le sue opzioni di prodotto, descritto in appresso:
DECLARES that the product is newly manufactured as regards all its optionals described below:

Prodotto • Product: **Articolo** **4200**
Article

Versione • Version: _____

Anno • Year of Manufacturing: _____

Matricola • Serial Number : _____

CONFORME, per quanto ad esso applicabile, ai requisiti minimi di sicurezza ed alle disposizioni delle Direttive:

CONFORMS, as far as it is necessary, to the minimum safety requirements and to the provisions of the Instructions:




Riferimenti CEE EC References	Principali Norme di Riferimento Principal Reference Rules	Ordinamento Italiano
1998/37/CEE	EN 292-1 EN 292-2 ISO-EN 11202	D.P.R. n. 459/96
73/23/CEE 93/68/CEE	EN 60204-1	L. 791/77 D.L. 626/96
89/336/CEE 93/68/CEE	EN 50081-1 EN 50082-1	D.L. 476/92 D.L. 615/96
76/893/CEE 89/109/CEE 90/128/CEE 92/39/CEE		L. 777/82 D.L. 108/92 L. 146/94

Pietracuta di San Leo ____ / ____ / ____

Fabbri Giancarlo
 (il legale rappresentante)
 (Legal Representative)

I.G.F. Italstampi
 di Fabbri Giancarlo & C. snc
 Stabilimento e Amministrazione: Via Leontina - Loc. Pianacci
 Tel. 0541/922455 - Fax 0541/923596
 61010 - PIETRACUTA DI SAN LEO (Ps) Ita:
 Sede Legale: Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (F)

**TRITACARNE - GRATTUGIA
MINCER - GRATER**

Articolo • Article:		4200	
Versione • Version :		12GT- 12GM-12AT-12GM / 22GT-22GM-22AT-22AM / 8L- 6G	
	• 4200/12 GT	BOCCA E COCLEA IN GHISA ALIMENTARE (ANDLE AND AUGER IN CAST IRON)	TRIFASE V. 400
	• 4200/12 GM		MONOFASE V. 230
	• 4200/12 AT	BOCCA E COCLEA IN ACCIAIO INOX (ANDLE AND AUGER IN STAILESS STEEL)	TRIFASE V. 400
	• 4200/12 AM		MONOFASE V. 230
	• 4200/22 GT	BOCCA E COCLEA IN GHISA ALIMENTARE (ANDLE AND AUGER IN CAST IRON)	TRIFASE V. 400
	• 4200/22 GM		MONOFASE V. 230
	• 4200/22 AT	BOCCA E COCLEA IN ACCIAIO INOX (ANDLE AND AUGER IN STAILESS STEEL)	TRIFASE V. 400
	• 4200/22 AM		MONOFASE V. 230
	• 4200/8L	COCLEA IN ALLUMINIO ALIMENTARE AC- CIAIO INOX O GHISA ALIMENTARE (ANDLE AND AUGER, STAILESS STEEL)	MONOFASE V. 230
	• 4200/8G	BOCCA IN ALLUMINIO O GHISA ALIMENTARE (ANDLE AND AUGER IN STAILESS STEEL)	MONOPHASE V. 230

TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE

È posta sul retro della Apparecchiatura stessa.

Is positioned on the back of the Appliance.

CE	
MODELLO	<input style="width: 100%;" type="text"/>
MATRICOLA	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input style="width: 100%;" type="text"/>
V <input style="width: 50%;" type="text"/>	Kw <input style="width: 50%;" type="text"/>
Hz <input style="width: 50%;" type="text"/>	A <input style="width: 50%;" type="text"/>
○ Fasi <input style="width: 50%;" type="text"/>	Kg <input style="width: 50%;" type="text"/>


MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

TRITACARNE – GRATTUGIA

Articolo 4200

***Versione: 12/GT – 12/GM – 12/AT – 12/AM
22/GT – 22/GM – 22/AT – 22/AM
8/L – 8/C***

AVVISI

IL SIMBOLO  RIGUARDA AVVERTIMENTI PER LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI, UTILIZZATORI E MANUTENTORI DEL PRODOTTO.



CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE LIBRETTO PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE



L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE



PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE



CONTATTARE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE



IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IN QUALUNQUE MOMENTO, E SENZA PREAVVISO, IL CONTENUTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI D'USO

PREMESSA

Il Costruttore, con il presente Manuale d'Uso, intende fornire gli elementi tecnici per una corretta installazione ed un corretto funzionamento delle proprie Apparecchiature. L'utilizzatore ha il dovere e la responsabilità di seguirle. Insieme alla descrizione delle caratteristiche, del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della Macchina, vengono evidenziati, in particolare, gli aspetti legati alla salvaguardia della sicurezza e dell'ambiente.

Prima dell'utilizzo del prodotto, ed ogniqualvolta necessiti la sua consultazione, è importante leggere il presente Manuale. Attenersi attentamente alle istruzioni tecniche contenute e seguire scrupolosamente tutte le indicazioni riportate. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi della macchina devono essere tenuti sempre efficienti.

Il presente Manuale, parte integrante della fornitura della Macchina, deve essere conservato in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori, e reso disponibile al personale addetto alle eventuali operazioni di manutenzione e riparazione.

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

01 DESCRIZIONE

01.01 Descrizione della Macchina

Le macchine tritacarne semplici, Articolo 4200, sono adatte per lavorare , tutti i tipi di carne e per grattugiare pane e formaggio.

La struttura di ogni Macchina è in lega presso fusa mentre i particolari del gruppo lavoro: piastra, coltello, rullo e contenitore di raccolta sono interamente realizzati in acciaio inox La macchina è dotata di un motore elettrico a induzione che può essere Monofase o Trifase secondo l'articolo, i comandi sono a 24 V.

La macchina, progettata in accordo alle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso; per questo motivo, la macchina è dotata di apposite protezioni al fine di evitare i rischi dovuti al contatto con le parti in movimento.

01.02 Note Ambientali

RUMORE

La Macchina presenta un valore di $L_{ep,d}$ inferiore a 70 dB(A).

Se posta in ambienti con valore di rumorosità superiore a 80 dB(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dalla esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

IMBALLO

Non gettare nella spazzatura eventuali parti di imballo, ma selezionarle a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale

SMALTIMENTO

Operare in accordo alla normativa vigente locale e nazionale: i residui di pulizia sono assimilabili urbani.

FUORI SERVIZIO

Alla fine della vita della Macchina è necessario:

- Disattivare la Macchina, scollegandola dalla rete di alimentazione elettrica e tagliando il cavo di alimentazione;
- Smontare i Comandi Elettrici e la relativa scheda elettronica;
- Smontare i componenti, selezionarli per tipo ed inviarli alla rottamazione o smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

01.03 Caratteristiche Tecniche

Far riferimento ad **ALL. 1**.







LA SERIE, LA VERSIONE, LA TENSIONE E LA FREQUENZA DI UTILIZZO DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA SONO RIPORTATI ALL'INIZIO DEL PRESENTE MANUALE DI USO E MANUTENZIONE



IL TIPO ED IL NUMERO DI MATRICOLA, STAMPIGLIATI SULLA TARGA, DEVONO ESSERE SEMPRE CITATI, OGNI VOLTA CHE INTERPELLATE IL COSTRUTTORE OD IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER OTTENERE INFORMAZIONI O PER ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO

01.04 *Principi di Sicurezza*

-  PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA MACCHINA, ED OGNIQUALVOLTA SI PRESENTI UN DUBBIO CIRCA IL SUO FUNZIONAMENTO, È FATTO OBBLIGO AD OGNI OPERATORE DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI USO. DIFFONDERE E RENDERE NOTO ALLE PERSONE INTERESSATE QUANTO CONTENUTO.
-  IN FASE DI RICERCA O DI RIMOZIONE DI QUALSIASI CAUSA DI AVARIA O INCONVENIENTE INERENTE LA MACCHINA, ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI IDONEE A PREVENIRE QUALSIASI DANNO ALLE PERSONE O ALLE COSE. TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA (SEZIONAMENTO DELLA MACCHINA DALLA RETE ELETTRICA) PRIMA DI ACCEDERE ALLE PROTEZIONI.
-  AL TERMINE DI QUALSIASI INTERVENTO CHE COMPORTI LA RIMOZIONE O LA NEUTRALIZZAZIONE DI QUALUNQUE COMPONENTE CORRELATO ALLA SICUREZZA (BARRIERE, SENSORI, PROTEZIONI, ECC.), PROVVEDERE AL RIPRISTINO ACCERTANDOSI DEL CORRETTO POSIZIONAMENTO E DELLA EFFICACIA.
-  È ASSOLUTAMENTE PROIBITO NEUTRALIZZARE, RIMUOVERE, MODIFICARE O RENDERE COMUNQUE INEFFICIENTI QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA, PROTEZIONE O CONTROLLO DELLA MACCHINA, OVUNQUE DISLOCATO. TUTTI I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA DEVONO ESSERE MANTENUTI IN PERFETTA CONDIZIONE E COSTANTE EFFICIENZA.

02 *INSTALLAZIONE*

02.01 *Contenuto Imballo*

All'atto della consegna, allegato alla macchina e considerati parte integrante della fornitura, è presente il Manuale di Uso e Manutenzione, contenente la Dichiarazione di Conformità del prodotto alle direttive CEE di competenza.

La Macchina perviene pronta all'uso, in un unico imballo di cartone su pedana.

Avere cura di maneggiare il cartone tenendo sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo stesso.

02.02 *Collegamenti*

Posizionare la Macchina su un piano di appoggio orizzontale, sugli appositi piedi in gomma.

Collegare la macchina alla rete di alimentazione elettrica, dopo:




- ◇ essersi accertato che la tensione e la frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quella indicata sulla targa;
- ◇ essersi accertato che la presa di corrente sia collegata a terra.
- ◇ aver provveduto a far montare sul cavo la relativa spina da 16 ÷ 32 A, per un cavo a 5 poli (2 Fasi, Neutro, Terra), da personale specializzato ed abilitato.

Il Costruttore prescrive che la linea elettrica di alimentazione della macchina sia dotata, a monte della macchina stessa, di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra, in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

Controllare che le protezioni della Macchina siano presenti e montate prima di attivare la Macchina.

Controllare, inoltre che la coclea, il coltello ed il rullo, ruotino in senso orario: se così non risulta invertire la disposizione delle fasi.

Usando per la prima volta la Macchina, pulirla come descritto nell'apposito punto.

-  ALLACCIARE LA MACCHINA SOLO A RAMI DELL'IMPIANTO ELETTRICO DI TIPO SINGOLARMENTE PROTETTI
-  FARE RIFERIMENTO ALLE NORMATIVE ELETTRICHE DEL PAESE IN CUI LA MACCHINA È INSTALLATA (PER ITALIA FARE RIFERIMENTO A D.L. 46/90)
-  NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA

03 **FUNZIONAMENTO**

03.01 **Prescrizioni di sicurezza particolari**


E fatto obbligo all'operatore di usare le seguenti accortezze:

- Non infilare oggetti metallici o altro all'interno della calotta di ventilazione e della bocca tritacarne.
- Non introdurre nella macchina materiali oggetti o sostanze non idonee.

03.02 **Sicurezze presenti**


La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da:

- **Scheda a bassa tensione:** è posta all'interno della macchina stessa, permette il controllo sicuro "ad una tensione 24 V." dei pulsanti di accensione e spegnimento del micro di sicurezza.
- **Micro interruttore:** è posto sul manico della grattugia; limita l'apertura della bocca grattugia in modo da evitare contatti accidentali.
- **Grata di Protezione,** è posta sotto il rullo della grattugia in maniera tale da evitare contatti accidentali.

-  È VIETATO RIMUOVERE O MANOMETTERE I SISTEMI DI SICUREZZA INSTALLATI SULLA MACCHINA. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' QUALORA NON SIA RISPETTATA OGNI COSA SOPRA INDICATA

03.03 **Comandi**

COMANDO	AZIONE	POSIZIONE
INTERRUTTORE DI COMANDO	ACCENSIONE (I) / SPEGNIMENTO (O) DELLA MACCHINA PER I MODELLI DOTATI DI INVERSIONE, PREMERE AD IMPULSI IL PULSANTE COLOR VERDE (II)	SUL FIANCO DELLA MACCHINA

-  LA SCHEDA DI SICUREZZA EVITA L'ACCENSIONE ACCIDENTALE DELLA MACCHINA A SEGUITO DI INTERRUZIONI DELLA TENSIONE DI RETE.

03.04 Avviamento Macchina

— AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA SPENTA

- per accendere la macchina premere il pulsante di colore verde e contrassegnato dal simbolo "I"

— AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA SOTTO TENSIONE

Per il riavvio della lavorazione, a seguito di una sospensione del lavoro, è necessario effettuare solo il comando visto sopra. (avvio da situazione macchina spenta)

03.05 Spegnimento Macchina

Lo spegnimento totale della macchina si effettua mediante la seguente operazione:

- per spegnere la macchina premere il pulsante di colore rosso contrassegnato dal simbolo "O"

03.06 Inversione del senso di marcia

L'inversione del senso di marcia si effettua mediante la seguente operazione:

- Per i modelli dotati di inversione del senso di marcia premere ad impulsi di qualche secondo il pulsante di colore verde e contrassegnato dal simbolo "II".



L'INVERSIONE DEL SENSO DI MARCIA È INDISPENSABILE QUANDO L'UTENSILE SI BLOCCA A CAUSA DI CORPI TENACI "ES. NERVATURE DELLA CARNE".



EVITARE SOVRACCARICHI PERICOLOSI MANTENENDO PREMUTO A LUNGO IL PULSANTE DI INVERSIONE DI MARCIA.
INTERVENIRE SUL PROBLEMA, STACCARE LA SPINA, E PROVVEDERE ALLA RIMOZIONE DEL PROBLEMA SMONTANDO IL GRUPPO TRITACARNE



QUANDO LA MACCHINA NON È IN ATTIVITÀ È CONSIGLIABILE SEZIONARE (SPEGNERE) L'IMPIANTO GENERALE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DELLA ENERGIA ELETTRICA, OPPURE SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA PRESA DI CORRENTE

03.07 Montaggio tritacarne

Effettuare il montaggio del gruppo tritacarne rispettando l'ordine elencato e nell'osservanza delle precauzioni e schema riportato:

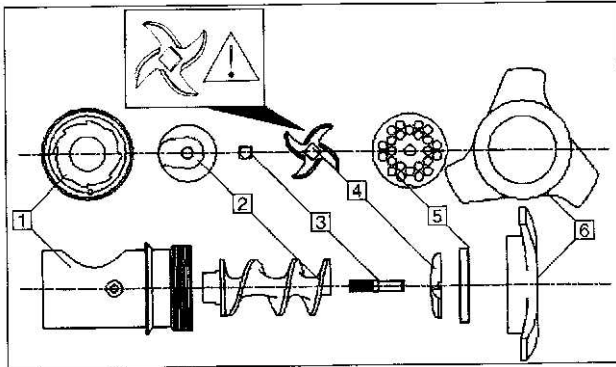


SPEGNERE LA MACCHINA E STACCARE LA SPINA PRIMA DI PROCEDERE.
IL COLTELLO DEVE ESSERE MONTATO NEL GIUSTO VERSO; ACCERTARSI CHE LE LAME SIANO RIVOLTE VERSO LA PIASTRA FORATA.

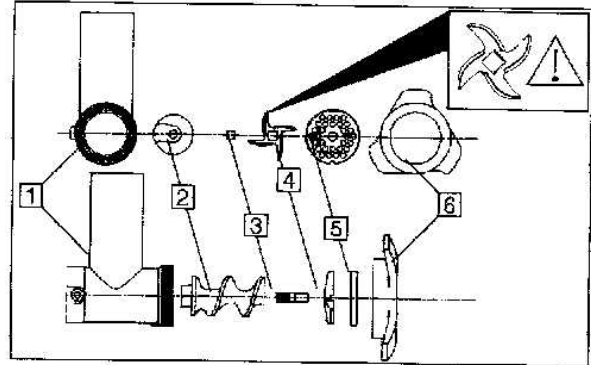
- Montare il bocchettone "1" e serrarlo con l'apposito pomello, bocca-bocca.
- Inserire la coclea "2" all'interno del bocchettone "1"

- Posizionare il coltello autoaffilante "4"
- Montare la piastra forata "5"
- Serrare gli accessori mediante l'apposito volantino "6"

Art.4200 12/22 GT- GM – AT- AM



ART. 4200 8L / 8C



03.08 Utilizzo

L'avviamento della macchina, può avvenire solo in modo manuale:

- Modo Manuale:
 - la lavorazione dura fin quando non viene interrotta dall'utilizzatore;
 - premere il pulsante in posizione (I), per avviare la lavorazione.



AL PRIMO UTILIZZO LAVARE BENE TUTTI GLI ACCESSORI IN ACQUA TIEPIDA

TRITACARNE

- scegliere la piastra forata idonea alla lavorazione
- controllare il corretto montaggio degli accessori, in speciale modo del coltello, prima di iniziare a lavorare
- disporre il contenitore di raccolta e montare la tramoggia
- collegare la macchina alla rete
- avviare il tritacarne secondo le istruzioni per l'accensione



SPINGERE LA CARNE NELLA MACCHINA FACENDO USO ESCLUSIVAMENTE DEL PRESSORE IN DOTAZIONE

- premere la carne sulla bocca d'ingresso della tramoggia.
- terminato il lavoro scollegare la macchina dalla rete e procedere alla pulizia.

GRATTUGIA

- sollevare il manico del pressore
- mettere pane o formaggio in quantità moderata, tale da evitare l'intervento della sicurezza del pressore

- collegare la macchina alla rete
- avviare la grattugia secondo le istruzioni per l'accensione
- terminato il lavoro scollegare la macchina dalla rete e procedere alla pulizia.

03.09 Anomalie di funzionamento

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
1. IL MOTORE SI FERMA	<input type="checkbox"/> NEL CASO LA MACCHINA NON SI ACCENDA PRIMA DI FARLA RIPARARE VERIFICARE CHE:	<ul style="list-style-type: none"> • LA SPINA SIA INSERITA CORRETTAMENTE • L'INTERRUTTORE SI TROVI IN POSIZIONE (I) ACCESO • ESISTA TENSIONE NELLA PRESA E NELL'IMPIANTO • EFFETTUARE LA PULIZIA DELLA MACCHINA QUALORA SIANO PRESENTI CORPI SOLIDI CHE IMPEDISCA LA ROTAZIONE DEL MOTORE.
	<input type="checkbox"/> MALFUNZIONAMENTO E/O ROTTURAZIONE DI UN QUALSIASI COMPONENTE ELETTRICO	<ul style="list-style-type: none"> • CONTATTARE IL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO DEL RIVENDITORE
COME SI ACCORGE SE...	EVIDENZE	
2. LE FASI ELETTRICHE NON SONO TUTTE ATTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • LA VELOCITA' DI ROTAZIONE CALA PER OGNI FASE NON ATTIVA DI 1/3 DELLA POTENZA 	

04 MANUTENZIONE

04.01 Pulizia

Pulire alla fine di ogni lavorazione, le parti a contatto con gli alimenti, bocchettone, coclea coltello piastra forata e volantino di serraggio.

Al termine di ogni lavoro:

- pulire le superfici esterne con uno straccio umido o spugna.
- Smontare tutti gli accessori percorrendo a ritroso le sequenze per il montaggio
- Per la pulizia delle parti accessorie utilizzare acqua e sapone neutro, o prodotti utilizzati per il lavaggio di pentole da cucina
- Asciugare la macchina prima di riutilizzarla o riporla.

Accertarsi, inoltre, che prima dell'uso siano state effettuate le operazioni di pulizia, di cui sopra.



NON IMMERGERE LA MACCHINA IN ACQUA, EVITARE L'UTILIZZO DI SOSTANZE CORROSIVE O ABRASIVE CHE POSSONO ROVINARE IL METALLO, NON METTERE LA MACCHINA O GLI ACCESSORI IN LAVASTOVIGLIE.



LA PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI, VÀ SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA)

04.02 *Manutenzione ordinaria*

La Macchina non necessita di manutenzioni programmate.

La macchina viene fornita di serie con la giusta quantità di olio necessaria per il corretto funzionamento e non è soggetta ad usura o consumo.

04.03 *Manutenzione straordinaria*

In caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il personale qualificato ed autorizzato.



LE MANUTENZIONI VÀNNO SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA)



IL COSTRUTTORE CONSIDERA NULLE LE CONDIZIONI DI GARANZIA A SEGUITO DI INTERVENTI NON AUTORIZZATI SULLA MACCHINA

05 SCHEMI

05.01 *Caratteristiche*

Fare riferimento ad **ALL. 1**.

05.02 *Schemi Elettrici*

Fare riferimento ad **ALL. 2**

05.03 *Esplosi e Parti di Ricambio*

Fare riferimento ad **ALL. 3**

05.04 *Ordinazione Parti di Ricambio*

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo macchina
- Denominazione pezzo
- Numero di posizione del pezzo nell'esplosivo

Quantità occorrente

05.05 Tabella dei rischi residui

ATTIVITÀ/ PERICOLO	RISCHIO	RISCHIO RESIDUO ISTRUZIONI
1. CARICO, SCARICO E MOVIMENTAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> • CADUTA MACCHINA • CADUTA IMBALLO 	<ul style="list-style-type: none"> • MANEGGIARE LA MACCHINA, IMBALLATA O NON, SOLO MANUALMENTE.
2. ERRATA INSTALLAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> • SCARICHE ELETTRICHE • FULMINAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • LA TENSIONE DI RETE E LA FREQUENZA DEVONO ESSERE COME QUELLE RIPORTATE SULLA TARGA DELLA MACCHINA. • LA PRESA DI CORRENTE DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA. • LA LINEA ELETTRICA DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA, A MONTE DELLA PRESA DEVE ESSERE DOTATA DI PROTEZIONE TRAMITE INTERRUPTORE DIFFERENZIALE, COORDINATA CON L'IMPIANTO GENERALE DI TERRA
3. CARTER CHIUSURA IN CUI È PRESENTE TENSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • FOLGORAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • NON APRIRE I CARTER SENZA AVER PREVENTIVAMENTE DISINSERITO LA SPINA
4. LAVORO SENZA PROTEZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • IMPIGLIAMENTO • SCHIACCIAMENTO DITA • ABRASIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • USARE IL PRESSORE DELLA CARNE, CHE FUNGE DA PROTEZIONE DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA. • NON RIMUOVERE MAI LA GRIGLIA DI PROTEZIONE
5. PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON LA CARNE DA TRITARE	<ul style="list-style-type: none"> • FOLGORAZIONE • SCARICHE ELETTRICHE • FULMINAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • LA PULIZIA DELLA MACCHINA DEVE ESSERE SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA).

MANUAL for USE and MAINTENANCE







MINCERS - GRATTER

Article: 4200

***Version: 12/GT – 12/GM – 12/AT – 12/AM
22/GT – 22/GM – 22/AT – 22/AM
8L – 8C***

WARNINGS:

THE SYMBOL  REGARDS WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE OPERATORS, USERS AND MAINTENANCE WORKERS OF THE PRODUCT.

-  CONSERVE THIS MANUAL FOR FURTHER CONSULTATION
-  THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALIST AND AUTHORIZED PERSONNEL AND ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS OF THE MANUFACTURER
-  FOR ANY EVENTUAL REPAIRS, CONTACT EXCLUSIVELY A SERVICE CENTRE AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER AND ASK FOR THE USE OF ORIGINAL SPARE PARTS
-  REFUSAL TO RESPECT THE ABOVE CONDITION JEOPARDIZES THE SAFETY OF THE OPERATOR
-  CONTACT YOUR RELIABLE RETAILER FOR THE ADDRESS OF YOUR NEAREST AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN
-  THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY AT ANY MOMENT AND WITHOUT ANY NOTICE THE CONTENTS OF THIS MANUAL

LANGUAGE: ENGLISH	EMITION DATE: 20 / 06 / 2000	REVISION: 00	CODE:
---------------------------------	--	----------------------------	--------------

PRELIMINARY

With the help of this manual, the Manufacturer provides all the technical elements necessary for a correct installation and working of the appliances. The user is responsible for following these instructions. The aspects concerning the protection of safety and the environment are also pointed out together with the characteristics, workings, installation and maintenance of the machine.

It is important to read this manual carefully before using the product, and whenever the need arises to consult it. Adhere to the technical instructions provided and follow all the indications scrupulously. For the safety of the operator, the devices of the machine should always be kept in good working order.

This manual, an integral part of the machine, must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any eventual maintenance and repairs.

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a 12-month guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

01 DESCRIPTION

01.01 Description of the Machine

The machines plain mincers, Article 4200, are for mincing any kind of meat or for grating bread or cheese.

The frame of any Machine are made of pressed and melted alloy while the elements which makeup the working parts: plate and knife self sciarpener, roller, hopper and container are old made in stailless steel The machine contiene the induction eletric motor, Monophase o Triphase, 24 V controls.

The machine, designed in accordance with the European regulations, has been manufactured to protect the user from the risks connected to its use; for this reason, the machine is equipped with special protection devices to avoid risks during contact with the moving parts.

01.02 Environmental Notes

<input type="checkbox"/> NOISE	The Machine presents a Lep,d value of less than 70 dB(A) If positioned in areas with a noise value of more than 80 dB(A), the employer must form and inform the operator of the risks from exposure to the noise and must take the necessary precautions according to the authorized doctor.
<input type="checkbox"/> PACKAGING	Do not throw away the packaging, separate it according to the type of material (eg. cardboard, wood, plastic material, etc.) and dispose of them in conformity with the local and national laws in force.
<input type="checkbox"/> DISPOSAL	Operate in accordance with the local and national laws in force: the residue of cleaning are assimilated in urban areas.
<input type="checkbox"/> OUT OF ORDER	At the end of the Machine's working life: <ul style="list-style-type: none"> • Disactivate the Machine, by disconnecting it from the electric power supply and cutting the supply line cable; • Disassemble the Electronic Panel and corresponding electrical description; • Disassemble the components, separating the various types and send them to the scrapyard or dispose of them according to the local and national laws in force.

01.03 Technical Characteristics

Refers to **ALL. 1.**







THE SERIES, THE VERSIONE, THE TENSION AND THE FREQUENCY FOR USE OF THIS APPLIANCE ARE WRITTEN ON THE COVER OF THIS MANUAL FOR USE AND MAINTENANCE



THE TYPE AND THE REGISTRATION NUMBER, STAMPED ON THE PLATE, MUST ALWAYS BE QUOTED, EVERY TIME THAT THE MANUFACTURER OR LOCAL RETAILER IS CONSULTED FOR INFORMATION OR FOR ORDERING SPARE PARTS

01.04 Safety Principles

-  BEFORE TURNING ON THE MACHINE, AND EVERY TIME A DOUBT ABOUT ITS WORKINGS SHOULD ARISE, EVERY OPERATOR IS OBLIGED TO CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS FOR USE. ENSURE THAT THE PEOPLE CONCERNED KNOW AND ADHERE TO THE CONTENTS OF THE MANUAL.
-  DURING PHASES OF RESEARCH OR REMOVAL OF ANY CAUSE OF DAMAGE OR INCONVENIENCE CONCERNING THE MACHINE, TAKE ALL NECESSARY MEASURES TO PREVENT ANY DAMAGE TO PEOPLE OR THINGS. REMOVE THE ELECTRIC TENSION (SEPARATION OF THE MACHINE FROM THE ELECTRIC NETWORK) BEFORE APPROACHING THE PROTECTIVE DEVICES.
-  AT THE END OF ANY INTERVENTION THAT REQUIRES THE REMOVAL OR THE NEUTRALIZATION OF ANY COMPONENT CORRELATED TO SAFETY (BARRIERS, SENSORS, PROTECTIONS, ETC.), CARRY OUT THE PUTTING BACK INTO OPERATION ENSURING THE CORRECT POSITION AND EFFECTIVENESS.
-  IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO NEUTRALIZE, REMOVE, MODIFY OR IN ANY OTHER WAY RENDER INEFFICIENT, ANY PART OF THE SAFETY DEVICES, PROTECTIVE DEVICES, OR CONTROLS OF THE MACHINE, WHEREVER POSITIONED. ALL THE PROTECTIVE AND SAFETY DEVICES MUST BE KEPT IN PERFECT CONDITION AND WORKING ORDER.

02 INSTALLATION**02.01 Packaging Contents**

On delivery, this Manual for the Use and Maintenance containing the Declaration of Conformity of the product with the EC regulations, is attached to the machine and considered an integral part of it.

The machine arrives in a single package ready for use.

Take care to handle the box only manually, always keeping it in an upward position as indicated on the box.

02.02 Connections

Before positioning the Machine, ensure that the bearing surface is a horizontal level. If the wheels are present, insert them onto the special feet.


Once positioned, connect the machine to the electric power supply, after having;

- ◇ ensured that the tension and frequency of the power supply correspond to that written on the plate;
- ◇ ensured that that socket is connected to earth.
- ◇ taken steps to have the proper plug (16 + 32A) to a 5 pole wire (3 phases, neutral and earth), attached by specialised, capable personnel.

The Manufacturer specifies that the mains line should be equipped with safety devices by a differential switch, co-ordinated with the general earth installation, in conformity with the local and national laws.

Check that the safety devices of the Machine are present and assembled before activating the machine.

Check also that the auger and the knife, small wheel: if this is not the case, invert the arrangement of the phases.

-  CONNECT THE MACHINE ONLY TO PARTS OF THE ELECTRICAL PLANT WHICH ARE INDIVIDUALLY PROTECTED



REFER TO THE ELECTRICAL REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH THE MACHINE IS INSTALLED



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE

03 WORKINGS

03.01 Particular warnings

Users must always follow this instruction carefully when operating the machine:

- Do not introduce objects, both metal and non metal, inside the motor ventilation casing
- Do not put unsuitable materials, objects or substances in the appliance

03.02 Safety Devices Present

This appliance is equipped with the following protection devices:

- **Low voltage panel:** this positioned inside the appliance. It allow safe operation of the on/off switches and of the security micro switch.
- **Micro swich:** this positioned on the handle of the grater. It limits the opening of the greter outlet blok so as to avoid accidental contact.
- **Protection grill:** this is posizioned beneath the grating cylinderso as to avoid accidental contact.



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

03.03 Controls

COMMAND	ACTION	POSITION
MAIN SWITCH	ACTIVATION (I) / DEACTIVATION (O) OF THE MACHINE FOR MODELS WITH REVERSE MOVEMENT, MUST BE CARRYON THE "II" POSITION	SIDE OF MACHINE



THE SAFETY PANEL THIS POSITIONETED INSIDE THE APPLIANCE. IT ALLOWS SAFE OPERATION OF THE ON/OFF MICRO SWITCH.

03.04 Starting the Machine

— **STARTING THE MACHINE WHEN OFF**

- To switch on the appliance, press green button, marked with an “O”

— **STARTING THE MACHINE WHEN LIVE**

To restart the processing, following a period of suspension, it is necessary to follow as above. (starting the machine when off)

03.05 Turning off the machine

To switch off the machine follow this procedure:

- To switch off the appliance, press the red button, marked with an “I”

03.06 Reverse movement

To reverse operating direction follow this procedure:

- For models with reverse movement, must be carry on the “II” position.



THIS REVERSE MOVIMENT IS INDISPENSABLE WHEN THE APPLIANCE BLOKS BECAUSE OF TOUGH SUBSTANCE. (E.G. MEAT GRISTLE).



TO AVOID DANGEROUS OVERLOADING BY PROLOUNGED PERIODS IN POSITION “II”, UNPLUNG AND REMOVE THE OB STRUCTION MANUALLY.



WHEN THE MACHINE IS NOT ACTIVATED, IT IS ADVISABLE TO TURN OFF THE MAIN ELECTRICAL POWER SUPPLY, OR DISCONNECT THE MACHINE FROM THE OUTLET.

03.07 Mounting the mincer

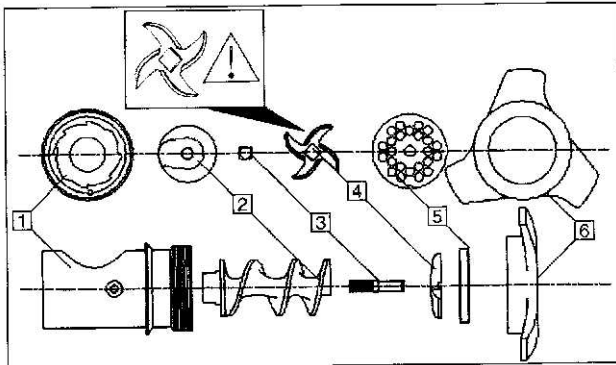
To set up the mincer assembly follow the order indicated and the description with great care:



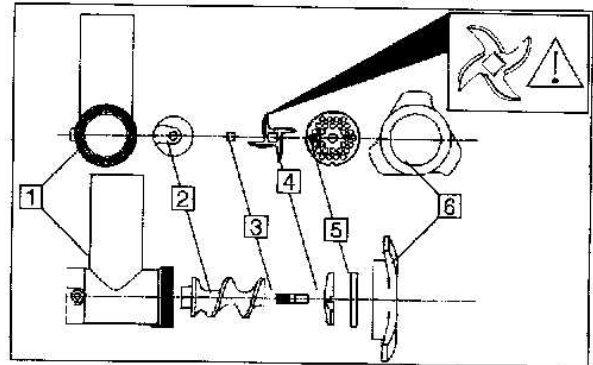
TURN THE MACHINE OFF AND REMOVE THE PLUG BEFORE PROCEEDING. THE KNIFE MUST BE FITTED CORRECTLIY MAKE SURE THE BLADE IS TURNED TOWARDS THE PERFORATED PLATE.

- Fit the union “1” and fasten using the accessory lok-knob provided
- Fit auger “2” inside the union “1”
- Position the self –sharpening knife “4”
- Fit the perforated plate “5”
- Fasten the accessories by means of the ring nut “6”

Art.4200 12/22 GT- GM – AT- AM



ART. 4200 8L / 8C

**03.08 Use**

The machine can only be started manually:

- Manual mode:
 - The machine keeps working until the user stops it;
 - Turn the switch to the (I) position to start the machine.



WHEN FIRST USING, CAREFULLY WASH THE ATTACHMENTS IN WARM WATER

MINCER

- choose the perforated disk suited to the task
- Check that the attachments, especially the blade, have been properly, connected before beginning the task
- Position the collecting tray and the hopper
- Connect the appliance to the mains supply
- Turn on the mincer following the instructions



USE ONLY THE PRESSER SUPPLIED TO PUSH THE MEAT IN TO APPLIANCE

- Push the meat down into the opening.
- Once the task is completed, unplug the appliance from the mains and clean.

GRATER

- Raise the presser handle
- Introduce bread or cheese in a moderate quantity so as to avoid the safety mechanism from being brought into play
- Connect the machine to the mains supply
- Turn on the grater following the instructions
- Once the task is completed, unplug the appliance and clean.

03.09 Working Irregularities

PROBLEM	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE REMEDIES
1. THE MOTOR STOPS	<input type="checkbox"/> IF THE APPLIANCE FAILS TO START, BEFORE TAKING IN TO BE REPAIRED, CHECK ;	<ul style="list-style-type: none"> • THE PLUG IS FITTEN CORRECTLY IN THE SOCKET • THE SWITCH IS IN POSITION "I" ON • POWER IS REACHING THE MACHINE • CLEAN THE APPLIANCE WHENEVER SOLIDS PREVENT CORRENT MOTOR ROTATION.
	<input type="checkbox"/> MALFUNCTION AND/OR BREAKAGE OF ANY ELECTRIC COMPONENT	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACT RETAILER'S AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN
HOW DO YOU KNOW THAT...	EVIDENCE	
2. THE ELECTRIC PHASES ARE NOT ALL ACTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • THE SPEED OF THE ROTATION DROPS TO 1/3 OF ITS POWER, EACH INACTIVE PHASE IMPLIES A LOSS OF POWER 	

04 MAINTENANCE

04.01 Cleaning

At the end of processing, clean all parts that have been in contact with the aliment., union, cauger, knife, perforated plate and ring nut.

When each cycle of work is completed:

- Clean the external surface whith a damp cloth
- Remove the attachments
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans
- Always dry the appliance bifore reusing or replacing it in its box.

Moreover, make sure that cleaning has been carried out properly before using the machine.



DO NOT IMMERSE THE MACHINE IN WATER OR USE SUBSTANCES OR MATERIAL SWHICH CAN SCRATCH OR OTHERWISE IMPAIR THE AUTSIDE SURFACE. DO NOT WASCH THE APPLIANCE IN A DISH-WASHER.

04.02 Regular Maintenance

The machine doesn't need of regular Maintenance

The machine is already supplied with the appropriate quality of oil to ensure correct operating. It is noy subject to diminution when the machine is working.

04.03 Special Maintenance

In the case of malfunctioning, strictly qualified, authorized personnel should be called.



THE SCHEDULED MAINTENANCE ARE ALWAYS CARRIED OUT WHEN THE MACHINE IS TURNED OFF AND UNPLUGGED



THE MANUFACTURER CONSIDERS THE TERMS OF GUARANTEE NULL AND VOID IF UNAUTHORIZED INTERVENTIONS ARE CARRIED OUT ON THE MACHINE

05 <i>DIAGRAMS</i>

05.01 Technical Features

Refers to **ALL. 1**

05.02 Electrical Diagram

Refers to **ALL. 2**

05.03 Machine drawing and Spare Parts

Refers to **ALL. 3.**

05.04 Ordering of Spare Parts

To order spare parts, the following indications must be stated:

- type of machine
- name of piece
- code number of piece
- quantity required

05.05 Chart of Risks

ACTIVITY/DANGER	RISK	INSTRUCTIONS
1. LOADING, UNLOADING AND MOVEMENT OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • DROPPING OF MACHINE • DROPPING OF PACKAGING 	<ul style="list-style-type: none"> • HANDLE THE MACHINE, PACKAGED OR NOT, ONLY MANUALLY
2. INCORRECT INSTALLATION OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTRICAL RUN DOWN • ELECTRICAL BLOWING 	<ul style="list-style-type: none"> • THE POWER TENSION AND THE FREQUENCY SHOULD BE THOSE STATED ON THE PLATE • THE SOCKET MUST BE CONNECTED TO EARTH • THE ELECTRIC POWER SUPPLY OF THE MACHINE MUST HAVE A DIFFERENTIAL SWITCH SAFETY DEVICE, COORDINATED WITH THE MAIN EARTH POWER SUPPLY
3. TENSION PRESENT IN CLOSED CASING	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT OPEN THE CASING WITHOUT HAVING UNPLUGGED THE MACHINE FIRST
4. WORKING WITHOUT SAFETY DEVICES	<ul style="list-style-type: none"> • ENTANGLEMENT • CRUSHING OF FINGERS • ABRASION 	<ul style="list-style-type: none"> • USE THE MEAT PRESSER, WHICH ACTS AS SAFETY DEVICE WHEN THE MACHINE IS IN USE
5. CLEANING OF MACHINE PARTS IN CONTACT WITH THE DOUGH	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ELECTRICAL RUN DOWNS • ELECTRICAL BLOW OUTS 	<ul style="list-style-type: none"> • CLEANING OF THE MACHINE MUST ALWAYS BE CARRIED OUT WHEN THE MACHINE IS OFF AND DISCONNECTED (UNPLUGGED FROM MAIN POWER SUPPLY)

ALLEGATI
ANNEX

ALL. 1**Tabella A)
(Chart)**

ARTICOLO 4200			12 GT	12 GM	12 AT	12 AM
CORPO CASING	Altezza • Height	mm.	400	400	400	400
	Larghezza • Width	mm.	550	550	550	550
	Profondità • Depth	mm.	300	300	300	300
	Peso Netto (circa) Net Weight (roughly)	Kg.	21	21	21	21
MOTORE TRIFASE TRIPHASE MOTOR	Potenza • Power	KW.	1		1	
	Giri • Revolutions	Nro/min.				
	Tensione • Tension	V.	400		400	
	Frequenza • Frequency	Hz.	50		50	
	Poli • Poles	Nro	2 - 4		2 - 4	
MOTORE MONOFASE MONO-PHASE MO- TOR	Potenza • Power	KW		1		1
	Giri • Revolutions	Nro/min.				
	Tensione • Tension	V.		230		230
	Frequenza • Frequency	Hz.		50		50
	Poli • Poles	Nro		2 - 4		2 - 4
IMBALLO PACKAGING	Tipo • Type	Cartone su Pallet • Cardboard on Pallet				
	Altezza • Height	mm.	440	440	440	440
	Larghezza • Width	mm.	590	590	590	590
	Profondità • Depth	mm.	285	285	285	285
	Peso Lordo (circa) Gross Weight (roughly)	kg.	22	22	22	22
	Volume • Volume	mc.	0,07	0,07	0,07	0,07

Tabella B)

(Chart)

ARTICOLO 4200			22 GT	22 GM	22 AT	22 AM
CORPO CASING	Altezza • Height	mm.	400	400	400	400
	Larghezza • Width	mm.	600	600	600	600
	Profondità • Depth	mm.	300	300	300	300
	Peso Netto (circa) Net Weight (roughly)	Kg.	25	25	25	25
MOTORE TRIFASE TRIPHASE MOTOR	Potenza • Power	KW.	1,5		1,5	
	Giri • Revolutions	Nro/min.				
	Tensione • Tension	V.	400		400	
	Frequenza • Frequency	Hz.	50		50	
	Poli • Poles	Nro	2 - 4		2 - 4	
MOTORE MONOFASE MONO-PHASE MO- TOR	Potenza • Power	KW		1,5		1.5
	Giri • Revolutions	Nro/min.				
	Tensione • Tension	V.		230		230
	Frequenza • Frequency	Hz.		50		50
	Poli • Poles	Nro		2 - 4		2 - 4
IMBALLO PACKAGING	Tipo • Type	Cartone su Pallet • Cardboard on Pallet				
	Altezza • Height	mm.	440	440	440	440
	Larghezza • Width	mm.	730	730	730	730
	Profondità • Depth	mm.	290	290	290	290
	Peso Lordo (circa) Gross Weight (roughly)	kg.	24	24	24	24
	Volume • Volume	mc.	0,09	0,09	0,09	0,09

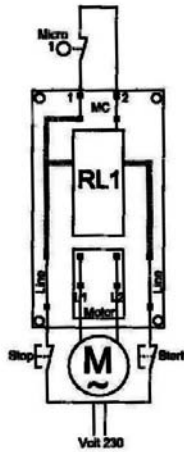
Tabella C)
(Chart)

ARTICOLO 4200			22 8 L	22 8 C		
CORPO CASING	Altezza • Height	mm.	340	340		
	Larghezza • Width	mm.	390	390		
	Profondità • Depth	mm.	170	170		
	Peso Netto (circa) Net Weight (roughly)	Kg.	10	10		
MOTORE MONOFASE MONO-PHASE MO- TOR	Potenza • Power	KW	0,5	0,5		
	Giri • Revolutions	Nro/min.				
	Tensione • Tension	V.	230	230		
	Frequenza • Frequency	Hz.	50	50		
	Poli • Poles	Nro	2 - 4	2 - 4		
IMBALLO PACKAGING	Tipo • Type	Cartone su Pallet • Cardboard on Pallet				
	Altezza • Height	mm.	360	360		
	Larghezza • Width	mm.	390	390		
	Profondità • Depth	mm.	310	310		
	Peso Lordo (circa) Gross Weight (roughly)	kg.	16	16		
	Volume • Volume	mc.	0,04	0,04		

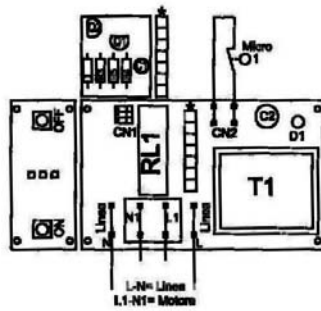
SCHEMI ELETTRICI
ELECTRICAL DIAGRAMS



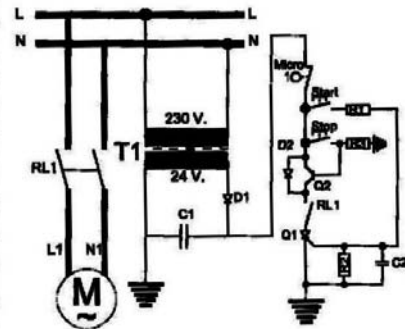
Scheda mignon "MC"



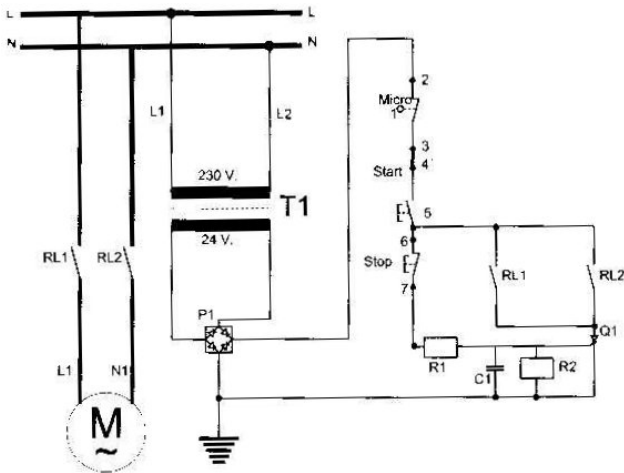
Scheda mignon "BT"



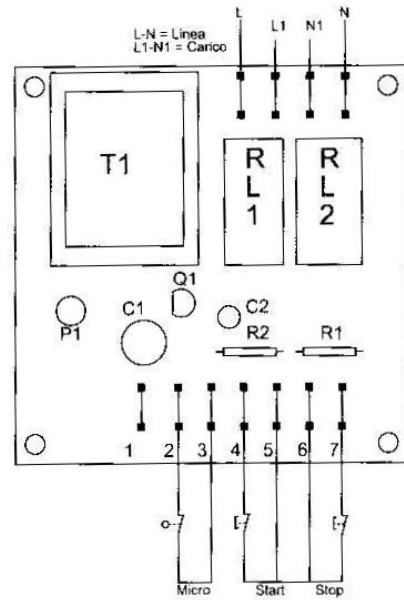
Impianto mignon "BT"



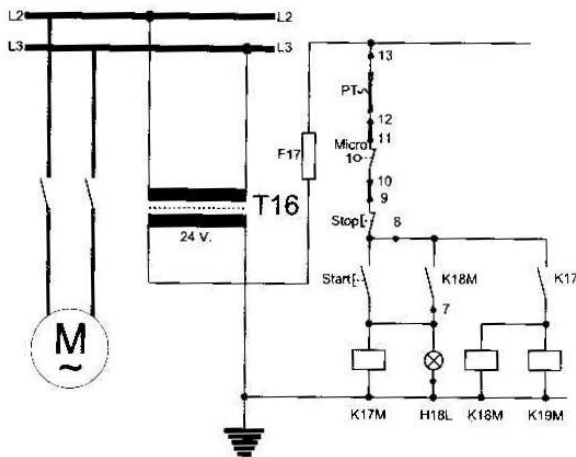
Impianto monofase



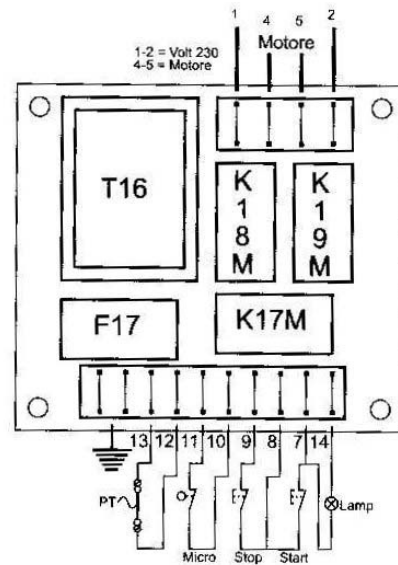
Scheda monofase



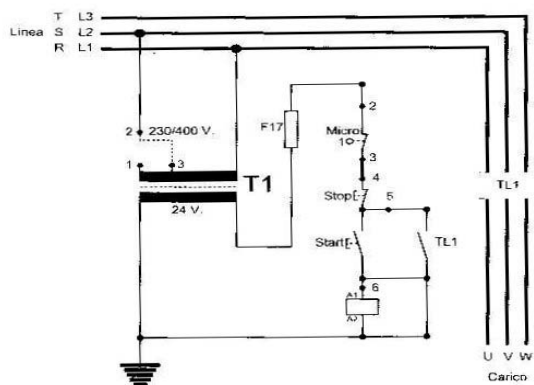
Impianto monofase



Scheda monofase

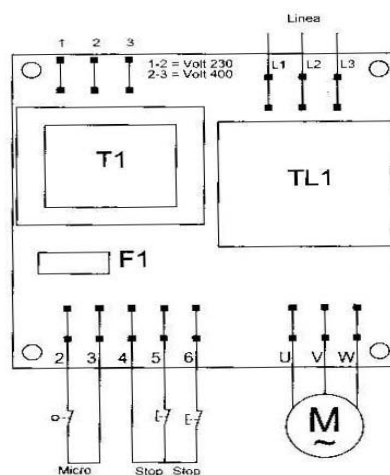


Impianto trifase

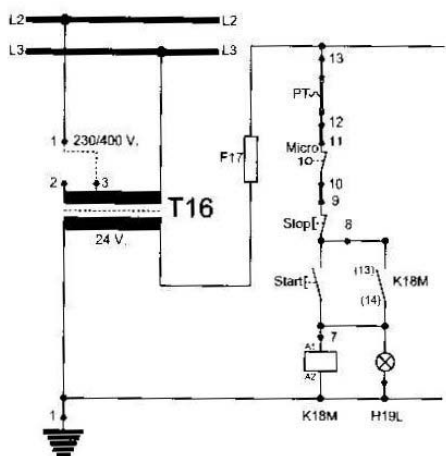


T

Scheda trifase

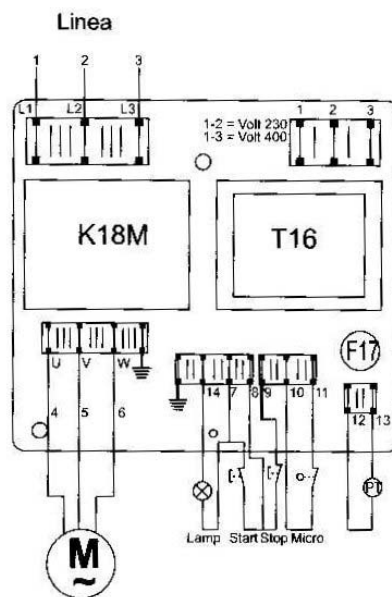


Impianto trifase



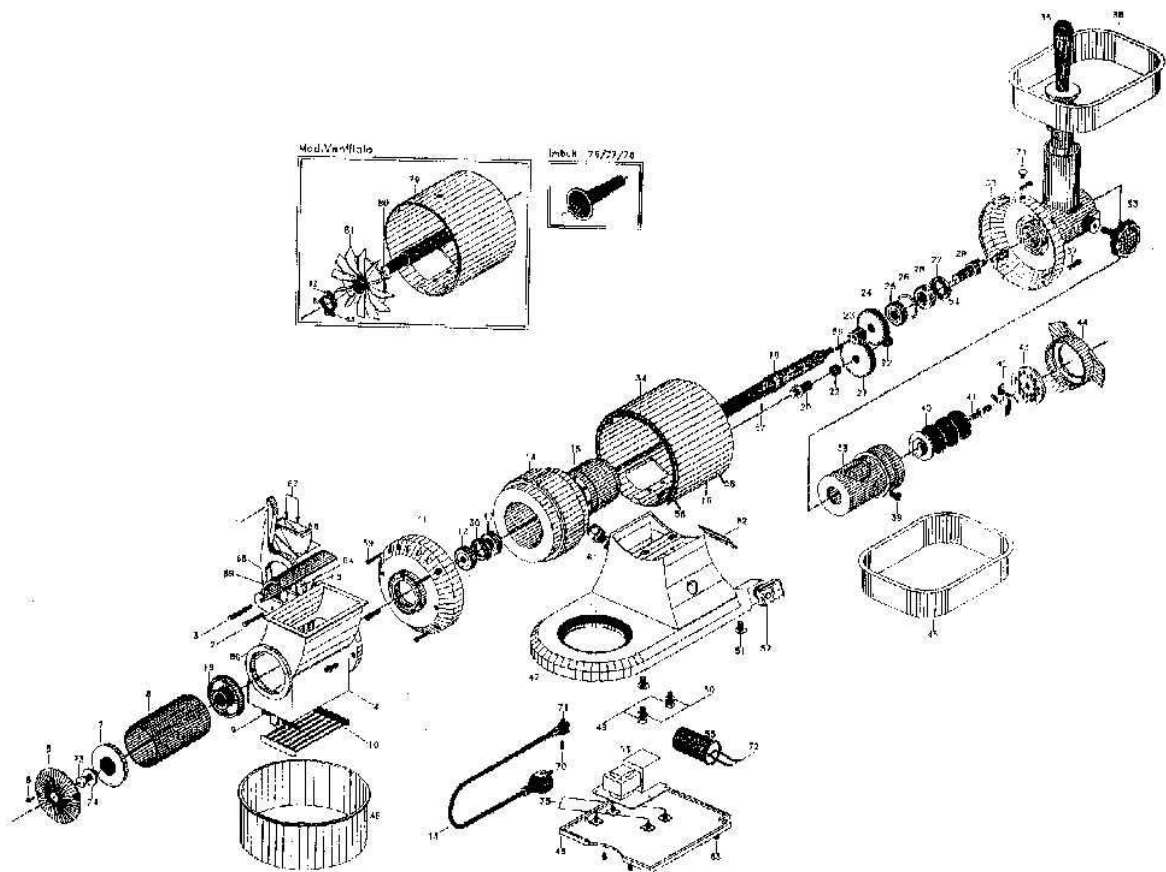
S

Scheda trifase



ALL. 3

**Art. 4200
12 GT - 12 GM - 12 AT - 12 AM**



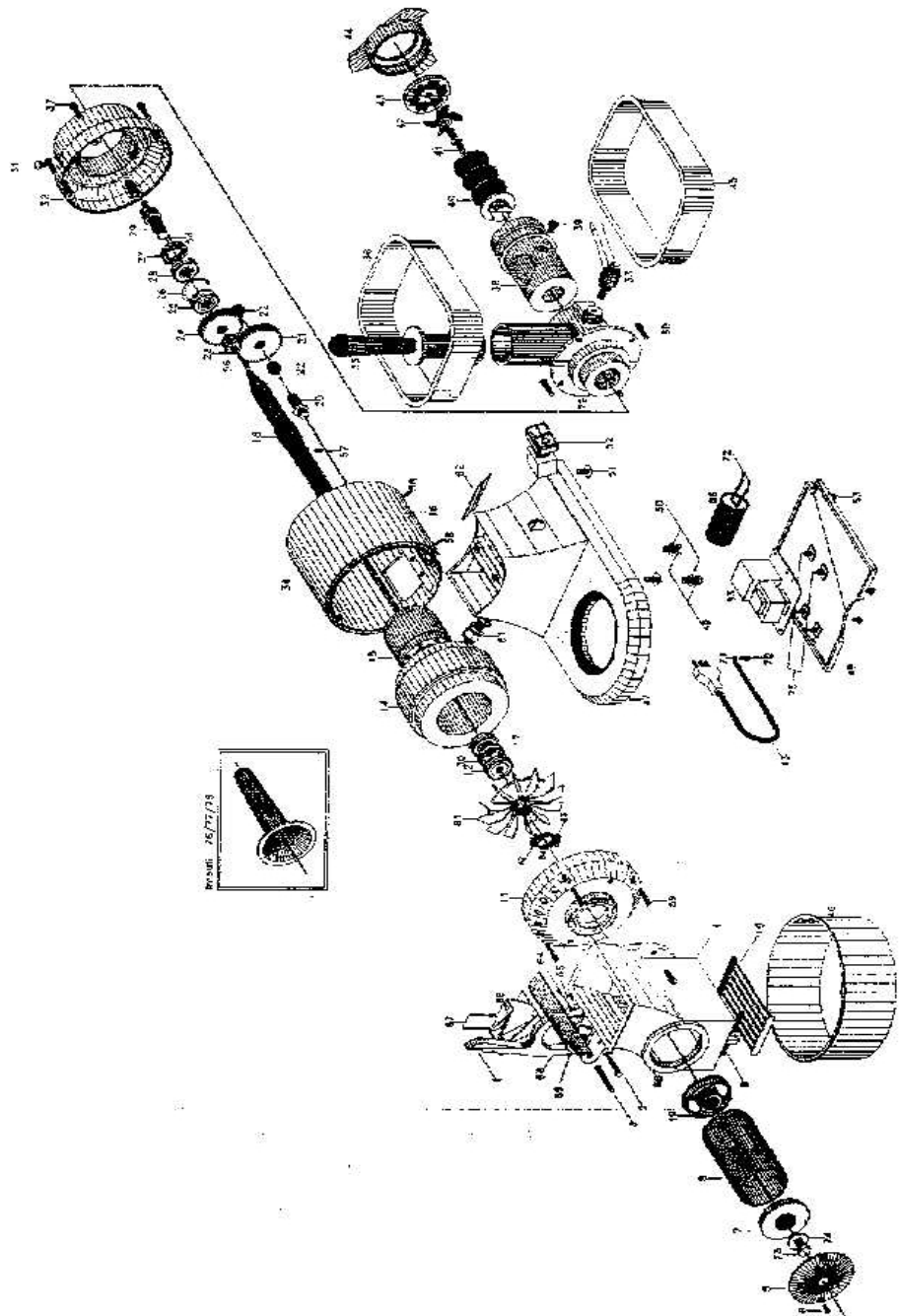
DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4200 VERSIONE • VERSION 12 GT GM- GM 12 AT- AM

POS.	I	GB	POS.	I	GB
1	LEVA GRATTUGIA	GRATER LEVER	36	TRAMOGGIA INOX	STAINLESS STEEL HOPPER
	LEVA GRATTUGIA CON INSERTO	GRATER LEVER WITH INSERT	37	VITE DA 6 x 0,1	6 x 0,1 SCREW
2	VITE DA 5 x 45	5 x 45 SCREW	38	BOCCA TRITACARNE GHISA INOX UNGER INOX UNGER GHISA	MINCER MOUTH CAST IRON STAINLESS STEEL UNGER STAINLESS STEEL UNGER CAST IRON
3	PERNO NON FILETTATO DA 8 x 57	8 x 57 UNTHREADED PIVOT			
4	BOCCA GRATTUGIA	GRATER MOUTH			
5	TAPPO DI CHIUSURA	STOPPER			
6	VITE DA 4 x 10	4 x 10 SCREW	39	GRANO	GRUB SCREW
7	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	40	COCLEA ALLUMINIO GHISA INOX UNGER INOX UNGER GHISA	ALUMINIUM COCHLEA CAST IRON STAINLESS STEEL UNGER STAINLESS STEEL UNGER CAST IRON
8	RULLO GRATTUGIA STAGNATO, FRESATO, INOX	STAINLESS STEEL, MILLED, SOLDERED GRATER ROLLER			
9	VITE DA 10 x 4	10 x 4 SCREW			
10	GRIGLIA DI PROTEZIONE	PROTECTION GRID			
11	CALOTTA MOTORE	MOTOR CAP			
12	CUSCINETTO DA 52 x 25	52 x 25 BEARING	41	PERNO PORTACOLTELLO NORMALE UNGER	UNGER KNIFE-REST PIVOT
13	FILO CON SPINA V. 230/50 - V. 230 400	230/50 V. - 230/400 V. WIRE WITH PLUG	42	COTELLO INOX	STAINLESS STEEL KNIFE
14	STATORE V. 230/50 -V. 230 400	230/50 V.- 230 400 V. STATOR	43	PIASTRA INOX	STAINLESS STEEL PLATE
15	ROTORE	ROTOR	44	VOLANTINO ALLUMINIO/INOX	STAINLESS STEEL HANDWHEEL
16	CARCASSA MOTORE	MOTOR FRAME	45	CONTENITORE CARNE	MEAT CONTAINER
17	CUSCINETTO DA 40 x 17	40 x 17 BEARING	46	CONTENITORE FORMAGGIO INOX	STAINLESS STEEL CHEESE CONTAINER
18	ALBERO	SHAFT	47	BASE	BASE
19	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	48	CHIUSURA PROTEZIONE ABS	ABS PROTECTION FASTENER
20	SUPPORTO INGRANAGGIO CORTO	SHORT GEAR SUPPORT	49	VITE DA 8 x 1,25	8 x 1,25 SCREW
21	INGRANAGGIO DOPPIO	DOUBLE GEAR	50	RONDELLA DA 40	40 WASHER
22	BOCCOLA	BUSHING	51	PIEDI IN ABS PULSANTIERA A 24 VOLT 230/400 INTERRUTTORE 230 V. INTERRUTTORE 400 V.	ABS FEET 24 VOLT 230/400 CONTROL PANEL 230 V. SWITCH 400 V. SWITCH
23	INGRANAGGIO ELICA	PROPELLER GEAR			
24	INGRANAGGIO GRANDE SEMPLICE	SINGLE BIG GEAR			
25	CUSCINETTO DA 40x17 2RS	40x17 2RS BEARING	53	SCHEDA B. T. 24 VOLT 230/400	24 VOLT 230/400 B.T. CARD
26	SEEGER DA 40	40 CIRCLIP			
27	PARAOILIO DA 40 x 25 x 7	40 x 25 x 7 OIL SEAL	54	SPINETTA DA 2,5	2,5 PIN
28	CUSCINETTO DA 40x17 2RS	40x17 2RS BEARING	55	CONDENSATORE DA µ F16	µ F16 CAPACITOR
29	PERNO TRASCINATORE	DRIVING PIN	56	SPINETTA DA 4 x 10	4 x 10 PIN
30	PARAOILIO DA 40 x 25 x 7	40 x 25 x 7 OIL SEAL	57	SPINETTA DA 4 x 10	4 x 10 PIN
31	TAPPO OLIO GOMMA / VITE	RUBBER/SCREW OIL BUSHING	58	RIVETTO DA 3	3 RIVET
32	BOCCHETTONE TRITACARNE	MINCER NECK	59	VITE DA 3,5 x 0,5	3,5 x 0,5 SCREW
33	POMELLO STRINGI BOCCA	MOUTH NARROWING KNOB	60	VITE TCCE DA 8 x 12	8 x 12 TCCE SCREW
34	FASCIA INOX 105x495x4/10 MOD. VENTILATO	105x495x4/10 STAINLESS STEEL BELT, VENTILATED MOD.	61	PRESSACAVO PG9 MONOFASE	SINGLE-PHASE PG9 CABLE CLAMP
35	PESTELLO DA 51 MM	51 MM PESTLE		PRESSACAVO PG9/11 TRIFASE	PG9/11 THREE-PHASE CABLE CLAMP

DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4200 VERSIONE • VERSION 12 GT GM- GM 12 AT- AM

POS.	I	GB	POS.	I	GB
61	PRESSACAVO PG11 TRIFASE 5 POLI	5 POLE THREE-PHASE PG 11 CABLE CLAMP			
62	TARGHETTA MATRICOLA IGF	IGF LICENSE PLATE			
63	VITE PER FONDINO DA 1,5 X 0,5	1,5 X 0,5 SCREW FOR BACKING			
64	MICROINTERRUTTORE MECCANICO	MECHANICAL MICROSWITCH			
65	VITE SUPPORTO MICRO INTERRUTTORE	MICROSWITCH SUPPORT SCREW			
66	COPERTURA MICROINTERRUTTORE IN ABS	ABS MICROSWITCH COVERING			
67	RIVETTO DA 3	3 RIVET			
68	NOTTOLINO MICRO INTERRUTTORE	MICROSWITCH RATCHET			
69	GRANO DA 6 X 6	6 X 6 GRUB SCREW			
70	VITE PER MESSA A TERRA	EARTHING SCREW			
71	FASTON PER MESSA A TERRA	EARTHING FASTON			
72	FASTON PER CONDENSATORE	CAPACITOR FASTON			
73	VITE DA 41 X 10	41 X 10 SCREW			
74	RONDELLA DA 30 X 2,5	30 X 2,5 WASHER			
75	PIEDINI PORTA SCHEDA	CARD-HOLDER FEET			
76	IMBUTO TIPO 12 FORO 15	FUNNEL TYPE 12 HOLE 15			
77	IMBUTO TIPO 12 FORO 20	FUNNEL TYPE 12 HOLE 20			
78	IMBUTO TIPO 12 FORO 25	FUNNEL TYPE 12 HOLE 25			
	SOLO PER MODELLI VENTILATI	FOR VENTILATED MODEL ONLY			
79	CARCASSA VENTILATA	VENTILATED FRAME			
80	ALBERO VENTILATO	VENTILATED SHAFT			
81	VENTOLA	FAN			
82	BULLONCINO	SMALL BOLT			
83	VITE	SCREW			
84	ANELLO DI FISSAGGIO	LOCKING RING			

Art. 4200
22 GT - 22 GM - 22 AT - 22 AM



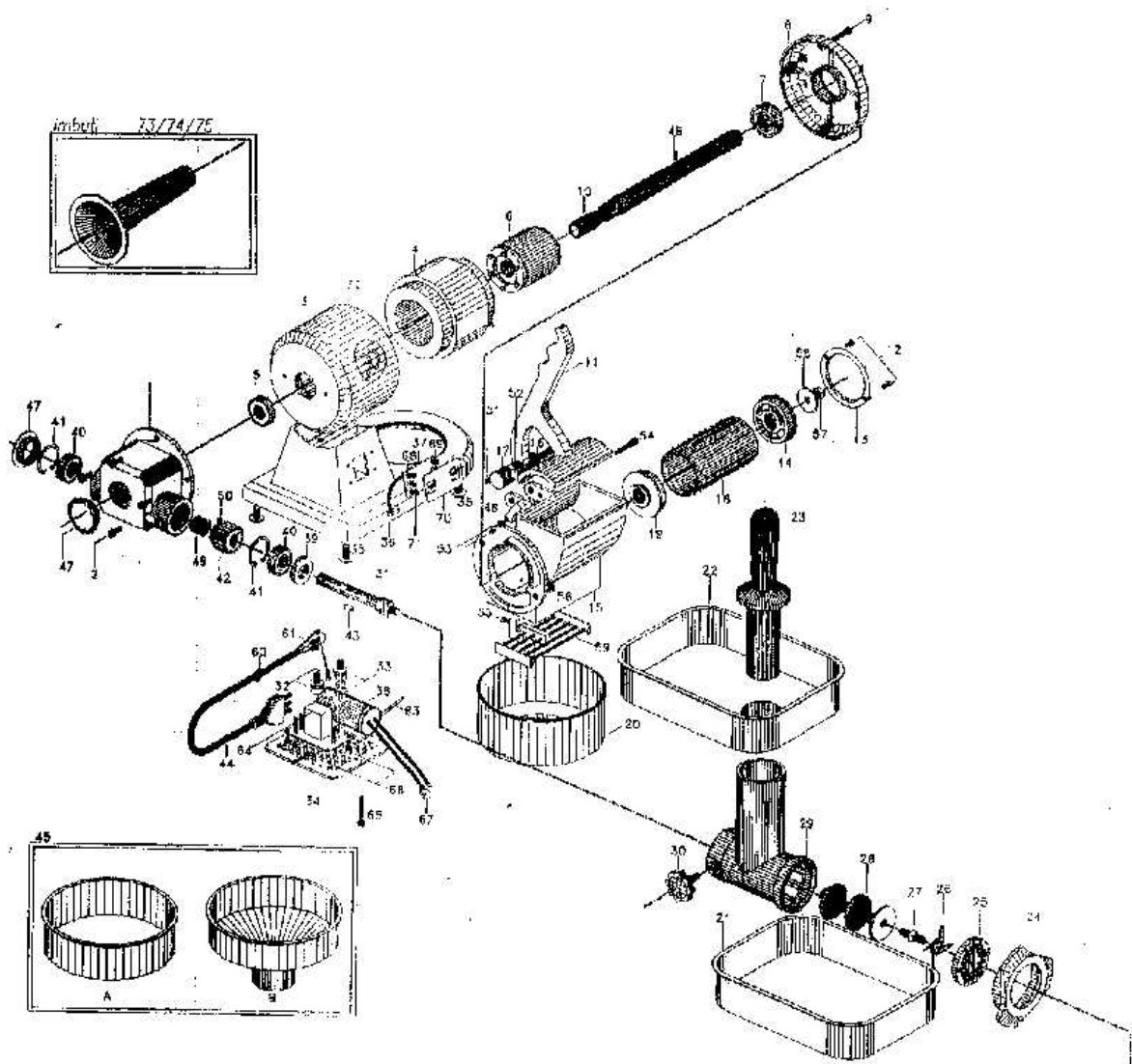
DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4200 VERSIONE • VERSION 22 GT GM- GM 22 AT- AM

POS.	I	GB	POS.	I	GB
1	LEVA GRATTUGIA	GRATER LEVER	36	TRAMOGGIA INOX	STAINLESS STEEL HOPPER
	LEVA GRATTUGIA CON INSERTO	GRATER LEVER WITH INSERT	37	VITE DA 6 x 0,1	6 x 0,1 SCREW
2	VITE DA 5 x 45	5 x 45 SCREW	38	BOCCA TRITACARNE GHISA INOX UNGER INOX UNGER GHISA	MINCER MOUTH CAST IRON STAINLESS STEEL UNGER STAINLESS STEEL UNGER CAST IRON
3	PERNO NON FILETTATO DA 8 x 57	8 x 57 UNTHREADED PIVOT			
4	BOCCA GRATTUGIA	GRATER MOUTH			
5	TAPPO DI CHIUSURA	STOPPER			
6	VITE DA 4 x 10	4 x 10 SCREW	39	GRANO	GRUB SCREW
7	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	40	COCLEA ALLUMINIO GHISA INOX UNGER INOX / MEZZO UNGER INOX UNGER GHISA / MEZZO UNGERGHISA	ALUMINIUM COCHLEA CAST IRON STAINLESS STEEL UNGER/HALF UNGERSTAINLESS STEEL UNGER/HALF UNGER CAST IRON
8	RULLO GRATTUGIA STAGNATO, FRESATO, INOX	STAINLESS STEEL, MILLED, SOLDERED GRATER ROLLER			
9	VITE DA 10 x 4	10 x 4 SCREW			
10	GRIGLIA DI PROTEZIONE	PROTECTION GRID			
11	CALOTTA MOTORE	MOTOR CAP	41	PERNO PORTACOLTELLO NORMALE UNGER/ MEZZO UNGER	NORMAL UNGER/ HALF UNGER KNIFE-REST PIVOT
12	CUSCINETTO DA 52 x 25	52 x 25 BEARING			
13	FILO CON SPINA V. 230/50 - V. 230 400	230/50 V. - 230/400 V. WIRE WITH PLUG	42	COTELLO INOX	STAINLESS STEEL KNIFE
14	STATORE V. 230/50 -V. 230 400	230/50 V.- 230 400 V. STATOR	43	PIASTRA INOX	STAINLESS STEEL PLATE
15	ROTORE	ROTOR	44	VOLANTINO ALLUMINIO/INOX	STAINLESS STEEL HANDWHEEL
16	CARCASSA VENTILATA	MOTOR FRAME	45	CONTENITORE CARNE	MEAT CONTAINER
17	CUSCINETTO DA 40 x 17	40 x 17 BEARING	46	CONTENITORE FORMAGGIO INOX	STAINLESS STEEL CHEESE CONTAINER
18	ALBERO VENTILATO	VENTILATED SHAFT	47	BASE	BASE
19	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	48	CHIUSURA PROTEZIONE ABS	ABS PROTECTION FASTENER
20	SUPPORTO INGRANAGGIO LUNGO	SHORT GEAR SUPPORT	49	VITE DA 8 x 1,25	8 x 1,25 SCREW
21	INGRANAGGIO DOPPIO	DOUBLE GEAR	50	RONDELLA DA 40	40 WASHER
22	BOCCOLA	BUSHING	51	PIEDI IN ABS PULSANTIERA A 24 VOLT 230/400 INTERRUTTORE 230 V. INTERRUTTORE 400 V.	ABS FEET 24 VOLT 230/400 CONTROL PANEL 230 V. SWITCH 400 V. SWITCH
23	INGRANAGGIO ELICA	PROPELLER GEAR			
24	INGRANAGGIO GRANDE SEMPLICE	SINGLE BIG GEAR			
25	CUSCINETTO DA 40x17 2RS	40x17 2RS BEARING	53	SCHEDA B. T. 24 VOLT 230/400	24 VOLT 230/400 B.T. CARD
26	SEEGER DA 40	40 CIRCLIP			
27	PARAOILIO DA 40 x 25 x 7	40 x 25 x 7 OIL SEAL	54	SPINETTA DA 2,5	2,5 PIN
28	CUSCINETTO DA 40x17 2RS	40x17 2RS BEARING	55	CONDENSATORE DA µ F16	µ F16 CAPACITOR
29	PERNO TRASCINATORE	DRIVING PIN	56	SPINETTA DA 4 x 10	4 x 10 PIN
30	PARAOILIO DA 40 x 25 x 7	40 x 25 x 7 OIL SEAL	57	SPINETTA DA 4 x 10	4 x 10 PIN
31	TAPPO OLIO GOMMA / VITE	RUBBER/SCREW OIL BUSHING	58	RIVETTO DA 3	3 RIVET
32	CALOTTA CON MOZZO	CAP WITH HUB	59	VITE DA 3,5 x 0,5	3,5 x 0,5 SCREW
33	POMELLO STRINGI BOCCA	MOUTH NARROWING KNOB	60	VITE TCCE DA 8 x 12	8 x 12 TCCE SCREW
34	FASCIA INOX 105x495x4/10 MOD. VENTILATO	105x495x4/10 STAINLESS STEEL BELT, VENTILATED MOD.	61	PRESSACAVO PG9 MONOFASE	SINGLE-PHASE PG9 CABLE CLAMP
35	PESTELLO DA 51 MM	51 MM PESTLE		PRESSACAVO PG9/11 TRIFASE	PG9/11 THREE-PHASE CABLE

DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4200 VERSIONE • VERSION 22 GT GM- GM 22 AT- AM

POS.	I	GB	POS.	I	GB
					CLAMP
61	PRESSACAVO PG11 TRIFASE 5 POLI	5 POLE THREE-PHASE PG11 CABLE CLAMP			
62	TARGHETTA MATRICOLA IGF	IGF LICENSE PLATE			
63	VITE PER FONDINO DA 1,5 X 0,5	1,5 X 0,5 SCREW FOR BACKING			
64	MICROINTERRUTTORE MECCANICO	MECHANICAL MICROSWITCH			
65	VITE SUPPORTO MICROINTERRUTTORE	MICROSWITCH SUPPORT SCREW			
66	COPERTURA MICROINTERRUTTORE ABS	ABS MICROSWITCH COVERING			
67	RIVETTO DA 3	3 RIVET			
68	NOTTOLINO MICROINTERRUTTORE	MICROSWITCH RATCHET			
69	GRANO DA 6 X 6	6 X 6 GRUB SCREW			
70	VITE PER MESSA A TERRA 1X 0,5	1X 0,5 EARTHING SCREW			
71	FASTON PER MESSA A TERRA	EARTHING FASTON			
72	FASTON PER CONDENSATORE	CAPACITOR FASTON			
73	VITE DA 41 X 10 PER FISSAGGIO RULLO	ROLLER SECURING 41 X 10 SCREW			
74	RONDELLA DA 30 X 2,5	30 X 2,5 WASHER			
75	PIEDINI PORTA SCHEDA	CARD-HOLDER FEET			
76	IMBUTO TIPO 22 FORO 15	FUNNEL TYPE 22 HOLE 15			
77	IMBUTO TIPO 22 FORO 20	FUNNEL TYPE 22 HOLE 20			
78	IMBUTO TIPO 22 FORO 22	FUNNEL TYPE 22 HOLE 25			
79	BOCCHETTONE TRITACARNE MOD 22	MINCER NECK, MOD. 22			
80	VITE DA 6 X 0,1	6 X 0,1 SCREW			
81	VENTOLA	FAN			
82	BULLONCINO	SMALL BOLT			
83	VITE	SCREW			
84	ANELLO DI FISSAGGIO	LOCKING RING			

Art. 4200
8 L - 8 C



DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4200 VERSIONE • VERSION 8 L-8 C

POS.	I	GB	POS.	I	GB
1	SCATOLA RIDUTTORE	REDUCER BOX	38	CONDENSATORE 10 / 12,5 µ F	10 / 12,5 µ F CAPACITOR
2	VITE DA 5 X 25	5 X 25 SCREW	39	PARAOILIO DA 35 X 20	35 X 20 OIL SEAL
3	CARCASSA MOTORE	MOTOR FRAME	40	CUSCINETTO 15 X 35 2RS	15 X 35 2RS BEARING
4	STATORE V. 230/50 / V.110/50 V. 230-400/50	230/50 V. / 110/50 V. 230- 400/50 V. STATOR	41	SEEGER DA 35	35 CIRCLIP
5	CUSCINETTO 6004 ZZ (42X20)	6004 ZZ (42X20) BEARING	42	VITE SENZA FINE	WORM
6	ROTORE	ROTOR	43	SPINETTA DA 4 X 7	4 X 7 PIN
7	CUSCINETTO ZZ (42 X 20)	ZZ (42 X 20) BEARING	44	CAVO CON SPINA MOD. ITALIA SCHUKO, UL CANADA / AMERICA	CABLE WITH PLUG: ITALIA, SCHU- KO, CANADA/AMERICA UL MOD.
8	CALOTTA MOTORE	MOTOR CAP	46	MICRO INTERRUETTORE	MICROSWITCH
9	VITE DA 5 X 25	5 X 25 SCREW	47	TAPPO CHIUSURA RIDUTTORE	REDUCER STOPPER
10	ALBERO MOTORE	MOTOR SHAFT	48	SPINETTA DA 4 X 10	4 X 10 PIN
11	LEVA GRATTUGIA IN ALLUMINIO O CON INSERTO	ALUMINIUM GRATER LEVER OR WITH INSERT	49	SPESSORE DA 17 X 20	17 X 20 THICKNESS
12	VITE DA 4 X 10	4 X 10 SCREW	50	GRANO DA 6 X 6	6 X 6 GRUB SCREW
13	DISCO DI CHIUSURA	CLOSING DISK	51	GRANO DA 6 X 6	6 X 6 GRUB SCREW
14	FLANGIA RULLO PIATTA	FLAT ROLLER FLANGE	52	PASTICCA CALAMITA	MAGNET TABLET
15	BOCCA GRATTUGIA	GRATER MOUTH	53	VITE 3X12 FISSAGGIO MICRO	3 X 12 MICRO SECURING SCREW
16	PERNO NON FILETTATO 8 X 60	8 X 60 UNTHREADED PIVOT	54	VITE 5X40 REGOLAZIONE MANICO	5 X 40 HANDLE ADJUSTMENT SCREW
17	NOTTOLINO TRASPORTA CALA- MITA	MAGNET CARRYING RATCHET	55	VITE FISSAGGIO GRIGLIA	GRID SECURING SCREW
18	RULLO GRATTUGIA 60X12 EXT.	60X12 EXT. GRATER ROLLER	56	VITE DA 6 X 12	6 X 12 SCREW
19	FLANGIA RULLO CON SCASSO	ROLLER FLANGE WITH SHAPED RECESS	57	VITE 8X20 FISSAGGIO RULLO	ROLLER SECURING 8 X 20 SCREW
20	CONTENITORE FORMAGGIO I- NOX Φ 16	Φ 16 STAINLESS STEEL CHEESE CONTAINER	58	RONDELLA DA 8 X 32 X 2	8 X 32 X 2 WASHER
21	CONTENITORE CARNE	MEAT CONTAINER	59	GRIGLIA DI PROTEZIONE	PROTECTION GRID
22	TRAMOGGIA	HOPPER	60	PRESSACAVO DA 12	12 CABLE CLAMP
23	PESTELLO	PESTLE	61	FASTON ROSSO DI FISSAGGIO	SECURING RED FASTON
24	VOLANTINO	HANDWHEEL	62	VITE DA 40 X 10 MESSA A TERRA	40 X 10 EARTHING SCREW
25	PIASTRA COLTELLO	KNIFE PLATE	63	FASCETTA DI FISSAGGIO CONDEN- SATORE	CAPACITOR SECURING BELT
26	COLTELLO	KNIFE	64	SCHEDA A BASSA TENSIONE	LOW TENSION CARD
27	PERNO PORTA COLTELLO	KNIFE-REST PIVOT	65	VITE 4X10 CHIUSURA DI PROT.	PROTECTION FASTENER 4 X 10 SCREW
28	COCLEA	COCHLEA	66	PIEDINI PORTA SCHEDA	CARD-HOLDER FEET
29	BOCCHETTONE	NECK	67	FASTON ROSSO CONGIUNZIONE	JOINT RED FASTON
30	POMELLO FERMA BOCCA	MOUTH LOCKING KNOB	68	RONDELLA	WASHER
31	PERNO TRASCINATORE	DRIVING PIN	69	BULLONCINO	SMALL BOLT
32	VITE DA 8 X 20	8 X 20 SCREW	70	ADESIVO ON/OFF	ON/OFF ADHESIVE
33	RONDELLA DA 8 X 17	8 X 17 WASHER	71	VITE DA 4 X 16	4 X 16 SCREW
34	CHIUSURA DI PROTEZIONE	PROTECTION FASTENER	72	ADESIVO C.E.	E.C. ADHESIVE
35	PIEWDINO	FOOT	73	IMBUTO TIPO 8 FORO 15	FUNNEL TYPE 8 HOLE 15
36	BASE IN ALLUMINIO O ABS	ALUMINIUM/ABS BASE	74	IMBUTO TIPO 8 FORO 20	FUNNEL TYPE 8 HOLE 20
37	PULSANTIERA ON/OFF	ON/OFF CONTROL PANEL	75	IMBUTO TIPO 8 FORO 25	FUNNEL TYPE 8 HOLE 25

