

CONCORDE 3 MERCURE 3



Hydraulic divider

Diviseuse hydraulique
Spezzatrice idraulica

Instructions for use and maintenance
Notice d'utilisation et de maintenance
Istruzioni uso e manutenzione

Code/codice N° 8H500100 rev. 00
November/Novembre/Novembre 2005





CAREFULLY READ THIS INSTRUCTION MANUAL
BEFORE OPERATING THE MACHINE

OBSERVE ALL SAFETY REGULATIONS AND INSTRUCTIONS
DURING OPERATION OF THE MACHINE

LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'INSTRUCTIONS
AVANT DE METTRE EN ROUTE LA MACHINE.

OBSERVER LES CONDITIONS ET LES INSTRUCTIONS DE SECURITE PENDANT
LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONI
PRIMA DI FAR FUNZIONARE LA MACCHINA.

OSSERVARE LE NORME E LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA
DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

GENERAL INDEX / INDEX GENERAL / INDICE GENERALE

ENGLISH	P.	5
FRANCAIS	P.	27
ITALIANO	P.	49
Tables with spare parts Planches avec pièces détachées Tavole con ricambi	P.	71
Wiring diagrams Schémas électriques schemi elettrici	P.	101

ENGLISH



TABLE OF CONTENTS

	Page
Presentation, general warnings and warranty rules	9
SECTION A	
1. Machine identification	10
2. Technical specifications	11
3. Intended use	13
4. Machine description	13
5. Preventive measures against health and safety hazards	14
6. Safety signs - symbols	16
SECTION B	
1. Transport, handling and storage	17
2. Preparing the room - Installing the machine	18
3. Start-up, use and adjustments	19
4. Troubleshooting	21
5. Food hygiene and cleaning	23
6. Maintenance and checks	23
7. Replacing worn parts	26
SECTION C	
1. Emergencies	26
2. Decommissioning - scrapping	26

ALPHABETICAL INDEX

emergencies	26
decommissioning, scrapping	26
food hygiene and cleaning	23
general warnings	9
intended use	13
machine controls	19
machine description	13
machine identification	10
machine installation	18
maintenance and checks	23
preparing the room	18
presentation	9
preventive measures against electrical hazards	14
preventive measures against health and safety hazards	14
preventive measures against mechanical hazards	14
preventive measures against noise hazards	16
preventive measures to guarantee hygiene	15
replace of worn out parts	26
safety signs - symbols	16
start-up and work cycle	23
start-up, use and adjustments	19
technical specifications	11
transport, handling and storage	17
troubleshooting	21
warranty rules	10



PRESENTATION, GENERAL WARNINGS AND WARRANTY RULES

PRESENTATION

This instruction manual has been designed and organised for quick easy reference. For this purpose, in addition to the INTRODUCTION and GENERAL WARNINGS, it contains a TABLE OF CONTENTS and an INDEX.

For each topic discussed, illustrations and tables are provided beside the corresponding text to facilitate understanding.

The instruction manual is divided into two SECTIONS.

For the topics discussed in each SECTION, refer to the detailed TABLE OF CONTENTS.

GENERAL WARNINGS

This instruction manual is intended for the owner/user of the machine, the personnel employed by the latter in positions of responsibility within the company and personnel assigned to handling, installation, use, supervision, maintenance and scrapping of the machine etc.

This manual provides information on the technical specifications and scheduled use of the machine, instructions/indications/information on handling, installation, assembly, adjustment and use in addition to information on personnel training in order to facilitate maintenance work, troubleshooting, ordering of spare parts, residual risk assessment etc.

This manual forms an integral part of the MACHINE which is DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE but the manual should never be considered a substitute for adequate user training and experience. Operations requiring personnel with specific skills are highlighted in the manual.

The manufacturer reminds its customers, i.e. users of the machine, that they are also required to observe the specific legislation concerning places of work and that adequacy and conformity of the work place with current regulations are essential conditions for correct installation and use of the machine.

The manufacturer's modern facilities - STUDY AND DESIGN DEPARTMENT, AFTER-SALES SERVICE, ASSEMBLY TEAM - enable it to satisfy all customer requirements extremely quickly.

This manual should be considered part of the machine and must be kept for future reference until the machine is scrapped.

This manual must be kept in a dry easily accessible place, preferably within easy reach of the machine.

This manual reflects the state of the art existing at the time the machine is sold and cannot be considered inadequate simply because it is later updated in the light of further experience.

The manufacturer reserves the right to update the machine and instruction manuals without being obliged to update machines and/or manuals produced previously, barring exceptional circumstances. On request, however, the manufacturer will provide customers with any further information they may require and will be pleased to receive any customer suggestions for improvement of this manual.

If the machine is sold, customers (users) are kindly requested to notify the manufacturer of the address of the new owner for the above-mentioned purpose.

The manufacturer accepts no liability in the event of the following:

- a. inappropriate use of the machine or use by personnel not trained to operate professional machines
- b. use not in compliance with specific national regulations
- c. incorrect installation
- d. power supply faults
- e. lack of maintenance
- f. unauthorised modifications or work
- g. use of non-original spare parts or parts not specifically intended for the model
- h. total or partial failure to observe the instructions
- i. exceptional events etc.

WARRANTY RULES

The machine is guaranteed for 12 (twelve) consecutive months from the date of purchase on condition that it is used according to the instructions contained in this manual. The warranty lapses if the machine has been used without following the directions contained in the manual or if the machine has been repaired, disassembled or modified by unauthorised workshops or after-sales centres. All electrical parts are excluded from the warranty if the damage has been caused by incorrect use of the machine.

SECTION A - POINT 1

MACHINE IDENTIFICATION

Figure n° 1 shows the plate affixed to the machine in the position indicated by the arrow in figure n° 2. The plate contains all the information necessary for identifying the machine.



Figure n° 2

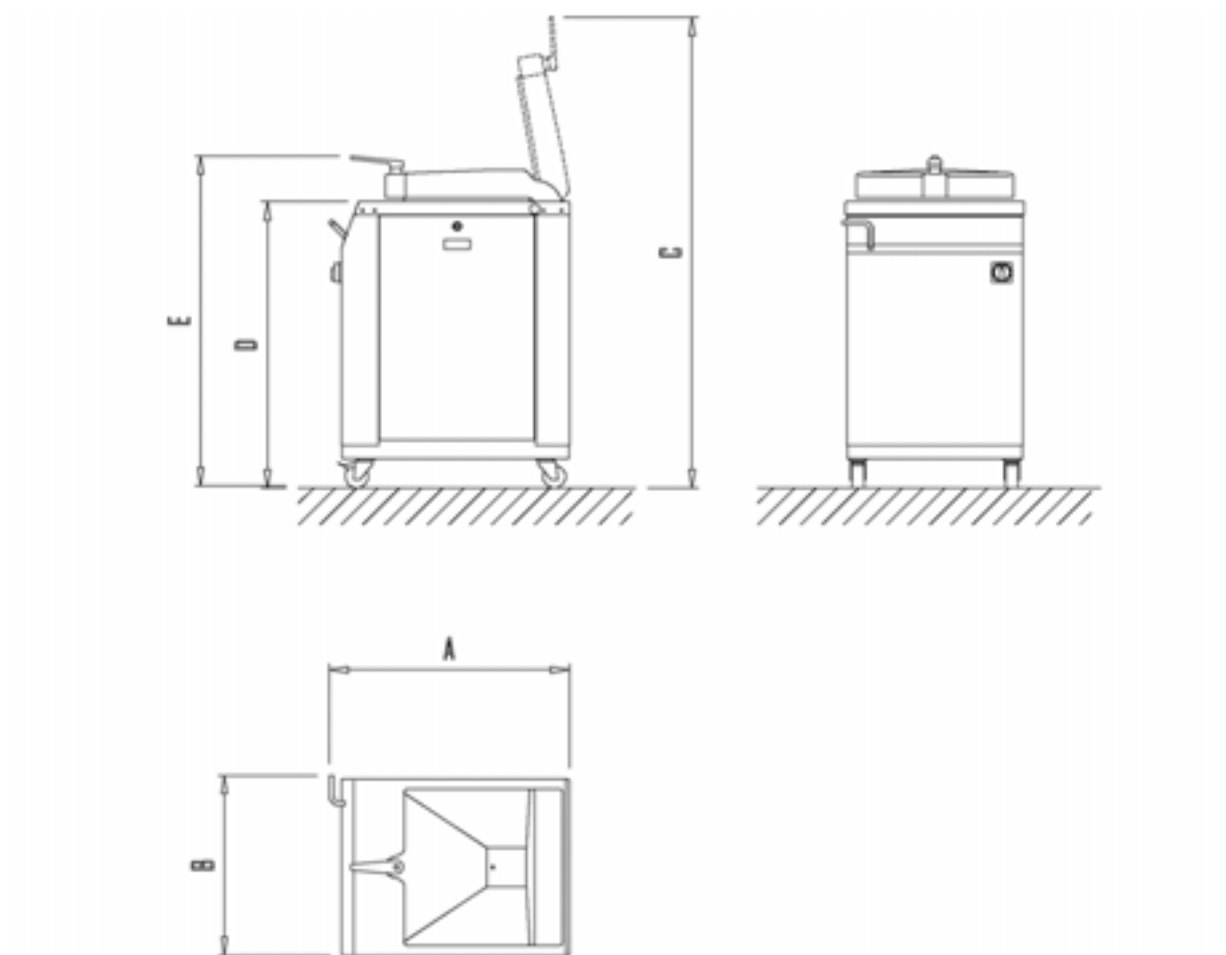


SECTION A - POINT 2

TECHNICAL SPECIFICATIONS

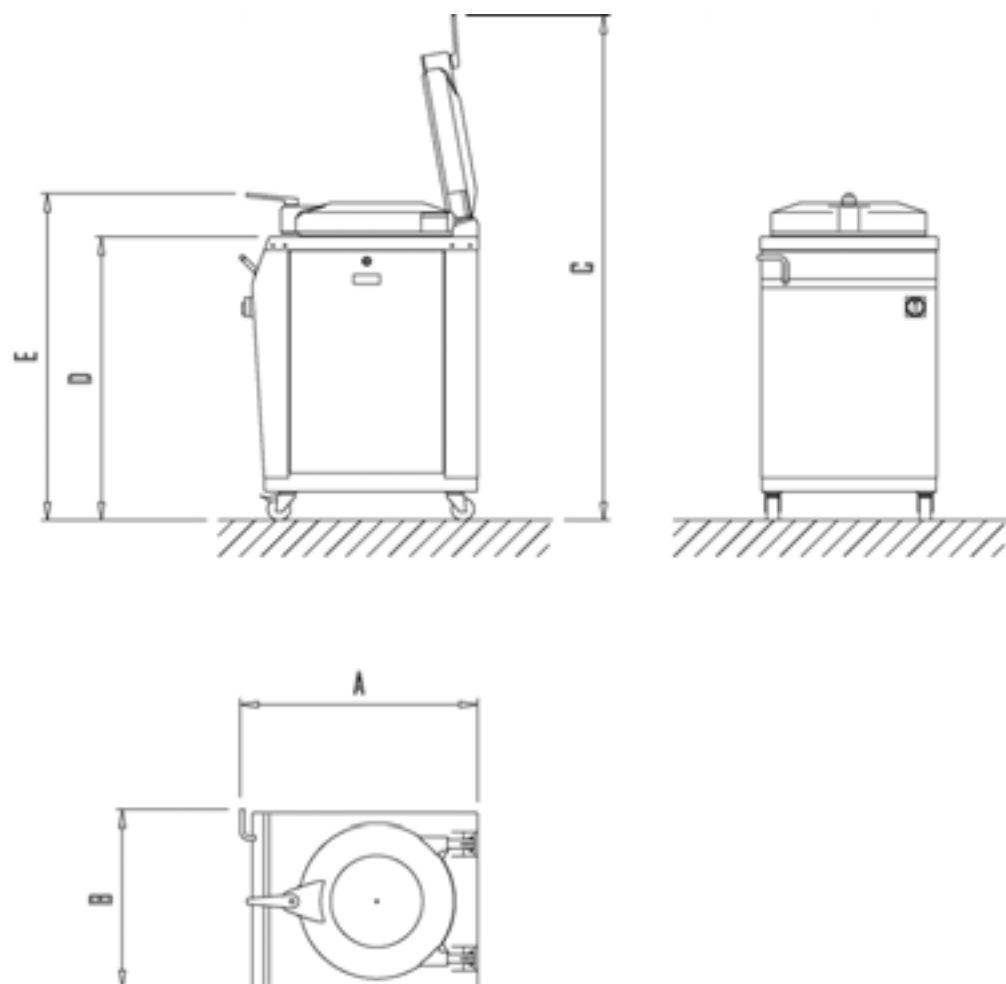
The main technical specifications of the machine are illustrated and indicated in figure n° 3 and in the following table.

Figure n° 3a - Mercure



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		MERCURE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1560
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA–PLUG COUPLING		3PH+Gr

Figure n° 3b - Concorde



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		CONCORDE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1690
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA—PLUG COUPLING		3PH+Gr



SECTION A - POINT 3

INTENDED USE

The machine is intended for traditional bakeries and small and large food laboratories and is used to divide dough into dough pieces of different size and weight.

Other uses of the machine may be dangerous for user and machine. Similarly conditions of installation and/or use other than those given in the chapter "FACILITIES - INSTALLATION" and "START-UP, USE AND ADJUSTEMENT" may cause damage to user and machine.

SECTION A - POINT 4

MACHINE DESCRIPTION

The machine consists of a tank sealed by a corrosion-proofing aluminium alloy lid with a plate of plastic material suitable for food contact, the bottom of which goes up and down on command. This bottom is made up of small plates coated with a special plastic to avoid that the dough sticks. Stainless steel knives lower within these small plates.

The movement of bottoms and knives is ensured by a piston located in the lower part.

On moving the lever, the small plates smash the dough at a pressure that is enough to create a homogeneous dough distribution. Once this homogeneous dough has been obtained, the knives are automatically raised to have the dough cut into portions.

This machine has been designed after a careful selection of the main requirements in terms of food distribution.

Moreover, any suggestions coming from the main users in the food sector have been collected, also in view of their operating needs. The idea was developed taking into the highest account the requirements provided for by the new CE regulations.



Figure n° 4

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- Tank (round for CONCORDE and rectangular for MERCURE versions) made of an alloy fit for food contact.
- Milled stainless steel knives.
- Tank edge machined so as to allow air outlet.
- Lid locking by means of a hot-pressed eccentric.
- Lid pressure ensured by a double-effect hydraulic system.
- Aluminium casting piston carrier.
- Motorization provided with thermal protection.
- Motor driven by a hydraulic pump fed by a 19 dm³ oil tank.
- Structure mounted on directional wheels, two of which provided with brakes.
- Epoxidated painting fit for food contact.
- The smooth surface (natural polyamide) of the enbloc small plates prevents the dough from sticking to the tank, thus ensuring hygiene and reduced maintenance operations.

The electrical connections are enclosed in a hermetically sealed box located within the structure.

SPECIFICATIONS FOR USE

The hydraulic divider is a professional machine for dough pressing and distribution.

- Single cut: 20 portions (for Mercure also 24 portions according to the model).
- Capacity: min. 3 kg. – max. 16 kg.
- Manual labour rhythm: 1,200 p/h.
- Oil tank capacity: 17 litres (special oil for hydraulic movement).

Attention: Other details about the machine and related pictures can be found in Section B, Point 3.

SECTION A - POINT 5

PREVENTIVE MEASURES AGAINST HEALTH AND SAFETY HAZARDS

In design and construction of the machine, the manufacturer has taken into account the results of a previous assessment of SAFETY AND HEALTH hazards relating to use of the machine.

The protections and safety devices fitted on the machine are therefore the result of the company's considerable efforts to achieve state-of-the-art safety levels as indicated in the specific EEC directives.

Detailed instructions, information and illustrations concerning said protections and devices are provided below to enable the machine user to work under the safest possible conditions. Due to its importance, this topic is also discussed in the specific points below concerning USE, MAINTENANCE, REPAIR, etc.

PREVENTION MEASURES AGAINST MECHANICAL HAZARDS

MACHINE STABILITY

The machine stands on four wheels, two of which are provided with brakes. In this way the machine is perfectly fit for any kind of bearing surface and remains stable on the floor during working.

OPERATING AREA OF THE MOVING GEARS

The safeguard consists in a cast aluminium lid, which totally covers the danger area. This lid has been designed to conform to CE regulations and in such a way as to prevent the user from reaching the moving gears.

MOTOR AND TRANSMISSION UNIT - CRUSHING HAZARD -

All driving gears are located inside the machine, shielded by panels. It is possible to reach them for checking, cleaning, lubrication, maintenance, repair only after:

- opening the lid;
- setting the main switch to "0";
- unplugging the machine from the socket interlocked by a switch.

The safety signs are affixed to the protective panels by means of metal plates designed to draw the operator's attention:





PREVENTIVE MEASURES AGAINST ELECTRICAL HAZARDS

The preventive measures provided for by the EN 60204-1 standard have been adopted against the danger of direct and indirect contact and all the tests provided for by the above standard have been performed as certified in the attachment to the EC declaration of conformity. All the tests provided for by the current technical regulations have also been carried out for implementation of the EEC directive on EMC.

All the components are guaranteed by the manufacturers and each one is marked.

The machine is supplied with H07RN-F (4x1,5 mm) multi-pole cable with flexible wires in a polychloroprene sheath, quality EM2.

The socket, interlocked by a switch, must be positioned at a height of approximately 130 cm from the floor where there is no risk of knocking or damage.

At start-up the following **MUST** be checked:

correspondence between mains voltage and machine voltage given in the serial number label described in Section A - point 1

-correct connection of the phases.

The equipment and all other electrical components are installed in closed housings to prevent any **DIRECT** contact with live parts; the following electrical current danger sign is affixed to the protective panel(s):



To protect against **INDIRECT** contacts, all the metal masses are connected via a yellow-green wire to the PE terminal in the electrical power box to which the yellow-green wire of the multi-pole power supply cable is also connected.

Via the plug-socket connection, this wire **MUST** guarantee electrical continuity between the machine and the general earth system; the machine user is responsible for ascertaining the suitability and efficiency of the general system and accessory equipment necessary to cut off the power supply in the event of a failure.

To prevent the danger of faulty operation of the control circuit, one end of the transformer secondary circuit is connected to earth; in addition, fuses are fitted both on the primary and secondary circuits.

The controls and signalling devices together with the symbols indicating their functions are fitted on a panel; IP 54 protection rating is guaranteed overall by the characteristics of the individual electrical components and by the seal fitted between the housing and the lid.

The machine as a whole is protected to IP 23.

PREVENTIVE MEASURES TO GUARANTEE HYGIENE

For the machine's design and construction, we have taken into account the provisions contained in EC directives 89/392 on food hygiene, and also in the choice of materials coming into contact with the dough.

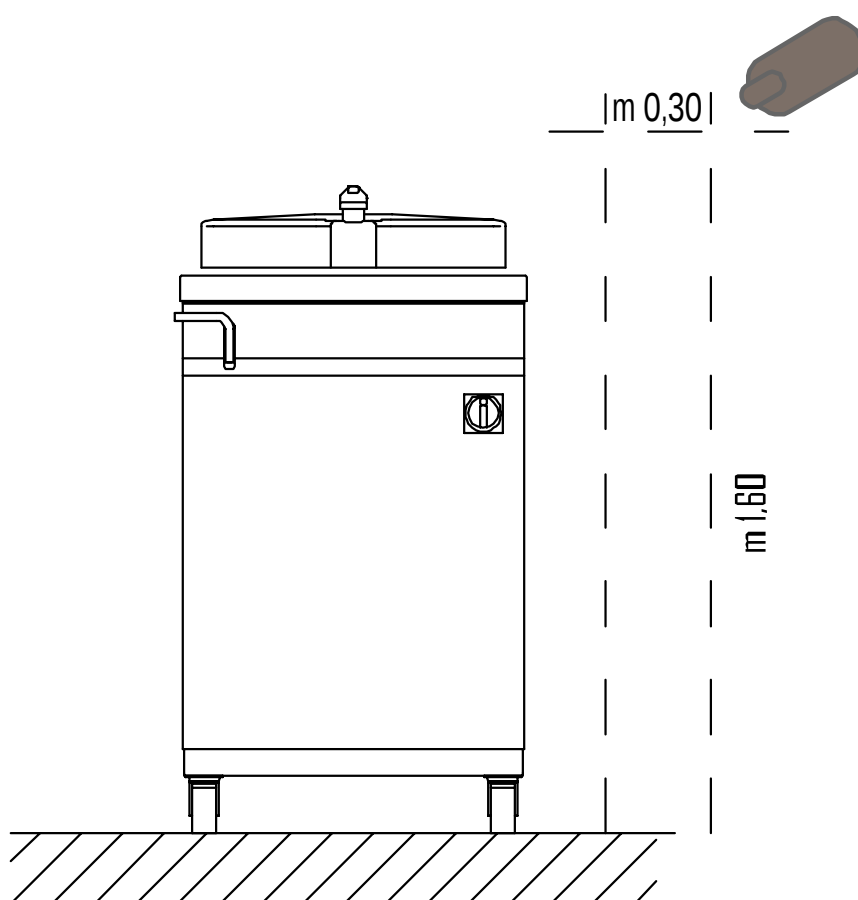
PREVENTIVE MEASURES AGAINST NOISE HAZARDS

When the machine is operating empty, which is considered the most unfavourable condition, it emits a weighted equivalent continuous acoustic pressure level of 70 dB (A).

As it is not possible to establish a set work place for this machine, the measurement was taken at the point shown in figure n° 5 at a height of 1.6 m from the ground and 0.30 m from the surface of the machine, in the direction of maximum sound emission.

From these findings it can be affirmed that the machine does not produce irritating or harmful noise or noise requiring the use of headsets or earplugs.

Figure n° 5



SECTION A - POINT 6

SAFETY SIGNS - SYMBOLS

The safety signs are affixed to the machine by means of stickers designed to draw the operator's attention to possible hazards and to ensure his safety.



SYMBOL	DESCRIPTION	SYMBOL	DESCRIPTION
	DANGEROUS ENGINE PARTS IN MOVEMENT		DANGER – LIVE PARTS
	DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES		CAUTION – DANGER OF CRUSHING

Make sure that the colours and wording of the signs and symbols are always in perfect condition. At the first signs of deterioration, immediately request replacements from your supplier or the manufacturer.

SECTION B - POINT 1

TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

Remember that the machine weighs 250 kg.
 The machine is shipped assembled and packed in a case/crate/pallet made of nailed wooden boards provided with the symbols and indications for handling.
 The operators in charge of handling the load must be qualified and adequately trained.

Example of machine unloading

Figure n° 6

Step 1: unload the still packaged machine from the lorry;



Step 2: place the machine on the ground;

Step 3: remove the packaging, take off the rear panel and lift the machine with fork lift until it is possible to remove the lower pallet;



Step 4: put the machine down on a level, solid surface, as near as possible to its permanent site.

The machine should be stored in a dry, well ventilated place where it should be protected by a sheet.

SECTION B - POINT 2

PREPARING THE ROOM - INSTALLING THE MACHINE

PREPARING THE ROOM

The room where the machine is installed and any existing equipment already installed in the room must comply with the directives, regulations, standards and technical specifications etc. in force in the user's country (E.U. or EFTA).

INSTALLING THE MACHINE

The purchaser/user or his representative must check the condition of the machine upon unpacking, immediately notifying the manufacturer of any damage or defects encountered.

For installation of the machine, the specifications on the identification label illustrated in Section A point 1 and the overall dimensions given in Section A point 2 should be taken into account.

An area of approximately 50 cm must be left free all around the machine for use and maintenance. The normal working position is not established beforehand.

The machine is designed to operate in the normal temperature and humidity conditions found in EU and EFTA countries.

The machine must not under any circumstances be used in places where there is the danger of explosion or fire due to the presence or generation of dust, gas or explosive or flammable mixtures.

If the machine is installed by the manufacturer's personnel, the latter will demonstrate to the purchaser/user or his representative connection to the electrical power source, start-up, adjustment, use etc., and point out the main instructions contained in this manual.



OPERATIONS TO BE PERFORMED FOR A CORRECT INSTALLATION OF THE MACHINE

- Remove the back panel to unwind the electric cable.
- Feed the machine to unlock the lid.
- Check the rotation direction of the hydraulic assembly by moving the lid from the front to the back (about 30°). Never let the assembly turn in the reverse direction, since the pump may get broken.

The manual and certificate of conformity are found in the pocket inside the back panel. The lubricating spray and the key for cleaning are found in a bag located inside the divider.

SECTION B - POINT 3

START-UP, USE AND ADJUSTMENTS

IMPORTANT WARNING !

- Do not start the machine without having previously read and performed what is indicated in section A, Point 6.
- Check that the machine voltage, which is indicated on the identification plate (see Section A, Point 1), corresponds to the line voltage existing in the plug in use. Otherwise, do not plug the machine to the mains and call for the supplier or manufacturer.
- Check the motor rotation direction (lower the distribution lever: the bottom should go up. If it does not, the motor turns in the opposite direction. Then, invert the two wires to the mains plug).

STARTING

Make sure there is a quite wide and suitable room to install the machine, in compliance with Section B, point 2.

Before using the machine, we suggest that you clean it as shown in Section B, Point 5, following the procedure indicated for daily cleaning.

OPERATIONS TO BE PERFORMED FOR A CORRECT STARTING OF THE MACHINE

- Remove the back panel to unwind the electric cable.
- Feed the machine to unlock the lid.
- Check the rotation direction of the hydraulic assembly by moving the lid to the front (about 30°). If there is no movement, invert the two phases to the plug. Never let the assembly turn in the reverse direction, since the pump may get broken.

MACHINE CONTROLS

Herein below is a legend of the controls with the related pictures (see figure n° 8) to help you understand the starting sequence.

Legend

1	Main switch
2	Lid locking handle
3	Lid
4	Hydraulic actuator lever

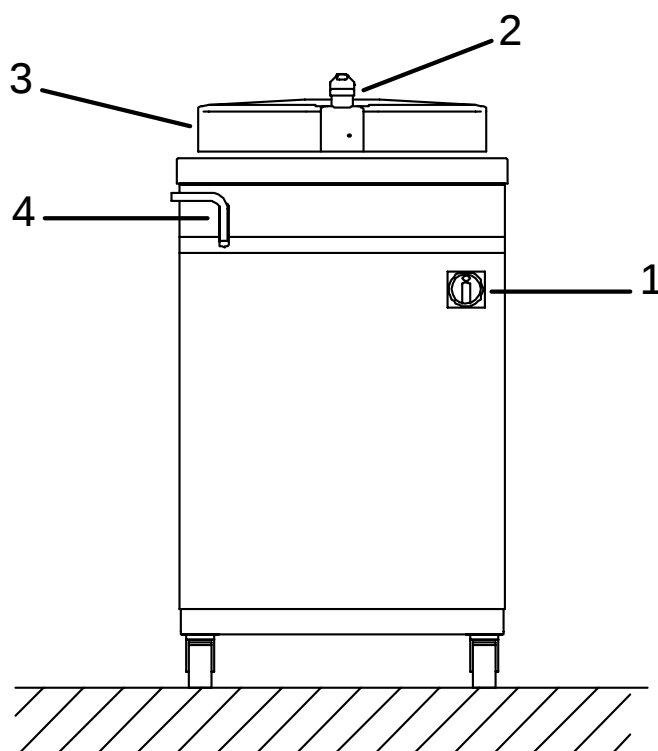


Figure n° 7

START AND WORK CYCLE

One user is required to run the machine, provided he/she is qualified and well trained.

1st operation

Turn the lid locking handle rightwards and open the lid.

2nd operation

If necessary, let the bottoms and knives go down, taking away the control lever.

3rd operation

Pour the dough into the machine tank directly from the marl, trying not to knead it. The machine will take care of distributing the dough. Close the lid, turn the locking handle leftwards with your left hand and operate the lever with your right hand to let the knives go up.



4th operation

To unlock the lid, slightly decompress by taking the control lever away for a short time and make the locking handle turn until it is blocked.

5th operation

Operate the lever again so as to make the bottoms go back to the upper position and use your right hand to facilitate the opening of the lid.

Then take away the dough portions quickly.

The dough mass to be weighed in the marls depends on the type of bread you would like to obtain.

USING THE GRID FOR SMALL BREAD (MERCURE ARRANGED BEFOREHAND VERSION ONLY)

1st operation

Normally divide a piece of dough with a weight equal to 48 small pieces.

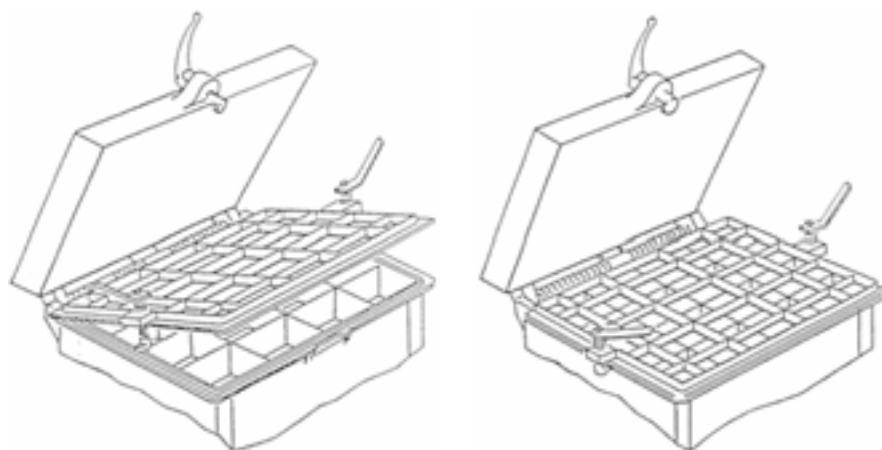
2nd operation

Place the grid as shown in figure nr. 8 and hook it using small handles.

3rd operation

Let the bottoms go up by pushing at the same time the control lever downwards with the left hand, and the hold-to run push button with the right hand. In this way each slice is cut into 2 or 4 small pieces.

Figure n° 8



SECTION B - POINT 4

TROUBLESHOOTING

Operations that can be performed by the user

Warning: before carrying out any repair operations or failure searching disconnect the power supply by operating the main switch and unplug the machine from the socket (interlocked by a switch).

WORKING FAILURES	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
The machine goes up but it cannot go back down.	The lockpin of the hydraulic control lever has skipped.	Remove the 4 fastening screws of the distributor. Put back in its position the lockpin of the distributor unit or, if missing, replace it with a 6x60 bolt with nut and lock nut. Reassembly the distributor and the handle.
The motor gives signals but it does not start.	1-Check its power supply (loose wires) or whether some fuses on the line have blown. 2-The coil may be burnt. 3-The motor is connected to the 380 line and fed at 220V.	2-Replace the motor. 3-Check.
The motor turns, but it jams at the stop; the machine cuts badly.	1-Too low or underfed line. 2-Low motor supply: on motor, on switch, on socket or on fuses. 3-Motor connected at 380V but fed at 220V. Check voltage and set the motor jumpers correctly. 4-The 380V coil of the contact breaker- contact maker has not been replaced for the 220V supply.	1-Call for an electrician to check. 2-3-4-Check.
The distributor control lever is broken.	Check whether it is to be replaced.	Unscrew the black ball grip of the rod and fasten the latter again in its seat in the distributor, in view to replace it with a new one.
Oil leaks	Identify precisely where oil comes from. It is necessary to clean all the organs in the lower part perfectly by using a degreasing not inflammable product and wipe them with a dry cloth. Let the machine run several times until you detect the leak point.	If necessary, fasten the various unions or replace the gaskets or a defective pipe.



SECTION B - POINT 5

FOOD HYGIENE AND CLEANING

The machine has been designed and manufactured in compliance with the following CE guidelines:

- Fundamental requirements in terms of safety and health, of the 89/392 Machines Guideline, modified by the 91/368, 93/44 and 93/68 Guidelines.
- Fundamental requirements of the 89/336 electromagnetic compatibility Guideline.
- General applicable regulations, in particular NF EN 292 (December 91), NF EN 294 (September 92), NF EN 60204-1 (February 93).

VERY IMPORTANT !

Before starting any cleaning operation:

- set the machine in the maintenance position, that is open out the lid, insert the cleaning plugs and close the lid to have the knives go up;
- disconnect the power supply by operating the main switch;
- unplug the machine from the socket interlocked by a switch.

As regards the machine cleaning stick to the following instructions:

Every week:

Clean the elements that are subject to get dirty and the walls enclosing the food area. Remove residues of dry dough.

To do so:

- open the two lateral doors;
- put the 4 cylindrical spacers supplied with the machine;
- close the lid, start the machine by pushing the distribution lever; decompress slightly;
- at this stage you can see the knife holders.

Wipe carefully the lateral space included between the knife holders and the bottom-pushing plates by means of the brush that is supplied with the machine.

Every month:

After taking off the lateral doors, remove the flour residues accumulated around the motor.

- Check, lubricate and adjust, if necessary, the lock eccentric.

Every two years:

-You need change the oil in the hydraulic circuit depending on the machine use. Refer to the manufacturer.

SECTION B - POINT 6

MAINTENANCE AND CHECKS

FOR CORRECT OPERATION AND LONG LIFE OF YOUR DIVIDER, FOLLOW THE ORDINARY AND SPECIAL MAINTENANCE PROGRAMME BELOW.

IMPORTANT WARNINGS !

All maintenance work must be performed after setting the master switch to 0 (zero) and removing the plug from the electrical power supply socket interlocked with switch.

This means:

- Do not clean, oil or grease by hand the moving parts and elements of the machine.
- Do not carry out any operation, repair or adjustment on moving parts.

The manufacturer accepts no liability for injury to persons or damage to things resulting from failure to observe these instructions, tampering with the protections and safety devices fitted on the machine and/or inappropriate use of the machine.

MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY THE OPERATOR

These operations and checks are very simple and can therefore be performed by the user, following the instructions below.

Once a day:

Check the efficiency of the protections and safety devices by operating and inspecting them.

MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY SERVICE PERSONNEL AUTHORISED BY THE MANUFACTURER

Due to their delicate and complex nature, these operations and checks must be performed by the manufacturer or qualified/specialist personnel.

When necessary:

Replace worn parts and/or broken elements.

Check and adjust the protections and safety devices.

The power supply cable must be replaced if the outer insulation is damaged

MAINTENANCE TO BE PERFORMED BY SERVICE PERSONNEL AUTHORISED BY THE MANUFACTURER

Due to their delicate and complex nature, these operations and checks must be performed by the manufacturer or qualified/specialist personnel.

When necessary:

Replace worn parts and/or broken elements.

Check and adjust the protections and safety devices.

The power supply cable must be replaced if the outer insulation is damaged.

Once a year:

Perform general checks on the condition and efficiency of the machine, the protections and safety devices.

Replace worn parts and/or broken elements if necessary.

Perform electrical tests to check the electrical insulation and continuity tests on the protection circuit.

Caution: original parts must be used when replacing components.



CAUTION !

Cut off the electrical power supply before carrying out work
on any electrical component



Hydraulic Divider

Diviseuse hydraulique
Spezzatrice idraulica

Routine maintenance sheet

Fiche d'entretien

Scheda di manutenzione

Periodicity - Périodicité - Frequenza

	daily Journalier giornaliera	weekly Semaine settimanale	Monthly Mensuel Mensile	Half-yearly Semestr. Semestrale
Cleaning Nettoyage Pulizia				
Remove the leftover dough from the tub and clean it Enlever les déchets de pâte dans la cuve et nettoyer Togliere gli scarti di pasta dalla vasca e pulire				
Clean theclosing mechanism Nettoyer le mécanisme de fermeture Pulire il meccanismo di chiusura				
Clean the knives Nettoyer les couteaux Pulire i coltelli				
Clean the internal space removing the inspection panels Nettoyer la cage interne en enlevant les panneaux de visite Pulire il vano interno togliendo i pannelli d'ispezione				
Clean the knife holder Nettoyer le porte couteaux Pulire la sede dei coltelli				
Clean the pressing block holder Nettoyer le porte taloches Pulire la sede delle placchette				
Clean the inside of the machine Nettoyer l'intérieur de la machine Pulire l'interno macchina				
Checks Vérification Verificare				
Check the condition of the lid locking mechanism érfier l'état du verrouillage du couvercle Verificare il buon funzionamento della chiusura coperchio				
Check the elastic coupling of the pump (as appropriate) Vérifier l'accouplementélastique de la pompe (selon le cas) Verificare l'accoppiamento elastico della pompa				
Check that the hydraulic circuit is not leaking Vérifier l'étanchéité du circuit hydraulique Verificare la tenuta del circuito idraulico				
Check the oil level Vérifier le niveau d'huile Controllare il livello dell'olio				
Check all safety contacts Vérifier tous les contacts de écurités Verificare la funzionalità di tutti i dispositivi di sicurezza				
Lubrification Graissage Lubrificare				
Grease the knives Graisser les couteaux Lubrificare i coltelli				
Remarks Remarques Commenti				
Use food oil to lubricate the knives (CODEX type) Utiliser de l'huile alimentaire pour le graissage des couteaux (type CODEX) Utilizzare olio alimetare per la lubrificazione dei coltelli (tipo CODEX)			SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil. ATTENZIONE! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sulla macchina.	
Do not wash with high pressure water jet Ne pas laver au jet haute pression Non usare getti d'acqua ad alta pressione				
Clean with lukewarm water containing washing up liquid Nettoyer à l'eau tiède, y ajouter du produit vaisselle. Pulire con acqua tiepida e detergente per stoviglie.				
For the hydraulic circuit use AZOLLA 68 oil Pour le circuit hydraulique utiliser de l'huile type AZOLLA 68. Per il circuito idraulico usare olio tipo AZOLLA 68				
Operations to be carried out by the operator Opérations à faire par l'utilisateur Operazioni a cura dell'operatore				
Operations to be carried out by a maintenance technician Opérations à faire par un technicien d'entretien Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione				



SDM
029 00



SECTION B - POINT 7

REPLACING WORN PARTS

For reasons of safety it is essential to read and observe the IMPORTANT WARNINGS given below before carrying out any work.

IMPORTANT WARNINGS !

These operations must be performed by specialist expert personnel provided by the manufacturer or authorised qualified service centres.

Before performing any operation, remove the plug from the electrical power supply socket interlocked with switch.

SECTION C - POINT 1

EMERGENCIES

If the machine is used correctly, emergencies cannot occur during operation or during cleaning and maintenance on condition that the latter are performed according to the instructions provided in this manual.

In the event of imminent mechanical danger, put the main switch on "0" and immediately remove the plug from the current socket interlocked with switch. This must be followed by identification of the failure or fault that caused the danger and restoring of machine operation and protections. If necessary, request the assistance of the manufacturer's technical support service or competent personnel.

If current leakage is found upon contact with metal parts of the machine, immediately remove the plug from the current socket, interlocked with switch, and call an electrician or the manufacturer's technical support service.

SECTION C - POINT 2

DECOMMISSIONING – SCRAPPING

DECOMMISSIONING

If the machine has to be temporarily decommissioned for any reason, it must be unplugged from the socket, interlocked with switch, cleaned as described in Section B, point 5 and covered to protect it from dust.

For re-commissioning, follow the commissioning instructions (see Section B, point 3).

SCRAPPING

At the end of its working life, the machine must be removed and withdrawn by the manufacturer or dealer. If the user wishes to perform scrapping himself, he should remember that various materials are involved such as metals of various types, rubber, plastic, oil etc. which must be disposed of in compliance with regulations for industrial and special waste, i.e. by delivering the above materials, suitably selected, to specialist environment-friendly disposal firms.

FRANÇAIS



SOMMAIRE

	Page
Présentation, avertissements généraux et normes de garantie	31
1.Données identifiantes de la machine	32
2.Caractéristiques techniques	33
3.Destination d'utilisation	35
SECTION A 4.Description de la machine	35
5.Mesures de prévention des risques pour la sécurité et la santé	36
6.Signaux de sécurité – symbolique	38
1.Transport, manutention et stockage	39
2.Aménagement des lieux - Installation de la machine	40
3.Mise en service, utilisation et réglages	41
SECTION B 4.Anomalies de fonctionnement et solutions possibles	43
5.Hygiène alimentaire et nettoyage	45
6.Maintenance et vérifications	45
7.Remplacement des pièces usées	48
SECTION C 1.Situations d'urgence	48
2.Mise hors service - démontage de la machine	48

INDEX PAR ARGUMENTS

aménagement des lieux	40
anomalies de fonctionnement et solutions possibles	43
avertissements généraux	31
caractéristiques techniques	33
commandes de la machine	41
démontage de la machine	48
description de la machine	35
destination d'utilisation	35
données identifiantes de la machine	32
entretien courant et contrôles	46
entretien spécifique et contrôles	46
Fiche d'entretien	47
hygiène alimentaire et nettoyage	45
installation de la machine	40
maintenance et vérifications	45
mesures de prévention contre les risques dont l'origine est le bruit	38
mesures de prévention des risques d'origine électrique	36
mesures de prévention des risques d'origine mécanique	36
mesures de prévention des risques pour la sécurité et la santé	36
mesures de prévention en matière d'hygiène	37
mise en fonction	41
mise en marche et cycle de travail	42
mise hors service	48
normes de garantie	32
présentation	31
remplacement des pièces usées	48
signaux de sécurité - symbolique	38
situations d'urgence	48
transport, manutention et stockage	48



PRESENTATION, AVERTISSEMENTS GENERAUX ET NORMES DE GARANTIE

PRESENTATION

Cette notice d'instructions a été conçue et structurée de façon de permettre une consultation rapide et simple. A tel but, en plus de la PRESENTATION et des AVERTISSEMENTS GENERAUX, un INDEX PAR ARGUMENT et un INDEX ALPHABETIQUE ont été préparés.

Pour chaque argument traité, de nombreux dessins et tableaux ont été insérés et placés tout près des textes correspondants pour en simplifier la lecture et la compréhension.

Cette notice d'instructions est divisée en deux SECTIONS.

En ce qui concerne les arguments traités par chaque section, voir les indications données par l'INDEX PAR ARGUMENT.

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Cette notice d'instructions s'adresse au propriétaire/utilisateur de la machine, au personnel de direction du fournil, au personnel consacré à la manutention, installation, utilisation, surveillance, maintenance, démontage, etc. de la machine.

Cette notice donne:

- les informations sur les caractéristiques techniques et l'utilisation prévue de la machine
- les instructions / indications / informations pour sa manutention et installation, pour son montage, réglage, utilisation
- les informations nécessaires à l'instruction du personnel pour diriger les interventions de maintenance, simplifier la recherche des défaillances, commander les pièces détachées, indiquer les risques résiduels, etc.

Cette notice est partie intégrante d'une machine DESTINEE A UNE UTILISATION PROFESSIONNELLE et ne pourra donc jamais remplacer une préparation adéquate et l'expérience de l'utilisateur.

Dans la notice les opérations à effectuer par du personnel avec une préparation spécifique ont été mises en évidence.

La société constructrice rappelle que la Clientèle qui utilise cette machine doit respecter aussi les normes spécifiques relatives aux lieux de travail et souligne que la mise en conformité des lieux de travail constitue condition indispensable pour une correcte installation et utilisation de la machine.

La société constructrice, qui dispose de structures modernes comme le SERVICE RECHERCHE & DEVELOPPEMENT, le SERVICE TECHNIQUE D'ASSISTANCE APRES-VENTE, l'EQUIPE DE TECHNICIENS-MONTEURS, peut satisfaire en court délai toute exigence de la Clientèle.

Cette notice est à considérer comme partie de la machine et doit être conservée pour références futures jusqu'au démontage de la machine même. En plus, elle doit être conservée dans un endroit sec, d'accès facile et possiblement près de l'appareil.

Cette notice respecte l'état de l'art existant au moment de la commercialisation de la machine et donc ne peut pas être considérée inadéquate seulement car mise à jour ensuite, sur la base de nouvelles expériences.

La société constructrice se réserve le droit de mettre à jour la machine et la notice d'instruction, sans l'obligation de mettre à jour les machines et les notices d'instructions réalisées précédemment, sauf cas exceptionnels. Toutefois, la société constructrice est disponible à transmettre aux Clients, qui en feront demande, toute ultérieure information éventuellement né-

cessaire. De la même façon, elle est disponible à recevoir de la part des Clients toute proposition d'amélioration de la notice courante.

En cas de cession de la machine, la société constructrice invite la Clientèle à lui signaler le nom et l'adresse du nouveau propriétaire.

La société constructrice est déchargée d'éventuelles responsabilités en cas de:

- a. utilisation impropre de la machine ou utilisation de la part de personnel non formé aux machines à utilisation professionnelle
- b. utilisation contraire aux normes nationales spécifiques
- c. installation non correcte
- d. défauts d'alimentation graves carences de la maintenance prévue
- f. modifications ou interventions non autorisées
- g. utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques pour le modèle de machine
- h. non respect totale ou partiel des instructions
- i. faits exceptionnels

NORMES DE GARANTIE

La machine est garantie pour n° 12 mois consécutifs à partir de la date d'achat, si utilisée selon les instructions contenues dans cette notice. La garantie s'interrompt si la machine a été utilisée sans les respecter ou si la machine a été dépannée, démontée ou modifiée par des techniciens ou des centres d'assistance après-vente non autorisés. Toutes les parties électriques sont exclues de la garantie en cas de dommage causé par l'emploi non correct de la machine.

SECTION A POINT 1

DONNEES IDENTIFICATIVES DE LA MACHINE

Le dessin n° 1 reproduit la plaquette qui a été apposée à la machine dans l'endroit indiqué par la flèche sur le dessin n° 2.

Dessin n° 1



Dessin n° 2

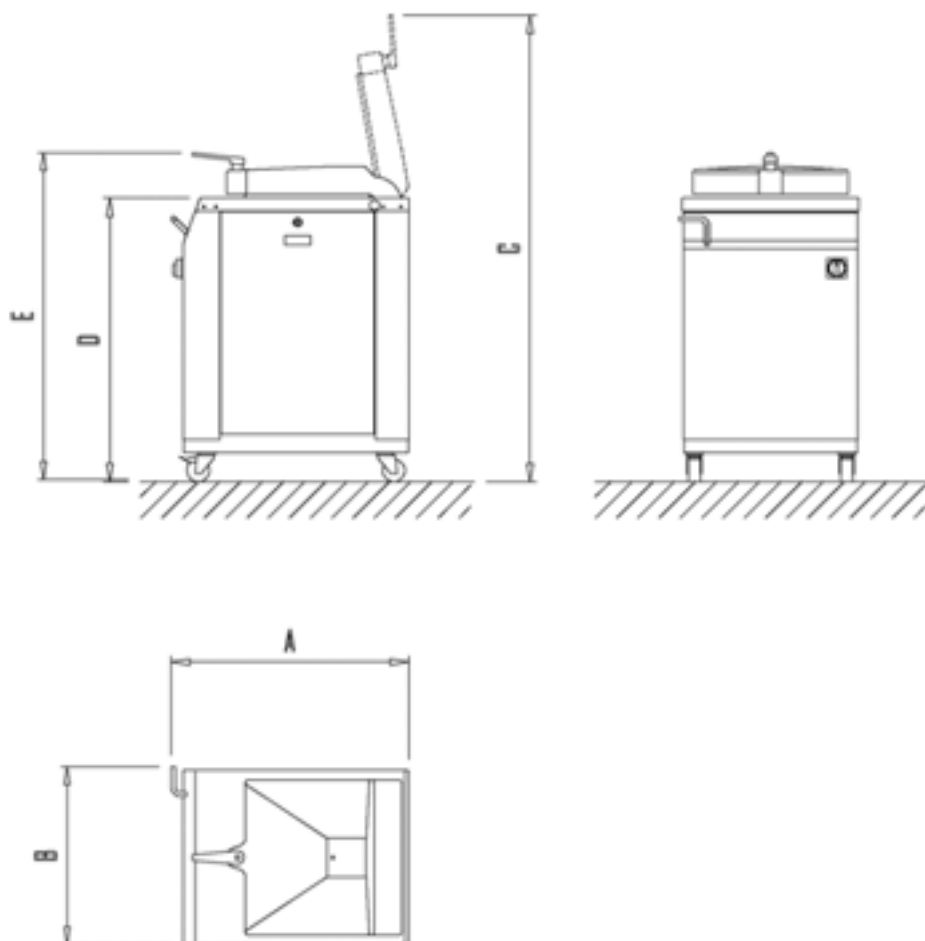


SECTION A POINT 2

CARATTERISTICHE TECNICHE

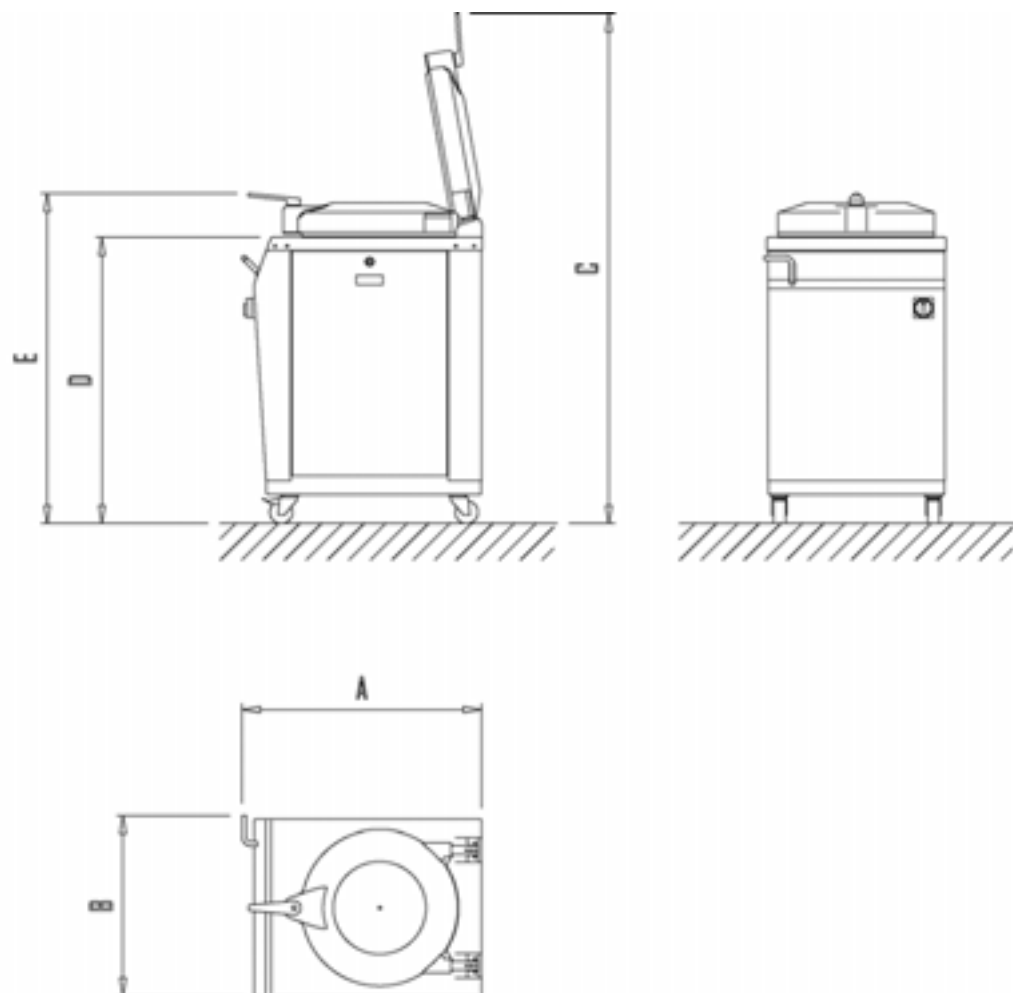
Les caractéristiques techniques principales de la machine sont indiquées sur la figure n° 3 et dans le tableau suivant.

Dessin n° 3a -MERCURE



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		MERCURE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1560
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA–PLUG COUPLING		3PH+Gr

Dessin n° 3b -CONCORDE



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		CONCORDE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1690
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA—PLUG COUPLING		3PH+Gr



SECTION A POINT 3

DESTINATION D'UTILISATION

Cette machine est destinée aux boulangeries traditionnelles ainsi qu'aux petits et grand laboratoires alimentaires et sert à diviser la pâte en pâtons de mesures et poids différents.

D'autres utilisations éventuelles de cette machine pourraient se révéler dangereuses pour l'utilisateur et pour la machine. De même, des conditions d'installation et/ou d'utilisation différentes de celles indiquées aux chapitres " AMENAGEMENT DES LOCAUX - INSTALLATION " et " MISE EN SERVICE, UTILISATION ET REGLAGE " pourraient causer des dommages à l'utilisateur et à la machine.

SECTION A POINT 4

DESCRIPTION DE LA MACHINE

La diviseuse se compose d'une cuve rectangulaire fermée par un couvercle en alliage d'aluminium anticorrosion avec plaque en plastique apte au contact alimentaire et dont le fond monte et descend sur commande. Ce fond se compose de plaquettes revêtues de plastique étudié pour éviter l'adhérence de la pâte. Entre ces plaquettes coulisent des couteaux en acier inoxydable.

Le mouvement des fonds et des couteaux est assuré par un vérin logé en partie inférieure.

Lors de la manœuvre du levier, ces plaquettes viennent égaliser la pâte à une pression calculée pour en effectuer une répartition homogène. Puis, lorsque cette répartition est réalisée, les couteaux se lèvent automatiquement pour couper la pâte en pâtons.

La conception de cette machine résulte d'une sélection attentive et recherchée des principales exigences de la division dans le domaine alimentaire.

Toutes les décisions et suggestions de fabrication ont été prises, après divers entretiens avec les principaux utilisateurs du secteur, en évaluant leurs exigences de travail. La conception s'est déroulée en tenant compte au maximum de toutes les règles de la nouvelle réglementation CE.

Dessin n°4



CONSTRUCTION:

- Cuve (ronde pour CONCORDE et rectangulaire pour MERCURE) en alliage pour le contact alimentaire
- Couteaux fraisés en acier inox
- Usinage du bord de cuve intégrant des événements pour l'échappement de l'air.
- Verrouillage du couvercle par excentrique matricé
- Pression assurée par un système hydraulique à double effet.
- Châssis support de vérin en fonderie d'aluminium
- Motorisation équipée d'une protection thermique
- Moteur entraînant une pompe hydraulique alimentée par un réservoir d'huile de 19 dm³
- Bâti monté sur roulettes directionnelles dont 2 avec frein..
- Peinture époxy (contact alimentaire)
- Hygiène accrue: la surface lisse (polyamide naturel) des taloches monobloc permet d'éviter le collage de la pâte au plateau, assurant une hygiène accrue et un entretien réduit

Les raccordements électriques se trouvent dans un coffret fermé hermétiquement, situé à l'intérieur de la structure.

UTILISATION

La diviseuse CONCORDE/MERCURE est une machine pour diviser la pâte en pâtons, son usage est professionnel :

- Mono coupe: 20 divisions (pour Mercure 20 ou 24 divisions selon le modèle)
- Contenance: min. 3 kg. - max 16 kg.
- Cadence manuelle : 1200 p/h
- Réservoir d'huile contenance: 17 litres (huile spéciale de mouvement hydraulique).

SECTION A POINT 5

MESURES DE PREVENTION DES RISQUES POUR LA SECURITE ET LA SANTE

Le constructeur a conçu et construit la machine en prenant le plus possible en compte les résultats d'une analyse préventive et scrupuleuse des risques POUR LA SECURITE ET LA SANTE liés à l'utilisation de la machine.

Les protections et les dispositifs installés sur la machine résultent par conséquent d'un important engagement de l'entreprise visant à répondre au maximum, dans le cadre des règles de l'art, aux exigences de sécurité fixées par les directives CEE spécifiques.

Les instructions, les informations et les illustrations détaillées de ces protections et dispositifs sont fournies ci-dessous, afin de permettre à l'utilisateur de la machine de travailler dans les meilleures conditions de sécurité possibles. Etant donnée leur importance, ces sujets seront repris dans les chapitres suivants concernant l'UTILISATION, L'ENTRETIEN, LA REPARATION, etc.

MESURES DE PREVENTION DES RISQUES D'ORIGINE MECANIQUE

Stabilité de la machine

La machine est appuyée au sol sur quatre roulettes dont deux munies d'un frein. De ce fait la machine s'adapte parfaitement à n'importe quelle surface d'appui et elle reste stable au sol lors du travail.

Zone d'opération des pièces en mouvement.

La protection est composée d'un couvercle en fonte d'aluminium qui recouvre totalement la zone à risque. Ce couvercle a été conçu conformément à la réglementation CEE et de façon à empêcher l'opérateur d'accéder avec ses mains aux pièces en mouvement.

Organe moteur et de transmission. Risque d'écrasement

Tous les organes de transmission se trouvent à l'intérieur de la machine, protégés par des panneaux. Il est possible d'y accéder pour une éventuelle inspection, pour le nettoyage, la lubrification, l'entretien, la réparation, non sans avoir auparavant :

Ouvert le couvercle ;

Positionné l'interrupteur PRINCIPAL sur 0 (zéro) ;

Débranché l'alimentation électrique.

Sur les panneaux de protection sont fixées des plaques métalliques sérigraphiées de façon indélébile, qui avertissent l'utilisateur comme suit :

MESURES DE PREVENTION DES RISQUES D'ORIGINE ELECTRIQUE

Contre le danger dérivant des contacts directs et indirects, on a adopté les mesures de prévention prévues par la norme EN 60204-1 et on a effectué tous les tests prévus par la dite norme, comme indiqué dans l'annexe à la déclaration





de conformité CE. De plus, on a effectué les tests prévus par les normes techniques en vigueur pour la mise en acte de la directive CEE sur compatibilité électromagnétique EMC.

En particulier, les composants sont tous garantis par les constructeurs correspondants et sur chacun d'entre eux est appliqué le sigle caractéristique.

La machine est équipée d'un câble multipolaire H07RN-F avec conducteurs flexibles sous gaine en vinyle chlorure résine de qualité EM2.

La prise, verrouillée par un interrupteur, doit être placée à une hauteur d'environ 130 cm. du sol et placée de telle sorte pour éviter tous chocs ou dommages.

En phase de démarrage, il faut absolument vérifier:

- La correspondance entre tension réseau et tension machine
- Le branchement correct des phases
- Le sens correct de rotation du moteur.

Les équipements et tous les autres éléments électriques sont installés dans des coffrets fermés pour empêcher tout contact DIRECT avec les parties sous tension. Le signal de danger du courant électrique est indiqué sur le/s tableau/x de protection:



Comme protection contre tous les contacts INDIRECTS, toutes les masses métalliques ont été reliées par des conducteurs spécifiques de couleur jaune/vert à la borne PE dans le coffret F.M. auquel arrive aussi le conducteur de couleur jaune/vert du câble multipolaire d'alimentation.

Ce conducteur à travers le branchement fiche/prise DEVRA garantir la continuité électrique entre la machine et le système général de terre; la capacité et l'efficacité de l'installation générale et des équipements complémentaires nécessaires pour interrompre l'alimentation électrique, en cas de panne, sont complètement à la charge de l'utilisateur de la machine.

Pour éviter les risques de fonctionnement irrégulier du circuit de commande, une extrémité du circuit secondaire du transformateur a été branchée à terre; de plus, des interrupteurs automatiques ont été installés sur le circuit primaire et secondaire.

Les commandes sont installées sur un tableau spécifique et les signaux sont indiqués à côté des symboles pour en spécifier les fonctions. Le degré de protection IP 54 est garanti globalement par les caractéristiques de chaque parties électriques et par le joint imperméable inséré entre le coffret et le couvercle de fermeture.

La machine, dans l'ensemble, a un degré de protection **IP 23**.

MESURES DE PREVENTION EN MATIERE D'HYGIENE

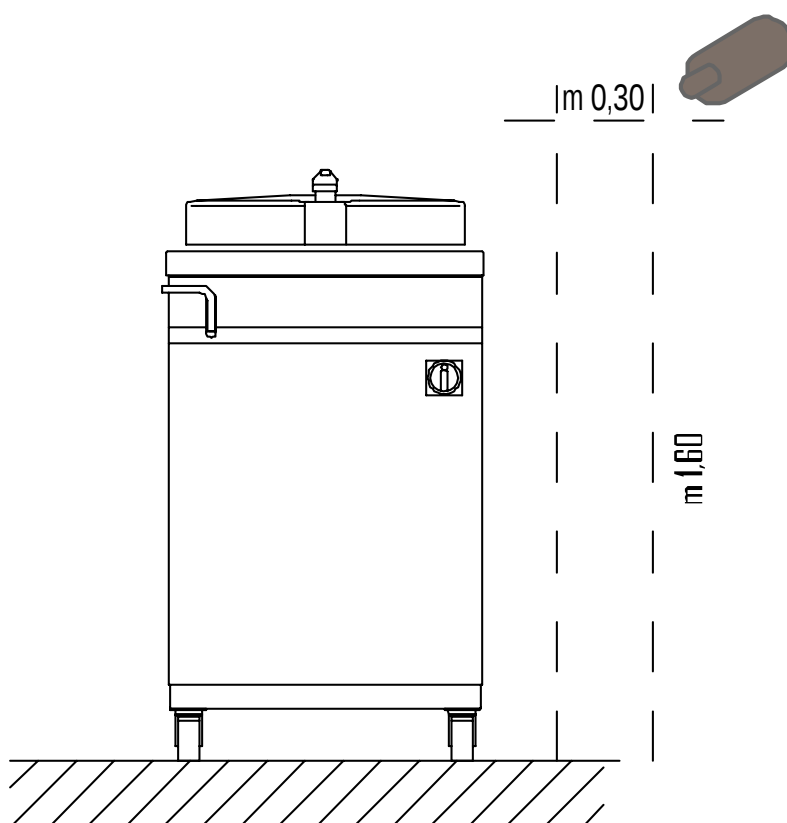
Pour la conception et la construction de la machine, nous avons tenu compte des prescriptions contenues dans les directives CEE 89 / 392 en matière d'hygiène alimentaire, également par rapport au choix des matériaux destinés à être mis en contact avec le produit.

MESURES DE PREVENTION CONTRE LES RISQUES DONT L'ORIGINE EST LE BRUIT

Dans les conditions les plus défavorables de fonctionnement, la machine émet un niveau de pression acoustique pondéré sur la courbe A inférieur à 70 dB(A). La mesure de ce niveau de pression a été effectuée à une hauteur de 1,60 m par rapport au sol et à 0,30 m du front de la machine, en direction de l'émission maximale.

De ces données, on peut déduire que la machine ne produit pas de bruits pénibles, nuisibles ou qui obligeraient à porter un casque antibruit ou des bouchons acoustiques.

Dessin n° 5



SECTION A POINT 6

SIGNALES DE SECURITE - SYMBOLOGIE

Les signales de sécurité sont présents sur la machine par des autocollants particuliers aptes à attirer l'attention de l'utilisateur sur les éventuels dangers possibles et pour sauvegarder le même en termes de sécurité.



SYMBOLE	DESCRIPTION	SYMBOLE	DESCRIPTION
	Organe dangereux en mouvement		Danger—parties sous tension
	NE PAS ENLEVER LES DISPOSITIFS DE SECURITE		ATTENTION—DANGER D'ECRASEMENT

Contrôler que les couleurs et les inscriptions qui se trouvent sur les signaux et les symboles soient parfaitement conservés. Au moindre signe de détérioration, les remplacer, en les demandant au fournisseur ou à la Société constructrice.

SECTION B POINT 1

TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

Nous rappelons que la valeur de la masse de la machine est de 250kg.

La machine est livrée assemblée et emballée dans une caisse ou cage ou sur palette construite avec des axes en bois clouées et sur la quelle sont marqués les symboles et les indications pour sa manutention.

Le personnel consacré à la manutention de la machine devra être spécialisé ou qualifié.

Pour le stockage de la machine, utiliser des locaux secs et aérés et protéger la machine avec une toile.

Déchargement de la machine à l'aide d'un chariot élévateur dessin n° 6).

Phase 1: décharger la machine encore emballée du camion



Phase 2: déposer la machine au sol.

Phase 3: enlever l'emballage et soulever la machine avec le chariot élévateur pour permettre d'enlever la palette inférieure.



Phase 4: déposer la machine au sol sur une surface plate, consistante et le plus près possible du lieu de positionnement définitif.

L'entreposage de la machine se fera dans des locaux secs et aérés, où elle devra être protégée à l'abri d'une bâche.

SECTION B POINT 2

AMENAGEMENT DES LIEUX - INSTALLATION DE LA MACHINE

Les locaux, y compris les différentes installations qui y existent, dans les quels la machine sera installée, devront respecter les directives, les normes, les spécifications techniques, etc. en vigueur dans les différents Pays d'appartenance faisant partie de l'UE et de l'EFTA.

INSTALLATION DE LA MACHINE

L'acheteur/utilisateur ou la personne déléguée est priée de vérifier l'intégrité de la machine lors de son déemballage et de signaler immédiatement à la société constructrice éventuels dommages ou inconvénients.

Pour l'installation de la machine, il faudra tout d'abord tenir compte des données indiquées sur la plaquette d'identification au point n° 1, de la section A et des dimensions d'encombrement indiquées au point n° 2 de la section A.

Pour l'utilisation et la maintenance de la machine, il est nécessaire de réserver une place libre, évaluable en 50 cm. environ, long tout le profil de la machine même. La place nécessaire au travail normal est préfixée.

La machine fonctionne dans les normales conditions de température et d'humidité qui caractérisent les Pays de l'UE et de l'AELE.

Il est absolument interdit d'utiliser la machine dans des lieux où ils existent des risques d'explosion ou d'incendie à cause de la présence ou du développement de poudres, gaz ou mélanges explosifs ou inflammables.

Au cas où l'installation serait effectuée par du personnel de l'Entreprise, celui-ci veillera à effectuer, en présence de l'acheteur / utilisateur ou de son représentant, toutes les démonstrations concernant le raccordement aux sources d'énergie, la mise en service, le réglage, l'utilisation, etc.; il illustrera également les principales instructions contenues dans le présent manuel.



Opérations à faire pour une correcte installation de la machine:
déposer la face arrière pour dérouler le câble d'alimentation électrique
pour déverrouiller le couvercle mettre sous tensions
vérifier le sens de rotation du groupe hydraulique en manœuvrant le couvercle vers l'avant de 30°, si aucun mouvement ne s'effectue inverser deux phases à la prise.)Ne jamais laisser tourner le groupe à l'envers car il y a risque de destruction de la pompe.
Pour le branchement de la machine à la source d'énergie électrique, voir section B, points n° 4 et n° 5.

Le notice et le certificat de conformité se trouvent dans la poche situé à l'intérieur du panneau arrière. Le spray de lubrification et la clé pour le nettoyage se trouvent dans une sac à l'intérieur de la machine.

SECTION B POINT 3

MISE EN FONCTION, UTILISATION ET REGLAGES

AVERTISSEMENT IMPORTANTS !

-Ne pas mettre la machine en marche sans avoir au préalable lut et réalisé attentivement tout ce qui est indiqué à la section A point 6.

- Vérifier que le voltage de la machine, indiqué par la plaquette d'identification montrée par la section A, point n° 1, corresponde à la tension de ligne existante dans la prise d'utilisation. Au cas contraire, ne pas effectuer le branchement électrique et s'adresser au fournisseur ou à la société constructrice.
- veiller aussi au sens de rotation du moteur. Pour vérifier si le moteur tourne dans le bon sens, appuyer vers le bas sur le levier distributeur. Les fonds doivent monter, s'ils ne montent pas, le moteur tourne à l'envers. Ne pas insister. Invertir alors 2 des fils à la prise de courant.

MISE EN FONCTION

S'assurer d'une espace suffisamment vaste et adapté à l'installation de la machine, conformément à ce qui à été indiqué à la section B point n°2.

Avant d'utiliser la machine , il est conseillé de la nettoyer comme indiqué à la Section B point n° 5 selon les modalités prévues pour le nettoyage quotidien

Opérations à faire pour une correcte mise en marche de la machine:

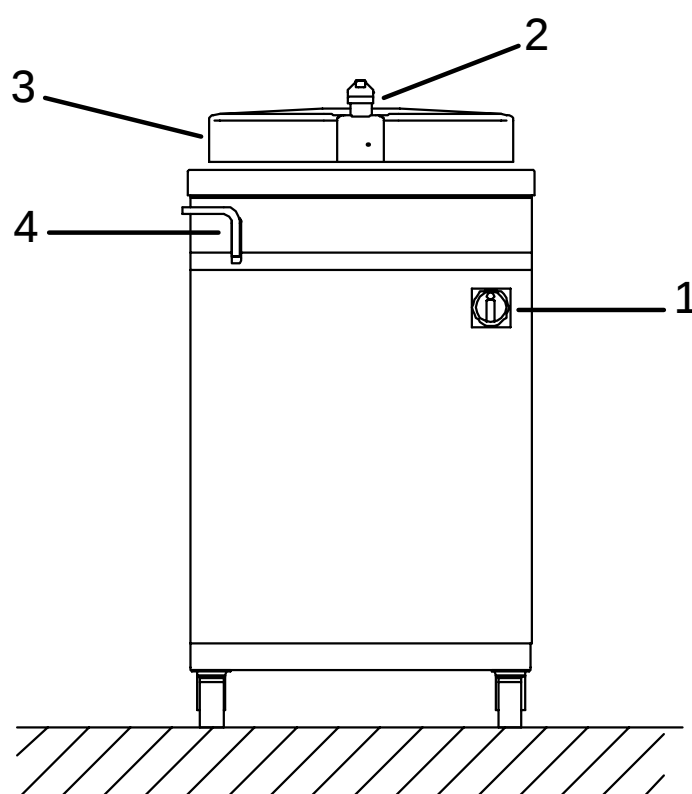
- déposer la face arrière pour dérouler le câble d'alimentation électrique
- pour déverrouiller le couvercle mettre sous tensions
- vérifier le sens de rotation du groupe hydraulique en manœuvrant le couvercle vers l'avant de 30°, si aucun mouvement ne s'effectue inverser deux phases à la prise.) Ne jamais laisser tourner le groupe à l'envers car il y a risque de destruction de la pompe.

COMMANDES DE LA MACHINE

Une légende des commandes avec illustration et reportée ci-dessous afin de faciliter la compréhension des séquences de mise en marche.

Légende

1	Interrupteur général
2	Poignée fermeture couvercle
3	couvercle
4	Levier actionneur hydraulique



Dessin n°7

MISE EN MARCHÉ ET CYCLE DE TRAVAIL

Un seul utilisateur suffit à l'utilisation de la machine, à condition qu'il soit qualifié et professionnellement préparé.

1^{ère} Opération:

Ouvrir le couvercle en tournant la poignée de fermeture vers la droite jusqu'à la butée.

2^{ème} Opération:

Descendre si nécessaire, les fonds et les couteaux en levant la levier de commande.

3^{ème} Opération:

Déposer dans la cuve le pâtons directement de la bac plastique. Y toucher le moins possible. La machine répartira la pâte d'elle-même. Ensuite fermer le couvercle en tournant la poignée de fermeture vers la gauche, avec la main gauche et appuyer avec la main droite sur le levier de commande pour faire monter les fonds en position haute.



4ème Opération:

Pour déverrouiller le couvercle, décompresser légèrement en levant le levier de commande un court instant et faire pivoter la poignée de fermeture jusqu'à la butée.

5ème Opération:

Appuyer à nouveau sur le levier de commande pour faire monter les fonds en position haute, et aider l'ouverture du couvercle avec la main droite.

Retirer rapidement les pâtons.

La valeur des gros pâtons à peser dans les bacs dépend de la catégorie de pain à obtenir.

UTILISATION DE LA GRILLE A PETITS PAINS (SEULEMENT SUR MERCURE 2 ET SI PREDISPOSEE):

1ère Opération:

Diviser normalement un gros pâton du poids qui correspond à 48 petits pâtons

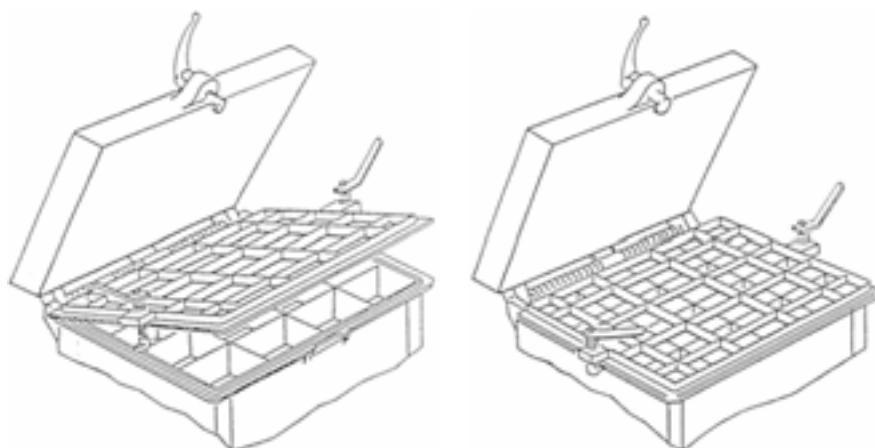
2ème Opération:

Poser la grille comme indiqué sur la figure n° 8 et la verrouiller à l'aide des petites poignées.

3ème Opération:

Faire monter les fonds en appuyant en même temps sur le levier de commande (vers le bas) avec la main gauche et sur le bouton « homme present » avec la main droite. Chaque pâton se trouve ainsi coupé en 2 ou 4 morceaux.

Dessin n°8



SECTION B POINT 4

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET SOLUTIONS POSSIBLES

INTERVENTIONS AUX SOINS DE L'OPERATEUR

Avant d'effectuer toute intervention de réparation ou de recherche de panne, couper l'alimen-

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
La machine monte mais ne peut plus redescendre	La goupille de maintien du levier de commande hydraulique a sauté.	Démonter les 4 vis de fixation du distributeur. Remettre en place la goupille du bloc distributeur ou, à défaut, la remplacer par un boulon de 6x60 avec écrou et contre-écrou. Remonter le distributeur—la poignée.
Le moteur grogne mais ne démarre pas	1-s'assurer de son alimentation (fils desserrés) ou vérifier qu'un fusible n'a pas sauté sur la ligne. 2-l'enroulement moteur peut être grillé 3-le moteur est branché en 380 et alimenté en 220 volts.	2-remplacer le moteur 3-vérifier
Le moteur tourne mais cale en fin de course; la machine coupe mal.	1)ligne trop faible ou sous-alimentée. 2)alimentation moteur desserré, soit sur celui-ci, soit à l'interrupteur, soit à la prise ou aux fusibles. 3)moteur branché en 380 Volts et alimenté en 220 volts. Vérifier les tensions et mettre, convenablement, les barrettes sur le moteur 4)on a oublié de changer la bobine 380 Volts du discontacteur pour une alimentation 220 volts	1)faire vérifier par un électricien 2-3-4) vérifier
Le levier de commande du distributeur est cassé:	Vérifier et éventuellement le remplacer	Dévisser la boule noire de la tige e refixer cette dernière à son emplacement dans le distributeur en attendant la remplacer par une nouvelle tige
Fuites d'huile	Déterminer avec précision d'où vient l'huile. Il est indispensable de nettoyer parfaitement tous les organes de la partie inférieure avec un dégraissant ininflammable et de les assuyer avec un chiffon sec. Faire fonctionner alors plusieurs fois la machine jusqu'à ce que l'on voit l'huile apparaître à l'endroit de la fuite.	Eventuellement resserrer les différents raccords ou remplacer les joints ou tuyau défectueux.



SECTION B POINT 5

HYGIENE ALIMENTAIRE ET NETTOYAGE

La machine a été conçue et construite conformément aux prescriptions visées par les directives CEE suivantes :

Aux exigences essentielles de sécurité et de santé, de la Directive Machines 89/392, modifiée par les Directives 91/368, 93/44 et 93/68.

Aux exigences essentielles de la Directive compatibilité électromagnétique 89/336.

Aux normes générales qui lui sont applicables, notamment NF EN 292 (Décembre 91), NF EN 294 (Septembre 92), NF EN 60204-1 (Février 93).

NOTE GENERALE :

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage,

mettre la machine en position d'entretien, c'est à dire ouvrir le couvercle et faire monter les couteaux

couper le courant par l'interrupteur principal et débrancher la prise d'alimentation électrique.

L'utilisateur effectuera le nettoyage de la machine selon les instructions suivantes :

Nettoyage hebdomadaire:

Il consiste à enlever les déchets de pâte. Pour faire ça:

- ouvrir les 2 portes latérales
- mettre les 4 cales cylindriques fournies avec la machine.
- Fermer le couvercle, faire fonctionner en appuyant sur le levier de distribution
- Décompresser légèrement
- On aperçoit alors le porte couteaux.
- Nettoyer consciemment, latéralement, à l'aide du goupillon fourni avec la machine, l'espace compris entre le porte couteaux et la plaque de poussées des fonds. Ce nettoyage est le plus important.

Nettoyage mensuel:

- Démonter les portes de visites latérales et enlever la farine accumulée autour du moteur. Vérification, graissage et réglage, si nécessaire, de l'excentrique de fermeture. Consulter la maison constructrice.

Nettoyage bisannuel:

Tous les 24 mois environ, selon l'utilisation, changer l'huile du circuit hydraulique. Consulter la maison constructrice.

SECTION B POINT 6

MAINTENANCE ET VERIFICATIONS

NOTE GENERALE :

Pour que votre machine fonctionne correctement pendant une durée de vie optimale, veuillez respecter le programme d'entretien (Courant et Spécifique) et les contrôles indiqués ci-dessous.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS !

- Tous les travaux d'entretien doivent être effectués après avoir positionné l'interrupteur Principal sur 0 (zéro) et après avoir débranché la prise d'alimentation électrique.
- Ne pas nettoyer, graisser ni huiler à la main les organes et les éléments en mouvement de la machine.
- N'effectuer aucune opération, réparation ou réglage quels qu'ils soient sur des organes en mouvement.
- Le constructeur se décharge de toute responsabilité en cas d'éventuels dommages aux personnes ou aux choses résultant du non respect des présentes instructions, de l'ouverture non autorisée des protections et des dispositifs de sécurité installés sur la machine, et/ou de l'utilisation incorrecte de cette dernière.

ENTRETIEN COURANT ET CONTRÔLES

Ces opérations et contrôles, de par leur simplicité, peuvent être effectués par l'utilisateur lui-même, en suivant toutefois les instructions reportées ici.

CHAQUE JOUR

Contrôle de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité en les faisant fonctionner, et par inspection visuelle.

ENTRETIEN SPECIFIQUE ET CONTROLES

Ces opérations et contrôles, délicats et complexes, nécessitent l'intervention du constructeur ou de personnel qualifié/spécialisé.

LE CAS ECHEANT :

Remplacer les parties endommagées et/ou les éléments cassés.

Contrôler et régler les protections et des dispositifs de sécurité.

Contrôler le parfait état du câble d'alimentation. Il devra être remplacé dès qu'apparaît la moindre lésion de l'isolant externe.

CHAQUE ANNEE :

Vérifications et contrôles généraux de l'état de conservation et de bon fonctionnement de la machine, des protections et des dispositifs de sécurité, avec remplacement éventuel des parties détériorées et/ou des éléments cassés, réglages, etc.

Exécution de test électriques afin de vérifier l'état de l'isolation électrique et teste de continuité sur le circuit de protection.

N.B. En cas de remplacement des pièces usées ou en panne, utiliser impérativement des composants d'origine.



ATTENTION !

**Avant d'intervenir sur quelconque
composant électrique ou sur le tableau de
commande, couper l'alimentation électrique**



Hydraulic Divider

Diviseuse hydraulique
Spezzatrice idraulica

Routine maintenance sheet

Fiche d'entretien

Scheda di manutenzione

Periodicity - Périodicité - Frequenza

	daily Journalier giornaliera	weekly Semaine settimanale	Monthly Mensuel Mensile	Half-yearly Semestr. Semestrale
Cleaning Nettoyage Pulizia				
Remove the leftover dough from the tub and clean it Enlever les déchets de pâte dans la cuve et nettoyer Togliere gli scarti di pasta dalla vasca e pulire				
Clean theclosing mechanism Nettoyer le mécanisme de fermeture Pulire il meccanismo di chiusura				
Clean the knives Nettoyer les couteaux Pulire i coltelli				
Clean the internal space removing the inspection panels Nettoyer la cage interne en enlevant les panneaux de visite Pulire il vano interno togliendo i pannelli d'ispezione				
Clean the knife holder Nettoyer le porte couteaux Pulire la sede dei coltelli				
Clean the pressing block holder Nettoyer le porte taloches Pulire la sede delle placchette				
Clean the inside of the machine Nettoyer l'intérieur de la machine Pulire l'interno macchina				
Checks Vérification Verificare				
Check the condition of the lid locking mechanism érifier l'état du verrouillage du couvercle Verificare il buon funzionamento della chiusura coperchio				
Check the elastic coupling of the pump (as appropriate) Vérifier l'accouplementélastique de la pompe (selon le cas) Verificare l'accoppiamento elastico della pompa				
Check that the hydraulic circuit is not leaking Vérifier l'étanchéité du circuit hydraulique Verificare la tenuta del circuito idraulico				
Check the oil level Vérifier le niveau d'huile Controllare il livello dell'olio				
Check all safety contacts Vérifier tous les contacts de sécurités Verificare la funzionalità di tutti i dispositivi di sicurezza				
Lubrication Graissage Lubrificare				
Grease the knives Graisser les couteaux Lubrificare i coltelli				
Remarks Remarques Commenti				
Use food oil to lubricate the knives (CODEX type) Utiliser de l'huile alimentaire pour le graissage des couteaux (type CODEX) Utilizzare olio alimetare per la lubrificazione dei coltelli (tipo CODEX)			SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil. ATTENZIONE! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sulla macchina.	
Do not wash with high pressure water jet Ne pas laver au jet haute pression Non usare getti d'acqua ad alta pressione				
Clean with lukewarm water containing washing up liquid Nettoyer à l'eau tiède, y ajouter du produit vaisselle. Pulire con acqua tiepida e detergente per stoviglie.				
For the hydraulic circuit use AZOLLA 68 oil Pour le circuit hydraulique utiliser de l'huile type AZOLLA 68. Per il circuito idraulico usare olio tipo AZOLLA 68				
Operations to be carried out by the operator Opérations à faire par l'utilisateur Operazioni a cura dell'operatore				
Operations to be carried out by a maintenance technician Opérations à faire par un technicien d'entretien Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione				



SDM
029 00



SECTION B POINT 7

REPLACEMENT DES PIECES USUREES

Pour des raisons de sécurité, il est absolument indispensable, avant d'effectuer toute opération, de le lire et de respecter les AVERTISSEMENTS IMPORTANTS reportés ci-dessous.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS !

L'exécution de ces travaux est réservée au personnel qualifié du constructeur ou aux centres d'assistance autorisés et qualifiés.

Avant d'effectuer toute opération, débrancher la prise d'alimentation électrique.

SECTION C POINT 1

SITUATIONS D'EMERGENCE

L'utilisation correcte de la machine exclue que des situations d'urgence puissent se manifester pendant son fonctionnement, son nettoyage ou sa maintenance, sauf si ces opérations ne sont pas effectuées conformément aux instructions de cette notice.

Dans le cas de risque d'origine mécanique imminent, presser le bouton-poussoir arrêt d'urgence et tout de suite après débrancher la fiche de la prise électrique verrouillée par un interrupteur. Une recherche attentive de la panne ou de l'anomalie qui a originé le danger devra suivre. Une fois individué, procéder au rétablissement de la fonctionnalité de la machine et de ses protections. Si nécessaire, faire intervenir le Service Technique Après-Vente de la société constructrice ou autre technicien qualifié.

Si on constate une déperdition de courant au contact avec les parties métalliques de la machine, débrancher tout de suite la fiche de la prise électrique verrouillée par un interrupteur et faire intervenir un technicien-electricien ou le Service Technique Après-Vente de la société constructrice.

SECTION C POINT 2

MISE HORS SERVICE - DEMONTAGE DE LA MACHINE

Si pour n'importe quelle raison, la machine doit être mise hors service "temporairement", faire attention à bien débrancher la fiche de la prise électrique verrouillée par un interrupteur, à effectuer le nettoyage comme indiqué au point n° 5 de la section B et à couvrir la machine avec une toile pour la protéger de la poussière.

La machine pourra être de nouveau utilisée suivant les instructions indiquées pour sa mise en marche (voir section B, point n° 3).

DEMONTAGE DE LA MACHINE

La machine considérée complètement hors d'usage sera enlevée du fournil et retirée par la société constructrice ou par le revendeur. Autrement, l'utilisateur devra se rappeler que le démontage de la machine pour "son propre compte" produira des matériaux divers, comme métaux divers, caoutchouc, plastique, huile, etc. L'élimination de ceux-ci devra être faite selon les normes concernant les déchets industriels spéciaux: c'est à dire, en donnant ces matériaux opportunément sélectionnés aux sociétés spécialisées du secteur

ITALIANO



INDICE PER ARGOMENTI

	Pagina
Presentazione, avvertenze generali e norme di garanzia	53
1.Dati identificativi della macchina	54
2.Caratteristiche tecniche	55
3.Destinazione d'uso	57
SEZIONE A 4.Descrizione della macchina	57
5.Misure di prevenzione contro i rischi per la sicurezza e la salute	58
6.Segnaletica di sicurezza - Simbologia	60
1.Trasporto, movimentazione e immagazzinamento	61
2.Predisposizione locali - Installazione della macchina	62
3.Messa in funzione, uso e regolazioni	63
SEZIONE B 4.Anomalie di funzionamento e possibili soluzioni	65
5.Igiene alimentare e pulizia	67
6.Manutenzione e controlli	67
7.Cambio pezzi usurati	70
SEZIONE C 1.Situazioni di emergenza	70
2.Messa fuori servizio, smantellamento	70

INDICE ALFABETICO

Anomalie di funzionamento e possibili soluzioni	65
Avvertenze generali	53
Cambio pezzi usurati	70
Caratteristiche tecniche	55
Dati identificativi della macchina	54
Descrizione della macchina	57
Destinazione d'uso	57
Igiene alimentare e pulizia	67
immagazzinamento	61
Installazione della macchina	62
Manutenzione a cura dell'assistenza autorizzata dalla casa costruttrice	68
Manutenzione a cura dell'operatore	68
Manutenzione e controlli	67
Messa fuori servizio	70
Messa in funzione	63
Misure di prevenzione contro i rischi di origine meccanica	58
Misure di prevenzione contro i rischi per la sicurezza e la salute	58
Misure di prevenzione per l'igiene	59
Misure di prevenzione contro i rischi di origine elettrica	59
Misure di prevenzione contro i rischi originati dal rumore	60
movimentazione	61
Norme di garanzia	54
Predisposizione locali	62
presentazione	53
Scheda di manutenzione	69
Segnaletica di sicurezza	60
simbologia	60
Situazioni di emergenza	70
smantellamento	70
trasporto	61
uso	63



PRESENTAZIONE, AVVERTENZE GENERALI E NORME DI GARANZIA

PRESENTAZIONE

Il presente manuale d'istruzioni è stato concepito e strutturato in modo da consentirne la rapida ed agevole consultazione. A tale scopo, oltre alla PRESENTAZIONE ed alle AVVERTENZE GENERALI, sono stati predisposti un INDICE PER ARGOMENTI ed un INDICE ALFABETICO.

Per ogni argomento trattato, sono state inserite numerose illustrazioni e tabelle collocate vicino ai relativi testi, la cui lettura e comprensione ne risulta quindi facilitata.

Il manuale d'istruzioni è suddiviso in SEZIONI.

Circa gli argomenti trattati in ciascuna SEZIONE si rinvia alle dettagliate indicazioni contenute nell'INDICE PER ARGOMENTI.

AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale d'istruzioni è rivolto al proprietario/utente della macchina, al personale da esso dipendente con funzioni di responsabilità in ambito aziendale, al personale addetto alla movimentazione, installazione, uso, sorveglianza, manutenzione, smantellamento, ecc.

Questo manuale fornisce informazioni sulle caratteristiche tecniche e l'uso previsto della macchina, istruzioni/indicazioni/informazioni per la sua movimentazione, la sua installazione, il suo montaggio, la sua regolazione, il suo uso, nonché informazioni per l'istruzione del personale per indirizzare gli interventi di manutenzione, per facilitare la ricerca dei guasti, per l'ordinazione di ricambi, per l'individuazione dei rischi residui, ecc.

Questo manuale è parte integrante di una MACCHINA DESTINATA AD USO PROFESSIONALE e, come tale, non potrà mai sostituire una adeguata preparazione ed esperienza dell'utilizzatore. Nel manuale sono state evidenziate le operazioni per la cui esecuzione è richiesto personale in possesso di una specifica preparazione.

La casa costruttrice ricorda alla Spettabile Clientela, utilizzatrice della macchina, l'obbligo da parte di quest'ultima di osservare anche la legislazione specifica riguardante i luoghi di lavoro e sottolinea che l'adeguatezza e conformità dei luoghi di lavoro alle vigenti disposizioni sono condizioni indispensabili per una corretta installazione e per un corretto uso della macchina.

La casa costruttrice, disponendo di moderne strutture - UFFICIO STUDI E PROGETTAZIONE, CENTRO DI ASSISTENZA, SQUADRA MONTATORI - è in grado di soddisfare in tempi brevi qualsiasi esigenza della Spettabile Clientela.

Questo manuale è da considerare parte della macchina e deve essere conservato per futuri riferimenti fino allo smantellamento della macchina stessa.

Questo manuale deve essere conservato in luogo asciutto, di facile accesso e possibilmente prossimo alla macchina.

Questo manuale rispecchia lo stato della tecnica (o stato dell'arte) esistente al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato solo perchè successivamente aggiornato in base a nuove esperienze.

La casa costruttrice si riserva il diritto di apportare alla macchina ed ai manuali di istruzioni eventuali aggiornamenti, senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione, salvo casi eccezionali. Tuttavia, agli utenti che ne faranno richiesta, la casa costruttrice è comunque disponibile a fornire eventuali ulteriori informazioni e, a sua volta, sarà ben lieta di ricevere informazioni e/o proposte di miglioramento del presente manuale.

La casa costruttrice invita la Spettabile Clientela (utenti), in caso di cessione della macchina, a segnalare l'indirizzo del nuovo proprietario allo scopo evidenziato al punto precedente.

La casa costruttrice si ritiene sollevata da eventuali responsabilità in caso di:

- a. uso improprio della macchina o suo uso da parte di personale non addestrato per le macchine riservate ad uso professionale
- b. uso contrario alla normativa nazionale specifica
- c. installazione non corretta
- d. difetti di alimentazione
- e. mancato rispetto delle prescrizioni di manutenzione
- f. modifiche o interventi non autorizzati
- g. utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- h. inosservanza totale o parziale delle istruzioni
- i. eventi eccezionali, ecc.

NORME DI GARANZIA

La macchina è garantita per n°12 (dodici) mesi consecutivi dalla data di acquisto, purchè venga impiegata secondo le istruzioni contenute nel presente manuale. La garanzia decade qualora la macchina sia stata impiegata senza rispettare le prescrizioni contenute nel presente manuale, oppure qualora la macchina sia stata riparata, smontata o modificata da officine o assistenze non autorizzate. Sono escluse dalla garanzia tutte le parti elettriche qualora il guasto sia stato causato da uso non corretto della macchina.

SEZIONE A - PUNTO 1

DATI IDENTIFICATIVI DELLA MACCHINA

La figura n° 1 riproduce l'etichetta che è stata apposta sulla macchina nella posizione indicata dalla freccia in figura n° 2. L'etichetta contiene tutti i dati necessari per l'identificazione della macchina.

Figura n° 1



figure n° 2

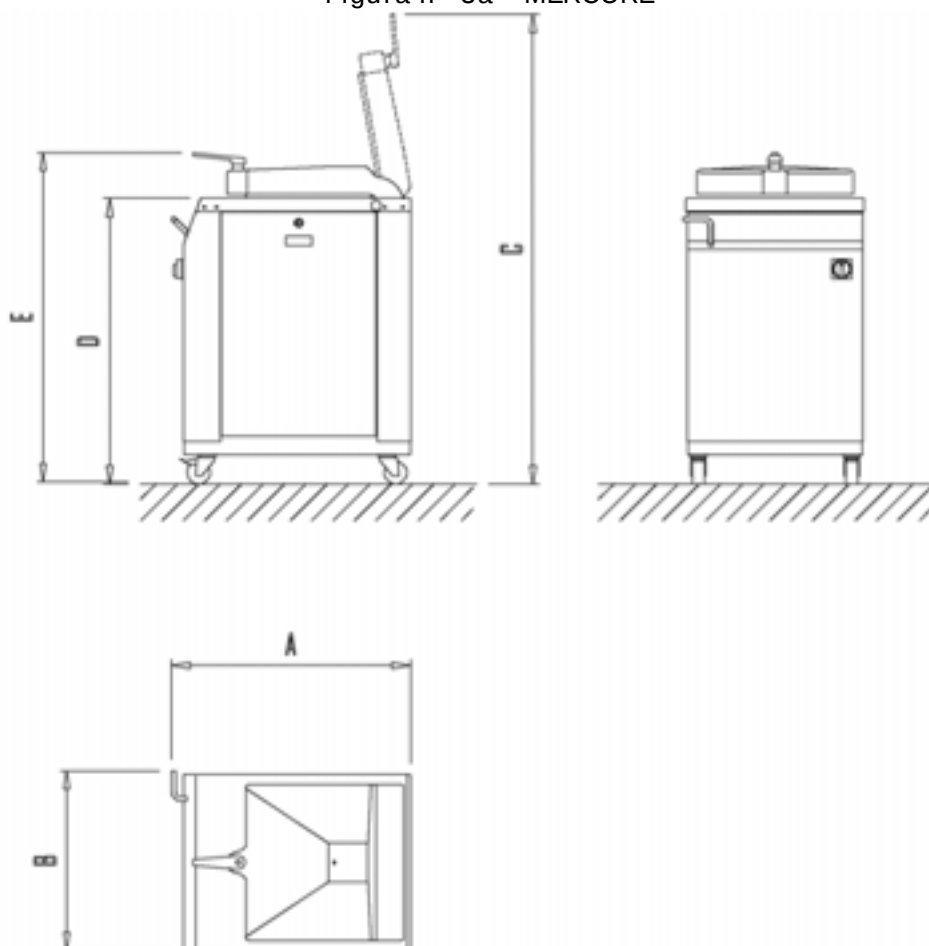


SEZIONE A—PUNTO 2

CARATTERISTICHE TECNICHE

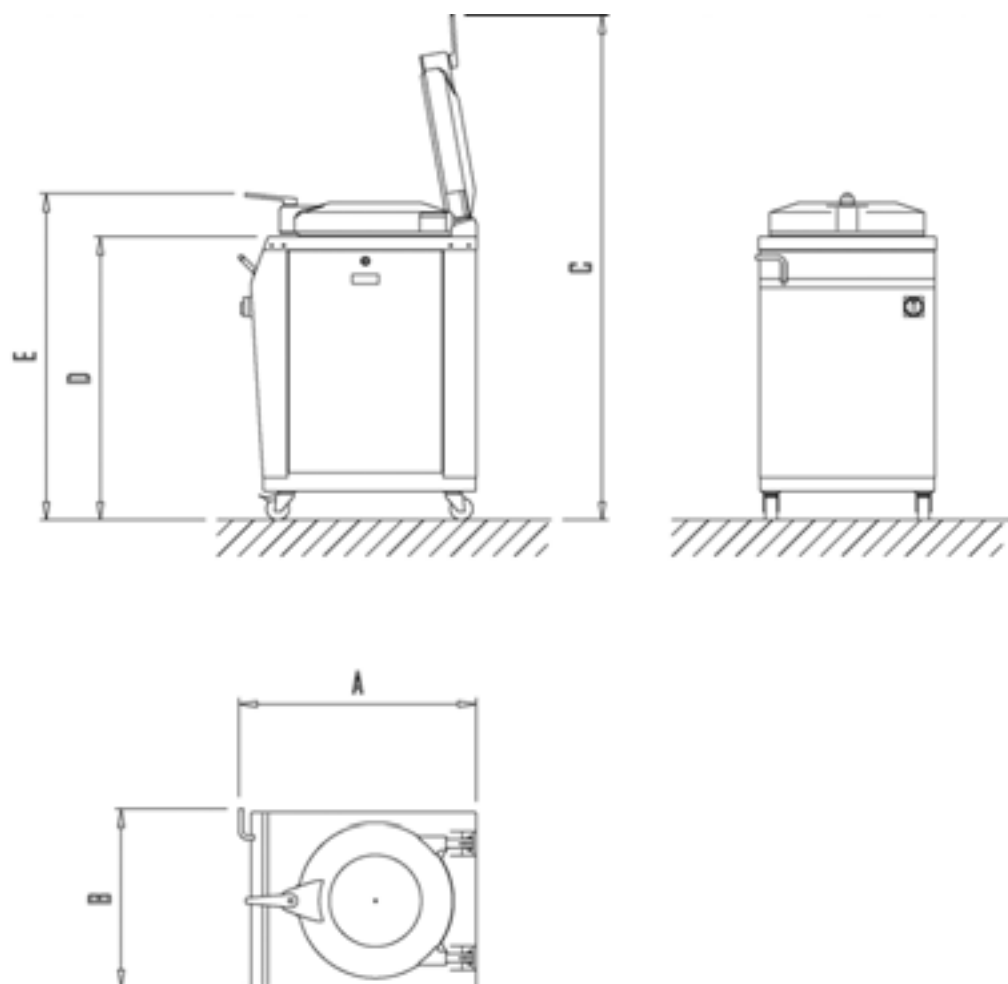
Le principali caratteristiche tecniche della macchina sono illustrate e indicate nella figura n° 3 e nelle tabelle di seguito riportate:

Figura n° 3a -MERCURE



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		MERCURE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1560
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA—PLUG COUPLING		3PH+Gr

Figura n° 3b -CONCORDE



DATI TECNICI – TECHNICAL FEATURES		CONCORDE
A	mm	790
B	mm	603
C	mm	1690
D	mm	950
E	mm	1090
POTENZA INSTALLATA – INSTALLED POWER	kW	1.5
POTENZA MAX ASSORBITA – MAX ABSORBED POWER	kW	1.5
PESO – WEIGHT	kg	250
VOLUME IMBALLO – PACKING VOLUME	m ³	1
CONNESSIONE ELETTRICA—PLUG COUPLING		3PH+Gr



SEZIONE A PUNTO 3

DESTINAZIONE D'USO

Questa macchina è destinata ai panifici tradizionali così come ai piccoli e grandi laboratori alimentari e serve a dividere gli impasti in porzioni di varie dimensioni e pesi.

Eventuali usi per scopi diversi sono da ritenersi pericolosi per l'operatore e per la tenuta della macchina. Analogamente, modalità di installazione e/o di uso della macchina diverse da quelle specificate nella Sezione B, ai punti n° 2 e n° 3 possono procurare danni all'operatore ed alla macchina

SEZIONE A PUNTO 4

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Figura n°4

La macchina è composta da una vasca chiusa da un coperchio in lega di alluminio anticorrosione con placca in materiale plastico adatto al contatto alimentare ed il cui fondo sale e scende su comando. Questo fondo è formato da placchette rivestite in apposita plastica per evitare che la pasta aderisca. Dentro questa placchette scendono dei coltelli in acciaio inossidabile.

Il movimento dei fondi e dei coltelli è assicurato da un pistone alloggiato nella parte inferiore.

Manovrando la leva, le placchette schiacciano la pasta ad una pressione tale da effettuare una ripartizione omogenea. Una volta raggiunta questa ripartizione, i coltelli si alzano automaticamente per tagliare la pasta in porzioni.

Questa macchina è stata concepita e progettata dopo una attenta ed accurata selezione delle principali esigenze in termini di divisione nel settore alimentare.



Inoltre, sono stati raccolti tutti i suggerimenti provenienti dai principali utilizzatori del settore alimentare, anche in considerazione delle loro necessità operative. Il tutto è stato poi sviluppato tenendo nel massimo conto i requisiti della nuova normativa CE.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- vasca (rotonda per CONCORDE e rettangolare per MERCURE) in lega adatta al contatto alimentare
- coltelli fresati sono in acciaio inossidabile;
- bordo della vasca è lavorato in modo tale da permettere lo sfiato dell'aria
- Chiusura del coperchio mediante eccentrico stampato a caldo.
- Pressione coperchio assicurata da un sistema idraulico a doppio effetto
- Staffa porta pistone in fusione di alluminio.
- Motorizzazione dotata di una protezione termica
- Motore trascinato da una pompa idraulica alimentata da un serbatoio d'olio di 19 dm³
- Struttura montata su ruote direzionali di cui dotate di freno.
- Pittura epossidica adatta al contatto alimentare
- La superficie liscia (polyamide naturale) delle placchette monoblocco permette di evitare l'incollamento della pasta alla vasca assicurando igiene ed operazioni di manutenzione ridotte.

I raccordi elettrici sono racchiusi in una scatola ermeticamente chiusa e collocata all'interno

della struttura.

CARATTERISTICHE DI UTILIZZO

La spezzatrice idraulica è una macchina ad uso professionale destinata alla pressatura e divisione della pasta.

- Mono taglio: 20 divisioni (per Mercure anche 24 divisioni a seconda del modello)
- Capacità: min. 3 kg. - max 16 kg.
- Ritmo di lavoro manuale: 1200 p/h
- Capacità del serbatoio dell'olio: 17 litri (olio speciale per movimento idraulico).

Attenzione: Altri particolari della macchina e relative illustrazioni sono riportati nella Sezione B punto n° 3.

SEZIONE A - PUNTO 5

MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI PER LA SICUREZZA E LA SALUTE

La Casa costruttrice ha progettato e costruito la macchina tenendo nel massimo conto i risultati di una preventiva ed accurata analisi dei rischi per la SICUREZZA e la SALUTE connessi con l'impiego della macchina.

Le protezioni ed i dispositivi installati sulla macchina rappresentano, pertanto, il risultato del notevole impegno profuso dall'azienda per conseguire al massimo, nell'ambito del cosiddetto stato dell'arte, le finalità di sicurezza sancite nelle specifiche direttive CEE.

Di tali protezioni e dispositivi vengono di seguito fornite dettagliate istruzioni, informazioni ed illustrazioni allo scopo di consentire all'utente della macchina di operare in condizioni di massima sicurezza possibile. Per la loro importanza, questi argomenti saranno ripresi nei successivi punti specifici riguardanti l' USO, la MANUTENZIONE, la RIPARAZIONE, ecc.

MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI DI ORIGINE MECCANICA

Stabilità della macchina

La macchina è montata su quattro ruote di cui due munite di un freno. In questo modo, la macchina si adatta perfettamente a qualsiasi tipo di superficie d'appoggio e rimane stabile al suolo in fase di lavoro.

Zona operativa delle parti in movimento

La protezione è composta da un coperchio in alluminio fuso che ricopre totalmente la zona di pericolo. Questo coperchio è stato progettato conformemente alla normativa CEE ed in modo tale da impedire all'operatore di accedere con le mani alle parti in movimento.

Organo motore e di trasmissione - rischio di schiacciamento -

Tutti gli organi di trasmissione si trovano all'interno della macchina, protetti da pannelli. È possibile accedervi per una eventuale ispezione, pulizia, lubrificazione, manutenzione, riparazione, non senza avere prima:

- aperto il coperchio;
- posizionato l'interruttore generale sullo "0";
- staccata la spina dalla presa interbloccata con interruttore.

Sui pannelli di protezione sono state fissate delle targhette metalliche, serigrafate in modo



indelebile, che avvertono l'utilizzatore nel modo seguente:



MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI DI ORIGINE ELETTRICA

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

La macchina viene fornita di cavo multipolare H07RN-F (4x1,5 mm) con conduttori flessibili sotto guaina in polidioroprene di qualità EM2.

La presa, interbloccata con interruttore, va ubicata ad una altezza di circa 130 cm dal pavimento ed in posizione tale da non essere esposta ad urti o danneggiamenti.

In fase di avviamento DEVE essere verificato:

- la corrispondenza fra tensione di rete e quella della macchina riportata nell'etichetta matricola descritta nella Sez. A punto 1
- il corretto collegamento delle fasi

Le apparecchiature e tutti gli altri componenti elettrici sono installati entro vani chiusi in modo da impedire qualsiasi contatto DIRETTO con parti in tensione; sul/i pannello/i di protezione è riportato il segnale di pericolo da corrente elettrica :



A protezione contro i contatti INDIRETTI tutte le masse metalliche sono collegate con apposito conduttore di colore giallo-verde al morsetto PE all'interno della cassetta elettrica di potenza cui fa capo anche il conduttore giallo-verde del cavo multipolare di alimentazione.

Tale conduttore attraverso il collegamento spina-presa DOVRA' garantire la continuità elettrica fra la macchina e l'impianto generale di terra; l'idoneità e l'efficienza dell'impianto generale e delle apparecchiature complementari necessarie per interrompere l'alimentazione elettrica in caso di guasto sono a totale carico dell'utilizzatore della macchina.

Ad evitare pericoli di funzionamento anomalo del circuito di comando un capo del circuito secondario del trasformatore è collegato a terra; sono installati inoltre dei fusibili sia sul circuito primario che sul secondario.

Su apposito pannello sono installati comandi e segnalazioni affiancati da idonee simbologie per specificarne le funzioni; il grado di protezione IP 54 è garantito complessivamente dalle caratteristiche dei singoli componenti elettrici e dalla guarnizione di tenuta inserita fra il vano ed il coperchio di chiusura.

La macchina nel suo complesso ha un grado di protezione IP 23.

MISURE DI PREVENZIONE PER L'IGIENE

In fase di progettazione e costruzione della macchina, sono state considerate le prescrizioni contenute nelle direttive CEE 89/392 in materia di igiene alimentare, anche in rapporto alla scelta dei materiali destinati ad entrare in contatto con il prodotto

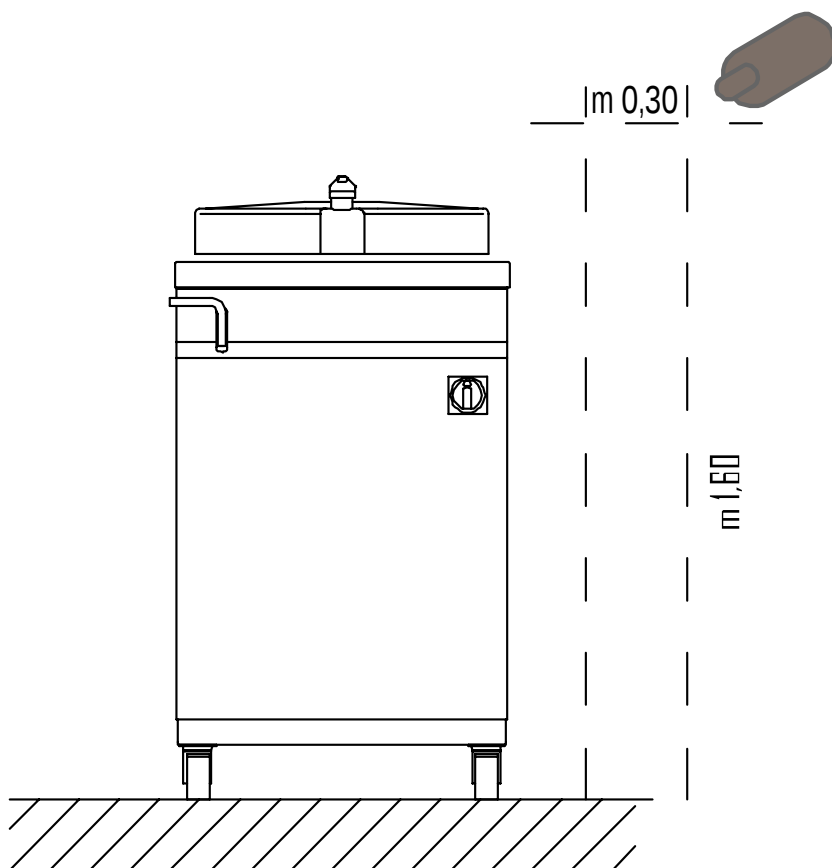
MISURE DI PREVENZIONE CONTRO I RISCHI ORIGINATI DAL RUMORE

La macchina funzionante a vuoto, valutata come condizione più sfavorevole, emette un livello di pressione acustica continua equivalente ponderato A pari a 70 dB(A).

Non essendo possibile per questa macchina definire il posto di lavoro, la misurazione è stata effettuata nel punto indicato in figura n° 5, ossia a 1,6 m di altezza dal suolo e a 0,30 m dalla superficie frontale della macchina, nella direzione di massima emissione.

Da questi dati possiamo dedurre che la macchina non produce rumorosità fastidiose, dannose o che obbligano l'uso di cuffie o tappi.

Figura n° 5



SEZIONE A—PUNTO 6

SEGNALETICA DI SICUREZZA - SIMBOLOGIA

La segnaletica di sicurezza è presente sulla macchina per mezzo di particolari adesivi atti a richiamare l'attenzione dell'operatore su eventuali possibili pericoli e per salvaguardare lo stesso ai fini della sicurezza.



SIMBOLO	DESCRIZIONE	SIMBOLO	DESCRIZIONE
	Organi pericolosi in movimento		PERICOLO—PARTI IN TENSIONE
	NON RIMUOVERE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA		ATTENZIONE—PERICOLO DI SCHIACCIAMENTO (*)

Controllare la perfetta conservazione dei colori e delle scritte dei segnali e dei simboli. Al minimo deperimento sostituirli, facendone sollecita richiesta al fornitore o casa costruttrice

SEZIONE B PUNTO 1

TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E IMMAGAZZINAMENTO

Si ricorda che il valore della massa della macchina è di 250 kg.

La macchina viene spedita montata e imballata in una cassa costruita con tavole di legno inchiodate e sulla quale sono riportati simboli ed indicazioni per la sua movimentazione. Per il sollevamento ed il trasporto della macchina è consigliato l'impiego di un carrello elevatore.

Gli operatori addetti alle manovre dovranno essere esperti specializzati o qualificati.

Esempio di procedure di scarico:

Figura n° 6

Fase 1:scaricare la macchina dal camion ancora imballata



Fase 2:appoggiare la macchina a terra

Fase 3: togliere l'imballo, togliere il lato posteriore e quelli laterali, sollevare i quattro tirafondi.



Fase 4: alzare la macchina prendendola da un lato con un carrello elevatore fino a permettere l'asportazione del bancale inferiore

Fase 5: appoggiare la macchina a terra su una superficie piana, consistente, ed il più vicino possibile al luogo di posizionamento definitivo.

Per l'immagazzinamento della macchina, utilizzare locali asciutti ed aerati e proteggere la macchina stessa con un telo.

SEZIONE B PUNTO 2

PREDISPOSIZIONE LOCALI - INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

I locali, compresi i vari impianti in essi esistenti, nei quali la macchina sarà installata, dovranno essere rispondenti alle direttive, regole, norme e specifiche tecniche, ecc. vigenti nei rispettivi Paesi di appartenenza, facenti parte dell'U.E. e dell'EFTA.

INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA

L'acquirente/utilizzatore o suo delegato è pregato di verificare l'integrità della macchina all'atto della rimozione dell'imballaggio segnalando immediatamente all'azienda gli eventuali danneggiamenti o inconvenienti rilevati.

Per l'installazione della macchina, si dovrà innanzitutto tenere conto dei dati presenti nella targhetta identificativa riportata nella Sezione A, punto n° 1 e delle misure di ingombro indicate nella Sezione A, punto n° 2.

Per l'uso e la manutenzione della macchina è necessario riservare uno spazio libero, valutabile in circa 50 cm., lungo tutto il profilo della macchina stessa.

La macchina funziona nelle normali condizioni di temperatura e di umidità che caratterizzano i luoghi di lavoro delle regioni dell'UE e dell'EFTA.

E' assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi dove esistono pericoli di esplosione o di incendio a causa della presenza o sviluppo di gas o miscele esplosive o infiammabili.

Nel caso in cui l'installazione sia eseguita da personale dell'Azienda, questi provvederà ad eseguire, alla presenza dell'acquirente/utilizzatore o suo delegato, tutte le dimostrazioni riguardanti l'allacciamento alla fonte di energia, messa in funzione, regolazione, uso, ecc. nonché ad illustrare le principali istruzioni contenute nel presente manuale.



Operazioni per una corretta installazione della macchina

- Togliere il pannello posteriore per svolgere il cavo elettrico.
- Mettere sotto tensione la macchina per sbloccare il coperchio.
- Verificare il senso di rotazione del gruppo idraulico manovrando il coperchio da davanti a dietro (30° circa). Non lasciare mai girare il gruppo nel senso inverso perché si rischia di distruggere la pompa.

Il manuale ed il certificato di conformità si trovano nella tasca situata all'interno del pannello posteriore. Lo spray lubrificante e la chiavetta per la pulizia si trovano invece in un sacchetto posto all'interno della spezzatrice.

SEZIONE B PUNTO 3

MESSA IN FUNZIONE, USO E REGOLAZIONI

AVVERTENZE IMPORTANTI !

- Non avviare la macchina senza avere precedentemente letto e compiuto tutto ciò che è indicato nella Sezione A, punto n° 6.
- Verificare che il voltaggio della macchina, indicato nella targa identificativa riportata nella Sezione A, punto n° 1, corrisponda alla tensione di linea esistente nella presa di utilizzo. In caso contrario, non procedere all'allacciamento elettrico ed interpellare il fornitore o la ditta costruttrice.
- Verificare il senso di rotazione del motore. (abbassare la leva di distribuzione , il fondo deve salire. Se ciò non succede significa che il motore gira in senso contrario. A questo punto invertire i due fili alla presa di corrente).

MESSA IN FUNZIONE

Assicurarsi che sia disponibile uno spazio sufficientemente vasto e adatto all'installazione della macchina, conformemente a ciò che è indicato nella Sezione B, punto n° 2.

- Prima di utilizzare la macchina, è consigliato pulirla come indicato nella Sezione B, punto n° 5 secondo le modalità previste per la pulizia quotidiana.

OPERAZIONI PER UNA CORRETTA MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

- Togliere il pannello posteriore per svolgere il cavo elettrico.
- Mettere sotto tensione la macchina per sbloccare il coperchio.
- Verificare il senso di rotazione del gruppo idraulico manovrando il coperchio verso la parte anteriore (30° circa). Se non si verifica nessun movimento, invertire le due fasi alla presa. Non lasciare mai girare il gruppo nel senso inverso perché si rischia di distruggere la pompa.

COMANDI DELLA MACCHINA

Di seguito viene riportata una legenda dei comandi con relativa illustrazione (vedi figura n° 8) al fine di agevolare la comprensione delle sequenze della messa in funzione.

Legenda

1	Interruttore generale
2	Maniglia chiusura coperchio
3	coperchio
4	Leva attuatore idraulico

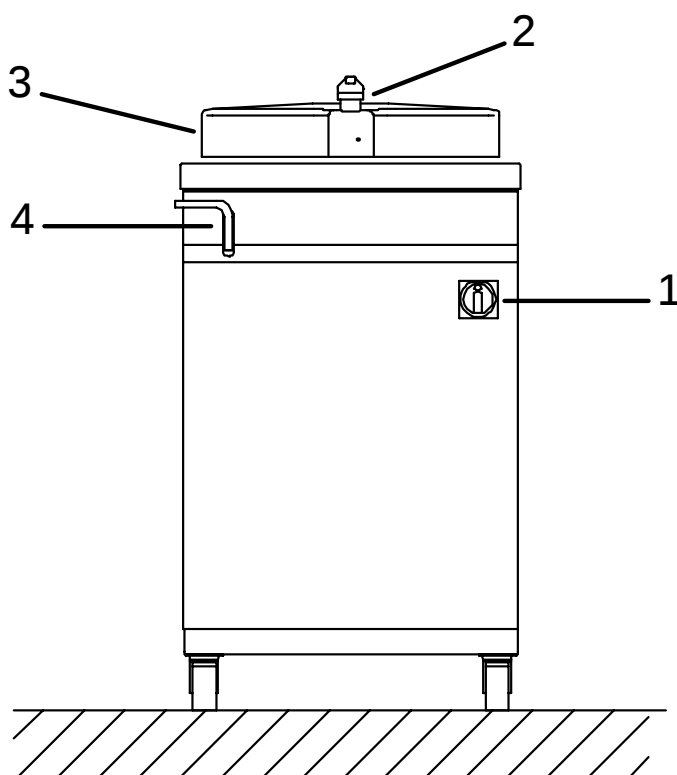


Figura n°7

AVVIAMENTO E CICLO DI LAVORO

Un solo operatore è sufficiente per utilizzare la macchina, purché sia qualificato e professionalmente preparato.

1° operazione

Girare verso destra la maniglia di chiusura ed aprire il coperchio

2° operazione

Se necessario, far scendere i fondi e i coltelli togliendo la leva di comando.

3° operazione

Versare la pasta nella vasca della macchina, direttamente dalla marna, manipolandola il meno possibile. La macchina si arrangerà a ripartire la pasta. Chiudere il coperchio e girare la maniglia di chiusura verso sinistra con la mano sinistra ed agire sulla leva per la salita dei coltelli con la mano destra.



4° operazione

Per sbloccare il coperchio, decomprire leggermente togliendo brevemente la leva di comando e far ruotare la maniglia di chiusura fino all'arresto.

5° operazione

Agire nuovamente sulla leva di comando in modo che i fondi ritornino in posizione alta e aiutare l'apertura del coperchio con la mano destra.

Quindi togliere rapidamente le porzioni di pasta.

La massa della pasta da pesare nelle marne dipende dal tipo di pane che si desidera ottenere.

UTILIZZO DELLA GRIGLIA PER PANE PICCOLO (SOLO SU MERCURE PREDISPOSTA PER GRIGLIA)

1° operazione

Dividere normalmente un pezzo di pasta dal peso pari a 48 piccoli pezzi.

2° operazione

Posizionare la griglia come indicato nella figura n° 8 e agganciarla utilizzando delle piccole maniglie.

3° operazione

Far salire i fondi agendo contemporaneamente con la mano sinistra sulla leva di comando spingendola verso il basso e con la mano destra sul pulsante uomo presente.

In questo modo, ogni pezzo si trova ritagliato in 2 o 4 pezzi

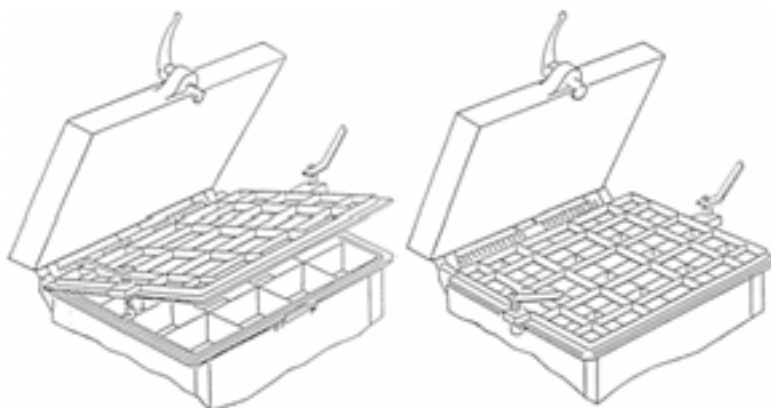


Figura n°8

SEZIONE B PUNTO 4

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO E POSSIBILI SOLUZIONI

interventi a cura dell'operatore

Attenzione: prima di effettuare qualsiasi intervento di riparazione o ricerca di guasto, interrompere l'alimentazione elettrica dall'interruttore principale e staccare la spina dalla presa (interbloccata con interruttore) di alimentazione elettrica.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE RIMEDIO
La macchina sale ma non può più scendere	La spina di fissaggio della leva del comando idraulico è saltata.	Togliere le 4 viti di fissaggio del distributore. Riposizionare la spina del blocco distributore o, se assente, sostituirla con un bullone di 6x60 con dado e contro-dado. Riassemblare il distributore—la maniglia.
Il motore dà segnali ma non parte	1 - verificare la sua alimentazione (fili allentati) o controllare che non sia saltato un fusibile sulla linea. 2 -l'avvolgimento può essere bruciato. 3-il motore è collegato a 380 e alimentato a 220 volt.	2-sostituire il motore 3-verificare
Il motore gira ma si blocca a fine corsa; la macchina taglia male.	1)linea troppo debole o sotto alimentata-. 2)alimentazione motore allentata, sul motore, sull'interruttore, sulla presa o sui fusibili. 3)motore collegato a 380 Volt e alimentato a 220 Volt. Verificare le tensioni e mettere, correttamente, i ponticelli sul motore. 4) la bobina 380 Volt del disgiuntore-contattore non è stata sostituita per l'alimentazione 220 volt	1)fare verificare da un elettricista. 2-3-4) verificare
La leva del comando del distributore è rotta:	Verificare e se necessario sostituirla	Svitare il pomolo nero dell'asta e rifissare quest'ultima nella sua sede nel distributore, in attesa di sostituirla con una nuova
Perdite d'olio	Determinare con precisione da dove proviene l'olio. E' indispensabile pulire perfettamente tutti gli organi della parte inferiore con un prodotto sgrassante non infiammabile e asciugarle con un panno secco. Fare funzionare la macchina varie volte finché non si scopre il punto della perdita.	Eventualmente fissare i vari raccordi o sostituire le guarnizioni o un tubo difettoso.



SEZIONE B PUNTO 5

IGIENE ALIMENTARE E PULIZIA

La macchina è stata progettata e costruita conformemente ai requisiti delle direttive CEE seguenti:

- Requisiti fondamentali di sicurezza e salute, della Direttiva Macchine 89/392, modificata dalle Direttive 91/368, 93/44 e 93/68.

Requisiti fondamentali della Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336.

Norme generali applicabili, in particolare NF EN 292 (Dicembre 91), NF EN 294 (Settembre 92), NF EN 60204-1 (Febbraio 93).

AVVISI IMPORTANTI !

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia:

- mettere la macchina in posizione di manutenzione, ossia aprire completamente il coperchio, inserire i tappi di pulizia e chiudere il coperchio per fare salire i coltelli;
- interrompere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore principale;
- staccare la spina dalla presa interbloccata con interruttore.

Per quanto concerne la pulizia della macchina, si forniscono le istruzioni seguenti:

Ogni settimanale:

Pulizia degli elementi che fanno parte della zona di sporramento e delle pareti che racchiudono la zona alimentare nonché togliere eventuali pezzi di pasta secca.

Per far ciò:

- aprire i due sportelli laterali
- Mettere i 4 spessori cilindrici in dotazione
- Chiudere il coperchio, far funzionare premendo sulla leva di distribuzione . Decomprimere leggermente.
- A questo punto si possono vedere i porta coltelli.

Pulire con attenzione, lateralmente lo spazio compreso tra i portacoltelli e la placche che spingono i fondi, con l'aiuto dello scovolino in dotazione

Ogni mese:

- Dopo aver tolto le porte laterali togliere l'eventuale farina accumulata attorno al motore.
- Verificare, ingrassare e regolare, se necessario, l'eccentrico di chiusura.

Ogni due anno:

- a seconda dell'utilizzo della macchina si dovrà sostituire l'olio del circuito idraulico. Consultare la casa costruttrice

SEZIONE B PUNTO 6

MANUTENZIONE E CONTROLLI

PER UN FUNZIONAMENTO CORRETTO E PER LA MASSIMA DURATA DELLA VOSTRA SPEZZATRICE, RISPETTARE IL PROGRAMMA DI MANUTENZIONE E CONTROLLI DI SEGUITO RIPORTATO.

AVVISI IMPORTANTI !

Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti dopo aver portato l'interruttore generale in posizione "0" (zero) e staccato la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore.

Questo significa:

- non pulire, oliare o ingrassare a mano gli organi e gli elementi in moto della macchina.
- non compiere su organi in moto qualsiasi operazione o riparazione o registrazione.

La casa costruttrice non risponde di eventuali danni a persone o a cose derivanti dalla inosservanza delle presenti istruzioni, dalla manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza installati sulla macchina e/o da impropria utilizzazione della stessa.

MANUTENZIONE A CURA DELL'OPERATORE

Queste operazioni e questi controlli, per la loro semplicità, possono essere eseguiti dallo stesso utilizzatore, seguendo comunque le istruzioni di seguito riportate.

Ogni giorno:

Controllo dell'efficienza delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza mediante il loro azionamento ed ispezione visiva.

MANUTENZIONE A CURA DELL'ASSISTENZA AUTORIZZATA DALLA CASA COSTRUTTRICE

Queste operazioni e questi controlli, per la loro delicatezza e complessità, richiedono l'intervento della ditta costruttrice o di personale qualificato/specializzato.

All'occorrenza:

- Sostituzione di parti usurate e/o di elementi rotti.
- Controlli e regolazioni delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.
- Il cavo di alimentazione dovrà essere sostituito non appena si riscontri il danneggiamento dell'isolamento esterno.

Ogni anno:

Verifica e controlli generali dello stato di conservazione e di efficienza della macchina, delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza con eventuale sostituzione di parti usurate e/o di elementi rotti.

-Effettuazione di prove elettriche per verificare lo stato dell'isolamento elettrico e di prove di continuità sul circuito di protezione.

Attenzione: In caso di sostituzioni devono essere utilizzati solo componenti originali.



ATTENZIONE !

Prima di intervenire su qualsiasi componente elettrico o sul quadro comandi, interrompere l'alimentazione elettrica.



Hydraulic Divider

Diviseuse hydraulique
Spezzatrice idraulica

Routine maintenance sheet

Fiche d'entretien

Scheda di manutenzione

Periodicity - Périodicité - Frequenza

	daily Journalier giornaliera	weekly Semaine settimanale	Monthly Mensuel Mensile	Half-yearly Semestr. Semestrale
Cleaning Nettoyage Pulizia				
Remove the leftover dough from the tub and clean it Enlever les déchets de pâte dans la cuve et nettoyer Togliere gli scarti di pasta dalla vasca e pulire				
Clean the closing mechanism Nettoyer le mécanisme de fermeture Pulire il meccanismo di chiusura				
Clean the knives Nettoyer les couteaux Pulire i coltelli				
Clean the internal space removing the inspection panels Nettoyer la cage interne en enlevant les panneaux de visite Pulire il vano interno togliendo i pannelli d'ispezione				
Clean the knife holder Nettoyer le porte couteaux Pulire la sede dei coltelli				
Clean the pressing block holder Nettoyer le porte taloches Pulire la sede delle placchette				
Clean the inside of the machine Nettoyer l'intérieur de la machine Pulire l'interno macchina				
Checks Vérification Verificare				
Check the condition of the lid locking mechanism Vérifier l'état du verrouillage du couvercle Verificare il buon funzionamento della chiusura coperchio				
Check the elastic coupling of the pump (as appropriate) Vérifier l'accouplement élastique de la pompe (selon le cas) Verificare l'accoppiamento elastico della pompa				
Check that the hydraulic circuit is not leaking Vérifier l'étanchéité du circuit hydraulique Verificare la tenuta del circuito idraulico				
Check the oil level Vérifier le niveau d'huile Controllare il livello dell'olio				
Check all safety contacts Vérifier tous les contacts de sécurité Verificare la funzionalità di tutti i dispositivi di sicurezza				
Lubrication Graissage Lubrificare				
Grease the knives Graisser les couteaux Lubrificare i coltelli				
Remarks Remarques Commenti				
Use food oil to lubricate the knives (CODEX type) Utiliser de l'huile alimentaire pour le graissage des couteaux (type CODEX) Utilizzare olio alimentare per la lubrificazione dei coltelli (tipo CODEX)			SAFETY WARNING ! Cut off the electricity supply before attempting any maintenance work ATTENTION ! Couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'appareil. ATTENZIONE! Interrompere l'alimentazione elettrica prima di intervenire sulla macchina.	
Do not wash with high pressure water jet Ne pas laver au jet haute pression Non usare getti d'acqua ad alta pressione				
Clean with lukewarm water containing washing up liquid Nettoyer à l'eau tiède, y ajouter du produit vaisselle. Pulire con acqua tiepida e detergente per stoviglie.				
For the hydraulic circuit use AZOLLA 68 oil Pour le circuit hydraulique utiliser de l'huile type AZOLLA 68. Per il circuito idraulico usare olio tipo AZOLLA 68				
Operations to be carried out by the operator Opérations à faire par l'utilisateur Operazioni a cura dell'operatore				
Operations to be carried out by a maintenance technician Opérations à faire par un technicien d'entretien Operazioni a cura di un tecnico addetto alla manutenzione				



SDM
029 00



SEZIONE B PUNTO 7

CAMBIO PEZZI USURATI

Per ragioni di sicurezza è assolutamente indispensabile, prima di eseguire qualsiasi lavoro, leggere ed osservare le AVVERTENZE IMPORTANTI ! di seguito riportate.

AVVERTENZE IMPORTANTI !

La sostituzione dei pezzi usurati è riservata a personale esperto specializzato della casa costruttrice o dei centri di assistenza autorizzati.

Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica interbloccata con interruttore

SEZIONE C PUNTO 1

SITUAZIONI DI EMERGENZA

Un corretto uso della macchina esclude che si possano presentare situazioni di emergenza durante il funzionamento o durante la pulizia e la manutenzione, salvo che queste ultime non vengano effettuate come prescritto dal presente manuale d'istruzioni.

a. Nel caso di imminente pericolo di origine meccanica, mettere l'interruttore generale in posizione "0" e subito dopo staccare la spina dalla presa di corrente interbloccata con interruttore. Dovrà

seguire un'accurata ricerca del guasto o dell'anomalia che ha originato il pericolo. Una volta individuato, provvedere al ripristino della funzionalità della macchina e degli apprestamenti protettivi. Se necessario, fare intervenire il servizio assistenza della casa costruttrice o persona competente.

b. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, staccare subito la spina dalla presa di corrente interbloccata con interruttore e fare intervenire un tecnico elettricista o il servizio tecnico post-vendita della casa costruttrice.

SEZIONE C PUNTO 2

MESSA FUORI SERVIZIO - SMANTELLAMENTO

MESSA FUORI SERVIZIO

Se per un qualsivoglia motivo la macchina dovesse essere posta "temporaneamente" fuori servizio, si deve avere l'avvertenza di togliere la spina dalla presa interbloccata con interruttore. Si deve inoltre effettuare la pulizia della macchina come indicato nella Sezione B dal punto n° 5 e coprirla per preservarla dalla polvere.

La rimessa in uso avverrà seguendo le istruzioni per la messa in funzione (Sezione B, punto n° 3).

SMANTELLAMENTO

La macchina ritenuta completamente fuori uso sarà tolta dal laboratorio e fatta ritirare dalla casa costruttrice o dal rivenditore. Altrimenti, l'utente dovrà tenere a mente che lo smantellamento "in proprio" della macchina produrrà diversi materiali, quali metalli di vario genere, gomma, plastica, olio, ecc. Lo smaltimento degli stessi andrà effettuato secondo le norme riguardanti i rifiuti industriali e speciali, cioè conferendo i materiali predetti, opportunamente selezionati, ad aziende specializzate del settore ecologico.

Tables Planches Tavole





HOW TO ORDER SPARE PARTS

Note: when ordering spare parts, always provide the following information.

- Machine serial number (on plate), or if missing, the date of manufacture.
- Part reference number and code
- Quantity required
- Most suitable means of transport
- Customer's address

HOW TO CHOOSE A PART

Identify the required part in the figure (the machine is split into units).

Read the reference number and code of the spare part, edition and date of this manual.

All technical information provided in this manual is controlled but not guaranteed. The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notice.

COMMENT COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE

N.B. : Lors de la commande de pièces de rechange, indiquer toujours ce qui suit:

- Numéro de matricule de la machine (à vérifier sur la plaquette) et s'il manque, au moins l'année de fabrication.
- Numéro de référence de la pièce et code correspondant
- Quantité demandée
- Moyen de livraison le plus approprié
- Adresse du client

COMMENT CHOISIR LES PIECES DE RECHANGE

Localiser sur les dessins la pièce souhaitée (toute la machine a été divisée en groupes bien définis).

Lire le numéro de référence, son code, l'édition et la date de ce manuel.

Les informations techniques de cette notice sont contrôlées mais non garanties. La société constructrice se réserve le droit d'apporter toutes modifications à tout moment sans aucun préavis.

COME ORDINARE I RICAMBI

Nelle ordinazioni citare sempre quanto segue.

- Numero di matricola della macchina (da verificare nella targhetta). Se non disponibile, specificare almeno la data di fabbricazione
- Numero di riferimento del pezzo e relativo codice
- Quantità richiesta
- Mezzo di spedizione più appropriato
- Indirizzo del committente.

COME SCEGLIERE UN PEZZO

Individuare sulla figura il pezzo desiderato (tutta la macchina è stata suddivisa in gruppi ben definiti).

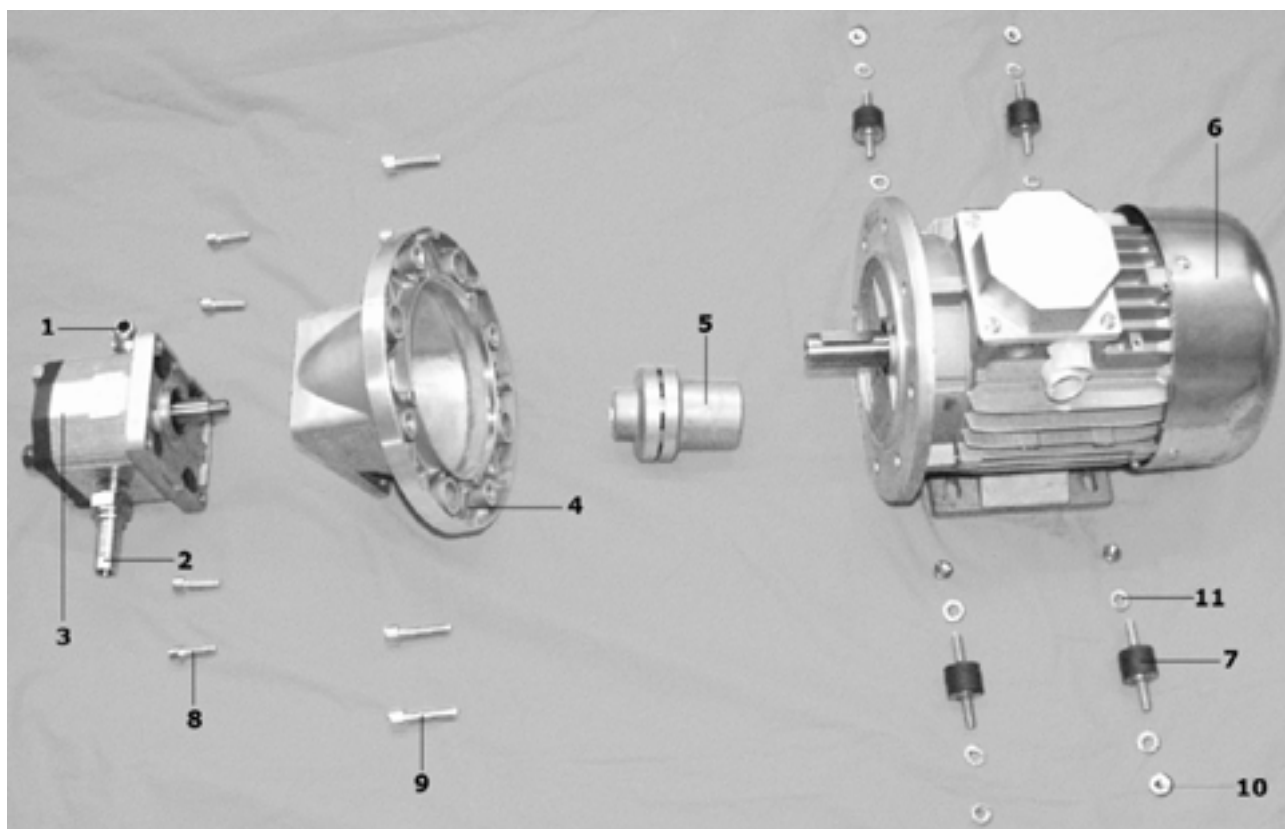
Leggere il numero di riferimento e il codice del pezzo, nonché la pagina su cui è riportato, l'edizione e la data del presente manuale.

Le notizie tecniche di questo catalogo sono indicative. La Ditta si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

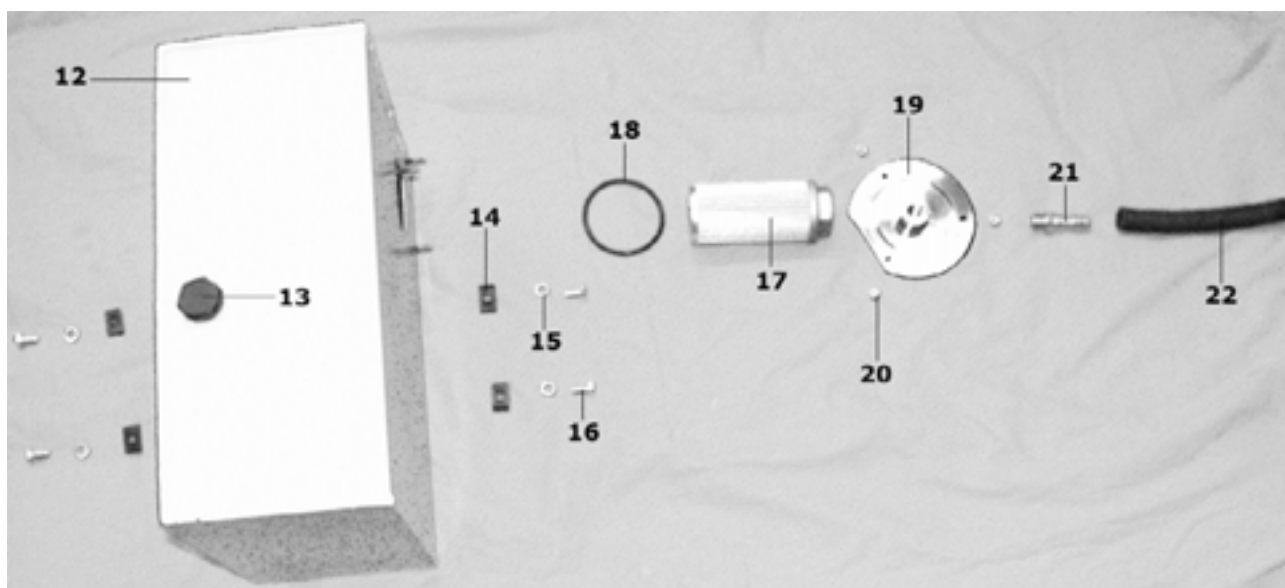
Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 1

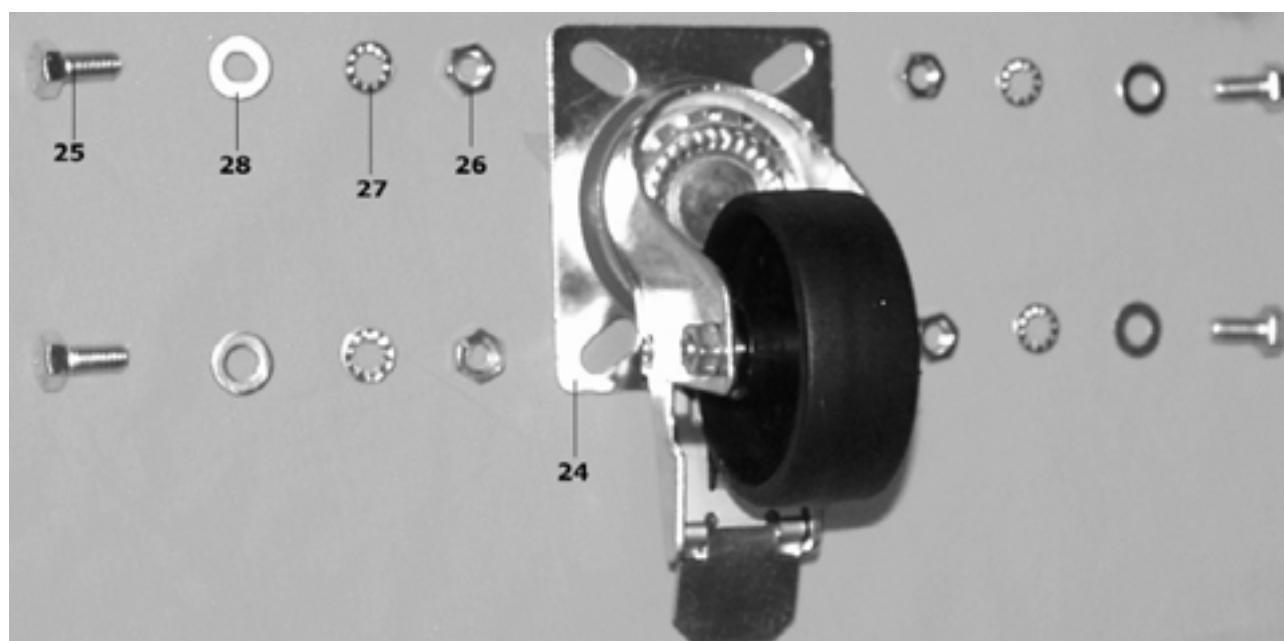
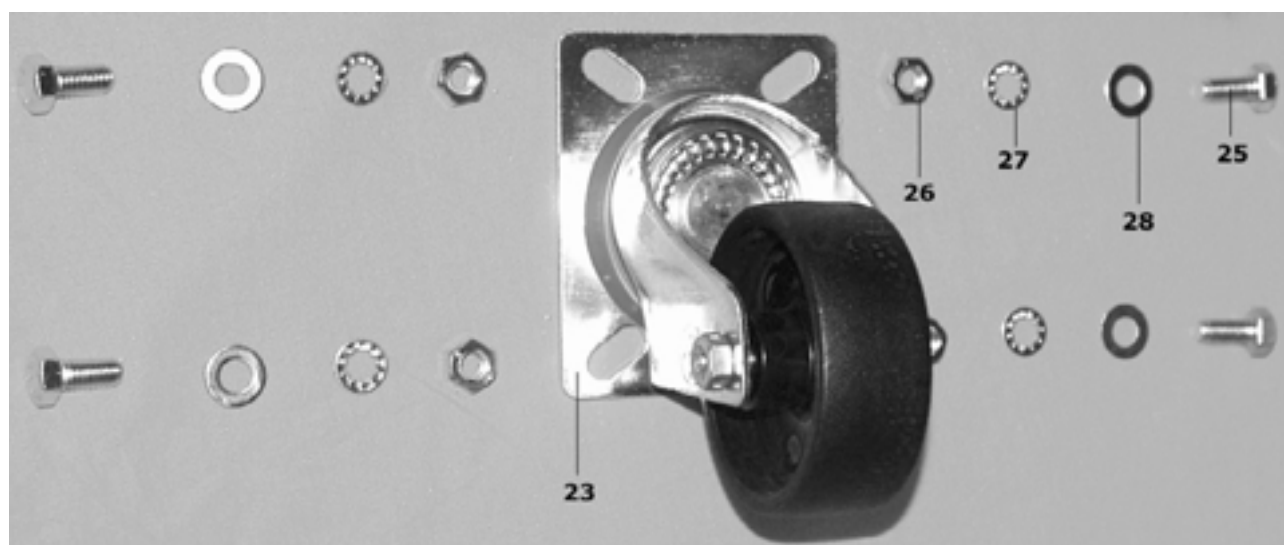


TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 2





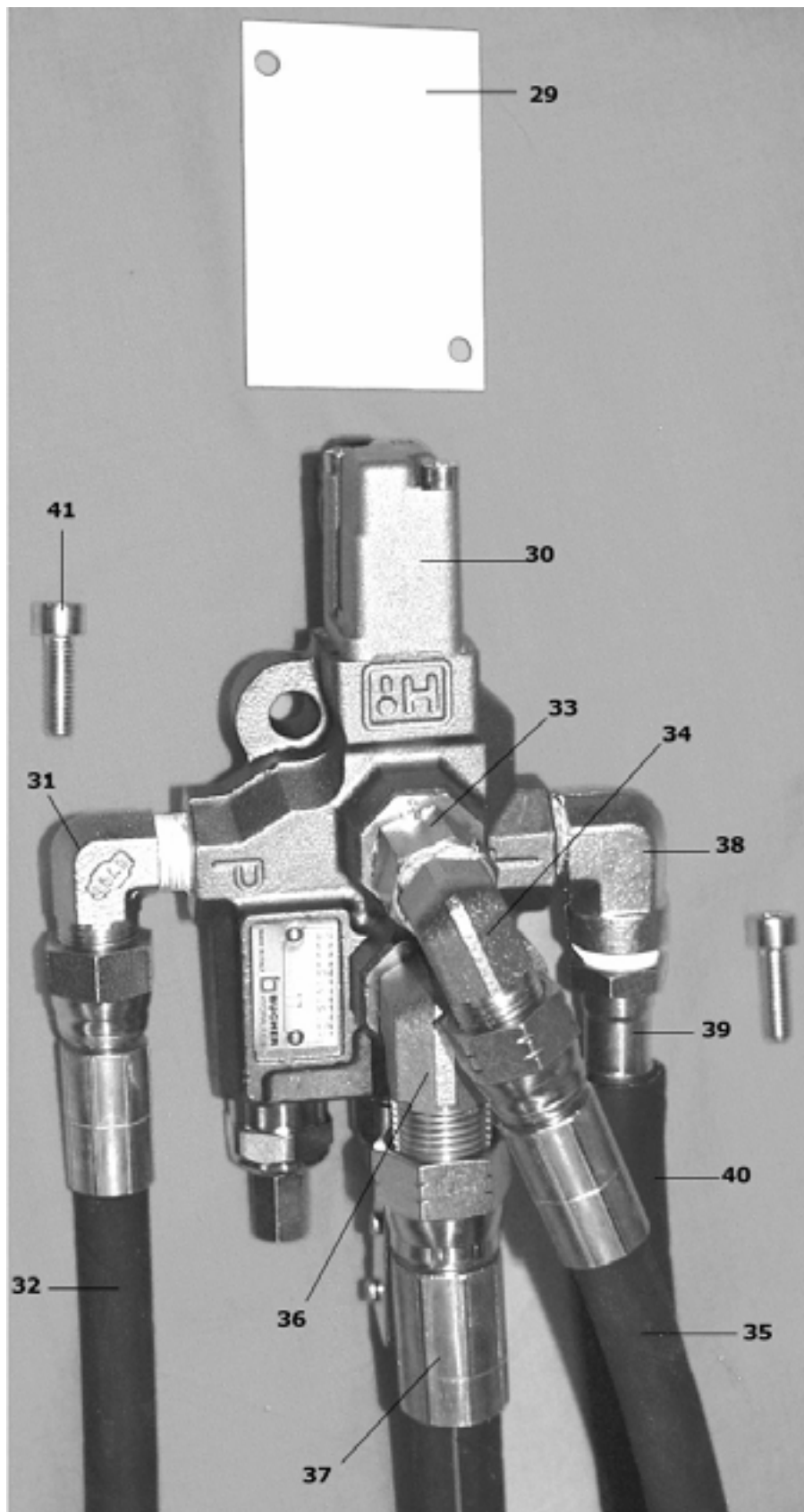
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 3



Tables / Planches / Tavole

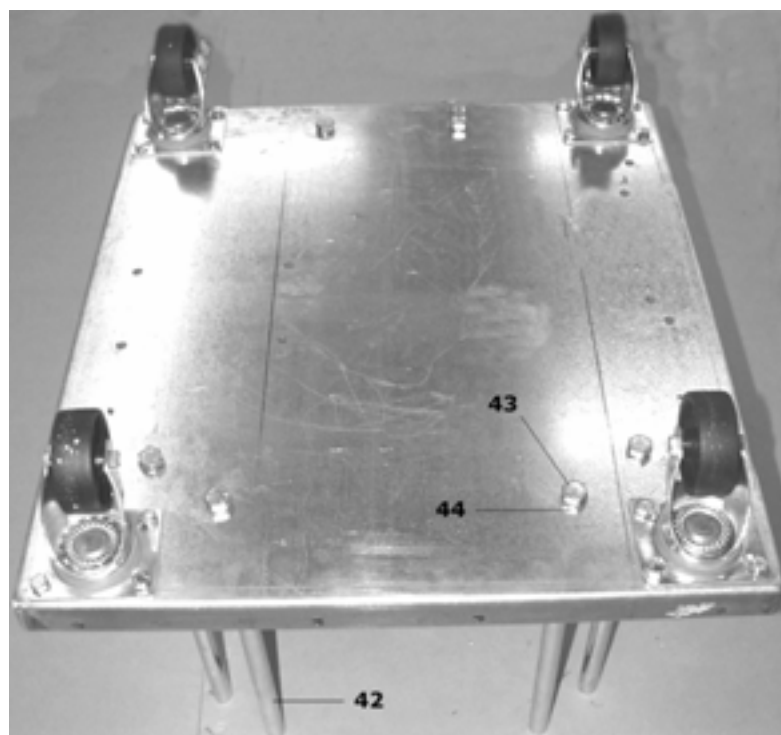
Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 4



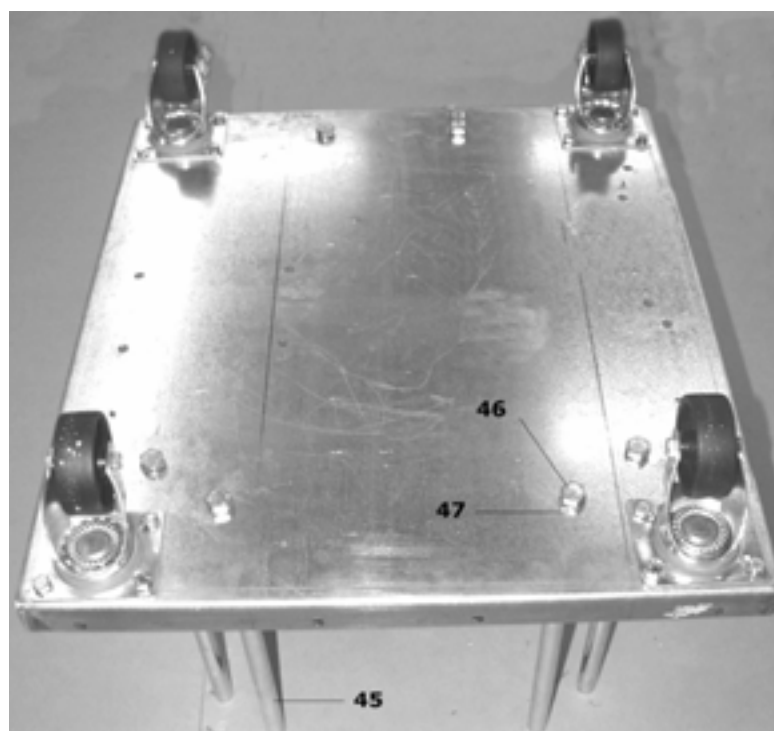


TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 5

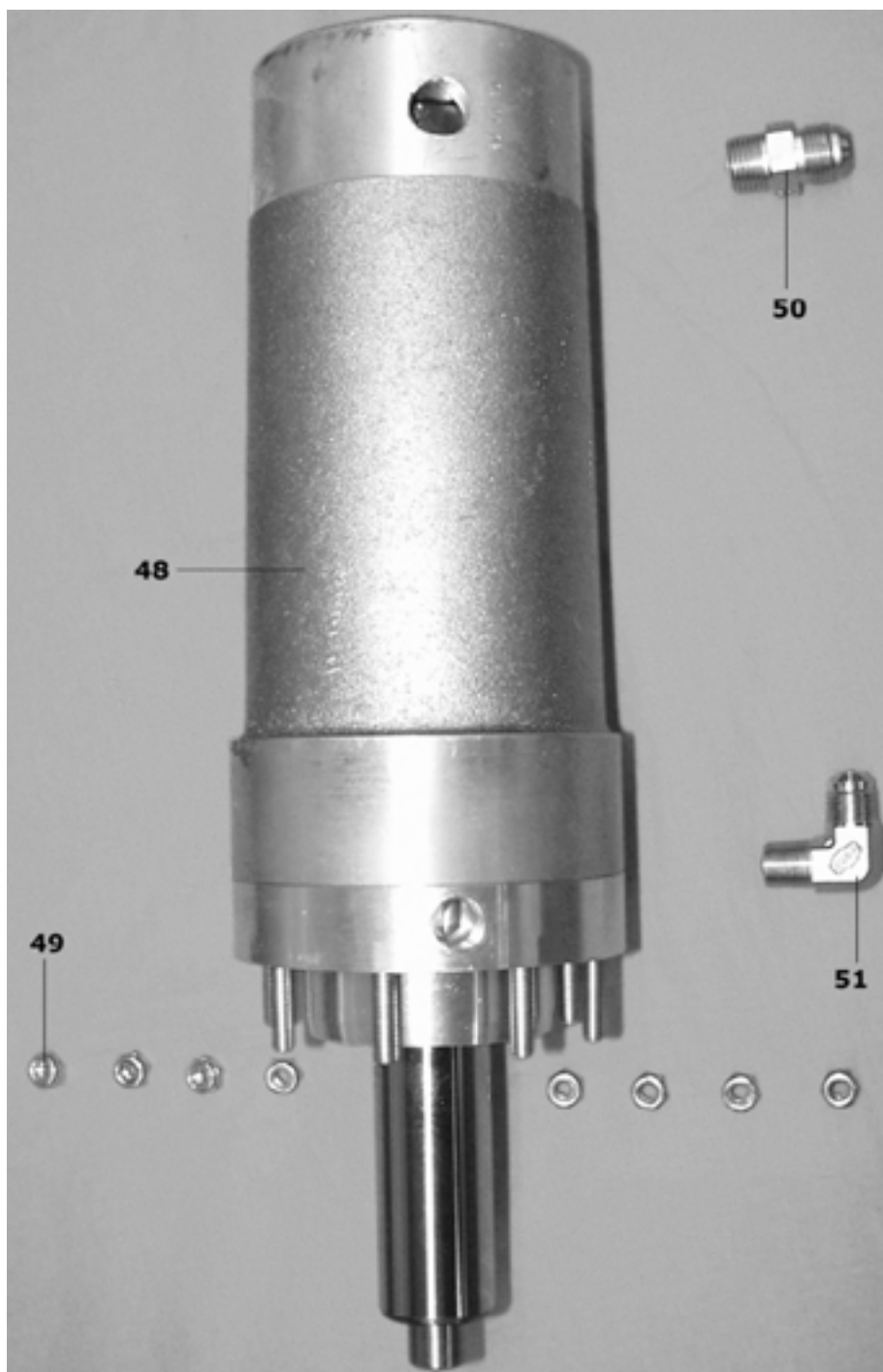


MERCURE

CONCORDE

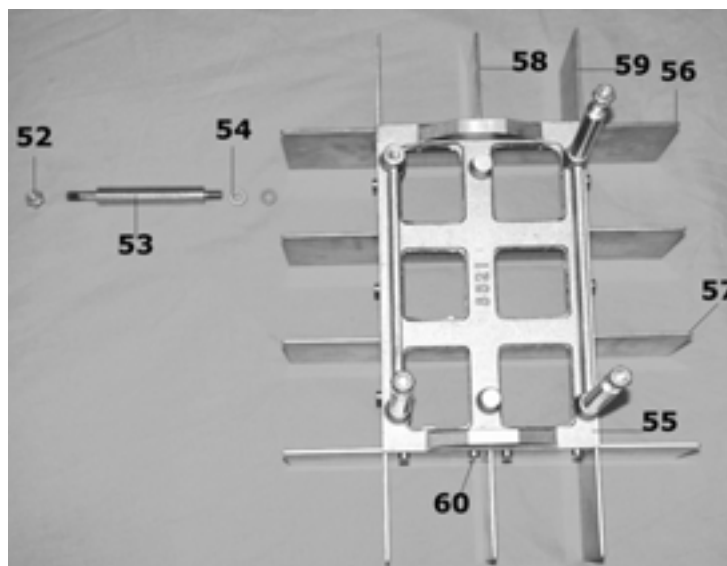


TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 6

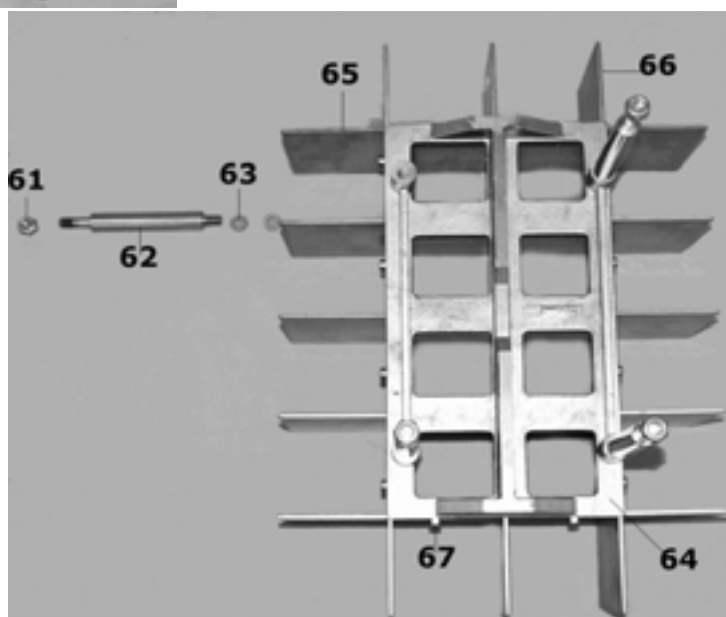




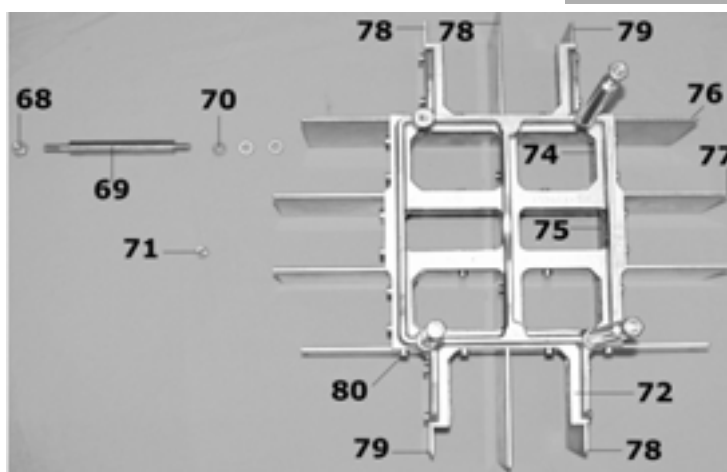
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 7



MERCURE 20



MERCURE 24

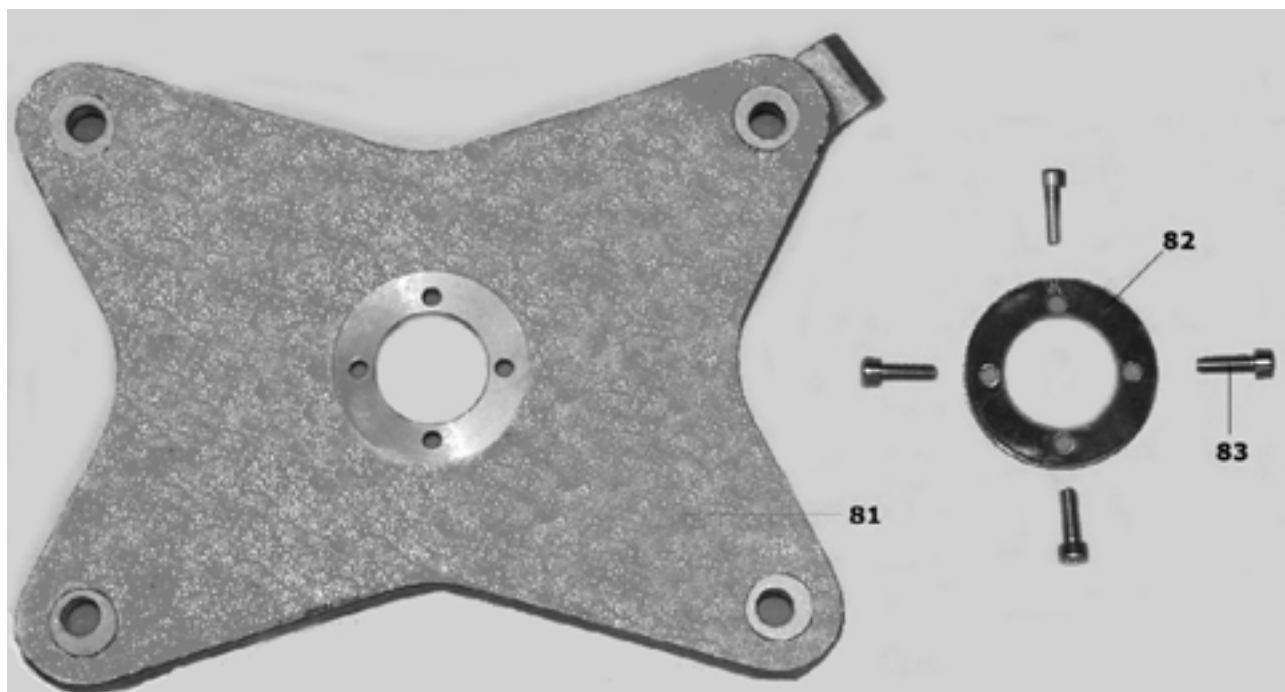


CONCORDE

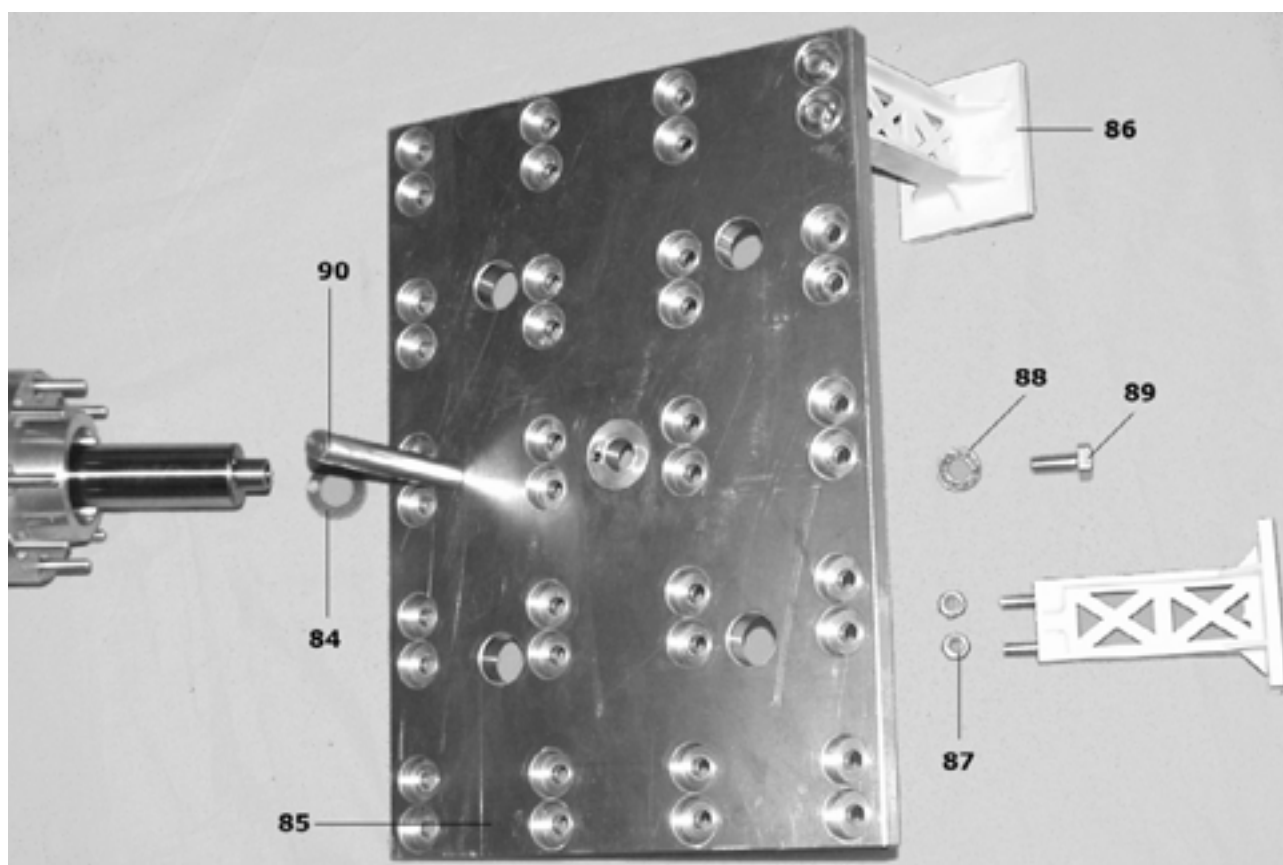
Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 8

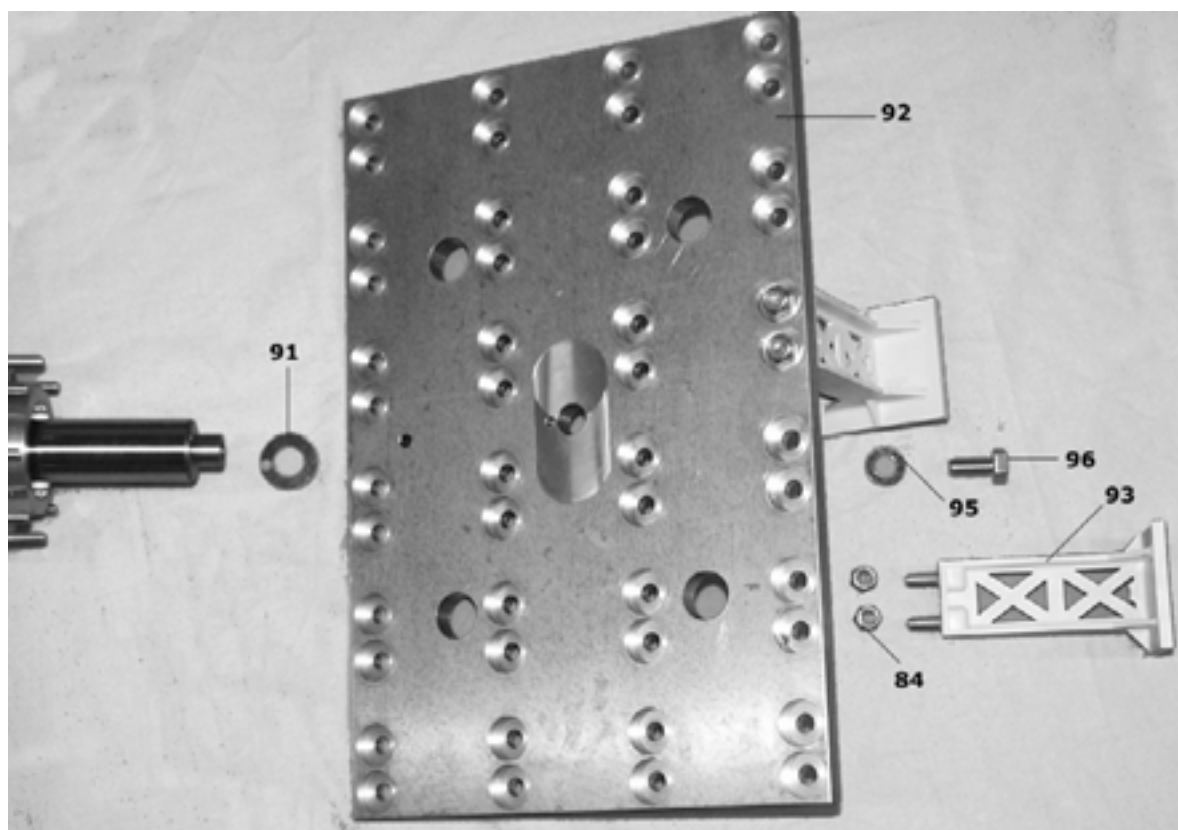


TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 9

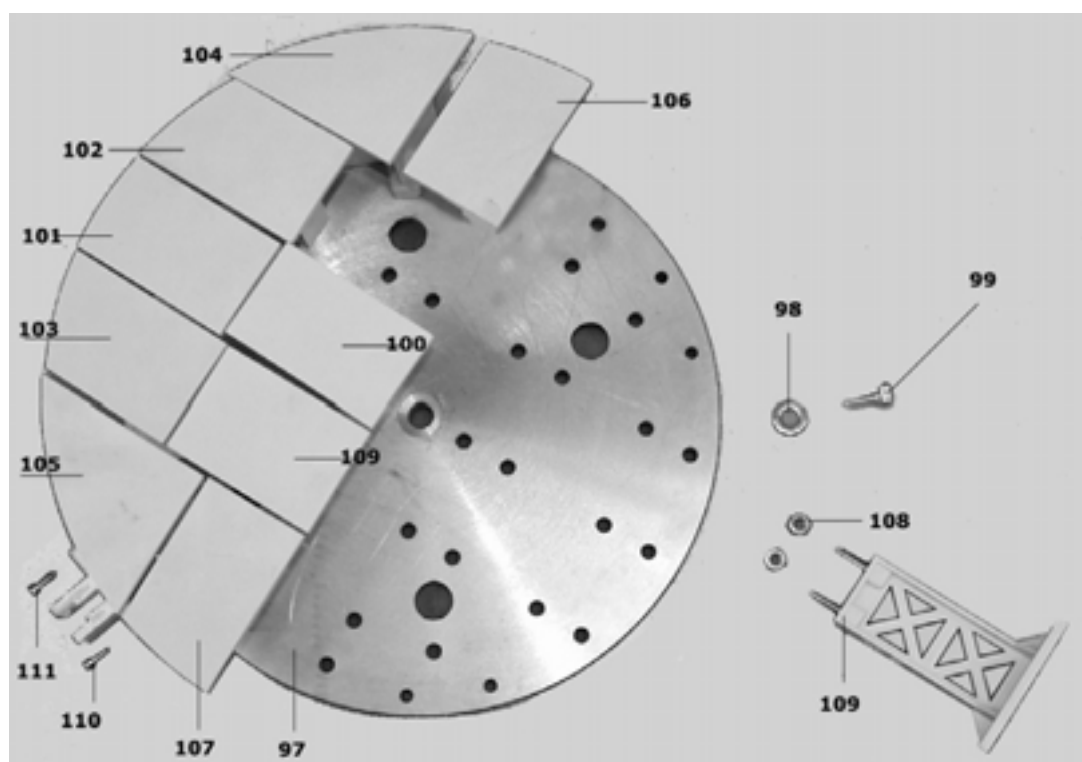




TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 10



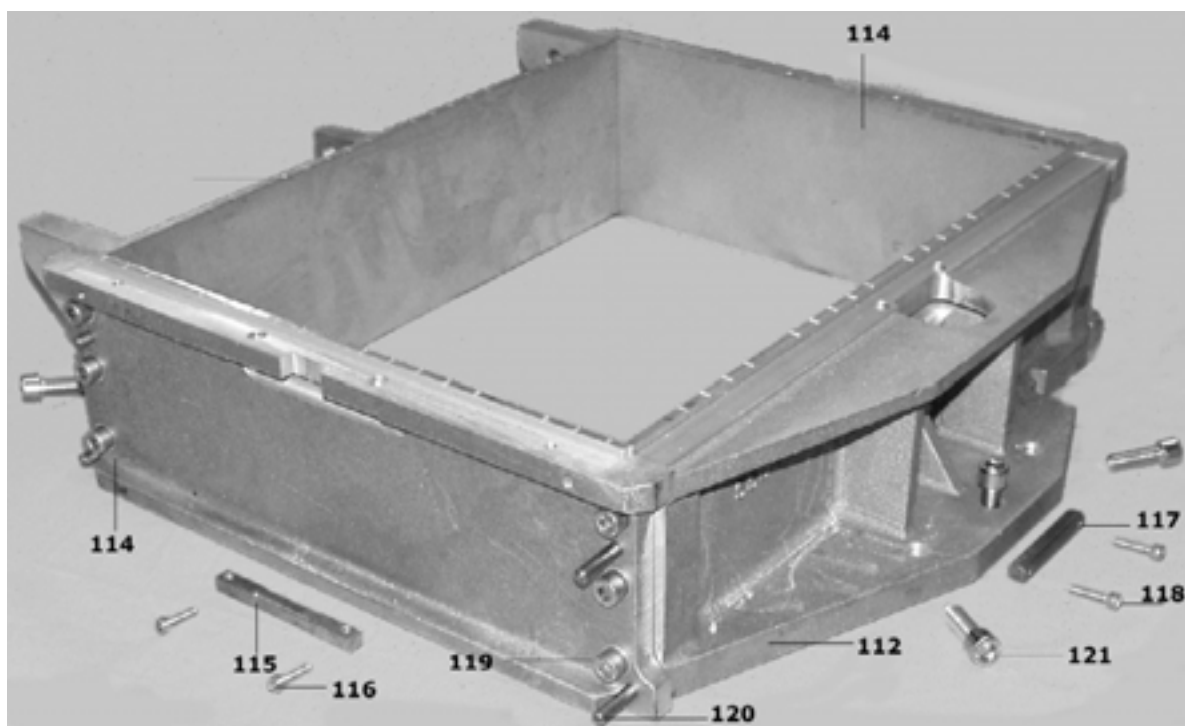
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 11



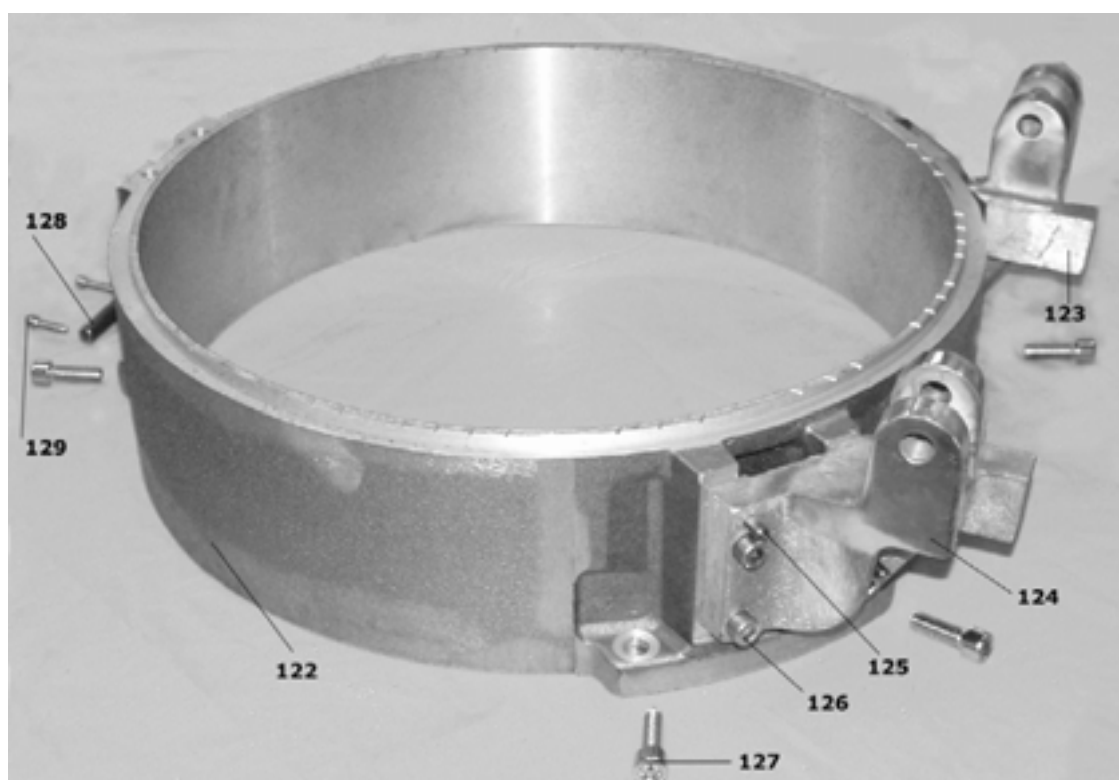
Tables / Planches / Tavole

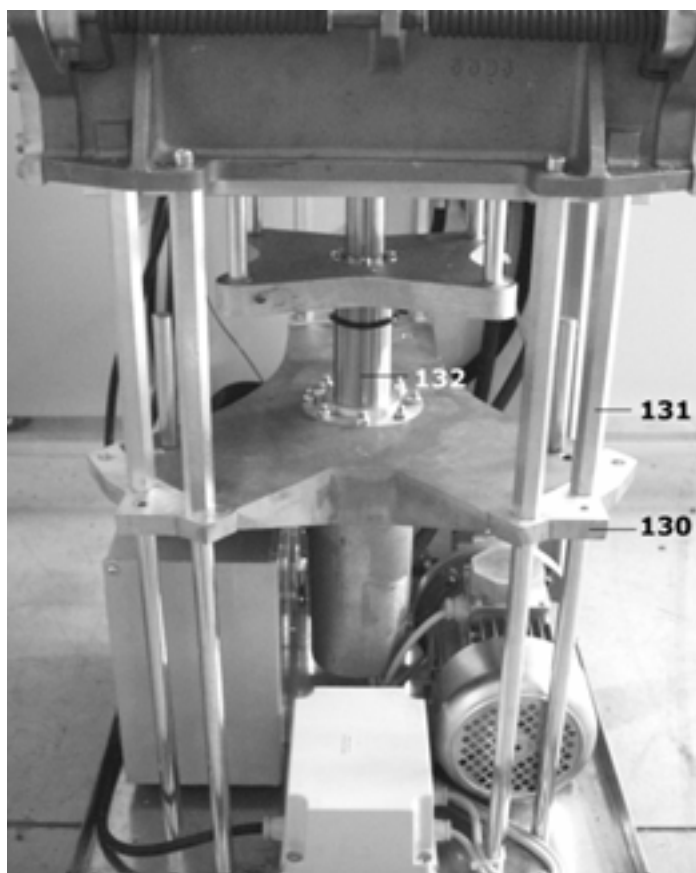
Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 12



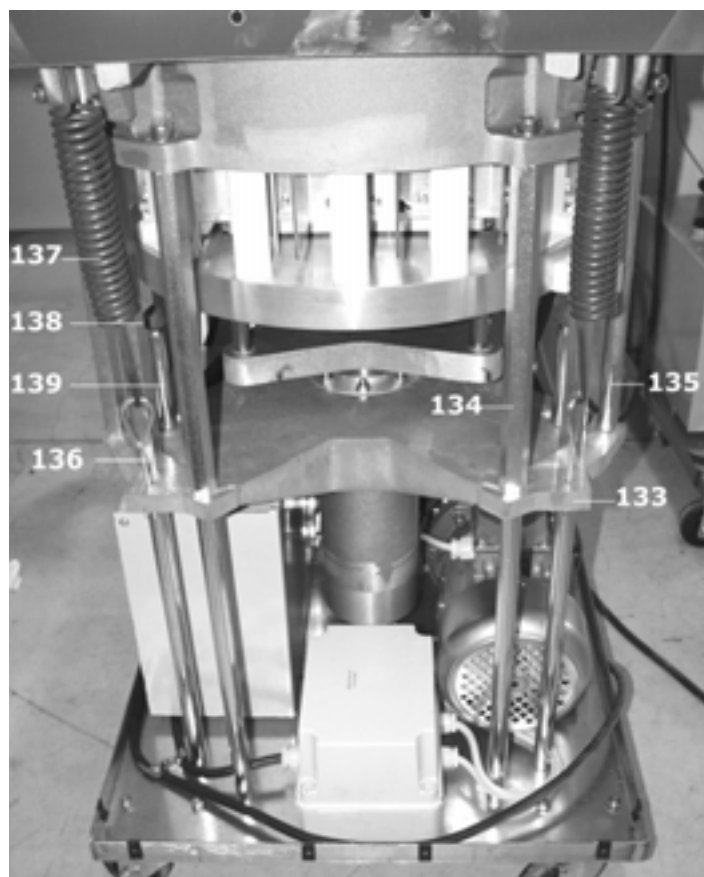
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 13





TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 14

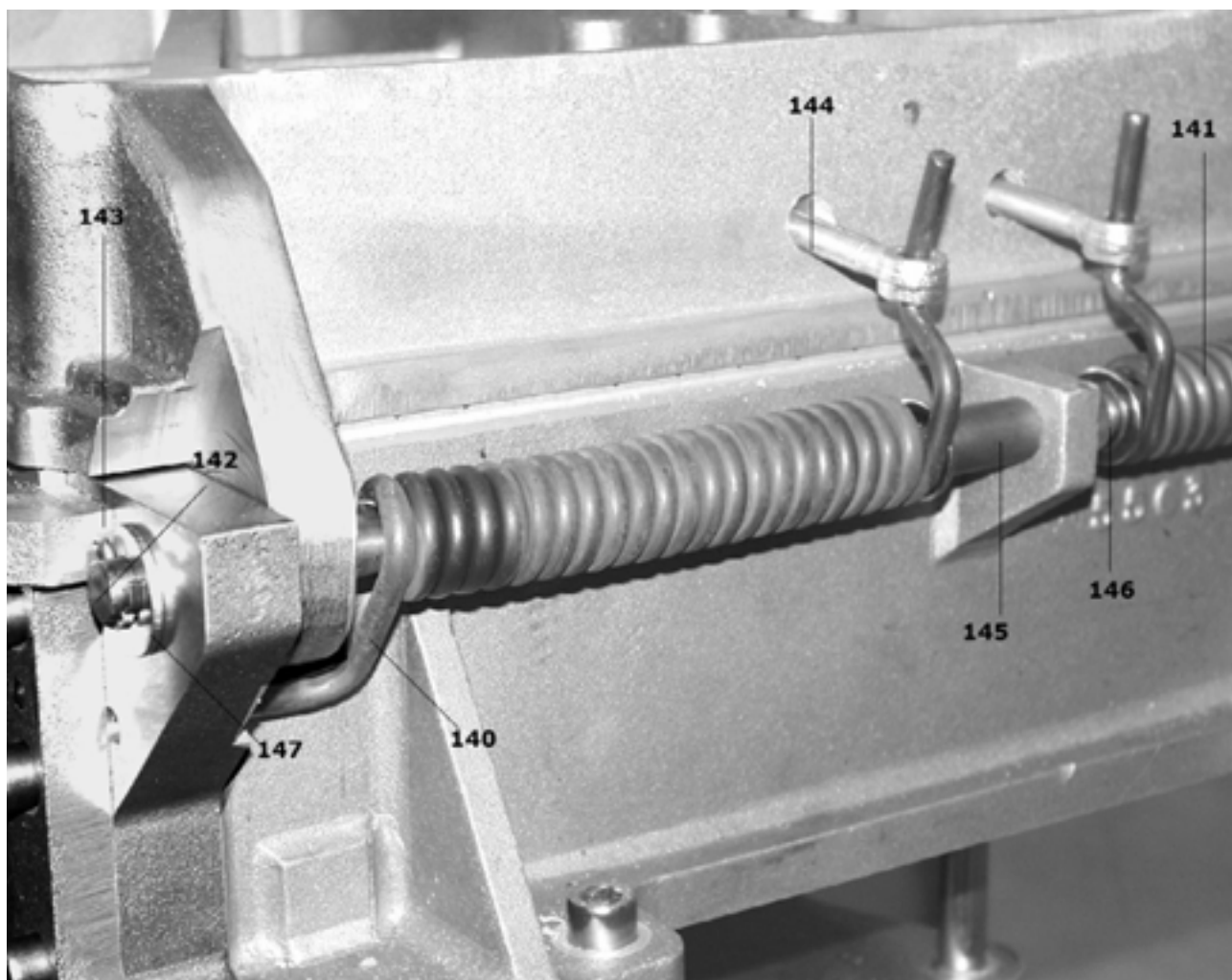
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 15



Tables / Planches / Tavole

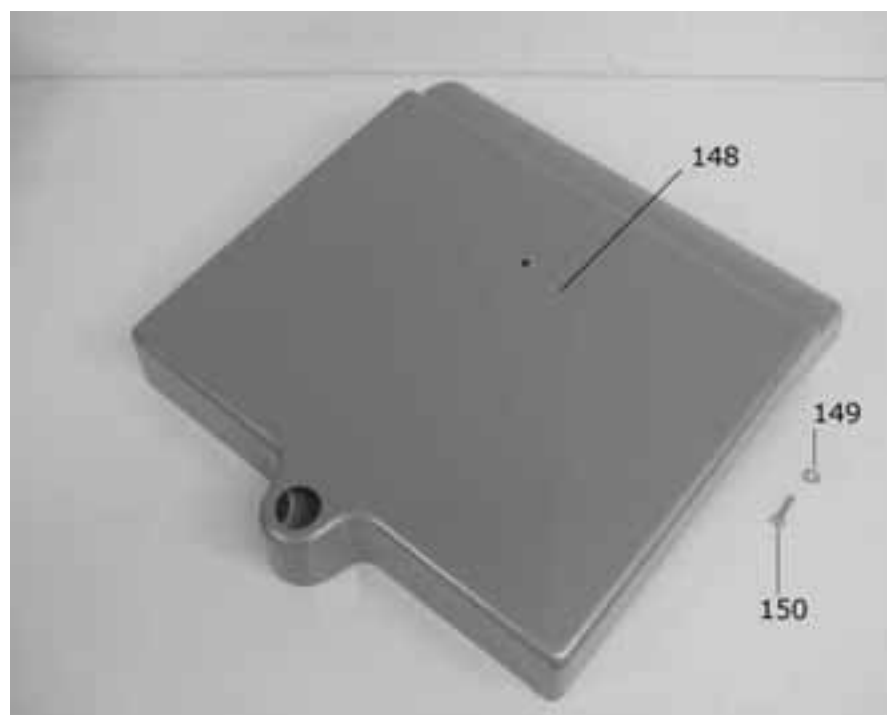
Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 16





TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 17A



MERCURE

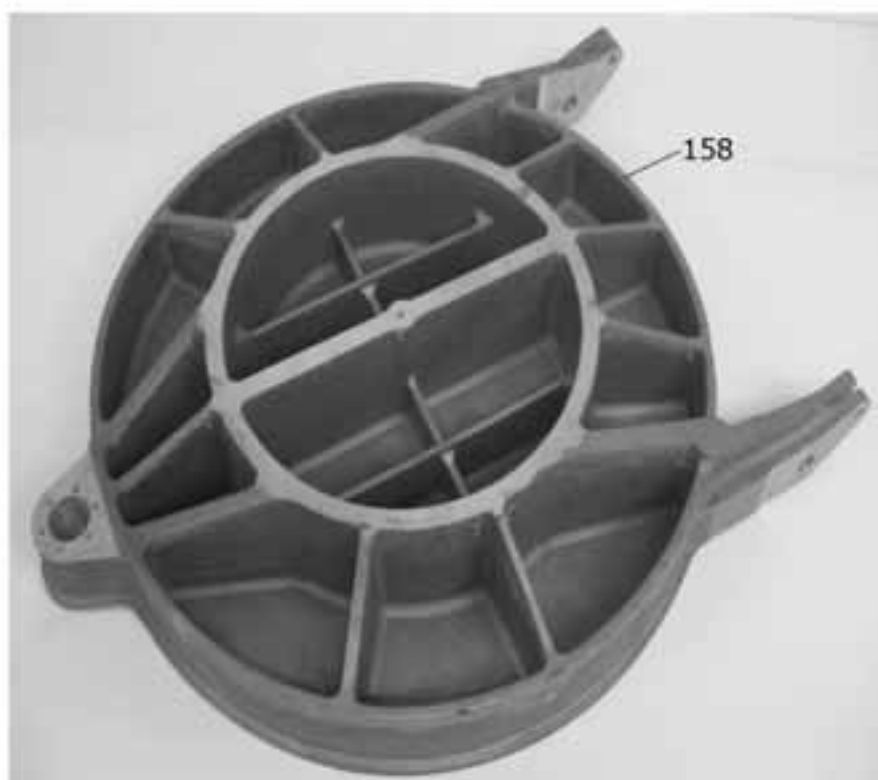
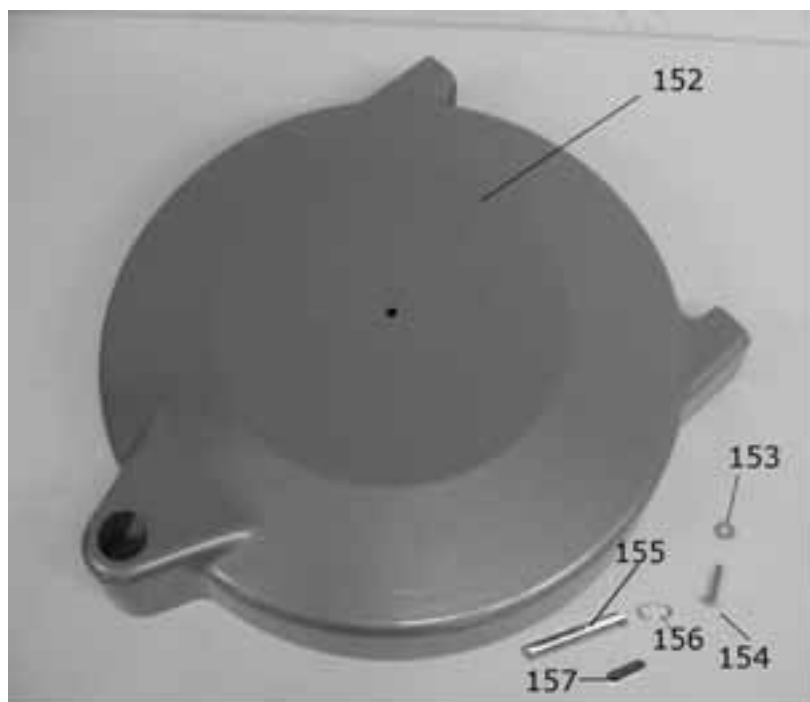


Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

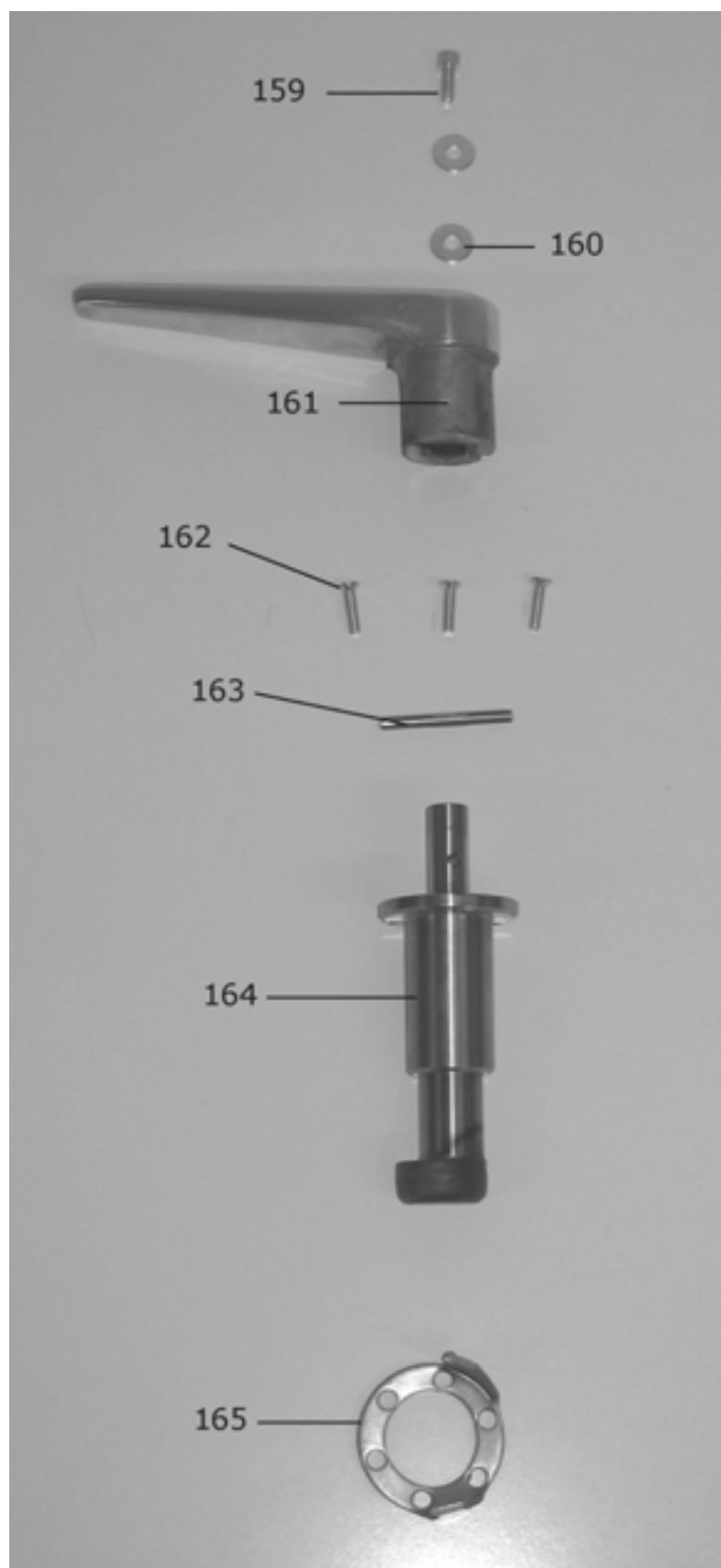
TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 17B

CONCORDE





TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 18



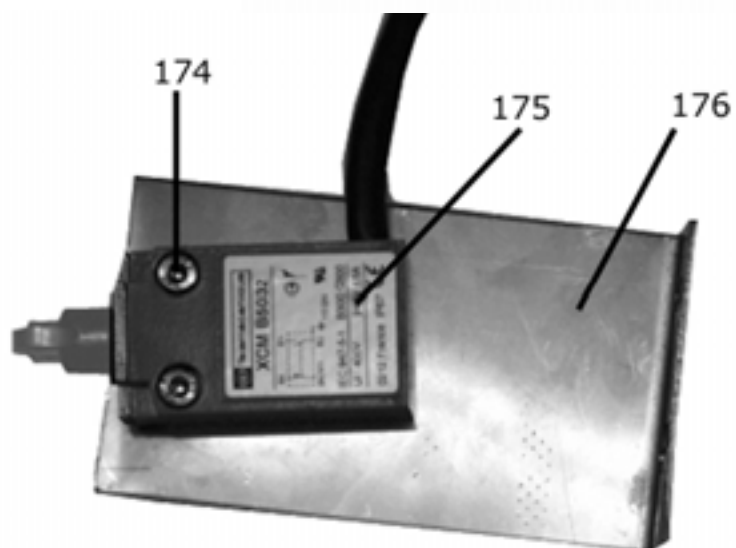
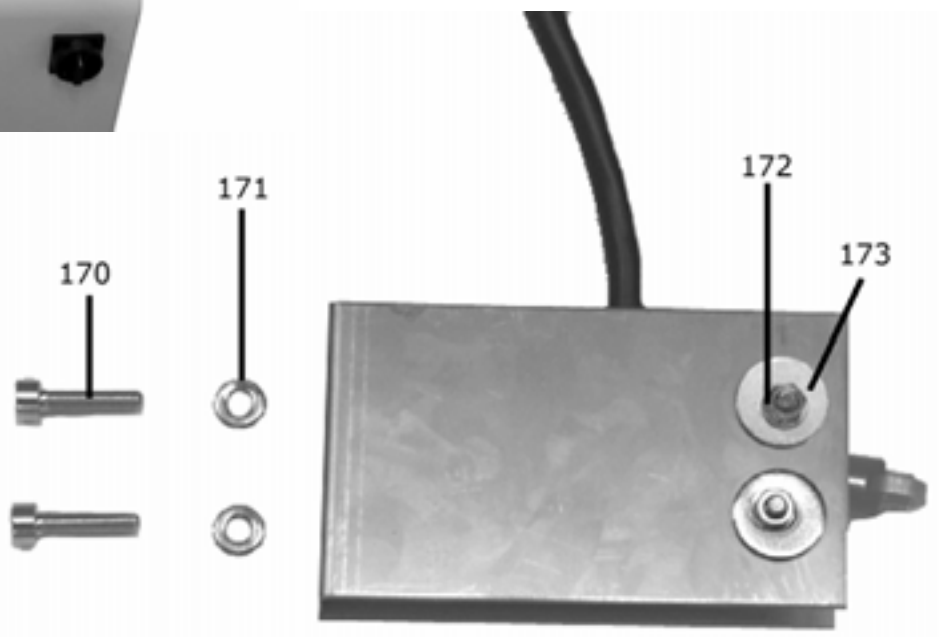
Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 19



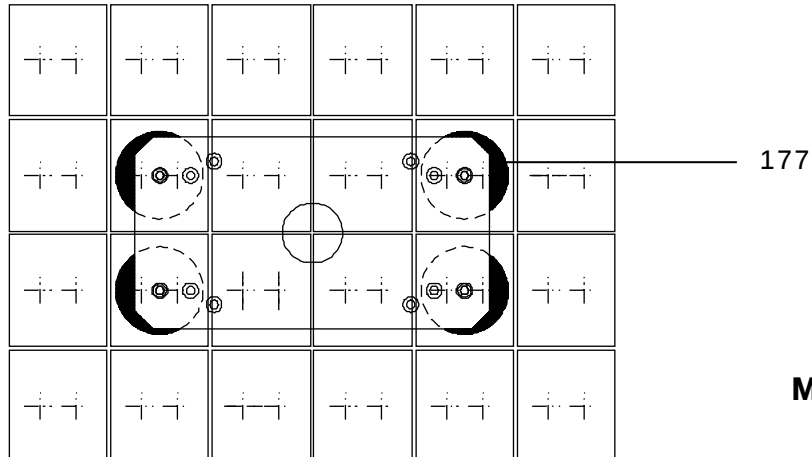
MERCURE 2 WITH GRID FOR SMALL BREAD
MERCURE 2 AVEC GRILLE PETIT PAIN
MERCURE 2 CON GRIGLIA PER PANE PICCOLO



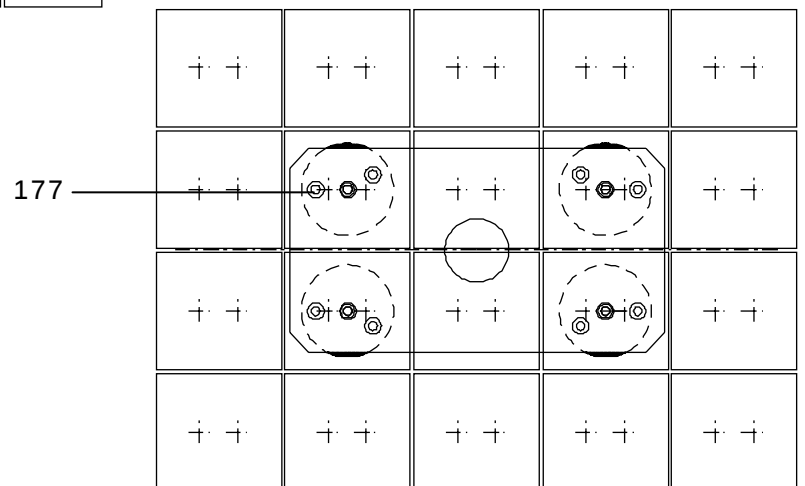


TABLE/PLANCHE/TAVOLA N° 20

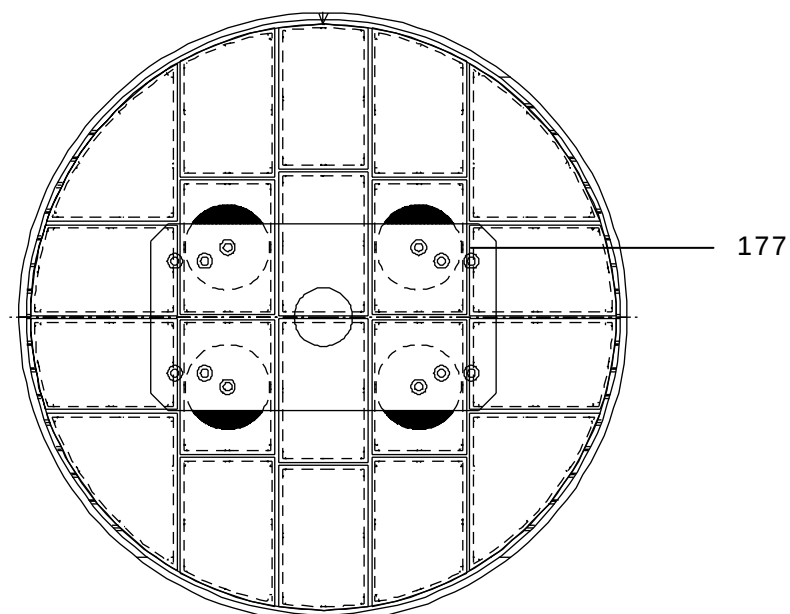
MERCURE 2 24 DIV



MERCURE 2 20 DIV



CONCORDE 2



Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE / CONCORDE	1	3/8" male union Raccord mâle 3/8" Raccordo maschio 3/8"	1	1
	2	Male union for 1/2" pipe Raccord mâle pour tube 1/2" Raccordo maschio per tubo 1/2"	1	
	3	Gear pump Pompe à engrenages Pompa ad ingranaggi	1	
	4	Lamp Lanterne Lanterna	1	
	5	Flexible coupling Joint élastique Giunto elastico	1	
	6	Motor Moteur Motore	1	
	7	Vibration-damping Antivibratoire Antivibrante	4	
	8	TCEI M8X25 screw Vis TCEI M8x25 Vite TCEI M8x25	4	
	9	TCEI M10X3 screw Vis TCEI M10x30 Vite TCEI M10x30	4	
	10	M8 nut Ecrou MB Dado M8	8	
	11	Toothed washer Rondelle dentée Rosetta dentata	8	
	12	Painted tank Réservoir verni Serbatoio verniciato	1	2
	13	Lock plug Bouchon de fermeture Tappo chiusura	1	
	14	Plaque Plaquette Piastrina	4	
	15	Toothed washer Rondelle dentée Rosetta dentata	4	
	16	TE M8x16 screw Vis TE M8x16 Vite TE M8x16	4	
	17	Filter Filtre Filtro	1	
	18	O ring Bague OR Anello OR	1	
	19	Filter bearer assembly Groupe support filtre Assieme supporto filtro	1	



Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE / CONCORDE	20	920902 M6 self-locking nut Ecrou M6 à autoserrage Dado M6 autobloccante	3	2
	21	21004581 Pipe union Raccord pour tube Raccordo per tubo	1	
	22	21005471 Pipe Tube Tubo	1	
	23	21000011 Back wheel Roue arrière Ruota posteriore	2	3
	24	21000431 Front wheel Roue avant Ruota anteriore	2	
	25	917244 TE M8X16 screw Vis TE M8x16 Vite TE M8x16	16	
	26	920908 M8 nut Ecrou M8 Dado M8	16	
	27	920583 Toothed washer Rondelle dentée Rosetta dentata	16	
	28	920613 Plain washer Rondelle plate Rondella piana	16	
	29	26522521 Distributor sheet Tôle distributeur Lamiera distributore	1	4
	30	26522504 Lever distributor Distributeur à levier Distributore a leva	1	
	31	21004321 Union elbow Raccord coudé Raccordo a gomito	1	
	32	21004021 Flexible pipe Tube flexible Tubo flessibile	1	
	33	21004811 Nipples Raccords droit Nipples	1	
	34	21004321 Union elbow Raccord coudé Raccordo a gomito	1	
	35	21004021 Flexible pipe Tube flexible Tubo flessibile	1	
	36	21004291 Union elbow Raccord coudé Raccordo a gomito	1	
	37	21004011 Flexible pipe Tube flexible Tubo flessibile	1	

Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

	Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE CONCORDE	38	21004491	Union elbow Raccord coudé Raccordo a gomito	1	4
	39	21004581	Gum holder union Raccord porte caoutchouc Raccordo porta gomma	1	
	40	21004821	Flexible pipe Tube flexible Tubo flessibile	1	
	41	917546	TCEI M8X25 screw Vis TCEI M8x25 Vite TCEI M8x25	2	
MERCURE	42	26550041	Support column Colonne d'appui Colonna d'appoggio	6	5
	43	917264	TE M12x16 screw Vis TE M12x16 Vite TE M12x16	6	
	44	920585	Toothed washer Rondelle dentée Rosetta dentata	6	
CONCORDE	45	26523701	Support column Colonne d'appui Colonna d'appoggio	8	
	46	917264	TE M12x16 screw Vis TE M12x16 Vite TE M12x16	6	
	47	920585	Toothed washer Rondelle dentée Rosetta dentata	6	
MERCURE CONCORDE	48	25560001	Piston Piston Pistone	1	6
	49	920929	M8 self-locking nut Ecrou M8 à autoserrage Dado M8 autobloccante	8	
	50	21004301	Nipples Raccords droit Nipples	1	
	51	21004321	Union elbow Raccord coudé Raccordo a gomito	1	
MERCURE 20	52	920930	M10 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	4	7
	53	26550021	Knife holder Support couteaux Supporto coltelli	4	
	54	920762	Spacer Epaisseur Spessore	8	
	55	25552101	Knife carrying plate Plaque porte-couteaux Piastra porta coltelli	1	



Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE 20	56	26411331 Lateral small knife Petit couteau latéral Coltello piccolo laterale	2	7
	57	26411341 Central smll knife Petit couteau central Coltello piccolo centrale	2	
	58	26511801 Central knife Couteau central Coltello centrale	1	
	59	26511901 Lateral knife Couteau latéral Coltello laterale	2	
	60	917526 TCEI 6x16 screw Vis TCEI 6x16 Vite TCEI 6x16	18	
	61	920930 M10 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	4	
	62	26550021 Knife holder Support couteaux Supporto coltelli	4	
	63	920762 Spacer Epaisseur Spessore	8	
	64	25550601 Plate Plaque Piastra	1	
	65	26411341 Small knife Petit couteau Coltello piccolo	5	
	66	26550011 Central knife Couteau central Coltello centrale	3	
	67	917526 TCEI 6x16 screw Vis TCEI 6x16 Vite TCEI 6x16	16	
CONCORDE	68	920930 Ma0 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	4	
	69	25524401 Knife holder Support couteaux Supporto coltelli	4	
	70	920762 Spacer Epaisseur Spessore	12	
	71	21031570 Stud bolt Ecrou prisonnier Dado prigioniero	6	
	72	25521001 Knife holder Porte-couteaux Porta coltelli	1	
	73	26521301 Central knife Couteau central Coltello centrale	1	

Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
CONCORDE	74	26521701 Median small knife Petit couteau moyen Coltello medio piccolo	4	7
	75	26521601 Median small knife Petit couteau moyen Coltello medio piccolo	2	
	76	26521501 Lateral knife Couteau latéral Coltello laterale	2	
	77	26521401 Central small knife Petit couteau central Coltello centrale piccolo	2	
	78	26521801 Lateral small knife Petit couteau latéral Coltello laterale piccolo	2	
	79	26521811 Lateral small knife Petit couteau latéral Coltello laterale piccolo	2	
	80	917526 TCEI 6x16 screw Vis TCEI 6x16 Vite TCEI 6x16	34	
CONCORDE MERCURE	81	25521201 Knife pushing plate Plaque poussée couteaux Piastra spinta coltelli	1	8
	82	26521211 Plate washer Rondelle plaque Rondella placca	1	
	83	917527 TCEI 6x20 screw Vis TCEI 6x20 Vite TCEI 6x20	4	
MERCURE 20	84	26566321 Cylinder spacer Epaisseur pour cylindre Spessore per cilindro	1	9
	85	26552501 Darby carrying plate Plaque porte taloches Piastra porta fratazzi	1	
	86	20511001 Darby Taloche Fratazzo	20	
	87	920930 M10 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	40	
	88	920621 Plain washer Rondelle plate Rondella piana	1	
	89	917272 TE M14x30 screw Vis TE M14x30 Vite TE M14x30	1	
	90	26523401 Stop column Colonne d'arrêt Colonna d'arresto	3	



Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE 24	91	Cylinder spacer Epaisseur pour cylindre Spessore per cilindro	1	10
	92	Darby carrying plate Plaque porte taloches Piastra porta fratazzi	1	
	93	Darby Taloche Fratazzo	24	
	94	M10 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	48	
	95	Plain washer Rondelle plate Rondella piana	1	
	96	TE M14x30 screw Vis TE M14x30 Vite TE M14x30	1	
CONCORDE	97	Darby carrying plate Plaque porte taloches Piastra porta fratazzi	1	11
	98	Plain washer Rondelle plate Rondella piana	1	
	99	TE M14x30 screw Vis TE M14x30 Vite TE M14x30	1	
	100	Darby Taloche Fratazzo	2	
	101	Darby Taloche Fratazzo	2	
	102	Darby Taloche Fratazzo	2	
	103	Darby Taloche Fratazzo	2	
	104	Darby Taloche Fratazzo	2	
	105	Darby Taloche Fratazzo	2	
	106	Darby Taloche Fratazzo	2	
	107	Darby Taloche Fratazzo	2	
	108	M10 self-locking nut Ecrou M10 à autoserrage Dado M10 autobloccante	40	

Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

	Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
CONCORDE	109	20511191	Darby Taloche Fratazzo	4	11
	110	26523201	Plate retainer Arrêt plaque Fermo piastra	1	
	111	917543	TCEI M8x16 screw Vis TCEI M8x16 Vite TCEI M8x16	2	
MERCURE	112	25550201	Front face Face avant Faccia anteriore	1	12
	113	25550301	Back face Face arrière Faccia posteriore	1	
	114	25550401	Lateral face Face latérale Faccia laterale	2	
	115	26414001	Lateral face stop Arrêt face latérale Arresto faccia laterale	2	
	116	917527	TCEI 6x20 screw Vis TCEI 6x20 Vite TCEI 6x20	4	
	117	26520501	ratchet Cliquet d'arrêt Nottolino arresto	1	
	118	917528	TCEI 6x25 screw Vis TCEI 6x25 Vite TCEI 6x25	2	
	119	917583	TCEI m12x35 screw Vis TCEI M12x35 Vite TCEI M12x35	5	
	120	922660	8x32 pin Cheville 8x32 Spina 8x32	8	
	121	917566	TCEI M10x35 screw Vis TCEI M10x35 Vite TCEI M10x35	12	
	122	25520201	Concorde tank Cuve Concorde Vasca Concorde	1	13
CONCORDE	123	25520301	Left hinge Charnière gauche Cerniera sx	1	
	124	25520311	Right hinge Charnière droite Cerniera dx	1	
	125	922660	8x32 pin Cheville 8x32 Spina 8x32	4	
	126	917566	TCEI M10x35 screw Vis TCEI M10x35 Vite TCEI M10x35	8	



	Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
CONCORDE	127	917583	TCEI M12x35 screw Vis TCEI M12x35 Vite TCEI M12x35	9	13
	128	26520501	Ratchet Cliquet d'arrêt Nottolino arresto	1	
	129	917528	TCEI 6x25 screw Vis TCEI 6x25 Vite TCEI 6x25	2	
MERCURE	130	25520101	Jack carrying plate Plaque porte cric Piastra porta martinetto	1	14
	131	26550031	Upper spacer Entretoise supérieure Distanziale superiore	7	
	132	915593	Scraper ring Bague racleur Anello raschiatore	1	
CONCORDE	133	25520101	Jack carrying plate Plaque porte cric Piastra porta martinetto	1	15
	134	26523301	Upper spacer Entretoise supérieure Distanziale superiore	8	
	135	26523501	Upper spacer Entretoise supérieure Distanziale superiore	1	
	136	21031820	Spring tie rod Tirant ressort Tirante molla	2	
	137	256524101	Lid spring Ressort pour couvercle Molla per coperchio	2	
	138	923230	Puffer Puffer Puffer	3	
	139	26523701	Stop column Colonne d'arrêt Colonna d'arresto	3	
MERCURE	140	21412021	Right spring Ressort droit Molla dx	1	16
	141	21412011	Left spring Ressort gauche Molla sx	1	
	142	26412701	Lid axis Axe couvercle Asse coperchio	1	
	143	921702	Split pin Goupille Copiglia	2	
	144	923517	Spring tie rod Tirant ressort Tirante molla	2	

Tables / Planches / Tavole

Hydraulic Divider/Diviseuse hydraulique/Spezzatrice idraulica

Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
MERCURE	145	26412801 Spacer Entretoise Distanziale	1	16
	146	26412811 Spacer Entretoise Distanziale	1	
	147	26412711 Split washer Rondelle coupée Rondella tagliata	2	
	148	4H000100 Lid protection Protection Couvercle Protezione Coperchio	1	17A
	149	920652 Washer Rondelle Rondella	1	
	150	918255 Screw Vis Vite	1	
	151	25410101 Lid Couvercle Coperchio	1	
CONCORDE	152	4H000101 Lid protection Protection Couvercle Protezione Coperchio	1	17B
	153	920656 Washer Rondelle Rondella	1	
	154	918255 Screw Vis Vite	1	
	155	26523901 Lid pin Pivot pour couvercle Perno per coperchio	2	
	156	922101 Scraper ring Bague racleur Anello raschiatore	8	
	157	26524001 Spring pin Pivot pour ressort Perno per molla	2	
	158	25520401 Lid Couvercle Coperchio	1	
CONCORDE MERCURE	159	917526 Screw Vis Vite	1	18
	160	920656 Washer Rondelle Rondella	1	
	161	25514101 Handle Poigné Maniglia	1	
	162	918024 Screw Vis Vite	3	



	Ref. Réf. Rif.	Code Code codice	Description Description Descrizione	Q.ty Q.té Q.tà	Table Planche tavola
CONCORDE MERCURE	163	922652	Pin Cheville Spina	1	18
	164	25414201	Eccentric Excentrique Eccentrico	1	
	165	26414601	Finned washer Rondelle ailetée Rondella alettata	1	
MERCURE 2	169	901707	Push button Bouton poisson Pulsante	1	19
	170	917528	Screw TCEI M6X25 UNI 5931 Vis TCEI M6X25 UNI 5931 Vite TCEI M6X25 UNI 5931	2	
	171	920610	Washer Rondelle Rondella	2	
	172	920904	M4 Nut Ecrou M4 Dad M4	2	
	173	920603	Washer Rondelle Rondella	2	
	174	917507	Screw TCEI M4X20 UNI 5931 Vis TCEI M4X20 UNI 5931 Vite TCEI M4X20 UNI 5931	2	
	175	903532	XCM micro Micro XCM Micro XCM	1	
	176	26551401	Micro support bracket Bride de support micro Staffa sostegno micro	1	
CONCORDE MERCURE	177	28402240	Concorde 2 knives cleaning block Ens. cale de nettoyage pour Concorde 2 Ass. blocco pulizia coltelli per Concorde 2	1	20
		28402250	Mercure 20 knives cleaning block Ens. cale de nettoyage pour mercure 20 Ass. blocco pulizia coltelli Mercure 20	1	
		28402260	Mercure 24 knives cleaning block Ens. cale de nettoyage pour mercure 24 Ass. blocco pulizia coltelli Mercure 24	1	

Wiring diagrams Schemas électriques Schemi elettrici

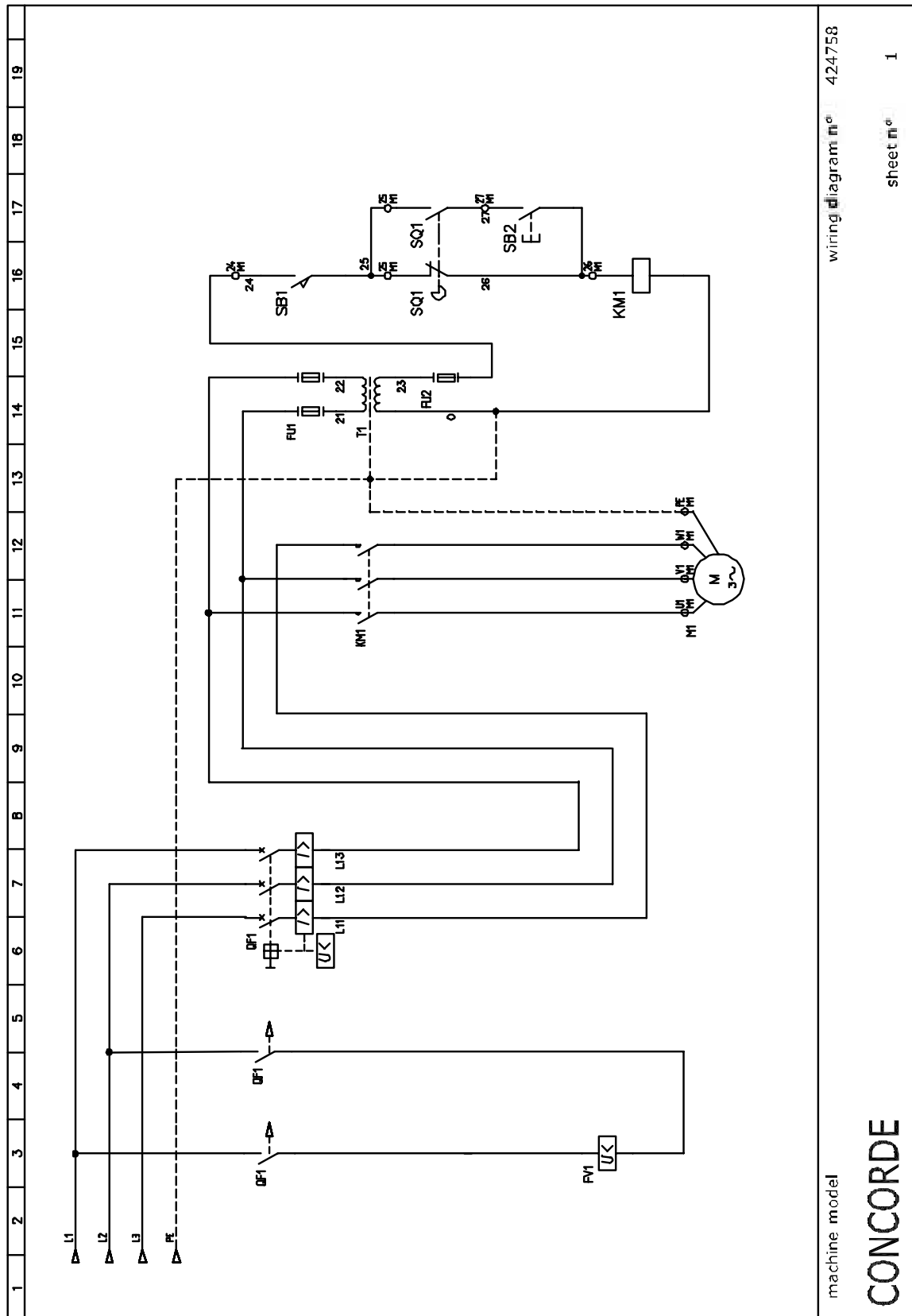


WIRING DIAGRAMS/SCHEMAS ELECTRIQUES / SCHEMI ELETTRICI

FU1	TRANSFORMER PRIMARY CIRCUIT FUSE	FUSIBLES CIRCUIT PRIMAIRE TRANSFORMATEUR	FUSIBLE CIRCUITO PRIMARIO TRASFORMATORE
FU2	TRANSFORMER SECONDARY CIRCUIT FUSE	FUSIBLES CIRCUIT SECONDAIRE TRANSFORMATEUR	FUSIBILE UNIPOLARE
FV1	THERMAL MAGNETIC CIRCUIT BREAKER	MAGNETOTHERMIQUE	MAGNETOTERMICO
KM1	MOTOR CONTACTOR	CONTACTEUR MOTEUR	CONTATTORE MOTORE
M1	MOTOR	MOTEUR	MOTORE
QF1	MAIN SWITCH	INTERRUPTEUR GENERAL	INTERRUTTORE GENERALE
SB1	START PUSH BUTTON	BOUTON POUSSOIR DEMARRAGE	PULSANTE PARTENZA
T1	TRANSFORMER	TRANSFORMATEUR	TRASFORMATORE
M1	TERMINALS	BORNES	MORSETTI
SB2	SAFETY PUSH BUTTON	BOUTON DE SECOURS	PULSANTE EMERGENZA
SQ1	GRID MICRO	MICRO GRILLE	MICRO GRIGLIA

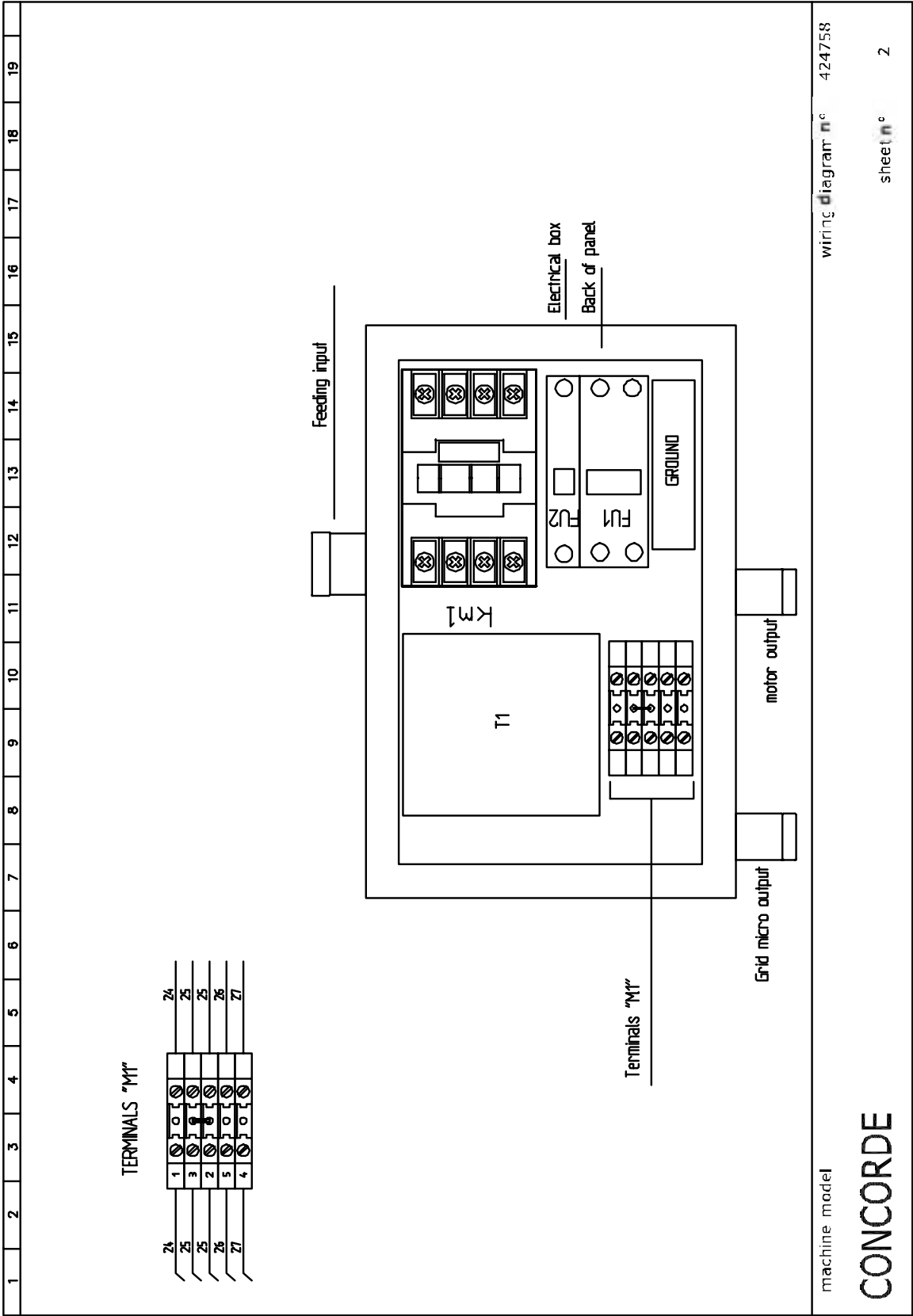


WIRING DIAGRAMS/SCHEMAS ELECTRIQUES / SCHEMI ELETTRICI





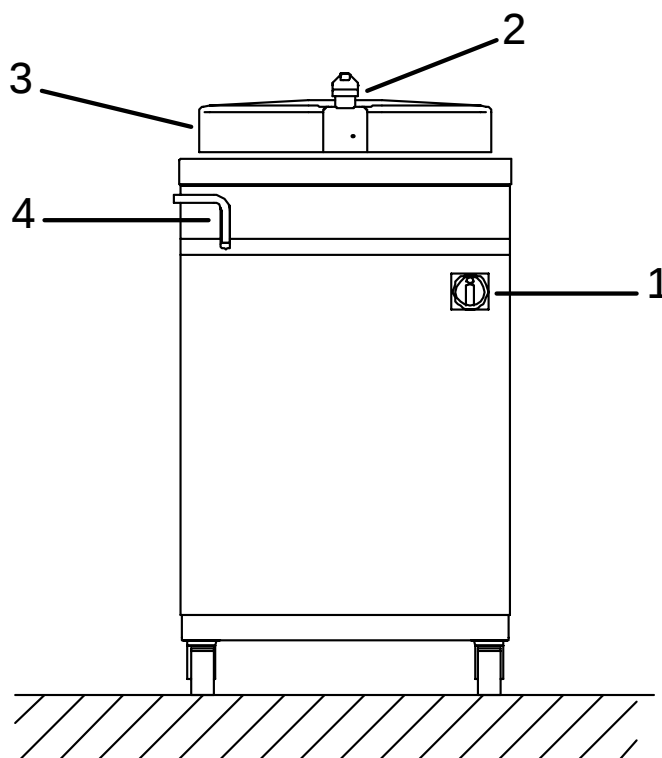
WIRING DIAGRAMS/SCHEMAS ELECTRIQUES / SCHEMI ELETTRICI





MACHINE CONTROLS
COMMANDES DE LA MACHINE
COMANDI DELLA MACCHINA

1	Main switch Interrupteur général Interruttore generale
2	Lid locking handle Poignée fermeture couvercle Maniglia chiusura coperchio
3	Lid Couvercle coperchio
4	Hydraulic actuator lever Levier actionneur hydraulique Leva attuatore idraulico



SIGNAUX / SIMBOLOGIA

SIMBOLO	DESCRIZIONE
	DANGER – LIVE PARTS DANGER—PARTIES SOUS TENSION PERICOLO—PARTI IN TENSIONE
	EARTH MISE A TERRE MESSA A TERRA
PE	TERMINAL OF THE OUTSIDE PROTECTING WIRE BORNE DU CONDUCTEUR DE PROTECTION EXTERNE MORSETTO DEL CONDUTTORE DI PROTEZIONE ESTERNO

