

EN

USER'S MANUAL

PLANETARY MIXER

MX12B- MX20B

MANUALE UTENTE

MESCOLATRICE PLANETARIA

MX12B- MX20B

IT

FR

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MELANGEUR PLANETAIRE

MX12B- MX20B

23/10/2017



USER'S MANUAL

MX12B- MX20B

PLANETARY MIXER

0	PREFACE	4
1	GENERAL INFORMATION	4
1.1	Guarantee	4
1.2	Characteristics of the machine	4
1.3	Technical characteristics	5
1.4	Electrical diagrams	5
1.5	Area occupied by the operator	5
1.6	General safety warnings.....	6
1.7	Safety warnings.....	6
2	INSTALLATION AND PUTTING INTO OPERATION	7
2.1	Duties which are the responsibility of the user	7
2.2	installation Procedure	7
2.3	Electrical connection	7
2.4	Positioning of the machine.....	7
2.5	Positioning the machine on the stand optional.....	8
3	CONTROL AND SAFETY DEVICES	9
3.1	OPERATION DEVICES.....	9
3.2	SAFETY DEVICES (FIG.8).....	9
4	OPERATION	10
5	MAINTENANCE	11
5.1	Cleaning.....	11
6	DEMOLITION OF THE MACHINE.....	11
7	POST-PURCHASE SERVICE	11
7.1	Replacement parts.....	11
8	Attachments	12
8.1	DRAWING AND LIST COMPONENTS.....	33
8.2	Electrical diagram MX12B-MX20B	39

0 PREFACE

This manual is directed towards those who install, operate and maintain the mixers so that they can take advantage of the characteristics of the product in the best way. It is important that this manual is kept and remains with the machine if it is moved or if ownership changes so that it can be consulted under all circumstances and therefore the necessary information is available to operate it within safe conditions.

The manufacturer does not take upon themselves the obligation to give notice of possible successive modifications of the product. Furthermore, under the terms of law, this document remains the property of the manufacturer, and tampering, reproduction or transmission to a third party are prohibited without their consent.

In order to highlight certain parts of the text, the following symbols have been used:

 **ATTENTION:** indicates situations of danger in which it is necessary to pay particular attention

 **FORMATION:** refers to technical details of particular importance.

1 GENERAL INFORMATION

1.1 GUARANTEE

- The duration of the guarantee is for two years and runs from the date on the invoice or tax receipt was issued at the time of purchase. Within this period, components that have been unequivocally ascertained to be faulty due to manufacturing defects will be substituted or repaired freely by the manufacturer from their premises, except for electrical components and those subject to wear and tear. The guarantee excludes postage and labour costs.
- The guarantee is forfeited in the case of the damage being caused by: transportation, wrong or insufficient maintenance, unskilled operators, tampering, repairs carried out by unauthorised personnel, or failure to comply with the instructions of the manual. Compensation from the manufacturer will not be given for direct or indirect damages arising during any time the machine is inoperative due to its breakdown, it being awaiting repairs, or in any way referable to the non- physical presence of the machine.

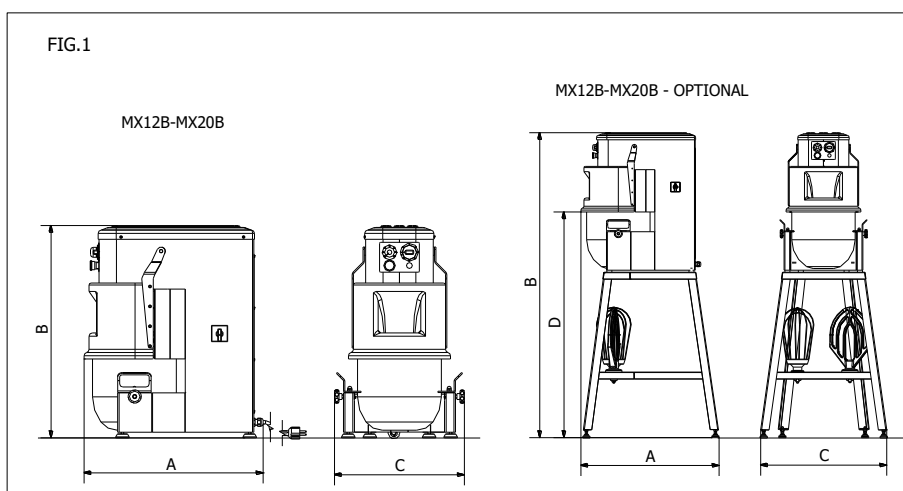
1.2 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The planetary mixers have been designed and manufactured exclusively for the production of foodstuff, for the production of creams, alimentary pastes, sauces, doughs and for all similar uses in patisseries and bread making laboratories.

Every planetary mixer is made up of:

- A steel frame, with epoxy powders based stove enamelling protection, containing the transmission and operation components
- A bowl made of inox steel suited for containing the alimentary products that need mixing
- A set of interchangeable tools to be used according to the type of work that needs to be carried out
- The transmission of motion is carried out by rubber belts which guarantee a high level of reliability and silence
- The frame rests on four adjustable feet for perfect levelling of the machine
- A covering guard in thermoformed ABS
- The change of speed is carried out via an electronic changer with manual operation, via an electronic changer with digital operation, or with a 3 speed electrical changer with a polarity switch.

1.3 TECHNICAL CHARACTERISTICS



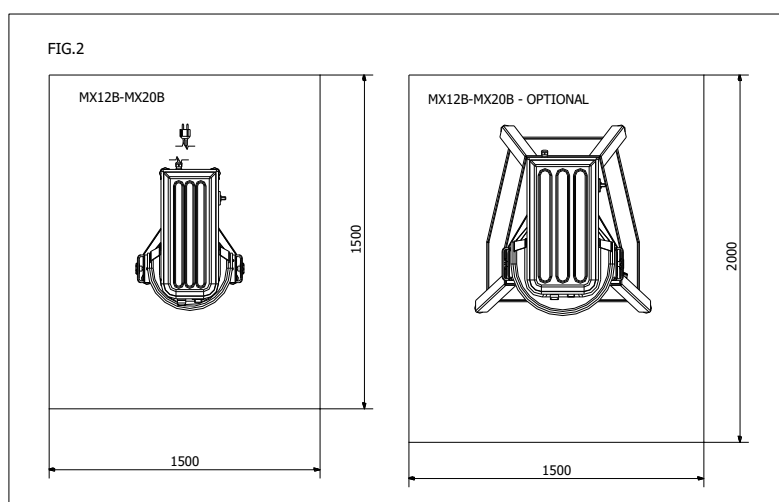
Model	Capacity Lt	Speed Rpm	Volt	Power Kw	Dimension mm				Weight Kg
					A	C	B	D	
MX12B	12	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	550x400x640				47
MX20B	20	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	550x400x640				56
MX12B- OPTIONAL	12	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540x1150				66
MX12B- OPTIONAL	20	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540X1150				75

1.4 ELECTRICAL DIAGRAMS

For electrical diagrams refer to section 8.2

1.5 AREA OCCUPIED BY THE OPERATOR

Under normal operating conditions and for optimal use of the machine's capacities, the operator requires the area outlined in FIG. 2.



1.6 GENERAL SAFETY WARNINGS

The machine, whilst conforming with safety requirements according to electrical, mechanical and sanitary laws, can constitute a danger:

- If used for purposes and in conditions different from the ones foreseen by the manufacturer.
- Due to tampering of its protections and safety devices

Failure to comply with the instructions for the installation, operation, usage and maintenance



INFORMATION

All installation and maintenance operations must be carried out by qualified personnel who are authorised by the manufacturer. The manufacturer declines any responsibility arising from erroneous installation or tampering

1.7 SAFETY WARNINGS



INFORMATION

Read these instructions carefully before using the machine.



ATTENTION

In order to prevent dangerous conditions and/or possible injuries caused by electrical currents, mechanical parts, fire or of a sanitary nature, the following safety warnings must be observed:

- A) Keep the place of work tidy. Untidiness can contribute to danger or accidents
- B) Evaluate environmental conditions. Do not operate the machine in a damp, wet or insufficiently lit environment or in the vicinity of flammable liquids or gasses.
- C) Keep children and unauthorised personnel away. Do not allow them to come near to the machine or the place of work
- D) Operate the machine within its power rating for its permitted usage. It will operate better and in a safer fashion if not overloaded.
- E) Dress in a suitable manner. Do not wear loose fitting clothes or dangling accessories that could get caught in the moving parts. Use anti-slip footwear. For sanitary as well as safety reasons, cover long hair with a suitable net and wear gloves.
- F) Protect the power cable. Do not tug the cable to disconnect the supply plug. Do not expose the cable to elevated temperatures, sharp corners, water or solvents
- G) Avoid unstable positions. Find the most suitable position that always ensures equilibrium
- H) Always pay maximum attention. Observe your own work. Do not operate the machine when distracted
- I) Disconnect the power supply at the end of operation, before cleaning and maintenance operations, and before moving the machine
- J) Extension leads must not be used in the open air
- K) Check that the machine is not damaged. Before operating the machine, carefully check the efficiency of the safety devices. Check that the moving parts are not blocked, that there are no damaged components, that all of the parts are correctly fitted, and that all conditions that could influence the regular operation of the machine are optimal
- L) The machine should be repaired by qualified personnel. The repair operations must be carried out exclusively by qualified people using original replacement parts only

Failure to observe these precautions can constitute an element of danger for the operator.

2 INSTALLATION AND PUTTING INTO OPERATION

2.1 DUTIES WHICH ARE THE RESPONSIBILITY OF THE USER

The environmental conditions in the place where the machine is installed must have the following characteristics:

- Must be without humidity
- Must have sources of water and heat at an adequate distant
- Must have suitable ventilation and lighting which reflect the sanitary and safety regulations according to the current legislation. The floor must be flat and compact in order to favour adequate cleaning. Obstacles of any nature which could effect normal ventilation must not be placed in the immediate vicinity of the machine
-

INFORMATION

The electrical supply must be fitted with a differential circuit breaker, with characteristics which are adequate for the machine, in which the aperture distance between the contacts is at least 3mm. In particular, it is essential that an efficient ground point is provided.

ATTENTION

Verify that the voltage supply and the frequency of the plant are compatible with the values listed both in the technical details (I.3) and on the plate located on the back of the machine.

2.2 INSTALLATION PROCEDURE

The machine is supplied in an apposite closed box and fixed with plastic strapping to the wooden pallet. Inside the packing, as well as the machine, there are the usage manual and the conformity declaration relating to machinery directives. The machine must be unloaded from the delivery vehicle by lifting with suitable equipment. Use a wheel trolley with adequate loading capacity for transporting the machine to its the place of installation. After having cut the plastic strapping, remove the packaging and plastic protection. With the help of belts with a suitable loading capacity inserted under the base of the machine (FIG. 3) and a suitable means of lifting (manual or motor driven), lift the machine, remove the pallet found underneath it, and place it in the desired position ensuring to take care to leave free space around it of approximately 50 cm in order to facilitate the operations of use, cleaning and maintenance of the machine itself. In the case of an instability of the machine due to floor irregularities, thicken the wheels or feet with hard rubber plates.

For correct levelling of the machine, use feet A (FIG. 4).

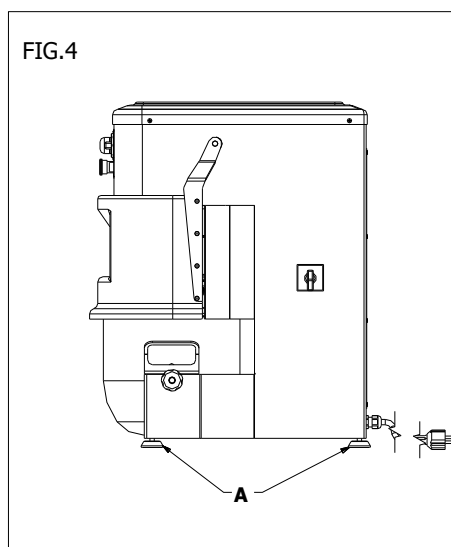
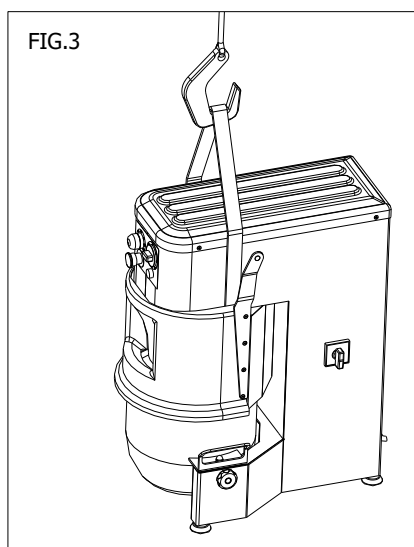
Note: All packaging must be disposed of according to current legislation.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION

The Y type connection of the machine to the electrical supply is made via the power supply cable which is fitted with a plug only in the mono-phase version. For the machine with a three phase supply, it is essential to mount a normalized and polarized plug at the end of the cable (the distinction between phase and neutral must be unequivocal) and to verify that the direction of rotation of the bowl is that indicated by the arrow found on the bowl

2.4 POSITIONING OF THE MACHINE

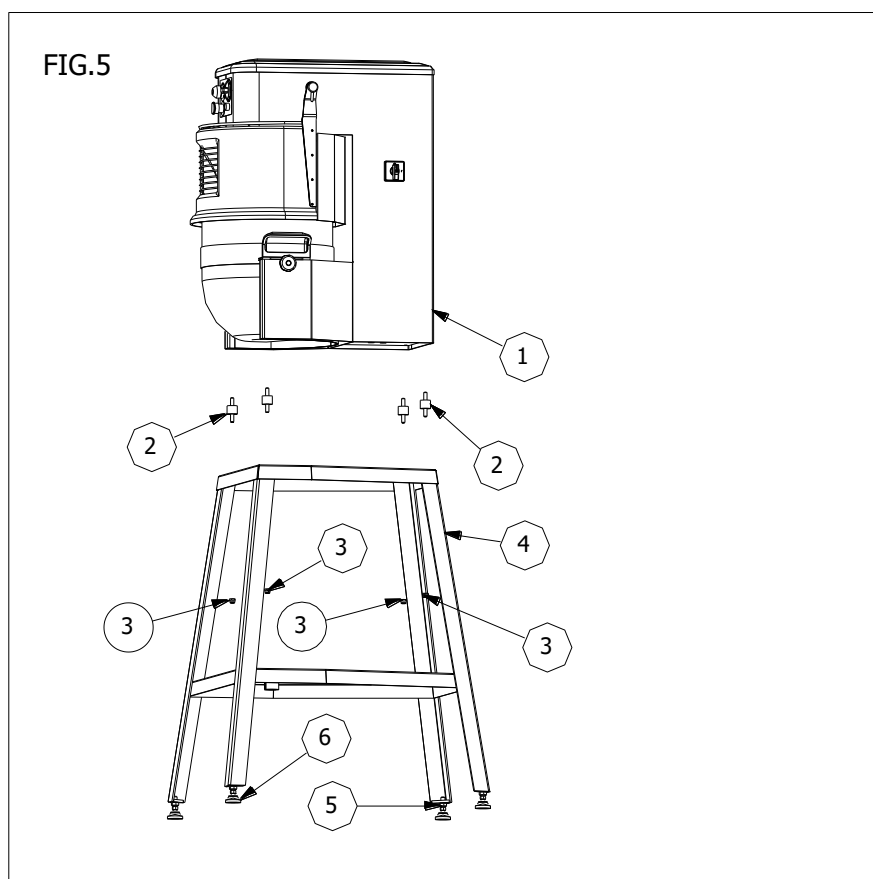
The mains socket must be easily accessible and must not require any movement. the distance between the machine and the socket must be such that it does not cause the voltage of the power cable. Furthermore, this cable must not be under the support feet of the machine.



2.5 POSITIONING THE MACHINE ON THE STAND OPTIONAL

The machines are fitted to the stand Fig.5 with the following operation:

1. Replacement of the levelling feet A Fig.4 with the antivibrations supplied with the stand, Pos.2 Fig.5,
2. Fixing the machine to the stand locking the nuts Pos. 3
3. Levelling the machine by the feet Pos.6
4. Locking the nuts Pos.5.



3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

The machines are fitted with the following operation and safety devices:

3.1 OPERATION DEVICES

A - GENERAL SWITCH

B - TIMER

C - SPEED SELECTOR SWITCH

E - START BUTTON

F - STOP/EMERGENCY BUTTON

FIG.6

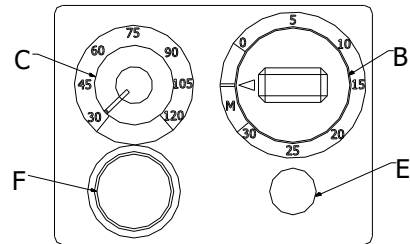
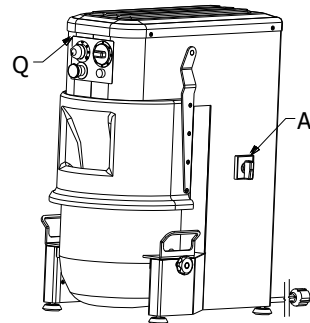


FIG. 7



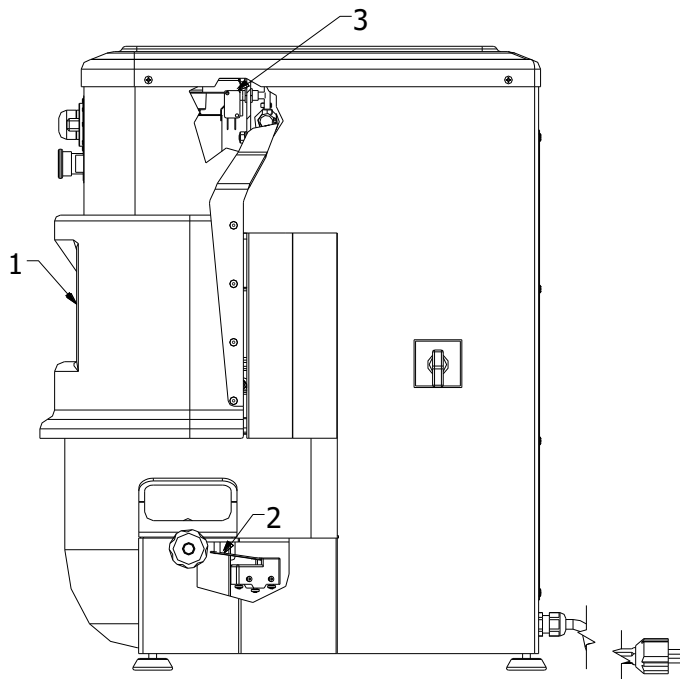
3.2 SAFETY DEVICES (FIG.8)

1 - MOVABLE BOWL PROTECTION GRILL

2 - BOWL PRESENCE MICRO SWITCH

3 - CLOSED GRILL MICRO SWITCH

FIG.8



4 OPERATION

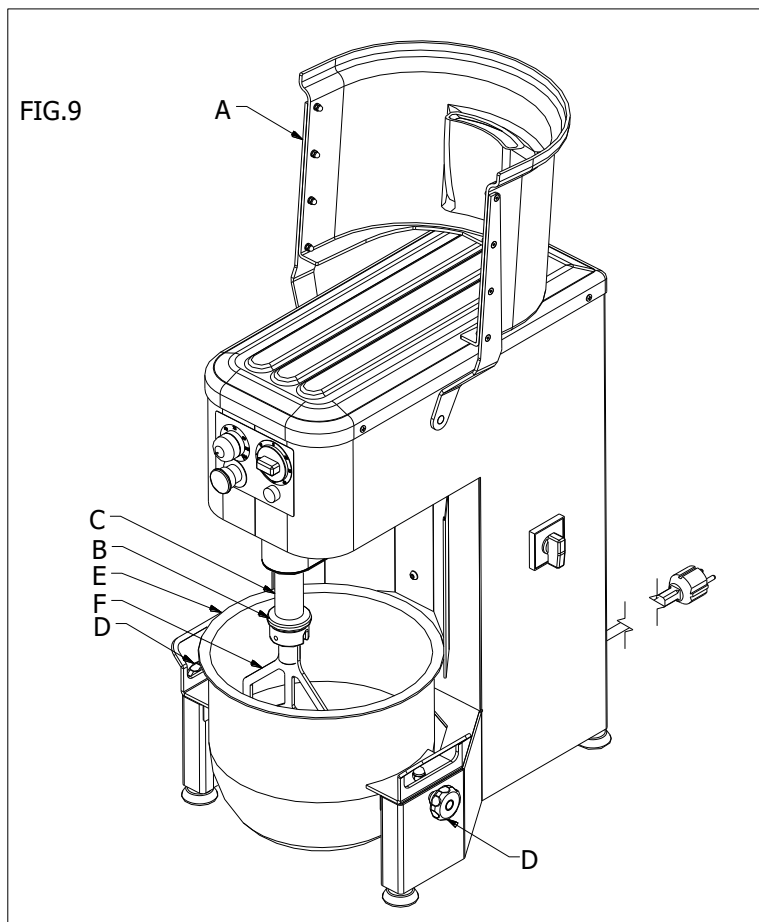
Before beginning each cycle of work, ascertain that the machine is perfectly clean in particular the surfaces of contact of the bowl, spiral and central guard, which must be treated with detergents compatible with alimentary products. Whenever necessary, proceed to cleaning according to procedure 5.1.

Operation of the machine

1. POSITION THE GENERAL SWITCH "A" TO 1
2. SET THE TIMER "B" TO MAUAL OR AUTOMATIC ACCORDING TO THE DESIRED TYPE OF OPERATION
3. ENGAGE THE START BUTTON "E"
4. SET-UP THE OPERATING SPEED (1, 2 or 3) BY OPERATING THE SPEED CHANGER "C"
5. IN THE CASE OF THE PROTECTION GRILL OPENING, THE MACHINE STOPS. TO RESTART IT, CLOSE THE GRILL AND PRESS THE START BUTTON "E" AGAIN
6. TO STOP THE MACHINE, PRESS THE STOP/EMERGENCY BUTTON "F" OR WAIT UNTIL THE END OF THE WORK CYCLE SET BY TIMER "B"

ASSEMBLING / DISASSEMBLING OF THE BOWL

Open the protection grill of the bowl "A", lift the stop tool "B", extract the utensil "F" from its position on the tool holder shaft "C", turn the bowl blocking handles "O", and extract the bowl "E" from its seat.



5 MAINTENANCE



ATTENTION

Disconnect the plug from the electricity supply before carrying out any maintenance or cleaning interventions. In case of the malfunctioning or breakdown of the machine, contact only the assistance centres authorised by the manufacturer (see Chapter 7).

5.1 CLEANING

Cleaning must be carried out at the end of each use in observance with hygiene regulations in order to look after the functioning of the machine. With the aid of a wooden or plastic spatula, proceed with an initial removal of dough residue and successively carry out an accurate cleaning of the bowl, spiral, brack dough, and the movable protection. Carry out this cleaning with the aid of a soft sponge and hot water, then dry with absorbent paper suitable for alimentary use, and subsequently go over the surfaces mentioned above, and then all of the machine with a soft clean cloth impregnated with a disinfectant specific for alimentary machines.



ATTENTION

It is recommended to not, in any case, use any non-food grade, abrasive or corrosive chemicals. Avoid, in any which way possible, the use of water sprays, utensils or rough or abrasive devices such as steel scourers or sponges etc. which might damage the surfaces and in particular compromise safety from an hygiene point of view. To maintain both the performance efficiency and the safety of the machine, it is essential to carry out the programmed periodic maintenance (at least once every 6 months) of the following particulars.

6 DEMOLITION OF THE MACHINE

In the case of the dismantling and demolition of the machine, the components that comprise it do not present a degree of danger such that they require the adoption of particular precautions. To facilitate the recycling of the materials, all the parts that make up the electrical system must be separated from the machine.

7 POST-PURCHASE SERVICE

7.1 REPLACEMENT PARTS

To request replacement parts, refer to chapt. 8 regarding the drawings and list of its components.



ATTENTION

We recommend to you use original replacement parts only.

The European Union States:

Deal exclusively with your sales point.

Safety conditions and requirements

The wiring diagram has been designed to guarantee user safety (see attached electrical wiring diagram) even in case of a circuitry malfunction. The tool will operate only if the micro switch of the grid, the the raised bowl micro switch, and the micro switch indicating the presence of the bowl are all closed at the same time. If the micro switch of the grid opens, it automatically inhibits the operation of the inverter and it stops the motor instantaneously. After closing the grid micro switch, the interrupted cycle will only restart after pressing START. The inverter set-up parameters include the brake function, which must be applied every time the motor is stopped. This is achieved by opening the inverter-enabling contact (on the controller) corresponding to input LI1 on the Telemecanique ALTIVAR 31 and input S1 on the Omron V1000

Electrical diagram

Refer to paragraph 8.2.

8 ATTACHMENTS

Attachments listed below apply to groups constituting the structural and mechanical part of the machine and the wiring diagrams.

8.1 DRAWING AND LIST COMPONENTS

The components list attached to the drawing are referring to the models MX12B, MX20B, Support (optional).

8.2 ELECTRICAL DIAGRAM MX12B-MX20B

MANUALE UTENTE

MX12B- MX20B

MISCELATRICE PLANETARIA

0	Prefazione	14
1	INFORMAZIONI GENERALI	14
1.1	Garanzia	14
1.2	Caratteristiche della macchina	14
1.3	Caratteristiche tecniche	15
1.4	Schemi elettrici	15
1.5	Zona occupata dall'operatore	15
1.6	Avvertenze generali per la sicurezza	16
1.7	Avvertenze per la sicurezza	16
2	INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE	17
2.1	Prescrizioni a carico dell'utente	17
2.2	Modalità d'installazione	17
2.3	Collegamento elettrico	17
2.4	Posizionamento della macchina	17
2.5	Posizionamento della macchina su banchetto optional	18
3	DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA	19
4	USO	20
4.1	Uso della macchina	20
4.2	MONTAGGIO/SMONTAGGIO VASCA	20
5	MANUTENZIONE	21
5.1	Pulizia	21
6	DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA	21
7	SERVIZIO POST-VENDITA	21
7.1	Parti di ricambio	21
8	Allegati	22
8.1	DISEGNI E LISTA COMPONENTI	33
8.2	Schema elettrico MX12B-MX20B	39

0 PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle impastatrici in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto. È importante che questo manuale venga conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

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

Per mettere in evidenza alcune parti del testo sono stati utilizzati i seguenti simboli:

 **ATTENZIONE:** indica situazioni di pericolo per le quali è necessario prestare particolare attenzione.

 **INFORMAZIONI:** fa riferimento a indicazioni tecniche di particolare importanza.

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 GARANZIA

La durata della garanzia è di due anni e decorre dalla data della fattura o ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura. Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera. La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

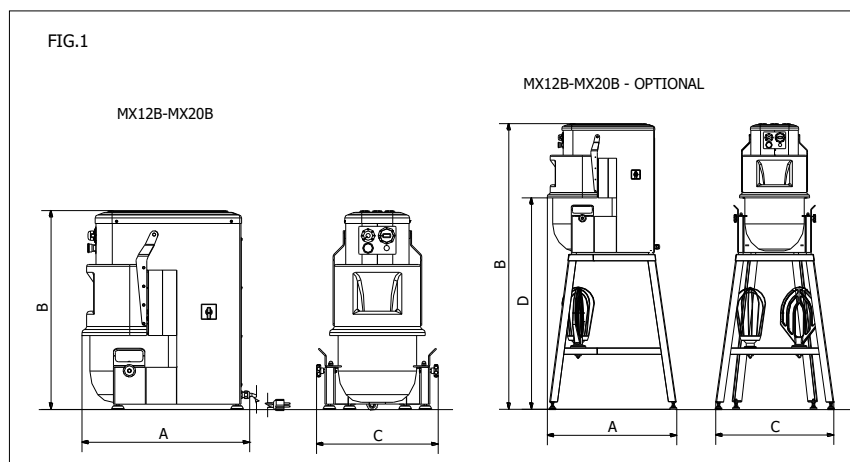
1.2 CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

Le mescolatrici planetarie sono state progettate e costruite ad esclusivo uso alimentare per la produzione di creme, paste alimentari, salse, impasti e per tutte gli utilizzi simili nei laboratori di pasticceria e panificazione.

Ogni mescolatrice planetaria è costituita da:

- Struttura di acciaio protetta con verniciatura a forno a base di polveri epossidiche, contenente gli organi di trasmissione e di comando
- Una vasca realizzata in acciaio inox idonea per contenere i prodotti alimentari da mescolare
- Un set di utensili intercambiabili da utilizzare in funzione del tipo di lavorazione da effettuare
- La trasmissione del moto è effettuata con cinghie in gomma che garantiscono elevata affidabilità e silenziosità
- Il telaio poggia su quattro piedi regolabili per un perfetto livellamento della macchina
- Carter di copertura in ABS termoformato
- La variazione di velocità è effettuata con variatore elettronico con comando manuale.

1.3 CARATTERISTICHE TECNICHE



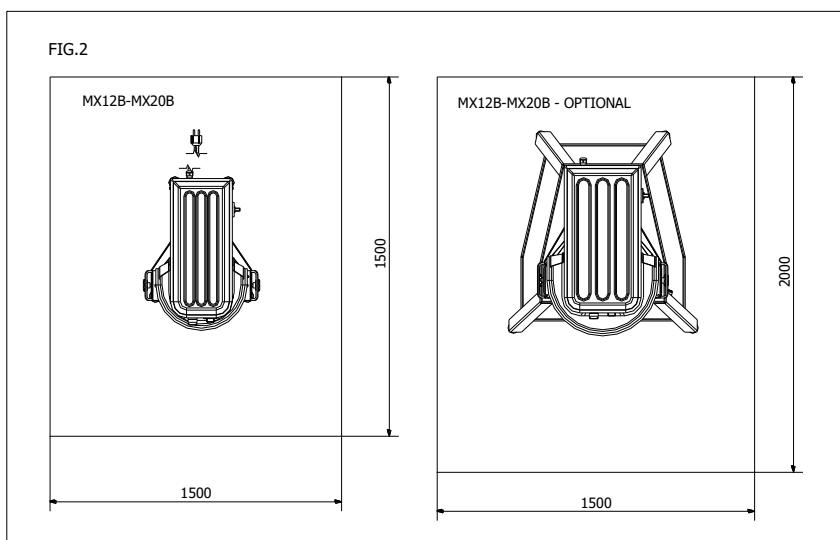
Modello	Capacità Lt	Velocità Rpm	Volt	Potenza Kw	Dimensioni mm				Peso Kg
					A	C	B	D	
MX12B	12	min.30 / max	230/50/1	0.50	550x400x640				47
MX20B	20	min.30 / max	230/50/1	0.50	550x400x640				56
MX12B- OPTIONAL	12	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540x1150				66
MX12B- OPTIONAL	20	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540X1150				75

1.4 SCHEMI ELETTRICI

Per gli schemi elettrici riferirsi al paragrafo 8.2

1.5 ZONA OCCUPATA DALL'OPERATORE

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita dell'area rappresentata nella Fig. 2.



1.6 AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo:

- Se usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Per manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.
- Per inosservanza delle prescrizioni previste per l'installazione, la messa in funzione, l'uso, e la manutenzione.



INFORMAZIONI

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.7 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA



INFORMAZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.



ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- A) Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro. Il disordine comporta pericolo di incidenti.
- B) Valutare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o in sufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
- C) Tenere lontano i bambini e i non addetti. Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
- D) Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
- E) Vestire in modo adeguato. Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
- F) Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa. Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.
- G) Evitare posizioni insicure. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.
- H) Prestare sempre la massima attenzione. Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
- I) Staccare la spina dalla presa, alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
- M) Non devono essere usati cavi di prolungamento in aria aperta.
- N) Controllare che la macchina non sia danneggiata. Prima di usare la macchina controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

Far riparare la macchina da personale qualificato. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali.

La non osservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

2 INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

2.1 PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere prive di umidità.
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti.
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il pavimento deve essere piano e compatto onde favorire una pulizia accurata. Non devono essere posti, nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione delle stessa.

INFORMAZIONI

La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle delle macchine, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.

ATTENZIONE

Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

2.2 MODALITÀ D'INSTALLAZIONE

La macchina viene fornita in un'apposita scatola chiusa e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine. La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata. Dopo aver tagliato la regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base della macchina (Fig.3) e di un mezzo di sollevamento idoneo (manuale o a motore), sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante, posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno alla macchina di circa 50 cm onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia e di manutenzione della macchina stessa. In caso d'instabilità della macchina dovute all'irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con dei pezzi di lastra di gomma dura.

Per un corretto livellamento della macchina agire sui piedi A (Fig. 4).

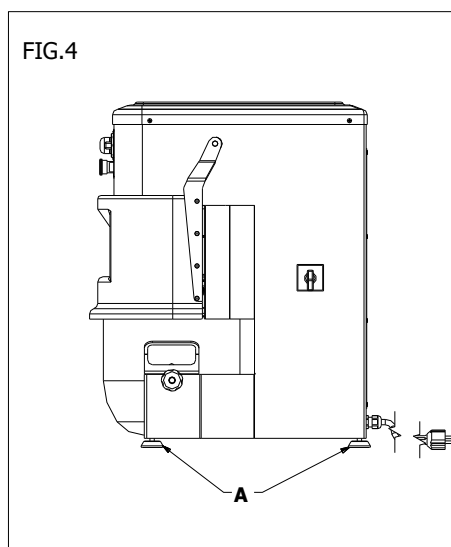
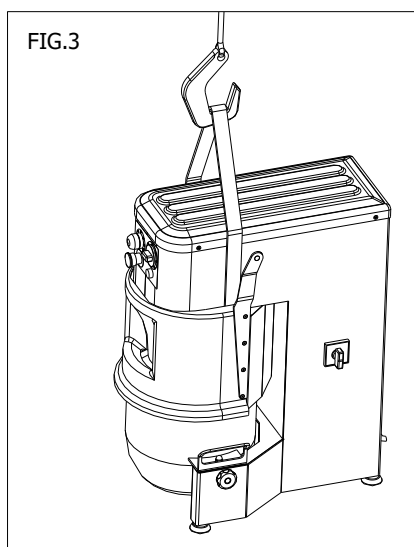
Nota: Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le leggi vigenti.

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento tipo Y della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione, il quale è dotato di spina solo nella versione monofase. Per le macchine con alimentazione trifase è indispensabile montare all'estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile), e verificare che il senso di rotazione della vasca sia quello indicato dalla freccia posta sulla vasca.

2.4 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

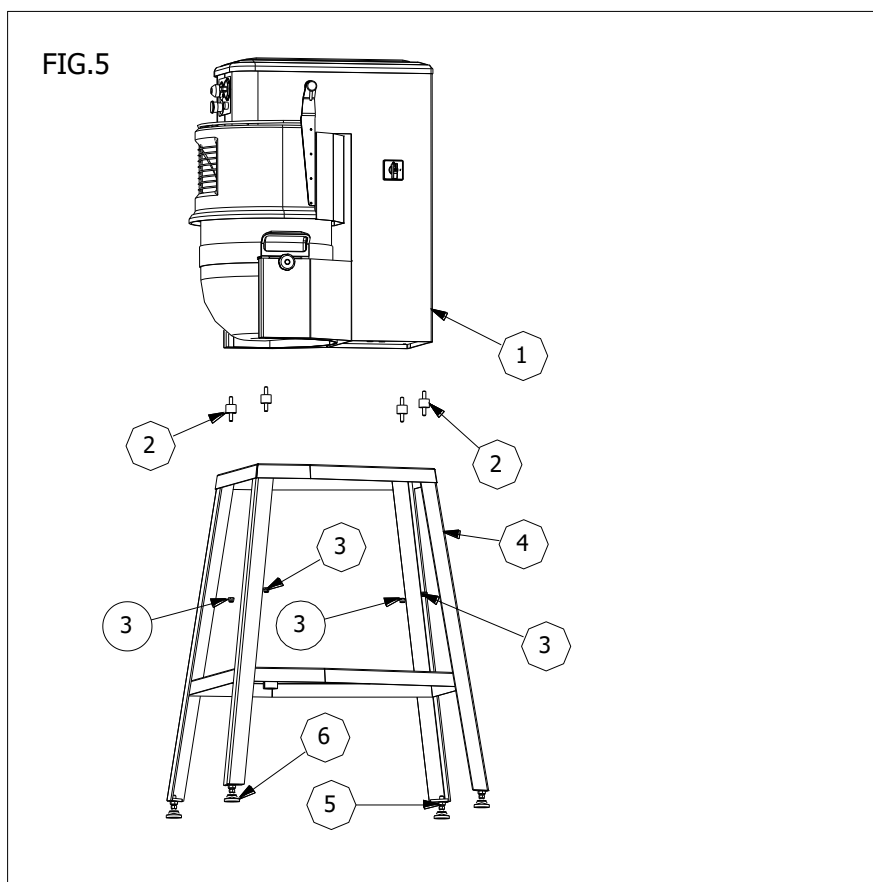
La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento. la distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, detto cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.



2.5 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA SU BANCHETTO OPTIONAL

La macchina va fissata al banchetto Fig.5 attraverso le seguenti fasi:

1. Sostituzione dei piedini A di livellamento Fig.4 con gli antivibranti in dotazione al banchetto, Pos.2 Fig.5,
2. bloccaggio della macchina al banchetto serrando i dadi autobloccanti Pos. 3,
3. livellamento della macchina attraverso i piedini Pos.6,
4. bloccaggio dei dadi Pos.5.



3 DISPOSITIVI DI COMANDO E SICUREZZA

Le macchine sono dotate dei seguenti dispositivi di comando e di sicurezza:

DISPOSITIVI DI COMANDO

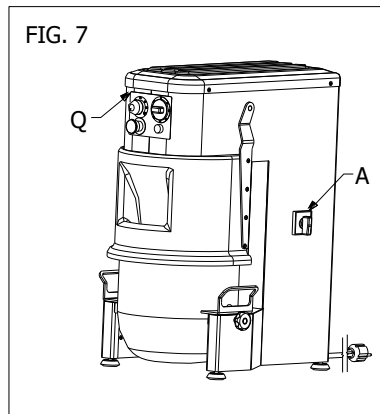
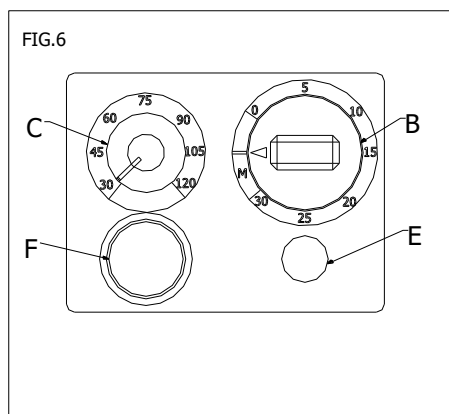
A - INTERRUTTORE GENERALE

B - TIMER

C - COMMUTATORE SELETTORE DELLE VELOCITA'

E - PULSANTE START

F - PULSANTE STOP/EMERGENZA

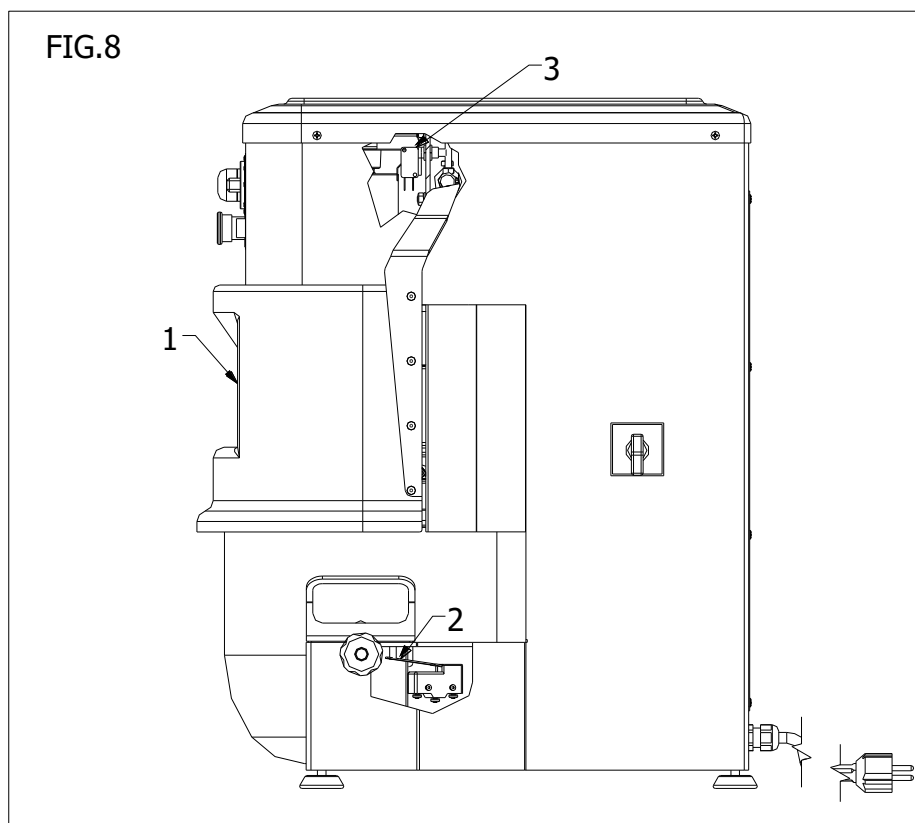


DISPOSITIVI DI SICUREZZA (FIG.8)

1. RIPARO MOBILE DI PROTEZIONE VASCA

2. MICRO INTERRUTTORE PRESENZA VASCA

3. MICRO INTERRUTTORE GRIGLIA CHIUSA



4 USO

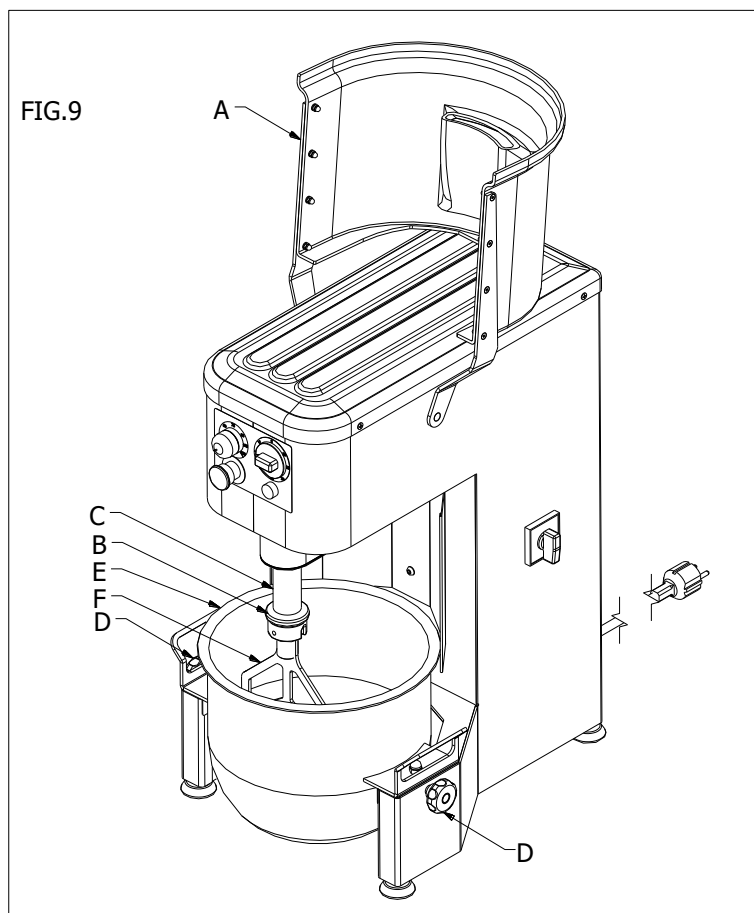
Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare, le superfici di contatto della vasca, della spirale e del piantone centrale, che vanno trattati con detersivi compatibili con i prodotti alimentari. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

4.1 USO DELLA MACCHINA

1. POSIZIONARE SU 1 L'INTERRUTTORE GENERALE "A"
2. ARMARE IL TIMER " B" SU MANUALE O AUTOMATICO A SECONDA DELLA MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DESIDERATA
3. AZIONARE IL PULSANTE START "E"
4. AGENDO SULLA MANOPOLA "C" DEFINIRE LA VELOCITA' DA 30 A 120 GIRI/MINUTO
5. IN CASO DI APERTURA DELLA GRIGLIA DI PROTEZIONE LA MACCHINA SI ARRESTA. PER FAR RIPARTIRE CHIUDERE LA GRIGLIA E PREMERE DI NUOVO IL PULSANTE START "E"
6. PER ARRESTARE LA MACCHINA PREMERE IL PULSANTE STOP/EMERGENZA "F" O ATTENDERE LA FINE DEL CICLO DI LAVORO IMPOSTATO PER MEZZO DEL TIMER "B"

4.2 MONTAGGIO/SMONTAGGIO VASCA

Aprire la griglia di protezione della vasca "A", sollevare il fermo utensile "B", estrarre l'utensile "F" dalla sede sull'albero portautensile "C", svitare il volantino a lobi "D", estrarre la vasca "E" dalla sede.



5 MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore (ved. CAP. 7).

5.1 PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina. Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui di pasta e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, del rompipasta e della protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida e acqua calda, asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette in acciaio, spugne ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico. Per conservare sia l'efficienza delle prestazioni che la sicurezza della macchine è indispensabile procedere alla manutenzione periodica programmata (almeno una volta ogni 6 mesi).

6 DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele. Per facilitare le operazioni di riciclaggio di materiali vanno separati dalla macchina tutte le parti che compongono l'impianto elettrico.

7 SERVIZIO POST-VENDITA

7.1 PARTI DI RICAMBIO

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi al capitolo 8 relativo agli esplosi e alle relative liste componenti.

ATTENZIONE

Vi raccomandiamo di usare solo pezzi di ricambio originali.

STATI CEE:

Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.

Vincoli e condizioni di sicurezza

Lo schema elettrico dei collegamenti è stato realizzato per garantire la sicurezza all'utilizzatore della macchina (vedere schema elettrico allegato) anche in caso di guasto dell'elettronica. L'attivazione dell'utensile è consentita solo se il micro griglia, il micro di vasca e il micro di presenza vasca sono contemporaneamente chiusi. L'apertura del micro griglia inibisce il funzionamento dell'inverter e provoca l'arresto istantaneo del motore. Richiudendo la griglia il ciclo interrotto riprende solo dopo la pressione del tasto START. Tra i parametri di configurazione dell'inverter, deve essere applicata la funzione del freno per ogni arresto del motore, effettuato dall'apertura del contatto (sul controllore) di abilitazione dell'inverter stesso (ingresso LI1 su Telemecanique ALTIVAR 31 e ingresso S1 su Omron V1000). Ciò per rispettare i tempi di arresto dell'utensile previsti dalla normativa macchine.

Schema elettrico

Riferirsi al paragrafo 8.2.

8 ALLEGATI

Gli allegati riportati di seguito si riferiscono ai gruppi costituenti la parte strutturale e meccanica della macchina e gli schemi elettrici.

8.1 DISEGNI E LISTA COMPONENTI

Le liste componenti allegate al disegno si riferiscono ai modelli MX12B, MX20B, Banchetto optional.

8.2 SCHEMA ELETTRICO MX12B-MX20B

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

MELANGEUR PLANETAIRE

MX12B- MX20B

0	Préface.....	24
1	INFORMATIONS GENERALES	24
1.1	Garantie.....	24
1.2	Caractéristique de la machine	24
1.3	Caractéristiques techniques	25
1.4	Schéma électrique	25
1.5	Zone occupée par l'opérateur.....	25
1.6	Précautions générales de sécurité	26
1.7	Précautions de sécurité.....	26
2	INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ	27
2.1	Indications s'adressant à l'utilisateur	27
2.2	Installation.....	27
2.3	Branchement électrique.....	27
2.4	Positionnement de la machine	27
2.5	Positionnement de la machine sur un pied (Option)	28
3	DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SECURITE.....	29
4	UTILISATION.....	30
4.1	Utilisation de la machine	30
4.2	Assemblage et désassemblage de la cuve.....	30
5	MAINTENANCE	31
5.1	Nettoyage.....	31
6	DEMOLITION DE LA MACHINE	31
7	SERVICE APRES VENTE.....	31
7.1	Pièces de rechange.....	31
8	ANNEXES.....	32
	Vous trouverez ci-dessous les vues éclatées et nomenclatures des batteurs, ainsi que les schémas électriques.	32
8.1	Vue éclatée	32
8.2	Schéma électrique MX12B-MX20B	39

0 PREFACE

Ce mode d'emploi et d'entretien s'adresse à toutes les personnes concernées par l'installation, l'utilisation et l'entretien des mélangeurs afin qu'elles puissent exploiter les caractéristiques du produit de la meilleure manière possible. Il est important que ce mode d'emploi et d'installation soit conservé et qu'il suive la machine dans tous ses déplacements éventuels, changement de propriétaire y compris, afin de pouvoir être consulté au besoin et donc de disposer des informations nécessaires pour opérer en toute sécurité.

Le constructeur n'assume aucune obligation de notifier d'éventuelles modifications successives du produit. Aux termes de la loi il se réserve en outre la propriété de ce document en interdisant toute falsification, reproduction et transmission à des tiers sans son autorisation.

Les symboles suivants ont été utilisés afin de souligner quelques parties du texte :



ATTENTION: indication de situations dangereuses pour lesquelles une attention particulière est requise.



INFORMATIONS: se réfère à des indications techniques particulièrement importantes.

1 INFORMATIONS GENERALES

1.1 GARANTIE

La durée de la garantie est de deux ans et est applicable à partir de la date de la facture ou du ticket fiscal délivré au moment de l'achat. Lors de cette période et après vérification sans équivoque des causes, les pièces présentant des défauts de fabrication, à l'exception des parties électriques et de celles soumises à l'usure, seront remplacées ou réparées gratuitement, et ce uniquement franco notre établissement.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre sont exclus de la garantie.

La garantie n'est pas applicable s'il est vérifié que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien erroné ou insuffisant, l'inaptitude des opérateurs, des falsifications, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, la non-observation des indications du mode d'emploi. Toute indemnisation de la part du constructeur est à exclure pour des dommages directs ou indirects dus à la période où la machine est restée arrêtée en raison : d'avarie, d'attente pour les réparations, ou bien se référant au manque de présence physique de l'appareil.

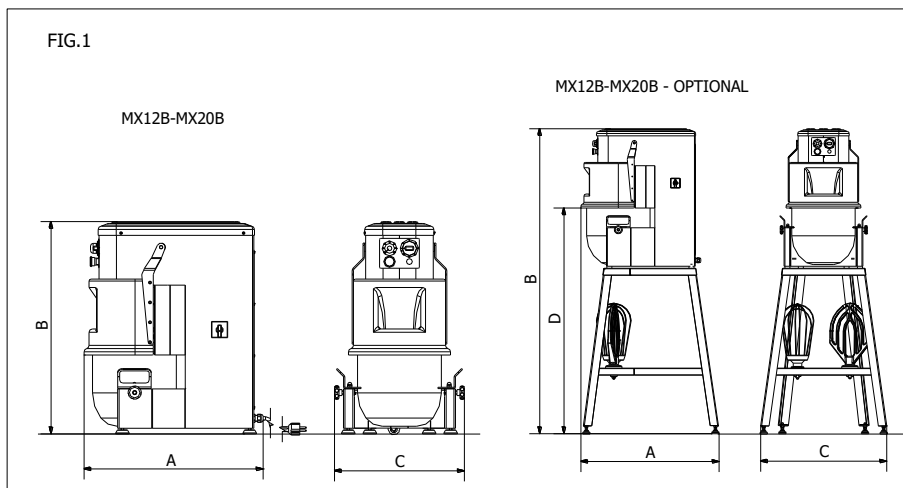
1.2 CARACTERISTIQUE DE LA MACHINE

Les mélangeurs planétaires ont été conçus et construits uniquement pour un usage alimentaire pour la production de crèmes, de pâtes alimentaires, de sauces, de mélanges ainsi que pour toutes les utilisations semblables dans les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie.

Chaque mélangeur planétaire est constitué par :

- Une structure en acier protégée par une peinture au four à base de poudres époxy, contenant les éléments de transmission et de commande
- Une cuve réalisée en acier inoxydable mesure de contenir les produits alimentaires devant être mélangés
- Un kit d'ustensiles interchangeables à utiliser en fonction du type de travail à réaliser
- La transmission du mouvement est effectuée à l'aide de courroies en caoutchouc qui garantissent une fiabilité élevée et un fonctionnement silencieux
- Le châssis repose sur quatre pieds réglables pour un nivellement parfait de la machine
- Carter de protection en ABS thermoformé
- La variation de la vitesse est effectuée à l'aide d'un variateur électronique à commande manuelle, avec un variateur électronique à commande numérique ou bien avec une variation électrique à 3 vitesses avec commutateur de polarité.

1.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



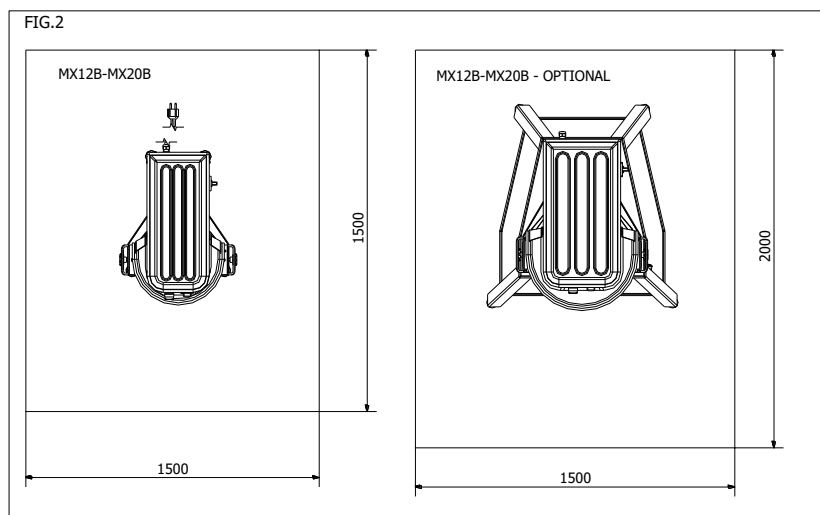
Modèle	Capacité Litre	Vitesse Tr/min	Volt	Power Kw	Dimensions mm A C B D	Poids Kg
MX12B	12	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	550x400x640	47
MX20B	20	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	550x400x640	56
MX12B- OPTIONAL	12	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540x1150	66
MX12B- OPTIONAL	20	min.30 / max 120	230/50/1	0.50	700x630x1540x1150	75

1.4 SCHEMA ELECTRIQUE

Pour les schémas électriques se référer aux pages 113-131

1.5 ZONE OCCUPEE PAR L'OPERATEUR

Dans des conditions opérationnelles normales et pour l'exploitation optimale des potentialités de la machine, l'opérateur a besoin de l'espace représenté sur la FIG. 2.



1.6 PRECAUTIONS GENERALES DE SECURITE

Bien qu'étant conforme aux critères de sécurité prévus par les normes en la matière, électriques, mécaniques et hygiéniques, la machine peut constituer un danger :

- Si elle est utilisée dans des buts et des conditions différentes que celles qui ont été prévues par le constructeur.
- Si les protections et les dispositifs de sécurité ont été falsifiés.
- Si les indications prévues pour l'installation, la mise en marche, l'utilisation et l'entretien n'ont pas été observées.



INFORMATION

Toutes les opérations concernant l'installation et l'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé par le constructeur ; celui-ci décline toute responsabilité dérivant d'une installation erronée ou de falsifications.

1.7 PRECAUTIONS DE SECURITE



INFORMATION

Lire attentivement ces indications avant d'utiliser la machine.



ATTENTION

Afin de prévenir des situations dangereuses et/ou des accidents éventuels dus au : courant électrique, à des éléments mécaniques, à un incendie, ou de nature hygiénique, il est nécessaire d'adopter les précautions suivantes pour la sécurité :

- A) Tenir votre espace de travail ordonné. Le désordre comporte un danger d'accidents.
- B) Evaluer les conditions environnementales. Ne pas utiliser la machine dans un lieu humide, mouillé ou éclairé d'une manière insuffisante, ni à proximité de liquides inflammables ou de gaz.
- C) Eloigner les enfants et les personnes non autorisées. Ne pas permettre qu'ils s'approchent de la machine ou du lieu de travail.
- D) Utiliser la machine selon la puissance indiquée sur la plaquette et uniquement pour l'usage autorisé. Si elle n'est pas surchargée elle travaillera mieux et d'une manière plus sécurisée.
- E) S'habiller d'une manière adéquate. Ne pas porter de vêtements ou d'accessoires pendants qui pourraient rester accrochés dans les pièces en mouvement. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité utiliser le filet spécifique pour les cheveux ainsi que les gants pour les mains.
- F) Protéger le fil électrique. Ne pas tirer le fil pour débrancher la prise. Ne pas soumettre le fil à des températures élevées, au contact avec des saillies coupantes, de l'eau ou des solvants.
- G) Eviter toutes positions non sécurisées. Rechercher la position la plus adaptée assurant toujours l'équilibre.
- H) Faire toujours très attention. Observer votre travail. Ne pas utiliser la machine lorsque vous êtes distrait.
- I) Débrancher la prise à la fin de chaque utilisation et avant le nettoyage, l'entretien ou le déplacement de la machine.
- L) Des rallonges ne doivent pas être utilisées en plein air.
- M) Contrôler que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'aucune pièce ne soit endommagée, que toutes les parties ont été montées correctement et que toutes les conditions qui pourraient influencer le fonctionnement régulier de la machine soient optimales.

Faire réparer la machine par du personnel qualifié. Les réparations doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées en utilisant des pièces de rechange originales. Ne pas observer ces indications peut constituer un élément de danger pour l'utilisateur.

2 INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

2.1 INDICATIONS S'ADRESSANT À L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu où la machine est installée doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Ne pas être humides.
- Sources hydriques et de chaleur à une distance adéquate.
- Aération et éclairage adéquats et répondant aux normes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur. Le sol doit être plat et compact afin de favoriser un nettoyage approfondi. Tout obstacle pouvant conditionner l'aération normale de la machine ne doit pas être placé à proximité de celle-ci.

INFORMATIONS

La ligne électrique doit être équipée d'un interrupteur automatique différentiel ayant des caractéristiques adéquates à celles de la machine, où la distance d'ouverture entre les contacts soit de 3 mm au moins. En particulier une installation à la terre efficace est indispensable.

ATTENTION

Vérifier que la tension du courant électrique ainsi que la fréquence de l'installation soient compatibles avec les valeurs indiquées aussi bien dans les caractéristiques techniques (1.3) que sur la plaquette située à l'arrière de la machine.

2.2 INSTALLATION

La machine est fournie à l'intérieur d'une caisse spécifique, fermée et fixée à une palette en bois. L'emballage contient la machine mais aussi le mode d'emploi ainsi que la déclaration de conformité selon la directive relative aux machines. Décharger la machine du moyen de transport en la soulevant à l'aide d'un équipement adéquat.

Utiliser un chariot à roulettes d'une portée adéquate pour transporter la machine jusqu'au lieu de son installation. Après avoir coupé la fixation, enlever l'emballage et la protection en plastique. Puis, à l'aide de courroies d'une portée adéquate placées sous la base de la machine (FIG.3) et d'un appareil de levage adapté (manuel ou à moteur), soulever la machine, enlever la palette située au-dessous, la placer à l'endroit prévu pour le positionnement en ayant soin de laisser un espace libre de 50 cm environ autour de la machine afin de faciliter son utilisation, son nettoyage et son entretien. En cas d'instabilité de la machine due à l'irrégularité du sol, épaissir les pieds ou les roulettes à l'aide de morceaux de caoutchouc dur.

Pour un nivellement correct de la machine opérer sur les pieds A (FIG. 4).

Remarque : Toutes les parties de l'emballage doivent être éliminées selon les lois en vigueur.

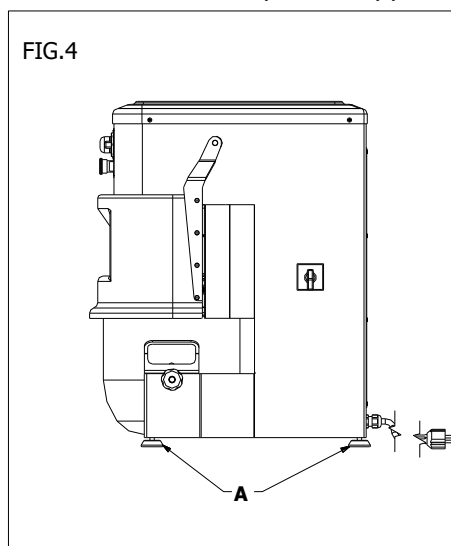
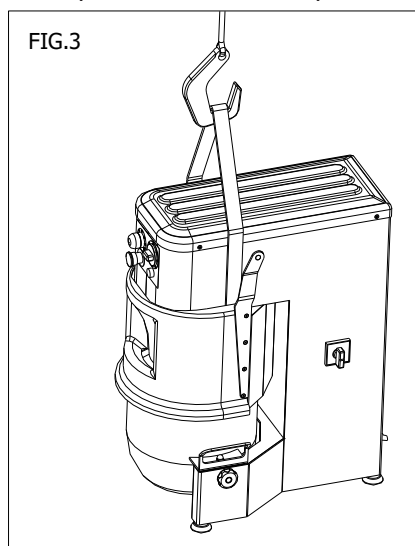
2.3 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement de type Y de la machine au réseau électrique est effectué à l'aide d'un fil possédant une fiche, et ce uniquement dans la version monophasée. Pour les machines ayant une alimentation triphasée, il est indispensable de monter une fiche normalisée et polarisée à l'extrémité du fil (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque), et de vérifier que le sens de rotation de la cuve soit celui indiqué par la flèche située sur celle-ci.

2.4 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise ne doit pas engendrer une tension du fil

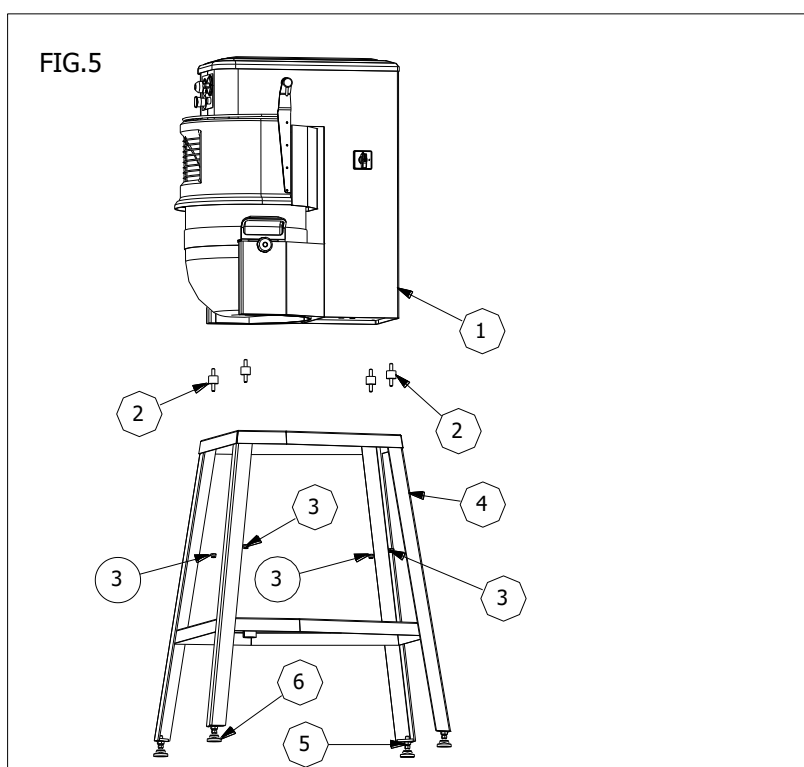
électrique. Ledit fil ne doit pas se trouver en outre sous les pieds d'appui de la machine



2.5 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE SUR UN PIED (OPTION)

La machine doit être fixé sur le pied (Fig.5) en respectant les opérations suivantes :

5. Remplacer les pieds (Pos. A Fig.4) par les plots anti vibrations livré avec le pied (Pos.2 Fig.5),
6. Fixer la machine sur le pied avec les écrous freins (Pos. 3),
7. Mettre à niveau l'ensemble avec les pieds (Pos.6),
8. Bloquer les écrous (Pos.5).



3 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET DE SECURITE

Les machines sont équipées des dispositifs de commande et de sécurité suivants :

DISPOSITIFS DE COMMANDE

Machines avec variation à 3 vitesses avec commutation de polarité (Mod. MX20/40/60/80 T/TV)

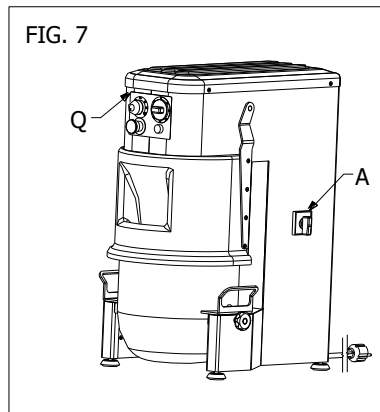
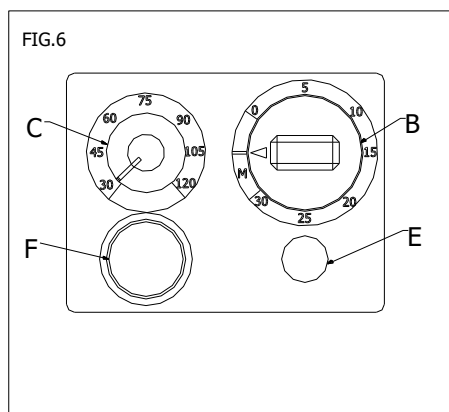
A - INTERRUPTEUR GENERAL

B - MINUTERIE

C - COMMANDE VARIATION CONTINUE DE LA VITESSE

E - BOUTON DEMARRAGE

F - BOUTON ARRET/SECOURS

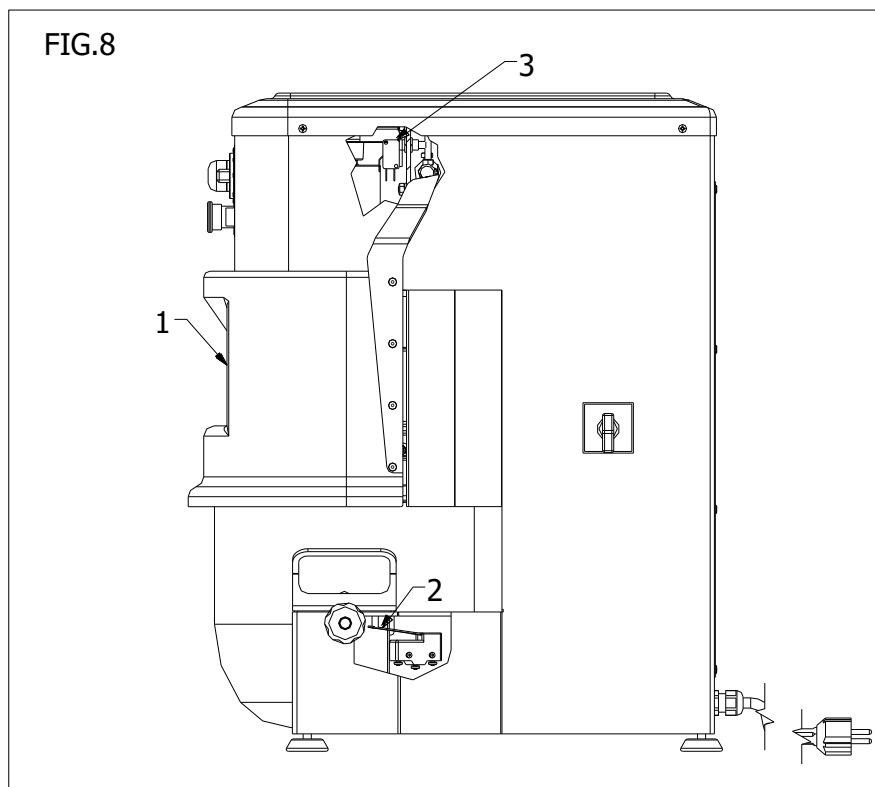


DISPOSITIFS DE SECURITE (FIG.8)

4. GILLE MOBILE DE PROTECTION

5. MICRO-INTERRUPTEUR PRESENCE DE LA CUVE

6. MICRO-INTERRUPTEUR GRILLE FERMEE



4 UTILISATION

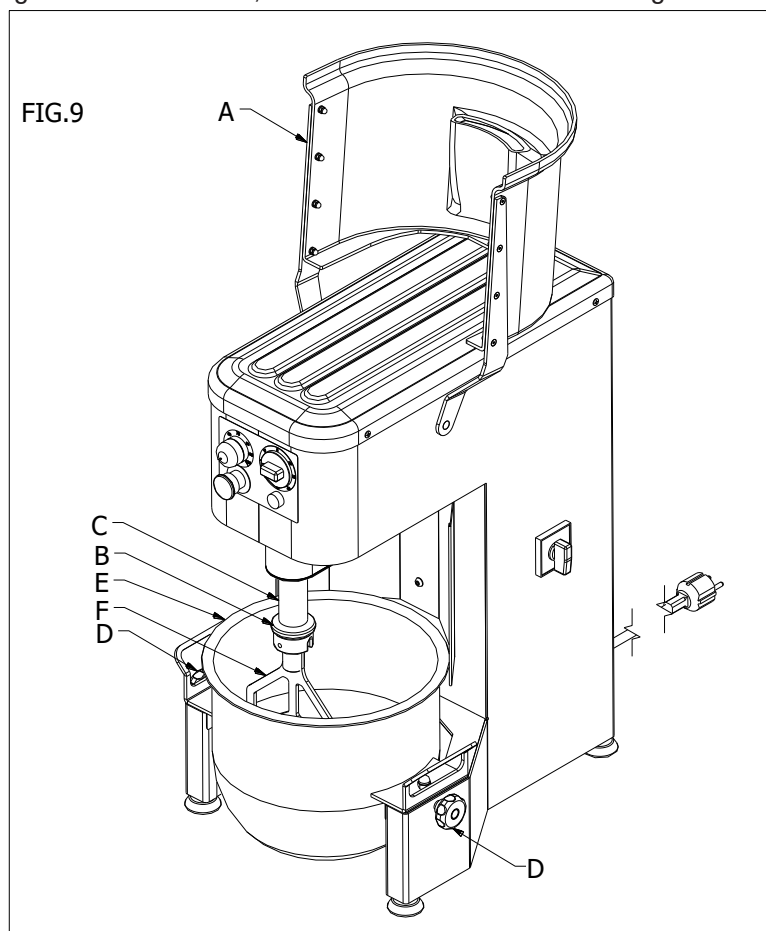
Avant de commencer tout cycle de travail, vérifier que la machine soit parfaitement propre, et en particulier les surfaces de contact de la cuve, de la spirale et de l'axe central qui seront traitées avec des détergents compatibles avec les produits alimentaires. Si nécessaire nettoyer selon les indications 5.1.

4.1 UTILISATION DE LA MACHINE

1. POSITIONNER L'INTERRUPTEUR GENERAL « A » SUR 1
2. ARMER LE MINUTEUR « B » SUR MANUEL OU AUTOMATIQUE SELON LE MODE DE FONCTIONNEMENT DESIRE
3. ACTIONNER LE BOUTON DEMARRAGE « E »
4. DEFINIR LA VITESSE DE 30 A 120 TOURS/MINUTE EN OPERANT SUR LE BOUTON « C »
5. LA MACHINE S'ARRETE EN CAS D'OUVERTURE DE LA GRILLE DE PROTECTION. POUR LA FAIRE REPARTIR, FERMER LA GRILLE ET APPUYER DE NOUVEAU SUR LE BOUTON DEMARRAGE « E »
6. POUR ARRETER LA MACHINE APPUYER SUR LE BOUTON ARRET/SECOURS « F » OU ATTENDRE LA FIN DU CYCLE DE TRAVAIL SELECTIONNE A L'AIDE DU MINUTERIE « B »

4.2 ASSEMBLAGE ET DESASSEMBLAGE DE LA CUVE

Ouvrir la grille de protection de la cuve « A », soulever l'élément de blocage de l'ustensile « B », extraire l'ustensile « F » de son logement sur l'arbre porte-ustensile « C », tourner les poignées de blocage de la cuve « D », extraire la cuve « E » de son logement.



5 MAINTENANCE

ATTENTION

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien ou de nettoyage, débrancher la prise du courant électrique. En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine, s'adresser exclusivement aux centres d'assistance autorisés par le constructeur (voir CHAP. 7).

5.1 NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation afin de respecter les normes hygiéniques et de protéger la fonctionnalité de la machine. A l'aide d'une spatule en bois ou en plastique enlever une première fois les résidus de pâte ; puis nettoyer soigneusement la cuve, la spirale, le brise-pâte ainsi que la protection avec une éponge souple et de l'eau chaude et essuyer avec du papier absorbant pour usage alimentaire. Ensuite repasser tout d'abord sur les surfaces mentionnées avec un linge doux et propre humidifié de désinfectant spécifique pour les machines alimentaires, et puis effectuer cela sur toute la machine.

ATTENTION

Il est recommandé de n'utiliser en aucun cas des produits chimiques non alimentaires abrasifs ou corrosifs. Eviter absolument d'utiliser des jets d'eau, des outils variés, des éléments rugueux ou abrasifs comme les pailles de fer, les éponges, etc., pouvant endommager les surfaces et compromettre en particulier la sécurité sous le profil hygiénique. Afin de conserver l'efficacité des prestations tout comme la sécurité de la machine, il est indispensable d'effectuer l'entretien périodique programmé (au moins une fois tous les six mois).

6 DEMOLITION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement ou de démolition de la machine, les pièces qui la composent ne sont pas dangereuses au point de demander l'adoption de précautions particulières. Afin de faciliter les opérations de recyclage des matériaux, toutes les parties composant l'installation électrique doivent être séparées de la machine.

7 SERVICE APRES VENTE

7.1 PIÈCES DE RECHANGE

Pour la demande de pièces de rechange, se référer au chapt.8.

ATTENTION

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des pièces de rechange originales.

Pays de la CEE :

S'adresser exclusivement à votre revendeur.

Obligations et conditions de sécurité

Le schéma électrique des connexions a été réalisé pour garantir la sécurité de l'utilisateur de la machine (voir schéma électrique annexé), même en cas de panne électronique. L'activation de l'outil est admise uniquement si les micro-interrupteurs grille, cuve haute et présence cuve sont tous fermés en même temps. L'ouverture du micro-interrupteur grille empêche le fonctionnement de l'inverseur et provoque l'arrêt instantané du moteur. En refermant la grille, le cycle interrompu repart uniquement après la pression de la touche START.

Parmi les paramètres de configuration de l'inverseur, il faut appliquer la fonction frein pour chaque arrêt du moteur, effectué par l'ouverture du contact (sur le contrôleur) d'habilitation de l'inverseur (entrées LI1 sur Télémécanique ALTIVAR 31 et entrée S1 sur Omron V1000). Cela pour respecter les temps d'arrêt de l'outil prévus par la norme machine.

Schéma électrique

Se référer au paragraphe 8.2.

8 ANNEXES

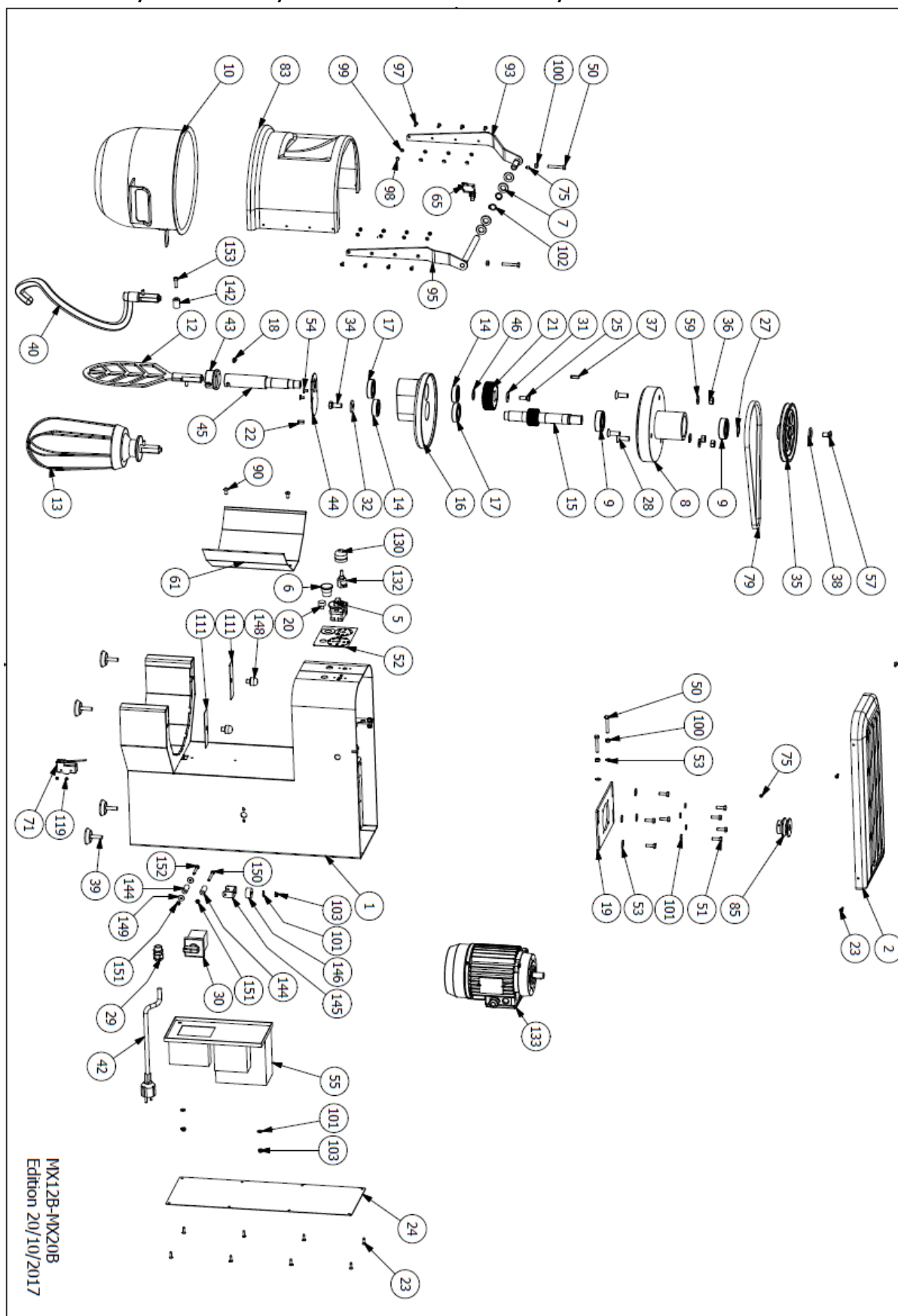
VOUS TROUVEREZ CI-DESSOUS LES VUES ECLATEES ET NOMENCLATURES DES BATTEURS, AINSI QUE LES SCHEMAS ELECTRIQUES.

8.1 VUE ÉCLATÉE

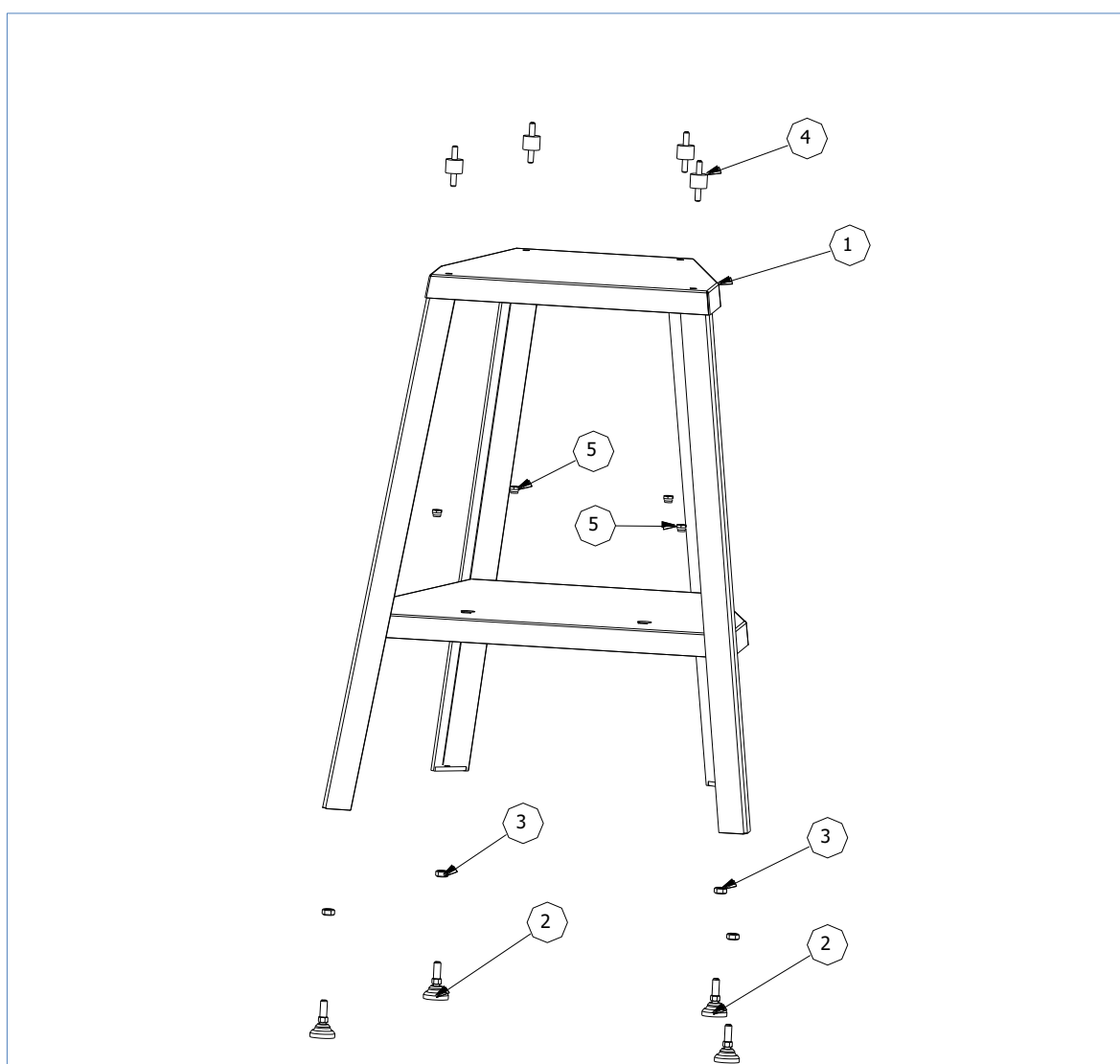
La liste des composants et la vue éclatée font référence aux modèles MX12B, MX20B, Support (option).

8.2 SCHÉMA ÉLECTRIQUE MX12B-MX20B

8.1 DRAWING / DISEGNO / VUE ÉCLATÉE MX12B/MX20B



8.1.2 SUPPORT (OPTIONAL) / BANCHETTO (OPZIONALE) / SUPPORT (OPTION)



8.1.3 COMPONENTS / COMPONENTI / NOMENCLATURE MX12B

ITEM	QTY	STOCK NUMBER	DESCRIPTION
1	1	MXB12001	Telaio
2	1	MXB12002	Carter testata
3	1	MT071001	Motore MEC-71B-4poli 0.37KW-flangia B14
5	1	MXX20005	Timer
6	1	MXB12006	Fungo emergenza
7	4	MXB12007	Distanziale supporto protezione vasca (MX12B-MX20B)
8	1	MX020008	Campana
9	2	C62052RS	Cuscinetto 6205 2rs
10	1	MXB12010	Vasca tipo francese 12 l
12	1	MX010012	Spatola MX12
13	1	MX010013	Frusta fili fini MX12
14	2	C60042RS	Cuscinetto 6004 2rs
15	1	MX020015	Albero centrale M2 Z19 H25
16	1	MX020016	Planetario
17	2	C60052RS	Cuscinetto 6005 2rs
18	1	07105008	Viti a testa cil. DIN 912-M5x8-8.8
19	1	MXB12019	Piastra motore
20	1	MXB12020	Pulsante start
21	1	MX020021	Ruota dentata M2 Z33 h25
22	1	CH060616	Linguetta UNI6604, 6x6x16
23	18	02204816	Vite autofilettante 4.8x16
24	1	MXB12024	Carter chiusura posteriore
25	1	02608020	Vite M8x20 Zn
27	1	051D2500	Anello elastico tipo E Ø25
28	3	07210025	Vite testa svasata M10X25
29	1	PG135000	Pressacavo PG 13.5
30	1	MXX20030	Manopola ON/OFF alimentazione
31	1	05408024	Rondella 24X8X2
32	1	05410030	Rondella 10X30X3
34	1	02610025	Vite M10X25
35	1	MXB12035	Puleggia D 148 - 1 gola -SPZ
36	3	041M1000	Dado M10- EN 24032
37	1	CH060621	Linguetta UNI6604, C 6x6x21
38	1	05816000	Rondella 16X30X3
39	4	MXB12039	Piedino in gomma Tipo 878 piede Cil. PM 40/15 M8x25 SH.55
40	1	MX010040	Gancio spiralato MX12
42	1	MXB12042	Cavo di alimentazione 3x1.5, lunghezza 2m
43	1	MX020043	Ghiera bloccaggio utensile
44	1	MX020044	Carter planetario
45	1	MXB20045	Albero porta utensile

ITEM	QTY	STOCK NUMBER	DESCRIPTION
46	1	MX020046	Spessore 26X20X1
48	2	MXB12048	Volantino a lobi M10X20
50	4	02610040	Vite esagonale M6X40
51	15	02606020	Vite esagonale M6X20
52	1	MXB12052	Serigrafia quadro comandi
53	4	05406018	Rondella 6.4X18X1.6
54	2	10005010	Vite M5X10
55	1	MXB12055	Impianto elettrico
57	1	07210020	Vite M10X20
59	3	05410000	Rosetta 10.5X21X2 UNI 6592
61	1	MXB12061	Carter inox riparo vasca
65	1	MIC00613	Microinterruttore EF83161.3
71	1	MIC00701	Finecorsa tipo Z15G1701
75	3	03506008	Grano M6X8
79	1	MXB12079	Cinghia SPZX 787
83	1	MXB12083	Riparo vasca
85	1	MXB12085	Puleggia D46, 1 gola, profilo SPZ, foro D19
90	2	10406010	Vite inox M6X10
93	1	MXB12093	Staffa SX supporto riparo vasca
95	1	MXB12095	Staffa DX supporto riparo vasca
97	8	10004014	Vite M4X14
98	8	079M0400	Dado inox con calotta sferica M4
99	8	08704000	Rondella inox 4X8
100	10	043M6000	Dado esagonale M6
101	13	05806000	Rondella 6.6X12X1.6
102	2	051D1400	Anelli di arresto per albero Ø14
103	3	050M0600	Dado esagonale autobloccante M6
111	2	MXB12111	Protezione antigraffio braccio
119	2	050M0300	Dado esagonale autobloccante M3
130	1	MXB12130	Pomello e ghiera regolazione potenziometro
132	1	MXX20132	Potenziometro
133	1	MT071002	Motore MEC-71C-4 poli 0.5KW-flangia B14
142	1	MX012142	Contrasto vasca
144	2	MX012144	Rullino
145	1	MX012145	Staffa
146	1	MX012146	Molla
148	2	MXX40079	Perno riferimento vasca
149	2	05405015	Rondella Zn, ISO 7093 - 5,3X15X1,2
150	1	02605045	Vite Zn int. filett. ISO 4017 - M5 x 45
151	2	050M0500	Dado Zn Alto autobloccante - M5x0,8 UNI 7473
152	1	02605040	Vite Zn int. filett. ISO 4017 - M5 x 40
153	1	03206020	VTC-ei Zn ISO 4062 UNI 5931 - M6x20

8.1.4 COMPONENTS / COMPONENTI / NOMENCLATURE MX20B			
ITEM	QTY	STOCK NUMBER	DESCRIPTION
1	1	MXB20001	Telaio
2	1	PKX12071	Carter testata
5	1	MXX20005	Timer
6	1	MXB12006	Fungo emergenza
7	4	MXB12007	Distanziale supporto protezione vasca (MX12B-MX20B)
8	1	MX020008	Campana
9	2	C62052RS	Cuscinetto 6205 2rs
10	1	MXB20010	Vasca tipo francese 20 l
12	1	MX020012	Spatola MX20
13	1	MX020013	Frusta fili fini MX20
14	2	C60042RS	Cuscinetto 6004 2rs
15	1	MX020015	Albero centrale M2 Z19 H25
16	1	MX020016	Planetario
17	2	C60052RS	Cuscinetto 6005 2rs
18	1	07105008	Viti a testa cil. DIN 912-M5x8-8.8
19	1	MXB20019	Piastra motore
20	1	MXB12020	Pulsante start
21	1	MX020021	Ruota dentata M2 Z33 h25
22	1	CH060616	Linguetta UNI6604, 6x6x16
23	18	02204816	Vite autofilettante 4.8x16
24	1	MXB20024	Carter chiusura posteriore
25	1	02608020	Vite M8x20 Zn
27	1	051D2500	Anello elastico tipo E Ø25
28	3	07210025	Vite testa svasata M10X25
29	1	PG135000	Pressacavo PG 13.5
30	1	MXX20030	Manopola ON/OFF alimentazione
31	1	05408024	Rondella 24X8X2
32	1	05410030	Rondella 10X30X3
34	1	02610025	Vite M10X25
35	1	MXB12035	Puleggia D 148 - 1 gola -SPZ
36	3	041M1000	Dado M10- EN 24032
37	1	CH060621	Linguetta UNI6604, C 6x6x21
38	1	05816000	Rondella 16X30X3
39	4	MXB12039	Piedino in gomma Tipo 878 piede Cil. PM 40/15 M8x25 SH.55
40	1	MX020040	Gancio spiralato MX20
42	1	MXB12042	Cavo di alimentazione 3x1.5, lunghezza 2m
43	1	MX020043	Ghiera bloccaggio utensile
44	1	MX020044	Carter planetario
45	1	MXB20045	Albero porta utensile
46	1	MX020046	Spessore 26X20X1
48	2	MXB12048	Volantino a lobi M10X20
50	4	02610040	Vite esagonale M6X40
51	15	02606020	Vite esagonale M6X20
52	1	MXB12052	Serigrafia quadro comandi
53	4	05406018	Rondella 6.4X18X1.6

54	2	10005010	Vite M5X10
55	1	MXB12055	Impianto elettrico
57	1	07210020	Vite M10X20
59	3	05410000	Rosetta 10.5X21X2 UNI 6592
61	1	MXB20061	Carter inox riparo vasca
65	1	MIC00613	Microinterruttore EF83161.3
71	1	MIC00701	Finecorsa tipo Z15G1701
75	3	03506008	Grano M6X8
79	1	MXB12079	Cinghia SPZX 787
83	1	MXB20083	Riparo vasca
85	1	MXB12085	Puleggia D46, 1 gola, profilo SPZ, foro D19
90	2	10406010	Vite inox M6X10
93	1	MXB20093	Staffa SX supporto riparo vasca
95	1	MXB20095	Staffa DX supporto riparo vasca
97	8	10004014	Vite M4X14
98	8	079M0400	Dado inox con calotta sferica M4
99	8	08704000	Rondella inox 4X8
100	10	043M6000	Dado esagonale M6
101	13	05806000	Rondella 6.6X12X1.6
102	2	051D1400	Anelli di arresto per albero Ø14
103	3	050M0600	Dado esagonale autobloccante M6
111	2	MXB20111	Protezione antigraffio braccio
119	2	050M0300	Dado esagonale autobloccante M3
130	1	MXB12130	Pomello e ghiera regolazione potenziometro
132	1	MXX20132	Potenziometro
133	1	MT071002	Motore MEC-71C-4 poli 0.5KW-flangia B14
142	1	MX020142	Contrasto vasca
144	2	MX012144	Rullino
145	1	MX012145	Staffa
146	1	MX012146	Molla
148	2	MXX40079	Perno riferimento vasca
149	2	05405015	Rondella Zn, ISO 7093 - 5,3X15X1,2
150	1	02605045	Vite Zn int. filett. ISO 4017 - M5 x 45
151	2	050M0500	Dado Zn Alto autobloccante - M5x0,8 UNI 7473
152	1	02605040	Vite Zn int. filett. ISO 4017 - M5 x 40
153	1	03206020	VTC-ei Zn ISO 4062 UNI 5931 - M6x20

8.1.5 SUPPORT (OPTIONAL) / BANCHETTO (OPZIONALE) / SUPPORT (OPTION)

ITEM	QTY	STOCK NUMBER	DESCRIPTION
1	1	SUMX1220B	Supporto Inox Planetarie MX12/20B
2	4	MXX12085	Piedino snodabile base D40 St. M10X25 antiscivolo
3	4	041M1000	Dado Zn - M106 ISO 4032
4	4	MXB12050	Antivibrante MM M8X20
5	4	050M0800	Dado Zn Alto autobloccante - M8x1,25 UNI 7473

8.2 ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELETTRICO / SCHÉMA ÉLECTRIQUE MX12B-MX20B

