



Istruzioni originali
Original instructions
Instrucciones originales

ITALIANO

MATRICOLA	3
ETICHETTA MATRICOLA	3
INFORMAZIONI GENERALI	3
IMPORTANZA DEL MANUALE	3
GARANZIA	3
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	4
RISCHI RESIDUI	5
DATI TECNICI	5
CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA	5
INSTALLAZIONE	6
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE	6
MODALITA' DI INSTALLAZIONE	6
COLLEGAMENTO ELETTRICO	6
USO E FUNZIONAMENTO	8
SICUREZZE	8
PANNELLO COMANDI	8
USO DELLA MACCHINA	10
SEGNALAZIONI ED ALLARMI	11
POSSIBILI ANOMALIE	12
CONSIGLI D'USO	12
MANUTENZIONE	13
PULIZIA	13
DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	13

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro della macchina.

Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Nome del fabbricante; | - N° di matricola ; |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello; | - Anno di costruzione |
| - Dicitura "Made in Italy"; | - Peso della formatrice |

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare la formatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino alla formatrice ben custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante della formatrice e deve essere conservato fino allo smaltimento finale della stessa.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sulla formatrice esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo saranno 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, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

AVVERTENZE 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.
- Vengono manomesse le protezioni.
- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

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 d'incidenti.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente 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 D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della 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 - CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.

L - MACCHINA IN FUNZIONE INCUSTODITA. Non deve essere lasciata.

M - STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.

Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

N - CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

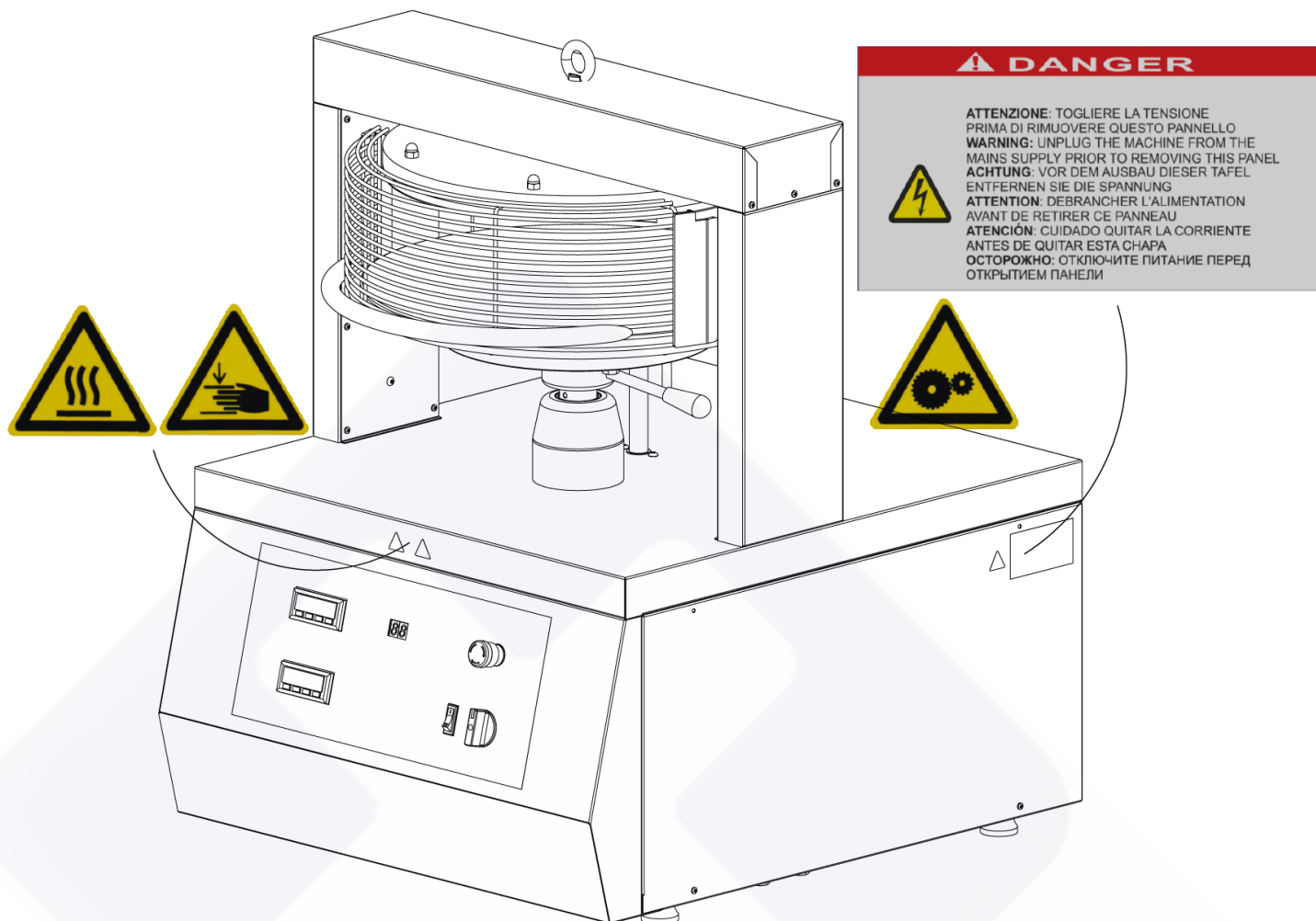
Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.

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.

O - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

P - LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.



RISCHI RESIDUI

La formatrice è stata progettata secondo la direttiva macchine 2006/42/CE e D.Lgs 27 gennaio 2010, n17. Secondo tali norme è stata eseguita la valutazione dei rischi derivante dal verificarsi di un pericolo.

Da tale valutazione sono emersi dei rischi residui non eliminabili se non con perdita di funzionalità della macchina. Tali rischi sono:

Carico, scarico e movimentazione della macchina	- caduta macchina - caduta imballo	- maneggiare con cura la macchina, imballata e non.
Ritorno della macchina in posizione di riposo	- rischio di intrappolamento di parti del corpo esposte (mani , braccia, testa)	- Non avvicinare parti del corpo in prossimità degli organi di movimento o sotto il piatto inferiore finchè la macchina non ha concluso il suo ciclo.
Pannelli di chiusura, vani in cui è presente tensione	- folgorazione	- non aprire i pannelli, senza prima aver scollegato la spina
Pulizia delle parti a contatto con l'impasto	- folgorazione - scariche elettriche - fulminazione	- la pulizia della macchina, deve essere sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete (togliere tensione di rete scollegando la spina dall'impianto)

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

La formatrice, prodotta nelle versioni "33", "45" e "50", è progettata per formare basi per pizza di diversi diametri e spessori.

E' dotata di motori trifase o monofase autofrenanti.

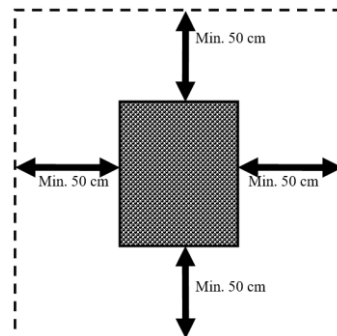
Le parti a contatto con gli alimenti sono tutte cromate / teflonate.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

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

- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.
- Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



IMPORTANTE

In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche**, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

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

La macchina viene fornita su pallet in gabbia di legno. Per la movimentazione è necessario un muletto od un transpallet. Se la macchina viene sollevata con l'ausilio di corde o cinghie, far passare le stesse sotto il pallet.

Per rimuovere la macchina dell'imballo, è possibile utilizzare delle cinghie posizionate sotto la macchina ed agganciate ad un carrello elevatore oppure l'apposito golfare.

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo, dove presente, evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.
- Se la macchina risulta instabile, porre sotto i piedini, dei pezzi di gomma dura.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione in dotazione, al quale bisogna far montare da personale specializzato ed abilitato, la relativa spina da 16 / 32 A per cavo a 3 poli (F, N, T) per le versioni monofase ed a 5 poli (3F, N, T) per le versioni trifase.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.



FORMATRICI 230V MONOFASE: PER OVVIARE A FENOMENI CHE GENERANO TRANSITORI SBALZI DI CORRENTE ED IN PRESENZA DI VARIATORE DI VELOCITÀ (INVERTER), DEL QUALE LA MACCHINA È PROVVISTA, È NECESSARIO CHE L'IMPIANTO ELETTRICO SIA DOTATO DI UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE DI CLASSE A SUPER IMMUNIZZATO, TIPO "SI", CHE GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ CONTINUA DELLA CORRENTE ELETTRICA IN PIENA SICUREZZA



FORMATRICI TRIFASE: DOPO AVER COLLEGATO LA MACCHINA ALL'IMPIANTO ELETTRICO, FARE UN CICLO DI PROVA. SE AL PRIMO AVVIO IL PIATTO INFERIORE NON SALE COMPLETAMENTE, E' NECESSARIO INVERTIRE 2 FASI NELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE.

Nota: Per invertire le fasi nella spina, procedere come segue:

- Spegner la macchina;
- Rimuovere la presa dalla rete;
- Invertire la posizione delle due fasi nella presa di corrente. (es. L1 con L2 e viceversa);
- Ricollegare la macchina alla rete;
- Riavviare la macchina e verificare che la il piatto inferiore salga completamente;
- Una volta avviata la macchina, aspettare qualche minuto, prima di iniziare a lavorare, per sincerarsi che funzioni perfettamente.

USO E FUNZIONAMENTO

SICUREZZE

La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, ed una protezione mobile che attiva il funzionamento della formatrice, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con i piatti, durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinamento e schiacciamento.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENGA RISPETTATA OGNI INDICAZIONE SOPRA RIPORTATA.

PANNELLO COMANDI



POS.	COMANDO	AZIONE
"A"	Interruttore generale 0/1	Accende la formatrice
"B"	Termostato piatto inferiore	Permette di regolare la temperatura di esercizio del piatto inferiore
"C"	Termostato piatto superiore	Permette di regolare la temperatura di esercizio del piatto superiore
"D"	Temporizzatore	Permette di regolare il tempo di schiacciamento dell'impasto
"E"	Pulsante luci 0/1	Permette di accendere o spegnere l'illuminazione della formatrice
"F"	Fungo di emergenza	Sconnette la formatrice dall'alimentazione e blocca qualsiasi funzionamento

Verifica funzionale primo avvio:



PRIMA DI ACCENDERE LA FORMATRICE, TOGLIERE IL FILM PROTETTIVO EVITANDO DI USARE UTENSILI CHE POSSANO DANNEGGIARE LE SUPERFICI.

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

- **Prima di avviare la macchina, assicurarsi che tutte le protezioni siano correttamente installate.**
- **Durante il primo ciclo di funzionamento, ed in seguito ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti, è necessario ungere i piatti caldi, con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta e successivamente pulirlo con una carta assorbente, poi prendere una pallina di pasta e schiacciarla e riformare la pallina ripetutamente "no a che la pasta stessa non si attacchi più ai piatti. Questo crea uno strato protettivo sui piatti, facilitando anche lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento.**
- Ruotare l'interruttore generale in posizione "1";
- Regolare la temperatura dei piatti (consigliato 150°) tramite i termostati "B" e "C".
 - Per regolare la temperatura, premere il tasto "SET", le cifre sul display iniziano a lampeggiare; con i tasti "UP" e "DOWN" selezionare la temperatura desiderata e premere "SET" per confermare.
 - I termostati indicano la temperatura istantanea dei piatti. Per visualizzare la temperatura impostata premere brevemente il tasto "SET", e sul display compare il set point impostato, premere nuovamente il tasto "SET" per uscire.
- Tramite il temporizzatore, programmare il tempo di schiacciamento utilizzando i tasti "+" e "-" fino al raggiungimento del tempo desiderato (consigliato tra 0.6" e 1");

Al raggiungimento della temperatura impostata,

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa.
- **Al primo avvio, si raccomanda di portare la temperatura dei piatti a 150°C e lasciarli in temperatura, almeno per 1 ora. In questo modo, eventuali fumi ed odori derivanti dai materiali di produzione, verranno evaquati.** Tali odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.



FORMATRICI TRIFASE: DOPO AVER COLLEGATO LA MACCHINA ALL'IMPIANTO ELETTRICO, FARE UN CICLO DI PROVA. SE AL PRIMO AVVIO IL PIATTO INFERIORE NON SALE COMPLETAMENTE, E' NECESSARIO INVERTIRE 2 FASI NELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE.

USO DELLA MACCHINA

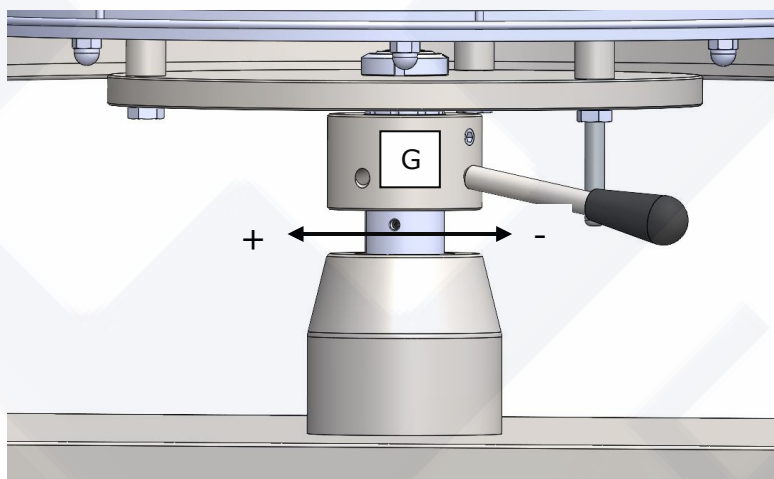
Di seguito, vengono descritte una serie di sequenze, per il corretto utilizzo della macchina:



PRIMA DI INIZIARE AD USARE LA MACCHINA ASSICURARSI CHE SIA PERFETTAMENTE PULITA, IN PARTICOLARE LA SUPERFICIE DEI PIATTI, CHE VANNO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI E CHE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA SIANO EFFICIENTI.

Avvio da situazione "macchina spenta":

- Ruotare sulla posizione di ON, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore;
- Ruotare l'interruttore generale della formatrice in posizione "1";
- Regolare la temperatura dei piatti (consigliato 150°) tramite i termostati "B" e "C".
 - Per regolare la temperatura, premere il tasto "SET", le cifre sul display iniziano a lampeggiare; con i tasti "UP" e "DOWN" selezionare la temperatura desiderata e premere "SET" per confermare.
 - I termostati indicano la temperatura istantanea dei piatti. Per visualizzare la temperatura impostata premere brevemente il tasto "SET", e sul display compare il set point impostato, premere nuovamente il tasto "SET" per uscire.
- Regolare lo spessore della pasta, ruotando la ghiera "G", in senso anti-orario per ridurre lo spessore (-), oppure in senso orario per aumentarlo (+);



- Programmare il tempo di schiacciamento (consigliato tra 0.6" e 1") tramite il temporizzatore;

Al raggiungimento della temperatura impostata,

- Inserire, con l'ausilio di una paletta idonea e leggermente infarinata, la pallina di impasto al centro del piatto inferiore;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa;
Nota: Per interrompere il ciclo in qualsiasi momento, è sufficiente rilasciare la protezione anteriore
- Al termine del ciclo, rilasciare la protezione per arrestare il funzionamento della macchina;
- Con l'ausilio di un'apposita paletta, prelevare dal piatto inferiore la base per pizza formata;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

Avvio da situazione "macchina pronta":

Per l'avvio di un nuovo ciclo, procedere come segue:

- Inserire, con l'ausilio di una paletta idonea e leggermente infarinata, la pallina di impasto al centro del piatto inferiore;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa;
Nota: Per interrompere il ciclo in qualsiasi momento, è sufficiente rilasciare la protezione anteriore
- Al termine del ciclo, rilasciare la protezione per arrestare il funzionamento della macchina;
- Con l'ausilio di un'apposita paletta, prelevare dal piatto inferiore la base per pizza formata;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

Spegnimento macchina

Per lo spegnimento totale della macchina, da condizione di lavorazione terminata oppure interrotta, è necessario:

- Ruotare l'interruttore generale della formatrice in posizione "0".
- Ruotare sulla posizione di OFF, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore, che scollega la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

Arresto di emergenza

La formatrice è provvista di un pulsante di arresto di emergenza con rilascio a rotazione, che consente di arrestare rapidamente la macchina in situazioni di rischio di lesioni o quando il flusso di lavoro richiede l'arresto, garantendo così l'integrità della formatrice e l'incolumità delle persone che la utilizzano;

- Premere per arrestare rapidamente la macchina;
- Ruotare per sbloccare e ripristinare il funzionamento della macchina;

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

I termostati possono indicare le seguenti segnalazioni o allarmi:

CODICE	SIGNIFICATO
SEGNALAZIONI	
Out1	LED acceso: Se acceso, il carico sarà acceso Se lampeggia: -sarà in corso la modifica del setpoint di lavoro
ALLARMI	
Pr1	Errore sonda ambiente Rimedi: -verificare l'integrità della sonda -verificare il collegamento strumento-sonda -Verificare la temperatura dell'ambiente
Quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, lo strumento ripristina il normale funzionamento	

POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica	Controllare l'interruttore generale, la spina, e il cavo di alimentazione.
	La griglia di protezione posteriore non è ben posizionata.	Verificare il corretto posizionamento della griglia posteriore
	L'interruttore generale della formatrice è in pos. "0"	Ruotare l'interruttore generale della formatrice in pos. "1"
	E' stato premuto il pulsante di emergenza	Ruotare il pulsante e ripristinare il funzionamento della macchina
La macchina si arresta durante l'uso	Il piatto inferiore si alza 2 cm. e poi ridiscende	Invertire due fasi sulla spina; il motore gira al contrario
La pasta si attacca ai dischi	La temperatura dei dischi è troppo bassa	Regolare la temperatura a 150°C - 160°C
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura	La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata	Far lievitare maggiormente la pasta in un luogo caldo
	La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa	

CONSIGLI D'USO

- Consigliamo di impostare i termostati ad una temperatura di 150/160°C;
- E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta; questa operazione deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi;
- E' inoltre fondamentale utilizzare della pasta ben lievitata e non fredda (togliere la pasta dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare) e posizionare la pallina, lievemente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

Per ogni manutenzione non contemplata tra le manutenzioni ordinarie, ed in caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il costruttore.

PULIZIA

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.

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina**, procedendo come segue:

- Utilizzando una paletta di legno o di plastica, rimuovere dai piatti la pasta residua;
- con una spugna morbida e acqua calda, pulire accuratamente i piatti;
- asciugare con carta da cucina, seguita da un panno morbido e un prodotto specifico per la pulizia di superfici in contatto con alimenti.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

ATTENZIONE: Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti.

Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).

ENGLISH

SERIAL NUMBER.....	15
SERIAL NUMBER STICKER	15
GENERAL INFORMATION	15
IMPORTANCE OF THE MANUAL	15
WARRANTY	15
SAFETY WARNINGS	16
RESIDUAL RISKS	17
TECHNICAL DATA	17
CHARACTERISTICS OF THE MACHINE	17
INSTALLATION	18
PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY	18
INSTALLATION MODE:	18
ELECTRICAL CONNECTION	18
USE AND OPERATION	20
SAFETY DEVICES.....	20
CONTROL PANEL	20
USE OF THE MACHINE	22
ALARMS SIGNALS.....	23
POSSIBLE ANOMALIES	24
RECOMMENDATIONS GOVERNING USE	24
MAINTENANCE	25
CLEANING	25
DISMANTLING AND DISPOSAL	25

SERIAL NUMBER

SERIAL NUMBER STICKER

The serial number is composed of a silk-screened, adhesive sticker in grey, applied to the back of the machine.

The plate indicates the following data in a legible and indelible manner:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| - Manufacturer's name; | - Serial no.; |
| - Electrical power (kW/A); | - Voltage and frequency (Volt/Hz); |
| - Model; | - Year of manufacture |
| - Writing "Made in Italy"; | - Weight of forming machine |

GENERAL INFORMATION

IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the forming machine in question, it is compulsory to read and understand all its parts in this manual.

This manual must always be available to "authorised operators" and be near the forming machine. It must be well protected and preserved.

The manufacturer cannot be held in any way liable for any damage to people, animals or property caused by non-compliance with the standards described in this manual.

This manual is an integral part of the forming machine and must be kept up to its final dismantling.

"Authorised operators" must only carry out interventions within their specific competence on the machine.

WARRANTY

The warranty is valid for one year from the date of the original purchase receipt.

Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.

All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.

The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorised staff, or failure to comply with manual instructions.

The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons:

faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



TAMPERING WITH AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL ONES CAUSES THE WARRANTY TO EXPIRE AND EXONERATES THE MANUFACTURER OF ANY LIABILITY.

SAFETY WARNINGS

The machine, despite compliance with the safety requirements outlined by the reference electrical, mechanical, hygiene standards can pose a danger if:

- Used for purposes and conditions other than those planned by the manufacturer.
- The guards are tampered with.
- The provisions planned for the following are not complied with: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

ATTENTION

For the purpose of preventing dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electrical current, mechanical units, fire or of a hygienic nature, the following safety warnings must be complied with.

A - KEEP YOUR WORKPLACE TIDY.

Untidiness can pose a danger of accidents.

B - ASSESS ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in a damp, wet or insufficiently lit environment, near flammable liquids or gas.

C - KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED STAFF AWAY.

Do not allow them to approach the machine or the workplace.

D - USE THE MACHINE WITHIN THE POWER STATED ON THE PLATE AND FOR THE PERMITTED USE ONLY.

Without overloading, it will work better and safer.

E - DRESS APPROPRIATELY.

Do not wear clothing or accessories that are loose which could get stuck in the units in motion. Wear non-slip shoes. For hygiene purposes as well as for safety, long hair must be tied up in a specific net and wear gloves on hands.

F - PROTECT THE POWER CABLE. Do not pull the cable to remove it from the socket; do not expose the cable to high temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

G - AVOID INSECURE POSITIONS. Find the most suitable position to always ensure balance.

H - PAY UTMOST ATTENTION.

Pay attention when working. Do not use the machine when distracted.

I - EXTENSION CABLES IN OPEN AIR. They must never be used.

L - MACHING RUNNING AND UNGUARDED. The machine must always be supervised.

M- DISCONNECT PLUG FROM SOCKET

At the end of each use, before cleaning, maintenance or movement of the machine.

N - CHECK THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

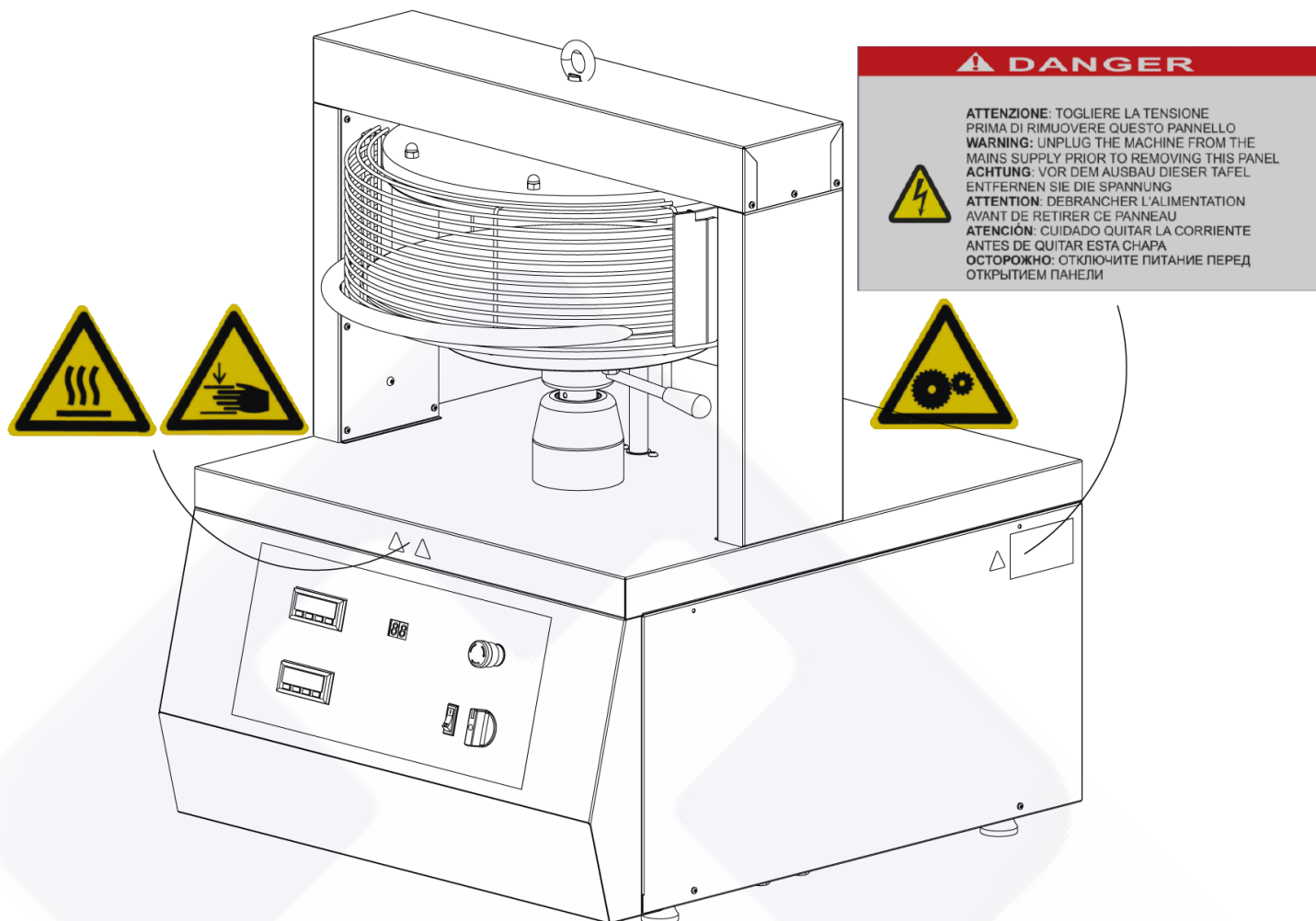
Before using the machine, check the safety devices are working properly.

Check the mobile parts are not blocked, that there are no damaged components, that all the parts are correctly assembled and that the conditions that could influence regular operation of the machine are optimal.

O - HAVE QUALIFIED STAFF REPAIR THE MACHINE.

Repairs must exclusively be carried out by qualified staff, using original spare parts. Non-compliance with these provisions could pose a danger for the user.

P - THE PLATES ARE SAFETY DEVICES, therefore they must always be perfectly legible. If they are damaged or illegible, their replacement is compulsory.



RESIDUAL RISKS

The forming machine was designed according to Machinery Directive 2006/42/EC and Leg. Decree 27 January 2010, no. 17. According to these standards, assessment was carried out of deriving risks on verification of the danger.

Residual risks have emerged from this assessment that cannot be eliminated otherwise functionality of the machine would be lost. These risks are:

Loading, unloading and movement of the machine	- machine falls - packaging falls	- handle the machine carefully, packaged and not.
Return of the machine to the rest position	- risk of entrapment of exposed body parts (hands, arm, head)	- Ensure body parts are not near units in motion or under the lower plate until the machine has concluded its cycle.
Closure panels, chambers in which voltage is present	- electrocution	- do not open the panels without disconnecting the plug in advance
Cleaning the parts in contact with the dough	- electrocution - electrical discharges - lightning strike	- the machine must always be cleaned when it is off, without mains power (cut mains voltage, i.e. disconnect the plug).

TECHNICAL DATA

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The forming machine, produced in versions "33", "45" and "50", is designed to form the bases for pizzas in various diameters and thicknesses.

It has three-phase or mono-phase self-braking motors.

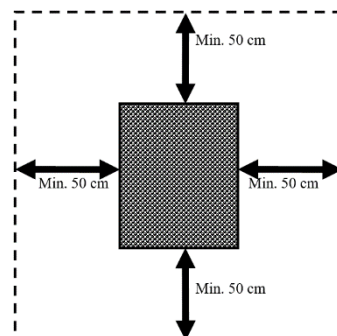
Parts in contact with food are all chrome or Teflon-plated.

INSTALLATION

PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY

The environmental conditions of the workplace where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- heat water sources adequately distanced
- adequate ventilation and lighting in compliance with hygiene and safety standards outlined by law.
- The support surface must be horizontal, obstacles of any kind must not be placed in the immediate vicinity of the machine which could condition its normal ventilation.



IMPORTANT

In compliance with legislation in force, the electrical mains must not be equipped with an automatic differential switch with adequate characteristics to those of the machine where the opening distance of the contacts is at least 3 mm; an efficient ground is also indispensable.

Check the power supply voltage and the frequency of the system are compatible with the values outlined both in the **technical characteristics** and on the plate affixed to the rear of the machine.

INSTALLATION MODE:

IMPORTANT

All the installation and maintenance operations must be carried out by staff who are authorised and qualified by the manufacturer, which declines all liability due to wrong installation or tampering.

The machine is supplied on pallets in a wooden cage. For movement, a forklift or a pallet truck is necessary. If the machine is lifted with ropes or belts, pass them under the pallet. To remove the machine from the packaging, belts can be used positioned under the machine and coupled to a forklift or the specific eyebolt.

NOTE

All parts relating to packaging must be disposed of according to legislation in force.

Having removed the machine from the packaging, proceed as follows:

- Position the machine in the planned location.
- Remove the protective film, where present, avoiding use of tools which can damage the surfaces.
- If the machine is unstable, place pieces of hard rubber under the feet.

ELECTRICAL CONNECTION

Connection to the electrical mains is carried out using a power cable supplied, on which specialist and qualified staff must install the relevant 16 / 32 A plug for the 3 pole cable (P, N, G) for the mono-phase versions and 5-pole (3P, N, G) for the three-phase versions.

The socket of the electrical mains must be easily accessible. It must not require any movement. The distance between the machine and the socket must be such not to cause power cable tensioning. Furthermore, this cable must never be under the machine supports.

IMPORTANT

It is compulsory for the system to be grounded and have a differential switch in compliance with legislation in force.



230V MONO-PHASE FORMING MACHINE: TO AVOID PHENOMENA THAT GENERATE TRANSITORY SURGES IN CURRENT AND IN THE PRESENCE OF A SPEED VARIATOR (INVERTER), FITTED ON THE MACHINE, THE ELECTRICAL SYSTEM MUST BE EQUIPPED WITH A CLASS A SUPER IMMUNISED DIFFERENTIAL SWITCH, TYPE "SI", WHICH GUARANTEES CONTINUOUS AVAILABILITY OF THE ELECTRICAL CURRENT IN COMPLETE SAFETY.



THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

Note: To invert the phases of the plug, proceed as follows:

- Switch off the machine;
- Remove the socket from the mains;
- Invert the position of the two phases in the current socket. (e.g. L1 with L2 and vice versa);
- Re-connect the machine to the mains;
- Re-start the machine and check the lower plate rises completely.
- Once the machine has started, wait a few minutes, before starting work, to ensure the functions are correct.

USE AND OPERATION

SAFETY DEVICES

The machine is equipped with adequate safety devices made of fixed guards and a movable guard that activates operation of the forming machine, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the plates during the work phase, to eliminate the risks of dragging or crushing.



DO NOT REMOVE THE GUARDS DURING MACHINE USE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR NON-COMPLIANCE WITH ANY OF THE AFOREMENTIONED INDICATIONS.

CONTROL PANEL



POS.	COMMAND	ACTION
"A"	Main switch 0/1	The forming machine switches on
"B"	Lower plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the lower plate
"C"	Upper plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the upper plate
"D"	Timer	It allows adjustment of the pressing time of the dough
"E"	Light button 0/1	It allows switching on and off the lighting of the forming machine
"F"	Emergency button	It disconnects the forming machine from the power supply and unlocks any function

Functionality testing before start-up:



BEFORE SWITCHING ON THE FORMING MACHINE, REMOVE THE PROTECTIVE FILM AVOIDING USING OF TOOLS WHICH CAN DAMAGE THE SURFACES.

Having inserted the power cable plug in the socket of the electrical mains, the machine is ready for functionality testing.

- **Before starting the machine, ensure all the guards are correctly installed.**
- **During the first operating cycle, and then each time deep cleaning is carried out of the plates, the hot plates must be greased with a light layer of olive oil is placed on the hot plates using paper and is subsequently cleaned using absorbent paper, to then take a dough ball, flatten it and then re-shape it into a ball, repeating this until the dough no longer sticks to the plates. This creates a protective layer on the plates, also facilitating sliding of the dough during pressing.**
- Turn the main switch to position "1";
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats "B" and "C".
 - To adjust the temperature, press the "SET" key. The digits on the display will start to flash; with the "UP" and "DOWN" keys, select the desired temperature and press "SET" to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the "SET", key and the display will show the set point, press the "SET" key again to exit.
- Using the timer, program the pressing time using the "+" and "-" keys under the desired time is reached (recommended between 0.6" and 1");

On reaching the temperature set,

- Lower the front guard to start the ascent, pressure and descent cycle.
- **On first start-up, you are advised to bring the temperature of the plates to 150°C and leave them at temperature, at least for 1 hour. By doing so, any fumes or odours deriving from the production materials will be evacuated.** These odours disappear in subsequent working cycles.



THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

USE OF THE MACHINE

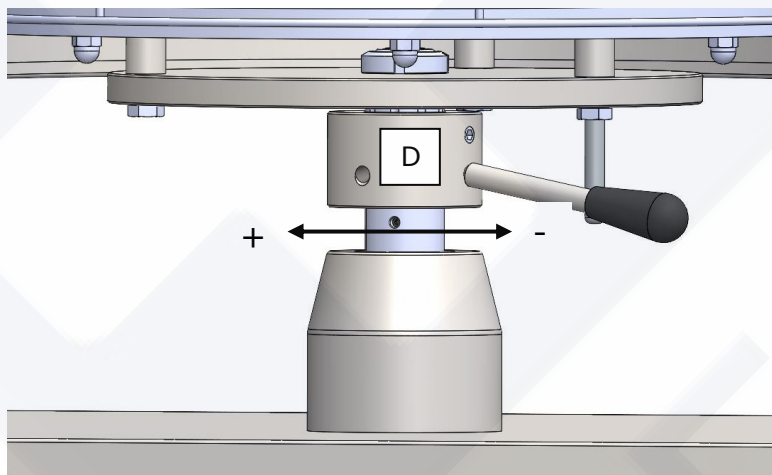
A series of sequences is described below for correct use of the machine:



BEFORE STARTING TO USE THE MACHINE, ENSURE IT IS PERFECTLY CLEAN, IN PARTICULAR THE PLATE SURFACES, WHICH ARE IN CONTACT WITH THE FOOD AND ENSURE THE SAFETY DEVICES ARE EFFICIENT.

Start-up situation with "machine off"

- Rotate the protection differential switch to the ON position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system.
- Turn the main switch of the forming machine to position "1";
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats "B" and "C".
 - To adjust the temperature, press the "SET" key. The digits on the display will start to flash; with the "UP" and "DOWN" keys, select the desired temperature and press "SET" to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the "SET", key and the display will show the set point, press the "SET" key again to exit.
- Adjust the thickness of the dough, turning the ring nut "G", anti-clockwise to reduce the thickness (-), or clockwise to increase it (+);



- Program the pressing time (recommended between 0.6" and 1") using the timer;

On reaching the temperature set,

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Start-up situation with "machine ready"

To start a new cycle, proceed as follows:

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Machine switch off

For total machine switch off, from the work terminated or shut-off condition, you need to:

- Turn the main switch of the forming machine to position "0".
- Rotate the protection differential switch to the OFF position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system, which disconnects the machine from the electrical power supply.

Emergency stop

The forming machine is equipped with an emergency stop button with rotational release which enables quick stoppage of the machine in situations with risk of injuries or when the work flow requires stoppage, thereby guaranteeing the integrity of the forming machine and the safety of the person using it;

- Press to quickly stop the machine;
- Turn to release and reset machine operation;

ALARMS SIGNALS

The thermostats can indicate the following signals or alarms:

CODE	MEANING
SIGNALS	
Out1	LED on: If on, the load is on If flashing: - the work setpoint change is in progress
ALARMS	
Pr1	Environment probe error Solutions: - check the probe is intact - check tool-probe connection - check ambient temperature
When the cause of the alarm disappears, the tool resets normal operation	

POSSIBLE ANOMALIES

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	No electrical power	Check the main switch, the plug and the power cable.
	The rear protective grid is not properly positioned.	Check correct positioning of the rear grid.
	The main switch of the forming machine is in pos. 0"	Turn the main switch of the forming machine to pos. 1"
	The emergency button was pressed	Turn the button to release and reset machine operation
The machine stops during use	The lower plate lifts 2 cm and then lowers again	Invert two phases of the plug; the motor rotates on the contrary
The dough sticks to the discs	The temperature of the discs is too low	Adjust the temperature to 150°C - 160°C
The dough disk withdraws after flattening	The dough ball has not adequately risen	Allow the dough to rise more by placing it in a hot place
	The dough ball temperature is too low	

RECOMMENDATIONS GOVERNING USE

- We recommend setting the thermostats to a temperature of 150-160°C;
- It is recommended that during the "rst operating cycle, a thin layer of olive oil is placed on the hot plates using paper; this operation must be repeated every time that thorough cleaning of the plates is carried out;
- It is also essential to use well risen and not cold dough (remove the dough from the fridge at least two hours before begin work) and place the lightly floured ball, exactly at the centre of the bottom plate.

MAINTENANCE

ATTENTION: Before carrying out any maintenance intervention, including cleaning, take the following precautions:

- ensure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the electrical socket), ensure the power supply cannot be accidentally re-activated;
- Ensure the equipment is completely cooled;
- Use the personal protective devices outlined by legislation in force;
- Always work with appropriate equipment;
- Having terminated the maintenance/repair/cleaning operation, before restarting the equipment reinstall all the guards and safety devices;

For any maintenance not covered in routine maintenance, and in the event of malfunctions, contact the manufacturer only.

CLEANING

ATTENTION: You are advised not to use non-food grade, abrasive or corrosive chemical products. Strictly avoid use of water jets, various tools, rough or abrasive devices, such as steel pads, sponges, etc. which could damage the surface and, in particular, compromise safety in terms of hygiene.

Cleaning must be carried out at the end of each use **in compliance with hygiene standards and to safeguard machine functionality**, proceeding as follows:

- Using a wooden or plastic peel remove the residual dough from the plates;
- clean the plates thoroughly using a soft sponge and warm water;
- dry with kitchen paper, followed by a soft cloth and specific product for cleaning surfaces in contact with food.

DISMANTLING AND DISPOSAL

ATTENTION: Demolition and dismantling of the machine are the exclusive responsibility of the owner, who should operate in compliance with legislation in force in his country on safety and environmental protection.

On demolition of the machine, strictly comply with the provisions of legislation in force. To facilitate recycling operations of materials, proceed to differentiate the parts composing the machine, according to the various types of construction materials (plastic, copper, iron, etc...).

ESPAÑOL

MATRÍCULA	27
ETIQUETA SERIE	27
INFORMACIÓN GENERAL	27
IMPORTANCIA DEL MANUAL	27
GARANTÍA	27
ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	28
RIESGOS RESIDUOS	29
DATOS TÉCNICOS	29
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA	29
INSTALACIÓN	30
PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO	30
MODALIDAD DE INSTALACIÓN	30
CONEXIÓN ELÉCTRICA	30
USO Y FUNCIONAMIENTO	32
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	32
PANEL DE MANDOS	32
USO DE LA MÁQUINA	34
ADVERTENCIAS Y ALARMAS	35
ANOMALÍAS POSIBLES	36
CONSEJOS PARA EL USO	36
MANTENIMIENTO	37
LIMPIEZA	37
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN	37

MATRÍCULA

ETIQUETA SERIE

La matrícula está compuesta por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris que se encuentra aplicada en la parte posterior de la máquina.

En la placa se indican de modo legible e inequívoco los datos siguientes:

- | | |
|-------------------------------|---|
| - Nombre del fabricante; | - N° de matrícula; |
| - Potencia eléctrica (kW/A); | - Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz); |
| - Modelo; | - Año de fabricación |
| - Indicación "Made in Italy"; | - Peso de la formadora |

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar la presente formadora es obligatorio leer y comprender todas las partes del presente manual.

El presente manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca de la formadora bien cuidado y conservado.

La empresa fabricante se exime de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas, animales y cosas, provocados por la inobservancia de las normas que se describen en el presente manual.

El presente manual forma parte de la formadora y debe ser conservado hasta la eliminación final de la misma.

Los "operadores autorizados" deben ejercer exclusivamente sobre la formadora las intervenciones de su competencia específica.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de un año a partir de la fecha que aparece en el recibo fiscal emitido en el momento de la compra.

Antes de este plazo podrán sustituirse o repararse de forma gratuita y solo en nuestro establecimiento las partes que debido a causas bien precisas e inequívocas vengan defectuosas de fábrica, excepto los componentes eléctricos y aquellos sometidos a desgaste.

Los gastos de envío y el coste de mano de obra están excluidos de garantía.

La garantía es nula en los casos en que se comprueba que el daño se debe a: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, fallo de operadores, manipulación indebida, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las disposiciones del manual.

Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo en que la máquina permanecerá inoperativa:

avería, espera de reparaciones o, en cualquier caso, se refiere a la presencia no física del equipo.



LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS POR RECAMBIOS NO ORIGINALES, HACEN CESAR LA GARANTÍA, Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Aunque la máquina cumple con los requisitos de seguridad de los estándares de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los proporcionados por el fabricante.
- Las protecciones son alteradas.
- No se observan las prescripciones previstas para: Instalación - Puesta en funcionamiento - Uso - Mantenimiento.

ATENCIÓN

Con el fin de prevenir condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, incendios o de carácter higiénico, deben observarse las siguientes advertencias de seguridad.

A - MANTENER EN ORDEN EL PUESTO DE TRABAJO.

El desorden comporta el peligro de accidentes.

B - VALORAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilice la máquina en un ambiente húmedo, mojado o poco iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C - MANTENER ALEJADO A TODO PERSONAL AJENO Y A NIÑOS.

No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DE LOS LÍMITES DE POTENCIA DE MATRÍCULA Y SOLAMENTE PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga trabajará mejor y de manera más segura.

E - VESTIRSE DE MODO ADECUADO.

No utilice vestimenta o accesorios colgantes que puedan engancharse en los órganos en movimiento. Utilice calzado antideslizante. Por motivos higiénicos y de seguridad, para el cabello largo utilice una protección adecuada y para las manos guantes.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tire del cable para separar el enchufe de la toma; no exponga el cable a temperaturas elevadas, a contacto con bordes cortantes, agua o disolventes.

G - EVITAR POSICIONES INSEGURAS. Busque la posición más adecuada que asegure siempre el equilibrio.

H - PRESTAR SIEMPRE LA MÁXIMA ATENCIÓN.

Observe su propio trabajo. No use la máquina en caso de distracción.

I - CABLES DE PROLONGACIÓN EN AIRE LIBRE. Nunca deben utilizarse.

L - MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO SIN CUSTODIAR. Nunca debe dejarse.

M - SEPARAR EL ENCHUFE DE LA TOMA.

Al final de cada uso, antes de realizar las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

N - CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÁ DAÑADA.

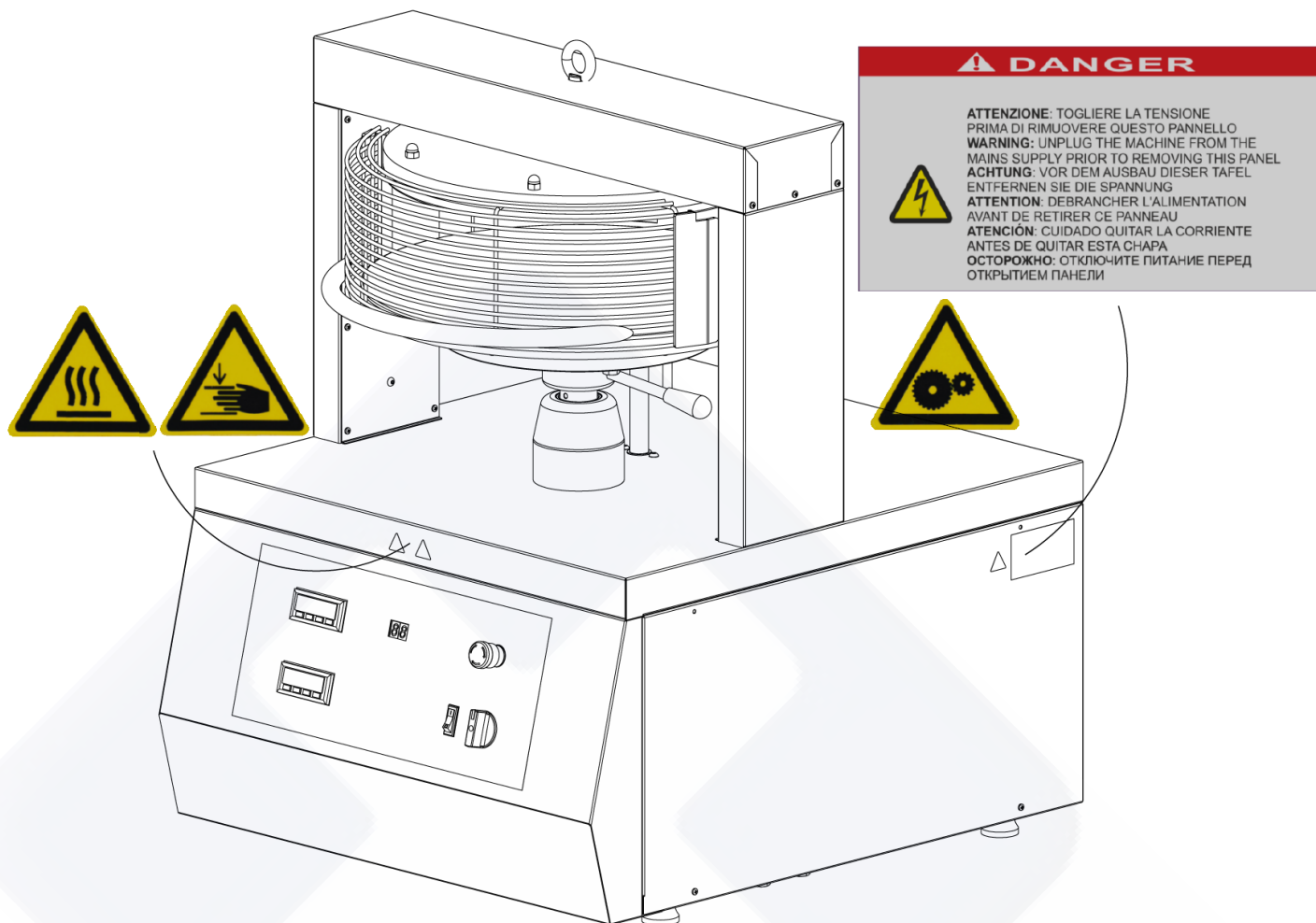
Antes de usar la máquina, controle atentamente la eficiencia de los dispositivos de seguridad.

Compruebe que las partes móviles no están bloqueadas, que no hay componentes dañados, que todas las partes hayan sido correctamente montadas y que todas las condiciones que podrían influenciar el funcionamiento regular de la máquina sean óptimas.

O - REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personas cualificadas, utilizando partes de recambio originales. La inobservancia de estas prescripciones puede constituir un elemento de peligro para el usuario.

P - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD, por lo que deben estar perfectamente legibles. En el caso que estuvieran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas.



RIESGOS RESIDUOS

La modeladora ha sido diseñada de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y el Decreto Legislativo Nº 17 del 27 de enero de 2010. De acuerdo con esas normas, se ha realizado una evaluación de los riesgos derivados de la aparición de un peligro.

Esta evaluación ha revelado riesgos residuales que no pueden ser eliminados excepto con la pérdida de la funcionalidad de la máquina. Estos riesgos son:

Carga, descarga y movilización de la máquina	- caída de la máquina - caída del embalaje	- manipule cuidadosamente la máquina, sea embalada que no.
Regreso de la máquina a la posición de descanso	- riesgo de atrapamiento de las partes del cuerpo expuestas (manos, brazos, cabeza)	- No acercar las partes del cuerpo en las cercanías de las partes móviles o debajo del plato inferior hasta que la máquina haya completado su ciclo.
Panel de cierre, compartimientos en los que se encuentra presente la tensión	- electrocución	- no abra los paneles, sin antes haber desconectado el enchufe
Limpieza de las partes a contacto con la masa	- electrocución - descargas eléctricas - electrocución	- la limpieza de la máquina, debe realizarse siempre con la máquina detenida y sin alimentación de red (retire la tensión de red desconectado el enchufe del sistema)

DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La modeladora, producida en las versiones "33", "45" y "50", está diseñada para formar bases de pizza de diferentes diámetros y espesores.

Está equipado con motores autofrenantes trifásicos o monofásicos.

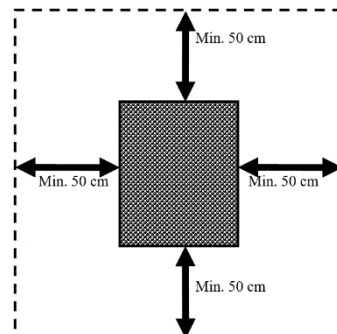
Las partes en contacto con los alimentos están todas cromadas / recubiertas de teflón.

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar donde se instala la máquina deben tener las características siguientes:

- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- ventilación e iluminación adecuada en conformidad con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes en vigor.
- La superficie de apoyo debe ser horizontal, no deben colocarse obstáculos de cualquier naturaleza en las inmediatas cercanías de la máquina que puedan condicionar la ventilación normal de la misma.



IMPORTANTE

De acuerdo con las leyes vigentes, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas a las de la máquina en la que la distancia de apertura de los contactos es de al menos 3 mm; indispensable, además, un eficiente sistema de puesta a tierra.

Compruebe que la tensión de alimentación y la frecuencia del sistema, sean compatibles con los valores que se muestran sea en las **características técnicas**, que en la placa situada en la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal calificado autorizado por el fabricante, quien declina toda responsabilidad que se derive de una instalación o manipulación incorrecta.

La máquina se entrega sobre un pallet en una caja de madera. Para su movilización es necesario una carretilla elevadora o una transpaleta. Si la máquina se levanta con la ayuda de cuerdas o correas, páselas por debajo del pallet.

Para retirar la máquina del embalaje, es posible utilizar correas situadas debajo de la máquina y enganchadas a un carro elevador o el cáncamo específico.

NOTA

Todos los detalles relacionados con el embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas en vigor.

Después de haber retirado la máquina del embalaje siga estas instrucciones:

- Coloque la máquina en la ubicación prevista.
- Retire la capa de protección, si está presente, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.
- Si la máquina es inestable, coloque piezas de goma dura debajo de los pies.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina está conectada a la red eléctrica mediante el cable de alimentación suministrado, que debe ser instalado por personal especializado y calificado, el enchufe de 16/32 A relativo para el cable de 3 polos (F, N, T) para Versiones monofásicas y de 5 polos (3F, T) para versiones trifásicas.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, no debe requerir ningún movimiento.

La distancia entre la máquina y la toma debe ser tal que no cause tensión en el cable de alimentación, por lo que el cable nunca debe estar debajo de los soportes de la máquina.

IMPORTANTE

Es obligatorio que el sistema esté compuesto por puesta a tierra e interruptor diferencial que cumplan con las leyes vigentes.



FORMADORAS 230V MONOFÁSICAS: PARA SUPERAR LOS FENÓMENOS QUE GENERAN SOBRECARGAS TRANSITORIAS DE ENERGÍA Y EN PRESENCIA DEL VARIADOR DE VELOCIDAD (INVERSOR), CON EL QUE ESTÁ EQUIPADA LA MÁQUINA, ES NECESARIO QUE EL SISTEMA ELÉCTRICO ESTÉ DOTADO DE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL DE CLASE SUPER INMUNIZADO, TIPO "SI", QUE GARANTICE LA DISPONIBILIDAD CONTINUA DE LA ELECTRICIDAD CON TOTAL SEGURIDAD



FORMADORAS TRIFÁSICAS: DESPUÉS DE CONECTAR LA MÁQUINA AL SISTEMA ELÉCTRICO, REALIZAR UN CICLO DE PRUEBA. SI EL PLATO INFERIOR NO SE ELEVA COMPLETAMENTE EN EL PRIMER ARRANQUE, ES NECESARIO INVERTIR 2 FASES EN EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN.

Nota: Para invertir las fases del enchufe, proceder de la siguiente manera:

- Apague la máquina;
- Retire la toma de la red;
- Invierta la posición de las dos fases en la toma de corriente. (ej. L1 con L2 y viceversa);
- Vuelva a conectar la máquina a la red;
- Reinicie la máquina y verifique que el plato inferior se eleve completamente;
- Para asegurarse que funciona perfectamente, una vez que la máquina se ha puesto en marcha, espere un minuto antes de iniciar a trabajar.

USO Y FUNCIONAMIENTO

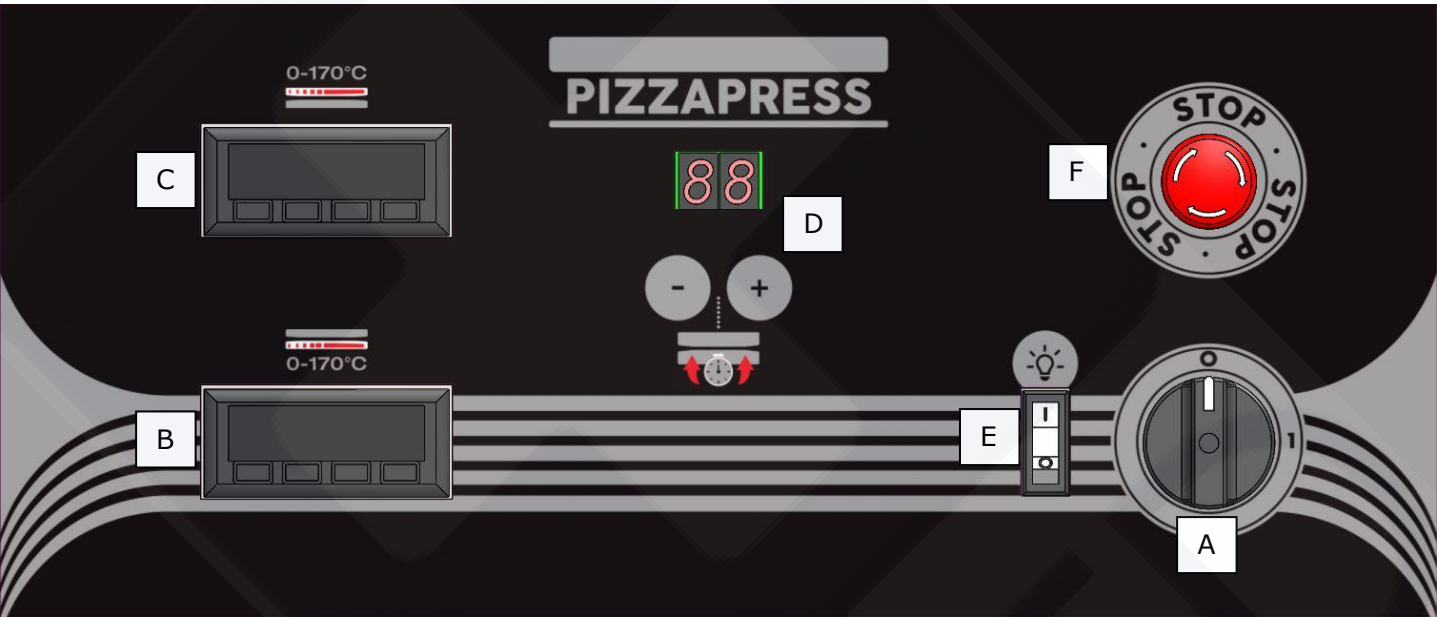
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La Máquina está equipada con dispositivos de seguridad apropiados que consisten en protecciones fijas y en una protección móvil que activa el funcionamiento de la formadora, con el objetivo de evitar el contacto de partes del cuerpo humano (articulaciones superiores) con los platos, durante la fase de procesamiento, para eliminar los riesgos de arrastre y aplastamiento.



NO RETIRE LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MÁQUINA. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD SI NO SE RESPETA ALGUNA DE LAS INDICACIONES ANTERIORES.

PANEL DE MANDOS



POS.	MANDO	ACCIÓN
"A"	Interruptor principal 0/1	Enciende la formadora
"B"	Termostato plato inferior	Permite ajustar la temperatura de funcionamiento del plato inferior
"C"	Termostato plato superior	Permite ajustar la temperatura de funcionamiento del plato superior
"D"	Temporizador	Permite ajustar el tiempo de aplastamiento del amasijo
"E"	Botón de luces 0/1	Permite encender o apagar la iluminación de la formadora
"F"	Botón en forma de hongo de emergencia	Desconecta la modeladora de la fuente de alimentación y bloquea cualquier funcionamiento

Control de funcionamiento primer arranque:



ANTES DE ENCENDER LA FORMADORA, RETIRE LA PELÍCULA PROTECTORA Y EVITE USAR HERRAMIENTAS QUE PUEDAN DAÑAR LAS SUPERFICIES.

Después de haber conectado el enchufe del cable de alimentación en la toma de la red eléctrica, la máquina está lista para controlar el funcionamiento.

- **Antes de poner en funcionamiento la máquina, asegúrese que todas las protecciones estén instaladas correctamente.**
- **Durante el primer ciclo de funcionamiento, y después cada vez que se realiza una limpieza a fondo de los platos, es necesario engrasar los platos calientes con una fina capa de aceite de oliva extendiéndolo con papel, y luego limpiarlo con papel absorbente. A continuación tome un bollo de masa, prenselo y siga dándole forma hasta que la masa deje de adherirse a los platos. Esto crea una capa protectora en los platos, facilitando también el flujo de la masa durante el aplastamiento.**
- Girar el interruptor principal en la posición "1";
- Ajustar la temperatura de los platos (se recomienda 150°) usando los termostatos "B" y "C".
 - Para ajustar la temperatura, pulse la tecla "SET", los dígitos de la pantalla empiezan a parpadear; utilice las teclas "UP" y "DOWN" para seleccionar la temperatura deseada y pulse "SET" para confirmar.
 - Los termostatos indican la temperatura instantánea de los platos. Para visualizar la temperatura programada, pulse brevemente la tecla "SET", y la pantalla muestra el punto de ajuste, pulse de nuevo la tecla "SET" para salir.
- Con el temporizador, programe el tiempo de aplastamiento usando las teclas "+" y "-" hasta alcanzar el tiempo deseado (se recomienda entre 0,6" y 1");

Cuando se alcanza la temperatura programada,

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso.
- **En el primer arranque, se recomienda llevar la temperatura de los platos a 150°C y dejarlos a temperatura, al menos durante 1 hora. De esta manera, eventuales humos y olores de los materiales de producción serán evacuados.** Estos olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.



FORMADORAS TRIFÁSICAS: DESPUÉS DE CONECTAR LA MÁQUINA AL SISTEMA ELÉCTRICO, REALIZAR UN CICLO DE PRUEBA. SI EL PLATO INFERIOR NO SE ELEVA COMPLETAMENTE EN EL PRIMER ARRANQUE, ES NECESARIO INVERTIR 2 FASES EN EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN.

USO DE LA MÁQUINA

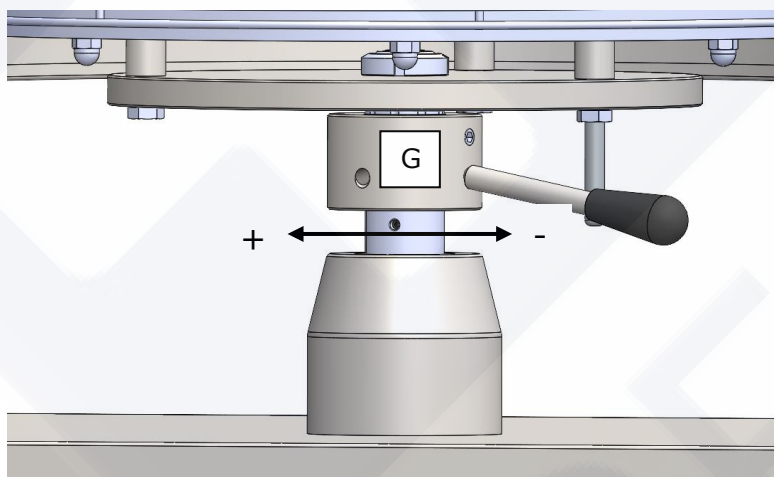
A continuación, se describen una serie de secuencias para el uso correcto de la máquina:



ANTES DE EMPEZAR A USAR LA MÁQUINA ASEGÚRESE QUE ESTÉ PERFECTAMENTE LIMPIA, ESPECIALMENTE LA SUPERFICIE DE LOS PLATOS, QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y QUE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD SEAN EFICIENTES.

Arranque desde la situación "máquina apagada":

- Gire en la posición ON (ENCENDIDO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario;
- Girar el interruptor general de la formadora en la posición "1";
- Ajustar la temperatura de los platos (se recomienda 150°) usando los termostatos "B" y "C".
 - Para ajustar la temperatura, pulse la tecla "SET", los dígitos de la pantalla empiezan a parpadear; utilice las teclas "UP" y "DOWN" para seleccionar la temperatura deseada y pulse "SET" para confirmar.
 - Los termostatos indican la temperatura instantánea de los platos. Para visualizar la temperatura programada, pulse brevemente la tecla "SET", y la pantalla muestra el punto de ajuste, pulse de nuevo la tecla "SET" para salir.
- Ajuste el espesor del amasijo girando la virola "G" en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir el espesor (-), o en sentido de las agujas del reloj para aumentarlo (+);



- Programe el tiempo de aplastamiento (se recomienda entre 0.6" y 1") usando el temporizador;

Cuando se alcanza la temperatura programada,

- Inserte, con la ayuda de una paleta adecuada y ligeramente enharinada, la bola de amasijo en el centro del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso;
Nota: Para detener el ciclo en cualquier momento, simplemente libere la protección delantera
- Al final del ciclo, libere la protección para detener el funcionamiento de la máquina;
- Con la ayuda de una paleta adecuada, quitar la base de la pizza formada del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

Arranque desde la situación "máquina lista":

Para iniciar un nuevo ciclo, proceda de la siguiente manera:

- Inserte, con la ayuda de una paleta adecuada y ligeramente enharinada, la bola de amasijo en el centro del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso;
Nota: Para detener el ciclo en cualquier momento, simplemente libere la protección delantera
- Al final del ciclo, libere la protección para detener el funcionamiento de la máquina;
- Con la ayuda de una paleta adecuada, quitar la base de la pizza formada del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

Apagado de la máquina

Para apagar por completo la máquina, desde una condición de elaboración finalizada o bien interrumpida, es necesario:

- Girar el interruptor general de la formadora en la posición "0".
- Girar en la posición OFF, el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario, que desconecta la máquina a la red de alimentación eléctrica.

Parada de emergencia

La formadora está equipada con un botón de parada de emergencia con liberación rotativa, que permite detener la máquina rápidamente en situaciones en las que existe un riesgo de lesiones o cuando el flujo de trabajo requiere que se detenga, garantizando la integridad de la formadora y la seguridad de las personas que la utilizan;

- Presione para detener la máquina rápidamente;
- Gire para desbloquear y restablecer el funcionamiento de la máquina;

ADVERTENCIAS Y ALARMAS

Los termostatos pueden indicar las siguientes advertencias o alarmas:

CÓDIGO	SIGNIFICADO
ADVERTENCIAS	
Out1	LED encendido: Si se enciende, la carga se encenderá Si parpadea: -el punto de ajuste de trabajo está siendo modificado
ALARMAS	
Pr1	Error sonda ambiente Remedios: -comprobar la integridad de la sonda -comprobar la conexión entre el instrumento y la sonda -Comprobar la temperatura del ambiente
Cuando la causa de la alarma desaparece, el instrumento vuelve a su funcionamiento normal	

ANOMALÍAS POSIBLES

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Ausencia de energía eléctrica	Controle el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación.
	La rejilla de protección trasera no está bien colocada.	Verifique la posición correcta de la rejilla trasera
	El interruptor general de la modeladora está en posición. "0"	Gire el interruptor general de la modeladora en posición. "1"
	El botón de emergencia ha sido presionado	Gire el botón para restablecer el funcionamiento de la máquina
La máquina se detiene durante el uso	El plato inferior sube 2 cm. y luego vuelve a bajar	Invertir dos fases en el enchufe; el motor funciona al revés
El amasijo se pega a los discos	La temperatura de los discos es demasiado baja	Ajustar la temperatura a 150°C - 160°C
El disco de masa se retrae tras el prensado	El bollo de masa no está suicientemente leudado	Deje leudar la masa durante mas tiempo colocandola en un lugar caliente
	La temperatura del bollo de masa es demasiado baja	

CONSEJOS PARA EL USO

- Se recomienda programar los termostatos a una temperatura de 150/160°C;
- Durante el primer ciclo de funcionamiento, conviene untar los platos calientes con una fina capa de aceite de oliva, extendiendolo
- con papel; esta operacion debe repetirse cada vez que se limpien a fondo los platos;
- Tambien es fundamental utilizar masa bien leudada y que no este fria (saque la masa del frigorifico como minimo dos horas antes de comenzar a trabajar) y colocar el bollo, ligeramente enharinado, exactamente en el centro del plato inferior.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza incluida, tome las precauciones siguientes:

- asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica (retire el enchufe de la toma eléctrica), asegurándose que la alimentación no pueda ser reactivada de forma accidental;
- Asegurarse que el aparato se haya enfriado por completo;
- Utilice dispositivos de protección individual previstos por las normativas vigentes;
- Utilice siempre equipos que sean adecuados;
- Finalizada la operación de mantenimiento / reparación / limpieza, sin volver a poner el aparato en funcionamiento, vuelva a instalar todas las protecciones y los dispositivos de seguridad;

Para cualquier mantenimiento no contemplado entre los mantenimientos ordinarios, y en caso de mal funcionamiento, póngase en contacto exclusivamente con el fabricante.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Bajo ningún concepto se recomienda utilizar productos químicos no alimentarios que sean abrasivos o corrosivos. Evitar absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas diversas, medios ásperos o abrasivos, como esponjas de lana de acero, esparadrapos, etc., que pueden dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico.

La limpieza debe realizarse cada vez que se finaliza un uso **observando las normas higiénicas y protegiendo las funciones de la máquina**, procediendo de la siguiente manera:

- Utilizando una paleta de madera o de plástico, eliminar de los platos la pasta residua;
- con una esponja suave y agua tibia, limpiar los platos a fondo;
- después de limpiar las superficies en contacto con alimentos con un paño suave y un producto específico seque con papel de cocina.

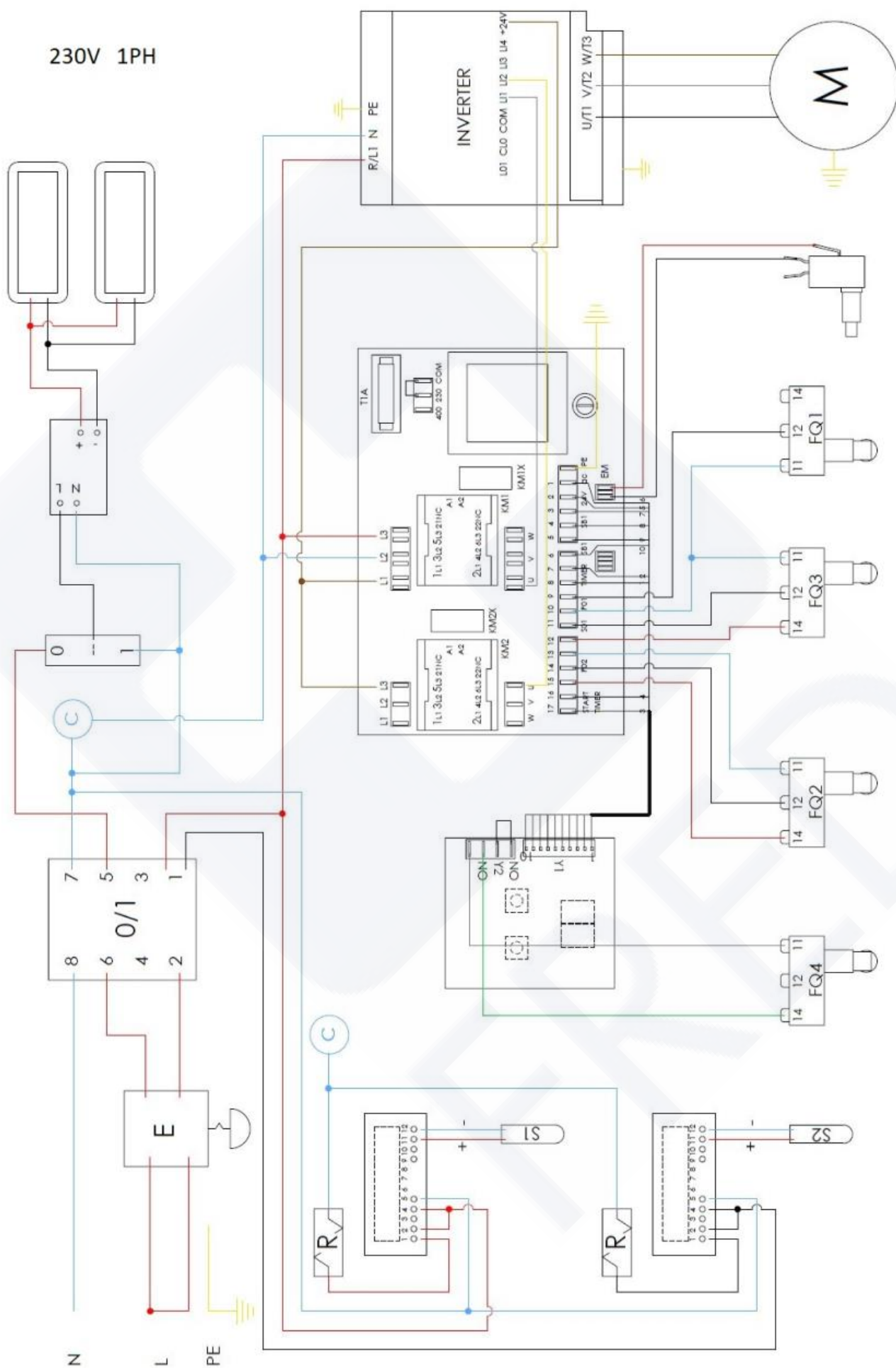
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN

ATENCIÓN: La demolición y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario, que debe actuar de conformidad con las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

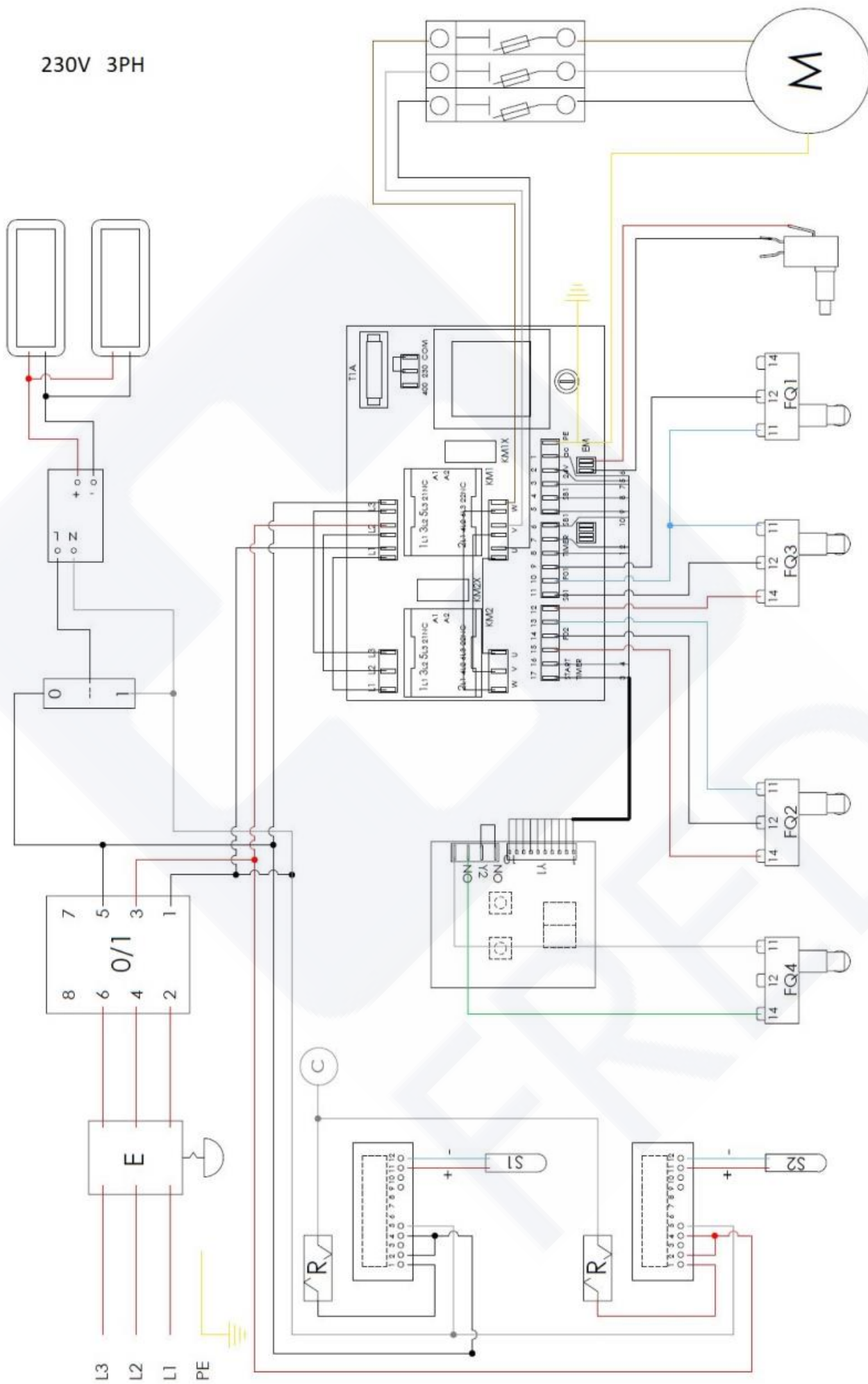
En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio seguir las prescripciones de las normativas vigentes.

Para facilitar las operaciones de reciclaje de materiales, realice la selección de las partes que componen la máquina, en conformidad con los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc...).

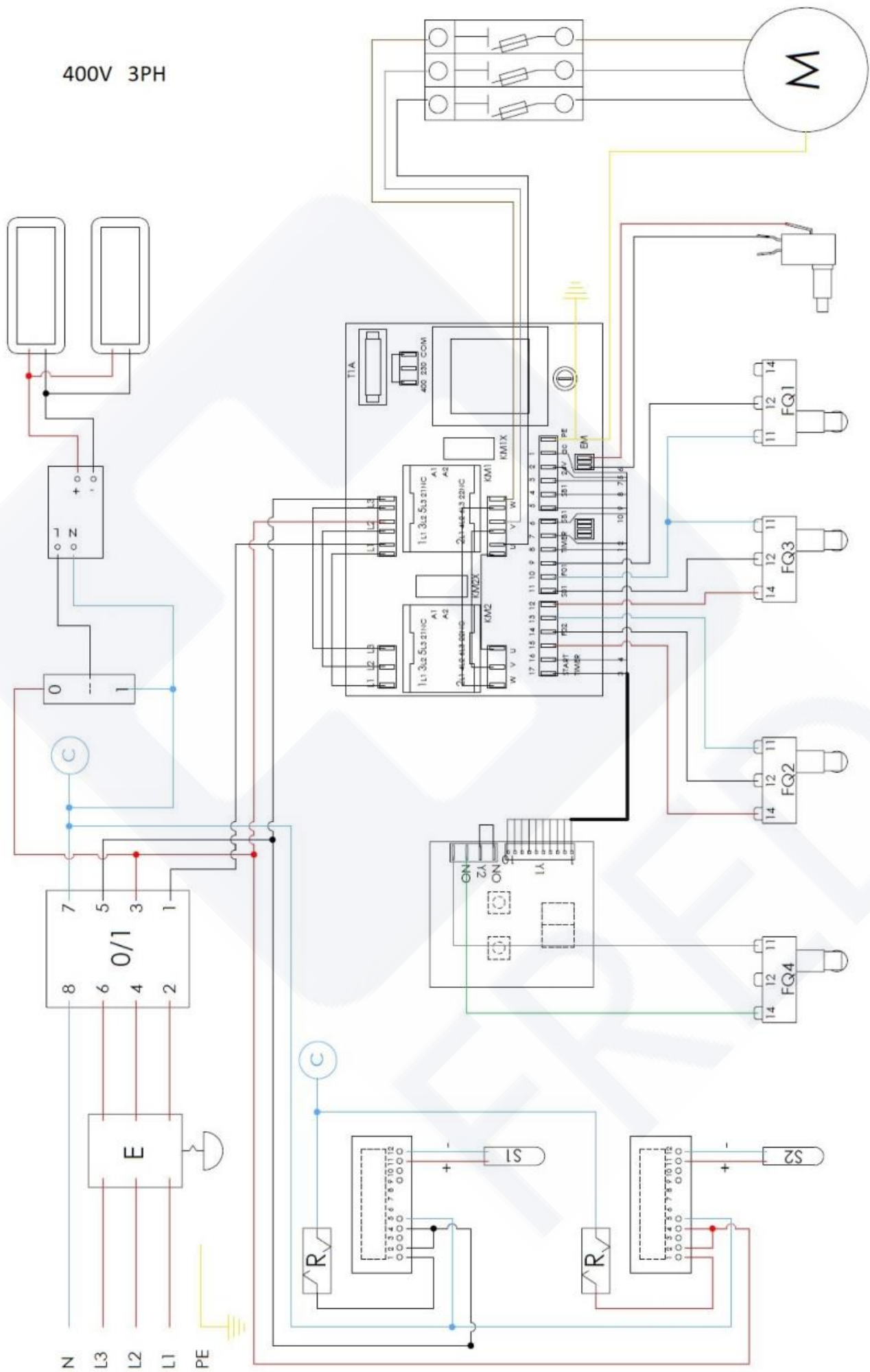
WIRING DIAGRAMS



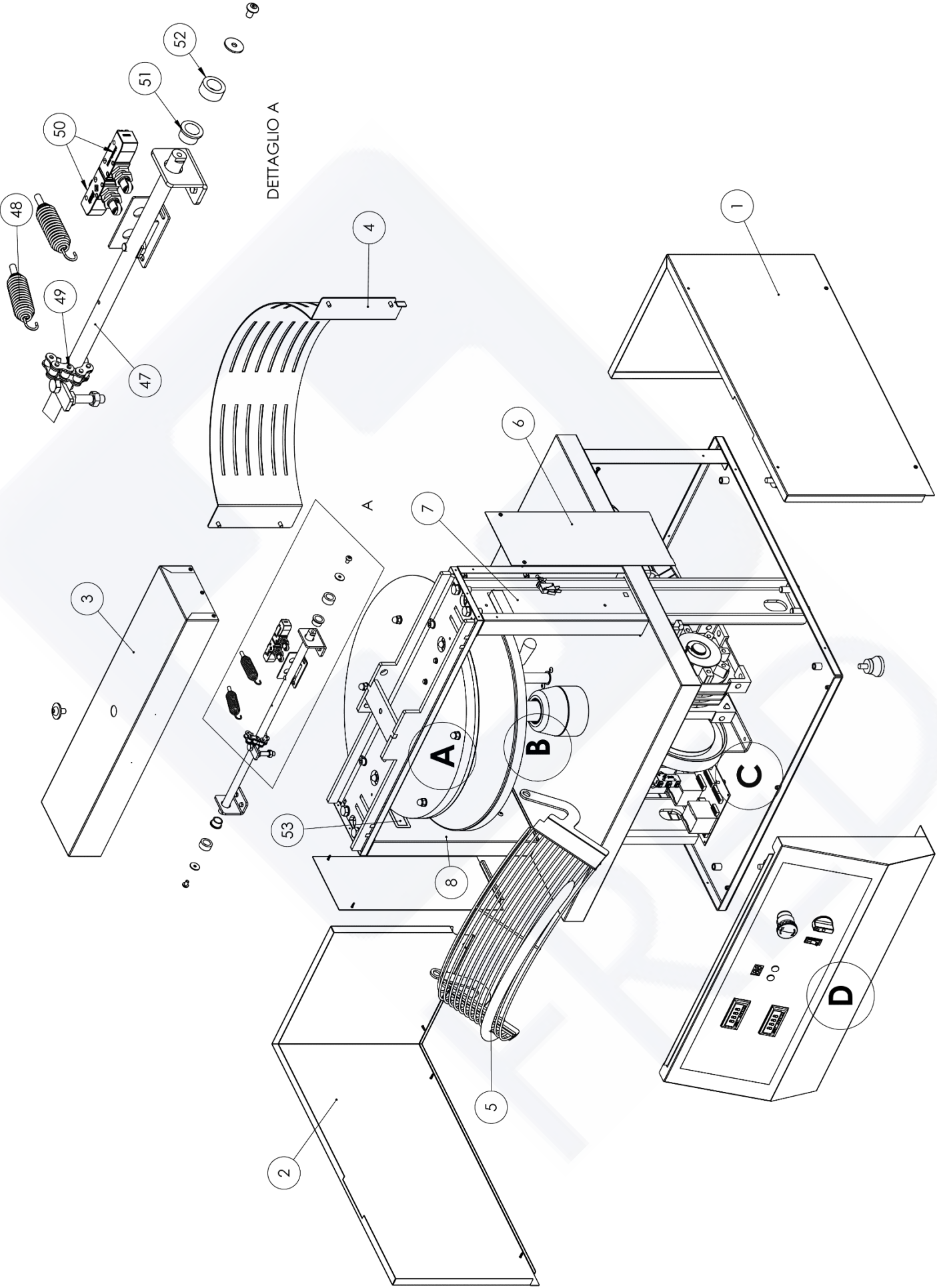
230V 3PH



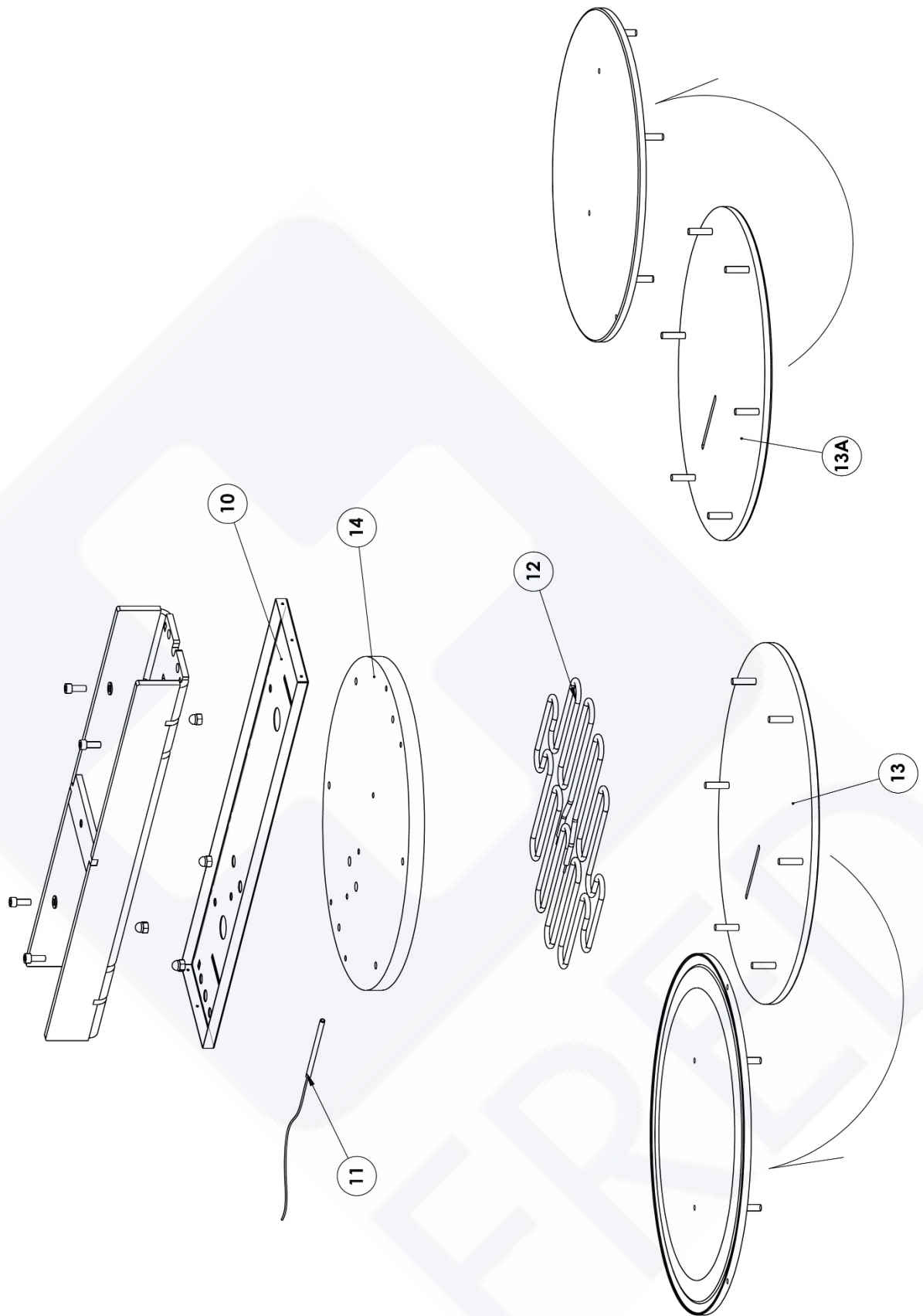
400V 3PH



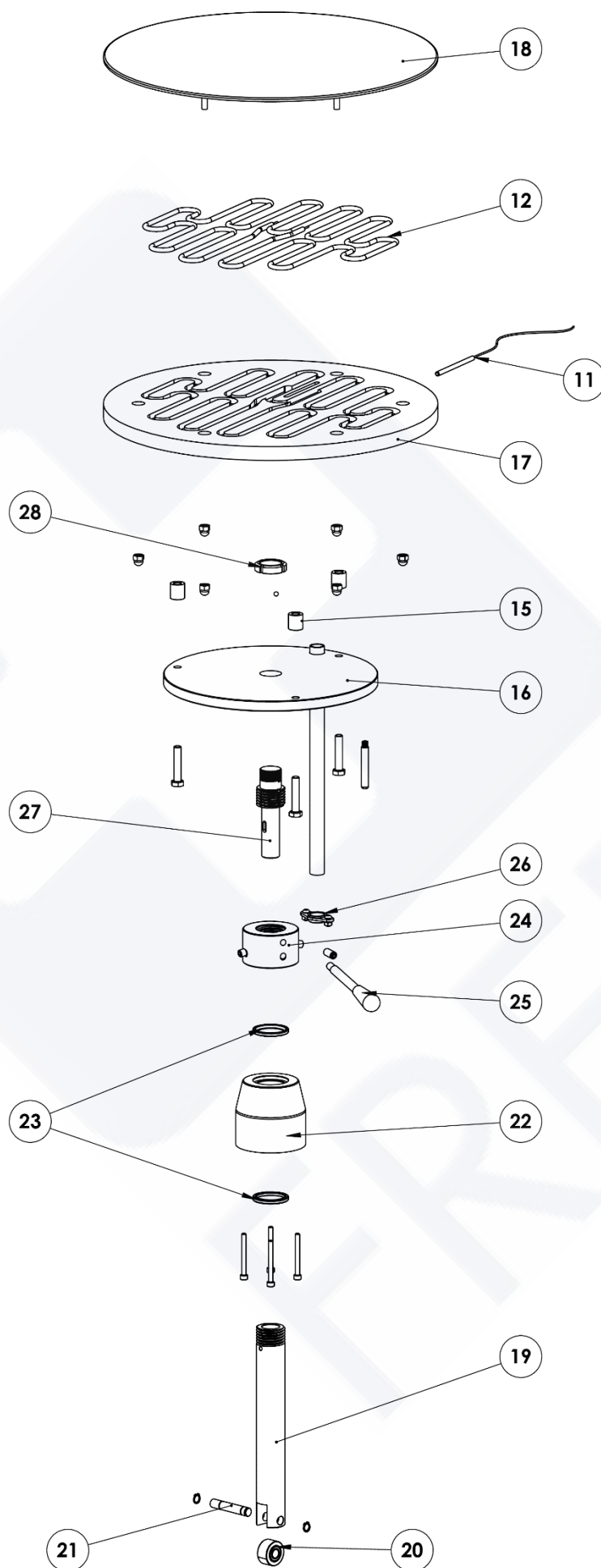
EXPLODED VIEW



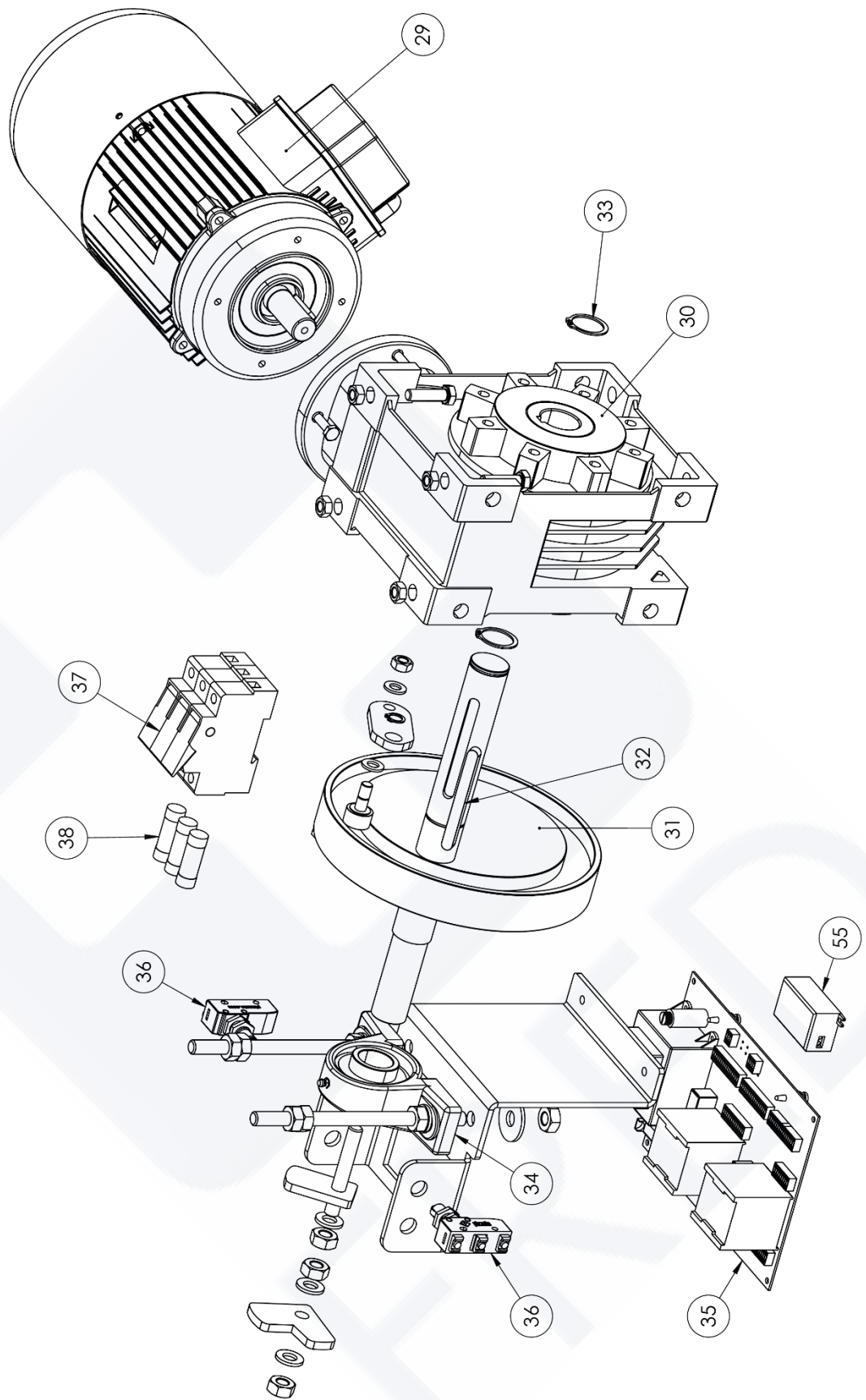
PART. "A"



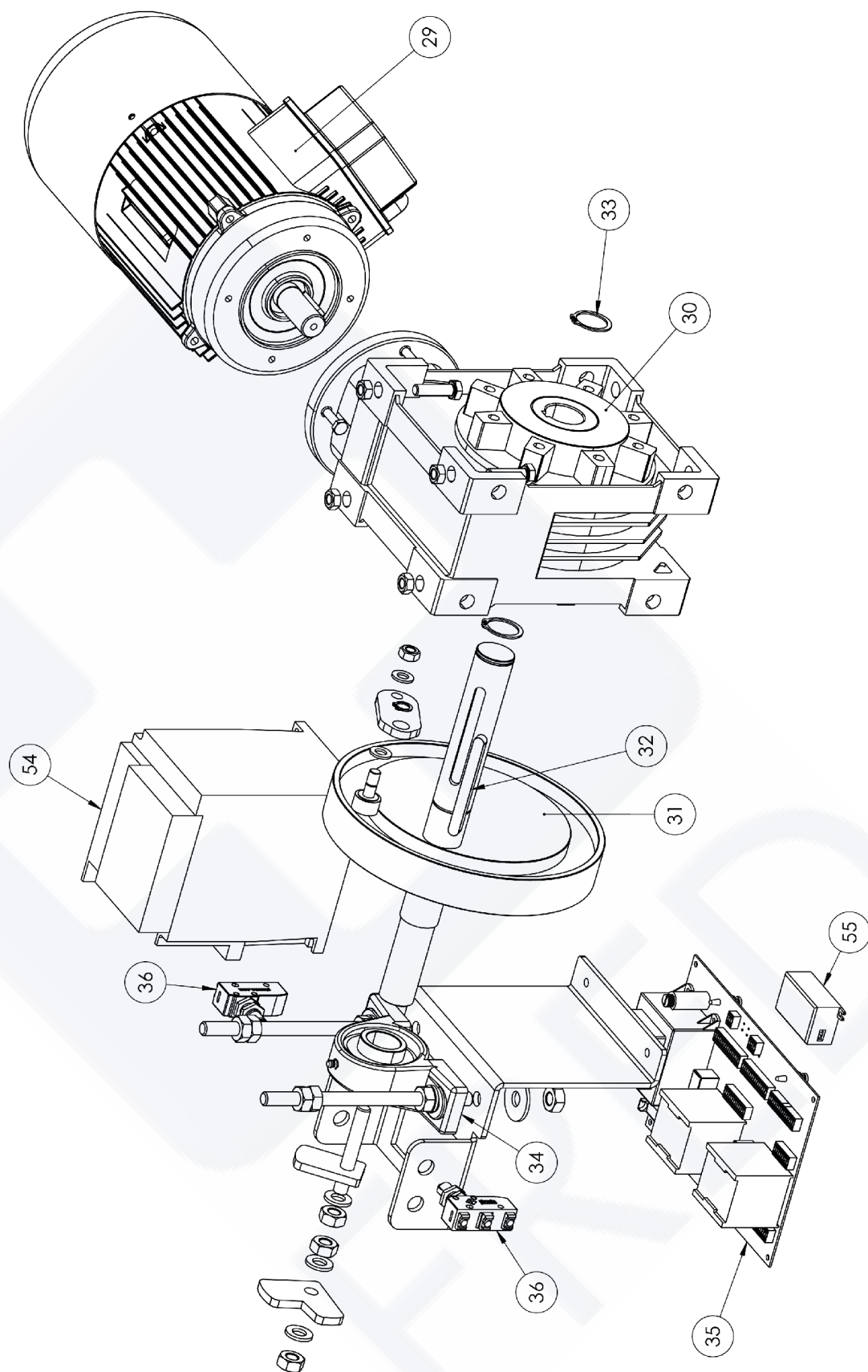
PART. "B"



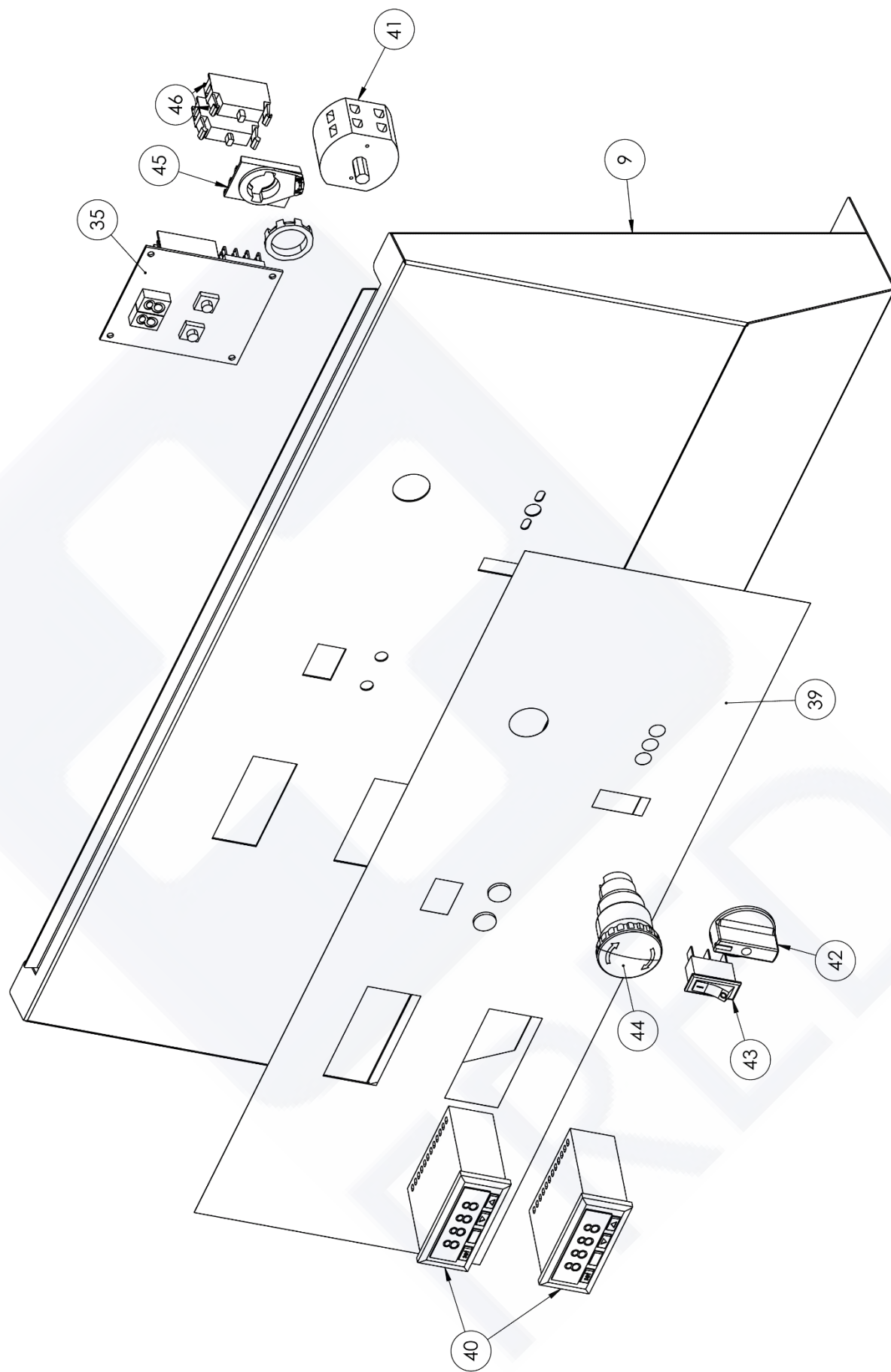
PART. "C" THREE-PHASE



PART. "C" SINGLE-PHASE



PART. "D"

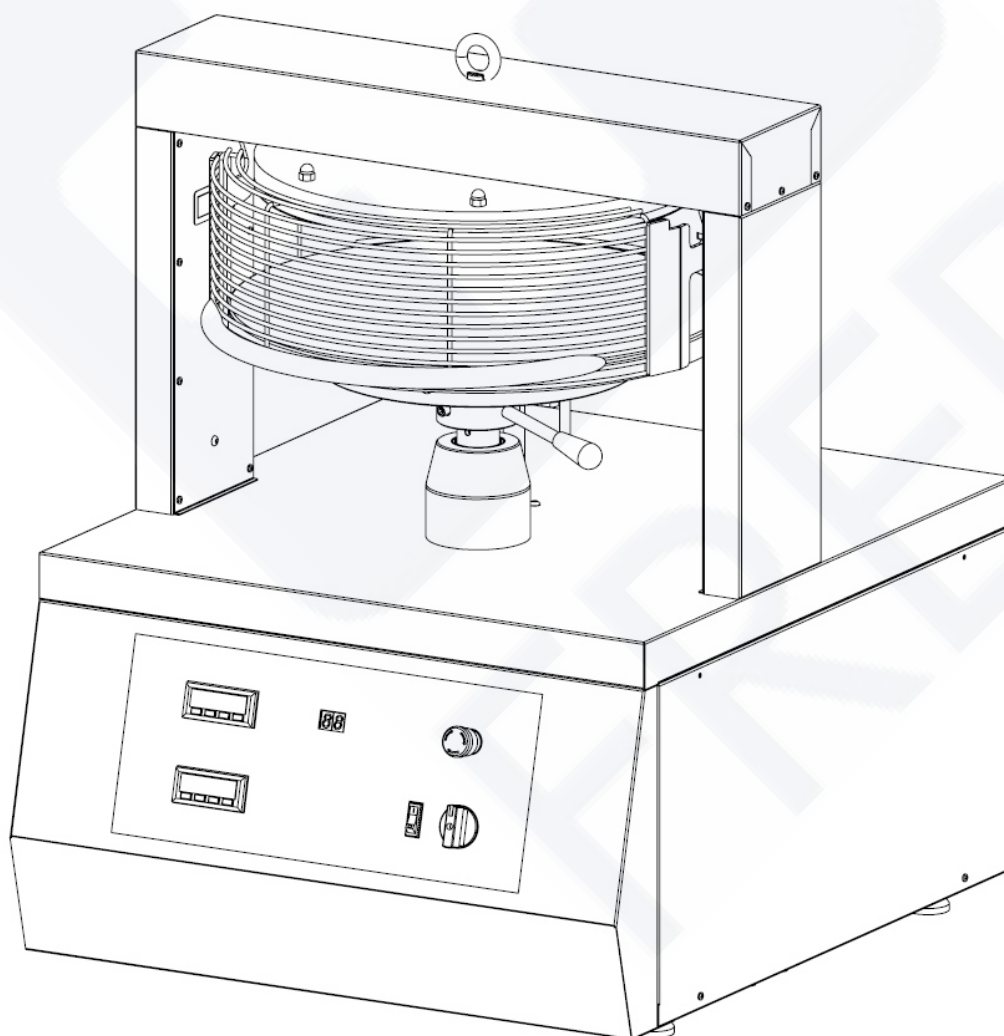


SPARE PARTS

RIF.	33	45	50
1	4P040801	4P040806	4P040806
2	4P040802	4P040807	4P040807
3	4C010770	4C010771	4C010771
4	4C010677	4C010678	4C010679
5	5G080100	5G080105	5G080110
6	4C010790	4C010791	4C010791
7	4C010785	4C010786	4C010786
8	4C010780	4C010781	4C010781
9	4F020825	4F020826	4F020826
10	4F010513	4F010512	4F010512
11	5S010035	5S010035	5S010035
12	5R050600	5R050605	5R050605
13	4P020752	4P020757	4P020762
13A	4P020751	4P020756	4P020761
14	4S003044	4S003046	4S003048
15	3D010256	3D010256	3D010256
16	3D010302	3D010305	3D010305
17	4S003034	4S003036	4S003038
18	4P020701	4P020706	4P020711
19	3A010355	3A010356	3A010356
20	5C030040	5C030040	5C030040
21	3P030068	3P030068	3P030068
22	3B010598	3B010598	3B010598
23	5A010011	5A010011	5A010011
24	3G000026	3G000026	3G000026
25	3B010405	3B010405	3B010405
26	5B100022	5B100022	5B100022
27	3A010365	3A010365	3A010365
28	5G500030	5G500030	5G500030
29	5M020650	5M020651	5M020651
30	5R010535	5R010536	5R010536
31	3C010310	3C010311	3C010311
32	5L500046	5L500046	5L500046
33	5S500115	5S500115	5S500115
34	5S030020	5S030020	5S030020
35	5S010040	5S010040	5S010040
36	5M050501	5M050501	5M050501
37	5P100257	5P100257	5P100257
38	5F000114	5F000114	5F000114
39	5E200283	5E200284	5E200284
40	5C150002	5C150002	5C150002
41	5I100022	5I100022	5I100022
42	5M200008	5M200008	5M200008
43	5I100017	5I100017	5I100017
44	5P100140	5P100140	5P100140
45	5B100002	5B100002	5B100002
46	5C150105	5C150105	5C150105
47	3A010520	3A010521	3A010521
48	5M500018	5M500018	5M500018
49	5C020125	5C020125	5C020125
50	5M050501	5M050501	5M050501
51	3B010700	3B010700	3B010700
52	3D010050	3D010050	3D010050
53	5L020050	5L020050	5L020050
54	5I030220	5I030220	5I030220
55	5A010120	5A010120	5A010120

TECHNICAL DATA

			33	45	50
BODY	HEIGHT	mm.	821	855	855
	WIDTH	mm.	470	655	655
	DEPTH	mm.	660	750	750
	NET WEIGHT	kg.	121	163	172
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1	6,1
	VOLTAGE	V.	230/400	230/400	230/400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1	6,1
	VOLTAGE	V.	230	230	230
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	1030	1030	1030
	WIDTH	mm.	750	750	750
	DEPTH	mm.	880	880	880
	GROSS WEIGHT	kg.	140	182	191
	VOLUME	mc.	0.70	0.70	0.70



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA



DECLARATION OF CONFORMITY

FABBRICANTE

Fabbricante / *Manufacturer* : PRISMAFOOD S.R.L.
Indirizzo / *Address* : VIA TABINA 18, VALVASONE ARZENE (PN) ITALY
Delegato alla conservazione del fascicolo tecnico: Sergio Dus (CEO)

Delegate to keep the technical file:

Luogo di conservazione del fascicolo tecnico: Prismafood via Tabina 18 Valvasone Arzene (PN) Italy
Place where technical file is stored:

MARCHIO COMMERCIALE

Marchio commerciale / *Trademark* : PRISMAFOOD

APPARECCHIATURA

Tipo apparecchio / *Equipment type* : PRESSA PER PIZZA / PIZZA PRESS
Modello / *Model* : 33 NV – 45 NV – 50 NV
TUTTI I MODELLI E VERSIONI / *ALL MODELS AND VERSION*

DIRETTIVE DELL'UNIONE EUROPEA APPLICABILI / *APPLICABLE EUROPEAN UNION DIRECTIVES*

2014/35/UE Direttiva bassa tensione / *Low Voltage Directive **
2006/42/CE Direttiva macchine / *Machine Directive ***
2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica / *Electromagnetic Compatibility Directive*
2011/65/UE Direttiva Rohs II / *Rohs Directive II*

*solo per le versioni ad uso domestico / *for home versions only*

** solo per le versioni ad uso professionale / *for professional versions only*

NORME ARMONIZZATE APPLICATE / *HARMONIZED RULES APPLIED*

EN 60335-1	EN 55014-1
EN 60335-2-64	EN 61000-3-2
EN 62233	EN 61000-3-3

ALTRI REGOLAMENTI APPLICABILI / *OTHER APPLICABLE REGULATIONS*

REG 1935/2004 Materiale a contatto con gli alimenti / *REG 1935/2004 Food contact material*

Il fabbricante dichiara l'apparecchiatura conforme a tutte le disposizioni pertinenti relativamente alle direttive citate nella presente dichiarazione.

The manufacturer declares the equipment in accordance with all relevant provisions in relation to the directives mentioned in this statement.

Data e luogo di emissione

Date and place of issue

Valvasone Arzene, 15/10/2020

Nome e firma di persona autorizzata

Name and signature of authorised person

PRISMAFOOD S.R.L.
Via Tabina, 18
33098 VALVASONE (PN) ITALY
P. IVA / VAT 01587140934

Dus Sergio – Administrator

(Posizione in azienda-Clarification position)

