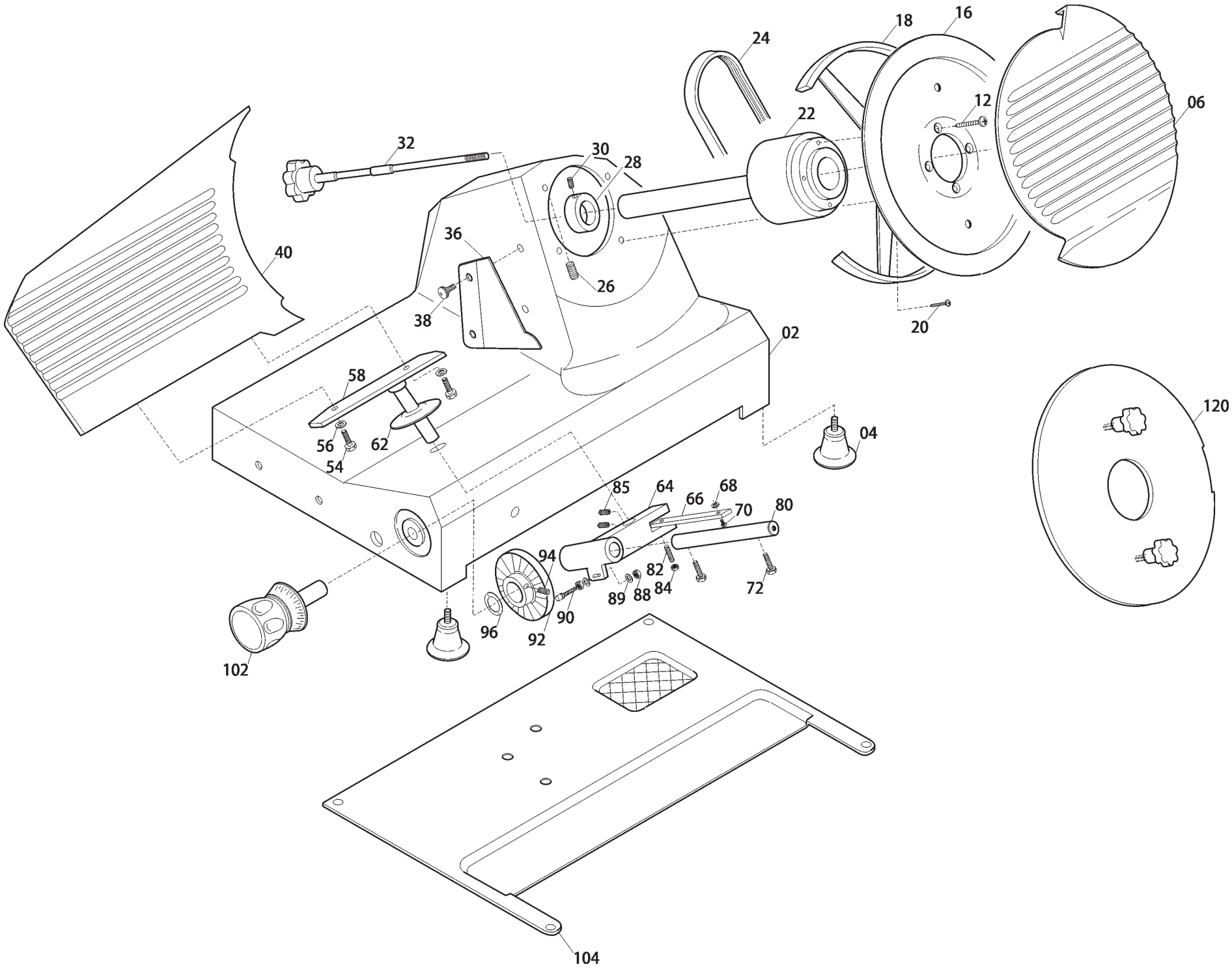
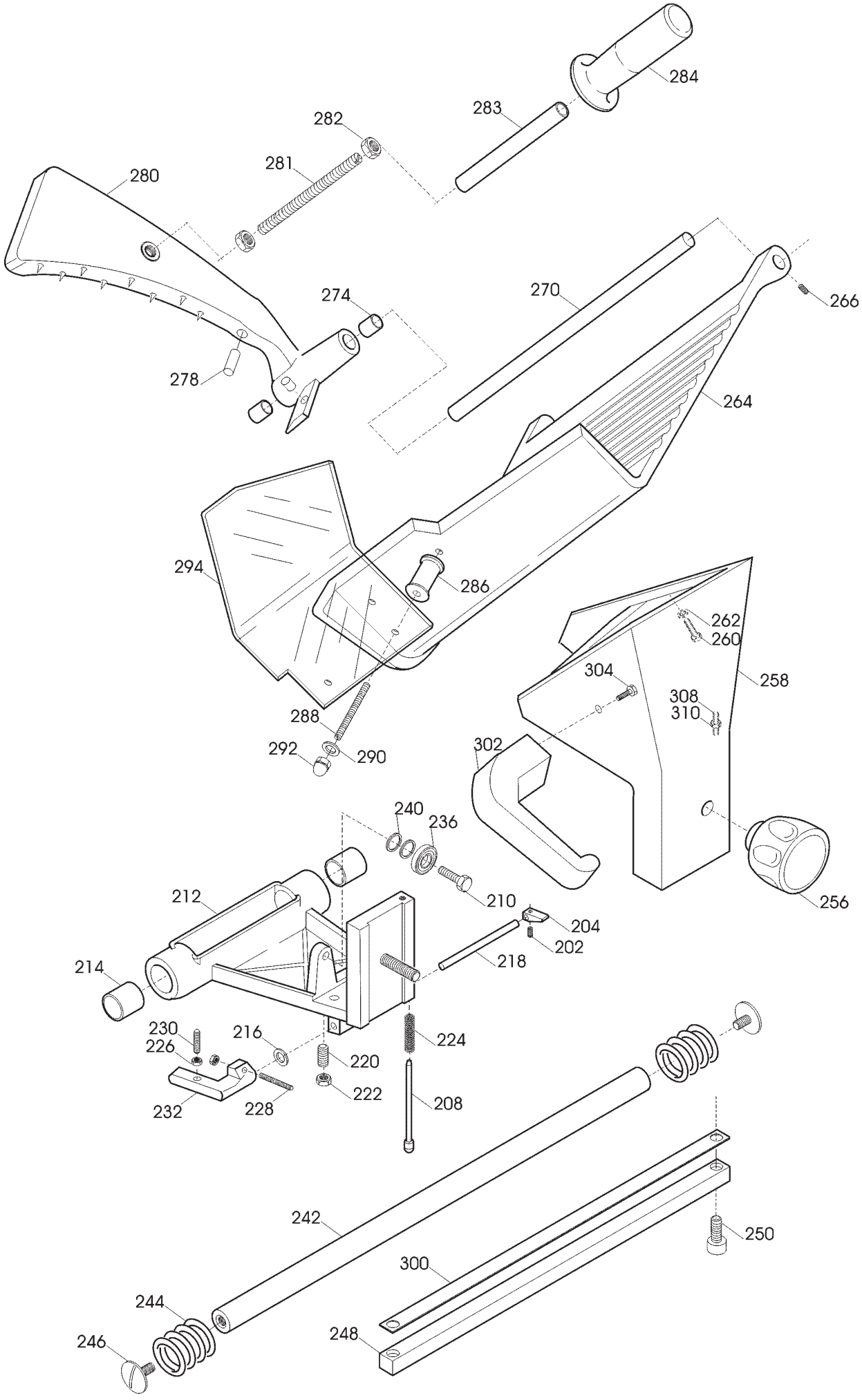
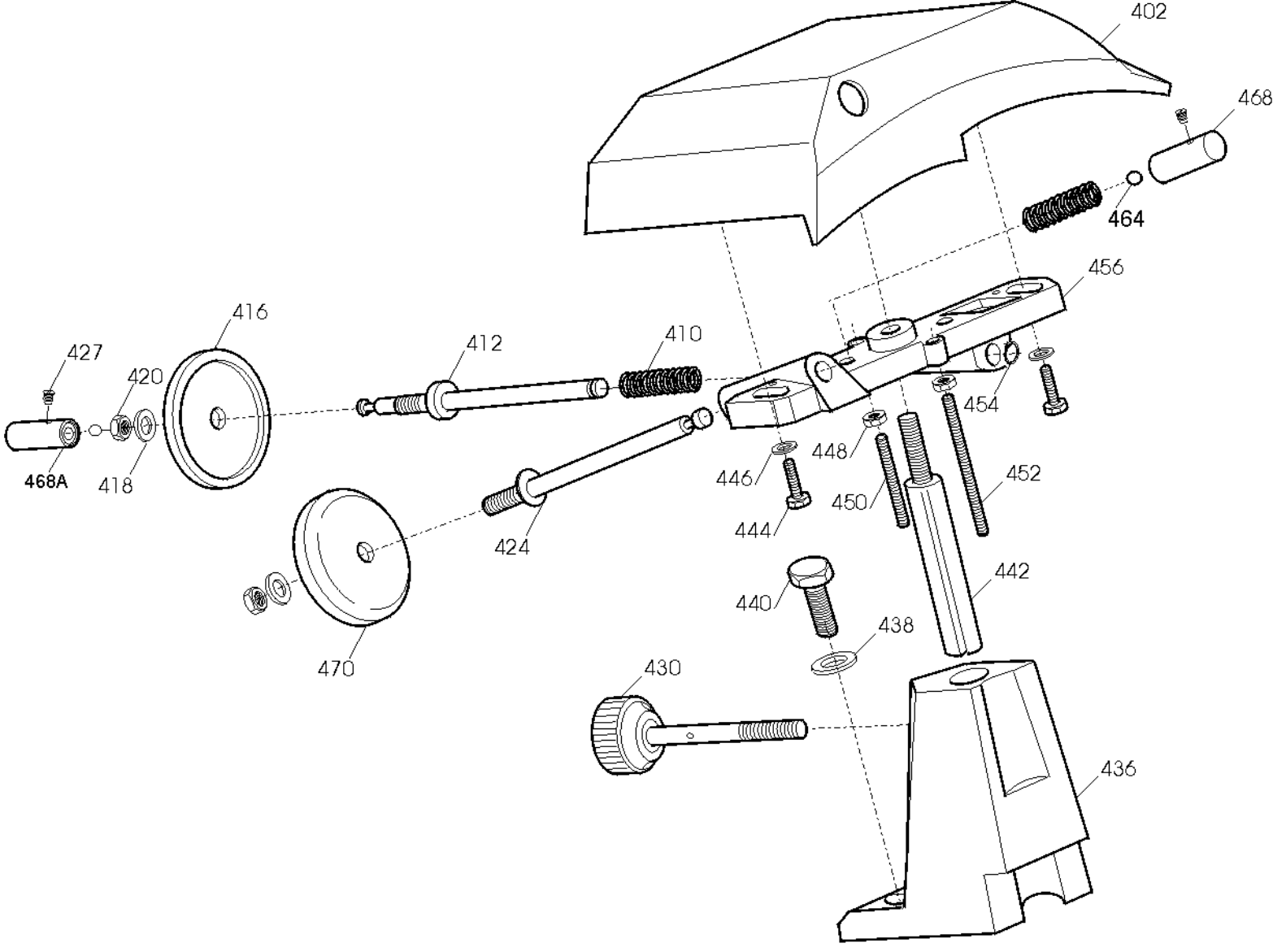
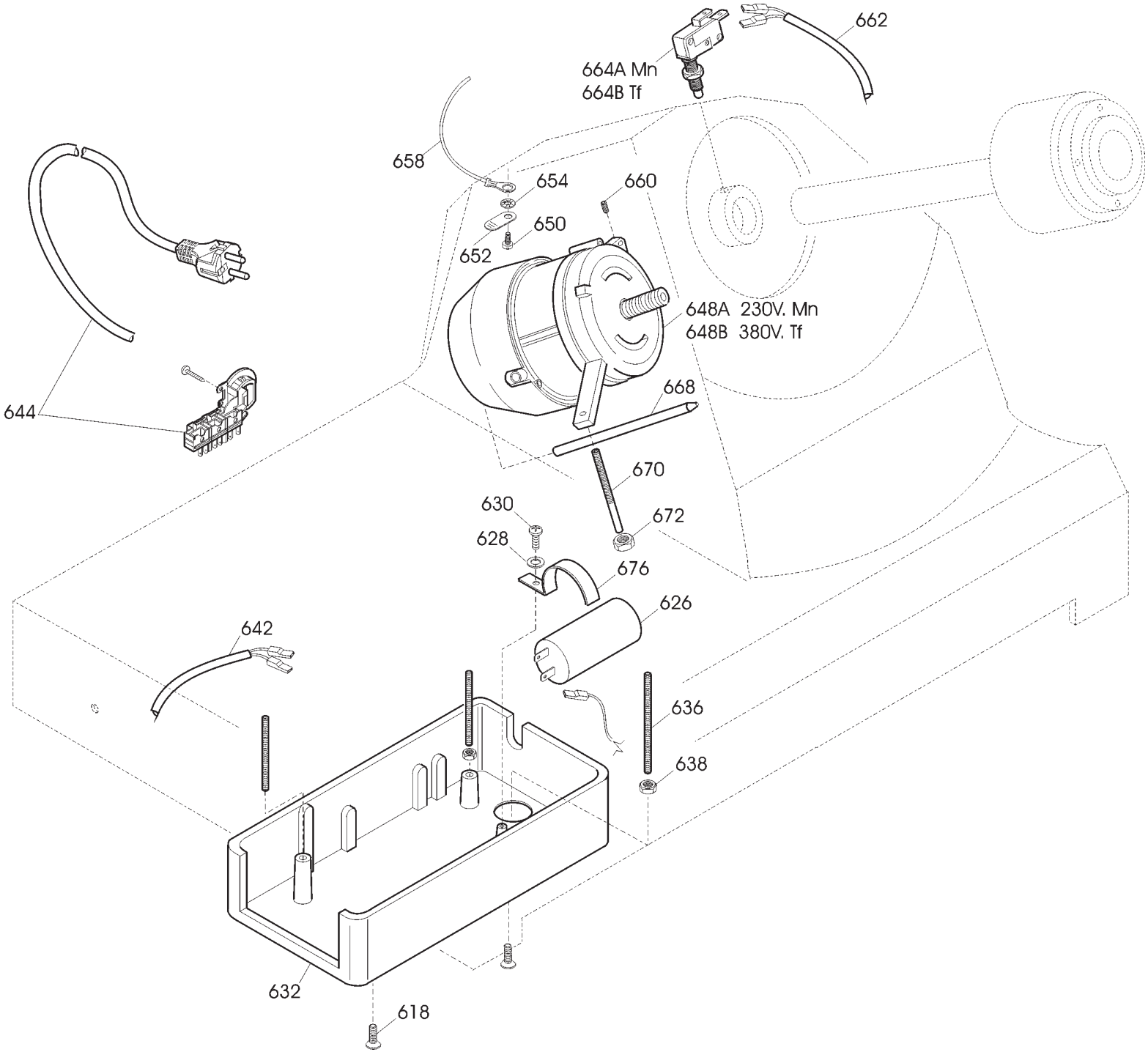
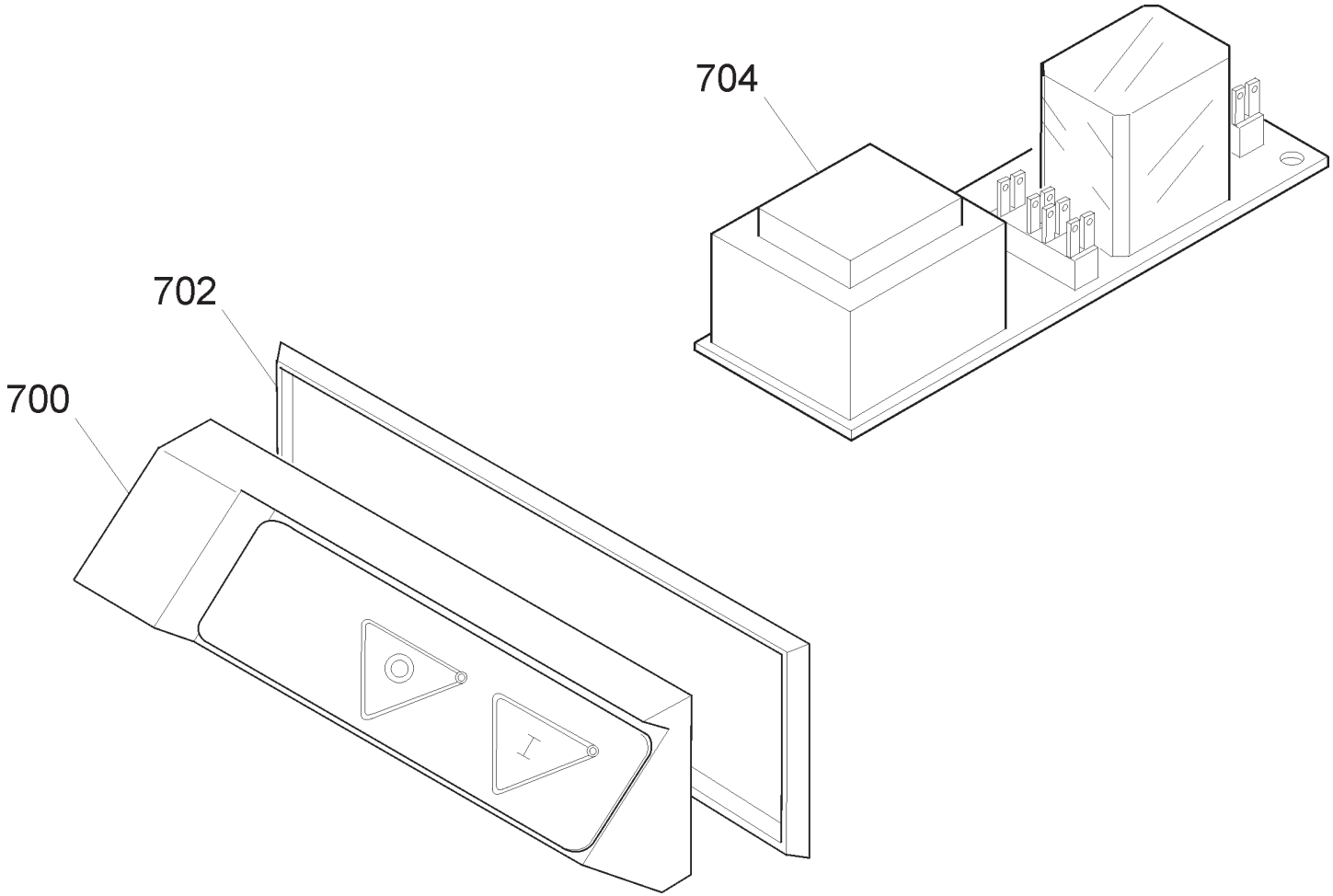
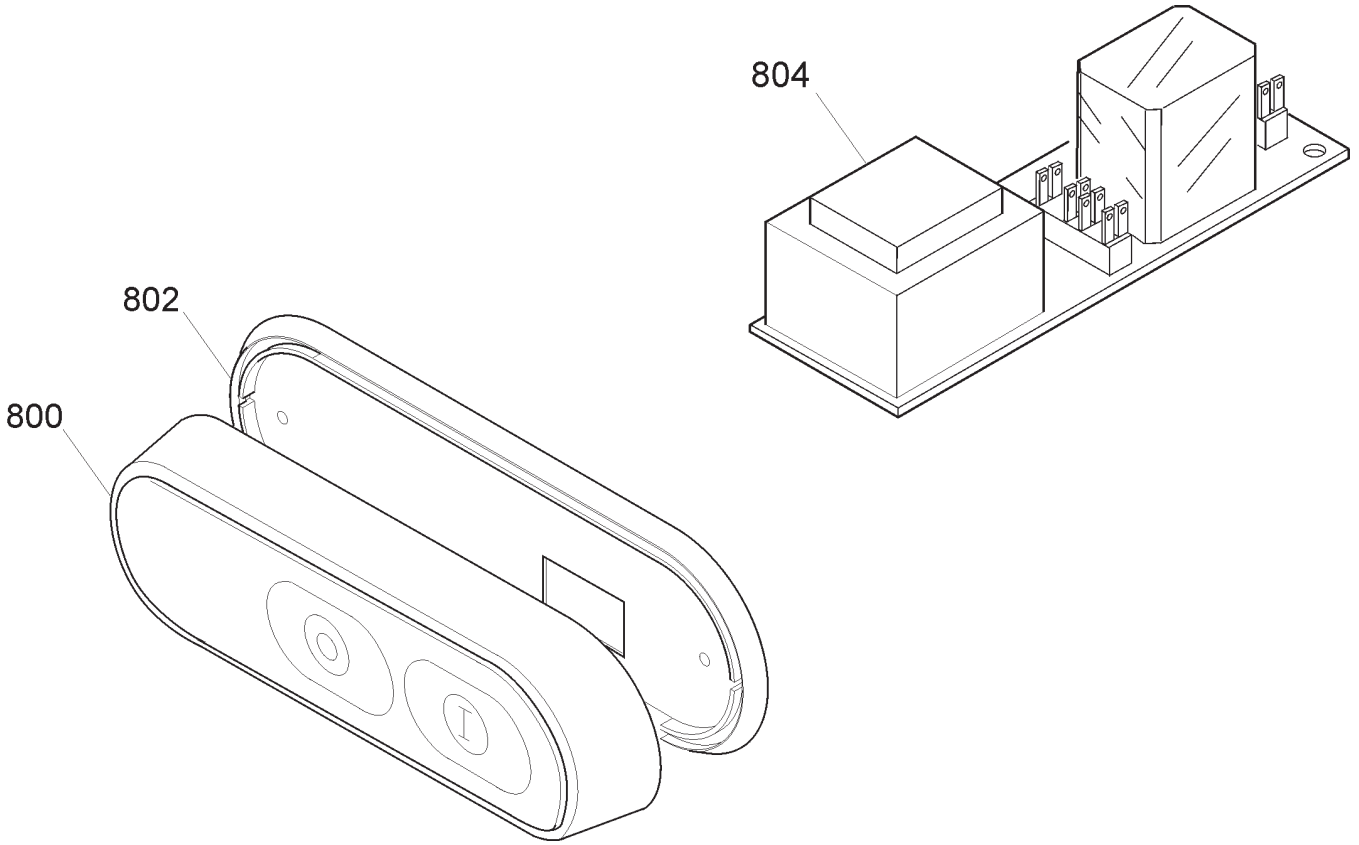

18
16
24
12
06
22
32
30
28
40
36
26
38
20
02
58
56
54
62
04
120
85
64
68
66
70
80
94
82
84
89
88
72
90
96
92
102
104


284
283
282
281
280
274
278
270
266
264
294
286
288
292
290
262
260
304
258
308
310
302
256
240
236
210
212
204
202
214
218
230
226
216
224
220
232
228
222
208
242
250
300
244
246
248


402
468
464
456
416
427
420
412
410
454
468A
418
446
448
452
444
450
424
442
440
438
470
430
436


662
664A Mn
664B Tf
658
654
660
650
652
644
648A 230V. Mn
648B 380V. Tf
668
670
630
672
628
676
626
642
636
638
632
618


704
702
700


804
802
800

7.5 - LAMA
Verificare che il diametro della lama, dopo le tante affilature, non si riduca più di 10 mm. rispetto al diametro originale. Per la sostituzione chiamare “IL CENTRO DI ASSISTENZA”.

7.6 - MOLE
Verificare che le mole continuino ad avere la loro capacità abrasiva durante l’affilatura. In caso contrario bisogna sostituirle per non danneggiare la lama, perciò chiamare “IL CENTRO DI ASSISTENZA”.

7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO
Saltuariamente mettere qualche goccia d’olio (dell’ampollina che viene data in dotazione) alla barra tonda sulla quale scorre avanti e indietro il carrello, tramite il foro (OIL) posto a lato della manopola graduata.

7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA
L’etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il “CENTRO DI ASSISTENZA” per la sostituzione.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

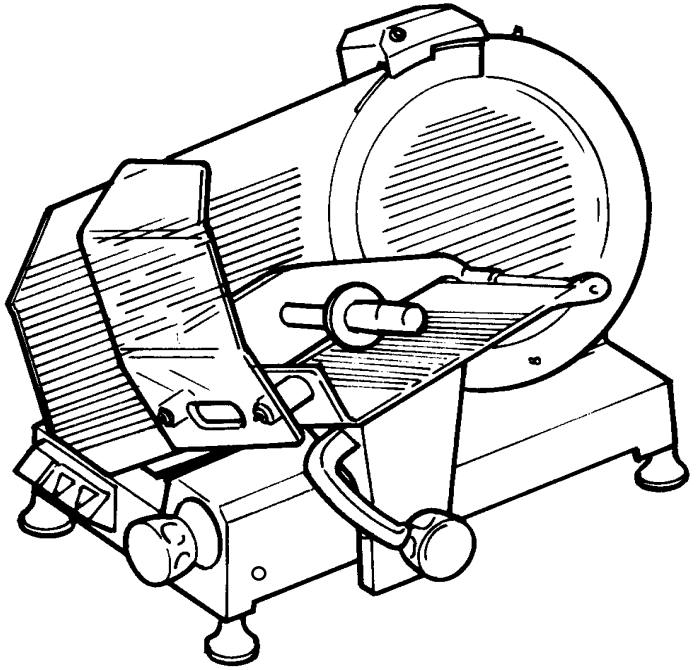
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina , assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell’affettatrice, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap. 1 par. 3.2**).

CENTRO DI ASSISTENZA
RIVENDITORE AUTORIZZATO

Affettatrici **CE** professionali della linea:
O 300
A 250 - 275 - 300
A 330 - 350

MANUALE DI ISTRUZIONI , PER USO E MANUTENZIONE



PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
1.2.1 - sicurezze meccaniche
1.2.2 - sicurezze elettriche
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
1.3.1 - descrizione generale
1.3.2 - caratteristiche costruttive
1.3.3 - composizione della macchina

CAP. 2 - DATI TECNICI pag. 7
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 10
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE pag. 11
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO
4.2.1 - affettatrice con motore monofase
4.2.2 - affettatrice con motore trifase
4.3 - SCHEMI ELETTRICI
4.3.1 - schema dell'impianto elettrico monofase
4.3.2 - schema dell'impianto elettrico trifase
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 14
5.1 - COMANDI
5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

6.2.3 - pulizia dell'affilatoio
Sfregare le mole con uno spazzolino sempre in posizione di sicurezza, cioè con le mole rivolte dalla parte opposta alla lama.

6.2.4 - pulizia del parafetta
Per togliere il parafetta (*vedi FIG. n°15*) basta semplicemente svitare le due viti (a) che lo tengono bloccato.

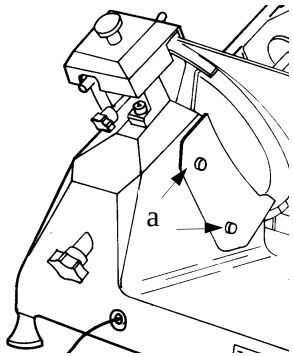


FIG. n°15 - Vista del parafetta

A questo punto pulire il parafetta con acqua e detersivo neutro.

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.
b) Portare a "0" la manopola graduata che regola la vela.

7.2 - CINGHIA
La cinghia non abbisogna di nessuna regolazione. Generalmente dopo 3/4 anni deve essere sostituita, in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.3 - PIEDINI
I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione chiamando il "CENTRO ASSISTENZA".

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

6.2.2 - pulizia della lama , del paralama e dell'anello

Svitare la manopola del tirante paralama (1) (*vedi FIG. n°13*) così da permettere l'estrazione del paralama (2).

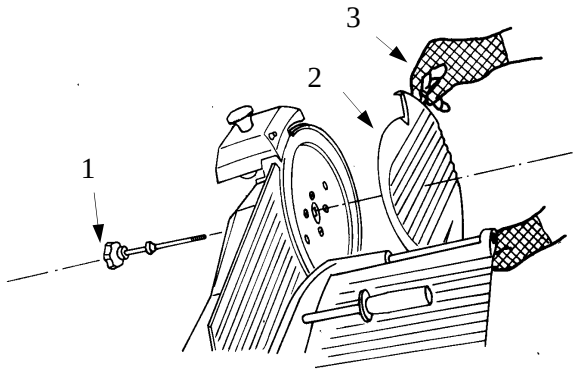


FIG. n°13 - Sgancio paralama

***ATTENZIONE*:** La pulizia della lama va fatta, indossando un paio di guanti metallici (3) e utilizzando un panno umido.

Per la pulizia della superficie opposta della lama e dell'anello, bisogna estrarre la lama (*vedi FIG. n°14*) dall'affettatrice.

Il procedimento da seguire per l'estrazione della lama è il seguente:

1) sganciare il paralama (*vedi FIG. n°13*);
2) togliere l'apparecchio affilatore (a) e aprire, tramite la manopola graduata, la vela di quel poco che basta per far aderire bene la maschera (b) sulla lama;
3) svitare le tre o quattro viti (f), a seconda dei modelli, che fissano la lama;
4) appoggiare la maschera in plexiglas sulla lama, in modo che lo spacco presente sulla maschera vada ad accoppiarsi con l'anello (c);
5) far coincidere l'asse dei due fori (d) presenti sulla lama con i due pomoli (e) presenti sulla maschera facendo girare semplicemente la lama fino alla posizione voluta;
6) avvitare i due pomoli (e) senza però stringere eccessivamente.

N.B. Il paralama va pulito con acqua tiepida e detersivo neutro.

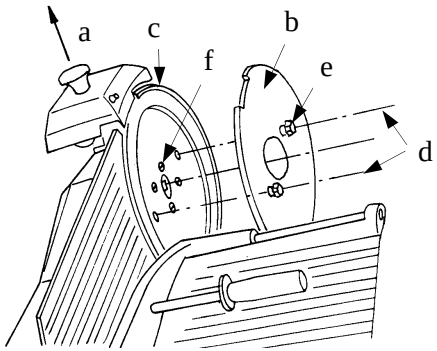


FIG. n°14 - Posizionamento della maschera per estrazione lama

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 17
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA
6.2.1 - pulizia del piatto portamerce
6.2.2 - pulizia della lama, del paralama e dell'anello
6.2.3 - pulizia dell'affilatoio
6.2.4 - pulizia del parafetta

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 19
7.1 - GENERALITA'
7.2 - CINGHIA
7.3 - PIEDINI
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.5 - LAMA
7.6 - MOLE
7.7 - LUBRIFICAZIONE GUIDE DI SCORRIMENTO
7.8 - ETICHETTA PULSANTIERA

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 20
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n°1 - *Veduta generale dell'affettatrice* pag. 6
FIG. n°2 - *Disegni d'ingombro* pag. 7
FIG. n°3 - *Descrizione dell'imballo* pag. 10
FIG. n°4 - *Targhetta tecnica - matricola* pag. 11
FIG. n°5 - *Senso di rotazione della lama* pag. 12
FIG. n°6 - *Schema elettrico Mn.* pag. 13
FIG. n°7 - *Schema elettrico Tf.* pag. 13
FIG. n°8 - *Posizione dei comandi* pag. 14
FIG. n°9a-b - *Posizione da assumere per il taglio* pag. 15
FIG. n°10 - *Taglio del prodotto* pag. 15
FIG. n°11a-b-c - *Utilizzo dell'affilatoio* pag. 16
FIG. n°12 - *Sgancio del carrello* pag. 17
FIG. n°13 - *Sgancio del paralama* pag. 18
FIG. n°14 - *Posizion. della maschera per estrazione lama* pag. 18
FIG. n° 15 - *Vista del parafetta* pag. 19

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- L'affettatrice deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se l'affettatrice dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla, di non intervenire direttamente per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza",visibile nel retro del presente manuale.
- Non impiegare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni, pesci con osso, verdure e comunque prodotti non alimentari.
- **Non tagliare mai il prodotto, ormai esaurito, senza l'ausilio del braccio pressamerce**.
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con la lama.**
- Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒ venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;
⇒ vengano sostituiti componenti con altri non originali;
⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti.

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

1.2.1 - sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 89/392,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle norme **EN 1974.**
Le sicurezze sono ottenute con (vedi 1.3.3):
- paralama;
- anello;
- cappottina;

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza .
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti dell'affettatrice che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da tagliare.
- L'affettatrice non deve essere pulita con idropulitrici o getti d'acqua, bensì con acqua e detersivi neutri. **E' vietato ogni altro prodotto detergente.** Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario:
1) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto;
2) portare a "0" la manopola graduata che regola la vela;

ATTENZIONE: **Attenzione ai rischi residui derivati dalle parti taglienti e/o accuminate.**

6.2 - PULIZIA DELLA MACCHINA

6.2.1 - pulizia del piatto portamerce (*vedere FIG. n°12*)

Il carrello (piatto + braccio + gambo) è facilmente asportabile:
- con la manopola graduata a "0" (1);
- con il carrello (2) a fondo corsa (a) dal lato dei comandi;
- svitare la manopola blocca piatto (3) e tirare il carrello verso l'alto (b);

N.B. Per il modello A il carrello va tirato lateralmaente.
- tolto così il carrello, si può pulire accuratamente il piatto portamerce con acqua tiepida e detersivo neutro (PH 7).

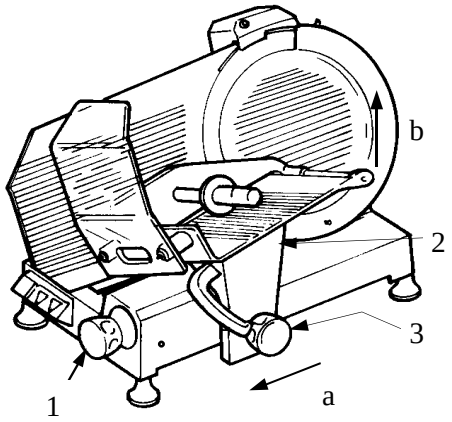


FIG. n°12 - Sgancio del carrello

5.3 - AFFILATURA DELLA LAMA (*vedi FIG. n°11 a-b-c*)

ATTENZIONE: **Prima di eseguire l'affilatura della lama, fare attenzione ai RISCHI RESIDUI (cap. 1.2.2) riguardanti il pericolo di taglio derivante dalla non osservanza delle istruzioni sotto riportate.**

Per l'affilatura della lama, da fare periodicamente non appena si avvertirà una diminuzione di taglio, occorre attenersi alle seguenti istruzioni:

1. provvedere a disinserire la spina dalla presa e pulire accuratamente la lama con alcool denaturato in modo da sgrassarla ;
2. allentare il pomolo (1), sollevare (a) l'apparecchio affilatore (2) fino al fermo e farlo ruotare di 180° (b) (*vedi FIG. n°11a*). Lasciarlo quindi andare fino a fine corsa (c) in modo che la lama stia tra le due mole. Bloccare il pomolo;
3. avviare la macchina, premendo il pulsante di marcia "I" (ON);
4. premere il pulsantino (3) (*vedi FIG. n°11b*), lasciare ruotare la lama a contatto con la mola per circa 30/40 sec. in modo che si formi sul filo della lama una leggera bava;
5. premere per 3/4 sec. contemporaneamente i pulsanti (3 e 4), e lasciarli poi andare nello stesso istante (*vedi FIG. n°11c*);
6. dopo aver effettuato l'operazione di affilatura è buona norma pulire le mole (vedi 6.2.3);
7. ad operazione di affilatura ultimata, rimettere nella sua posizione di origine l'apparecchio affilatore, rifacendo il procedimento inverso.

N.B. Non protrarre l'operazione di sbavatura oltre i 3/4 sec. per evitare la dannosa ritorsione del filo della lama.

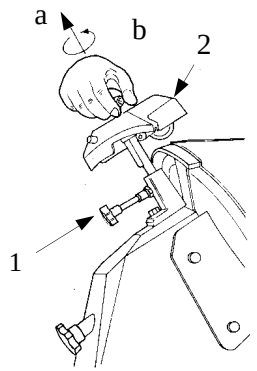


FIG. n°11a

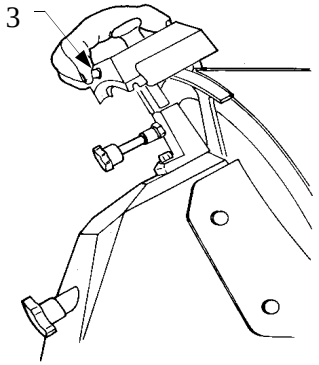


FIG. n°11b

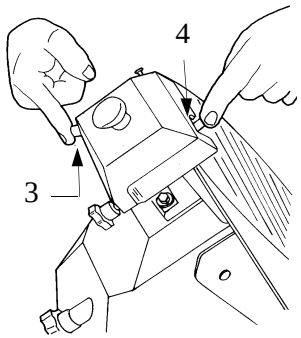


FIG. n°11c

- pressamerce;
- manopola pressamerce con ghiera e distanziale;
- paramano su piatto;
- carrello asportabile solo con la vela in posizione "0", a fondo corsa e verso il lato operatore.

1.2.2 - sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, l'affettatrice descritta in questo manuale risponde alle direttive **CEE 73/23, 89/336,** mod. **91/368, 92/31, 93/44, 93/68** ed alle norme **EN 60335-1**, **EN 60335-2-64, EN 55014.**

L'affettatrice è così prevista di:

- micro che provochi l'arresto della macchina in caso di rimozione del tirante paralama (*vedi FIG. n°1*), e non consenta l'accensione se tale riparo non è nella posizione di chiusura;
- relè nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente.

Nonostante le affettatrici **CE** professionali siano dotate delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** (**CEE 89/392 punto 1.7.2**) non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ***ATTENZIONE.*** Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocati dalla lama o da altri componenti della macchina.

1. 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 - descrizione generale

Affettatrici **CE** professionali sono state progettate e realizzate dalla nostra ditta con il preciso scopo di affettare prodotti alimentari (tipo salumi e carni) e garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti dell'affettatrice che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia nonchè facilità di smontaggio;
- massima precisione di taglio grazie al meccanismo a camme;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;
- massima silenziosità grazie alla trasmissione a cinghie;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - caratteristiche costruttive

Le affettatrici **CE** professionali sono costruite in una lega di alluminio (Peraluman Mg5) anodizzata. Essa garantisce il contatto con gli alimenti (igienicità) e l'inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una elevata resistenza

all'ossidazione.
La lama è in acciaio 100 Cr6 (cromata), essa è rettificata e temperata assicurando un taglio preciso e netto del prodotto anche dopo la sua affilatura; gli altri componenti presenti sono in ABS, LEXAN, PLEXIGLAS e acciaio AISI 430 o 304.

1.3.3 - Composizione della macchina

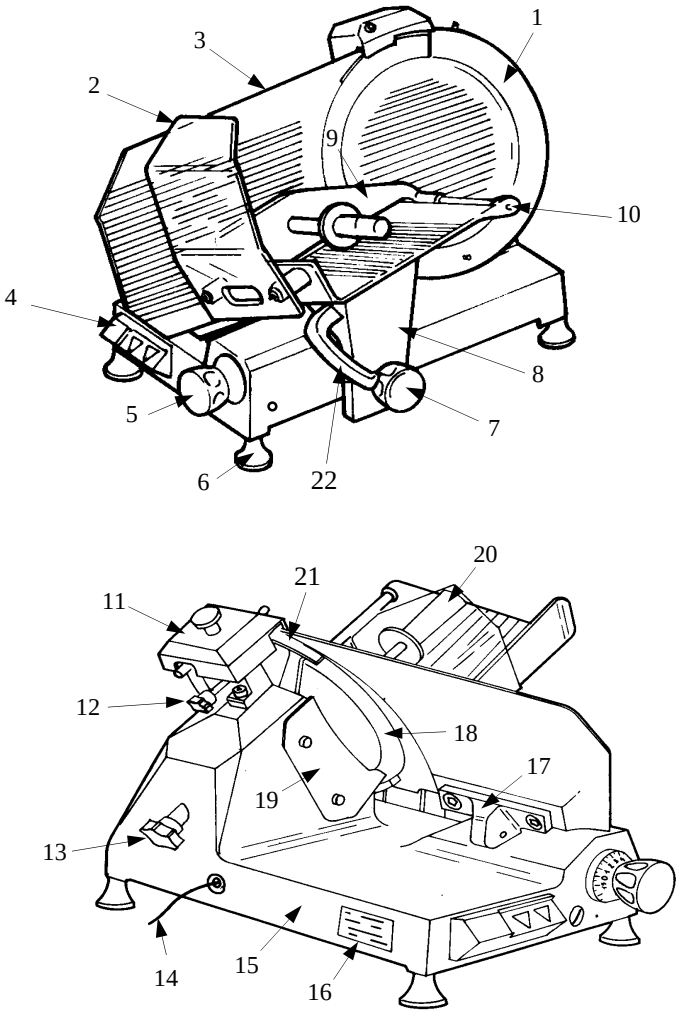


FIG. n°1 - Veduta generale dell'affettatrice

3. assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti: appoggiare la mano destra sulla manopola pressamerce e, successivamente, la mano sinistra accanto al parafetta **(senza entrare in contatto con la lama)**; il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (***vedere figura n°9a***). ***ATTENZIONE***: **Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la lama (*es. figura n°9b*);**
4. premere quindi il pulsante di marcia "I" (ON);
5. spingere il carrello (piatto portamerce + braccio pressamerce + gambo) facendolo avanzare dolcemente verso la lama, senza applicare alcuna pressione sulla merce con il braccio pressamerce poichè quest'ultima preme contro la vela per proprio peso (forza di gravità).
   La merce entrerà facilmente nella lama, e la fetta guidata all'apposito parafetta si staccherà e cadrà sul piano raccoglitore (*vedere FIG. n°10*);
6. evitare di far funzionare a vuoto l'affettatrice;
7. al termine delle operazioni di taglio, fermare la macchina mettendo l'interruttore nella posizione "0" (OFF) di arresto e portare a "0" la manopola graduata;
8. eseguire la riaffilatura della lama non appena il prodotto tagliato presenta una superficie sfilacciata o ruvida e quindi lo sforzo di taglio aumenta (vedi 5.3).

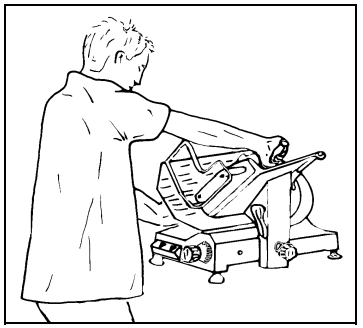


FIG. n°9a - Posizione corretta

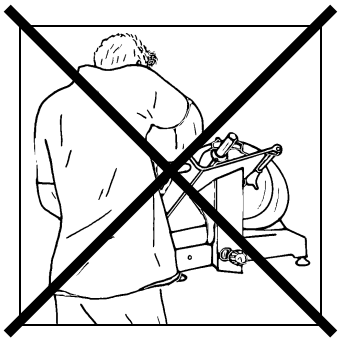


FIG. n°9b - Posizione scorretta

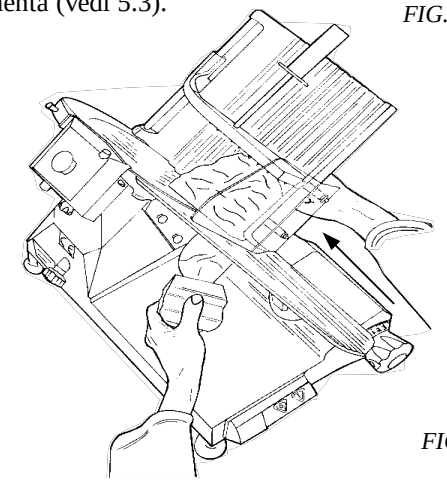


FIG. n°10 - Taglio del prodotto

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

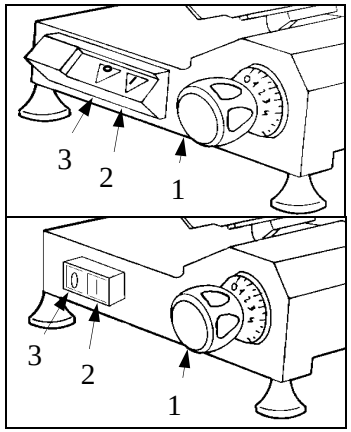
Prima di procedere al collaudo assicurarsi che il piatto portamerce sia ben bloccato, dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura:

1. azionare il pulsante di marcia "I" (ON) ed il pulsante di arresto "O" (OFF);
2. controllare la scorrevolezza del piatto portamerce e del braccio pressamerce;
3. controllare il funzionamento e la regolazione della vela tramite la manopola numerata;
4. controllare il funzionamento dell'affilatoio (vedi paragrafo 5.3, *FIG. n° 11a-b-c)*;
5. controllare che il piatto portamerce si possa smontare solo con la manopola graduata in posizione "0" e che dopo lo smontaggio, la manopola rimanga in questa posizione;
6. controllare se svitando il tirante paralama la macchina cessa di funzionare.

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

I comandi sono disposti sul lato sinistro del basamento come si vede da figura sotto.



1. Manopola graduata , per la regolazione dello spessore di taglio.
2. Pulsante di marcia "I"(ON).
3. Pulsante di arresto "0"(OFF).

FIG. n°8 - Posizione comandi

5.2 - CARICAMENTO E TAGLIO DEL PRODOTTO

***ATTENZIONE*:** La merce da tagliare va caricata sul piatto solamente con la manopola graduata in posizione "0" ed a motore fermo, facendo attenzione alla lama ed alle puntine accuminate.

La procedura da seguire è la seguente:

1. una volta caricata la merce sul piatto, in modo che vada sulla vela, bloccarla con l'apposito braccio munito di dentini;
2. regolare tramite la manopola graduata lo spessore di taglio voluto;

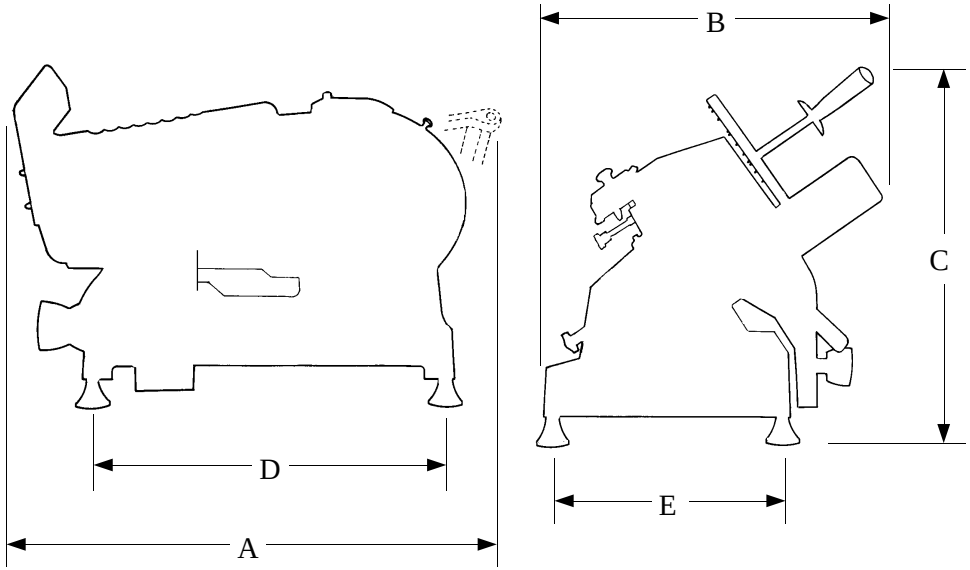
LEGENDA:

1	- Paralama	12	- Manopola bloccaggio affilatoio
2	- Paramano	13	- Tirante paralama
3	- Vela	14	- Cavo alimentazione
4	- Pulsantiera	15	- Basamento
5	- Manopola graduata	16	- Targhetta tecnica - matricola
6	- Piedini	17	- Supporto vela
7	- Manopola bloccaggio piatto	18	- Lama
8	- Gambo	19	- Parafetta
9	- Braccio pressamerce	20	- Manopola pressamerce
10	- Piatto portamerce	21	- Anello
11	- Affilatoio (cappottina)	22	- Manopola gambo

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Disegni d' ingombro



TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	**U.m.**	**A** **250 - 275 - 300**		
Diametro lama	mm.	250	275	300
Lunghezza A	mm.	600	615	650
Larghezza B	mm.	595	595	630
Altezza C	mm.	485	485	530
Interasse piedini D	mm.	440	440	440
Interasse piedini E	mm.	330	330	330
Dimensioni piatto	mm.	245 x 235	245 x 235	280 x 270
Corsa carrello	mm.	270	280	275
Capacità di taglio	mm.	195 x 235	205 x 235	220 x 235
Spessore di taglio	mm.	0 ÷ 15	0 ÷ 15	0 ÷ 15
Giri lama	(g/l)	300	300	300
Motore	W	160	160	200
Peso	Kg	20,5	22	24
Alimentazione	Mn Tf	230V./50Hz 230-400V/50Hz	230V.50Hz 230-400V/50Hz	230V./50Hz 230-400V/50Hz
Grado di rumorosità	dB	≤ 65	≤ 65	≤ 65

4.3 - SCHEMI ELETTRICI

4.3.1 - schema elettrico dell'impianto monofase (*vedi FIG. n°6*)

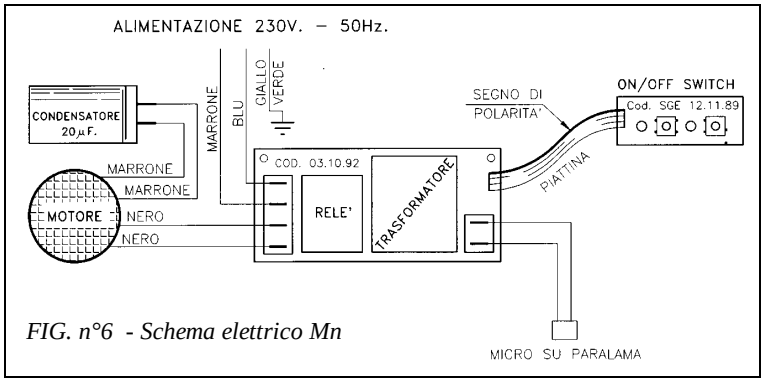


FIG. n°6 - Schema elettrico Mn

4.3.2 - schema elettrico dell'impianto trifase (*vedi FIG. n°7*)

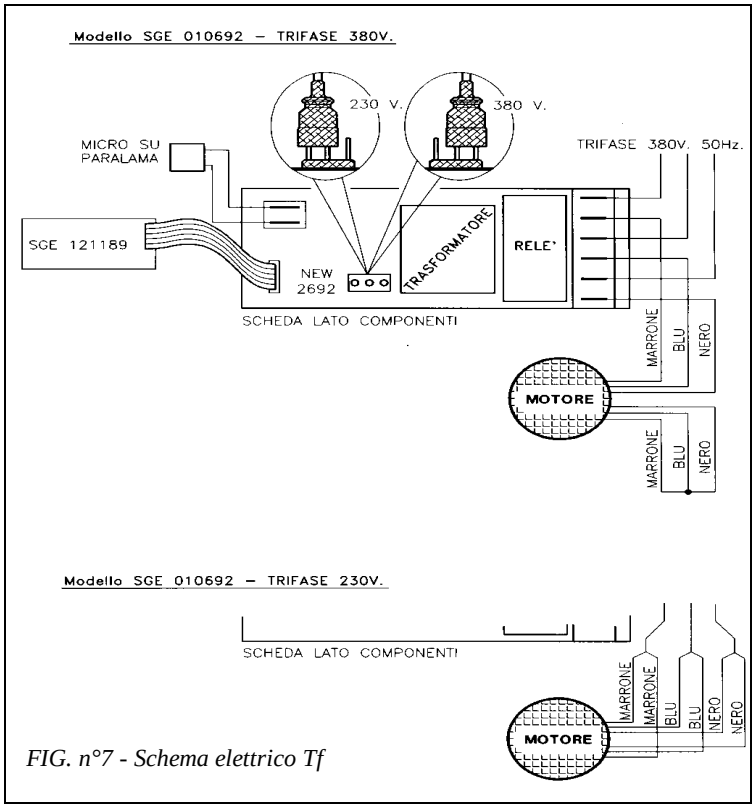


FIG. n°7 - Schema elettrico Tf

4.2.2 - affettatrice con motore trifase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1 mm²; lunghezza ≅ 1.5 m.

Collegare l'affettatrice alla rete di alimentazione trifase 400 V. - 50 Hz per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale magnetotermico da 10 A, ΔI = 0.03 A.

Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione della lama con un impulso del pulsante di marcia "I" (ON) (**vedi capitolo 5.1**, *FIG. n°8)* subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante di arresto "0" OFF.

Il senso di rotazione della lama deve essere antiorario guardando l'affettatrice dal lato del paralama (*vedere FIG. n°5).*

Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa, due dei tre fili di fase (neri e grigi).

I motori trifase sulle affettatrici **CE** professionali, possono funzionare sia con tensione 230 V. trifase sia con tensione 400 V.

Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione 400 V., per l'adattamento alla rete 230 V. trifase, richiedere l'intervento del "CENTRO DI ASSISTENZA" .

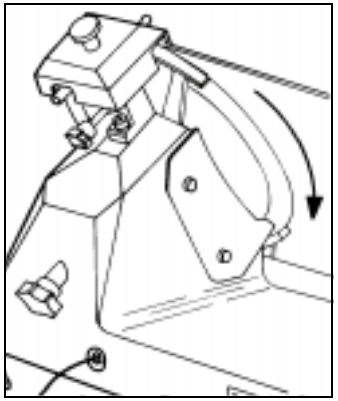


FIG. n°5 - Senso di rotazione della lama

TAB. n°2 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	**U.m.**	**O** **300**	**A** **330 - 350**	
Diametro lama	mm	300	330	350
Lunghezza A	mm	600	710	710
Larghezza B	mm	615	620	620
Altezza C	mm	500	595	610
Interasse piedini D	mm	430	510	510
Interasse piedini E	mm	310	325	325
Dimensioni piatto	mm	250 x 275	280 x 270	280 x 270
Corsa carrello	mm	255	325	330
Capacità di taglio	mm	235 x 230	230 x 270	250 x 270
Spessore di taglio	mm	0 ÷ 12	0 ÷ 15	0 ÷ 15
Giri lama	g/l	300	300	300
Motore	W	200	260	260
Peso	Kg	23	33.5	35
Alimentazione	Mn Tf	230V./50Hz 230-400V/50Hz	230V./50Hz 230-400V/50Hz	230V./50Hz 230-400V/50Hz
Grado di rumorosità	dB	≤ 65	≤ 65	≤ 65

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina; prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (*vedi FIG. n°3*)

L'affettatrice parte dai nostri magazzini accuratamente imballata, l'imballo è costituito da: a) scatola esterna in robusto cartone;
b) la macchina;
c) inserti per tenere ben stabile la macchina;
d) maschera per estrazione lama;
e) il presente manuale;
f) ampollina d'olio;
g) certificato di conformità **CE**.

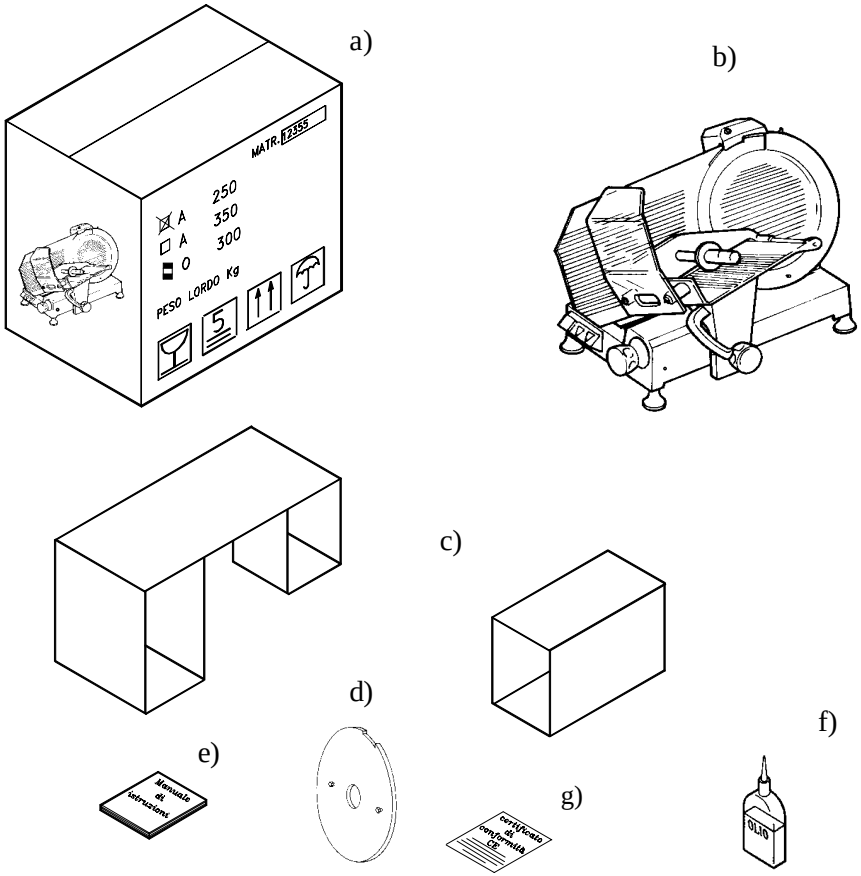


FIG. n°3 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (*vedi FIG. n°3*). Se invece all'atto della consegna il collo presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente nei 4 angoli (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanica) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.
Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va installata l'affettatrice deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla *Tab. 1-2* (in base al modello), e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm.
Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C; comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - affettatrice con motore monofase

L'affettatrice è fornita di un cavo di alimentazione con sezione 3x1 mm²; lunghezza 1.5 m e una spina "SHUKO".
Collegare l'affettatrice 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, Δ I = 0.03A. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.
Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica - matricola (*FIG. n°4*) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

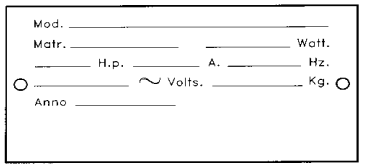


FIG. n°4 - Targhetta tecnica- matricola

Pulsantiera AGATA 250 CE TAV. UNICA

Riferimento	Nome prodotto	Codice
800C	CORPO PUL.BIANCA NEUTRA MONTATA	19702022
800B	CORPO PUL.BLU NEUT.MONT.NO GUAR	19702021
800A	CORPO PUL.NEUTRA MONT.NO GUARNIZIO	19702004
802	GUARNIZIONE PULSANT.NEUTRA TONDA	19563034
804B	CIRCUITO DI POT.RIP.220-380 TF	19411008
804A	CIRCUITO DI POTENZA TUV 220 MN	19411007
700	CORPO PUL.PICCOLA MONT.NO GUARNIZIO	19702000
702	GUARNIZIONE PULSANT.PICCOLA SRM	19563030
704B	CIRCUITO DI POT.RIP.220-380 TF	19411008
704A	CIRCUITO DI POTENZA TUV 220 MN	19411007
2	BASAMENTO 250-275-300 CE	AVA002
4	PIEDINO 275:370 M8	19560202
6	PARALAMA CE GTA 250	AVA006
12	VITE FISS. LAMA GTA	AVA012
16	LAMA 250 - 40/3/210 NAZ. F.ESTR.	18250403210F
16T	LAMA 250 - 40/3/210 TEFLON. F.ESTR.	18250403210TF
18	ANELLO PROT. LAMA GTA 250	AVA018
20	VITE FIS.ANELLO PROT.GTA	AVA020
22	PULEGG. PIAT. CE GTA 250-275	AVA022
24	CINGH.PIAT.M300 G TB2 360 X 8	19310206
26	GRANO GTA	AVA026
28	ANELLO PORTAMICRO GTA 250-275	AVA028
30	GRANO ANELLO PORTA MICRO GTA	AVA030
32	TIRANTE PARALAMA GTA 250 - 300	AVA032
36	PARAFETTA MRR PLEX MRR 250	19562202
38	VITE FISS. PARAFETTA GTA	AVA038
40	VELA CE GTA 250	AVA040
54	VITE FISS. SUPP. VELA GTA	AVA054
56	ROND. FISS. SUPP. VELA GTA	AVA056
58	SUPP. VELA GTA	AVA058
62	PARA ACQUA GTA 250-275-300	AVA062
64	MOVIMENTO GTA 250-275-300 CE	AVA064
66	PIASTR. MOV. GTA 250-275-300	AVA066
68	ROND. FISS. PIASTR. GTA	AVA068
70	VITE FISS. PIASTR. GTA	AVA070
72	VITE PERNO MOVIMENTO GTA	AVA072
80	PERNO MOVIMENTO GTA	AVA080
82	GRANO GTA	AVA082
84	DADO FISS.PIASTR. GTA	AVA084
85	GRANO GTA	AVA085
88	DADO FISS.RULL. MOV. GTA	AVA088
89	RONDELLA FISS.RULL. MOV. GTA	AVA089
90	RULLINO MOVIMENTO GTA	AVA090
92	CAMMA CE GTA	AVA092
94	GRANO CAMMA GTA	AVA094
96	RONDELLA ONDULATA GTA	AVA096
102	MANOPOLA NUMERATA CE GTA	AVA102

104	PROT. INF. GTA CE 250-275-300	AVA104
120	DISCO ESTRATTORE LAMA AFF. 250	19702504
202	GRANO GTA	AVA202
204	BLOCCHETTO GTA	AVA204
208	PERNO PER SGANCIO GTA	AVA208
210	VITE FISS. GTA	AVA210
212	CARRELLO CE GTA 250-275-300	AVA212
214	BRONZINE GTA	AVA214
216	RONDELLA GTA	AVA216
218	PERNO GTA	AVA218
220	GRANO GTA	AVA220
222	DADO GTA	AVA222
224	MOLLA 1X7,5X27X10 GTA 250-300	AVA224
226	DADO GTA	AVA226
228	PERNO FILETTATO GTA	AVA228
230	GRANO GTA	AVA230
232	BLOCCHETTO CARRELLO GTA	AVA232
236	CUSCINETTO CARRELLO GTA	AVA236
240	RONDELLA GTA	AVA240
242	BARRA TONDA CARRELLO GTA	AVA242
244	MOLLA B. TONDA GTA	AVA244
246	VITE CROMATA GTA	AVA246
248	BARRA QUADRA GTA	AVA248
250	VITE FIS.BARRA QUADRA GTA	AVA250
256	MANOPOLA GAMBO GTA 250-300	AVA256
258	GAMBO GTA	AVA258
260	VITE GTA	AVA260
262	RONDELLA GTA	AVA262
264	PIATTO CE GTA 250-275	AVA264
266	GRANO GTA	AVA266
270	ASTINA PRESSAMERCE GTA 250-275	AVA270
274	BOCCOLE AUTOLUBR. GTA 250-275	AVA274
278	PARACOL. P.MERCE GTA 250-275-300	AVA278
280	PRESSAMERCE CE GTA 250-275	AVA280
281	PRIG.MAN.P.MERCE CE GTA 250/350	AVA281
283	BUSS.MAN.P.MERCE CE C40/3 250/350	AVA283
284A	MANOPOLA PRES.MERC.CON FLANG.X CE	19562904
286A	DISTANZIALI PARAMANO D.20X31MM	19521603
288	PRIG.MED.AFFIL.PARAMAN.M5 X 47	19336006
290	RONDELLA 5 X 20 GTA	AVA290
292	DADO CIECO M5 PARAMANO GTA	AVA292
294	P.MANO PIATTO AF.A-Q-M 275-300	19562324
300	PIASTR. TEMPR. GTA	AVA300
302	MANIGLIA X GAMBO SAG. GTA	AVA302
304	VITE MANIG.GAMBO GTA	AVA304
308	PERNO FILETT. GTA	AVA308
310	DADO GTA	AVA310
402	CAPPOTTINA CE GTA 250:300	AVA402
410	MOLLA P.SBAV. GTA 250:300	AVA410
412	PERNO SBAVATURA GTA 250:300	AVA412

416	MOLA SB GTA 250:300	AVA416
418	RONDELLA GTA	AVA418
420	DADO GTA	AVA420
424	PERNO AFFILATOIO GTA 250:300	AVA424
427	GRANO GTA	AVA427
430	VOLANTINO AFFILATOIO GTA	AVA430
436	COLONNA GTA 250-275	AVA436
438	RONDELLA GTA	AVA438
440	VITE FISS. COLONNINA GTA	AVA440
442	COLONNINA FRESATA GTA 250-275	AVA442
444	VITE GTA	AVA444
446	RONDELLA GTA	AVA446
448	DADO GTA	AVA448
450	PRIGI. CORTO GTA 250-275	AVA450
452	PRIG. LUNGO GTA 250-275	AVA452
454	SEGER GTA	AVA454
456	CORPO AFF. GTA 250-275	AVA456
464	SFERA GTA	AVA464
468	PULSANTE AFFIL. GTA 250:300	AVA468
468A	PULSANTE SBAV. GTA 250:300	AVA468A
470	MOLA AF.300 D.45 H.8 F.6	19300107
618	VITE FISS. GTA 250-275-300	AVA618
626	CONDENSATORE SG300 10UF CODOLO M8	19410307
628	RONDELLA FISS. CONDENS. GTA	AVA628
630	VITE FISS. CONDENS. GTA	AVA630
632	SCATOLA RELAIS GTA	AVA632
636	PERNO FILETT. GTA	AVA636
638	DADO GTA	AVA638
642	CAVETTO ALIM. PULS. GTA	AVA642
644A	CAVO ALIM.COMP. SUKO CON PA 205	19410530
644B	CAVO ALIM.COMP. TF ITALIANA PA 205	19410536
648A	MOTORE MN CE GTA 250	AVB648A
648B	MOTORE TF CE GTA 250	AVB648B
650	VITE FISS. PIASTR. GTA	AVA650
652	PIASTRINA MASSA TERRA GTA	AVA652
654	RONDELLA GTA	AVA654
658	CAVETTO MASSA TERRA GTA	AVA658
660	GRANO MOTORE GTA	AVA660
662	CAVETTO MICRO GTA	AVA662
664B	MICRO INTERRUT.MONOFASE DOPPIO	19410200
664A	MICRO INTERRUTT.MN X AFFETTATR	19410201
668	PERNO MOTORE GTA	AVA668
670	TIRANTE MOTORE GTA	AVA670
672	DADO TIRANTE MOTORE GTA	AVA672
676	FASCETTA CONDENSATORE GTA	AVA676