BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH

AUTOMATISCHER TEIGTEILER



INHALT

1 ALLGEMEINES

2 INFORMATIONEN ZUM PRODUKT
2.1 - SPANNUNGEN
2.2 - MÖGLICHE AUSFÜHRUNGEN
2.3 - VERWENDETE MATERIALIEN

3 KENNTNISSE ZUM PRODUKT
3.1 - WARNUNGEN
3.2 - BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE
3.3 - FEHLERMELDUNGEN

4 SICHERHEIT
4.1 - GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN
4.2 - GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN
4.3 - GEFAHREN DURCH HYDRAULISCHE KOMPONENTEN
4.4 - GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE
4.5 - GEFAHREN DURCH LÄRM

5 TRANSPORT UND AUSPACKEN DER MASCHINE
5.1 - TRANSPORT
5.2 - AUSPACKEN

6 INSTALLATION
6.1 - AUFSTELLUNG UND WARTUNG
6.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
6.3 - ENTSORGUNG DER MASCHINE
6.4 - AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

7 BESCHREIBUNG DES PRODUKTS
7.1 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE
7.2 - UNZULÄSSIGER GEBRAUCH DER MASCHINE
7.3 - BESCHREIBUNG DES HALBAUTOMATISCHEN BEDIENFELDS
7.4 - FUNKTIONSWEISE DER SCHALTTAFEL
7.4.1 AUSWAHL DES ARBEITSPROGRAMMS
7.4.2 ÄNDERUNG DER ARBEITSZEITEN
7.4.3 ÄNDERUNG DER TEILUNGSANZAHL
(nur an Modellen mit doppelter Teilung)
7.5 - FEHLERMELDUNGEN

8 WIE MIT DER MASCHINE GEARBEITET WIRD
8.1 - ARBEITSZYKLUS
8.2 - NÜTZLICHE HINWEISE

9 BEURTEILUNG DER ERGEBNISSE

10 WARTUNG
10.1 - TÄGLICHE WARTUNG
10.2 - REGELMÄSSIGE WARTUNG

Es ist unerlässlich, dieses Handbuch zu lesen und sich an die Empfehlungen und/oder Vorschriften für das Auspacken, die Installation, die Nutzung und die Wartung der Maschinen zu halten. Wenn die Maschine verkauft wird, muss dieses Handbuch dem neuen Eigentümer übergeben werden.

Nur entsprechend eingewiesene Bediener, die dieses Handbuch gelesen haben, dürfen mit der Maschine arbeiten.

Die Gewährleistungspflicht des Herstellers gilt nur für Mängel, die während eines, wie in diesem Handbuch beschriebenen, ordnungsgemäßen Betriebs der Maschine auftreten. Der Hersteller haftet in keiner Weise für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen sind.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Fehler und/oder Auslassungen in diesem Handbuch.

Alle Maschinen sind CE- und EAC-konform und werden in Italien hergestellt.

CE EAC

Wenn Teile des Handbuchs nicht klar verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, bevor die Arbeit mit der Maschine aufgenommen wird. Bei jedem Problem mit dem Betrieb der Maschine zögern Sie bitte nicht, sich unmittelbar an den Hersteller zu wenden. Ein Team aus technischen Mitarbeitern steht bereit, um jedes Problem im Zusammenhang mit dem Betrieb und der Produktion zu lösen. Geben Sie beim Schriftverkehr, der diese Maschine betrifft, bitte stets das Modell und die Seriennummer an.

ACHTUNG

. Arbeiten Sie nicht unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Arzneimitteln, die den körperlichen Zustand beeinträchtigen können.
. Die Haare und andere Körperteile müssen weit von Drehteilen, Riemen und Zahnrädern ferngehalten werden.
. Beschilderungen, die auf eine Gefahr hinweisen oder Sicherheitsdaten enthalten, müssen sauber und instand gehalten werden.

After Sales Service: Kontaktieren Sie Ihren Händler.

Alle Maschineninformationen sind auf dem Typenschild angegeben:

Modello/Mod.	ST A 20
Data/Date	05 / 2016
Matricola/Serial Number	90166275
Voltaggio/Volt.	400 V-50/60 Hz-3 ph
Potenza/Kw	0,75 kW
Ampere/A	2,21 A
Peso/Weight	200 Kg

MADE IN ITALY

2.1 - SPANNUNGEN

Alle Maschinen werden mit einem Standardanschluss geliefert: Drehstrom 400 Volt 50 Hz.
Auf Anfrage sind andere Spannungen möglich.

2.2 - MÖGLICHE AUSFÜHRUNGEN



Rechteckig



Sechseckig



Rund

2.3 - VERWENDETE MATERIALIEN

.Lackierter oder verzinkter verschweißter Stahlrahmen;
.Verkleidungen aus lackiertem oder rostfreiem Stahl.
Wannen aus eloxiertem Aluminium Anticorodal MG5;
.Messer aus rostfreiem Stahl AISI 304;
.Gitter aus rostfreiem Stahl AISI 304 oder lebensmittelechtem Polyethylen PE500;
.Deckelinnenfläche und Presser aus lebensmittelechtem Polyethylen PE500;
.Öl für das Hydraulikaggregat: H32.

Hinweis: Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind für die Lebensmittelindustrie geeignet

3.1 - WARNUNGEN

Die folgenden Meldungen weisen den Bediener auf mögliche Gefahren durch mechanische oder elektrische Komponenten hin.



Lesen Sie dieses Handbuch vor Inbetriebnahme der Maschine aufmerksam durch und befolgen Sie die Anweisungen. Versichern Sie sich, dass die Warnaufkleber in einem guten Zustand sind und ersetzen Sie sie gegebenenfalls. Befolgen Sie bei der ersten Inbetriebnahme der Maschine genau die Anweisungen, um unangenehme Überraschungen zu vermeiden. Überlassen Sie die Bedienung der Maschine nicht unqualifiziertem Personal.

Die Maschine darf nur von Fachpersonal verwendet werden

Versichern Sie sich, dass die Maschine bei Reinigungs-, [illegible]ngs- und Schmierarbeiten ausgeschaltet ist.

Bringen Sie nach der Reinigung, Wartung oder Schmierung der Maschine die Sicherheitsvorrichtungen wieder an.

Sowohl mechanische als auch elektrische Reparaturen müssen von Fachpersonal vorgenommen werden, d. h. von einer Person, die mit der Installation, der Montage und dem Betrieb der Maschine vertraut ist und über die entsprechenden Qualifikationen verfügt.


Griff
Öffnung/Schließung
Deckel
Deckel
Schalttafel
Vorderes Gehäuse
Räder



. Ziehen Sie vor der Wartung der Maschine den Stecker aus der Steckdose.
. Nur Fachpersonal oder gut ausgebildetes Personal darf mechanische oder elektrische Arbeiten durchführen.
. Die Maschine darf nur von jeweils einer Person benutzt werden.
. Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen nicht, wenn die Maschine in Betrieb ist.

4.1 GEFAHREN DURCH MECHANISCHE KOMPONENTEN



. Die Schutzvorrichtungen schützen alle Teile. Während der normalen Tätigkeiten müssen sie angebracht sein. Alle Schutzvorrichtungen werden durch einen Sicherheitsschalter überwacht. Wenn Sie nicht geschlossen sind, wird eine Fehlermeldung angezeigt und die Maschine wird nicht funktionieren.
. Während der Wartung der Maschine ist höchste Aufmerksamkeit erforderlich, da sonst Verletzungsgefahr besteht, insbesondere wenn Teile entfernt werden, ohne die Sicherheitsvorschriften zu beachten.

4.2 GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE KOMPONENTEN



. Diese Gefahren werden nicht berücksichtigt, da die Komponenten nicht direkt zugänglich sind. Defekte oder beschädigte Kabel und elektrische Komponenten müssen rechtzeitig durch Fachpersonal oder einen Elektriker ersetzt werden.

4.3 GEFAHREN DURCH HYDRAULISCHE KOMPONENTEN



. Diese Gefahren werden nicht berücksichtigt, da die Komponenten einem mindestens fünfmal höheren Druck als 40 bar standhalten.

4.4 GEFAHREN DURCH MANGELNDE HYGIENE



. Falls die im Kapitel WARTUNG beschriebenen Vorsichtsmaßnahmen nicht genau eingehalten werden, können sich daraus ernste Gefahren bezüglich der Hygiene ergeben.

4.5 GEFAHREN DURCH LÄRM



. Der am Arbeitsplatz gemessene durchschnittliche Geräuschpegel liegt unter 70 Dezibel.

5.1 TRANSPORT

Die Maschine muss in ihrer Originalverpackung transportiert werden. Sie darf nur mit einem geeigneten Hebesystem umgestellt werden, damit sie nicht beschädigt wird und keine Verletzungsgefahr besteht.

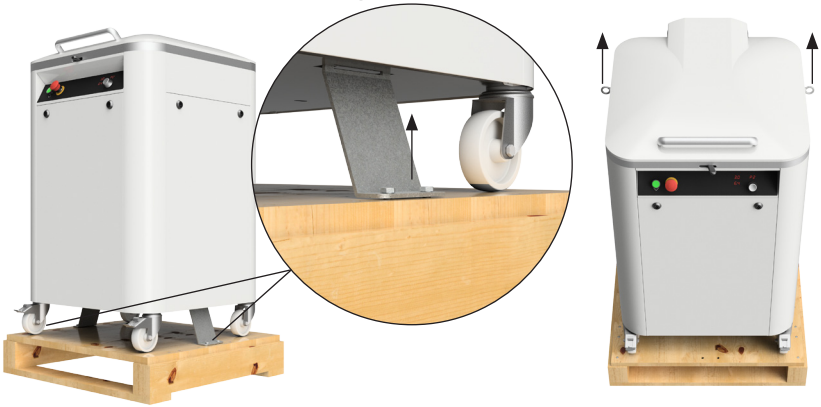
. Stellen Sie nichts auf die Verpackung.
. Die Maschine muss immer vertikal transportiert werden

5.2 AUSPACKEN



Die Versandverpackung der Maschine kann aus Palette und Kartonage, Transportkiste oder Kasten bestehen. Die derart verpackte Maschine kann mit Gabelstapler oder Gabelhubwagen angehoben werden, indem man die Zinken in die entsprechenden Bereiche unter der Verpackung einführt. Sie kann auch mit einem Kran angehoben werden, nachdem die Seile oder Bänder unter der Verpackung hindurchgeführt worden sind. In diesem Fall ist der maximale Winkel für die Spannung der Seile zu beachten, der 45° beträgt, wie in der Abbildung dargestellt.

Gehen Sie beim Entfernen der Verpackung vertikal vor. Packen Sie die Maschine vorsichtig aus und überprüfen Sie, dass keine Transportschäden vorliegen. Informieren Sie umgehend das Transportunternehmen, falls welche vorliegen sollten. Es empfiehlt sich immer, die Schäden zu fotografieren. Entfernen Sie die Befestigungswinkel wie auf der Abbildung und benutzen Sie einen Gabelstapler (oder eine andere Hebevorrichtung), um die Maschine von der Palette zu heben. Zur Erhöhung der persönlichen Sicherheit wird empfohlen, einen ausreichenden Abstand von der Maschine zu halten, wenn sie angehoben wird.



6.1 AUFSTELLUNG UND WARTUNG

Die Maschine darf nur von autorisiertem Fachpersonal installiert werden.

Die Maschine darf nur zum Teilen von Teig verwendet werden.

Wenn ohne Genehmigung des Herstellers Änderungen vorgenommen werden und/oder wenn keine Originalersatzteile verwendet werden, erlischt die Garantie. Wenn keine Originalersatzteile verwendet werden, kann dies der Maschine und/oder dem Bediener schaden.

Die Maschine muss auf einem festen und ebenen Boden gestellt werden. Die Maschine ist sehr stabil.

6.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation muss von einem Fachmann vorgenommen werden und ein Elektriker muss die Maschine an die Stromversorgung anschließen. Als Erstes muss kontrolliert werden, ob Spannung und Frequenz der Stromversorgung mit denen der Maschine übereinstimmen (siehe Typenschild). Kontaktieren Sie Ihren Händler, falls dies nicht der Fall sein sollte.

Überprüfen Sie die Drehrichtung des Motors der Maschine. Stellen Sie den Hauptschalter auf I-ON. Schließen Sie den Deckel und machen Sie einen Arbeitszyklus „im Leerlauf“. Am Zyklusende sollten sich die Arbeitsplatte und die Messer in der höchsten Stellung befinden. Falls dem nicht so ist, muss ein Elektriker die Phasen untereinander vertauschen, d.h. er muss zwei Leitungen im Netzstecker vertauschen, um die Drehrichtung des Motors zu ändern.

6.3 ENTSORGUNG DER MASCHINE

Wenn eine gesamte Maschine, einige Teile oder nur die Verpackung entsorgt werden soll, muss man sich an die Entsorgungsvorschriften halten. Angaben zum Material der verschiedenen Teile können beim Hersteller angefordert werden. Siehe WEEE.

6.4 AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Stellen sie den Hauptschalter auf 0-OFF, um die Maschine auszuschalten. Schützen Sie sie anschließend vor äußeren Einflüssen und lassen Sie sie an einem trockenen und geschlossenen Ort stehen.

7.1 VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

Teigteilmaschinen sind Maschinen, mit denen sich ein Teigstück in mehrere Stücke teilen lässt; je nach Modell auch in große, mit gleicher Form und gleichem Gewicht.

Hinweis: Alle Teile, die mit dem Produkt in Kontakt kommen, sind für die Lebensmittelindustrie geeignet.

7.2 UNZULÄSSIGER GEBRAUCH DER MASCHINE

Die Teigteilmaschine darf nur für die in Kapitel 8 beschriebenen Tätigkeiten verwendet werden.

Die Maschine darf nur mit entsprechenden Produkten für die Lebensmittelindustrie gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine auf einem ebenen Boden steht.

Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Verwenden Sie keine Teigmasse mit Metall, Steinen oder anderen speziellen Dingen, die Teile der Maschine beschädigen könnten.

7.3 BESCHREIBUNG DER SCHALTTAFEL



a. Startknopf
b. Notausschalter
c. Digitalanzeigen
d. Drehknopf für den Programmwechsel und die Änderung der Arbeitszeiten

7.4.1 AUSWAHL DES ARBEITSPROGRAMMS

Um das Programm zu wählen, mit dem gearbeitet werden soll, halten sie den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt (die Programmanzeige erscheint); drehen Sie den Drehknopf nach rechts oder nach links, um die Programmzahl zu erhöhen oder zu verringern. Bestätigen Sie das ausgewählte Arbeitsprogramm, indem Sie den Drehknopf nur einmal drücken.



7.4.2 ÄNDERUNG DER ARBEITSZEITEN

Halten Sie den Drehknopf „e“ 3 Sekunden lang gedrückt (die Programmnummer wird angezeigt), um die Arbeitszeiten zu ändern. Wählen Sie die Programmnummer, halten sie den Drehknopf 3 Sekunden lang gedrückt, um mit der unten beschriebenen Vorgehensweise die einzelnen Arbeitszeiten zu ändern.





t 1 (Presszeit) *
Die entsprechende Anzeige erscheint.
Drehen Sie den Drehknopf nach rechts oder nach links, um den Wer t zu erhöhen oder zu verringern.
Drücken Sie, nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, einmal den Drehknopf.



t 2 (Teilzeit) **
Die entsprechende Anzeige erscheint.
Drehen Sie den Drehknopf nach rechts oder nach links, um den Wer t zu erhöhen oder zu verringern.
Drücken Sie, nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, einmal den Drehknopf.

Nun kehrt die Maschine zur Programmanzeige zurück (alle Werte erscheinen) und ist bereit für den Arbeitszyklus mit dem ausgewählten Programm. Siehe Abbildung unten



*** t 1 (Presszeit)**
Dieser Parameter gibt die Zeit an, die benötigt wird, um den Teig gleichmäßig in der Wanne zu verteilen, sodass beim Teilen jedes Stück das gleiche Gewicht und die gleiche Größe hat.

**** t 2 (Teilzeit)**
Dieser Parameter gibt die Zeit an, die das Messer benötigt, um das Produkt in der Wanne gleichmäßig zu teilen.

***** t 3 (Teilungsanzahl)**
Dieser Parameter gibt an, in wie viele Teile die Maschine das Produkt in der Wanne teilen wird.

7.4.3 ÄNDERUNG DER TEILUNGSANZAHL (nur an Modellen mit doppelter Teilung)

Modelle mit doppelter Teilung verfügen über einen dritten Parameter, mit dem sich die zwei Teilungsarten einstellen lassen (z. B. 10/20 und 15/30).



Die Maschine teilt mit der geringsten Teilungsanzahl (z. B. Mod. 10/20 teilt in 10 Stücke)



t 3 (Teilungsanzahl) ***
Die entsprechende Anzeige erscheint. Drehen Sie den Drehknopf nach rechts oder nach links, um den Wert zu ändern. Drücken Sie, nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, einmal den Drehknopf.



Die Maschine teilt mit derhöchsten Teilungsanzahl (z. B. Mod. 10/20 teilt in 20 Stücke)

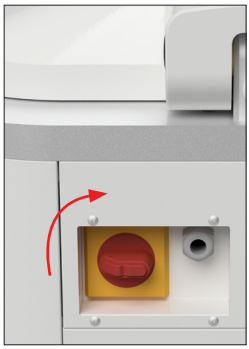
7.5 FEHLERMELDUNGEN

Folgende Fehlermeldungen können angezeigt werden:
E1 - Notausschalter eingeschaltet
E2 - Thermorelais



8.1 ARBEITSZYKLUS

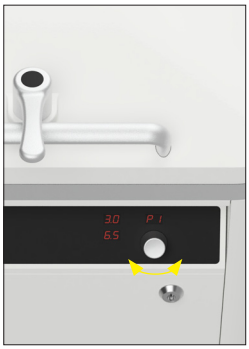
Im Folgenden die Schritte für den korrekten Betrieb der Teigteilmaschine



1. Stellen Sie den Hauptschalter auf | ON



2. Legen Sie den abgewogenen Teig in die Wanne



3. Stellen Sie das gewünschte Programm für den Arbeitszyklus ein



4. Schließen Sie den Deckel mithilfe des entsprechenden Griffs



5. Drücken Sie die grüne Starttaste



6. Warten Sie bis der grüne Druckknopf blinkt; Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie das geteilte Produkt.

8.2 NÜTZLICHE HINWEISE

Gehen Sie wie folgt vor, um ein gutes Produkt zu erhalten:
. Lassen Sie dem Teig ausreichend Zeit zum Vorgären;
. Geben Sie Mehl in die Wanne;
. Geben Sie den Teig hinein;
. Geben Sie Mehl auf den Teig.
So wird verhindert, dass der Teig während des Pressens und Teilens an der Wanne und am Deckel kleben bleibt.

Die folgenden Informationen helfen dabei, bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.

Haben die Teigstücke nicht das gleiche Gewicht?

. Vergewissern Sie sich, dass sich das Teigstück in der Mitte der Wanne befindet und ein wenig von Hand flachgedrückt wurde.
. Achten Sie darauf, dass der Teig ausreichend Zeit zum Vorgären hatte (teigabhängig, aber in der Regel sind 15 Minuten ausreichend)
. Wenn die äußeren Stücke kleiner als die inneren sind, muss die Presszeit verlängert werden
. Wenn die äußeren Stücke größer als die inneren sind, muss die Presszeit verkürzt werden
. Wenn der Teig nicht geteilt worden ist, muss die Teilzeit verlängert werden



. Überprüfen Sie, ob das Gewicht des zu teilenden Teiges dem Fassungsvermögen der Maschine entspricht.



. Aus einem mittelfesten Teig kann die Maschine Teigstücke mit einer Gewichtsabweichung von 3-4 % herstellen.

10.1 TÄGLICHE WARTUNG

Um das Programm des Reinigungszyklus zu wählen, drehen Sie den Wahlschalter bis auf dem Display, wie unten in der Abbildung, das Programm CL erscheint.



Drücken Sie den Startknopf “a”:
Die Maschine bringt die Messer in die höchste Stellung (Abb. 2).
Drücken Sie, nachdem die Messer gereinigt worden sind, erneut die Starttaste; die Maschine fährt die Platte (Abb. 3) nach oben, damit der Reinigungsvorgang abgeschlossen werden kann.


fig.1


fig.2


fig.3

. Halten Sie die Arbeitsplatte und den Wannenrand sauber, damit der Deckel sich während des Arbeitszyklus richtig schließen lässt.

10.2 REGELMÄSSIGE WARTUNG

Damit ein reibungsloser Betrieb und vor allem eine lange Lebensdauer der Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, sie sowohl innen als auch außen regelmäßig zu reinigen (siehe Bedienungsanleitung). Der rostfreie Stahl, die lackierten Verkleidungen, das Polyethylen PE500 und die Platten aus PETG können einfach mit Wasser und Seife oder Neutralreiniger gereinigt und anschließend gründlich abgespült und mit einem weichen Tuch abtrocknet werden.



1. Stellen Sie den Hauptschalter auf O OFF

2. Öffnen Sie die Gehäuse an den entsprechenden Verschlüssen



3. Reinigen Sie das Innere der Maschine

RECHTECKIGE WANNE (H=125 mm)

Teilungsanzahl	Mindestgewicht*	Maximalgewicht*	Fassungsvermögen Wanne	Stundenleistung**	Maße bxhxl	Pressermaße	Gewicht
	g	g	kg	pz./h	mm	mm	Kg
10	300	2000	20	1200	660x660x1100	100x200	210
20	150	1000	20	2400	660x660x1100	100x100	210
20s	80	500	10	2400	660x660x1100	80x80	210
24	130	830	20	2800	660x660x1100	100x80	210
30	100	660	20	3600	660x660x1100	80x84	210
40	80	500	20	4800	660x660x1100	50x100	210
48	60	400	20	5700	660x660x1100	50x80	210
60	50	330	20	7200	660x660x1100	80x42	210
80	40	250	20	9600	660x660x1100	50x50	210

SECHSECKIGE WANNE - doppelschnitt (H=110 mm)

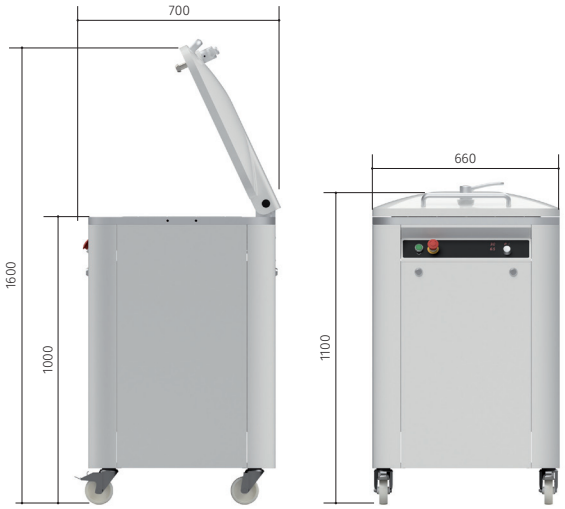
Teilungsanzahl		Mindestgewicht*	Maximalgewicht*	Fassungsvermögen Wanne	Maße bxhxl	Stundenleistung**	Pressermaße	Gewicht
		g	g	kg	mm	pz./h	mm	Kg
10/20	10	300	1800	18	100x200	1200	660x660x1100	210
	20	150	900	18	100x100	2400	660x660x1100	210
12/24	12	260	1500	18	80x200	1400	660x660x1100	210
	24	130	750	18	80x100	2800	660x660x1100	210
15/30	15	200	1200	18	80x170	1800	660x660x1100	210
	30	100	600	18	80x84	3600	660x660x1100	210

RUNDE WANNE (H=125 mm)

Teilungsanzahl	Mindestgewicht*	Maximalgewicht*	Fassungsvermögen Wanne	Stundenleistung**	Maße bxhxl	Pressermaße	Gewicht
	g	g	kg	pz./h	mm	mm	Kg
16	190	1200	20	1900	660x660x1100	-	210
20	150	1000	20	2400	660x660x1100	-	210
24	130	830	20	2800	660x660x1100	-	210

HEXAGONAL WANNE (H=110 mm)

Teilungsanzahl	Mindestgewicht*	Maximalgewicht*	Fassungsvermögen Wanne	Stundenleistung**	Maße bxhxl	Pressermaße	Gewicht
	g	g	kg	pz./h	mm	mm	Kg
19	90	500	9,5	2300	660x660x1100	85	210
37	30	160	6	4400	660x660x1100	57	210
37	45	220	8	4400	660x660x1100	65	210



Hinweis:
* Bei den Mindest-/Maximalgewichten handelt es sich um reine Richtwerte, die je nach Teiggärung variieren können; ** auch bei den Stundenleistungen handelt es sich um Richtwerte, da sie immer von der internen Organisation des Benutzers abhängig sind (in ausgestatteten Labors durchgeführte Tests).

Tutte le macchine sono conformi alle normative CE e sono prodotte in Italia / All machines are in conformity with EC regulations and are manufactured in Italy.

Vervielfältigung verboten. Die Abbildungen und technischen Daten in diesem Katalog sind unverbindlich und dienen lediglich zu Informationszwecken. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Daten und Produkteigenschaften zum Zweck der Produktverbesserung jederzeit ohne Vorankündigung zu ändern.