



DIVOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

Nous vous félicitons pour l'achat de votre diviseuse-bouleuse.
Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer le livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour une bonne utilisation et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'utiliser la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



L'équipe de Sinmag Europe.

REMARQUE : L'utilisation de ce matériel ou de tout équipement industriel peut comporter des dangers comme une surface chaude, des bords tranchants, un risque de choc électrique. Ce manuel est destiné à vous aider pour une utilisation efficace et en toute sécurité de notre appareil.

Toute machine, qu'elle soit considérée comme dangereuse ou non, doit être utilisée selon les principes des bonnes pratiques de fabrication.

L'utilisateur de cet appareil doit avoir atteint l'âge de la majorité. Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce manuel pour travailler en toute sécurité et pour faire un usage optimal de votre équipement.

1. INTRODUCTION

1.1 BRÈVE INTRODUCTION

Ce manuel a pour but de vous présenter comment installer, utiliser et entretenir la diviseuse-bouleuse **DIVOBUN**.

Nous vous remercions d'avoir choisi **SINMAG EUROPE** comme fournisseur. Pour toute question, veuillez contacter notre agent ou distributeur local qui vous fournira un service parfait et rapide.

1.2. SPÉCIFICATIONS

DIVOBUN	3-30	4-30
NOMBRE DE PIÈCES	30	30
POIDS DES PÂTONS	25 - 80 g	40 - 120 g
PUISSANCE MOTEUR	0,75 kW	0,75 kW
POIDS NET MACHINE	340 kg	340 kg
VOLTAGE	220/380V 3Ph 50Hz	
NOMBRE DE PLAQUES	3	3

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, veuillez prêter attention au symbole suivant inscrit sur la machine :



Cette étiquette prévient que seul un personnel de service qualifié peut accéder à cet élément /endroit et que l'agent doit débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer un nettoyage ou l'entretien.

2.2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE TRAVAIL

La machine doit être utilisée uniquement par un personnel formé valablement à cet effet et qui a été formé au sujet du contenu de ce manuel.

Pour garantir un travail en toute sécurité, respecter impérativement les instructions suivantes :

1. Installer la machine en respectant les exigences en matière de sécurité dans le lieu de travail.
2. Ne pas placer la machine à côté d'une source de chaleur et ne pas utiliser la machine dans un environnement qui présente un risque d'explosion.
3. Utiliser la machine avec une grande attention et ne vous laissez jamais distraire.
4. Ne pas porter de vêtements amples ni de manches larges ou ouvertes.
5. Ne pas enlever, recouvrir ni modifier les plaques signalétiques disposées sur la structure de la machine.
6. Ne pas utiliser la machine comme une surface de travail et ne pas placer d'objets qui ne sont pas nécessaires pour les opérations normales de travail.
7. Ne pas utiliser la machine avec des connexions électriques provisoires ou des câbles non isolés.
8. Vérifier périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique et du serre-câble sur le corps de la machine, et le faire remplacer dès que cela est nécessaire par un personnel qualifié.
9. En cas de fonctionnement défaillant ou anormal, de casse, de déplacement incorrect ou de bruit inhabituel, arrêter immédiatement la machine.
10. Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, débrancher la machine du secteur.
11. Porter des gants de protection pour effectuer le nettoyage et la maintenance.
12. Pour toute maintenance extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à un personnel qualifié ou agréé.
13. Ne pas utiliser de jet d'eau ni pulvériser de l'eau pour nettoyer la machine.
14. Pour manipuler des accessoires tranchants, porter des gants résistants aux coupures.

3. INSTALLATION

3.1 EXIGENCES GÉNÉRALES POUR L'INSTALLATION

REMARQUE : Il est capital d'installer cette machine correctement et de s'assurer de son fonctionnement correct avant son utilisation. L'installation doit être conforme aux exigences locales électriques, en matière d'incendie, de santé et de sécurité.

Cette machine est conçue pour vous assurer un service satisfaisant pendant de nombreuses années. Une installation correcte est essentielle pour obtenir les meilleures performances, un fonctionnement efficient et sans failles.

3.2 INSTALLATION

Cette machine doit être installée dans une pièce aérée pour empêcher la concentration de substances nocives pour la santé dans le local.

Les installations doivent être effectuées uniquement par des agents qualifiés. Le non-respect des normes applicables et des spécifications du fabricant dans cette section pour installer la machine annulera la garantie.

Des composants comportant des éléments de réglage protégés (par ex. scellés à la peinture) par le fabricant doivent être réglés uniquement par un agent de service agréé. Ils ne doivent pas être réglés par la personne qui installe la machine.

Il incombe au propriétaire de prendre les dispositions pour toutes les alimentations nécessaires de la machine.

3.3 DÉBALLAGE

A la réception de la machine, enlever tout l'emballage et les protections pour le transport, y compris les bâches de protection en plastique des panneaux extérieurs.

Vérifier si la machine et les pièces ne sont pas endommagées. Signaler tout dommage immédiatement au transporteur et au distributeur. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec des pièces endommagées.

Signaler toute carence au distributeur qui a livré cette machine.

3.4 EMBLACEMENT

1. Sélectionner un emplacement pour la machine de façon à disposer d'un espace libre autour de la machine d'au moins 0,6 m pour utiliser, nettoyer et entretenir la machine.
2. Positionner la machine dans sa position correcte de travail. La machine doit être posée sur un sol plat, solide et sec.
3. Il est recommandé que la machine soit de niveau de l'avant à l'arrière et d'un côté à l'autre. Cela garantira une grande stabilité.

3.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

1. Une alimentation électrique doit être accessible à portée du câble électrique inclus. Ne pas utiliser de rallonges pour raccorder le câble électrique de la machine au secteur.
2. Avant d'effectuer les branchements électriques, lire les spécifications sur la plaque signalétique afin de s'assurer qu'elles sont conformes à celles de l'alimentation électrique. Le branchement électrique doit être effectué par un technicien de maintenance qualifié qui respectera toutes les normes de sécurité applicables et les normes électriques nationales.
3. Vérifier que la machine est correctement branchée (rotation). Si nécessaire, vous devrez inverser la position des 2 fils de phase.

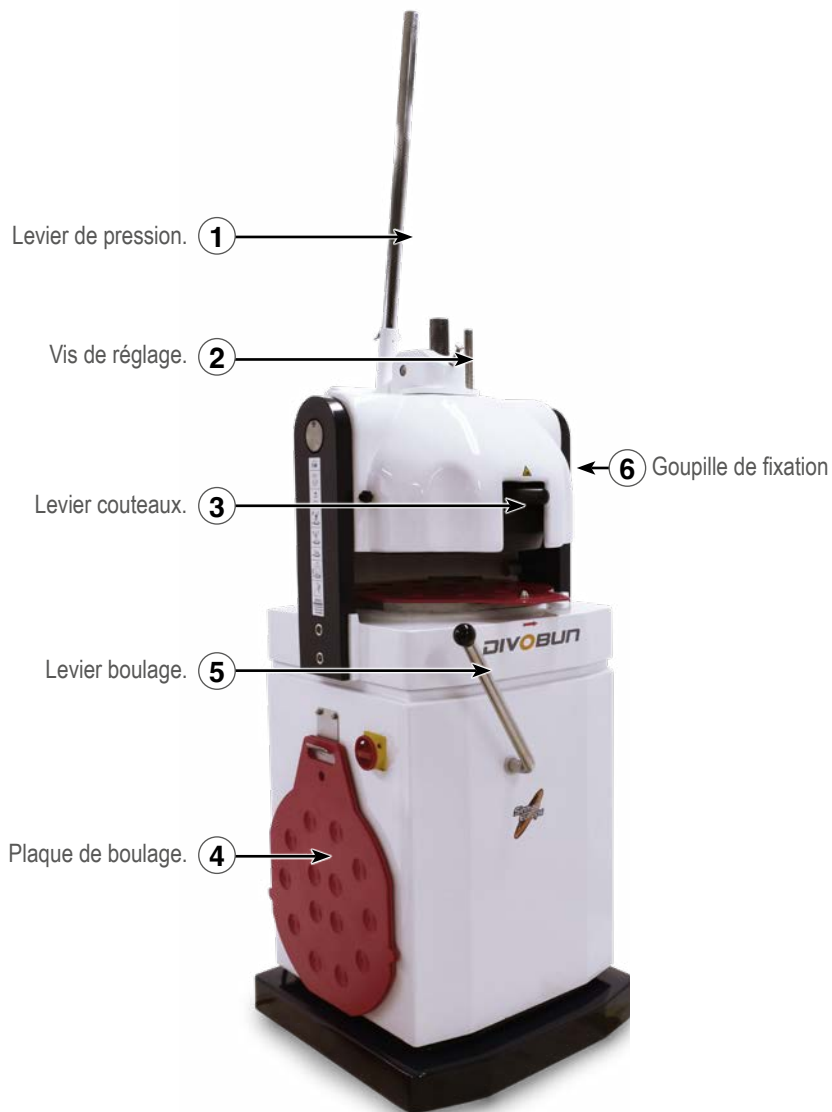
Lors du branchement de la machine au secteur, assurez que les éléments suivants sont bien présents :

1. Un disjoncteur isolant est installé à 2 m au maximum de la machine.
2. Un passe-câble /presse-étoupe est installé autour de l'orifice d'entrée du câble d'alimentation électrique dans la machine.
3. Toutes les connexions de câblage doivent être vérifiées et étanches.

Une fois que le branchement électrique a été effectué, la machine est prête à l'emploi.

EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 380 VAC, 50 Hz, 3 Phases + T

4. VUE D'ENSEMBLE



5. OPÉRATION

Ne farinez pas la plaque de boulage.

Placez le morceau de pâte sur la plaque de boulage.

Egaliser la pâte sur la plaque de boulage.

Mettez la plaque de boulage dans la machine.

Réglez la hauteur de la chambre avec la vis de réglage ② en fonction du poids de la pâte.



Mettez le levier de pression ① en position verticale et assurez-vous que le levier couteaux ③ est verrouillé.

Tirez le levier de pression ① à fond vers le bas pour presser la pâte.

Donnez plusieurs coups fermes sur le levier de pression ① pour égaliser la pâte uniformément.

Ne lâchez pas le levier de pression ① et tirez le levier couteaux ③ vers la droite pour déverrouiller les couteaux.

Abaissez encore plus le levier de pression ① pour couper la pâte.

Maintenez le levier de pression enfoncé ① et abaissez le levier de boulage ⑤.

Laisser tourner la plaque de boulage ④ pendant 3-5 secondes et relâcher le levier de boulage ⑤.

Soulever le levier de pression ① en position de départ et retirer la plaque de boulage ④ avec les pâtons divisés et arrondis.

HAUTEUR DE LA CHAMBRE

La position de la goupille détermine dans quelle mesure le disque diviseur va monter, ce qui permet de définir l'espace des chambres de boulage.

Réglage approximatif de la hauteur de la chambre en fonction de la pâte.

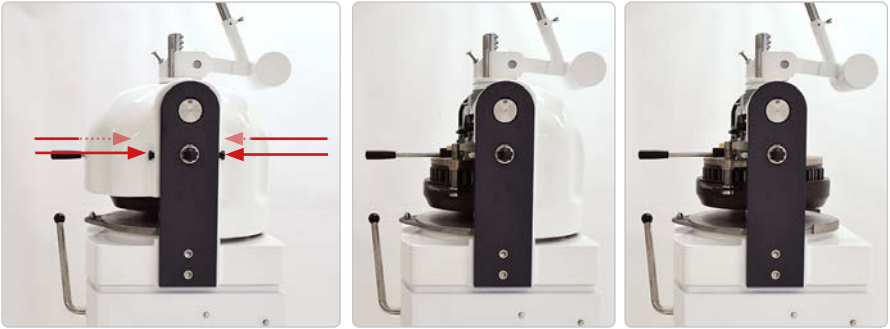


3-52	3-30	4-30	4-14	Hauteur Chambre
16g	25g	40g	130g	1,5
25g	45g	70g	180g	4
45g	80g	120g	400g	8

Ⓒ Goupille de réglage pour la hauteur de la chambre.

Poids de la pâte plus élevé = valeur supérieure = chambres de boulage plus hautes.

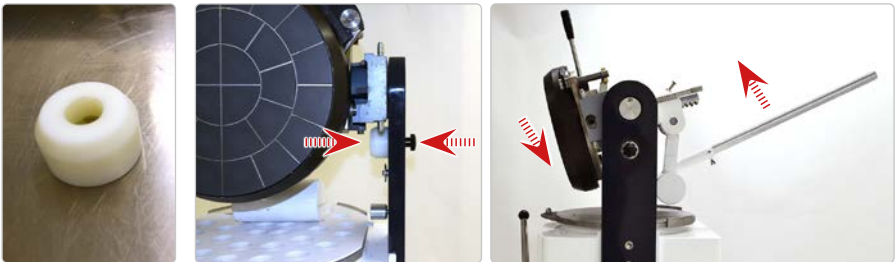
7. POSITION POUR LE NETTOYAGE DES COUTEAUX



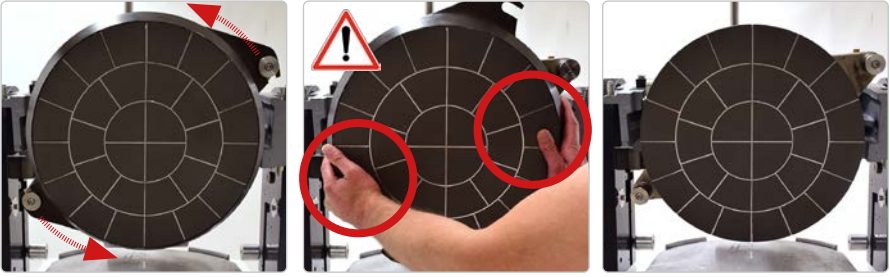
Dévissez et retirez les deux boulons de serrage sur le capot avant et arrière.
Retirez le capot avant.
Retirez le capot arrière.



Apuyez sur le levier couteaux ③ (**Ne déverrouillez pas les lames**) et tirez sur la goupille de fixation ⑥ pour déverrouiller la tête de division.
Abaissez le levier de pression ① pour incliner la tête de division.



Placez l'anneau de blocage et fixez la avec la goupille de fixation.
Pivotez la tête de division et laissez la poser sur l'anneau de blocage



Faites pivoter l'anneau de boulage dans le sens contraire jusqu'à ce que les deux crochets soient libérés.

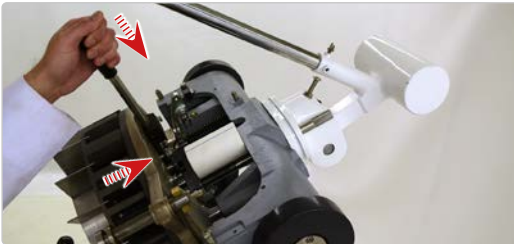
⚠ Avertissement: Ne lâchez pas l'anneau de boulage.

Retirez l'anneau de boulage.



Tirez sur le levier de pression ① afin de baisser la tête de division

Placez le cylindre de blocage entre la tête de division et le châssis de la machine.



Tirez le levier couteaux ③ pour déverrouiller les couteaux.

Nettoyez les couteaux.

Répétez les étapes dans l'ordre inverse pour fixer la tête de division.

ENTRETIEN

QUOTIDIEN

Nettoyage des plaques de boulage

N'utilisez pas d'objets tranchants pour gratter ou nettoyer les plaques.

N'utilisez pas d'eau très chaude.

Assurez-vous que les encoches circulaires sont propres, cela donne un meilleur résultat.

Assurez-vous que la surface sous la plaque de boulage est propre, de petits morceaux de pâte attachés provoqueront une instabilité de la plaque de boulage et endommageront les couteaux.

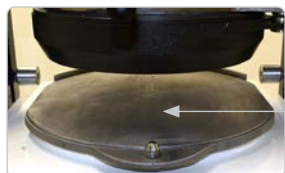
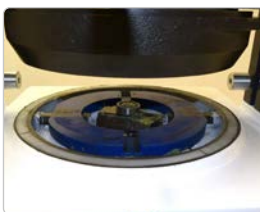


Table de
boulage

Nettoyer la table de boulage, les petits morceaux de pâte peuvent causer que la plaque de moulage ne soit pas positionnée horizontalement et endommager les couteaux.

Après utilisation, la machine doit toujours être nettoyée à fond. La tête de division doit être mise en position de nettoyage des couteaux et les lames doivent être nettoyées des résidus de pâte. N'utilisez pas d'huile végétale pour lubrifier les lames. Les résidus de pâte deviendront dur et peuvent endommager les lames ou corroder progressivement la machine.

Hebdomadaire



Vérifiez si les engrenages sont bien graissés.

Sortez la table de boulage et vérifiez si le mécanisme est bien graissé.

Mettez la plaque à bouler de nouveau correctement à sa place. Les crans du côté inférieur de la plaque à bouler doivent s'emboîter avec les surfaces supérieures du corps de la machine. Le cliquet de l'arbre d'entraînement doit aussi s'emboîter avec la plaque à bouler. Avant de fixer la plaque de boulage, la surface de guidage doit être installée en accordance avec les deux marques rouges qui sont indiquées sur la petite feuille de couverture. Puis, la plaque à bouler peut être installée du haut vers le bas, de sorte qu'elle s'emboîte parfaitement sur le cran et les ouvertures de la plaque de guidage. Après avoir déposé la plaque de boulage, il faut contrôler si elle est installée correctement, en actionnant la machine avec le levier de boulage (5).

Tous les 3 mois

Les courroies en V doivent être tendues régulièrement si la machine devient de plus en plus lente.



Graisser les tétons des deux côtés de la tête de division avec un pistolet graisseur.

6. DÉPANNAGE

La machine ne fonctionne pas

- Les phases électriques sont fausses.

Les pâtons sont abîmés

- La hauteur de la chambre est trop basse.
- La tête de division contient des résidus de pâte anciens ou n'est pas propre.

Mauvais résultat de boulage

- Un des ressorts sous la table de boulage est cassé ou usé.
- La hauteur de la chambre n'est pas définie en fonction du poids de la pâte.
- Augmenter / diminuer le temps de boulage.
- Vérifiez si le poids de la pâte est conforme au type de tête de division.
- La machine n'a pas été nettoyée et contient de vieux résidus de pâte.

Pâtons de pâte inégaux

- La pâte doit être placée au centre et uniformément sur la plaque de boulage.
- La pâte ne doit pas dépasser les cercles sur la plaque de boulage.
- Augmentez le temps de pressage.

La pâte est pressée entre l'anneau de moulage et la plaque de boulage.

- La pâte est pressée trop longtemps.
- La hauteur de la chambre est trop basse



DIVOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

Congratulations with the purchase of this dough divider/rounder.
This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery.
This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For the correct use and long service life of your machine, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thanks you for your trust and wish you much job satisfaction with this machine.



Sinmag Europe Team.

NOTICE

The use of this or any industrial equipment may involve hazards such as hot surface, sharp objects, or danger from exposure to the electrical power. This manual is provided to assist you in the safe and efficient use of our equipment.

All equipment, whether considered hazardous or not, should be used in accordance with principles of good manufacturing practice.

The operator of this equipment must be of a legal age. Before operation, please read and follow the instructions carefully for maximum safety, and to obtain the best use of our equipment.

1. INTRODUCTION**1.1 BRIEF INTRODUCTION**

This handbook aims at introducing you on how to install, operate and maintain the dough divider/rounder **DIVOBUN**.

Thanks for choosing **SINMAG EUROPE** as your supplier. Any question, please contact our local office or dealer that will provide you with instant and ideal service.

1.2. SPECIFICATION

DIVOBUN	3-30	4-30
NUMBER OF PIECES	30	30
DOUGH WEIGHT RANGE	25 - 80 g	40 - 120 g
MOTOR POWER	0,75 kW	0,75 kW
NET WEIGHT MACHINE	340 kg	340 kg
VOLTAGE	220/380V 3Ph 50Hz	
NUMBER OF MOULDING PLATES	3	3

2. SAFETY INFORMATIONS

2.1 SAFETY SYMBOLS

For your safety, please pay attention to the following symbol as marked on the machine:



This label warns that only qualified service personnel can access this position and the operator must disconnect the power before carrying out any cleaning or servicing.

2.2 WORKING SAFETY INFORMATION

The machine must only be used by personnel suitably trained for the purpose and who have been trained in the contents of this publication.

TO ENSURE SAFE WORK, COMPLY WITH THE FOLLOWING INSTRUCTIONS:

1. Install the machine in compliance with workplace safe work requirements.
2. Don't place the machine near a source of heat and this machine must not be used in a place where the surrounding environment may have a potential risk of explosion.
3. Use the machine with great care and never be distracted.
4. Do not wear loose fitting clothing or clothing with wide or open sleeves.
5. Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.
6. Do not use the machine as a working surface or area and do not place any objects on it that are not required for normal working operations.
7. Do not use the machine with temporary electrical connections or non-insulated cables.
8. Periodically check the state of the power cable and the cable clamp on the machine body, have it replaced as soon as is necessary by qualified personnel.
9. Stop the machine immediately as soon as there is any defective or abnormal operation, a breakage, any incorrect movements, or unusual noises.
10. Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electricity mains.
11. Use protective working gloves for cleaning and maintenance.
12. For all extraordinary maintenance, consult the manufacturer or qualified and authorised personnel.
13. Do not use water jets or spray to clean the machine.
14. When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves.

3. INSTALLATION

3.1 GENERAL INSTALLATION REQUIREMENTS

NOTE:

It is most important that this machine is installed correctly and that the operation is correct before use. Installation shall comply with local electrical, fire, health and safety requirements.

This machine is designed to provide years of satisfactory service. Correct installation is essential to achieve the best performance, efficiency and trouble-free operation.

3.2 INSTALLATION

This appliance shall be installed with sufficient ventilation to prevent the occurrence of unacceptable concentrations of health harmful substances in the room.

Installations must be carried out by qualified service persons only. Failure to install equipment to relevant codes and manufacturer's specifications in this section will void the warranty. Components having adjustments protected (e.g. paint sealed) by the manufacturer are only to be adjusted by an authorised service agent. They are not to be adjusted by the installation person.

It is the responsibility of the owner to supply and arrange for the connection of all services to the machine.

3.3 UNPACKING

On receipt of the machine, carry out the following: Remove all packaging and transit protection including all protective plastic coverings from outer panels.

Check equipment and parts for damage. Report any damage immediately to the carrier and dealer. Never attempt to operate the machine with damaged parts. Report any deficiencies to the dealer that supplied the machine.

3.4 LOCATION

1. Select a location for the machine with a minimum of 0.6m space around the machine for operating, cleaning and servicing.
2. Position the machine in its proper working position. The machine must be installed on a flat, solid and dry floor.
3. It is recommended that the machine is level from front to back and from side to side. This will ensure the greatest stability.

3.5 ELECTRICAL CONNECTION

1. An electrical supply should be available within the reach of the included power cord. Do not use extensions to connect the machine's power cord to the electrical supply.
2. Before making the electrical connections, read the specifications on the rating plate to ensure that they comply with those of the electrical supply. Electrical connection should be made by a qualified service technician who will observe all applicable safety codes and the national electrical codes.
3. Check the correct connection (rotation) of the machine. If necessary, you will have to exchange the position of 2 phase wires.

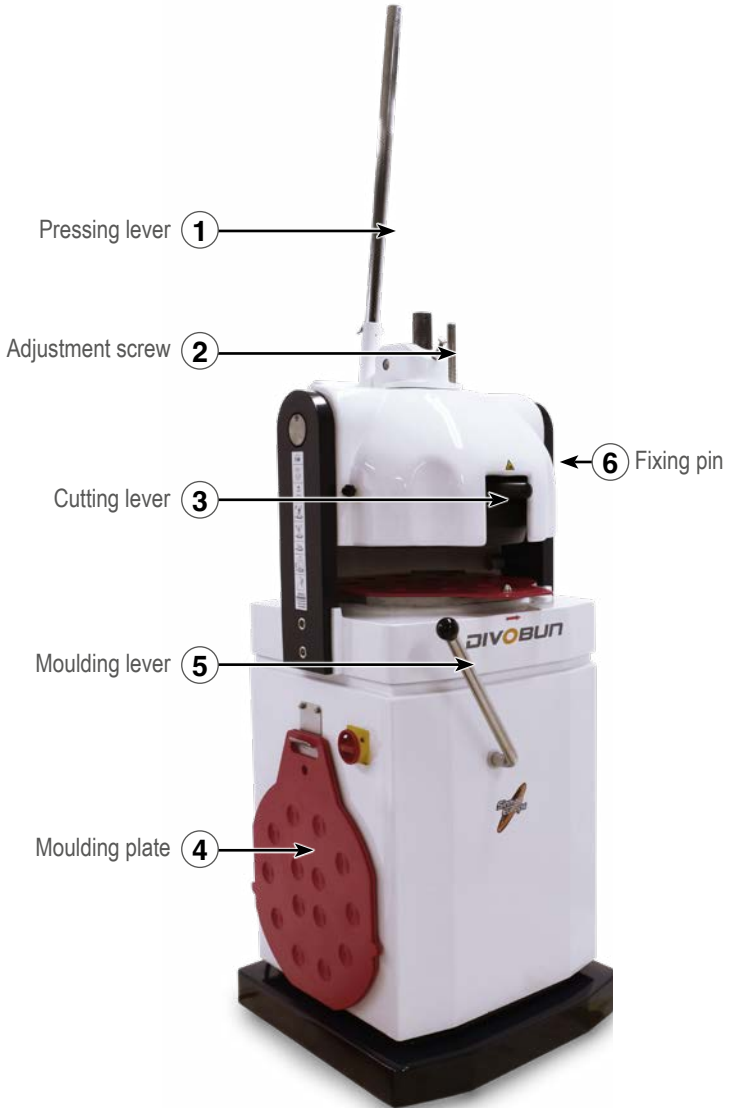
When connecting this machine to the mains supply, ensure that the following is carried out:

1. An isolating switch is fitted within 2m of the machine.
2. A grommet/gland is fitted around the power supply cord entry hole into the machine.
3. All wiring connections must be checked and tight.

Once the electrical connection has been made, the machine is ready for use.

4. MACHINE OVERVIEW

ENG



5. OPERATION

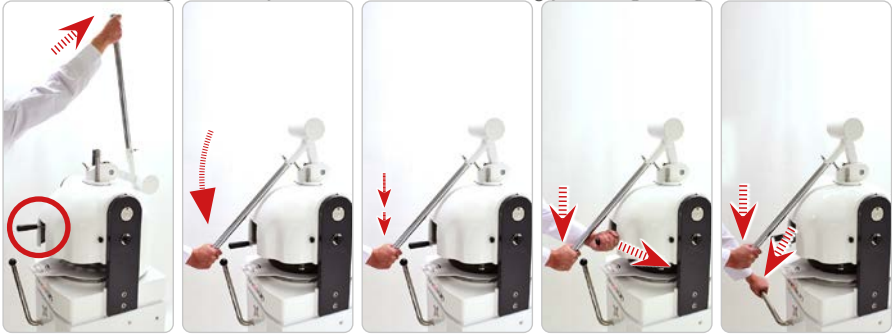
Do not flour the moulding plate.

Put dough piece on moulding plate.

Egalize dough on the moulding plate.

Put moulding plate in the machine.

Set chamber height with adjustment screw ② accordingly to dough weight.



Put pressing lever ① in vertical position and make sure the cutting lever ③ is locked.

Pull pressing lever ① all the way down to press the dough.

Give several firm pulls on the pressing lever ① to equally press the dough.

Do not let go of the pressing lever ① and pull cutting lever ③ to the right to unlock the knives.

Pull down the pressing lever ① even further to cut the dough.

Hold down the pressing lever ① and push the moulding lever ⑤ down.

Let moulding plate ④ rotate for 3-5 seconds and let go of moulding lever ⑤

Lift pressing lever ① to start position and remove moulding plate ④ with the divided and rounded dough pieces.

CHAMBER HEIGHT

The position of the pin determines how far the dividing disc will rise, this way the space of the rounding chambers is set.

Approximate chamber height setting depending on dough

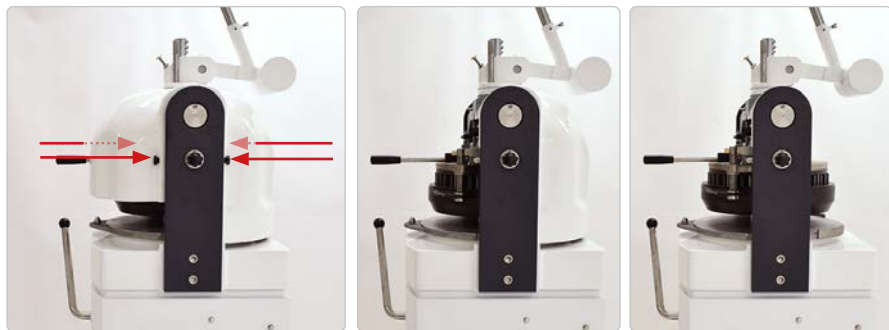


3-52	3-30	4-30	4-14	CHAMBER HEIGHT
16g	25g	40g	130g	1,5
25g	45g	70g	180g	4
45g	80g	120g	400g	8

② Adjustment pin for chamber height.

Higher dough weight = higher value = larger rounding chambers.

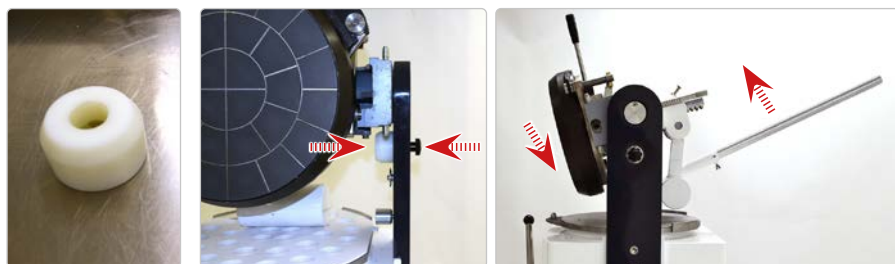
7. BLADE CLEANING POSITION.



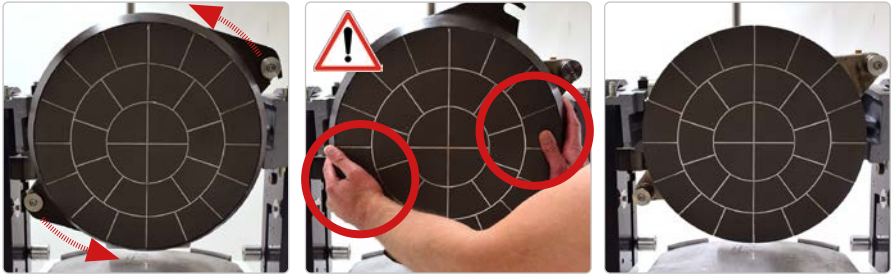
Unscrew and remove the two tightening bolts on the front and back cover.
 Remove the front cover.
 Remove the back cover.



Put pressure on the cutting lever ③ (**Do not unlock the knives**) and pull fixing pin out ⑥ to unlock the dividing head
 Pull the pressing lever ① down to tilt the dividing head.



Place the block ring and fix it with the fixing pin.
 Pivot the division head and let it rest on the block ring.



Pivote the dough ring counter counter clock wise until the two hooks become free.

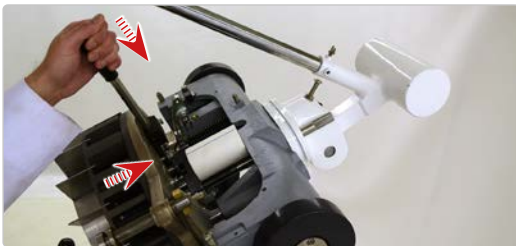
⚠ Warning: Do not let go of the dough ring.

Remove the dough ring.



Pull the pressing lever ① in order to lower the division head

Place the locking cylinder between the division head and the machine frame.



Pull the cutting lever ③ in order to release the knives.

Clean the knives.

Repeat steps in reverse order to position the head in original working position.

8.MAINTENANCE

DAILY

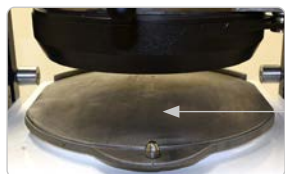
Cleaning the moulding plates

Do not use sharp objects to scrape or clean the plates

Do not use very hot water.

Make sure that the circular notches are clean, this gives better result.

Make sure that the surface underneath the moulding plate is clean, little attached dough pieces will cause instability of the moulding plate and damage the knives.

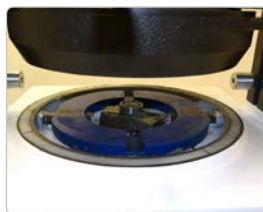
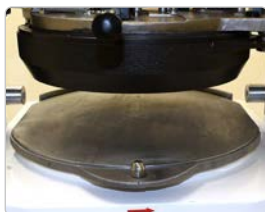


Moulding table

Clean moulding table, little dough pieces can cause that the moulding plate is not positioned horizontally and damage the knives.

After use, the machine always has to be cleaned thoroughly. The head must be put in blade cleaning position and the blades have to be cleaned from residue of dough. Do not use vegetable oil to lubricate the blades. The residue of dough will become hard and may damage the blades or corrode the machine gradually.

Monthly



Check if the gears are well greased.

Take out the moulding table and check if mechanism is well greased.

The moulding table must be put back correctly. The slits in the base footing of the moulding table have to fit upon the upper sliding faces of the side and the pin of the drive shaft has to fit into the ball bearing of the moulding plate.

The best way to carry this out, is to attach the moulding table at the side and then lift one side in order to check whether all parts have been positioned correctly.

Before assembling the moulding table, the slide has to be fitted in accordance with the two red marks which are shown on the small cover sheet. Then the moulding table can be inserted vertically from above in order that the driving pin and the parallel guide of the slide fit in the corresponding holes and slits. After assembling the moulding table, check correct position by operating the moulding lever ⑤.

Every 3 months

Tightening of V-Belts should be done from time to time when machine slows down.



Grease the nipples on both sides of the dividing head with grease gun.

6. TROUBLE SHOOTING

The machine does not start

- Electric phases are wrong.

The dough pieces are damaged

- The chamber height is to low.
- The dividing head contains old dough residues or are not clean.

Bad rounding result

- One of the springs under the rounding table is broken or worn out.
- The chamber height is not set accordingly to dough weight.
- Increase/decrease rounding time.
- Check if the dough weight is in accordance with the type of dividing head.
- The machine has not been cleaned and contains old dough residues.

Unequal dough weight pieces

- Dough must be placed in the center of the moulding plate, equalize dough evenly on the moulding plate. The dough must not exceed the circles on the moulding plate.
- Increase pressing time.

The dough is squeezed between dough ring and moulding plate.

- The dough is pressed to much.
- The chamber height is to low.



DIVOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

Proficiat met de aankoop van uw verdeler-opboller.
De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België.
Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

NL

Voor een goede werking en lange levensduur van uw machine, raden wij u aan deze handleiding grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met de machine.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u veel werkgenot.



Het Sinmag Europe Team.

NOTA

Het gebruik van deze of elk andere industriële machine houdt risico's in zoals verhitte oppervlakken, scherpe voorwerpen of de blootstelling aan elektrische stroom. Deze handleiding wordt U ter beschikking gesteld om U te begeleiden in het veilig en efficiënt gebruik van onze machines.

NL

Alle benodigdheden, beschouwd als gevaarlijk of niet, moeten in overeenstemming met de principes van een correcte werkmethode gebruikt worden.

De bediener van deze machine moet meerderjarig zijn. Lees en volg de instructies grondig om deze machine in veiligheid te gebruiken en een optimaal gebruik van de machine te verzekeren.

1. INLEIDING

1.1 KORT OVERZICHT

Deze handleiding is bedoeld om u op de hoogte te brengen van de plaatsing, bediening en onderhoud van de **DIVOBUN** verdeler-opboller.

Wij danken u om **SINMAG EUROPE** als leverancier te kiezen. Heeft u een vraag, aarzel dan niet om ons of uw lokale verdeler te contacteren. Wij garanderen u een snelle respons en service.

1.2. SPECIFICATIES

DIVOBUN	3-30	4-30
AANTAL STUKKEN	30	30
DEEGGEWICHT	25 - 80 g	40 - 120 g
MOTORVERMOGEN	0,75 kW	0,75 kW
NETTOGEWICHT MACHINE	340 kg	340 kg
SPANNING	220/380V 3Ph 50Hz	
AANTAL VERDEELPLATEN	3	3

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 VEILIGHEIDSSYMBOLEN

Voor uw veiligheid houdt u rekening met het volgende symbool als u het aantreft op de machine.



Dit label betekent dat enkel een gekwalificeerde technicus toegang tot deze plaats heeft. De machine moet losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet vooraleer onderhoud of herstellingen uit te voeren.

2.2 WERKVEILIGHEID

Deze machine mag enkel bediend worden door personeel dat voldoende is opgeleid in het gebruik van de machine en op de hoogte is van de informatie in deze handleiding.

OM EEN VEILIGE WERKOMGEVING TE VERZEKEREN, MOET U AAN VOLGENDE INSTRUCTIES VOLDOEN:

1. Installeer de machine in overeenkomst met de veiligheidsvoorwaarden op de werkvloer.
2. Plaats de machine niet in de buurt van een warmtebron of in een omgeving waar een potentieel ontploffingsgevaar heerst.
3. Wees aandachtig en laat u niet afleiden tijdens het gebruik van de machine.
4. Draag geen loszittende kleding bij het gebruik van deze machine.
5. Verwijder, bedek of wijzig de identificatieplaatjes die op de behuizing van de machine zijn aangebracht niet.
6. Gebruik de machine niet als werkoppervlak, en plaats geen voorwerpen op de machine die niet nodig zijn voor normaal gebruik van de machine.
7. Gebruik de machine niet met tijdelijke stroomtoevoer aansluitingen of onvoldoende geïsoleerde kabels.
8. Controleer regelmatig de stroomkabel en de kabelklem op het frame van de machine, indien nodig, laat de kabel zo snel mogelijk vervangen door gekwalificeerd personeel.
9. Stop de machine onmiddellijk in geval van foutieve of abnormale werking, hapering of eender welke ongewone werking of geluid van de machine.
10. Ontkoppel de machine van het stroomnet vooraleer onderhouds- of herstelwerken uit te voeren.
11. Draag beschermende handschoenen tijdens het onderhoud van de machine.
12. Laat uitzonderlijk onderhoud of herstellingen enkel uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
13. Gebruik geen stromend water of water onder druk om de machine schoon te maken.
14. Draag beschermende handschoenen als u met scherpe onderdelen van de machine werkt.

3. INSTALLATIE

3.1 ALGEMENE INSTALLATIEVOORWAARDEN

NOTA:

Het is zeer belangrijk dat deze machine correct wordt geïnstalleerd en correct is afgesteld voor gebruik. De installatie moet gebeuren in overeenstemming met lokale elektriciteits-, brand-, gezondheids- en veiligheidsvoorwaarden.

Deze machine is ontworpen om jarenlange diensttevredenheid te leveren. Een correcte installatie is essentieel om de beste prestaties, doeltreffendheid en probleemloze werking te bereiken.

3.2 INSTALLATIE

Deze machine moet in een voldoende geventileerde ruimte geïnstalleerd worden om de ophoping van onaantvaardbare concentraties van schadelijke deeltjes voor de gezondheid te voorkomen.

De installatie mag enkel door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Installatie die afwijkt van toepasselijke voorschriften of specificaties van de fabrikant zullen de garantie opheffen.

Onderdelen beschermd tegen manipulatie (bijv. ververzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechniker bijgesteld worden. Deze mogen niet door de installateur worden gemanipuleerd.

De verantwoordelijkheid voor alle aansluitingen voor een correcte werking van de machine ligt bij de gebruiker.

3.3 UITPAKKEN

Bij ontvangst van de machine. Verwijder alle verpakkings- en transportmateriaal inclusief alle plastic beschermlagen op de behuizing.

Behoud alle verpakkings- en transportmateriaal tot u er zeker van bent dat er geen schade (buiten- en binnenkant) aan de machine is aangebracht tijdens het transport. Het is de plicht van de aankoper om eventuele schade onmiddellijk te melden aan de transportfirma.

3.4 LOCATIE

1. Kies een locatie voor de machine met rondom een vrije ruimte van minimum 0,6 m voor bediening, onderhoud en eventuele herstelwerken.
2. Plaats de machine in zijn correcte werkpositie. Plaats de machine op een vlakke, stevige en droge ondergrond.
3. Om een optimale stabiliteit te verzekeren, is het ten zeerste aanbevolen dat de machine in de breedte en de diepte waterpas staat.

3.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING

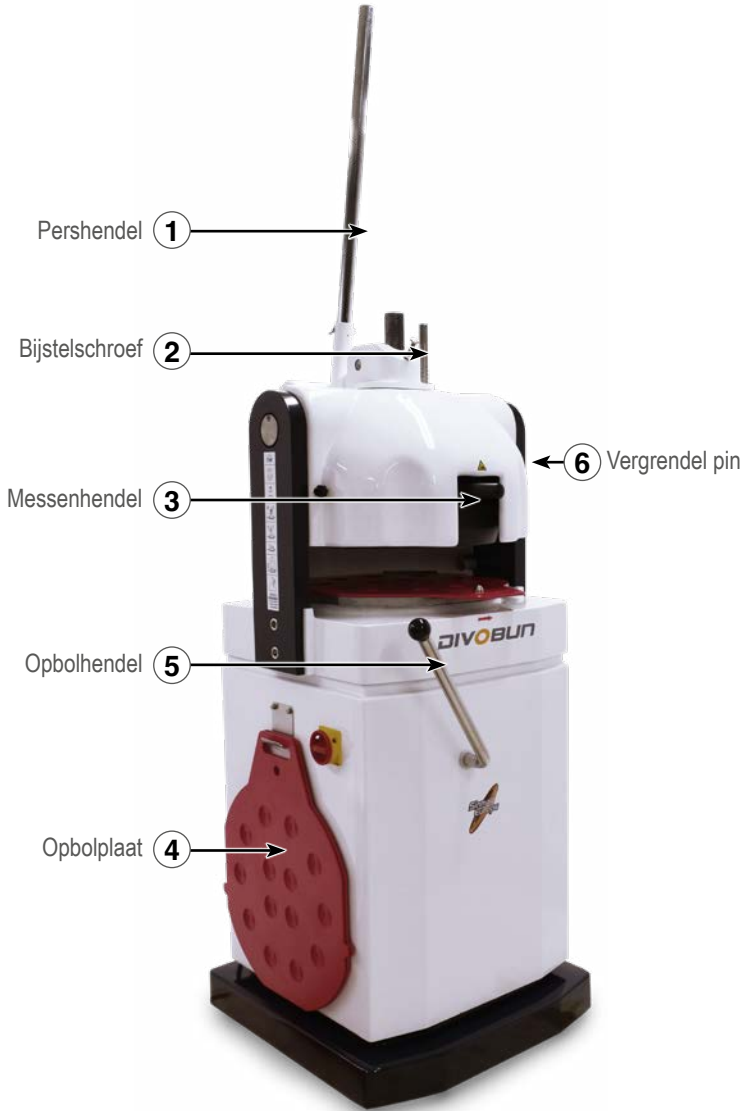
1. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden voorzien binnen het bereik van de stroomkabel van de machine. Gebruik geen verlengkabels om de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten.
2. Lees de gegevens op het identificatieplaatje en zorg ervoor dat de aansluitingen in overeenstemming worden gemaakt met de specificaties van de stroomtoevoer. De elektrische aansluitingen worden door een gekwalificeerde servicetechniker uitgevoerd, die de veiligheids- en lokale elektriciteitsvoorschriften respecteert.
3. Controleer de correcte aansluiting (draaizin) van de machine. Bij foute draaizin zal de motor draaien, maar de messen en de drukplaat zullen niet bewegen. Indien nodig moeten 2 fase kabels van plaats worden verwisseld.

Vooraleer de machine op het elektriciteitsnet aan te sluiten, zorg ervoor dat:

1. Een zekeringschakelaar geplaatst is binnen 2 m van de machine.
2. Er een wartel en spanning rond de stroomtoevoerkabel zit bij invoeropening in de machine.
3. Alle kabelaan sluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik.

4. MACHINE OVERZICHT



5. BEDIENING

Doe geen bloem op de opbolplaat

Leg het deegstuk op de opbolplaat.

Verdeel het deeg gelijkmatig over de opbolplaat.

Steek de opbolplaat in de machine.

Stel met bijstelschroef ② de de hoogte van de kamer in naargelang het deeggewicht.



Zet de pershedel ① in verticale positie en zorg ervoor dat de messenhedel ③ is vergrendeld.

Trek de pershedel ① helemaal naar beneden om het deeg te persen.

Geef verscheidene stevige duwen op de pershedel ① om het deeg evenredig te persen.

Laat de pershedel niet los ① en trek de messenhedel ③ naar rechts om de messen te ontgrendelen.

Duw de pershedel ① verder naar beneden om het deeg te verdelen.

Houd de pershedel ingedrukt ① en duw de opbolhendel ⑤ naar beneden.

Laat de opbolplaat ④ 3-5 seconden draaien laat dan de opbolhendel ⑤ weer los.

Til de pershedel ① in vertikale positie tot de messen weer zijn vergrendeld en haal de opbolplaat ④ met de verdeelde en opgebolde deegstukken uit de machine.

AFSTELLEN VAN KAMERHOOGTE

De positie van de pen bepaalt hoe ver de verdeelschijf zal stijgen, op deze manier wordt de ruimte van de opbolkamers ingesteld.

Geschatte instelling van de kamerhoogte afhankelijk van het deeg

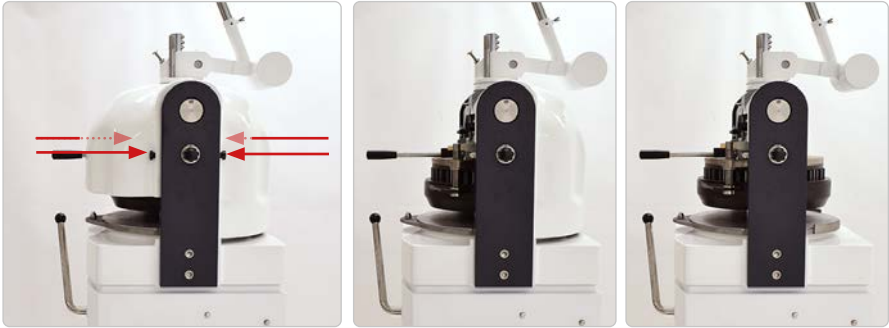


3-52	3-30	4-30	4-14	CHAMBER HEIGHT
16g	25g	40g	130g	1,5
25g	45g	70g	180g	4
45g	80g	120g	400g	8

⑥ Afstelpen voor kamerhoogte.

Hoger deeggewicht = hogere waarde = grotere opbolkamers.

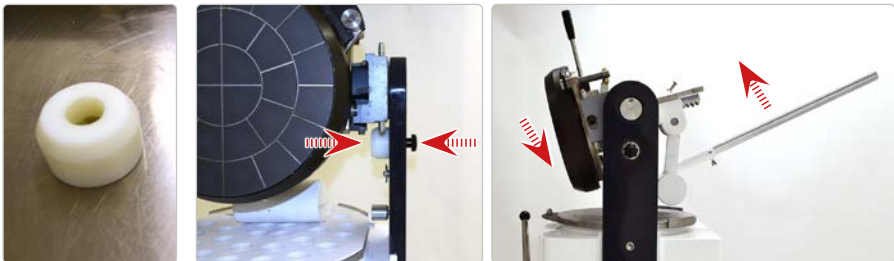
7. MESSENREINIGINGSPOSITIE.



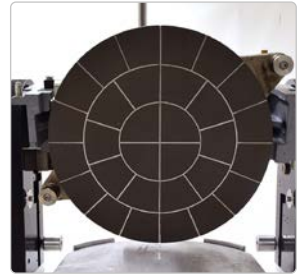
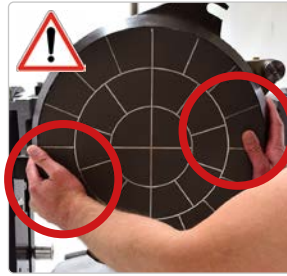
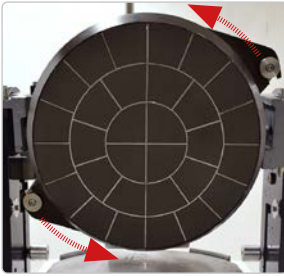
Draai de twee spanbouten aan de voor- en achterkant los en verwijder ze.
Verwijder de voorste veiligheidskap.
Verwijder de achterste veiligheidskap.



Duw de messenhendel ③ (**Ontgrendel de messen niet**) naar beneden en trek vergrendel pin ⑥ naar buiten om de verdeelkop te ontgrendelen.
Trek de pershendel ① naar beneden om de verdeelkop te kantelen.



Plaats de blokkeerdop en bevestig die met de vergrendel pin.
Kantel de verdeelkop en laat die op de blokkeerdop rusten.



Draai de opbolring tegen de klok in tot de twee haken vrijkomen.

⚠ Waarschuwing: laat de opbolring niet los.

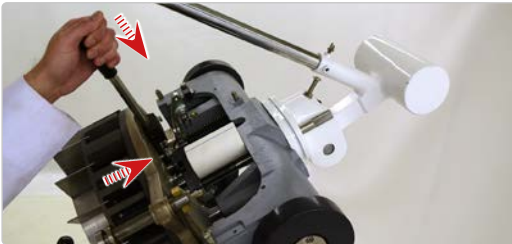
Verwijder de opbolring.



Trek de pershendel ① naar beneden om de verdeelkop te laten zakken.

Plaats de blokkeercilinder tussen de verdeelkop en het frame van de machine.

De verdeelkop is nu geblokkeerd.



Trek aan de messenhendel ③ om de messen te ontgrendelen.

Reinig de messen.

Herhaal bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de kop in de oorspronkelijke werkpositie te plaatsen.

8. ONDERHOUD

DAGELIJKS

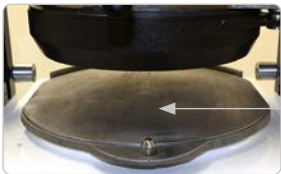
Reinigen van de opbolplaten

Gebruik geen scherpe objecten om de opbolplaten schoon te maken.

Gebruik niet te heet water, dit kan de platen vervormen.

Zorg dat de cirkelvormige groeven schoon zijn, dit geeft een beter opbolresultaat.

Zorg ervoor dat het werkoppervlak onder de opbolplaten schoon is, kleine aangeplakte deegresten zullen voor instabiliteit van de opbolplaat zorgen en de messen beschadigen.s.

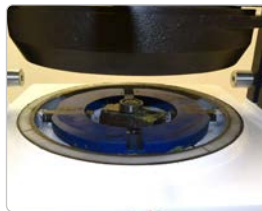


Opboltafel

Reinig de opboltafel, kleine deegresten maken dat de opbolplaat niet horizontaal is geplaatst en de messen beschadigen.

Na gebruik moet de machine altijd grondig worden schoongemaakt. De verdeelkop moet in de reinigungsstand worden geplaatst en de messen moeten worden ontdaan van deegresten. Gebruik geen plantaardige olie om de messen te smeren. Achtergebleven deegresten worden hard en kunnen de messen beschadigen of de machine geleidelijk beschadigen.

Maandelijks



Verwijder de opboltafel en controleer of het mechanisme goed is ingevet.

De opboltafel moet correct worden teruggeplaatst

De plaat kan verticaal van bovenuit aangebracht worden zodat de aandrijfpin en de parallelle geleider van de sleuf in de overeenkomstige gaten en gleuven ingepast worden.

Nadat de plaat geplaatst werd, controleert u de correcte positie door de opbolwerking in gang te zetten. Controleer na het monteren van de opboltafel de juiste positie door de opbolhendel te bedienen ⑤.

3-Maandelijks

De V-riemen moeten regelmatig opgespannen worden wanneer de machine begint te vertragen.



Smeer de twee topjes met een smerpistool.

9. PROBLEEMOPLOSSING

De machine start niet

- Elektrische fases zijn verkeerd.

De deegstukken zijn beschadigd

- De hoogte van de opbolkamers is te laag.
- Er zitten aangekoekte deegresten aan de verdeelkop of de kop werd niet schoongemaakt.

Slecht opbolresultaat

- Een van de veren onder de opboltafel is versleten of kapot.
- De kamerhoogte is niet ingesteld in overeenstemming met het deeggewicht.
- Verhoog/verlaag opboltijd
- Controleer of het deeggewicht in overeenstemming is met het type verdeelkop.
- Er zitten aangekoekte deegresten aan de machine of de machine werd niet goed schoongemaakt.

•

Ongelijke deegstukken

- Het deegstuk moet in het midden van de opbolplaat liggen en evenwichtig worden verdeeld. Het deegstuk mag de buitenste cirkelvormige groeven niet overschreiden.
- Verhoog perstijd.

Het deeg wordt tussen de opbolring en opbolplaat geperst.

- Het deeg wordt te lang geperst
- De kamerhoogte is te laag





DIBOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Teigteil- und Wirkmaschine.
Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in Belgien geprüft.
Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer zur Installation fertigen Maschine garantieren.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer der Maschine,
raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.



Sinmag Europe Team.

HINWEIS

Die Verwendung dieser oder anderer Industrieanlagen kann Gefahren, etwa durch heiße Oberflächen, scharfe Gegenstände oder elektrischen Strom mit sich bringen. Diese Anleitung soll Ihnen bei der sicheren und effizienten Benutzung unserer Maschine helfen.

Alle Maschinen, ob als gefährlich eingestuft oder nicht, sollten gemäß den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis benutzt werden.

Der Benutzer dieser Maschine muss volljährig sein. Bitte lesen und befolgen Sie vor Inbetriebnahme die Anweisungen sorgfältig, um maximale Sicherheit zu gewährleisten und unsere Maschine optimal zu nutzen.



1. EINFÜHRUNG

1.1 KURZE EINFÜHRUNG

Diese Anleitung dient der Einführung in Installation, Betrieb und Wartung des Teigteil- und Wirkmaschiner **DIVOBUN**.

Vielen Dank, dass Sie sich für **SINMAG EUROPE** entschieden haben. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere lokale Niederlassung oder unseren Vertreter, wo man Ihnen umgehend den optimalen Service bietet.

1.2. TECHNISCHE DATEN

DIVOBUN	3-30	4-30
STÜCKZAHL	30	30
TEIGGEWICHT	25 - 80 g	40 - 120 g
MOTORLEISTUNG	0,75 kW	0,75 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE	340 kg	340 kg
SPANNUNG	220/380V 3Ph 50Hz	
ANZAHL WIRKTELLER	3	3

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 SICHERHEITSSYMBOL

Beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte das folgende Symbol auf der Maschine:



Dieser Aufkleber weist darauf hin, dass nur qualifiziertes Wartungspersonal an dieser Stelle Arbeiten vornehmen darf und dass der Bediener das Gerät vom Netz trennen muss, bevor er Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführt.

2.2 INFORMATIONEN ZUR ARBEITSSICHERHEIT

Die Maschine darf nur von Personal benutzt werden, das zu diesem Zweck angemessen geschult wurde und mit dem Inhalt dieser Anleitung vertraut ist.

UM SICHERE ARBEIT ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN FOLGENDE ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:

1. Erfüllen Sie bei der Installation der Maschine die Anforderungen bezüglich der Sicherheit am Arbeitsplatz.
2. Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, außerdem darf die Maschine nicht an Stellen eingesetzt werden, an denen eine potentielle Explosionsgefahr besteht.
3. Benutzen Sie die Maschine mit großer Sorgfalt und lassen Sie sich nicht ablenken.
4. Tragen Sie keine weite Kleidung oder Kleidungsstücke mit weiten oder offenen Ärmeln.
5. Die Typenschilder am Maschinengehäuse dürfen nicht entfernt, verdeckt oder modifiziert werden.
6. Benutzen Sie die Maschine nicht als Arbeitsfläche und stellen oder legen Sie keine Gegenstände darauf, die für den normalen Betrieb nicht benötigt werden.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit provisorischen elektrischen Anschlüssen oder nicht isolierten Kabeln.
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels und der Kabelklemme am Maschinengehäuse, lassen Sie beides bei Bedarf durch qualifiziertes Personal ersetzen.
9. Stellen Sie die Maschine sofort ab, wenn Mängel oder Funktionsstörungen, ein Defekt, fremde Bewegungen oder ungewöhnliche Geräusche festgestellt werden.
10. Trennen Sie vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten die Maschine vom Netz.
11. Tragen Sie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Schutzhandschuhe.
12. Wenden Sie sich zwecks Durchführung außergewöhnlicher Wartungsarbeiten an den Hersteller oder an qualifiziertes oder befugtes Personal.
13. Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl.
14. Tragen Sie bei der Handhabung scharfer Zubehörteile schnittfeste Handschuhe.

3. INSTALLATION

3.1 ALLGEMEINE INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

HINWEIS: Es ist äußerst wichtig, dass diese Maschine korrekt installiert und bedient wird. Die Installation muss den geltenden Elektro-, Brandschutz-, Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen entsprechen.

Dieser Maschine ist für jahrelangen einwandfreien Betrieb ausgelegt. Korrekte Installation ist wesentlich, um optimale Leistungseffizienz und störungsfreien Betrieb zu erreichen.



3.2 INSTALLATION

Bei der Installation dieser Maschine muss auf ausreichende Belüftung geachtet werden, um das Auftreten nicht akzeptabler Konzentrationen gesundheitsschädlicher Substanzen im Raum zu verhindern.

Installationen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenn die Installation der Maschine nicht unter Befolgung der entsprechenden Vorschriften und Herstellerspezifikationen in diesem Abschnitt erfolgt, erlischt die Garantie.

Komponenten, deren Einstellung vom Hersteller geschützt wurde (beispielsweise mit einem Farbsiegel), dürfen nur von einem befugten Servicetechniker eingestellt werden. Sie dürfen nicht vom Installationspersonal eingestellt werden.

Der Inhaber muss für den Anschluss der erforderlichen Versorgungsleitungen an die Maschine sorgen.

3.3 AUSPACKEN

Verfahren Sie nach dem Eintreffen der Maschine wie folgt: Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Transportschutzvorrichtungen, einschließlich aller Kunststoffschutzfolien, von den äußeren Blechen.

Überprüfen Sie Maschine und Teile auf Beschädigungen. Melden Sie etwaige Schäden umgehend dem Spediteur und dem Vertreter. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Maschine mit beschädigten Teilen zu betreiben. Melden Sie etwaige Mängel dem Vertreter, der die Maschine lieferte.

3.4 AUFSTELLUNGSSORT

1. Wählen Sie für die Maschine einen Aufstellungsort mit mindestens 0,6 m Platz auf allen Seiten für Bedienung, Reinigung und Wartung.
2. Stellen Sie die Maschine an ihrer geeigneten Betriebsposition auf. Sie muss auf einem ebenen, festen und trockenen Boden installiert werden.
3. Die Maschine sollte in Längs- und Querrichtung möglichst waagrecht stehen. Dies gewährleistet die größte Stabilität.

3.5 ELEKTROANSCHLUSS

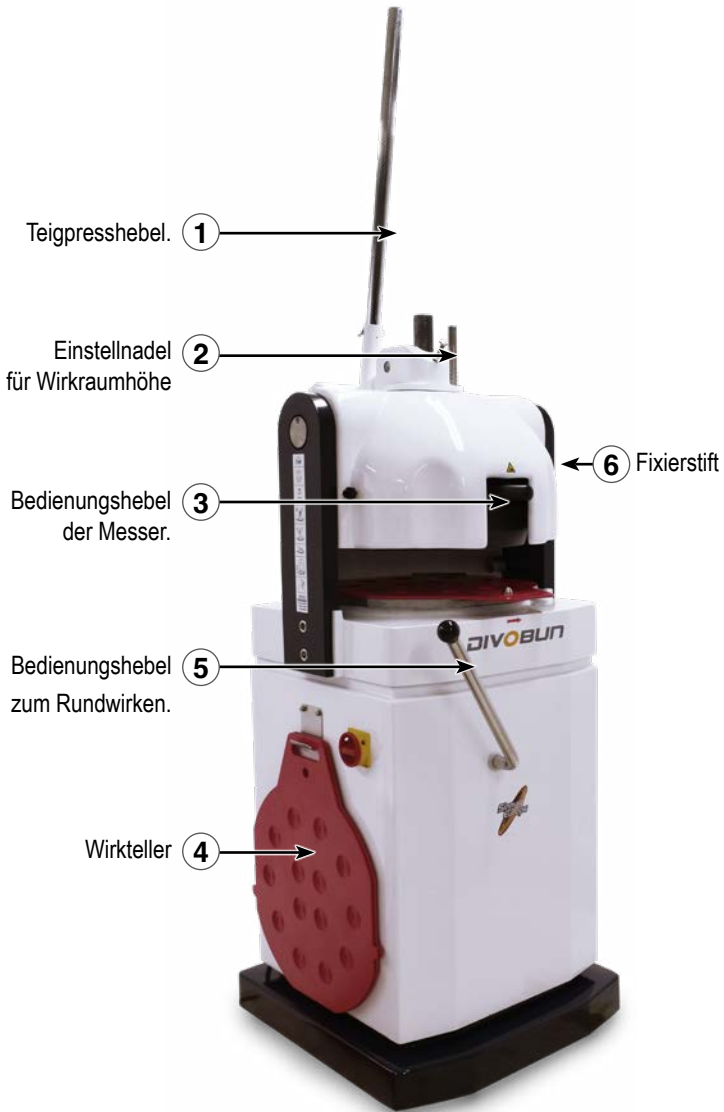
1. Ein Stromanschluss sollte innerhalb der Reichweite des mitgelieferten Netzkabels vorhanden sein. Verwenden Sie zum Anschließen der Maschine an die Stromversorgung keine Verlängerungskabel.
2. Lesen Sie vor der Herstellung der Stromverbindung die Angaben auf dem Typenschild, um zu gewährleisten, dass sie den Werten der Stromversorgung entsprechen. Der Elektroanschluss sollte von einem qualifizierten Servicetechniker hergestellt werden, der alle geltenden Sicherheitsvorschriften und die nationalen Vorschriften für Elektroanschlüsse befolgt.
3. Prüfen Sie den korrekten Anschluss (Drehsinn) der Maschine. Wenn die Maschine falsch angeschlossen wurde, wird der Motor wirken, aber die Bänder werden in der falschen Richtung drehen. Wenn nötig werden Sie die Position von zwei Phasenkabeln umwechseln müssen.

Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

1. Ein Isolierschalter muss im Abstand von höchstens 2m zur Maschine angebracht werden.
2. Die Öffnung für das Netzkabel in der Maschine ist mit einer Kabeldurchführung versehen.
3. Alle Kabelverbindungen müssen fest sein.

Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist die Maschine betriebsbereit.

4. MASCHINENÜBERSICHT



5. BEDIENUNG

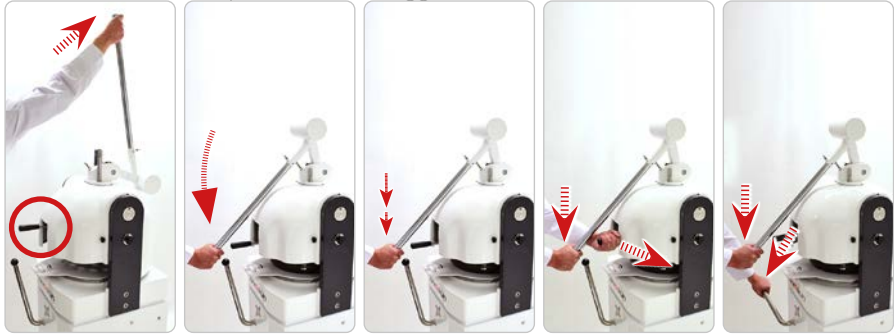
Den Wirkteller nicht mit Mehl bestäuben.

Einen Bruch auf den Wirkteller legen.

Den Teig auf dem Wirkteller gleichmäßig verteilen.

Den Wirkteller in die Maschine einsetzen und mit dem Dorn fixieren.

Die Wirkraumhöhe entsprechend zum Teiggewicht einstellen ⑥.



Stellen Sie den Druckhebel ① in die vertikale Position und vergewissern Sie sich, dass der Messerhebel verriegelt ist.

Ziehen Sie den Druckhebel ① ganz nach unten, um den Teig zu pressen.

Drücken Sie mehrmals fest auf die ① Druckhebel, um den Teig gleichmäßig zu pressen.

Lassen Sie den Druckhebel ① nicht los und ziehen Sie den Messerhebel ③ nach rechts, um die Messer zu entriegeln.

Drücken Sie den Druckhebel ① weiter nach unten, um den Teig zu verteilen.

Lassen Sie den Druckhebel ① nicht los und drücken Sie den Rundwirkhebel ⑤ nach unten.

Lassen Sie die Wirkteller ④ 3-5 Sekunden lang laufen und lassen Sie dann den Rundwirkhebel ⑤ los.

Til de pershendel ① in vertikale positie bis der Messerhebel wieder verriegelt isten haal de opbolplaat ④ met de verdeelde en opgebolde deegstukken uit de machine.

Heben Sie den Druckhebel ① in die senkrechte Position, bis der Messerhebel wieder verriegelt ist, und entnehmen Sie die Wirkteller mit den aufgeteilten und gewirkte Teigstücken aus der Maschine.

WIRKRAUMHÖHE

Die Position der Stange definiert die Hubhöhe des Messerkopfes. So wird die Höhe der Wirkkammern festgelegt.

Ungefähre Wirkraumhöheneinstellung je nach Teig

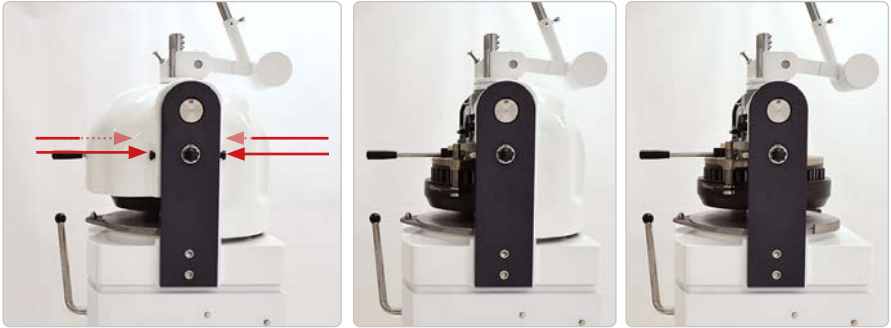


3-52	3-30	4-30	4-14	Wirkraumhöhe
16g	25g	40g	130g	1,5
25g	45g	70g	180g	4
45g	80g	120g	400g	8

⑥ Einstellnadel für Wirkraumhöhe.

Höheres Teiggewicht = höherer Wert = größere Wirkkammern.

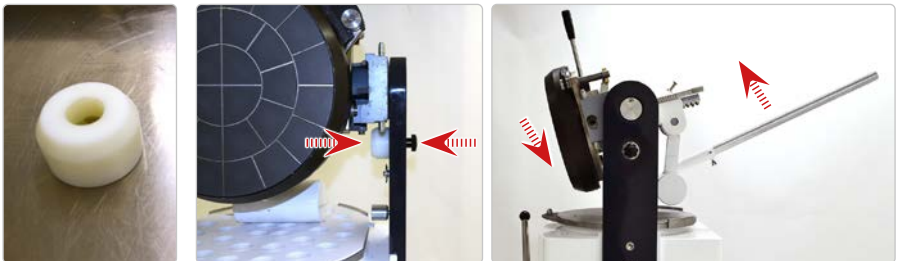
7. MESSER REINIGUNGSPOSITION.



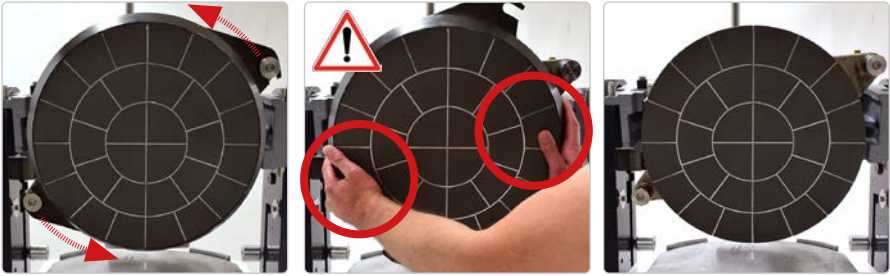
Die beiden Spannbolzen auf den Abdeckungen vorne und hinten lösen und entfernen.
Die Abdeckung vorne entfernen.
Die Abdeckung hinten entfernen.



Drücken Sie den Messerhebel ③ (**Messer nicht entriegeln**) nach unten und ziehen Sie den Fixierstift ⑥ heraus, um den Messerkopf zu entriegeln.
Ziehen Sie den Druckhebel nach unten ①, um den Messerkopf zu kippen.



Setzen Sie die Blockierkappe auf und befestigen Sie sie mit dem Fixierstift.
Kippen Sie den Messerkopf und lassen Sie ihn auf der Blockierkappe ruhen.



Den Teigring entgegen dem Uhrzeigersinn schwenken, bis die beiden Haken frei werden.

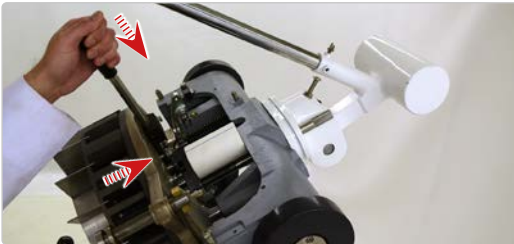
⚠️ Warnung: Lassen Sie den Teigring nicht los.

Den Teigring entfernen.



Ziehen Sie den Druckhebel ① nach unten, um den Messerkopf abzusenken.

Platzieren Sie den Blockierzylinder zwischen Messerkopf und Maschinenrahmen.
Der Messerkopf ist jetzt blockiert.



Trek aan de messenhendel ③ om de messen te ontgrendelen.

Ziehen Sie am Messerhebel, um die Messer zu entriegeln.

Messer reinigen.

Zur Positionierung des Kopfs in die ursprüngliche Arbeitsposition die Schritte in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.

8. WARTUNG

TÄGLICHE WARTUNGSARBEITEN

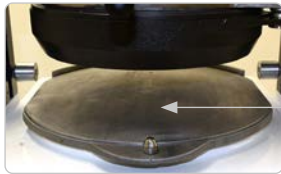
Reinigung der Wirkteller

Zum Abschaben oder Reinigen der Teller keine scharfen Gegenstände verwenden

Kein übermäßig heißes Wasser verwenden.

Sicherstellen, dass die runden Aussparungen sauber sind, um ein besseres Wirkergebnis zu erzielen.

Sicherstellen, dass die Fläche unter den Tellern sauber ist, kleine anhaftende Teigteile führen zu einer Instabilität der Wirkteller und beschädigen die Messer.



Wirktisch

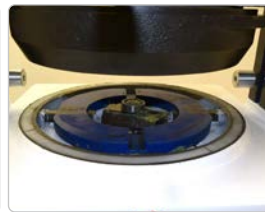
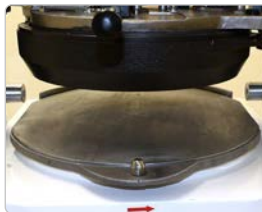
Kleine Teigrückstände an der Unterseite der Wirkteller oder auch auf dem Wirktisch können dazu führen, dass die Wirkteller nicht exakt waagrecht aufliegen, die Messer könnten sonst dadurch beschädigt werden.

WÖCHENTLICHE WARTUNGSARBEITEN

Messer und Teilkopf mit Bürste und feuchtem Tuch reinigen.

Alle Teigreste von mechanischen Bauteilen und vom Messerkopf entfernen.

MONATLICHE WARTUNGSARBEITEN



Den Wirktisch herausnehmen und überprüfen, dass die mechanischen Bauteile ausreichend gefettet sind.

Der Wiedereinbau des Wirktisches muss korrekt erfolgen. Die Spalte im Grundgestell des Wirktisches müssen mit den oberen Laufflächen der Seite übereinstimmen und die Stange der Antriebswelle muss in das Kugellager des Wirktellers passen.

Wir empfehlen, den Wirktisch an der Seite zu befestigen und dann auf einer Seite anzuheben, um zu überprüfen, ob alle Teile korrekt positioniert sind.

Vor dem Einbau des Formungstisches muss der Schieber in Übereinstimmung mit den beiden roten Markierungen angebracht werden, die auf dem kleinen Abdeckblech angebracht sind. Dann kann der Wirktisch vertikal von oben eingesetzt werden, so dass der Mitnehmerstift und die Parallelführung des Schiebers in die entsprechenden Öffnungen und Spalte passen. Nach dem Einbau des Wirktisches die korrekte Position durch Durchführung eines Wirkvorgangs überprüfen. ⑤.

ALLE 3 MONATE

Die V-Riemen müssen regelmäßig gespannt werden wenn die Wirkbewegungen langsamer werden.



Fetten Sie bitte dreimonatlich die Nippel mit einer Fettpresse.

9. FEHLERBEHEBUNG

Die Maschine startet nicht

- Elektrische Phasen sind fehlerhaft.

Die Teigstücke sind beschädigt

- Die Wirkraumhöhe ist zu niedrig eingestellt.
- Auf dem Messerkopf haften alte Teigreste oder er ist nicht sauber.

Schlechtes Wirkergebnis

- Eine oder beide Federn unter dem Wirktisch sind gebrochen.
- Die Wirkraumhöhe ist nicht passend zum Teiggewicht eingestellt.
- Die Wirkzeit erhöhen / verkürzen.
- Überprüfen, ob das Teiggewicht mit dem Typ des Teilkopfes übereinstimmt.
- Die Maschine wurde nicht gereinigt und enthält alte Teigreste.

Teigstücke mit ungleichem Gewicht

- Der Teig muss in der Mitte des Wirktellers platziert werden, den Teig auf dem Wirkteller gleichmäßig verteilen. Der Teig darf nicht über die kreisrunden Markierungen auf dem Wirkteller hinausgehen.
- Presszeit erhöhen.

Der Teig wird zwischen Teigring und Wirktisch zusammengedrückt.

- Der Teig wird zu lange gepresst.
- Die Wirkkammerhöhe ist zu niedrig.





ES



DIVOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

¡Felicidades con la compra de esta divisora boleadora!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

AVISO

El uso de este o cualquier equipo industrial puede conllevar riesgos por superficies calientes, objetos afilados o peligros derivados de la exposición a la alimentación eléctrica. Este manual le facilitará el uso seguro y eficiente de nuestro equipo.

Todos los equipos, tantos si se consideran peligrosos como si no, deben utilizarse conforme a los principios de buenas prácticas de fabricación.

El operador de este equipo debe ser mayor de edad. Antes del funcionamiento, lea y siga las instrucciones atentamente para una máxima seguridad, y para obtener el mejor uso de nuestro equipo.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 BREVE INTRODUCCIÓN

Este manual pretende presentar cómo instalar, operar y mantener la divisora boleadora **DIVOBUN**.

Gracias por elegir **SINMAG EUROPE** como Su proveedor. Para cualquier pregunta, contacte con su oficina o distribuidor local, que le ofrecerá un servicio instantáneo e ideal.

1.2. ESPECIFICACIONES

DIVOBUN	3-30	4-30
NÚMERO DE PIEZAS	30	30
PESO DE LA MASA	25 - 80 g	40 - 120 g
POTENCIA MOTOR	0,75 kW	0,75 kW
PESO NETO MÁQUINA	340 kg	340 kg
VOLTAJE	220/380V 3Ph 50Hz	
CANTIDAD DE PLACAS DE BOLEADO	3	3

ES

2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

2.1 SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

Para Su seguridad, preste atención al símbolo siguiente tal como está marcado en la máquina:



Esta etiqueta advierte de que solo el personal de servicio cualificado puede acceder a esta posición y el operador debe desconectar la alimentación antes de llevar a cabo tareas de limpieza o servicio.

2.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD LABORAL

La máquina solo debe ser utilizada por personal que haya recibido la formación adecuada para su finalidad y sobre el contenido de esta publicación.

Para garantizar un trabajo seguro, siga las instrucciones siguientes:

1. Instale la máquina conforme a los requisitos de trabajo seguro en el lugar de trabajo.
2. No coloque la máquina cerca de una fuente de calor y no la utilice en un lugar donde el entorno pueda presentar riesgo de explosión.
3. Utilice la máquina con mucho cuidado y sin distraerse nunca.
4. No lleve ropa holgada ni ropa con mangas anchas o abiertas.
5. No retire, cubra ni modifique las placas de identificación situadas sobre la estructura de la máquina.
6. No utilice la máquina como superficie de trabajo y no coloque ningún objeto sobre la misma que no sea necesario para las operaciones de trabajo normales.
7. No utilice la máquina con conexiones eléctricas temporales ni cables no aislados.
8. Compruebe periódicamente el estado del cable eléctrico y la abrazadera para cables en la estructura de la máquina; sustituir cuando sea necesario por parte de personal cualificado.
9. Pare la máquina inmediatamente cuando se produzca algún funcionamiento defectuoso o anómalo, alguna rotura, algún movimiento incorrecto o ruidos no habituales.
10. Antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento, desconecte la máquina de la red eléctrica.
11. Utilice guantes de trabajo de protección para realizar las tareas de limpieza y mantenimiento.
12. Para todas las tareas de mantenimiento extraordinarias, consulte con el fabricante o con personal cualificado o autorizado.
13. No utilice pulverización ni chorros de agua para limpiar la máquina.
14. Cuando se manipulen accesorios afilados, utilice guantes resistentes a los cortes.

3. INSTALACIÓN

3.1 REQUISITOS GENERALES DE INSTALACIÓN

NOTA: Es sumamente importante que esta máquina se instale correctamente y que el funcionamiento sea correcto antes del uso. La instalación cumplirá con los requisitos eléctricos, de incendios y de seguridad e higiene locales.

Esta máquina está diseñada para ofrecer muchos años de servicio satisfactorio. La correcta instalación es fundamental para obtener el mejor rendimiento, eficiencia y funcionamiento sin problemas.



3.2 INSTALACIÓN

Esta máquina se instalará con un nivel de ventilación suficiente para evitar que se produzcan concentraciones inaceptables de sustancias nocivas para la salud en la sala.

Las instalaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal de servicio cualificado.

La instalación del equipo debe hacerse según las especificaciones de los fabricantes y los códigos pertinentes de esta sección, en caso contrario se invalidará la garantía.

Los componentes con ajustes protegidos (por ejemplo, sellados con pintura) por el fabricante solo tienen que ser ajustados por un agente de servicio autorizado. No deben que ser ajustados por el instalador.

Es responsabilidad del propietario suministrar y disponer la conexión de todos los servicios en la máquina.

3.3 DESEMBALAJE

Al recibir la máquina, lleve a cabo lo siguiente:

Retire todo el embalaje y la protección para el transporte, incluyendo todo el revestimiento de plástico de protección de los paneles exteriores.

Compruebe el equipo y las piezas para ver si hay presencia de daños. Comunique cualquier daño inmediatamente al transportista y al distribuidor. No ponga en marcha nunca la máquina si hay piezas dañadas.

Comuniqué cualquier deficiencia al distribuidor que suministró la máquina.

3.4 UBICACIÓN

1. Seleccione una ubicación para la máquina con un espacio mínimo de 0,6 m alrededor de la máquina para el funcionamiento, la limpieza y el servicio.
2. Coloque la máquina en su posición de trabajo aproximada. La divisora debe instalarse sobre un suelo plano, firme y seco.
3. Se recomienda que la máquina esté nivelada de delante a atrás y de lado a lado. Esto asegurará la máxima estabilidad.

3.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

1. Debe disponerse de un suministro eléctrico al alcance del cable eléctrico incluido. No utilice alargos de cable para conectar el cable eléctrico de la máquina al suministro eléctrico.
2. Antes de realizar las conexiones eléctricas, lea las especificaciones de la placa de datos para garantizar que se correspondan con las del suministro eléctrico. La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico de servicio cualificado que tendrá en cuenta todos los códigos de seguridad aplicables y los códigos eléctricos nacionales.
3. Verificar la conexión correcta (sentido de rotación) de la máquina. Cuando la máquina está conectada incorrectamente, el motor funcionará, pero las cuchillas y la placa de presión no se moverán. Si necesario, hay que cambiar la posición de dos cables de fase.

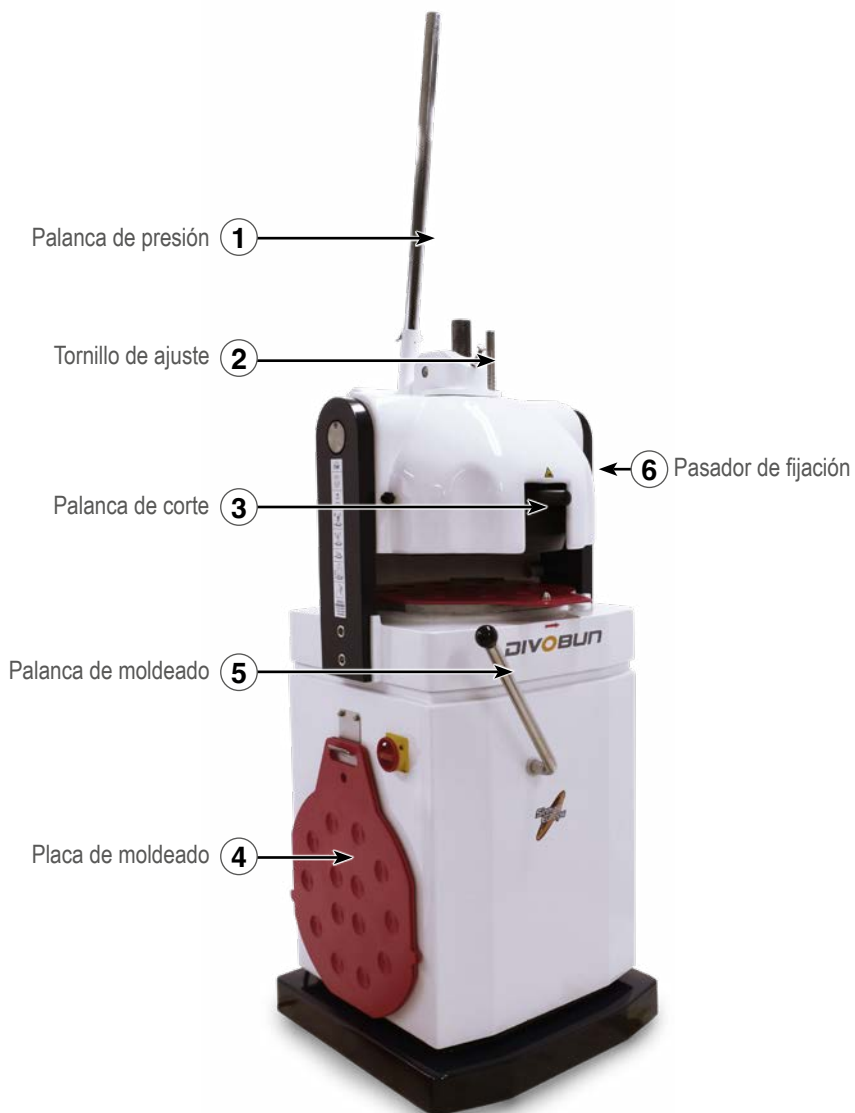
Al conectar esta máquina al suministro de red, asegúrese de que se lleve a cabo lo siguiente:

1. Se dispone de un interruptor de aislamiento a 2 m de la máquina.
2. Se dispone de un prensaestopas en la entrada del cable eléctrico a la máquina.
3. Todas las conexiones del cableado deben estar bien apretadas.

Una vez que se haya realizado la conexión eléctrica, la máquina está preparada para el

4. PRESENTACIÓN DE LA MÁQUINA

ES



5. FUNCIONAMIENTO

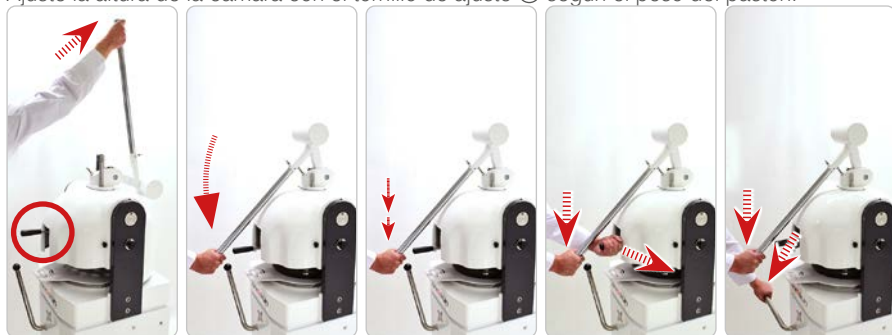
No enharine la placa de moldeado.

Ponga el pastón en la placa de moldeado.

Centre el pastón en la placa de moldeado.

Ponga la placa de moldeado en la máquina.

Ajuste la altura de la cámara con el tornillo de ajuste ② según el peso del pastón.



Coloque la palanca de presión ① en posición vertical y asegúrese de que la palanca de corte ③ esté bloqueada.

Tire de la palanca de presión ① hasta el fondo para presionar el pastón.

Tire varias veces de la palanca de presión ① para presionar el pastón de forma homogénea.

Sin soltar la palanca de presión, ① tire de la palanca de corte ③ hacia la derecha para desbloquear las cuchillas.

Baje aún más la palanca de presión ① para cortar el pastón.

Mantenga presionada la palanca de presión ① y empuje la palanca de moldeado hacia ⑤ abajo.

Deje que la placa de moldeado ④ gire durante 3-5 segundos y suelte la palanca de moldeado ⑤

Levante la palanca de presión ① hasta la posición inicial y retire la placa de moldeado ④ con las piezas de pastón divididas y redondeadas.

ALTURA DE LA CÁMARA

La posición del pasador determina a qué distancia se elevará el disco divisor para poder así definir el espacio de las cámaras de redondeo.

Ajuste aproximado de la altura de la cámara según el pastón

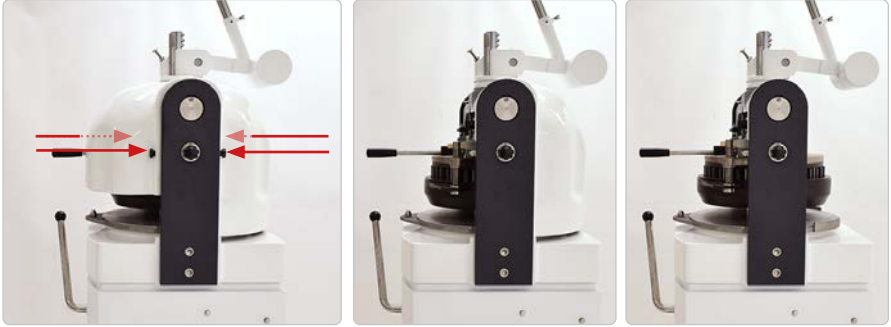


3-52	3-30	4-30	4-14	ALTURA DE LA CÁMARA
16 g	25 g	40 g	130 g	1,5
25 g	45 g	70 g	180 g	4
45 g	80 g	120 g	400 g	8

⑥ Pasador de ajuste de altura de la cámara

Más peso del pastón = más valor = cámaras de redondeo más grandes

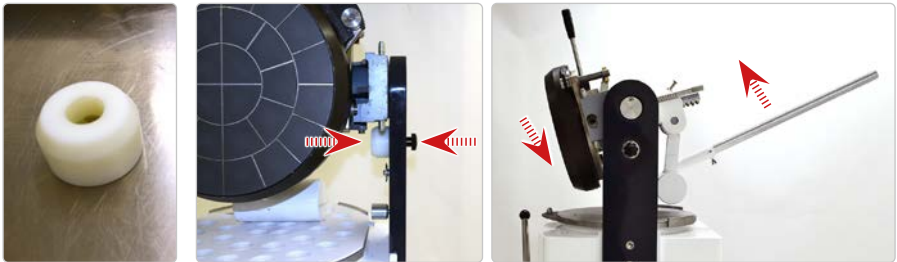
7. POSICIÓN DE LIMPIEZA DE LA CUCHILLA.



Suelte y retire los dos pernos de fijación de la cubierta frontal y trasera.
Quite la cubierta frontal.
Quite la cubierta trasera.



Empuje la Palanca de corte ③ (**No desbloquear las cuchillas**) hacia abajo y tire del pasador de fijación ⑥ para desbloquear el cabezal de la divisora.
Tire de la palanca de presión ① hacia abajo para inclinar el cabezal de la divisora.



Coloque la tapa de bloqueo y fíjela con el pasador de fijación ⑥.
Incline la cabeza de la divisora y deje que descance sobre la tapa de bloqueo.



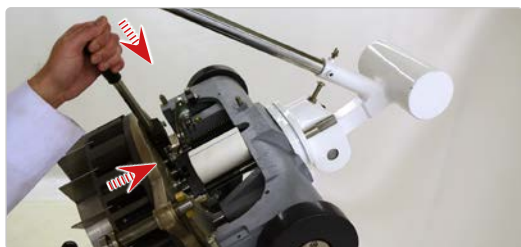
Gire el anillo de pastón hacia la izquierda hasta que los dos ganchos queden libres.

⚠ Atención: no suelte el anillo de pastón.

Retire el anillo de pastón.



Tire de la palanca de presión ① hacia abajo para bajar la cabeza de la divisora.
Coloque el cilindro de bloqueo entre la cabeza de la divisora y el marco de la máquina.
La cabeza de la divisora ahora está bloqueada.



Empuje la palanca de corte ③ para desbloquear las cuchillas.
Limpie las cuchillas.

Repita los pasos en orden inverso para colocar el cabezal en la posición de trabajo original.



8. MANTENIMIENTO

DIARIO

Limpeza de las placas de moldeado

No utilice objetos afilados para raspar ni limpiar las placas.

No utilice agua muy caliente.

Asegúrese de que las marcas circulares estén limpias para garantizar un mejor resultado.

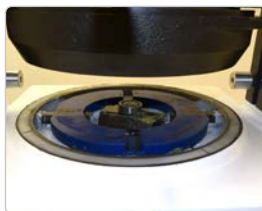
Asegúrese de que la superficie debajo de la placa de moldeado esté limpia: los eventuales restos de pastón adheridos podrían desestabilizar la placa de moldeado y dañar las cuchillas.



Mesa de
moldeado

Limpe la mesa de moldeado: los eventuales restos de pastón adheridos podrían hacer que la placa de moldeado no quede perfectamente horizontal y dañar las cuchillas. Después del uso, limpie bien a fondo la máquina. El cabezal debe colocarse en la posición de limpieza de la cuchilla y hay que eliminar cualquier resto de pastón que haya quedado adherido en las cuchillas. No utilice aceite vegetal para lubricar las cuchillas. Los restos de pastón se endurecerán y pueden dañar las cuchillas o corroer la máquina gradualmente.

Mensual



Compruebe que los engranajes estén bien lubricados.

Saque la mesa de moldeado y compruebe que el mecanismo esté bien lubricado.

Vuelva a colocar correctamente la mesa de moldeado. Las ranuras de la base de la mesa de moldeado deben encajar en las caras deslizantes superiores del lateral y el pasador del eje de transmisión debe encajar en el rodamiento de bolas de la placa de moldeado.

La mejor manera de proceder es sujetar la mesa de moldeado por un lado y levantar un lado para verificar que todas las piezas se hayan colocado correctamente.

Antes de ensamblar la mesa de moldeado, hay que ajustar la corredera siguiendo las dos marcas rojas indicadas en la tapa. Luego, la mesa de moldeado se puede poner verticalmente desde arriba para que el pasador de arrastre y la guía paralela de la corredera encajen en los agujeros y ranuras correspondientes. Tras montar la mesa de moldeado, verifique la posición correcta accionando la palanca de moldeado ⑤.

Cada 3 meses

El ajuste de las correas en V se debe realizar de manera regular cuando la máquina se ralentiza.



Lubrique los tetones de ambos lados del cabezal de la divisora con una pistola de engrase.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La máquina no arranca

- Fases eléctricas defectuosas.

Piezas de pastón dañadas

- Altura de la cámara demasiado baja.
- El cabezal de la divisora contiene restos de pastón o no está limpio

Redondeo defectuoso

- Uno de los muelles de debajo de la mesa de redondeo está roto o desgastado.
- La altura de la cámara no se ajusta bien al peso del pastón.
- Aumente o disminuya el tiempo de redondeo.
- Compruebe que el peso del pastón corresponda al tipo de cabezal de la divisora.
- La máquina no se ha limpiado y contiene restos de pastón.

Peso desigual de las piezas de pastón

- Coloque las piezas de pastón en el centro de la placa de moldeado de manera equilibrada. Las piezas de pastón no deben rebasar los círculos dispuestos en la placa de moldeado.
- Aumente el tiempo de presión.

Pastón apretado entre el anillo de pastón y la placa de moldeado

- El pastón está demasiado apretado.
- Altura de la cámara demasiado baja.

ES



DIVOBUN

Diviseuse-Bouleuse
Dough divider/rounder
Verdeler-opboller
Teigteil- und Wirkmaschine .
Divisora boleadora
Spezzatrice arrotondatrice

IT

Congratulazioni per l'acquisto di questa spezzatrice arrotondatrice
Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una
macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata della macchina, Vi raccomandiamo di
leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con
questa macchina.



Sinmag Europe Team.

ATTENZIONE

L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

1. INTRODUZIONE

1.1 BREVE INTRODUZIONE

Lo scopo di questo manuale è presentare le modalità di installazione, uso e manutenzione della spezzatrice arrotondatrice **DIVOBUN**.

Grazie per aver scelto **SINMAG EUROPE** come Vostro fornitore.
Per qualsiasi dubbio, contattate il nostro ufficio o il distributore di zona che Vi fornirà un servizio immediato e soddisfacente.

1.2. CARATTERISTICHE TECNICHE

DIVOBUN	3-30	4-30
NUMERO DI PEZZI	30	30
PESO PASTA	25 - 80 g	40 - 120 g
POTENZA MOTRICE	0,75 kW	0,75 kW
PESO NETTO MACCHINA	340 kg	340 kg
VOLTAGGIO	220/380V 3Ph 50Hz	
NUMERO DI PIATTI	3	3

IT

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:



L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

NOTA: È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.



3.2 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante espone in questo paragrafo rende nulla la garanzia.

I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.

È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

3.3 DISIMBALLAGGIO

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate.

Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina.

3.4 POSIZIONAMENTO

1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.
2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.
3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

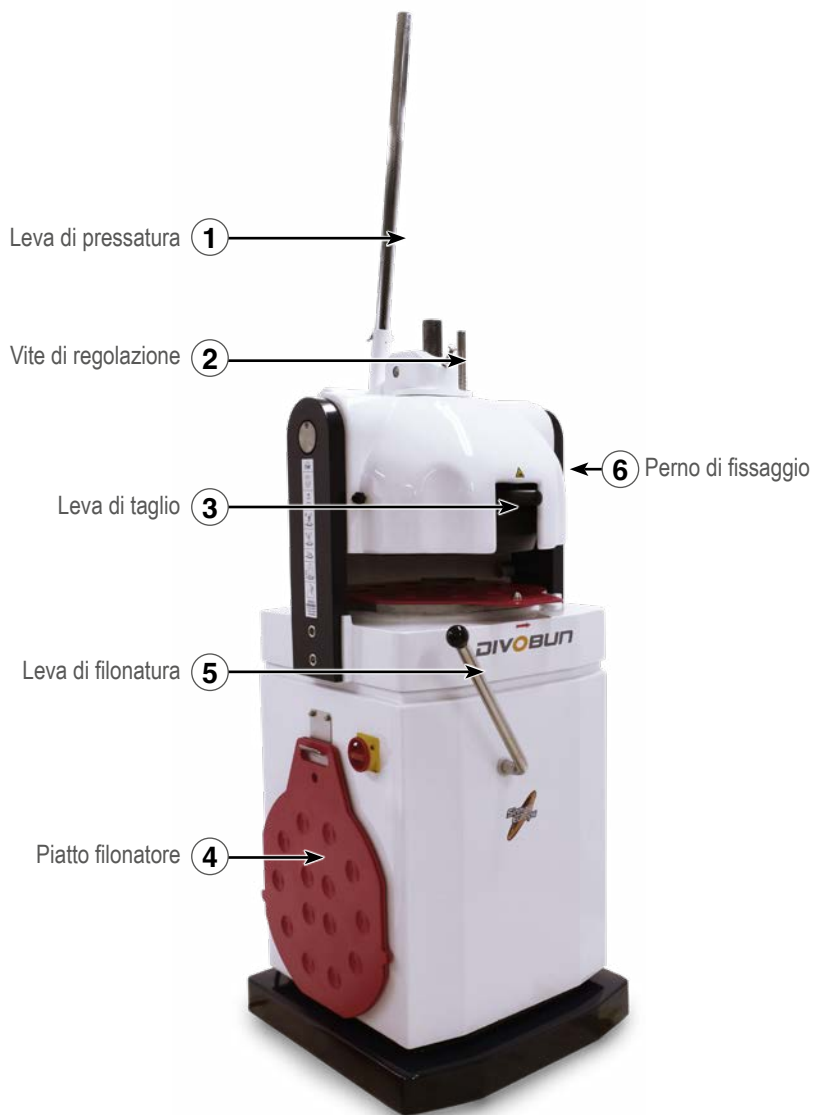
1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghe per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.
2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità
3. Verificare il collegamento corretto (senso di rotazione) della macchina. Quando la macchina è collegata scorrettamente, il motore funzionerà, ma i coltelli e la piastra di pressione non si moveranno. Se necessario, ci vuole cambiare la posizione di due cavi di fase.

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.
2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.
3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso.

4. PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA



5. FUNZIONAMENTO

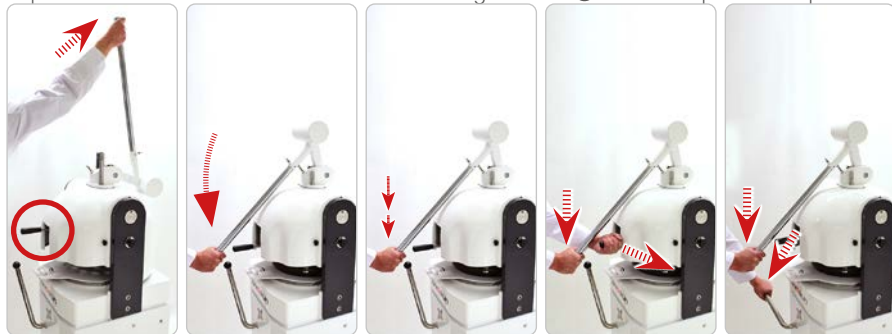
Non infarinare il piatto filonatore.

Mettere la pezzatura di pasta sul piatto filonatore.

Uniformare la pasta sul piatto filonatore.

Mettere il piatto filonatore nella macchina.

Impostare l'altezza della camera con la vite di regolazione ② in base al peso della pasta.



Mettere la leva di pressatura ① in posizione verticale e assicurarsi che la leva di taglio ③ sia bloccata.

Abbassare la leva di pressatura ① fino in fondo per pressare la pasta.

Tirare la leva di pressatura in maniera decisa e diverse volte ① per pressare uniformemente la pasta.

Non lasciare la leva di pressatura ① e tirare la leva di taglio ③ verso destra per sbloccare i coltelli.

Abbassare ulteriormente la leva di pressatura ① per tagliare la pasta.

Tenere abbassata la leva di pressatura ① e spingere la leva di filonatura ⑤ verso il basso.

Lasciare che il piatto filonatore ④ ruoti per 3-5 secondi e lasciare la leva di filonatura ⑤

Sollevarla la leva di pressatura ① per avviare la posizione e rimuovere il piatto filonatore ④ con le pezzature di pasta spezzate e arrotondate.

ALTEZZA CAMERA

La posizione del perno determina la distanza alla quale salirà il disco di separazione, in questo modo viene impostato lo spazio delle camere di arrotondatura.

L'impostazione dell'altezza approssimativa della camera dipende dall'impasto

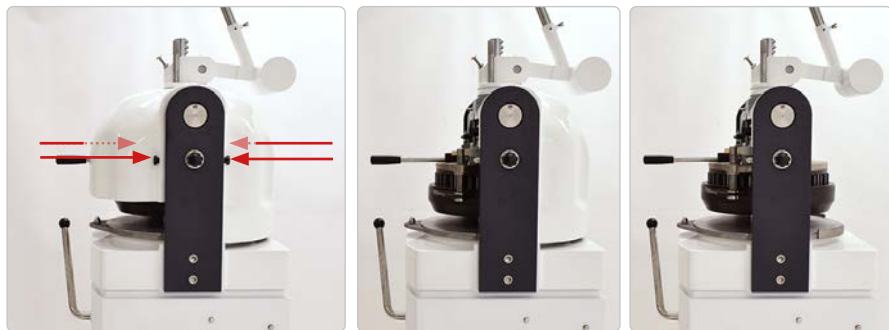


3-52	3-30	4-30	4-14	ALTEZZA CAMERA
16 g	25 g	40 g	130 g	1,5
25 g	45 g	70 g	180 g	4
45 g	80 g	120 g	400 g	8

② Regolazione perno per altezza camera.

Maggiore peso impasto = valore più alto = camere di arrotondatura più grandi.

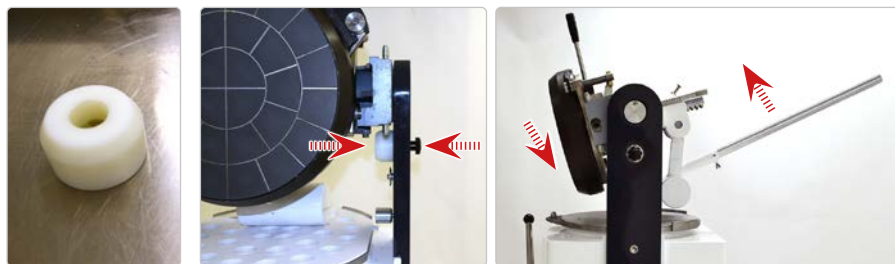
7. POSIZIONE DI PULIZIA DELLE LAME.



Svitare e rimuovere i due bulloni di serraggio dal coperchio anteriore e posteriore.
Rimuovere la copertura anteriore.
Rimuovere la copertura posteriore.



Spingere la leva di taglio ③ (**Non sbloccare i coltelli**) verso il basso e tirare i perni di fissaggio ⑥ per sbloccare la testata di spezzatura.
Abbassare la leva di pressatura ① per inclinare la testata di spezzatura.



Posizionare il cappuccio di blocco e fissarlo con i perni di fissaggio ⑥.
Inclinare la testata di spezzatura e lasciarla appoggiare sul cappuccio di blocco.



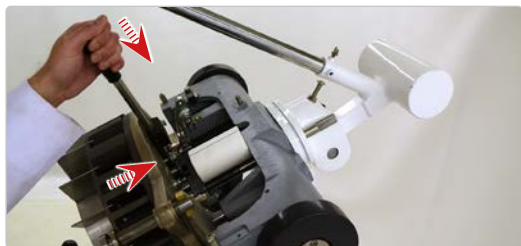
Ruotare l'anello di impasto in senso antiorario fino a quando i due ganci si liberano.

⚠ Attenzione: Non lasciare l'anello di impasto.

Rimuovere l'anello di impasto.



Tirare la leva di pressatura ① verso il basso per abbassare la testata di spezzatura.
 Posizionare il cilindro di bloccaggio tra la testata di spezzatura e il telaio della macchina.
 La testata di spezzatura è ora bloccata.



Tirare la leva di taglio ③ per sbloccare le lame.
 Pulire i coltelli.
 Ripetere le fasi in ordine inverso per posizionare la testata nella sua posizione operativa iniziale.

8.MANUTENZIONE

QUOTIDIANA

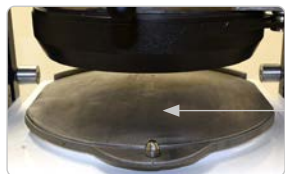
Pulizia dei piatti filonatori

Non utilizzare oggetti affilati per raschiare o pulire i piatti.

Non usare acqua molto calda.

Assicurarsi che le tacche circolari siano pulite per garantire risultati migliori.

Assicurarsi che la superficie sotto al piatto filonatore sia pulita. Dei piccoli pezzi di pasta possono causare l'instabilità del piatto filonatore e danneggiare i coltelli.



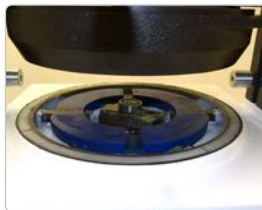
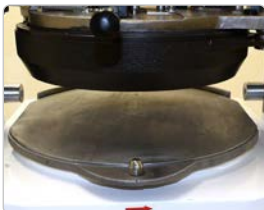
Piatto filonatore

Pulire il piatto filonatore. I piccoli pezzi di pasta possono impedire il posizionamento orizzontale del piatto filonatore e danneggiare i coltelli.

Dopo l'uso, la macchina deve sempre essere pulita completamente. La testata deve essere messa in posizione di pulizia delle lame. Le lame devono essere pulite dai residui di pasta.

Non usare olio vegetale per lubrificare le lame. I residui di pasta, indurendosi, possono danneggiare le lame o corrodere gradualmente la macchina.

Mensile



Controllare che gli ingranaggi siano correttamente lubrificati.

Estrarre il piatto filonatore e controllare che il meccanismo sia correttamente lubrificato.

Il piatto filonatore deve essere riposizionato correttamente. Le fessure alla base del piatto filonatore devono collocarsi sopra le facce di scorrimento superiori laterali e il perno dell'albero motore deve collocarsi nel cuscinetto a sfere del piatto filonatore.

Il modo migliore per eseguire questa operazione è fissare il piatto filonatore sul lato e poi sollevare un lato per controllare se tutte le parti sono state correttamente posizionate.

Prima di assemblare il piatto filonatore, la guida deve essere collocata conformemente ai due segni rossi mostrati sulla copertina. Poi il piatto filonatore può essere inserito verticalmente dall'alto in modo che il perno di trascinamento e la guida di scorrimento

parallela vengano collocati nei fori e nelle fessure corrispondenti. Dopo aver assemblato il piatto filonatore, controllare la corretta posizione azionando la leva di filonatura ⑤.

Ogni 3 mesi

Il serraggio delle cinghie trapezoidali deve essere effettuato quando la macchina rallenta.



Ingrassare i nippli su entrambi i lati della testata di spezzatura con una pistola per grasso.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La macchina non si avvia

- Le fasi elettriche non sono corrette.

Le pezzature della pasta sono danneggiate

- L'altezza della camera è troppo bassa.
- La testata di spezzatura contiene dei vecchi residui di pasta o non è pulita.

Risultato di arrotondamento scadente

- Una delle molle sotto la tavola di arrotondamento è rotta o usurata.
- L'altezza della camera non è impostata in funzione del peso della pasta.
- Aumentare/diminuire il tempo di arrotondamento.
- Controllare se il peso della pasta è conforme al tipo di testata di spezzatura.
- La macchina non è stata pulita e contiene vecchi residui di pasta.

Pezzature di pasta con pesi diversi

- La pasta deve essere posizionata al centro del piatto filonatore. Uniformare la pasta sul piatto filonatore. La pasta non deve superare i cerchi sul piatto filonatore.
- Aumentare il tempo di pressatura.

La pasta è schiacciata tra l'anello di impasto e il piatto filonatore.

- La pasta è troppo pressata.
- L'altezza della camera è troppo bassa.





SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | info@sinmageurope.com