



**Hydraulic divider/moulder**  
**Diviseuse hydraulique/formeuse**  
**Hydraulische verdeler/vormmachine**  
**Hydraulikteigteiler/Formmaschine**  
**Divisora (formadora) hidráulica**  
**Spezzatrice (formatrice) idraulica**



**DIVOTRAD**

Congratulations with the purchase of this hydraulic divider/moulder. This machine has been thoroughly tested in our warehouse in Belgium before delivery.

This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

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

Sinmag Europe thank you for your trust and wish you much job satisfaction with this hydraulic divider.



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 hydraulic divider **DIVOTRAD**.

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.

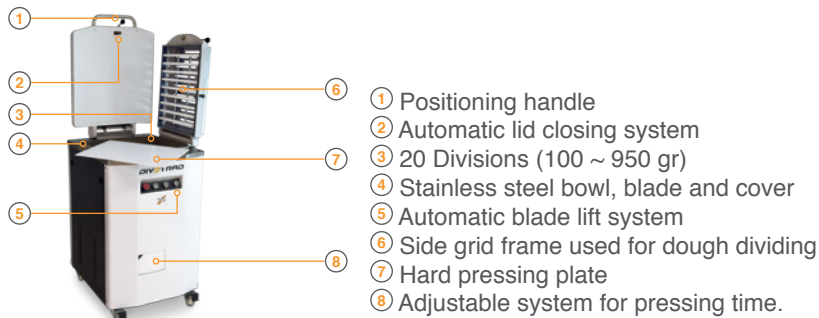
**1.2. Specification**

Machine model: **DIVOTRAD**

**DIVOTRAD** is installed with side grid frame. It can be directly used to divide dough.

Voltage:	380V-50Hz-3ph
Power:	2.2 kw
Dough Capacity:	20kg
Machine Weight:	280 kg
The A-weighted equivalent sound pressure level during operation	(LpA): ≤70db at uncertainty KpA: 1.5db
Surround Environmental Temperature:	5 ~ 40°C
Surround Relative Humidity:	30%-95%

### 1.3. Features



- ① Positioning handle
- ② Automatic lid closing system
- ③ 20 Divisions (100 ~ 950 gr)
- ④ Stainless steel bowl, blade and cover
- ⑤ Automatic blade lift system
- ⑥ Side grid frame used for dough dividing
- ⑦ Hard pressing plate
- ⑧ Adjustable system for pressing time.

## 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 connected wrong, the motor will run, but the knives and pressing plate will not move. 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.

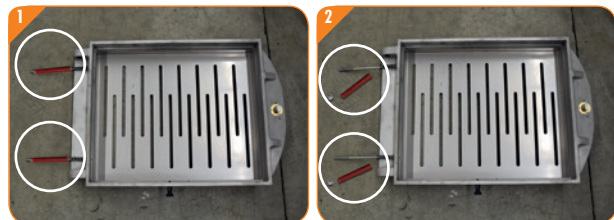
**Once the electrical connection has been made, the machine is ready for use.**  
**ELECTRICAL SUPPLY REQUIREMENTS 380VAC, 50Hz, 3PH+E**

### 4. MOUNTING GRIDFRAME

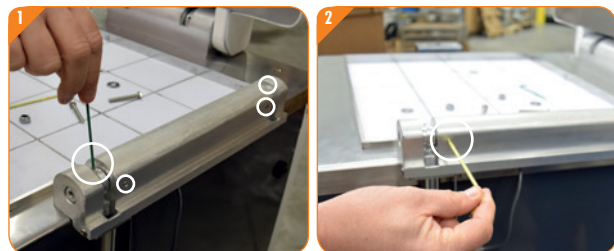
In order to mount the gridframe you will need the following parts:



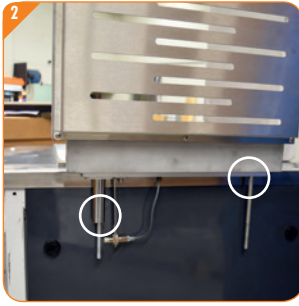
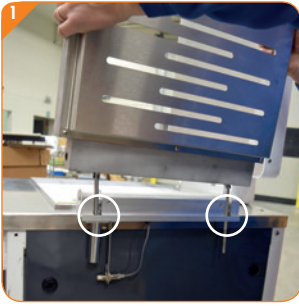
1 Two long screws 2 One cover



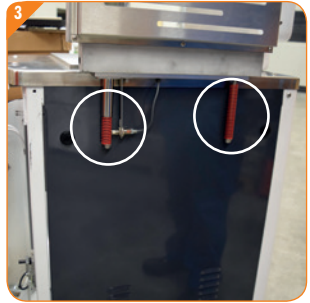
**Step 1:**  
Remove springs from axes.



**Step 2:**  
Loosen the two socket heads on both sides



**Step 3:**  
Place gridframe into  
conducting holes



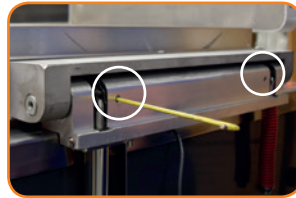
**Step 4 :** Mount springs on both sides and tighten screws



**Step 5:**  
Use the long screws on both  
sides to pull the axes into the  
gridframe



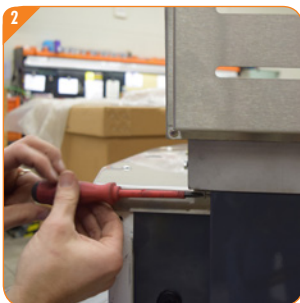
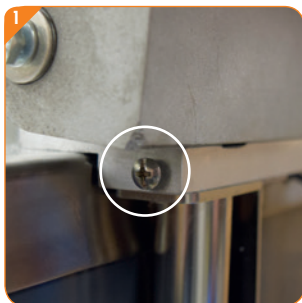
**Step 6:**  
Close the gridframe onto the  
machine



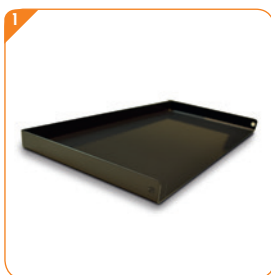
**Step 7:**  
Tighten the two socket heads



**DO NOT TIGHTEN THE SOCKET HEADS ON THE CILINDERS**



**Step 8:**  
Unscrew cover screws  
on both sides



**Step 9 :**  
Mount cover on the side of  
machine

## 5. OPERATION

### 5.1 Before operation

Before starting the machine, carry out a general safety check:

1. Check if the machine is clear of all objects, all switches are off and any danger area is clear of bystanders.
2. Area must be clean and free from obstructions, e.g. nothing placed in the dividing bowl.
3. Check or place the electrical cord in the appropriate socket and turn power 'On'.



The lever that is at the front of the machine can be used to set the time you want the machine to press the dough. When the lever is at the left side, the machine will shortly press the dough before the blades start cutting the dough. The further the lever is put to the right, the longer the time the dough will be pressed before the blades start cutting in the machine. This setting is useful when the machine is being used as a regular hydraulic divider, that is, if the dough is to be cut by means of the blades that are in the machine. If you use the machine with one of the optional grids but want to press the dough first, you put the hard pressing plate at the bottom of the bowl before putting the dough. That way, the knives will be blocked and you can press the dough for as long as you want by holding the UP button. After pressing, you open the lid (first reduce the pressure on the lid by shortly pressing the DOWN button) and you close the grid frame with the appropriate grid to divide the dough the way you want.



## 5.2 Operation Switches



- ① Emergency Stop Switch: Press this button when there is an emergency.
- ② Up Switch: Keep pressing this button to lift the knives and pushers.
- ③ Down Switch: Keep pressing this button to lower the knives and pushers.
- ④ Blade Lift System: Keep pressing button 2 & 4 simultaneously to lift the knives.

## 5.3 Operation steps used as divider



- ① Put the dough into the divider bowl.
- ② Flatten the dough manually in bowl to ensure the dough is even.
- ③ Close the top lid, and keep pressing the UP button to press and cut the dough. Then press the DOWN button about 1 sec. to lower the dough a little, and open the top lid.
- ④ Push the UP button to easily take out the dough.

## 5.4 Operation steps used with grid



- ① **Put in the hard pressing plate at the bottom of the bowl before putting the dough. Lay the supplied silicone mat on the plate.**
- ② Put the dough into the divider bowl. Flatten the dough manually in bowl to ensure the dough comes in the four corners of the bowl.
- ③ Close the top lid, and keep pressing the UP button for as long as you wish to press the dough. Press the DOWN button about 1 sec. to reduce the pressure.
- ④ Then open the top lid and turn the gridframe on the machine, and hold the UP button to cut the dough. Press the DOWN button shortly to lower the pression on the dough.
- ⑤ Open the gridframe and remove the divided dough.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE



**Warning.** Ensure the machine is isolated from the power supply before commencing cleaning or maintenance.



**Caution.** This unit is not water proof. Do not use water jet or spray to clean interior or exterior of this unit.

### 6.1 Daily cleaning

After daily work, clean the machine as per following steps.

To be done by a trained user:



1. Press the switch button 2 & 4 to lift the blades.  
Remove the dough remains with a plastic scraper.  
Wipe the blades with a damp cloth.



2. Press the switch button 2 to lift the pushers.  
Wipe the pushers with a damp cloth.



3. Open the side door, and clean all the dough drops on the plate.

### 6.2 Every three months

Check the hydraulic oil level at least every three months:

1. Lower the head to bottom position. Press the emergency stop button and unplug the machine.
2. Open the side cover door.
3. Open the oil tank lid.
4. Make sure that the oil level is at the top of the gauge on the tank when the hydraulic cylinder is lowered to the bottom position. This should only be checked when the machine is cold.

If necessary add hydraulic oil to the appropriate level. Use only viscosity grade 32 hydraulic oil.



**Hydraulic divider/moulder**  
**Diviseuse hydraulique/formeuse**  
**Hydraulische verdeler/vormmachine**  
**Hydraulikteigteiler/Formmaschine**  
**Divisora (formadora) hidráulica**  
**Spezzatrice (formatrice) idraulica**



**DIVOTRAD**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre Diviseuse hydraulique/ formeuse. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer la 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.



Sinmag Europe Team.

**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 hydraulique/formeuse **DIVOTRAD**.

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

Modèle de la machine : **DIVOTRAD**

**DIVOTRAD** est pourvue d'un cadre de grille latéral. Elle peut être utilisée pour diviser la pâte à baguette.

Tension :	380 V – 50 Hz – 3 phases
Puissance :	2.2 kw
Capacité de pâte :	20kg
Poids de la machine :	280 kg
Niveau acoustique pondérée A pendant le fonctionnement :	(LpA) : ≤ 70 dB à une incertitude KpA : 1,5 dB
Température ambiante :	5 ~ 40°C
Humidité relative ambiante :	30%-95%

### 1.3. Caractéristiques



- ① Poignée de protection
- ② Système de fermeture automatique du couvercle
- ③ 20 divisions (100 ~ 950 gr)
- ④ Cuve, couteaux et couvercle en inox
- ⑤ Système de remontée automatique des couteaux
- ⑥ Cadre de grille latéral pour diviser la pâte
- ⑦ Plaque de tassage en matière rigide + tapis en silicone.
- ⑧ Système de réglage du temps de pressage.

## 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

**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 Emplacement

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 la machine est mal branchée, le moteur va tourner, mais les couteaux et la plaque de tassage ne se mettent pas en mouvement. 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.

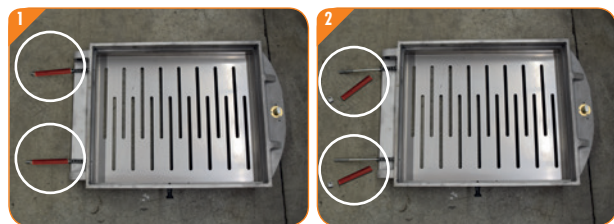
**Une fois que le branchement électrique a été effectué, la machine est prête à l'emploi.  
EXIGENCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 380 VAC, 50 Hz, 3 Phases + T**

#### 4. MONTAGE DU CADRE DE GRILLE

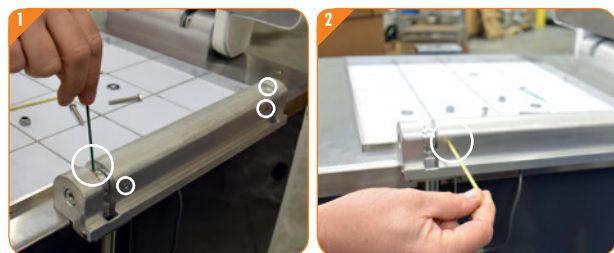
Pour monter le cadre de grille, vous avez besoin des pièces suivantes :



1 Deux vis longues 2 Un couvercle

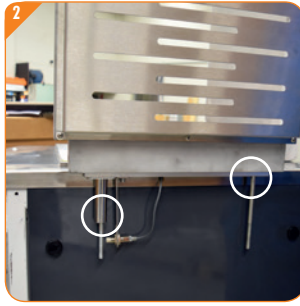
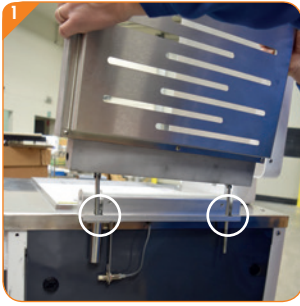


Étape 1 :  
Enlever les ressorts  
des axes.

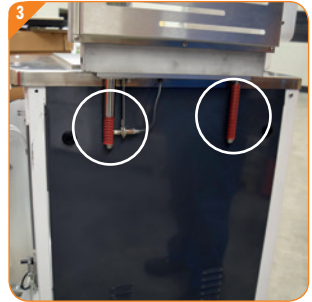


Étape 2 :  
Dévisser les deux vis à  
tête creuse sur les deux  
côtés





Étape 3 :  
Placer le cadre de grille  
dans les trous aménagés



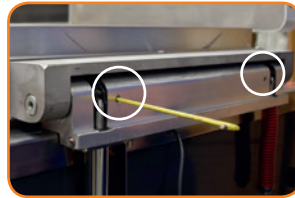
Étape 4 : Monter les ressorts sur les deux côtés et serrer les vis



Étape 5 :  
Utiliser les vis longues sur les  
deux côtés pour tirer les axes  
dans le cadre de grille



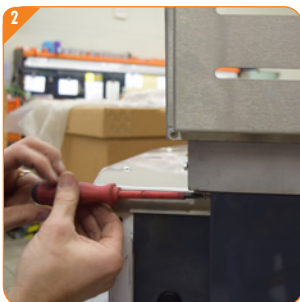
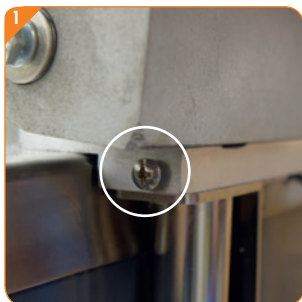
Étape 6 :  
Refermer le cadre de grille sur la  
machine



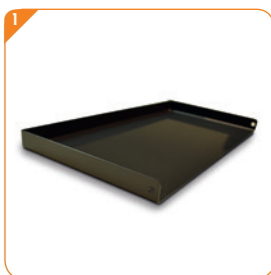
Étape 7 :  
Serrer les deux vis à tête creuse



**NE PAS SERRER LES VIS A DOUILLE SUR LES VERINS**



**Étape 8 :**  
Dévisser les vis du  
couvre-les sur les deux  
côtés



**Étape 9 :**  
Monter le couvercle sur le côté  
de la machine

## 5. FONCTIONNEMENT

### 5.1 Avant la mise en marche

Avant de mettre en marche la machine, effectuer une vérification générale de sécurité :

1. S'assurer que la machine est bien dégagée de tous objets, que tous les commutateurs sont éteints et qu'il n'y a personne dans la zone de travail.
2. La surface doit être propre et bien dégagée, il ne doit rien avoir dans la cuve de diviseuse.
3. Brancher le cordon électrique sur la prise appropriée et mettre l'appareil sous tension sur " on ".



Le levier situé devant la machine peut être utilisé pour régler le temps de tassage de la pâte. Lorsque le levier est positionné à gauche, la machine va presser brièvement la pâte avant que les couteaux ne commencent à découper la pâte. En positionnant le levier vers la droite, le temps de tassage de la pâte avant que les couteaux ne commencent à la découper sera plus long. Ce réglage est utile lorsqu'on l'utilise comme une diviseuse hydraulique

ordinaire, pour découper la pâte en pâtons à l'aide des couteaux de la machine. Si vous utilisez la machine avec une des grilles en option, et que vous voulez d'abord tasser la pâte, disposer la plaque de tassage rigide au fond de la cuve avant d'introduire la pâte. De cette manière, les couteaux sont bloqués et vous pouvez presser la pâte aussi longtemps que vous voulez en maintenant appuyé le bouton " UP " (montée). Après le tassage, ouvrir le couvercle (réduire d'abord la pression sur le couvercle en appuyant brièvement sur le bouton " DOWN " - descente) et refermer le cadre de grille avec la grille appropriée pour diviser la pâte de la façon que vous voulez.

## 5.2 Boutons de commandes



- ① Bouton d'arrêt d'urgence : appuyer sur ce bouton en cas d'urgence pour arrêter la machine.
- ② Bouton de montée (UP) : maintenir ce bouton appuyé pour lever les couteaux et les taloches.
- ③ Bouton de descente (DOWN) : maintenir ce bouton appuyé pour abaisser les couteaux et les taloches.
- ④ Système de montée des couteaux : maintenir appuyés simultanément les boutons 2 et 4 pour faire monter (uniquement) les couteaux.

## 5.3 Opérations à effectuer pour une utilisation de la machine comme diviseuse hydraulique.



- ① Mettre la pâte dans la cuve de la diviseuse
- ② Aplanir la pâte manuellement dans la cuve pour que la pâte soit bien homogène.
- ③ Fermer le couvercle du dessus et maintenir appuyé le bouton UP pour presser et découper la pâte. Puis appuyer brièvement sur le bouton de descente (DOWN) pour abaisser un peu la pâte, et ouvrir le couvercle.
- ④ Appuyer sur le bouton de montée (UP) pour extraire facilement la pâte.

## 5.4 Opérations à effectuer pour une utilisation avec une grille



- ① **Poser la plaque de tassage rigide au fond de la cuve avant d'introduire la pâte. Poser le tapis de silicone fournie sur la plaque.**

- ② Introduire la pâte dans la cuve de la diviseuse. Aplanir la pâte manuellement dans la cuve afin que la pâte se répartisse bien aux quatre coins de la cuve.
- ③ Fermer le couvercle, et maintenir appuyé le bouton UP (montée) pour presser la pâte. Appuyer brièvement sur le bouton DOWN pour abaisser un peu la pression sur la pâte.
- ④ Puis ouvrir le couvercle et abaisser le cadre de grille. Verrouiller le cadre de grille sur la machine, appuyer sur le bouton de montée (UP) et le maintenir appuyé pour découper la pâte. Appuyer brièvement sur le bouton DOWN pour abaisser un peu la pression sur la pâte.
- ⑤ Ouvrir le cadre de grille et retirer la pâte divisée.

## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE



**Avertissement.** Avant d'effectuer le nettoyage ou la maintenance, s'assurer que la machine est bien isolée du secteur.

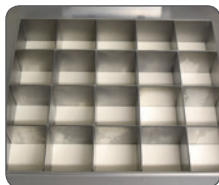


**Attention.** Cette machine n'est pas étanche. Ne pas pulvériser de l'eau pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de cette machine

### 6.1 Nettoyage tous les jours

Après le travail, nettoyer la machine selon les étapes suivantes.

A effectuer par un utilisateur formé :



1. Appuyer sur les boutons 2 & 4 pour faire monter les couteaux. Enlever les résidus de pâte avec une raclette en plastique. Essuyer les couteaux avec un chiffon humide.



2. Appuyer sur le bouton 2 pour faire monter les poussoirs. Essuyer les poussoirs à l'aide d'un chiffon humide..



3. Ouvrir le capot latéral, et nettoyer toutes les chutes de pâtes sur la plaque.

### 6.2 Tous les trois mois

Vérifier le niveau d'huile hydraulique au moins tous les trois mois :

1. Baisser la tête en position basse. Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence et débrancher la machine.
2. Ouvrir le capot latéral.
3. Ouvrir le couvercle du réservoir d'huile.
4. S'assurer que le niveau d'huile est en haut de la jauge sur le réservoir lorsque le vérin hydraulique est abaissé en position basse. Cette vérification doit être effectuée seulement lorsque la machine est à froid.

Si nécessaire, faire un appoint d'huile hydraulique jusqu'au niveau approprié. Utiliser uniquement de l'huile hydraulique de grade de viscosité 32.



**Hydraulic divider/moulder**  
**Diviseuse hydraulique/formeuse**  
**Hydraulische verdeler/vormmachine**  
**Hydraulikteigteiler/Formmaschine**  
**Divisora (formadora) hidráulica**  
**Spezzatrice (formatrice) idraulica**



**DIVOTRAD**

Proficiat met de aankoop van uw hydraulische verdeler/vormmachine. De machine werd alvorens te leveren getest in het magazijn te België. Zo staat Sinmag Europe garant voor de levering van een machine die klaar is voor installatie.

NL

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

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



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 **DIVOTRAD** hydraulische verdeler/vormmachine.

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

Machinemodel: **DIVOTRAD**

**DIVOTRAD** wordt geïnstalleerd met zijrooster. De machine kan onmiddellijk gebruikt worden om deeg te verdelen.

Voltage: 380V-50Hz-3ph	
Vermogen:	2.2 kW
Deeghoeveelheid:	20kg
Gewicht machine:	280 kg
Het A-geëikte equivalent van de geluidsbelasting tijdens werking	(LpA): ≤70db at uncertainty KpA: 1.5db
Omgevingstemperatuur:	5 ~ 40°C
Omgevingsvochtigheidsgraad:	30%-95%

### 1.3. Delen van de machine



## 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 ontplofingsgevaar 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. verfverzegeld) door de fabrikant mogen enkel door een geautoriseerde onderhoudstechnieker 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 bescherm lagen 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 sevicetechniker 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 spanring rond de stroomtoevoerkabel zit bij invoeropening in de machine.
3. Alle kabelaansluitingen gecontroleerd worden en vast zitten.

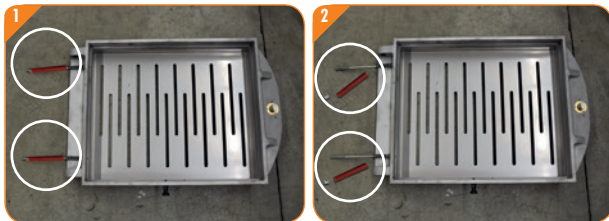
**Eens de elektrische aansluiting is gemaakt, is de machine klaar voor gebruik. Stroomtoevoer voorschriften 380VAC, 50Hz, 3PH+E.**

### 4. PLAATSING ROOSTERFRAME

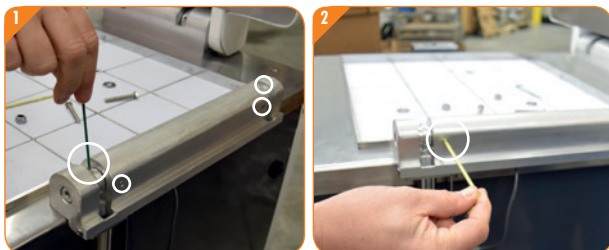
Om het roosterframe te bevestigen heeft u volgende benodigheden nodig:



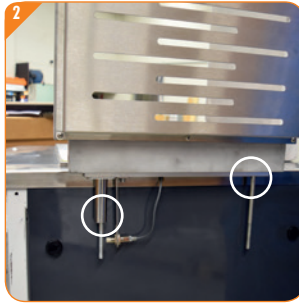
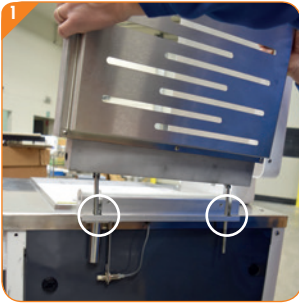
1 Twee lange bouten 2 Een afdekplaat



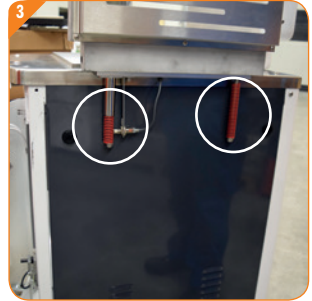
**Stap 1:**  
Verwijder de veren van de assen.



**Stap 2:**  
Draai de inbusschroeven (4) aan beide zijden los.



**Stap 3:**  
Plaats het roosterframe  
in de twee geleider  
openingen



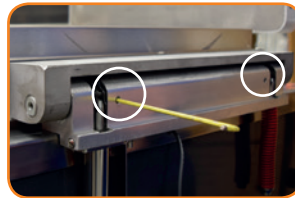
**Stap 4 :** Breng de veren aan, en span ze aan met de schroeven.



**Stap 5:**  
Gebruik de twee lange bouten  
om de assen in het rooster  
frame te trekken.



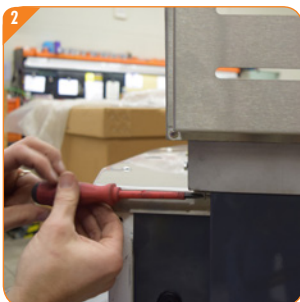
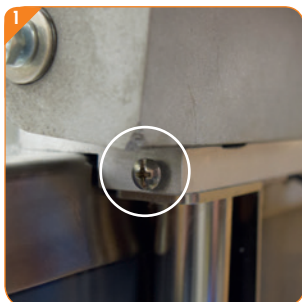
**Stap 6:**  
Sluit het roosterframe op de  
machine.



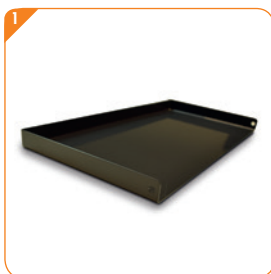
**Stap 7:**  
Span aan de achterzijde  
de twee inbuschroeven aan.



**SPAN DE INBUSCHROEVEN OP DE CILINDERS NIET AAN.**



**Stap 8:**  
Draai de  
afdekplaatschroeven aan  
beide zijden los.



**Stap 9:**  
Bevestig de afdekplaat aan de  
machine.

## 5. BEDIENING

### 5.1 Voor inwerkingstelling

Algemene veiligheidscontrole voor ingebruikname van de machine:

1. Controleer of de machine vrij is van losse voorwerpen, alle schakelaars uitgeschakeld zijn en er zich geen omstaanders bevinden in de gevarezone.
2. De werkingsgebieden schoon en vrij zijn van voorwerpen (bijv. bevindt er zich niets in de kuip).
3. Sluit de stroomkabel aan op het geschikte stopcontact en schakel stroom in.



Met de hendel aan de voorkant van de machine kan de tijd waarin het deeg naar boven wordt gedrukt ingesteld worden. Met de hendel aan de linkerzijde wordt het deeg kort naar boven geduwd alvorens de messen het deeg beginnen te snijden. Hoe meer de hendel naar rechts wordt gedraaid, hoe langer de druktijd van het deeg alvorens de messen het deeg beginnen te snijden. Deze stand is handig als u de machine als een gewone hydraulische

verdeler wenst te gebruiken, m.a.w. als u het deeg wilt snijden met de messen van de machine zelf. Als u de machine gebruikt met een van de optionele roosters, en het deeg eerst naar boven wenst te duwen, plaats dan eerst de harde drukplaat op de bodem van de kuip. Op die manier worden de messen geblokkeerd en kunt u het deeg naar boven duwen zolang u de 'UP'-knop ingedrukt houdt. Als het deeg voldoende naar boven is geduwd, druk dan kort op de 'DOWN'-knop. Open dan het deksel en vergrendel hierna het roosterframe over de machine met een rooster naar keuze.

## 5.2 Bedieningsknoppen



- ④ 'Blade Lift System': Knop 2 & 4 samen ingedrukt houden om enkel de messen naar boven te bewegen.

- ① Noodstop: In geval van nood drukt u deze knop in.
- ② 'UP'-knop: knop ingedrukt houden om de messen en duwplaat naar boven te bewegen.
- ③ 'DOWN'-knop: knop ingedrukt houden om de messen en duwplaat omlaag te brengen.

NL

## 5.3 Bedieningsstappen bij gebruik als gewone deegverdeler



- ① Doe het deeg in de kuip.
- ② Duw het deeg een beetje plat om ervoor te zorgen dat het gelijk verdeeld is over de kuip en dat het deeg tot in de hoeken van de kuip komt.
- ③ Sluit het deksel en druk op de UP knop (pijl omhoog) om het deeg te persen en verdelen. Duw vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ④ Druk op de UP knop (pijl omhoog) om het deeg omhoog te brengen en eenvoudig weg te kunnen nemen.

## 5.4 Bedieningsstappen bij gebruik als vormmachine (met verwisselbaar rooster)



- ① **Breng de harde drukplaat in de kuip. Leg hierop de bijgeleverde siliconenmat.**

- ② Doe het deeg in de kuip. Duw het deeg een beetje plat om ervoor te zorgen dat het gelijk verdeeld is over de kuip en dat het deeg tot in de hoeken van de kuip komt.
- ③ Sluit het deksel en hou de UP knop (pijl omhoog) ingedrukt zolang u het deeg wenst te persen. Druk vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ④ Breng het gewenste rooster in en sluit het roosterframe. Vergrendel het roosterframe op de machine en hou de UP knop aan om het deeg te verdelen. Druk vervolgens kort op de DOWN knop (pijl omlaag) om de druk op het deksel te verminderen en open het deksel.
- ⑤ Open het roosterframe en verwijder het verdeelde deeg.

## 6. REINIGING EN ONDERHOUD



**WAARSCHUWING.** Zorg ervoor dat de machine NIET aangesloten is op het stroomnet wanneer u ze wilt schoonmaken of onderhouden.

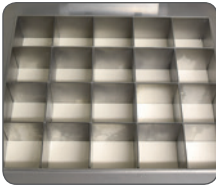
NL



**OPGELET.** Deze machine is niet waterdicht, het gebruik van stromend water of hogedrukreiniger voor het reinigen van de machine is af te raden.

### 6.1 Dagelijkse reiniging

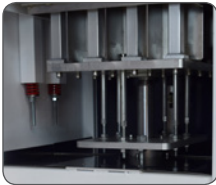
Na het dagelijkse gebruik, dient de machine volgens onderstaande stappen schoon-gemaakt te worden. Deze schoonmaak moet gebeuren door een gebruiker die met de machine vertrouwd is.



1. Druk op de knoppen 2 & 4 om de messen omhoog te laten komen. Verwijder deegresten met een plastic schraper en veeg de messen schoon met een vochtige doek.



2. Druk op knop 2 om ook de drukblokken omhoog te laten komen en veeg ze schoon met een vochtige doek.



3. Open de zijdeur en verwijder alle deeg- en bloemresten van de opvangplaat.

### 6.2 Driemaandelijks onderhoud

Het oliepeil van het hydraulisch systeem dient elke drie maanden gecontroleerd te worden.

1. Zak de messen en de drukplaat tot de laagste positie. Druk op de noodstop en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Open de zijdeur.
3. Open het deksel van de olietank.
4. De machine moet indien nodig eerst afkoelen. Ga vervolgens na of het oliepeil bovenaan de indicator op de tank staat wanneer de piston op zijn laagste positie staat. Voeg indien nodig olie toe tot het gewenste niveau bereikt is. Gelieve enkel olie van viscositeitsgraad 32 te gebruiken.



Hydraulic divider/moulder  
Diviseuse hydraulique/formeuse  
Hydraulische verdeler/vormmachine  
Hydraulikteigteiler/Formmaschine  
Divisora (formadora) hidráulica  
Spezzatrice (formatrice) idraulica



**DIVOTRAD**

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Hydraulikteigteil-/Formmaschine. 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 des Hydraulikteigteilers, 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 Hydraulikteigteilers **DIVOTRAD**.

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

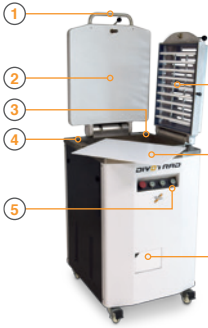
Modell: **DIVOTRAD**

**DIVOTRAD** ist mit einem seitlichen Gitterrahmen versehen. Er kann direkt für die Verteilung von Teig verwendet werden.

Spannung:	380 V - 50 Hz – 3 Ph
Leistung:	2,2 kW
Teigmenge:	20 kg
Maschinengewicht:	280 kg
A-bewerteter äquivalenter Schalldruckpegel im Betrieb(LpA):	≤ 70 dB bei einer Unsicherheit KpA: 1,5 dB
Umgebungstemperatur:	5~40°C
Relative Luftfeuchte in der Umgebung:	30%-95%

D

### 1.3. Merkmale



- ① Handgriff zur Positionierung;
- ② Automatischer Deckelverschluss;
- ③ 20 Felder. (100~950 g);
- ④ Wanne, Messer und Deckel aus Edelstahl;
- ⑤ Automatisches Messerhubsystem;
- ⑥ Seitliches Messergitter für die Herstellung von Baguetteteig;
- ⑦ Harte Druckplatte
- ⑧ Einstellbarer Hydraulikdruck.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Sicherheitssymbole

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.**

D

Dieser Hydraulikteilgiteiler 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 Aufstellungsort

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. Der Teiler 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 Messer und die Druckplatte werden nicht bewegen. Wenn nötig werden Sie die Position von zwei Phasenkabeln umwechseln müssen.

D

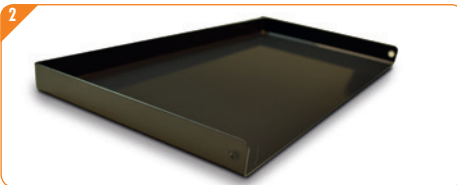
Beachten Sie beim Anschließen dieser Maschine ans Stromnetz unbedingt Folgendes:

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.

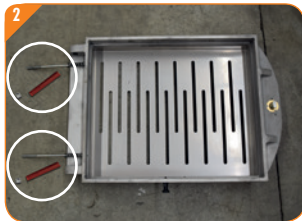
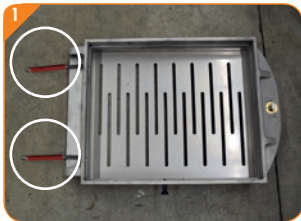
**Sobald der Elektroanschluss hergestellt ist, ist der Maschine betriebsbereit.  
Anforderungen bezüglich des Stromanschlusses 380VAC, 50Hz, 3PH+E.**

#### 4. MONTIEREN DES GITTERRAHMENS

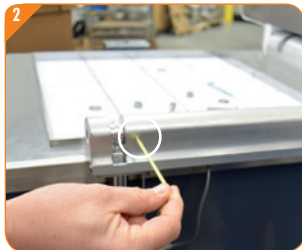
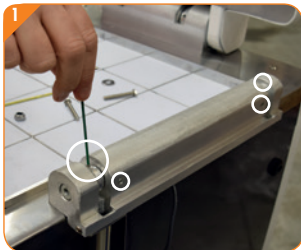
Zum Montieren des Gitterrahmens benötigen Sie folgende Teile:



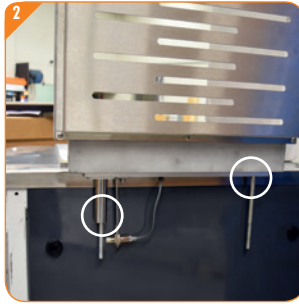
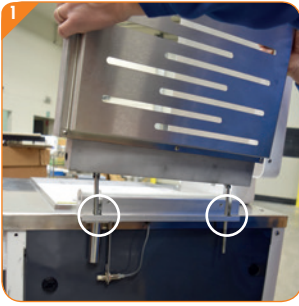
1 Zwei lange Schrauben 2 Eine Abdeckung



**Schritt 1:**  
Entfernen Sie die Federn von den Achsen.

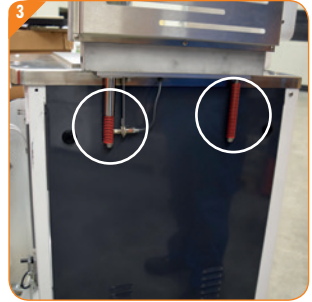


**Schritt 2:**  
Lösen Sie die Innensechskantschrauben auf beiden Seiten



**Schritt 3:**  
Setzen Sie den  
Gitterrahmen in die  
Führungsöffnungen ein

D



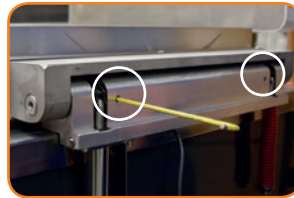
**Schritt 4:** Bringen Sie auf beiden Seiten die Federn an und ziehen Sie die Schrauben an



**Schritt 5:**  
Ziehen Sie mit Hilfe der  
langen Schrauben auf beiden  
Seiten die Achsen in den  
Gitterrahmen



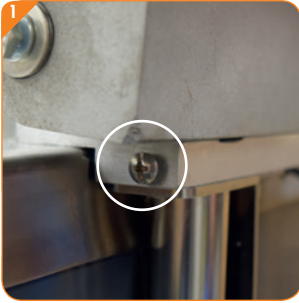
**Schritt 6:**  
Klappen Sie den Gitterrahmen auf  
die Maschine



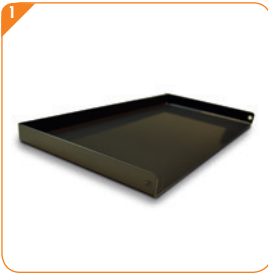
**Schritt 7:**  
Ziehen Sie die beiden  
Innensechskantschrauben an



**DIE INNENSECHSKANTSCHRAUBEN AN DEN ZYLINDERN NICHT ANZIEHEN**



**Schritt 8: Lösen Sie die Schrauben für die Abdeckung auf beiden Seiten**



**Schritt 9: Montieren Sie die Abdeckung seitlich an die Maschine**

## 5. BETRIEB

### 5.1 Vor dem Betrieb

Führen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine eine allgemeine Sicherheitskontrolle durch:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine frei von allen Gegenständen ist, dass alle Schalter abgeschaltet sind und dass sich keine Umstehenden im Gefahrenbereich aufhalten.
2. Der Bereich muss sauber und frei von Hindernissen sein, zum Beispiel darf sich nichts in der Wanne befinden.
3. Prüfen Sie, ob das Netzkabel an die richtige Steckdose angeschlossen ist, bzw. schließen Sie es an und schalten Sie den Strom ein.



Mit dem Hebel der sich an der Vorderseite der Maschine befindet, kann man die Dauer des Teigpressens einstellen. Wenn der Hebel an der linken Seite steht, wird die Maschine das Teig nur kurz pressen bevor die Messer das Teig verteilen. Je weiter der Hebel nach rechts steht, je länger die Maschine das Teig pressen wird bevor die Messer das Teig verteilen werden.

Diese Regulierung ist nützlich wenn die Maschine als einen normalen Teigteiler verwendet wird, d.h. wenn das Teig verteilt werden soll mit den

Messern die sich in der Maschine befinden. Wenn Sie die Maschine mit den optionalen Matrizen verwenden, aber zunächst das Teig pressen wollen, legen Sie die harte Druckplatte am Kesselboden bevor Sie das Teig hineinbringen. Auf dieser Weise werden die Messer blockiert und können Sie das Teig so lange pressen wie Sie wollen, indem Sie die UP Taste drücken.

Nach dem Pressen öffnen Sie den Deckel (zunächst senken Sie den Druck am Deckel indem Sie kurz die DOWN Taste drücken) und verriegeln Sie das Messergitter mit der geeigneten Matrize.

## 5.2 Bedienschalter



- ① Notausschalter: Drücken Sie diesen Knopf, wenn ein Notfall eintritt.
- ② Hubschalter: Drücken Sie diesen Knopf, um die Messer und Drücker zu heben.
- ③ Senkschalter: Drücken Sie diesen Knopf, um die Messer und Drücker zu senken.
- ④ Messerhubsystem: Drücken Sie die Knöpfe 2 & 4 gleichzeitig, um die Messer zu heben.

D

## 5.3 Bedienungsverfahren beim Gebrauch als Teigverteiler



- ① Füllen Sie den Teig in die Teilschale.
- ② Rollen Sie den Teig manuell in der Wanne aus, damit er gleichmäßig verteilt ist.
- ③ Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste AUFWÄRTS, um den Teig zu pressen und zu schneiden. Drücken Sie kurz die Taste ABWÄRTS, um den Teig ein wenig abzusenken, öffnen Sie dann den Deckel.
- ④ Drücken Sie die UP-Taste um das Teig leicht dem Kessel entnehmen zu können.

## 5.4 Bedienungsverfahren beim Gebrauch mit den Matrizen



- ① **Lagen Sie die harte Pressplatte am Boden der Wanne , bevor Sie den Teig hereinbringen. Legen Sie die mitgelieferte Silikonmatte auf der Platte.**

- ② Füllen Sie den Teig in die Wanne.
- ③ Rollen Sie den Teig manuell in der Wanne aus, damit er gleichmäßig bis in die Ecken verteilt ist.
- ④ Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste AUFWÄRTS, um den Teig zu pressen.
- ⑤ Drücken Sie kurz die Taste ABWÄRTS, um den Teig ein wenig abzusenken, öffnen Sie dann den Deckel und drehen Sie das seitliche Messergitter.
- ⑥ Verriegeln Sie das seitliche Messergitter auf der Maschine und drücken Sie die Taste AUFWÄRTS, um den Teig zu schneiden. Drücken Sie kurz die Taste ABWÄRTS, um den Teig ein wenig abzusenken. Öffnen Sie das seitliche Messergitter und entfernen Sie den geteilten Teig.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG



### WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine vom Netz getrennt ist, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.



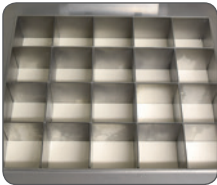
### VORSICHT

Diese Einheit ist nicht wasserdicht. Die Maschine darf von innen oder außen nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

D

### 6.1 Tägliche Reinigung

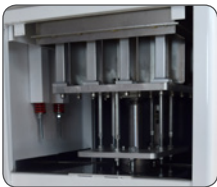
Reinigen Sie nach der täglichen Arbeit die Maschine wie folgt. Die Reinigung muss von einem geschulten Benutzer durchgeführt werden:



1. Drücken Sie die Schalter 2 & 4, um die Messer anzuheben. Entfernen Sie Teigreste mit einem Kunststoffschaber. Wischen Sie die Messer mit einem feuchten Tuch ab.



2. Drücken Sie den Schalter 2, um die Drücker anzuheben. Wischen Sie die Drücker mit einem feuchten Tuch ab.



3. Öffnen Sie die Seitentür und beseitigen Sie alle Teigreste von der Platte.

### 6.2 Alle drei Monate

Kontrollieren Sie den Hydraulikstand mindestens alle drei Monate:

1. Senken Sie den Kopf in die untere Position. Drücken Sie den Notausschalter und trennen Sie die Maschine vom Netz.
2. Öffnen Sie die Seitentür.
3. Öffnen Sie den Öltankdeckel.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Ölstand sich am oberen Rand des Schauglases am Tank befindet, wenn der Hydraulikzylinder in die untere Position gesenkt ist. Der Hydraulikölstand sollte nur bei kalter Maschine geprüft werden.

Füllen Sie bei Bedarf Hydrauliköl nach, bis der richtige Stand erreicht ist. Verwenden Sie ausschließlich Hydrauliköl der Viskositätsklasse 32.





**Hydraulic divider/moulder**  
**Diviseuse hydraulique/formeuse**  
**Hydraulische verdeler/vormmachine**  
**Hydraulikteigteiler/Formmaschine**  
**Divisora (formadora) hidráulica**  
**Spezzatrice (formatrice) idraulica**



**DIVOTRAD**

¡Felicidades con la compra de esta divisora (formadora) hidráulica!  
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.

ES

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 hidráulica **DIVOTRAD**.

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

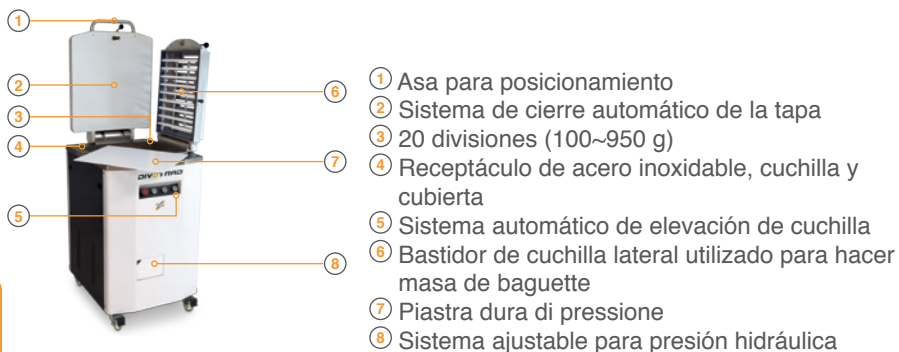
Modelo de máquina: **DIVOTRAD**

El **DIVOTRAD** está instalado con bastidor de cuchilla lateral. Puede utilizarse para dividir la masa directamente.

Voltaje:	380 V -50 Hz - trifásico
Potencia:	2,2 kW
Capacidad de masa:	20 kg
Modelo de máquina:	280 kg
Nivel de presión sonora equivalente con ponderación A durante el funcionamiento	(LpA): ≤ 70 dB con una incertidumbre kpA: 1,5 dB
Temperatura medioambiental:	5~40°C
Humedad relativa ambiental:	30 % - 95 %

ES

### 1.3. Características



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 divisora hidráulica 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 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.

ES

### 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.

ES

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.

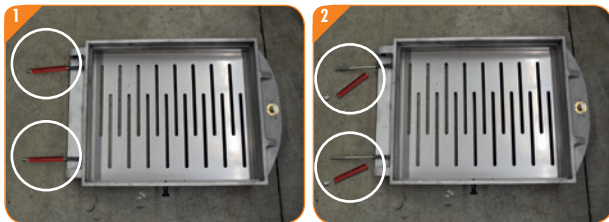
Una vez que se haya realizado la conexión eléctrica, la máquina está preparada para el uso. Requisitos del suministro eléctrico 380 VCA, 50 Hz, trifásico.

### 4. MONTAR EL MARCO DE LA REJILLA

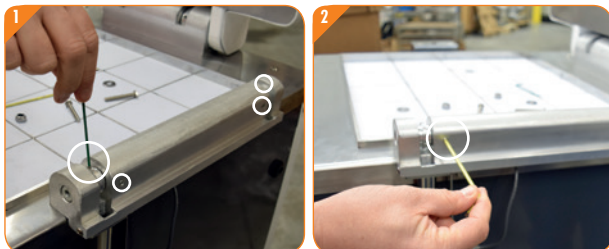
Para montar el marco de la rejilla se necesitan las siguientes piezas:



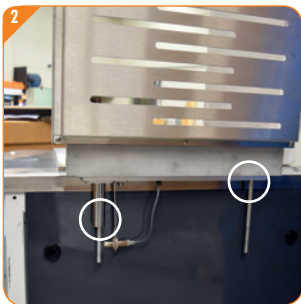
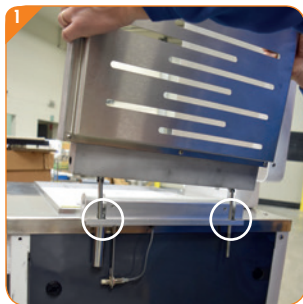
1 Dos tornillos largos 2 Una tapa



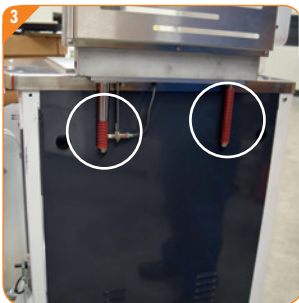
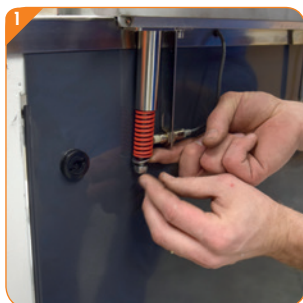
Paso 1:  
Retire las arandelas  
elásticas de los ejes



Paso 2:  
Afloje los tornillos con  
cabeza Allen de ambos  
lados



**Paso 3:**  
Coloque el marco de la rejilla en los agujeros guía



ES

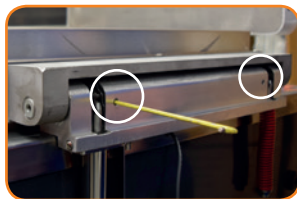
**Paso 4:** Monte las arandelas elásticas a ambos lados y apriete los tornillos



**Paso 5:**  
Use los tornillos largos a ambos lados para meter los ejes en el marco de la rejilla



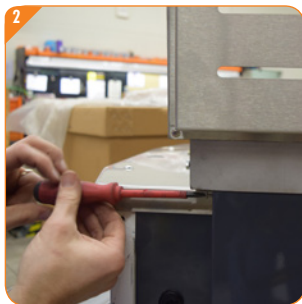
**Paso 6:**  
Cierre el marco de la rejilla en la máquina



**Paso 7:**  
Apriete los dos tornillos con cabeza Allen

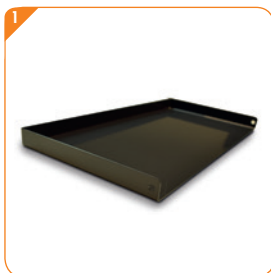


**NO APRIETE LOS TORNILLOS CON CABEZA ALLEN EN LOS CILINDROS**



**Paso 8:**  
**Desenrosque los**  
**tornillos de cierre de**  
**ambos lados**

ES



**Paso 9:**  
**Monte la tapa en el lado de la**  
**máquina**

## 5. MANEJO

### 5.1 Antes del funcionamiento

Antes de poner en funcionamiento la máquina, lleve a cabo una comprobación de seguridad general:

1. Compruebe que en la máquina no haya ningún objeto, que todos los interruptores estén desconectados y que cualquier zona peligrosa esté libre de transeúntes.
2. La zona debe estar limpia y sin obstrucciones; por ejemplo, no debe haber nada en el receptáculo de división.
3. Compruebe o conecte el cable eléctrico en la toma apropiada y conecte el encendido.



Con la manivela que está adelante en la máquina, se puede ajustar la duración de la presión de la masa. Cuando la manivela está a la izquierda, la máquina prensará la masa solamente poco tiempo antes de que las cuchillas dividirán la masa. Cuando más la manivela está a la derecha, más mucho la masa será prensada antes de que las cuchillas empezarán con la división. Este ajuste puede ser conveniente cuando la máquina está usada como divisora normal, es decir cuando quiere dividir la masa con las cuchillas que están en la máquina. Cuando se usa la máquina con las rejillas opcionales, pero quiere prensar la masa antes de dividir, hay que poner la placa dura en el fondo de la artesa antes de poner la masa. De este modo, las cuchillas serán bloqueadas y puede prensar la masa como quiere, por siguiendo apretar el botón UP. Después de prensar, abrir el cubierto (después de aligerar la presión por apretando el botón DOWN poco tiempo) y cerrar el cuadro con la rejilla seleccionada.



## 5.2 Interruptores de funcionamiento



- 1 Interruptor de parada de emergencia: Pulse este botón en caso de cualquier emergencia.
- 2 Interruptor Arriba: Mantenga pulsado este botón para elevar las cuchillas y los impulsores.
- 3 Interruptor Abajo: Mantenga pulsado este botón para bajar las cuchillas y los impulsores.
- 4 Sistema de elevación de cuchilla: Mantenga pulsados los botones 2 y 4 simultáneamente para elevar las cuchillas.

## 5.3 Pasos de empleo para el uso como divisora



- 1 Ponga la masa en el receptáculo del divisor.
- 2 Aplane la masa manualmente en el receptáculo para asegurar que la masa quede uniforme en las cuatro esquinas.
- 3 Cierre la tapa superior y mantenga pulsado el botón ARRIBA para presionar y cortar la masa. A continuación, pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa y abrir la tapa superior.
- 4 Apretar el botón UP para poder remover la masa fácilmente.

## 5.4 Pasos de empleo para el uso con las rejillas



- 1 **Poner la placa de prensado dura en la parte inferior de la taza. Coloque la estera de silicona que se incluye en el plato.**

- 2 Ponga la masa en el receptáculo la divisora.
- 3 Aplane la masa manualmente en el receptáculo para asegurar que la masa quede uniforme en las cuatro esquinas.
- 4 Cierre la tapa superior y mantenga pulsado el botón ARRIBA para prensar la masa.
- 5 Pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa y a continuación abra la tapa superior y gire el bastidor de la cuchilla lateral.
- 6 Bloquee el bastidor de la cuchilla lateral en la máquina y siga pulsando el botón ARRIBA para cortar la masa. Pulse el botón ABAJO durante unos instantes para bajar un poco la masa. Abra el bastidor de la cuchilla lateral y retire la masa dividida

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**ADVERTENCIA.** Asegúrese de que la máquina esté aislada del suministro eléctrico antes de iniciar las tareas de limpieza o mantenimiento.

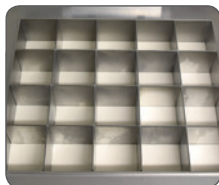


**PRECAUCIÓN.** La unidad no es estanca al agua. No utilice pulverización por chorro de agua para limpiar el interior o el exterior de esta unidad.

### 6.1 Limpieza diaria

Tras el trabajo diario, limpie la máquina siguiendo los pasos siguientes. Debe hacerlo un operario con la debida formación:

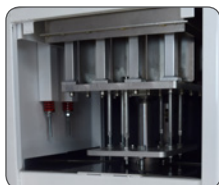
ES



1. Pulse los interruptores 2 y 4 para elevar las cuchillas. Retire los restos de masa con un rascador de plástico. Limpie las cuchillas con un paño húmedo.



2. Pulse el interruptor 2 para elevar los impulsores. Limpie los impulsores con un paño húmedo.



3. Abra la puerta lateral y limpie los restos de masa de la placa.

### 6.2 Cada tres meses

Compruebe el nivel de aceite hidráulico al menos cada tres meses:

1. Baje el cabezal hasta la posición inferior. Pulse el botón de parada de emergencia y desenchufe la máquina.
2. Abra la puerta de la cubierta lateral.
3. Abra la tapa del depósito de aceite.
4. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la parte superior de la mirilla del depósito cuando se baje el cilindro hidráulico hasta la posición inferior. Esto solo debe comprobarse cuando la máquina esté fría.

Si es necesario, añada aceite hidráulico hasta el nivel apropiado. Utilice solo aceite hidráulico con un grado de viscosidad 32.



IT

**Hydraulic divider/moulder**  
**Diviseuse hydraulique/formeuse**  
**Hydraulische verdeler/vormmachine**  
**Hydraulikteigteiler/Formmaschine**  
**Divisora (formadora) hidráulica**  
**Spezzatrice (formatrice) idraulica**



**DIVOTRAD**

Congratulazioni per l'acquisto di questa Spezzatrice (formatrice) idraulica. 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 spezzatrice (formatrice) idraulica, 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.

IT



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 idraulica **DIVOTRAD**.

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

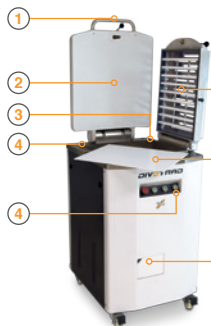
Modello Macchina: **DIVOTRAD**

**DIVOTRAD** è installata con una griglia laterale. Può essere utilizzata per spezzare l'impasto.

Tensione:	380V-50Hz-3ph
Potenza:	2.2 kw
Capacità di impasto	20kg
Peso della macchina	280 kg
Livello di pressione sonora equivalente ponderato A durante il funzionamento	(LpA): ≤70db at uncertainty KpA: 1.5db
Temperatura ambiente circostante	5 ~ 40°C
Umidità relativa circostante:	30%-95%

IT

### 1.3. Caratteristiche



- ① Maniglia di protezione
- ② Impianto automatico di chiusura del coperchio
- ③ 20 pezzature (100~950 g)
- ④ Vasca, griglia e coperchio in acciaio inox
- ⑤ Impianto automatico di sollevamento della griglia
- ⑥ Griglia laterale utilizzata per l'impasto delle baguette
- ⑦ Piastra dura di pressione
- ⑧ Sistema di regolazione della pressione idraulica.

## 2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

IT

### 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.

IT

### 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.

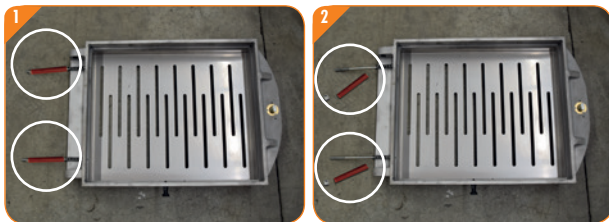
**REQUISITI DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA: 380 VAC, 50 Ha, 3 PH+E**

### 4. MONTAGGIO REGGIGRIGLIA

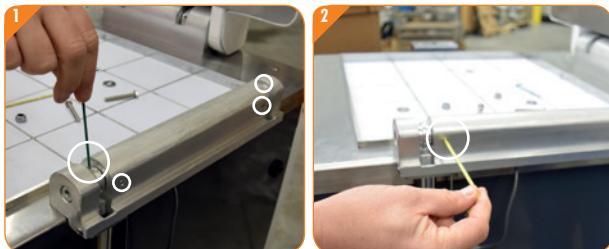
Per montare il reggigriglia sono necessarie:



- 1 Due viti lunghe 2 Un coperchio

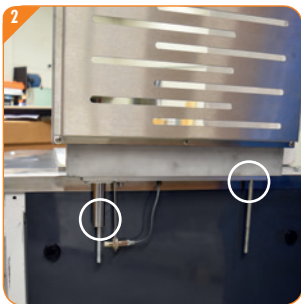
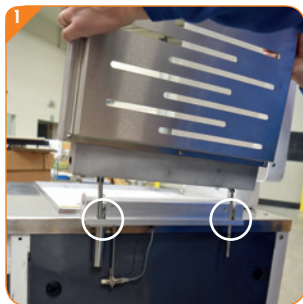


**Passo 1:**  
Togliere le molle dai perni.

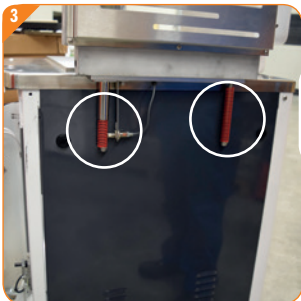
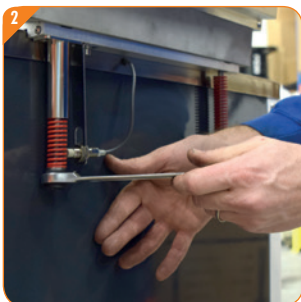


**Passo 2:**  
Allentare le viti esagonali da entrambi i lati





**Passo 3:**  
Posizionare il reggigriglia  
negli appositi fori



IT

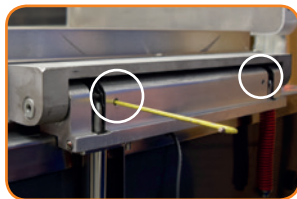
**Passo 4:** Montare le molle da entrambi i lati e serrare le viti



**Passo 5:**  
Utilizzare le viti lunghe da  
entrambi i lati per inserire i  
perni nel reggigriglia



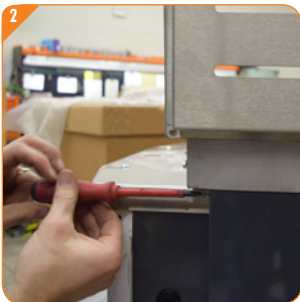
**Passo 6:**  
Chiudere il reggigriglia sulla mac-  
china



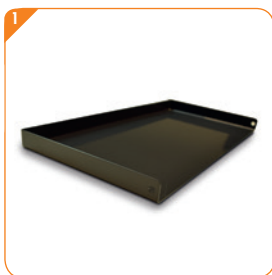
**Passo 7:**  
Serrare le due viti esagonali



**NON SERRARE LE VITI ESAGONALI SUI CILINDRI**



**Passo 8:**  
**Svitare le viti da entrambi i lati del coperchio**



**Passo 9:**  
**Montare il coperchio a lato della macchina**

IT

## 5. FUNZIONAMENTO

### 5.1 Prima dell'uso

Prima di avviare la macchina, effettuare un controllo di sicurezza generale:

1. Verificare che non ci siano oggetti sopra alla macchina, che tutti gli interruttori siano spenti e che non ci siano persone nella zona pericolosa.
2. L'area deve essere pulita e libera da impedimenti, ad es. non ci devono essere oggetti nella vasca della spezzatrice.
3. Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato all'apposita presa e dare tensione.



Con la leva che si trova nella parte anteriore della macchina si può adattare la durata della pressione della pasta. Quando la leva è a sinistra, la macchina comprimerà la pasta solamente poco prima che i coltelli spezzeranno la pasta. Quanto più la leva si trova a destra, tanto più durerà la compressione della pasta prima che i coltelli la spezzano.

Questa regolazione può essere comodo quando la macchina è usata come spezzatrice normale, cioè quando vuole spezzare la pasta con i coltelli che si trovano nella vasca. Quando la macchina è usata con le matrici opzionali, ma vuole comprimere la pasta prima di spezzarla, ci vuole mettere il piatto duro nel fondo della vasca prima di metterci la pasta.

Così i coltelli saranno bloccati e può comprimere la pasta come vuole, premendo il tasto UP. Dopo di comprimere, aprire il coperchio (dopo di lenire la pressione con una spinta sul tasto DOWN) e chiudere il quadro con la matrice scelta.

## 5.2 Pulsanti



- ① Pulsante di emergenza: Premere questo pulsante in caso di emergenza.
- ② Pulsante SOLLEVAMENTO: Tenere premuto il tasto per sollevare i coltelli e i pressori.
- ③ Pulsante DISCESA: Tenere premuto il tasto per abbassare i coltelli e i pressori.
- ④ Sistema di sollevamento della griglia: Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti 2 e 4 per sollevare la griglia.

## 5.3 Passi di operazione per l'uso come spezzatrice



- ① Mettere la pasta nella vasca della spezzatrice
- ② Appiattire la pasta manualmente nella vasca per assicurare che la pasta venga nei angoli della vasca.
- ③ Chiudere il coperchio superior e mantenere il pulsante UP per comprimere e tagliare la pasta. Poi premere il pulsante DOWN brevemente per far scendere la pasta un poco (e ridurre la pressione sul coperchio) e aprire il coperchio.
- ④ Premere il pulsante UP per togliere la pasta facilmente dalla vasca.

## 5.4 Passi di operazione per l'uso con le griglie



- ① **Inserire la piastra di pressatura duro al fondo del recipiente prima di mettere l'impasto. Appoggiare il tappetino in silicone in dotazione sulla piastra.**
- ② Mettere l'impasto nella vasca della spezzatrice.
- ③ Appiattire l'impasto manualmente all'interno della vasca, assicurandosi che l'impasto sia livellato nei quattro angoli.
- ④ Abbassare il coperchio superiore e tenere premuto il pulsante SOLLEVAMENTO per comprimere l'impasto.
- ⑤ Premere brevemente il pulsante DISCESA per abbassare lievemente l'impasto, poi sollevare il coperchio superiore ed abbassare la griglia laterale.
- ⑥ Bloccare la griglia laterale sulla macchina e tenere premuto il pulsante SOLLEVAMENTO per tagliare l'impasto. Premere brevemente il pulsante DISCESA per abbassare lievemente l'impasto. Sollevare la griglia laterale e togliere l'impasto tagliato.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE



**Avvertenza.** Verificare che la macchina sia isolata dalla rete elettrica prima di iniziare la pulizia e la manutenzione

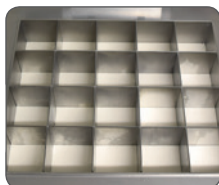


**Attenzione.** Questa macchina non è a tenuta stagna. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire l'interno o l'esterno della macchina.

### 6.1 Pulizia giornaliera

Terminato il lavoro giornaliero, pulire la macchina secondo le seguenti istruzioni. Le operazioni devono essere effettuata da un utente addestrato:

IT



1. Premere i pulsanti 2 e 4 per sollevare le lame. Rimuovere l'impasto rimanente con un raschietto in plastica. Pulire le lame con un panno umido.



2. Premere il pulsante 2 per sollevare i pressori. Pulire i pressori con un panno umido.



3. Aprire il pannello laterale e pulire tutte le gocce di impasto sul piatto.

### 6.2 Ogni tre mesi

Verificare il livello dell'olio idraulico almeno ogni tre mesi:

1. Abbassare la testa fino al limite inferiore. Premere il pulsante di emergenza e scollegare la macchina.
2. Aprire il pannello laterale.
3. Aprire il coperchio del serbatoio dell'olio.
4. Verificare che il livello dell'olio nella spia di livello del serbatoio sia al massimo quando il cilindro idraulico è abbassato del tutto. Questo dovrebbe essere verificato solo quando la macchina è fredda.

Se necessario aggiungere olio idraulico fino al livello appropriato. Utilizzare solo olio idraulico con indice di viscosità 32.



***[WWW.SINMAGEUROPE.COM](http://WWW.SINMAGEUROPE.COM)***

**SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM**

**T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | [info@sinmageurope.com](mailto:info@sinmageurope.com)**