

DEVIL 33

DEVIL 45

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y mantención
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Noi

*We / El que suscribe /
Nous / Wir*

Dr. ZANOLLI s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna, VR

dichiaro sotto la nostra esclusiva responsabilità che l'apparecchiatura
*declare under our responsibility that the equipment / declara bajo su propia responsabilidad que el equipo /
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil / erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Gerät*

Marca

Manufactured by / Marca / Marque de fabrication / Bezeichnung

Modello

Model / Modelo / Model / Modell

N° di serie

Serial number / N° de serie / N° de série / Seriennummer

Anno di costruzione

Year of construction / Año de construcción / Année de construction / Baujahr

come descritto nella documentazione allegata, è in conformità con le seguenti direttive europee
*is in conformity with the following European Directives / es conforme con las siguientes Directivas europeas /
est conforme aux suivantes Directives européennes / auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den E – Normen*

- 2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

Low Tension Directive / Directiva Baja Tension / Directive Basse Tension / Niederspannungsrichtlinie

- 2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

*Electromagnetic Compatibility Directive / Directiva Compatibilidad Electromagnetica /
Directive Compatibilité Electromagnétique / Elektromagnetische Verträglichkeit*

- 2006/42/CE Direttiva Macchine

Machines Directive / Directiva Maquinas / Directive Machines / Maschinenrichtlinie

- 1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari

*Regulation for Equipment intended to come into Contact with Foodstuffs / Normativa para Equipos destinados a
entrar en Contacto con Alimentos / Réglementation Objets destinés à venir en Contact avec des Produits
Alimentaires / Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen*

- 2011/65/CE Direttiva RoHS 2 RoHS 2 Directive / Directiva RoHS 2 / Directive RoHS 2 / Richtlinie RoHS 2

e con le norme cogenti alle direttive.

*and with the compulsory regulations of the Directives / y con las normas ineludibles de las Directivas /
et aux normes inéluctables des Directives / und mit den Zwangsvorschriften der Richtlinien, übereinstimmt*

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.

Collaudatore

Tester / Ensayador / Testateur / Prüfer

ALL 7.2-C3 Dichiarazione di Conformità

Rev.5 del 16/10/2019

Dr. Zanolli s.r.l.

Via Casa Quindici, 22

37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy

Tel. +39 045 8581500

Fax. +39 045 8581455

www.zanolli.it - zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00

Reg. Imprese N.3367

Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230

Codice Comunitario IT 00213620230

R.E.A. VERONA N. 57706

Export M. VR005011

Codice Univoco Fatturazione 2LCMINU

1952-ITALY

INDICE

1.	PRESENTAZIONE.....	4
2.	COME USARE QUESTO MANUALE	5
3.	SPECIFICHE TECNICHE	7
3.1.	Identificazione del prodotto	7
3.2.	Rispondenza alle direttive	7
3.3.	Uso previsto	7
3.4.	Specifiche tecniche	7
4.	INSTALLAZIONE.....	8
4.1.	Controllo alla consegna	8
4.2.	Scelta del luogo di installazione	8
4.3.	Movimentazione	9
4.4.	Collegamento elettrico	9
4.5.	Verifica funzionale	10
4.5.1.	<i>Verifica accensione</i>	<i>10</i>
4.5.2.	<i>Verifica funzionamento</i>	<i>10</i>
4.5.3.	<i>Verifica arresto-spegnimento.....</i>	<i>11</i>
5.	FUNZIONAMENTO E USO.....	12
5.1.	Preparazione della formatrice per l'uso	12
5.2.	Descrizione della macchina	12
5.3.	Descrizione dei comandi.....	13
5.4.	Uso della macchina	14
5.4.1.	<i>Indicazioni generali.....</i>	<i>14</i>
5.4.2.	<i>Manutenzione dei dischi</i>	<i>14</i>
5.4.3.	<i>Accensione.....</i>	<i>15</i>
5.4.4.	<i>Avviamento.....</i>	<i>15</i>
5.4.5.	<i>Spegnimento</i>	<i>16</i>
5.5.	Regolazioni	16
5.5.1.	<i>Regolazione dello spessore</i>	<i>16</i>
5.5.2.	<i>Regolazione della temperatura.....</i>	<i>16</i>
5.5.3.	<i>Regolazione del temporizzatore</i>	<i>16</i>
5.6.	Programmazione del termostato	16
6.	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	18
6.1.	Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni	18
6.1.1.	<i>Avvertenze per l'installatore.....</i>	<i>18</i>
6.1.2.	<i>Avvertenze per l'utilizzatore</i>	<i>18</i>
6.1.3.	<i>Avvertenze per il manutentore.....</i>	<i>19</i>
7.	PULIZIA E MANUTENZIONE	20
7.1.	Pulizia della macchina	20
7.2.	Possibili anomalie	21
8.	MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE	22

ALLEGATI TECNICI

- A. Specifiche tecniche
- B. Schemi elettrici
- C. Esplosi

1. PRESENTAZIONE

Le **DEVIL 33** e **DEVIL 45** sono macchine formatrici per pasta, di varie dimensioni e modelli, ideate per incontrare le diverse richieste dei clienti.

Sono progettate e costruite con un'elevata qualità, in modo da richiedere poca manutenzione e per durare a lungo nel tempo.

La costruzione è stata particolarmente curata. L'utilizzo di acciaio inox nella parte strutturale e la semplicità della macchina garantiscono facilità nella pulizia e lunga durata.

Vi ringraziamo per la preferenza accordataci nell'acquisto di questo prodotto. Ci pregiamo di ricambiare la Vostra fiducia impegnandoci, come ormai da decine di anni, nella fabbricazione di prodotti di qualità, senza inutili e controproducenti restrizioni nella scelta dei materiali migliori.

Per consentirVi di utilizzare al meglio la Vostra nuova formatrice, Vi invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.



PLATON SERVICE
8 (800) 500-34-4
www.platonservice.com

2. COME USARE QUESTO MANUALE

 Si raccomanda di conservare con cura il presente manuale d'installazione uso e manutenzione in un luogo vicino all'apparecchiatura, in modo che sia facilmente e prontamente consultabile. Il presente manuale deve accompagnare la macchina in caso di trasferimento ad altro proprietario, in quanto non può considerarsi completa e sicura senza di esso.

Prendete nota del codice e della revisione che sono indicati dietro la copertina del manuale. Nel caso questa copia vada smarrita o distrutta potete ordinarne un'altra citando i suddetti dati.

 Questo manuale si compone di numerosi capitoli. Dovrebbero essere letti tutti sia dagli installatori e manutentori che dall'utente finale, in funzione della **sicurezza nell'utilizzo** e al fine di ottenere i migliori risultati da questo prodotto.

Ciò nonostante diamo di seguito alcune indicazioni utili ai fini di una consultazione più rapida dei vari capitoli.

 **I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni essenziali per la sicurezza. Devono essere letti tutti sia dagli installatori che dall'utente finale e dai suoi eventuali dipendenti che fanno uso dell'apparecchiatura. Il Costruttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivati dal mancato rispetto delle norme indicate in questi paragrafi.**

 Questo simbolo, posizionato in vari punti del forno, serve per avvisare l'utilizzatore della presenza di "pericolo di tensione" non isolata all'interno dell'involucro del prodotto che può essere di potenza tale da costituire rischio di incendio o di folgorazione per le persone.

 I paragrafi contrassegnati da questo simbolo contengono informazioni importanti per evitare azioni che possano arrecare danno all'apparecchiatura. È nell'interesse dell'utente leggere attentamente anche queste indicazioni.

Il capitolo 3 contiene le normative di riferimento della macchina e le indicazioni per il corretto uso della stessa.

Il capitolo 4 fornisce tutte le informazioni necessarie per l'installazione dell'apparecchiatura. È indirizzato al personale specializzato, ma dovrebbe essere letto in anticipo anche dall'utente finale, per poter predisporre o far predisporre i locali e gli impianti necessari per il funzionamento dell'apparecchio.

I capitoli 5 e 6 sono indicati per l'utente che deve imparare ad usare la macchina. Essi guidano l'utente nelle operazioni indispensabili per l'accensione, l'uso e lo spegnimento dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.

Il **capitolo 7** fornisce tutte le informazioni necessarie alla pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura; ovvero tutte quelle operazioni che devono essere effettuate dall'utente per garantire che la macchina continui a funzionare in condizioni di sicurezza, che siano assicurate adeguate condizioni igienico-sanitarie e che si ottengano sempre i migliori risultati.

Il **capitolo 8** offre informazioni nel caso la macchina venga messa in disuso.

Gli allegati tecnici contengono le caratteristiche relative al modello specifico di apparecchio e tutti i valori che possono essere necessari per la scelta, l'installazione e l'uso.

Va usato come punto di riferimento per verificare che l'uso che si intende fare della macchina rientri tra quelli previsti e ogniqualvolta sia necessario sapere il valore esatto di una grandezza relativa dell'apparecchiatura.

Questo stesso capitolo fornisce anche la descrizione dell'equipaggiamento elettrico che viene fornito assieme alla macchina, gli esplosi dell'apparecchiatura ed un elenco delle parti di ricambio, per facilitare l'ordinazione e la sostituzione di eventuali parti danneggiate.

 **Tali operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato.**

 Il Costruttore si riserva di aggiornare la produzione e i manuali, senza l'obbligo di aggiornare la produzione e i manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

3. SPECIFICHE TECNICHE

3.1. Identificazione del prodotto

Questo manuale si riferisce alle formatrici **DEVIL 33 e DEVIL 45**.

3.2. Rispondenza alle direttive

Le formatrici **DEVIL 33 e DEVIL 45**, riportano la marcatura obbligatoria **CE** che garantisce la corrispondenza alle seguenti direttive europee:

2014/35/CE Direttiva Bassa Tensione

2014/30/CE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica

2006/42/CE Direttiva Macchine

2011/65/CE Direttiva RoHS 2

1935/2004/CE Regolamento Oggetti destinati a venire in Contatto con i Prodotti Alimentari.

3.3. Uso previsto

Le formatrici DEVIL sono state progettate esclusivamente ad uso alimentare per soddisfare le esigenze di lavorazione di impasti a base di farina di cereali, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

 La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**

Le formatrici DEVIL sono destinate **ad un uso professionale da parte di personale qualificato.**

 La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica e impiantistica.

3.4. Specifiche tecniche

Per le specifiche tecniche fare riferimento ai seguenti allegati tecnici in fondo a questo manuale:

- a. Caratteristiche tecniche
- b. Schemi elettrici
- c. Esplosi

4. INSTALLAZIONE

 **ATTENZIONE:** Le presenti istruzioni per l'installazione sono ad uso esclusivo del personale qualificato per l'installazione e la manutenzione di apparecchiature elettriche. L'installazione da parte di altre persone non qualificate può causare danni all'apparecchiatura, a persone, animali o cose.

Inoltre ove sia necessario, apportare modifiche o completamenti agli impianti elettrici dell'edificio per l'installazione dell'apparecchiatura; chi esegue tali modifiche deve provvedere alla certificazione che i lavori siano stati eseguiti secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.

4.1. Controllo alla consegna

Salvo accordi diversi i prodotti vengono accuratamente imballati con una robusta struttura in legno tenuta con regge e con un foglio di nylon che li proteggono dagli urti e dall'umidità durante il trasporto e vengono consegnati al trasportatore nelle migliori condizioni.

Consigliamo comunque di controllare l'imballo alla consegna, per verificare la presenza di segni di danneggiamento. In caso positivo far annotare la cosa sulla ricevuta che deve essere firmata dal conducente.

All'interno dell'imballo, oltre all'apparecchiatura vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità.

In caso di danni all'apparecchiatura e/o mancanza di parti, considerare che il trasportatore accetta reclami solo entro 15 giorni dalla consegna e che il Costruttore non risponde dei danni subiti dai propri prodotti durante il trasporto. Siamo comunque a Vostra disposizione per assisterVi nel presentare il Vostro reclamo.

 In caso di danni non tentare di utilizzare l'apparecchiatura ma rivolgersi al personale professionalmente qualificato.

4.2. Scelta del luogo di installazione

Il buono e durevole funzionamento dell'apparecchiatura dipende anche dal luogo nel quale viene installato, è perciò consigliabile valutare bene il luogo ancor prima che vi venga consegnato.

Installare la formatrice in un luogo asciutto e facilmente accessibile sia per l'uso che per la pulizia e la manutenzione. La zona circostante l'apparecchiatura deve essere tenuta sgombra per facilitare tali operazioni

e per garantire un'adeguata ventilazione. A tal fine lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.

⚠ Bisogna infine assicurarsi che la temperatura e l'umidità relativa non superino mai (nemmeno durante il funzionamento della macchina stessa o di forni eventualmente presenti nello stesso locale) i valori massimi e minimi indicati nelle caratteristiche (Allegati tecnici). Il superamento in particolare della temperatura o dell'umidità relativa massima può facilmente e imprevedibilmente mettere fuori uso o danneggiare le apparecchiature elettriche, creando situazioni di pericolo.

4.3. Movimentazione

L'apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge.

L'apparecchiatura deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura. Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti. Per il trasporto dell'apparecchiatura fino al luogo d'installazione utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

⚠ **Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.**

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

⚠ **Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!**

⚠ In tutti i casi, onde evitare movimenti imprevisti, bisogna tener conto della posizione del baricentro.

4.4. Collegamento elettrico

⚠ Le formatrici DEVIL vengono fornite con un cavo elettrico a due poli più cavo di terra per permettere il collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica. In ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti, **è obbligatorio collegare il conduttore di terra (giallo-verde) ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.**

⚠ Prima di effettuare qualsiasi collegamento, controllare che le caratteristiche della rete elettrica, corrispondano alle caratteristiche di alimentazione richieste dalla macchina.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere nessuno spostamento dopo l'installazione della macchina.

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.

Il cavo stesso non deve mai trovarsi sotto i piedini della macchina.

⚠ **Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.**

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti dalla mancata osservanza delle suddette norme.

4.5. Verifica funzionale

Dopo aver inserito la spina nella presa di alimentazione elettrica la macchina pronta per la verifica funzionale.

4.5.1. Verifica accensione

Ruotare la manopola dell'interruttore B (Fig.5.2) in posizione 1, la macchina rimane in attesa. Programmare il temporizzatore F a 10 secondi, regolare i termostati C-H (Fig.5.2) a 150° C. I segnalatori A-E-G risulteranno illuminati.

4.5.2. Verifica funzionamento

Premere i pulsanti 4 **contemporaneamente** per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore.

⚠ **Se dopo l'avviamento della macchina si riscontra che il disco inferiore sale di circa 20 mm e immediatamente scende fermandosi nella posizione di riposo, è indispensabile attuare la sotto indicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione.**

1. Spegnerne la macchina, ruotando la manopola dell'interruttore (Fig.5.2 Pos. 2) in posizione 0.
2. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

3. Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa).
4. Riavviare la macchina e verificare che lo spazio tra i dischi sia compreso tra 0 e 1 mm.

4.5.3. Verifica arresto-spegnimento

Ruotare la manopola dell'interruttore (Fig.5.2 Pos. 2) in posizione 0, la macchina si arresta e i segnalatori si spengono. Accendere la macchina, dopo circa 15 minuti eseguire alcuni avviamenti a vuoto e verificare che sia il riscaldamento del disco che la funzionalità in generale siano regolari.



PLATON SERVICE

8 (800) 500-34-41

www.platonservice.com

5. FUNZIONAMENTO E USO

5.1. Preparazione della formatrice per l'uso

⚠ Se la formatrice è appena stata installata o se non è stata utilizzata per alcuni giorni, prima di utilizzarla è necessario pulirla completamente, secondo quanto indicato nel capitolo 7, per eliminare residui di fabbricazione, accumuli di polvere o altre sostanze che potrebbero contaminare i prodotti alimentari.

5.2. Descrizione della macchina

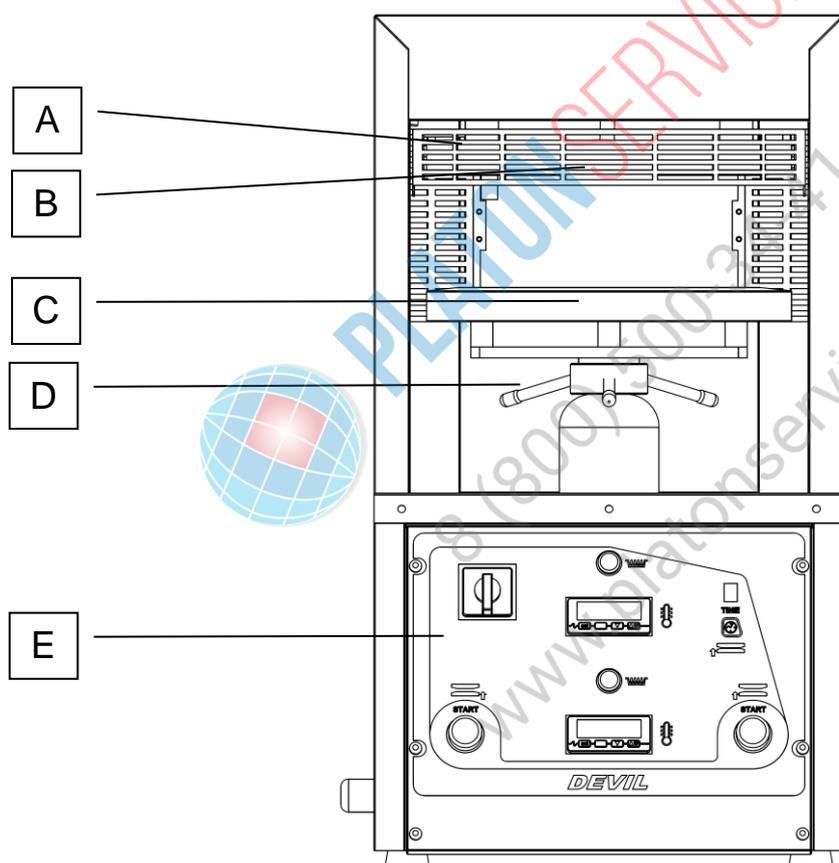


Fig. 5.1. Descrizione macchina

A	Protezione salvamani
B	Piatto superiore
C	Piatto inferiore
D	Regolatore spessore pasta
E	Pannello comandi

5.3. Descrizione dei comandi

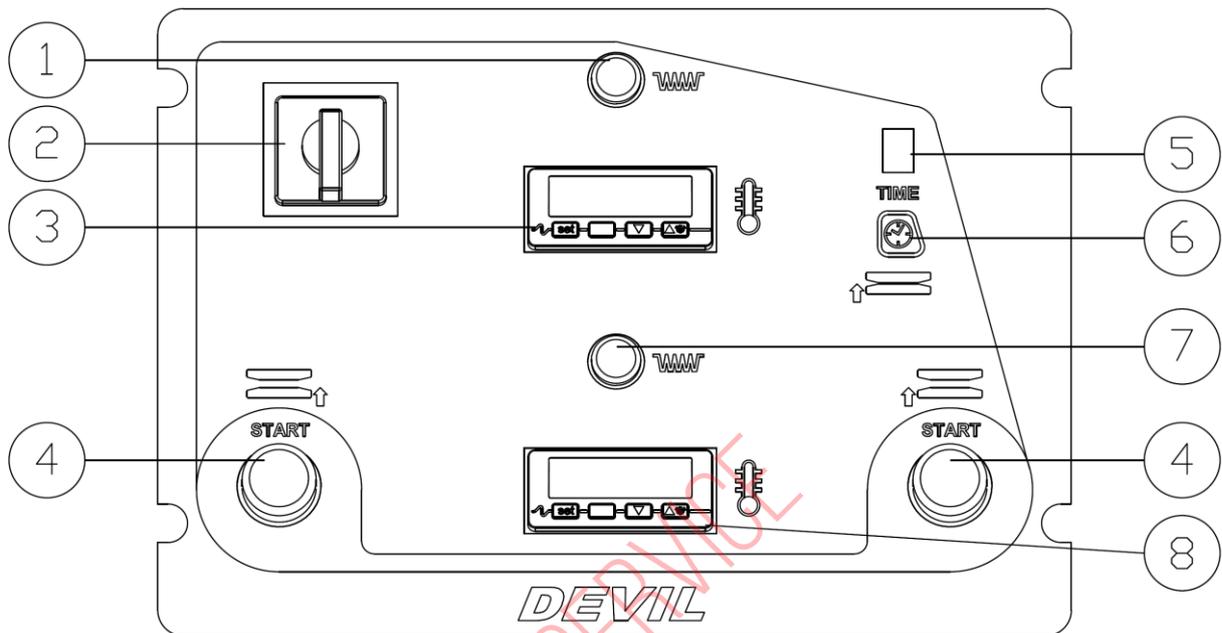


Fig. 5.2. Pannello comandi

1	Spia accensione resistenza superiore
2	Interruttore generale
3	Termostato di regolazione temperatura disco superiore
4	Pulsanti di avviamento ciclo salita/discesa disco inferiore
5	Temporizzatore di sosta in fase di compressione
6	Pulsante selezione tempi
7	Spia accensione resistenza inferiore
8	Termostato di regolazione temperatura disco inferiore

5.4. Uso della macchina

5.4.1. *Indicazioni generali*

Le palline prima della formatura devono essere portate a temperatura ambiente per almeno 3-4 ore; se lavorate appena tolte dal frigorifero il risultato di lavorazione della macchina potrebbe facilmente non essere quello della corretta procedura di lavorazione.

Prima della lavorazione le palline vanno passate possibilmente nella farina (consigliato 50% farina di grano duro e 50% farina di 00).

La regolazione dello spazio tra i dischi è importante e varia a seconda dell'impasto (sempre correttamente lievitato) che si lavora:

- un impasto tenero (con il 60% di idratazione), non deve essere schiacciato troppo, pena la rottura di questo durante la lavorazione
- un impasto duro con il 50% di idratazione, deve essere lavorato più sottile così da vincerne la resistenza meccanica.

Temperatura consigliata dei dischi superiore e inferiore: 150°C.

Tempo di schiacciamento 2 sec, nel caso di impasto morbido (con idratazione al 60%).

Tempo di schiacciamento 1 sec, nel caso di impasto duro (con idratazione al 50%).

5.4.2. *Manutenzione dei dischi*

I dischi vanno puliti con un panno umido dopo ogni ciclo di lavoro.

Inoltre vanno passati con olio specifico per la pulizia di oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari, circa una volta ogni 7 o 15 giorni al fine di pulirne meglio la superficie.

 **Tassativamente non deve essere usato l'olio durante lo schiacciamento per lubrificare le superfici onde impedire l'attaccamento delle palline ai dischi. La temperatura dei dischi è sufficiente affinché ciò non accada.**

5.4.3. Accensione

Dopo aver acceso la macchina programmare il temporizzatore (Fig. 5.2 pos. 6) da 1 a 10 secondi, regolare i termostati (Fig. 5.2 pos. 3 e 8) su valori compresi tra $+150^{\circ}$ e $+160^{\circ}$ C. Simultaneamente vengono attivate le resistenze elettriche dislocate all'interno dei dischi, le quali per effetto termico iniziano la fase di riscaldamento degli stessi le cui temperature vengono mantenute costanti sui valori prefissati dai termostati, i quali determinano ad ogni intervento di regolazione della temperatura l'accensione e lo spegnimento dei segnalatori (Fig. 5.2 pos. 1 e 7).

⚠ Durante il funzionamento della macchina, è vietato nel modo più assoluto introdurre le mani all'interno dei dischi. Inoltre gli stessi e le superfici adiacenti diventano molto calde e possono costituire pericolo di ustioni, per cui è indispensabile: prestare la massima attenzione, evitare il contatto con le parti menzionate, attenersi alle prescrizioni per l'uso.

5.4.4. Avviamento

Raggiunta la stabilizzazione termica dei dischi (il cui tempo di attesa varia in relazione al valore di temperatura selezionato), si può dare inizio alla fase operativa. Con l'ausilio di una paletta idonea (Fig. 5.3) e leggermente infarinata, prelevare una pallina di pasta precedentemente lievitata (almeno 4-6 ore) e depositarla al centro del disco inferiore. Premere i pulsanti di avviamento (Fig. 5.2 pos. 4) per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore.

La durata della compressione dei dischi necessaria per la formatura della pasta viene regolata dal temporizzatore (Fig. 5.2 pos. 6) in relazione al valore precedentemente selezionato. Durante la sosta il segnalatore (Fig. 5.2 pos. 5) si illumina. Terminata la compressione il disco inferiore scende fino alla posizione iniziale di riposo. A conclusione del ciclo la pasta avrà assunto una forma piatta e circolare, pronta per essere prelevata con l'apposita paletta (Fig. 5.4).

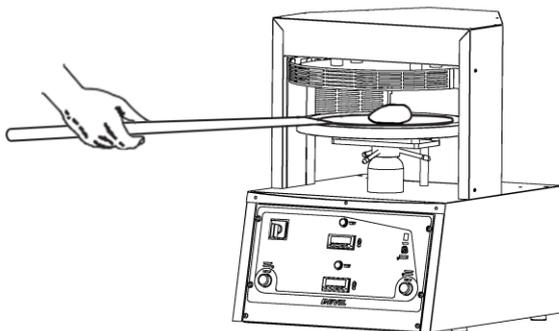


Fig. 5.3.

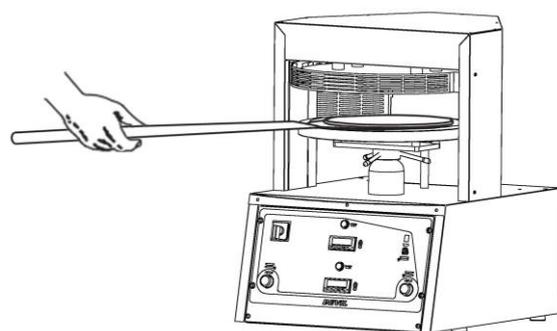


Fig. 5.4.

⚠ Se durante la fase si rende necessario interrompere la salita del disco inferiore e riportarlo nella posizione di riposo, rilasciare i pulsanti di azionamento dei dischi.

5.4.5. Spegnimento

Ruotare l'interruttore generale (Fig. 5.2 pos. 2) in posizione 0 a conclusione della fase operativa. Alla fine di ogni utilizzo procedere alla pulizia secondo le modalità riportate al capitolo 7.

5.5. Regolazioni

⚠ Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo. Esse vanno definite dall'utente finale a seconda delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore e grandezza del disco.

5.5.1. Regolazione dello spessore

La macchina viene fornita con una regolazione di massima, idonea per la formatura di pizze di media grammatura. Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di variare lo spessore della pasta ruotando la manopola di regolazione D (Fig.5.1):

- spessore minimo (-) ruotare in senso antiorario,
- spessore massimo (+) ruotare in senso orario.

5.5.2. Regolazione della temperatura

Per ottimizzare la formatura della pasta e l'effetto antiaderente dei dischi, è indispensabile che la temperatura di questi ultimi venga mantenuta costante su valori di 150-160°C (il tempo necessario per la stabilizzazione è di circa 15 minuti dall'accensione). Tale funzione viene assolta dai termostati (Fig.5.2 Pos. 3 e 8).

5.5.3. Regolazione del temporizzatore

Premere pulsante di regolazione sosta (Fig.5.2 Pos. 6).

5.6. Programmazione del termostato

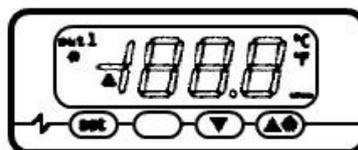


Fig. 5.5. Termostato

Il termostato si avvia automaticamente quando viene acceso l'interruttore generale. Durante il normale funzionamento il display visualizzerà la temperatura impostata del piatto. Per impostare il termostato, premere il tasto **set**: il Led out 1 lampeggerà. Premere, entro 15 secondi, i tasti ▲ (incremento) o ▼ (decremento) ed impostare la temperatura desiderata del piatto. Una volta impostata la temperatura desiderata premere **set** oppure non operare per 15 secondi.

⚠ Nel caso il display visualizzi la sigla **Pr1** (errore sonda) verificare l'integrità della sonda oppure il collegamento strumento-sonda. **Questa operazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato.**

⚠ **Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete di alimentazione ed attendere il completo raffreddamento dei dischi.**



PLATON SERVICE
8 (800) 500-34-41
www.platonservice.com

6. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

6.1. Divieti ed obblighi per la prevenzione degli infortuni

 **Leggere attentamente le avvertenze riassunte in questo capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza.**

Divieto di installare accessori che non siano rispondenti alle norme di sicurezza.

Fare ispezionare regolarmente il vostro apparecchio da un tecnico qualificato per poter garantire la vostra sicurezza.

6.1.1. *Avvertenze per l'installatore*

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'apparecchiatura siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

6.1.2. *Avvertenze per l'utilizzatore*

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con l'apparecchiatura in funzione.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Non usare impropriamente la macchina, ma attenersi scrupolosamente all'uso per il quale è stata concepita.
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura.
- Mantenere in efficienza i sistemi di sicurezza.
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'apparecchiatura quando si è distratti.
- Eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma.
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'apparecchiatura.

 **Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.**

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

 **ATTENZIONE:** In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

 In caso di incendio non usare estinguenti liquidi, ma esclusivamente estinguenti a polveri.

6.1.3. Avvertenze per il manutentore

 Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

7.1. Pulizia della macchina

⚠ La pulizia va effettuata ad apparecchio spento e a temperatura ambiente, avendo preventivamente tolto l'alimentazione elettrica.

La manutenzione settimanale può essere eseguita a cura dell'utilizzatore e comunque sempre nel rispetto di tutte le norme di sicurezza contenute nel presente manuale. Una semplice, ma frequente ed accurata pulizia garantisce un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento della macchina.

⚠ Utilizzare sempre i dispositivi di protezione individuale e operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione.

⊘ Non usare getti d'acqua, poiché possono penetrare nel quadro elettrico e danneggiarlo con conseguente pericolo di folgorazione e/o avviamenti intempestivi.

È opportuno lavare le varie parti asportabili prima che i residui alimentari si siano seccati.

⊘ Non usare strumenti abrasivi (spugne abrasive e simili) poiché a lungo andare tolgono la lucentezza alle parti in acciaio inox, e rimuoverebbero in breve tempo lo strato protettivo della lamiera alluminata, facendola arrugginire rapidamente.

⊘ Sono da escludere detersivi contenenti cloro.

⚠ Terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2. Possibili anomalie

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica nella rete	Verificare il contatore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione
	La manopola dell'interruttore generale è in posizione "0"	Ruotare la manopola in posizione "1"
La macchina si arresta durante l'uso	Il piatto inferiore sale 2 cm e poi scende	Togliere l'alimentazione e invertire le due fasi del motore
	Presenza di corpi estranei tra i dischi	Premere il pulsante di apertura dei dischi e togliere i corpi estranei
La pasta si attacca ai dischi	La pasta non è ben lievitata	Fare lievitare maggiormente la pasta
	La temperatura dei dischi è troppo bassa	Regolare i termostati a 150°– 160° C



PLATONSERVICE
8 (800) 510244

www.platonservice.com

8. MESSA FUORI SERVIZIO E DEMOLIZIONE

Prima di procedere alla messa fuori servizio scollegare l'allacciamento elettrico ed eventuali altri collegamenti procedendo poi allo spostamento dei moduli utilizzando mezzi idonei alla movimentazione quali: carrelli elevatori, paranchi, ecc....

Le macchine sono composte dai seguenti materiali: acciaio inox, lamiera verniciata, parti in alluminio, plexiglass, parti in plastica e parti elettriche.



Raccolta differenziata. Questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. In base alle normative locali, i servizi per la raccolta differenziata dei RAEE possono essere disponibili presso i punti di raccolta municipali.

⚠ ATTENZIONE: attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera, per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

La presente apparecchiatura classificata come rifiuto RAEE, alla fine della propria vita utile, non deve essere smaltito come rifiuto urbano ma deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà recarsi con l'apparecchiatura da smaltire presso i centri per la raccolta differenziata dei RAEE, disponibili presso i punti di raccolta municipali.

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico del produttore che ne assume l'onere per i prodotti che ha immesso sul mercato a partire dal 13 Agosto 2005.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Il simbolo del cassonetto mobile barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente

DEVIL 33-45



PLATON SERVICE

8 (800) 500-34-47

www.platonservice.com

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN



PLATONSERVICE

8 (800) 500-34-47

www.platonservice.com

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

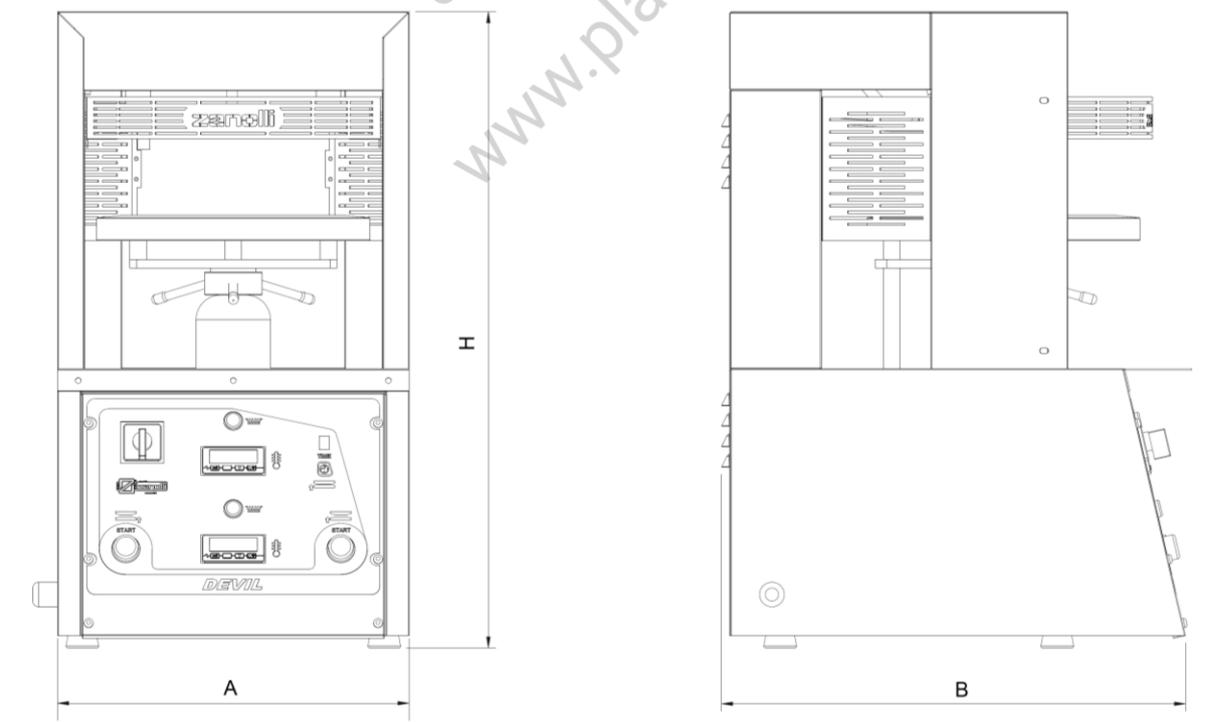
A. Especificaciones técnicas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	DEVIL 33	DEVIL 45
Peso	Weight	<i>Peso</i>	97 kg	133 kg
Larghezza A	Width A	<i>Anchura A</i>	425 mm	575 mm
Profondità B	Depth B	<i>Longitud B</i>	560 mm	670 mm
Altezza H	Height H	<i>Altura H</i>	775 mm	775 mm
Peso pasta	Pastry weight	<i>Peso masa</i>	100-270 g	100-500 g
Ø Piatto sup.	Ø Upper plate	<i>Ø Plato sup</i>	33 cm	45 cm
Ø Piatto inf.	Ø Lower plate	<i>Ø Plato inf</i>	33 cm	45 cm
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase <i>Three-Phase</i> <i>Trifásica</i>	
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac	
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz	
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	3,6 kW	5,6 kW
Potenza resistenza	Heating Element Power	<i>Potencia eléctrica de la resistencia</i>	1500x2 W	2500x2 W
Potenza elettrica moto	Motor Power	<i>Potencia eléctrica del motor</i>	0,6 kW	0,6 kW
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	8,2 A	12,6 A
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	14,2 A	21,8 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolarsin enchufe</i>	
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m	
Condizioni ambientali - Environment - <i>Condiciones ambientales</i>				
Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C	
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>	
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel	

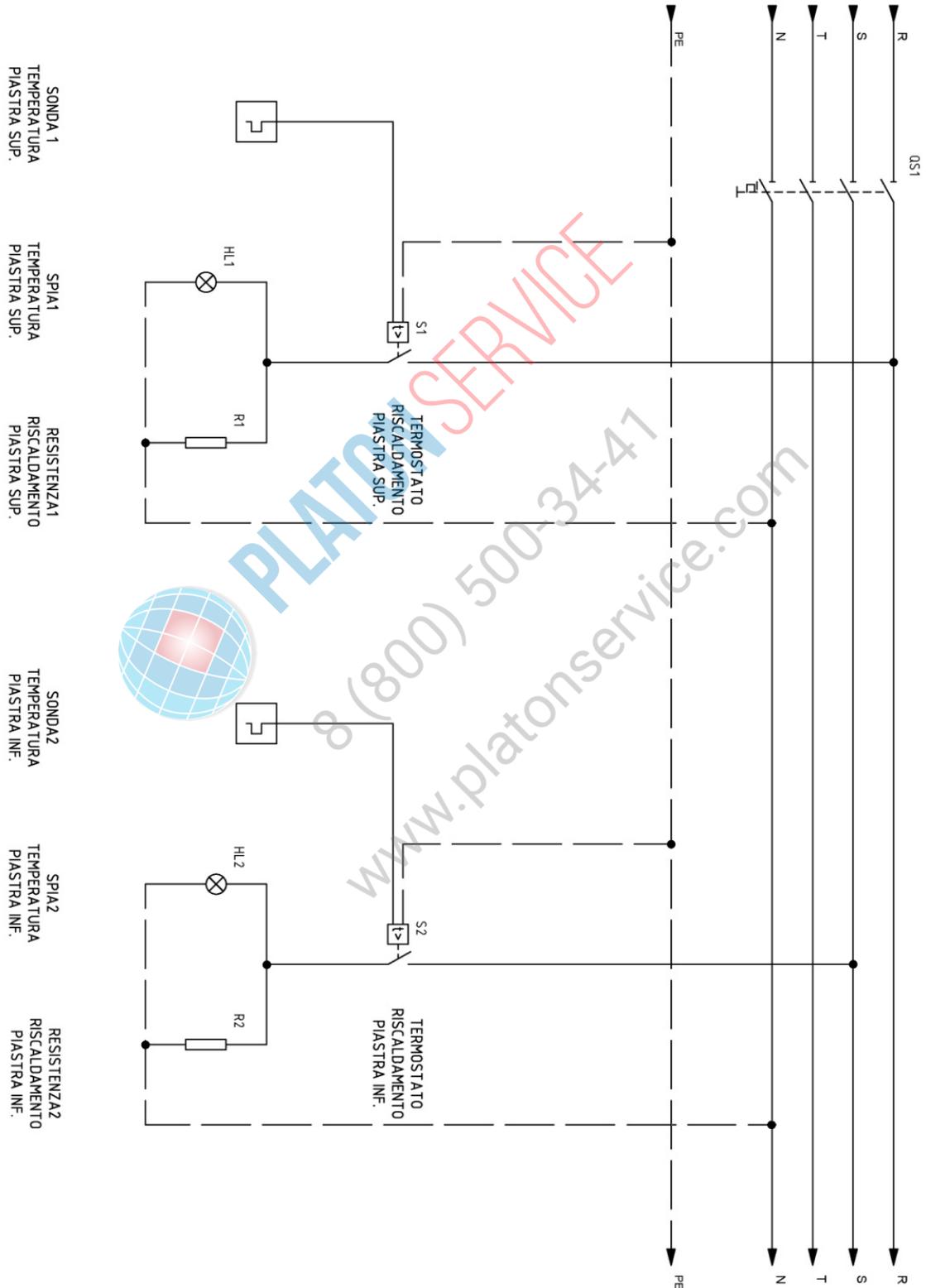
A. Spécifications techniques

A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

FRANÇAIS	DEUTSCH	DEVIL 33	DEVIL 45
Poids	GEWICHT	97 kg	133 kg
Largeur A	LÄNGE A	425 mm	575 mm
Profondeur B	BREITE B	560 mm	670 mm
Hauteur H	HÖHE H	775 mm	775 mm
Poids pâte	TEIGGEWICHT	100-270 g	100-500 g
Ø Plats sup.	Ø O. TELLER	33 cm	45 cm
Ø Plats inf.	Ø U. TELLER	33 cm	45 cm
Alimentation électrique	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG	
Tension	SPANNUNG	230/400 Vac	
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz	
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	3,6 kW	5,6 kW
Puissance électrique résistance	ELEKTRISCHE LEISTUNG DES HEIZKÖRPERS	1500x2 W	2500x2 W
Puissance électrique moteur	ELEKTRISCHE MOTORLEISTUNG	0,6 kW	0,6 kW
Courant à 400V	STROM ZU 400V	8,2 A	12,6 A
Courant à 230V	STROM ZU 230V	14,2 A	21,8 A
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLIGES STECKERLOSES KABEL	
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m	
Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN			
Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C	
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER	
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel	



- B. Schema elettrico** (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Wiring diagram (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Squema eléctrico (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Schéma électrique (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. SCHALTPLAN (400VAC 3N 50-60Hz / 230VAC 3 50-60Hz)



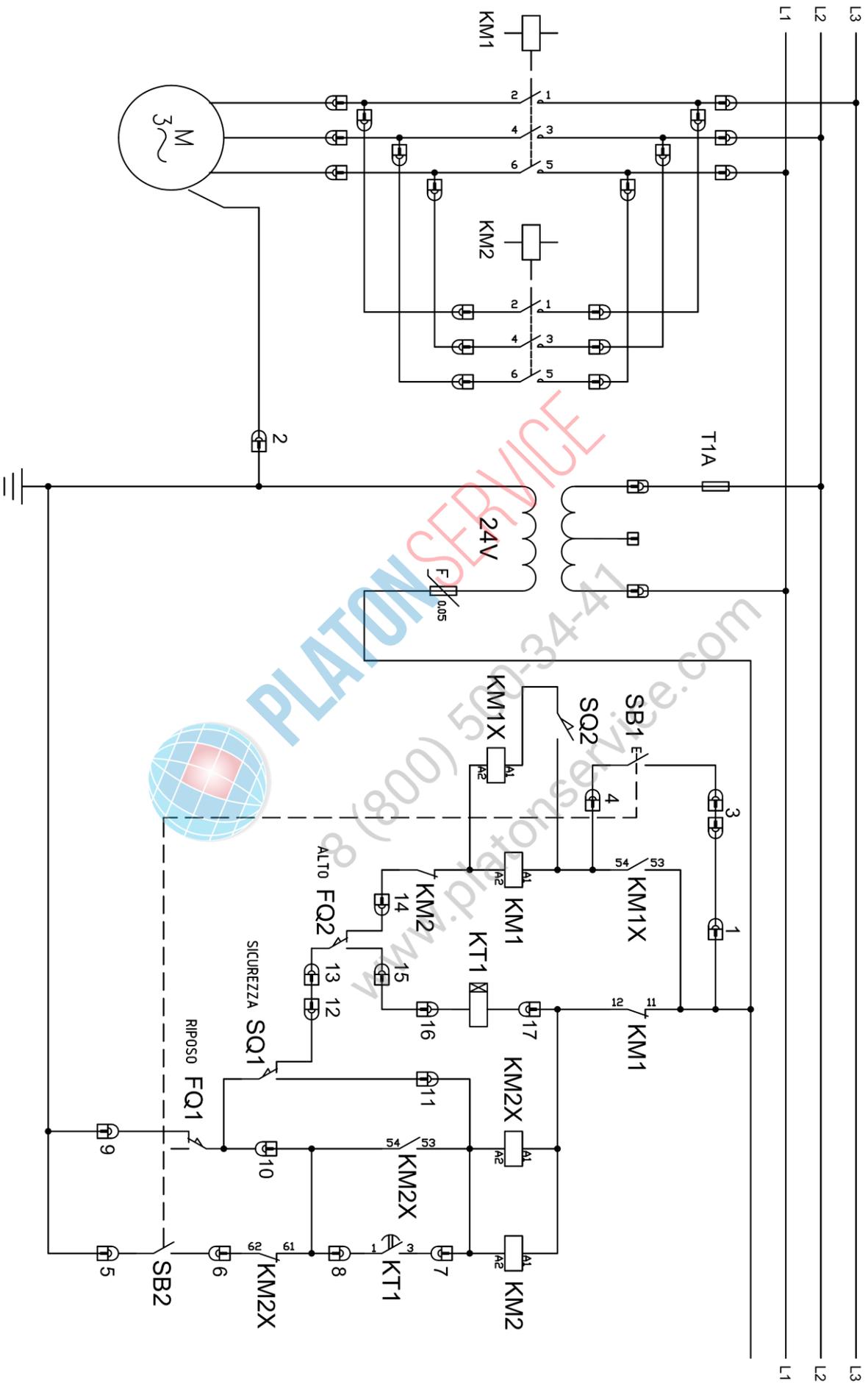


Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN
QS1	Interruttore generale	Main switch	<i>Interruptore general</i>
TRG sup.	Termoregolatore piatto superiore	Upper plate thermoregulator	<i>Termorregulador disco superior</i>
TRG inf.	Termoregolatore piatto inferiore	Upper plate thermoregulator	<i>Termorregulador disco inferior</i>
R sup.	Resistenza superiore	Upper heating element	<i>Resistencia superior</i>
R inf.	Resistenza inferiore	Lower heating element	<i>Resistencia inferior</i>
S1	Sonda piatto superiore	Upper plate probe	<i>Sonda disco superior</i>
S2	Sonda piatto inferiore	Lower plate probe	<i>Sonda disco inferior</i>
KM1	Teleruttore salita (integrato su scheda di potenza)	Up remote control switch (integrated in the power card)	<i>Telerruptor subida (integrado en cédula de potencia)</i>
KM2	Teleruttore discesa (integrato su scheda di potenza)	Down remote control switch (integrated in the power card)	<i>Telerruptor bajada (integrado en cédula de potencia)</i>
M3	Motore trifase 400V – 50Hz	Three-phase motor 400V – 50Hz	<i>Motor trifásico 400V – 50Hz</i>
T1A	Fusibile 1A / 500V (integrato su scheda di potenza)	1A/500V fuse (integrated in the power card)	<i>Fusible 1A / 500V (integrado en cédula de potencia)</i>
TRS	Trasformatore (integrato su scheda di potenza)	Transformer (integrated in the power card)	<i>Transformador (integrado en cédula de potencia)</i>
PS	Poliswitch 500 mA (integrato su scheda di potenza)	500mA polyswitch (integrated in the power card)	<i>Poliswitch 500 mA (integrado en cédula de potencia)</i>
SB1	Micro START	START microswitch	<i>Micro START</i>
SQ1	Pulsante EMERGENZA	EMERGENCY button	<i>Botón EMERGENCIA</i>
SQ2 - SQ3	Micro presenza griglia posteriore	Rear grid presence microswitch	<i>Micro presencia rejilla posterior</i>
FQ1	Finecorsa START/STOP movimento	START/STOP movement limit switch	<i>Sin fin START/STOP movimiento</i>
FQ2	Finecorsa salita	Up limit switch	<i>Sin fin subida</i>

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG
QS1	Interrupteur général	HAUPTSCHALTER
TRG sup.	Thermorégulateur plateau supérieur	OBERER FLACHER THERMOREGLER
TRG inf.	Thermorégulateur plateau inférieur	UNTERER FLACHER THERMOREGLER
R sup.	Résistance supérieure	OBERER WIDERSTAND
R inf.	Résistance inférieure	UNTERER WIDERSTAND
S1	Sonde plateau supérieur	SONDE DER OBEREN SCHEIBE
S2	Sonde plateau inférieur	SONDE DER UNTEREN SCHEIBE
KM1	Télerupteur montée (intégré sur carte de puissance)	SCHÜTZ STEIGUNG (INTEGRIERT AUF DER LEISTUNGSKARTE)
KM2	Télerupteur descente (intégré sur carte de puissance)	SCHÜTZ SENKUNG (INTEGRIERT AUF DER LEISTUNGSKARTE)
M3	Moteur triphasé 400V – 50Hz	DREIPHASENMOTOR 400V – 50Hz
T1A	Fusible 1A / 500V (intégré sur carte de puissance)	SICHERUNG 1A / 500V (INTEGRIERT AUF DER LEISTUNGSKARTE)
TRS	Transformateur (intégré sur carte de puissance)	TRANSFORMATOR (INTEGRIERT AUF DER LEISTUNGSKARTE)
PS	Poliswitch 500 mA (intégré sur carte de puissance)	POLISWITCH 500 MA (INTEGRIERT AUF DER LEISTUNGSKARTE)
SB1	Micro START	MICRO START
SQ1	Touche ALARME	NOT DRUCKKNOPF
SQ2 - SQ3	Micro présence grille postérieure	MIKROPRÄSENZ HINTERES GITTER
FQ1	Fin de course START/STOP mouvement	FINECORSA START/STOP BEWEGUNG
FQ2	Fin de course montée	FINECORSA STEIGUNG

C. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

C. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

C. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

C. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

C. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTEN TEILE AUF.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria

List of spare component parts

Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN
1	Piatto	Plate	<i>Plato</i>
2	Resistenza elettrica	Electric heating element	<i>Resistencia eléctrica</i>
3	Disco inferiore	Lower disc	<i>Disco inferior</i>
4	Disco isolcart	Isolcart disc	<i>Disco isolcart</i>
5	Disco inox	Inox disc	<i>Disco inox</i>
6	Distanziatore D.20- F.8,25-L.22	Spacer D.20- F.8, 25-L.22	<i>Distanciador D.20- F.8,25-L.22</i>
6A	Distanziatore D.20- F.8,25-L.20	Spacer D.20- F.8, 25-L.20	<i>Distanciador D.20- F.8,25-L.20</i>
7	Ghiera tubo M20	Metal ring tube M20	<i>Abrazadera tubo M20</i>
8	Ghiera autobloccante M30	Self-locking metal ring M30	<i>Abrazadera autobloqueo M30</i>
9	Rondella RPN 8 ZN	Washer RPN 8 ZN	<i>Arandela RPN 8 ZN</i>
10	Vite M8X45 8.8 ZN	Screw M8X45 8.8 ZN	<i>Tornillo M8X45 8.8 ZN</i>
11	Vite fine corsa	End position screw	<i>Tornillo sin fin</i>
12	Tubo passaggio cavi D.20-F.11-L.319	Cable channel tube D.20-F.11-L.319	<i>Tubo conductor cables D.20-F.11-L.319</i>
13	Boccola di registrazione	Alignment bushing	<i>Buje de registraci3n</i>
14	Ghiera di regolazione	Adjustment metal ring	<i>Abrazadera de regulaci3n</i>
15	Supporto piatto	Plate support	<i>Soporte plato</i>
16	Albero chiusura piatti	Plate closure shaft	<i>Árbol cierre discos</i>
17	Traversa inferiore	Lower crosspiece	<i>Travesaño inferior</i>
18	Microinterruttore Z15G1308	Microswitch Z15G1308	<i>Microinterruptor Z15G1308</i>
21	Dado M10 ZN	Nut M10 ZN	<i>Dado M10 ZN</i>
22	Camma fine corsa	End position camshaft	<i>Palanca sin fin</i>
23	Camma doppia fine corsa	Double end position camshaft	<i>Palanca doble sin fin</i>
24	Cuscinetto natr 17 pp	Bearing natr 17 pp	<i>Cojinete natr 17 pp</i>
25	Anello elast. Est. (aae) d.17	Elast. ring ext. (aae) d.17	<i>Anillo elast. Est. (aae) d.17</i>
26	Alberino supporto cuscinetto	Bearing support shaft	<i>Eje soporte cojinete</i>
27	Leva per ghiera	Lever for metal ring	<i>Leva para abrazadera</i>
28	Boccola D.70-F.40-L.98	Bushing D.70-F.40-L.98	<i>Buje D.70-F.40-L.98</i>
29	Vite TE M6X20 inox	Screw YOU M6X20 inox	<i>Tornillo TE M6X20 inox</i>
30	Dado M10 ZN	Nut M10 ZN	<i>Dado M10 ZN</i>
31	Barra filettata M10-L.100 ZN	Threaded bar M10-L.100 ZN	<i>Varilla fileteada M10-L.100 ZN</i>
32	Rondella 10x40x3	Washer 10x40x3	<i>Arandela 10x40x3</i>
33	Supporto UCP 205	Support UCP 205	<i>Soporte UCP 205</i>
34	Barra filettata M10-L.120 ZN	Threaded bar M10-L.120 ZN	<i>Varilla fileteada M10-L.120 ZN</i>
35	Staffa trascinamento piatto	Plate pull bracket	<i>Soporte arrastre disco</i>
36	Staffa albero	Shaft bracket	<i>Soporte árbol</i>
37	Albero supporto rullo	Roller support shaft	<i>Árbol soporte rodillo</i>
38	Rullo D.20-F.12-L.40	Roller D.20-F.12-L.40	<i>Rodillo D.20-F.12-L.40</i>
39	Dado M8 ZN	Nut M8 ZN	<i>Dado M8 ZN</i>
40	Vite TE M6X20 8.8 ZN	Screw TE M6X20 8.8 ZN	<i>Tornillo TE M6X20 8.8 ZN</i>
41	Riduttore RMI 63 S 1/80	Reducer MRI 63 S 1/80	<i>Reductor RMI 63 S 1/80</i>
42	Anello elast. Est. (AAE) D.25	Elast. ring ext. (AAE) D.25	<i>Anillo elast. Est. (AAE) D.25</i>
43	Linguetta 8x7x30	Tab 8x7x30	<i>Lengüeta 8x7x30</i>
44	Rivetto filettato M10	Threaded rivet M10	<i>Remache fileteado M10</i>
45	Motore mec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3	Engine mec 71B14 0,5 P.4 KW V230-400/50/3	<i>Motor mec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3</i>
46	Dado M12 ZN	Nut M12 ZN	<i>Dado M12 ZN</i>
47	Rosetta dentellata esterna	External notched escutcheon	<i>Arandela dentada externa D.12</i>

	D.12	D.12	
48	Barra filettata M12 L.705 ZN	Threaded bar M12 L.705 ZN	<i>Barra fileteada M12 L.705 ZN</i>
49	Circuito di potenza (base)	Power circuit (base)	<i>Circuito de potencia (base)</i>
50	Fondo in lamiera	Metal sheet base	<i>Fondo en chapa</i>
51	Piede D.40	Foot D.40	<i>Pie D.40</i>
52	Interruttore trifase 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	Three-phase switch 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	<i>Interruptor trifásico 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter</i>
53	Pulsante verde - MOD.2B5AA3	Green button - MOD.2B5AA3	<i>Botón verde - MOD.2B5AA3</i>
54	Termoregolatore digitale EVK411	Digital thermoregulator EVK411	<i>Termostato digital EVK411</i>
56	Vite TE M10X30 ZN	Screw E M10X30 ZN	<i>Tornillo TE M10X30 ZN</i>
57	Circuito di comando (timer)	Command circuit (timer)	<i>Circuito de comando (timer)</i>
58	Pannello in lamiera per comandi	Metal sheet panel for commands	<i>Panel de chapa para comandos</i>
59	Vite TE M6X20 inox	Screw TE M6X20 inox	<i>Tornillo TE M6X20 inox</i>
66	Vite te M6X25 8.8 ZN	Screw TE M6X25 8,8 ZN	<i>Tornillo TE M6X25 8.8 ZN</i>
67	Dado M6 ZN	Nut M6 ZN	<i>Dado M6 ZN</i>
68	Molla a trazione	Traction spring	<i>Resorte a tracción</i>
70	Rondella RPN 4	Washer RPN 4	<i>Arandela RPN 4</i>
71	Vite TCB INC a croce M3X10 ZN	Screw TCB INC cross M3X10 ZN	<i>Tornillo TCB INC a cruz M3X10 ZN</i>
74	Boccola di registrazione in POM-C	Alignment bushel in POM-C	<i>Buje de registraci3n en POM-C</i>
88	Mascherina serigrafata	Printed grille	<i>Mascarilla serigrafiada</i>
91	Segnalatore luminoso v.220 rosso	Red light indicator v.220	<i>Señalador luminoso v.220 rojo</i>
92	Termocoppia (sonda termica) SND TCJ	Thermocouple (thermal probe) SND TCJ	<i>Termopar (sonda térmica) SND TCJ</i>
93	Vite TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	Screw TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	<i>Tornillo TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN</i>
94	Albero con camma	Shaft with cam	<i>Árbol con leva</i>
95	OR 7090 40x3	OR 7090 40x3	<i>OR 7090 40x3</i>
96	Ingrassatore diritto M10x1,5	Straight lubricator M10x1,5	<i>Engrasador recto M10x1,5</i>
99	Vite TCB INC A CROCE M3X16 inox	Screw TCB INC CROSS M3X16 inox	<i>Tornillo TCB INC A CUZ M3X16 inox</i>

Table codes de référence composants de charpenterie

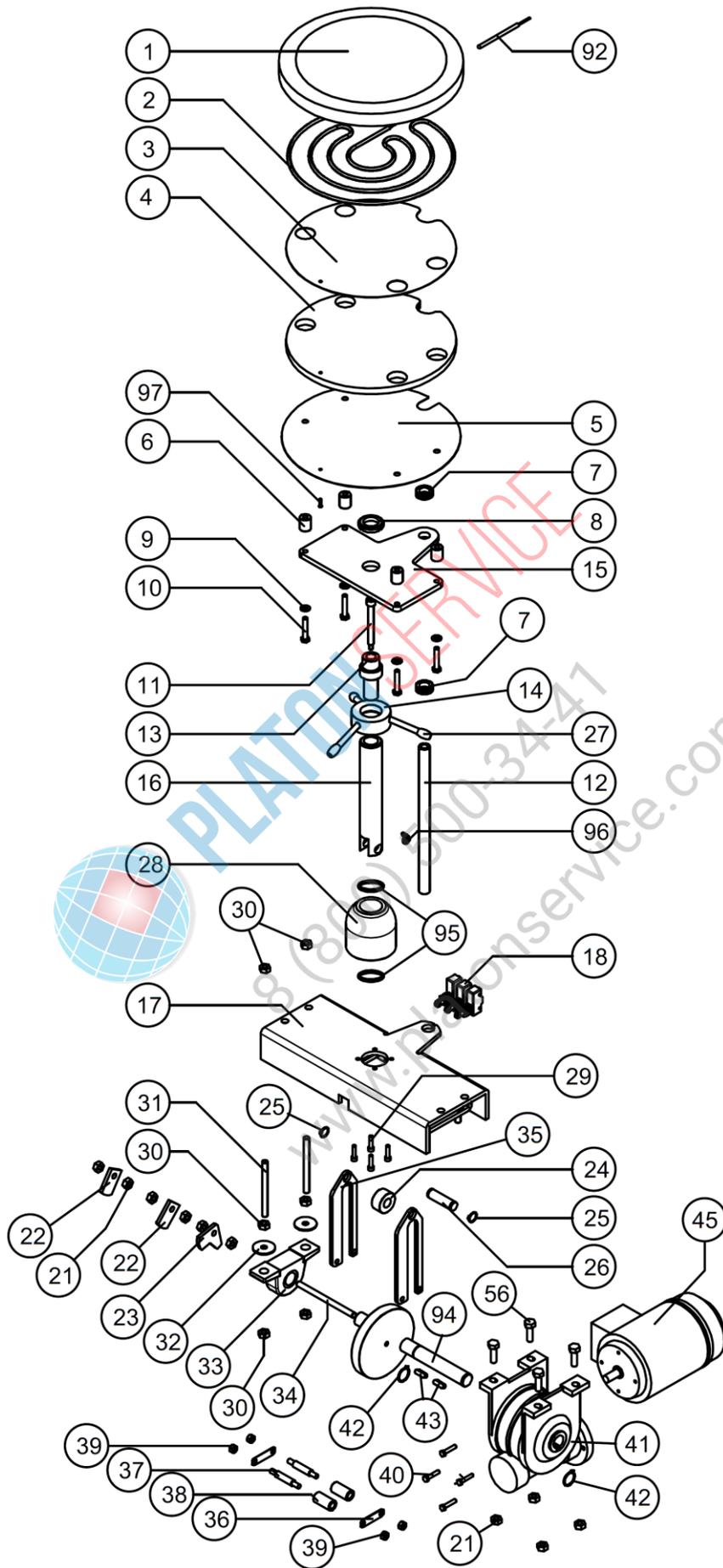
METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

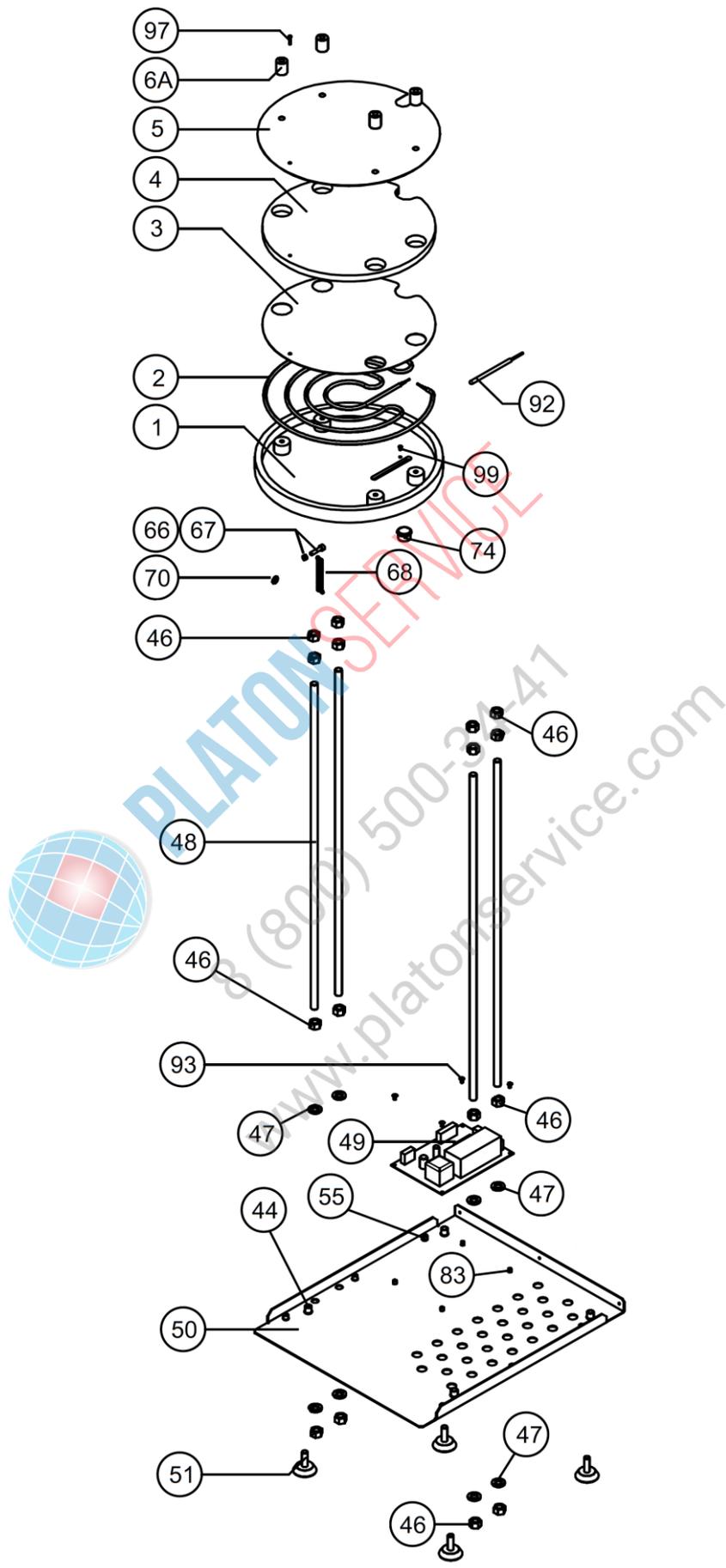
	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG
1	Plateau	SCHEIBE
2	Résistance électrique	ELEKTRISCHER WIDERSTAND
3	Disque inférieur	UNTERE SCHEIBE
4	Disque isolcart	ISOLCART SCHEIBE
5	Disque inox	EDELSTAHL SCHEIBE
6	Écarteur D.20- F.8,25-L.22	ABSTANDSTÜCK D.20- F.8,25-L.22
6A	Écarteur D.20- F.8,25-L.20	ABSTANDSTÜCK D.20- F.8,25-L.20
7	Raccord tube M20	GEWINDERING ROHR M20
8	Raccord autobloquant M30	SELBSTSPERRENDER GEWINDERING M30
9	Rondelle RPN 8 ZN	BEILAGSSCHEIBE RPN 8 ZN
10	Vis M8X45 8.8 ZN	SCHRAUBE M8X45 8.8 ZN
11	Vis fin de course	HUBBEGRENZUNGSSCHRAUBE
12	Tube passage câbles D.20-F.11-L.319	VERKABELUNGSRÖHR D.20-F.11-L.319
13	Bague d'enregistrement	REGISTRIERUNGSBÜCHSE
14	Raccord de réglage	REGELUNGSGEWINDERING
15	Support plateau	TELLERSTÜTZE
16	Arbre fermeture plateaux	TELLERSCHLIESSUNGSWELLE
17	Traverse inférieure	UNTERES QUERSTÜCK
18	Micro-interrupteur Z15G1308	MIKROSCHALTER Z15G1308
21	Écrou M10 ZN	MUTTER M10 ZN
22	Came fin de course	HUBBEGRENZUNGSSNOCKEN
23	Came double fin de course	HUBBEGRENZUNGSDOPPELNOCKEN
24	Roulement Natr 17 pp	LAGER NATR. 17 PP
25	Circlips Ext. (AAE) d.17	ELASTISCHER RING (AAE) d.17
26	Palier support roulement	KLEINE WELLE ZUR LAGERSTÜTZE
27	Levier pour raccord	GEWINDERINGHEBEL
28	Bague D.70-F.40-L.98	BÜCHSE D.70-F.40-L.98
29	Vis TE M6X20 inox	TE SCHRAUBE M6X20 EDELSTAHL
30	Écrou M10 ZN	M10 ZN MUTTER
31	Tige filetée M10-L.100 ZN	GEWINDESTANGE M10-L.100 ZN
32	Rondelle 10x40x3	BEILAGSSCHEIBE 10x40x3
33	Palier UCP 205	STÜTZE UCP 205
34	Tige filetée M10-L.120 ZN	GEWINDESTANGE M10-L.120 ZN
35	Étrier d'entraînement plateau	FANGPLATTE ZUM TELLERANTRIEB
36	Étrier arbre	WELLENFANGPLATTE
37	Arbre support rouleau	WELLE DER WALZENSTÜTZE
38	Rouleau D.20-F.12-L.40	WALZE D.20-F.12-L.40
39	Écrou M8 ZN	MUTTER M8 ZN
40	Vis TE M6X20 8.8 ZN	SCHRAUBE TE M6X20 8.8 ZN
41	Réducteur RMI 63 S 1/80	UNTERSETZUNGSGETRIEBE RMI 63 S 1/80
42	Anneau élast. Ext. (AAE) D.25	ELASTISCHER RING EST. (AAE) D.25
43	Languette 8x7x30	KLEINE LASCHE 8x7x30
44	Insert fileté M10	GEWINDENIETNAGEL M10
45	Motoremec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3	MECH. MOTOR 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3
46	Écrou M12 ZN	MUTTER M12 ZN
47	Rondelle dentée externe D.12	EXTERNE SPERRZAHNSCHEIBE D.12
48	Tige filetée M12 L.705 ZN	GEWINDESTANGE M12 L.705 ZN
49	Circuit de puissance (base)	LEISTUNGSTROMKREIS (BASIS)
50	Fond en tôle	BLECHUNTERLAGE

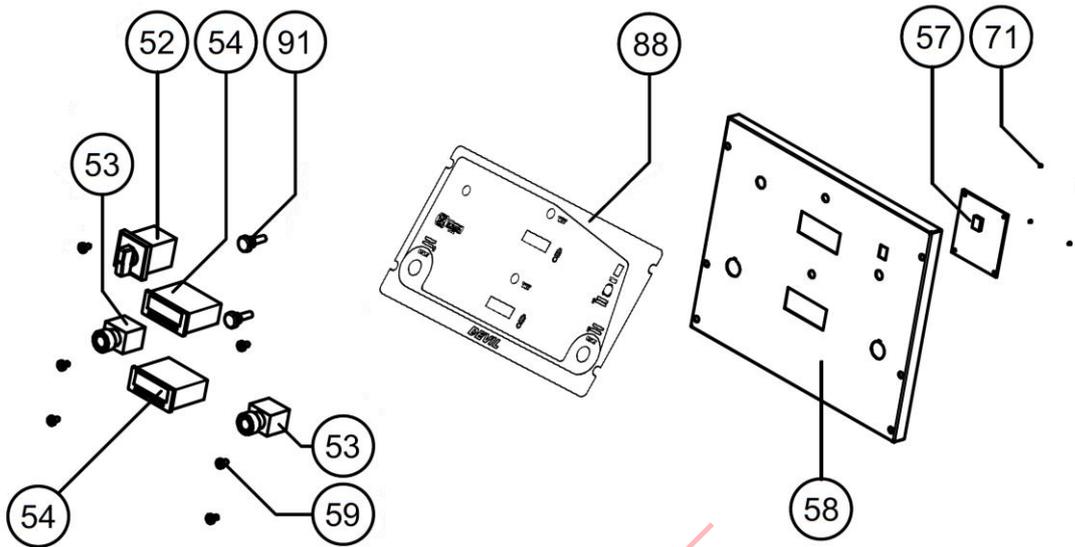
51	Pied D.40	SOCKELFUSS D.40
52	Interrupteur triphasé 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	DREIPHASENSCHALTER 0-1 C.F. LE2-16-1784
53	Touche verte - MOD.2B5AA3	GRÜNER DRUCKKNOPF - MOD.2B5AA3
54	Thermorégulateur digital EVK411	DIGITALER THERMOREGLER EVK411
56	Vis TE M10X30 ZN	SCHRAUBE TE M10X30 ZN
57	Circuit de commande (minuterie)	STEUERUNGSKREIS (TIMER)
58	Tableau de commande en tôle	STEUERUNG BLECHSCHALTFLÄCHE
59	Vis TE M6X20 inox	SCHRAUBE TE M6X20 EDELSTAHL
66	Vis TE M6X25 8.8 ZN	SCHRAUBE M6X25 8.8 ZN
67	Écrou M6 ZN	MUTTER M6 ZN
68	Ressort de traction	ANTRIEBSFEDER
70	Rondelle RPN 4	BEILAGSSCHEIBE RPN 4
71	Vis TCB INC cruciforme M3X10 ZN	SCHRAUBE TCB INC MIT KREUZSCHLITZ M3X10 ZN
74	Bague d'enregistrement en POM-C	REGISTRIERUNGSBÜCHSE OM-C
88	Plaque sérigraphiée	SIEBDRUCKMASKE
91	Voyant lumineux v.220 rouge	LEUCHTMELDER V.220 ROT
92	Thermocouple (sonde thermique) SND TCJ	THERMOKOPPELUNG (THERMISCHE SONDE) SND TCJ
93	Vis TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	SCHRAUBE TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN
94	Arbre à came	WELLE MIT NOCKEN
95	OR 7090 40x3	OR 7090 40X3
96	Graisser droit M10x1,5	GERADER SCHMIERNIPPEL M10X1,5
99	Vis TCB INC CRUCIFORME M3X16 inox	SCHRAUBE TCB INC A CROCE M3X16 EDELSTAHL



PLATON SERVICE
 8 (800) 500-34-41
 www.platonservice.com







PLATON SERVICE

8 (800) 500-34-47

www.platonservice.com



Dr. Zanolli s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
Tel. +39-0458581500 Fax +39-0458581455
VAT N.IT00213620230

8 (800) 30044-47

www.platonservice.com