

4) UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 COMMANDES

Les commandes et le voyant de fonctionnement sont groupés du côté droite lorsque l'opérateur est en face de la machine.

1. Interrupteur marche (-)– arrêt (0)
2. Lumière blanche de fonctionnement
3. Poignée rouge stop émergence



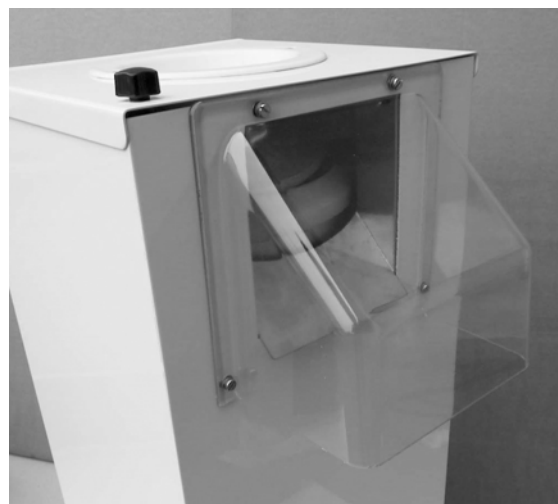
4.2 INSERTION DE LA PATE

L'insertion de la portion de pâte est dans la partie supérieure du couvercle dans le cône d'introduction. La sortie de la pâte arrondie est en front de l'opérateur dans l'ouverture en plexiglas.

On peut obtenir sans changements d'outillages ou régulations des portions parfaitement arrondies à partir de gr 20 jusqu'au 300 gr avec une production par heure de 3600 pièces max. selon la vitesse d'introduction des portions



ENTREE



SORTIE

5) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. GENERALITES ET PRODUITS POUR LE NETTOYAGE

Avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, veillez à ce que l'interrupteur général et la fiche d'alimentation soient débranchés.

Pour un fonctionnement correct et pour garder la machine efficace pour longtemps, nettoyez soigneusement l'appareil tous les jours. Malgré les protections pour la prévention des accidents du travail, veillez à ce que les dangers dus à la manutention des pièces soient réduits au minimum. Nettoyez la machine avec des détergents neutres sans soude ou avec de l'alcool. Pour ne pas endommager la surface ne jamais utiliser des lave-vaisselle pour le nettoyage des éléments détachables.

1. Levez la fiche de la prise de courant
2. Ouvrir le couvercle
3. Enlever la visssss spirale centrale par extraction directe
4. Tourner le cylindre en sense anti horaire pour un centimetre environ et l'extrayant verticalement.
5. lever l'autre partie en metal
6. Nettoyez toutes les parts avec de l'eau chiude et une brosse
7. Remonter le tout dans l'ordre inverse

