FOOD SERVICE EQUIPMENT

oem

AUREA

ALI GROUP FOODSERVICE EQUIPMENT

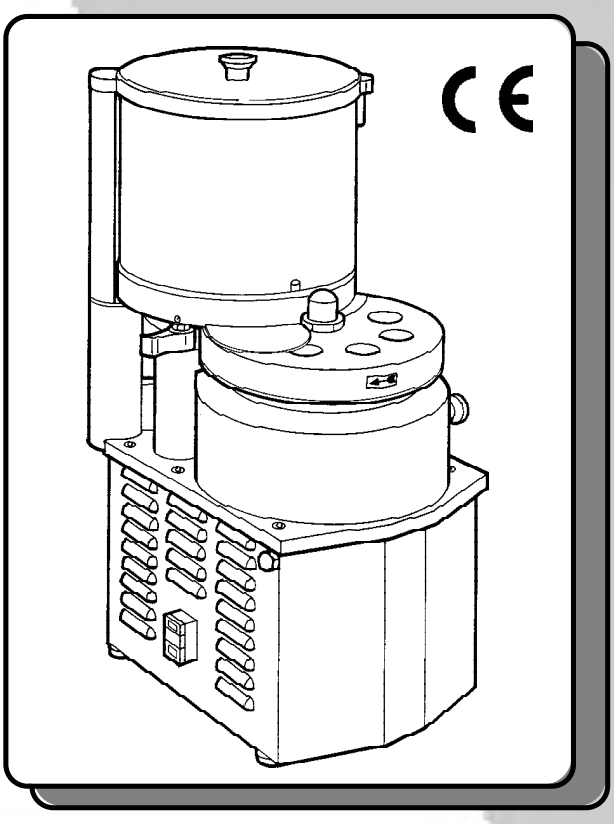
(I) HAMBURGATRICE E POLPETTATRICE AUTOMATICA

(GB) AUTOMATIC HAMBURGERS AND MEATBALLS MAKING MACHINE

(F) MACHINE À HAMBURGER ET À BOULETTES AUTOMATIQUE

(D) AUTOMATISCHE HAMBURGER- UND FRIKADELLEN-MASCHINE

(E) MÁQUINA PARA HACER HAMBURGUESAS O ALBÓNDIGAS AUTOMÁTICA



CE

Mod. PH85S

(I) MANUALE D'USO E MANUTENZIONE - PARTI DI RICAMBIO

(GB) OPERATING AND SERVICE MANUAL - SPARE PARTS

(F) MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN - PIECES DE RECHANGE

(D) BEDIENUNGS- UND WARTUNGSHANDBUCH - ERSAATZTEILKATALOG

(E) MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO - CATALOGO DE LOS REPUESTOS

OEM - ALI S.p.a. - Viale Lombardia, 33 - 46012 BOZZOLO (MN)
Tel. 0376 910511 - Fax 0376 920754 - Http//www.oemali.com - e-mail info@oemali.com

I INTRODUZIONE

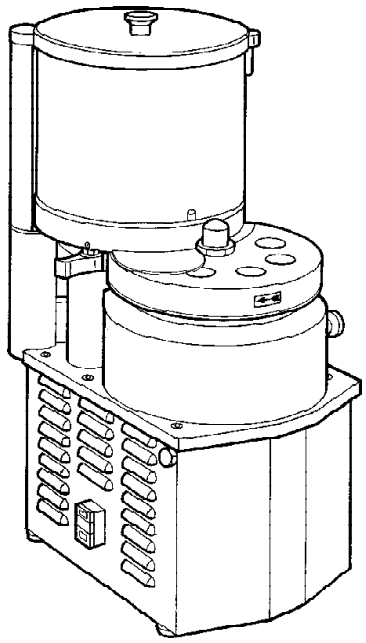
Nel ringraziare per la fiducia accordataci nell'acquisto di un nostro prodotto, raccomandiamo, prima di mettere in funzione la macchina, di leggere attentamente questo manuale.
Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'uso e la manutenzione delle macchine. Scopo del presente manuale è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani a materiali necessari per un usa sicuro e duraturo delle macchine. Questo manuale deve essere consegnato alla persona preposta all'uso ed alla manutenzione delle macchine che provvederà alla sua conservazione in luogo protetto ed asciutto sempre disponibile per la consultazione.
La destinazione d'uso e le configurazioni previste delle macchine sono le uniche ammesse dal costruttore; non tentare di utilizzare le macchine in disaccordo con le indicazioni fornite.
La destinazione d'uso indicata è valida solo per macchine in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da uso improprio o da parte ai personale non addestrato, modifiche e/o riparazioni effettuate in proprio o da personale non autorizzato, utilizzo di parti di ricambio non originali o non specifici per il modello di macchina.

GB INTRODUCTION

In thanking you for the trust you have shown us in buying one of our products, we wish to suggest that you read this instruction booklet very carefully before using the machine.
This publication contains all the necessary information for the use and maintenance of the machine. The purpose of this booklet is to allow the user, especially the end-user, to take all measures and set up all the human and material resources needed for a safe and long-lasting use of the machine. This booklet must be left in the keeping of the person appointed for the use and maintenance of the machines and who will see that it is kept in a protected and dry place, always available for consultation.
Only the purpose of use and the machine configurations provided are acknowledged by the manufacturer; do not attempt to use the machines in any other way that is not in compliance with the instructions supplied.
The purpose of use is only valid for those machines that are 100% efficient, as far as structure, mechanics and plant design is concerned. The manufacturer declines all responsibility deriving from improper use or use by untrained personnel, modifications and/or repairs carried out or by unauthorised personnel, the use of spare parts that are not genuine or not specific for the machine model.

Hamburgatrice e polpettatrice automatica
Automatic hamburgers and meatballs making machine
Machine à hamburger et à boulettes automatique
Automatische Hamburger- und Frikadellen-Maschine
Máquina para hacer hamburguesas
o albóndigas automática

Mod. PH 85 S



F INTRODUCTION

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous avez accordée en achetant l'un de nos produits. Avant de faire fonctionner cette machine, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel. Cette publication contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation et l'entretien de cette machine. Son but est de permettre à l'utilisateur, et surtout à l'utilisateur direct, de prendre toutes les mesures nécessaires et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour une utilisation sans danger et durable des machines. Ce manuel doit être donné à la personne chargée de l'utilisation et de l'entretien des machines; cette personne devra le conserver dans un lieu protégé et sec et faire en sorte qu'il soit toujours accessible pour la consultation. La destination d'emploi et les configurations prévues des machines sont les seules admises par le fabricant; il ne faut en aucun cas essayer d'utiliser les machines différemment de ce qui est indiqué. La destination d'emploi indiquée est valable uniquement pour les machines en état de parfaite efficacité structurale, mécanique et d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité dérivant d'une utilisation inadéquate ou de la part de personnel non formé, de modifications et/ou réparations effectuées par l'entreprise ou par du personnel non autorisé, de l'utilisation de pièces de rechange non originales ou qui ne sont pas spécifiquement prévues pour le modèle de machine.

D ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vielen Dank für Ihr Vertrauen! Sie haben ein Produkt von uns gekauft und sollten bitte die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam lesen, bevor Sie das Gerät verwenden. Die Bedienungsanleitung enthält alle notwendigen Informationen für den Gebrauch und die Instandhaltung des Geräts. Die Beachtung der in der vorliegenden Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen ist die Voraussetzung für einen sicheren Gebrauch und eine lange Lebensdauer des Geräts. Der Benutzer ist verpflichtet, alle dazu notwendigen Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen und die erforderlichen Mittel bereitzustellen. Die Bedienungsanleitung muß der Person ausgehändigt werden, die für den Gebrauch und die Instandhaltung des Geräts zuständig ist. Die Bedienungsanleitung muß an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden und immer zum Nachschlagen griffbereit sein. Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck und in den Ausführungen verwendet werden, die vom Hersteller ausdrücklich in der vorliegenden Bedienungsanleitung vorgesehen sind. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und deshalb untersagt. Der angegebene Verwendungszweck gilt nur für Geräte, die unversehrt, im Originalzustand und in jeder Hinsicht voll funktionstüchtig sind. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, den Gebrauch durch nicht eingewiesenes Personal, sowie durch Veränderungen u/o Reparaturen entstanden sind, die vom Kunden selbst oder von nicht befugtem Personal u/o mit nicht originalen Ersatzteilen oder mit Ersatzteilen durchgeführt worden sind, die nicht ausdrücklich vom Hersteller für das Gerätemodell vorgesehen sind.

E INTRODUCCIÓN

Agradeciéndole su confianza al comprar uno de nuestros productos, le aconsejamos, antes de poner en marcha la máquina, que lea con atención este manual. Este manual contiene toda la información necesaria para utilizar y mantener las máquinas. La finalidad de este manual consiste en permitir al usuario, sobre todo al usuario directo, tomar todo tipo de medidas y disponer de todos los medios humanos y materiales necesarios para utilizar de forma segura y duradera las máquinas. Este manual debe entregarse a la persona destinada al uso y mantenimiento de las máquinas que se ocupará de conservarlo en lugar seguro y seco para que pueda consultarse en cualquier momento. El fabricante admite únicamente el uso al que están destinadas y las configuraciones que prevén las máquinas; no intente utilizar las máquinas en contra de las in-dicaciones que se le facilitan. El uso al que están destinadas indicado es válido sólo para máquinas eficaces al cien por cien en lo que a la estructura, mecánica e instalación se refiere. El fabricante declina toda responsabilidad que derive del uso impropio o por parte de personal no preparado, de modificaciones y/o repa-raciones realizadas por cuenta propia o por personal no autorizado, de la utilización de piezas de recambio no originales o no específicas para el modelo de máquina.

I INDICE

DATI TECNICI 6
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE 8
GARANZIA 10
SICUREZZA DEL LAVORO 12
DISPOSITIVI DI SICUREZZA 20
FUNZIONE DELLA MACCHINA 22
AFFIDABILITÀ 23
MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO 24
MATERIALI DI COSTRUZIONE 24
DESCRIZIONE MACCHINA 26
UTENSILI DI CORREDO 28
DATI TECNICI 29
DATI TECNICI DEI DISCHI SAGOMATI INTERCAMBIABILI 30
SICUREZZA EUROPEA, SICUREZZA TOTALE 31
ACCESSORI 32
INSTALLAZIONE 33
COLLEGAMENTI ELETTRICI 34
UTILIZZO 38
PULIZIA ED IGIENE 48
MANUTENZIONE E RIPARAZIONE 50
MANUTENZIONE PROGRAMMATA 50
RIPARAZIONE 50
RISULTATI NON IDONEI (CAUSE) 60
DEMOLIZIONE 62
SCHEMA ELETTRICO 63
PARTI DI RICAMBIO 64

GB INDEX

TECHNICAL DATA 6
DECLARATION OF CONFORMITY CE 8
GUARANTEE 10
WORKING SAFETY 12
SAFETY DEVICES 20
PRODUCTION 22
RELIABILITY 23
HANDLING AND CARRYING 24
MATERIALS OF WHICH IT IS MADE 24
DESCRIPTION OF THE MACHINE 26
ACCOMPANYING UTENSILS 28
TECHNICAL DATA 29
TECHNICAL DATA ON INTERCHANGEABLE SHAPED DISKS 30
EUROPEAN SAFETY, FULL SAFETY 31
ACCESSORIES 32
INSTALLATION 33
ELECTRICAL CONNECTIONS 34
USE 38
CLEANING AND HYGIENE 48
MAINTENANCE AND REPAIR 50
MAINTENANCE SCHEDULE 50
REPAIR 50
UNSUITABLE RESULTS (CAUSES) 60
DEMOLITION 62
ELECTRIC DIAGRAM 63
SPARE PARTS 64

F INDEX

DONNEES TECHNIQUES 6
DECLARATION DE CONFORMITE CE 8
GARANTIE 10
SECURITE DU TRAVAIL 12
DISPOSITIFS DE SECURITE 20
FONCTION DE LA MACHINE 22
FIABILITE 23
DEPLACEMENT ET TRANSPORT 24
MATERIAUX DE CONSTRUTION 24
DESCRIPTION MACHINE 26
UTENSILES FOURNIS 28
DONNEES TECHNIQUES 29
DONNEES TECHNIQUES DES DISQUES FACONNES INTERCHANGEABLES 30
SECURITE EUROPEENNE, SECURITE TOTALE 31
ACCESSOIRES 32
INSTALLATION 33
BRANCHEMENTS ELECTRIQUES 34
UTILISATION 38
NETTOYAGE ET HYGIENE 48
ENTRETIEN ET REPARATION 50
ENTRETIEN PROGRAMME 50
REPARATION 50
RESULTATS NON SATISFAISANTS (CAUSES) 60
DEMOLITION 62
SCHEMA ELECTRIQUE 63
PIECES DE RECHANGE 64

D INHALT

TECHNISCHE DATEN 6
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG 8
GARANTIE 10
SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ 13
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 20
FUNKTION DER MASCHINE 22
ZUVERLÄSSIGKEIT 23
TRANSPORT UND HANDLING 24
MATERIALIEN 24
BESCHREIBUNG DER MASCHINE 26
MIT DER MASCHINE GELIEFERTE ZUBEHÖRTEILE 28
TECHNISCHE DATEN 29
TECHNISCHE DATEN DES AUSWECHSELBAREN GEFORMTEN SCHEIBEN 30
EUROPÄISCHE SICHERHEIT, HÖCHSTSICHERHEIT 31
ZUBEHÖR 32
INSTALLATION 33
STROMANSCHLUSS 34
GEBRAUCH 38
REINIGUNG UND HYGIENE 48
INSTANDHALTUNG UND REPARATUR 50
ORDENTLICHE WARTUNG 50
REPARATUR 50
MANGELHAFTE ERGEBNISSE (URSACHEN) 61
VERSCHROTTUNG 62
SCHALTSCHEMA 63
ERSATZTEIL 64

E INDICE

DATOS TÉCNICOS 7
DECLARATION DE CONFORMIDÀD CE 9
GARANTÍA 11
SEGURIDAD DEL TRABAJO 13
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD 20
FUNCION DE LA MAQUINA 22
FIABILIDAD 23
TRASLADO Y TRANSPORTE 24
MATERIALES DE FABRICACIÓN 24
DESCRIPCIÓN MÁQUINA 27
UTENSILIOS 28
DATOS TECNICOS 29
DATOS TECNICOS DE LOS DISCOS PERFILADOS INTERCAMBIABLES 30
SEGURIDAD EUROPEA, SEGURIDAD TOTAL 31
ACCESORIOS 32
INSTALACIÓN 33
CONEXIONES ELÉCTRICAS 35
UTILIZACIÓN 39
LIMPIEZA E HIGIENE 49
MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN 50
MANTENIMIENTO PROGRAMADO 50
REPARACIÓN 50
RESULTADOS NO IDONEOS (CAUSAS) 61
DESTRUCCION 62
ESQUEMA ELECTRICO 63
PIEZAS DE RECAMBIO 64

I DATI TECNICI

Identificazione macchina

Una targheta posta sulla macchina, riporta il modello (1 - Fig. 1), la matricola (2), il voltaggio (3) e la potenza (4), nonchè l'indirizzo della ditta costruttrice.

➡ Il modello, la matricola e il voltaggio dovranno sempre comparire sugli ordini di manutenzione o sulla richiesta di pezzi di ricambio.

SIMBOLI E MESSAGGI CAUTELATIVI

Nel presente libretto appaiono testi in grassetto, preceduti dai seguenti simboli.

➡ NOTA: Sottolinea ed evidenzia all'operatore la tecnica o procedura corretta da seguire.

ATTENZIONE: Segnala che esiste un pericolo potenziale per l'operatore e la possibilità di danneggiare la macchina qualora non si attenga ad una determinata procedura.

GB TECHNICAL DATA

Identification of the machine

An identification plate on the machine shows the model (1 - Fig. 1), the registration number (2), the voltage (3) and the power (4), as well as the address of the manufacturing company.

➡ The model, the registration number and the voltage must always appear on the maintenance orders or on requests for spare parts.

SYMBOLS AND WARNINGS SIGNS

In the present manual you will find the printed matter, written in boldface, that is preceded by the following symbols:

➡ NOTE: This underlines and points out to the operator the techinique or the correct procedure that must be followed.

WARNING: This signals that there is a potential danger for the operator and the possibility of damaging the machine during a determined procedure, if proper attention isn't paid.

F DONNEES TECHNIQUES

Identification machine

Une plaquette, placée sur la machine, reporte le modèle (1 - Fig. 1), le matricule (2), le voltage (3) et la puissance (4), ainsi que l'adresse du fabricant.

➡ Le modèle, le matricule et le voltage devront toujours être indiqués sur les requêtes d'entretien ou sur la demande de pièces de rechange.

SYMBOLES ET MESSAGES PREVENTIFS

Dans le présent livret apparaissent des textes en gras, précédés des symboles suivants

➡ NOTE: Souligne et met en évidence pour l'utilisateur la technique ou procédure correcte à suivre.

ATTENTION: signale qu'il existe un danger potentiel pour l'utilisateur et la possibilité d'endommager la machine au cas où on ne suit pas une procédure déterminée.

D TECHNISCHE DATEN

Maschinenkennzeichnung

Auf dem am Gerät angebrachten Typenschild stehen Modell (1 - Abb. 1), Seriennummer (2), Spannung (3), Leistung (4) und die Adresse des Herstellers.

➡ In den Wartungsaufträgen und bei der Bestellung von Ersatzteilen müssen immer Modell, Seriennummer und Spannung angegeben werden.

WARNSYMBOLE UND -MELDUNGEN

In diesem Handbuch stehen fettgedruckte Texte, die durch folgende Symbole angekündigt werden:

➡ HINWEIS: Weist den Bediener nachdrück- lich auf die korrekte Technik oder Prozedur, die zu befolgen ist, hin.

ACHTUNG: Es wird auf eine potenzielle Gefahr für den Bediener und auf die Möglichkeit der Maschinenbeschädigung im Falle der Nichteinhaltung einer bestimmten Prozedur hingewiesen.

E DATOS TÉCNICOS

Identificación máquina

Una placa colocada en la máquina, indica el modelo (1 - Fig. 1), la matrícula (2), el voltaje (3) y la potencia (4), además de la dirección de la empresa fabricante.

➡ El modelo, la matrícula y el voltaje tienen que aparecer siempre en los pedidos de mantenimiento o en la solicitud de piezas de recambio.

SÍMBOLOS Y MENSAJES DE PRECAUCIÓN

En el presente manual aparecen textos en negrita junto a los siguientes símbolos:

➡ NOTA: resalta y destaca la técnica o el procedimiento correcto que debe seguir el operador.

CUIDADO: le advierte al operador que existe un posible peligro que puede causar daños al vehículo si no se sigue un determinado procedimiento.

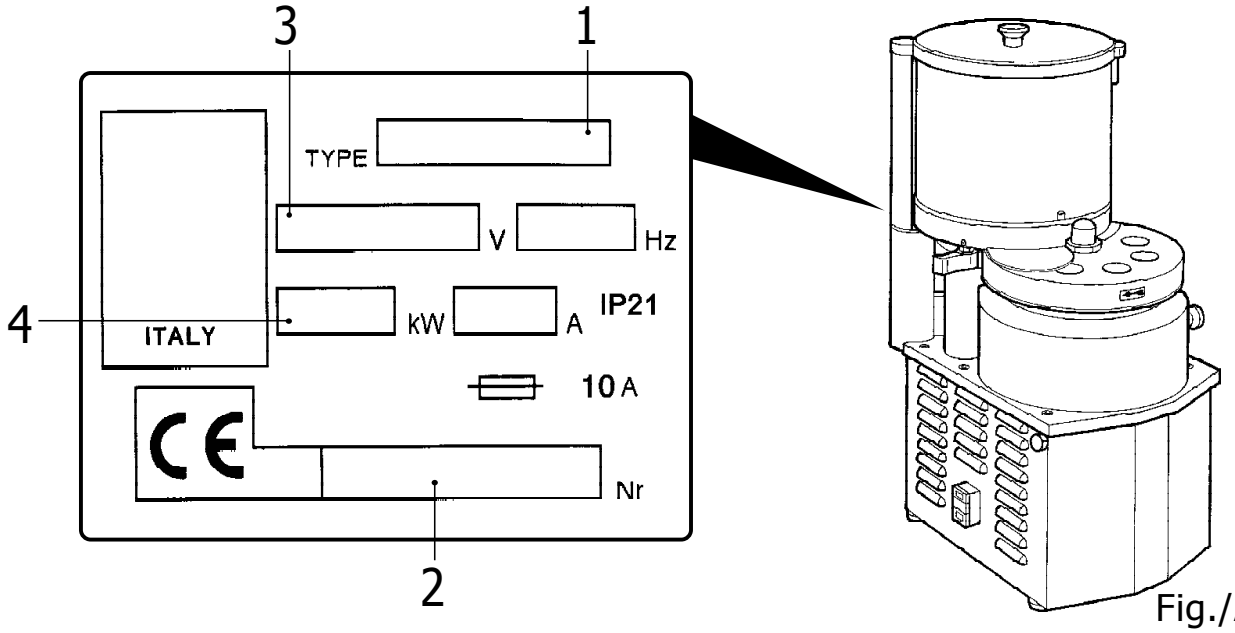


Fig./Abb. 1

I DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Il sottoindicato modello è stato costruito in conformità alle normative **CE**:

Hamburgatrice e polpettatrice automatica - Modello PH 85 S

É conforme a quanto previsto da:

- **Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio**, del 22 Giugno 1998
- **Decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996 n° 459**
- **Direttiva 2006/95/CEE**, e successive modificazioni, recepita dallo Stato Italiano con Legge 18 Ottobre 1977, n° 791 e succ. D.Lgs. 25 Novembre 1996, n° 626.
- **Direttiva 2004/108/CE**, così come modificata dalla Direttiva 92/31/CEE, recepite dallo Stato Italiano con D.Lgs. 04 Dicembre 1992, n° 476.

GB DECLARATION OF CONFORMITY CE

The model mentioned below has been manufactured in accordance with **CE** directive:

Automatic hamburgers and meatballs making machine - Model PH 85 S

The machine conforms to what is provided for by:

- **The Directive 2006/42 CE of the European Parliament and Council**, dated the 22nd June 1998.
- **The Decree of the President of the Italian Republic dated the 24th July 1996, n.459**
- **The Directive 2006/95/EEC**, and subsequent modifications, implemented by the Italian State, with the Law of the 18th October 1977, n. 791 and subsequent Decree Law of the 25th November 1996, n. 626
- **The Directive 2004/108/EEC**, modified by the Directive 92/31/EEC, implemented by the Italian State with the Decree Law of the 4th December 1992 n. 476.

F DECLARATION DE CONFORMITE CE

Le modéle ci dessous à été construit conformement aux normes **CE**:

Machine à hamburger et à boulettes automatique - Model PH 85 S

La machine est conforme aux prescriptions de:

- **Directive 2006/42CE du Parlement Européen et du Conseil**, du 22 juin 1998.
- **Décret du Président de la République du 24 juillet 1996, n.459.**
- **Directive 2006/95/CEE** et modifications successives, introduite en Italie avec la Loi 18 octobre 1977, n. 791 et Décret Législatif successif du 25 novembre 1996, n. 626.
- **Directive 2004/108/CEE**, modifiée par la Directive 92/31/CEE, introduites en Italie avec le D.L. 04 décembre 1992 n. 476.

D KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der nachstehende Geratetyp wurde in Übereinstimmung mit den **EG-**Vorschriften hergestellt:

Automatische Hamburger- und Frikadellen-Maschine - Gerätetyp PH 85 S

Die Maschine ist konform mit folgendem:

- **Richtlinie 2006/42EG des Europäischen Parlaments und Rates**, vom 22. Juni 1998.
- **Erlass des Präsidenten der Republik Nr. 459 vom 24. Juli 1996 Nr. 459**.
- **Richtlinie 2006/95/EWG** und spätere Änderungen, vom Italienischen Staat mit Gesetz Nr. 791 vom 18. Oktober 1977 und späterem Gesetzeserlass Nr. 626 vom 25. November 1996 aufgenommen.
- **Richtlinie 2004/108/EWG**, von der Richtlinie 92/31/EWG geändert, vom Italienischen Staat mit Gesetzeserlass Nr. 476 vom 4. Dezember 1992 aufgenommen.

E DECLARATION DE CONFORMIDÀD CE

El modelo indicado debajo ha sido de conformidad con las normas **CE**:

Máquina para hacer hamburguesas o albóndigas automática - Mod. PH 85 S

La máquina cumple todo lo previsto por:

- **La Directiva 2006/42CE del Parlamento Europeo y del Consejo**, del 22 de junio de 1998.
- **El Decreto del Presidente de la República del 24 de julio de 1996, n° 459.**
- **La Directiva 2006/95/CEE**, y posteriores modificaciones, adoptada por el Estado Italiano con la Ley 18 de octubre de 1977, n° 791 y posterior decreto ley del 25 de noviembre de 1996, n° 626.
- **La Directiva 2004/108/CEE**, modificada por la Directiva 92/31/CEE, adoptadas por el Estado Italiano con D.L. 4 de diciembre de 1992 n° 476.

Firma del legale rappresentante

CE

I GARANZIA

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.
Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:
- Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale.
- Uso da parte di personale non addestrato.
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione.
- Modifiche e/o riparazioni effettuate sulla macchina non autorizzate.
- Utilizzo di accessori e ricambi non originali.
- Eventi eccezionali.

La cessione della macchina fa automaticamente decadere la responsabilità del costruttore relativamente alla macchina in oggetto fatto salvo quanto concerne il rispetto della direttiva CEE 85/374 (responsabilità del prodotto per eventuali difetti di costruzione).
L'utilizzatore per poter usufruire della garanzia fornita dal costruttore deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale ed in particolare:
- Operare sempre nei limiti di impiego della macchina.
- Effettuare sempre una costante e diligente manutenzione.
- Adibire all'uso della macchina personale di capacità ed attitudini adeguate.

GB GUARANTEE

The guarantee of good operation and total compliance of the machines to the service for which they are intended is related to the correct application of the instructions contained in this booklet.
The manufacturer declines all direct and indirect liability deriving from:
- Non-observance of the instructions contained in this booklet.
- Use by untrained personnel.
- Use not in compliance with the specifications in force in the country of installation.
- Unauthorised modifications and/or repairs carried out on the machine.
- The use of accessories and parts that are not genuine.
- Exceptional events.

The transfer of the machine to others automatically relieves the manufacturer of all responsibility regarding the machine except for what concerns the respect of the EEC directives 85/374 (responsibility of the product for any probable defects of manufacture).
In order to avail himself of the guarantee supplied by the manufacturer the user must scrupulously observe the instructions indicated in this booklet and especially:
- Always operate within the limits of use of the machine.
- Always carry out constant and diligent maintenance.
- Have the machine used by personnel of suitable capacity and aptitude.

F GARANTIE

La garantie de bon fonctionnement et de pleine correspondance des machines avec le service auquel elles sont destinées est liée à l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.
Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant de:
- Non-respect des instructions contenues dans le manuel.
- Utilisation de la part de personnel non formé.
- Utilisation non conforme aux réglementations spécifiques en vigueur dans le pays d'installation.
- Modifications et/ou réparations non autorisées effectuées sur la machine.
- Utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originaux.
- Evénements exceptionnels.

La cession de la machine fait automatiquement déchoir la responsabilité du fabricant relativement à la machine en objet excepté en ce qui concerne le respect de la directive CEE 85/374 (responsabilité du produit pour les éventuels défauts de fabrication). Pour pouvoir jouir de la garantie fournie par le fabricant, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions indiquées dans le présent manuel et en particulier:
- Opérer toujours dans les limites d'emploi de la machine.
- Effectuer toujours un entretien constant et diligent.
- Confier l'utilisation de la machine à du personnel ayant des capacités et attitudes adéquates.

D GARANTIE

Eine Garantie auf das gute Funktionieren der Geräte und die Erfüllung des Zwecks, für den sie bestimmt sind, wird nur unter der Bedingung gegeben, daß die in der vorliegenden Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen korrekt beachtet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte und indirekte Schäden bedingt durch:
- Die Nichtbeachtung der in der vorliegenden Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen.
- Den Gebrauch des Gerätes durch nicht eingewiesenes Personal.
- Die Zuwiderhandlung gegen die im Installationsland geltenden Vorschriften bei Gebrauch des Geräts.
- Veränderungen u/o Reparaturen, die ohne Genehmigung am Gerät durchgeführt worden sind.
- Die Verwendung von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen.
- Höhere Gewalt.

Der Weiterverkauf des Geräts führt zu einer sofortigen Befreiung des Herstellers von dessen Haftbarkeit für das Gerät, vorbehaltlich der Vorgaben der EWG-Richtlinie 85/374 (Haftbarkeit des Herstellers für eventuelle Konstruktionsfehler). Der Benutzer kann nur dann die vom Hersteller gegebene Garantie in Anspruch nehmen, wenn er die in der vorliegenden Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften genau beachtet. Insbesondere muß er:
- Sich immer an die Einschränkungen für den Gebrauch des Geräts halten;
- Das Gerät konstant und sorgfältig instandhalten;
- Das Gerät nur von Personal mit geeigneten Kenntnissen und Fähigkeiten bedienen lassen.

E GARANTÍA

La garantía de buen funcionamiento y de plena correspondencia de las máquinas al servicio al que están destinadas está unida a la correcta aplicación de las instrucciones que contiene este manual. El fabricante declina toda responsabilidad directa e indirecta que derive de:
- Inobservancia de las instrucciones que contiene el manual.
- Uso por parte de personal no preparado.
- Uso no conforme con las normativas específicas en vigor en el país de instalación.
- Modificaciones y/o reparaciones realizadas a la máquina no autorizadas.
- Utilización de accesorios y recambios no originales.
- Casos excepcionales.

La cesión de la máquina provoca el vencimiento automático de la responsabilidad del fabricante respecto a la máquina en cuestión excepto en lo que concierne al respeto de la directiva CEE 85/374 (responsabilidad del producto ante posibles defectos de fabricación). El usuario para poder disfrutar de la garantía que le suministra el fabricante deberá observar con esmero las prescripciones que se indican en el presente manual y en especial:
- Actuar siempre dentro de los límites de uso de la máquina.
- Llevar a cabo siempre un mantenimiento constante y diligente.
- Destinar el uso de la máquina a personal con capacidad y aptitudes adecuadas.

I SICUREZZA DEL LAVORO

La macchina è stata progettata e costruita in conformità alle direttive:

- Direttiva 98/37/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 Giugno 1998
- Decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1996 n° 459
- Direttiva 73/23/CEE, e successive modificazioni, recepita dallo Stato Italiano con Legge 18 Ottobre 1977, n° 791 e succ. D.Lgs. 25 Novembre 1996, n° 626.
- Direttiva 89/336/CEE, così come modificata dalla Direttiva 92/31/CEE, recepite dallo Stato Italiano con D.Lgs. 04 Dicembre 1992, n° 476.

Ci consideriamo comunque a completa disposizione per chiarire ogni dubbio che dovesse sorgere durante l'utilizzo delle macchine e per fornire ulteriori informazioni.
La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questa pubblicazione.
In qualità di operatore sono ammesse unicamente persone di età appropriato, in perfette condizioni psico-fisiche, di provata attitudine e capacità e provviste delle cognizioni necessarie per la manovra e la normale manutenzione di semplici componenti meccanici ed elettrici.

GB WORKING SAFETY

The machine has been designed and built in conformity with directives:

- The Directive 98/37 CE of the European Parliament and Council, dated the 22nd June 1998.
- The Decree of the President of the Italian Republic dated the 24th July 1996, n.459
- The Directive 73/23/EEC, and subsequent modifications, implemented by the Italian State, with the Law of the 18th October 1977, n. 791 and subsequent Decree Law of the 25th November 1996, n. 626
- The Directive 89/336/EEC, modified by the Directive 92/31/EEC, implemented by the Italian State with the Decree Law of the 4th December 1992 n. 476.

We may, however, be considered at your disposition to clear any doubts that may arise during the use of the machines and to supply any further information that may be needed.
The machine must be used only by personnel suitably trained for the purpose and that has carefully read the contents of this publication. Only operators with the appropriate age can be admitted to the use of the machine; they must be in perfect psycho-physical condition, of proven aptitude and capacity and provided with the necessary notions for operation and normal maintenance of simple mechanical and electrical components.

F SECURITE DU TRAVAIL

La machine a été conçue et fabriquée conformément aux directive:

- Directive 98/37CE du Parlement Européen et du Conseil, du 22 juin 1998.
- Décret du Président de la République du 24 juillet 1996, n.459.
- Directive 73/23/CEE et modifications successives, introduite en Italie avec la Loi 18 octobre 1977, n. 791 et Décret Législatif successif du 25 novembre 1996, n. 626.
- Directive 89/336/CEE, modifiée par la Directive 92/31/CEE, introduites en Italie avec le D.L. 04 décembre 1992 n. 476.

Nous restons dans tous les cas à la disposition du client pour répondre à toute question qu'il pourrait se poser pendant l'utilisation des machines et pour fournir toute information complémentaire.
La machine doit être utilisée uniquement par du personnel formé spécifiquement ; ce personnel doit également avoir lu avec attention le contenu de cette publication. Seules des personnes d'âge approprié, en parfaites conditions psychophysiques, ayant des attitudes et capacités certaines et les connaissances nécessaires pour manoeuvrer et procéder à l'entretien normal de simples composants mécaniques et électriques sont admises en qualité d'opérateur.

D SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den harmonisierten Normen:

- Richtlinie 98/37EG des Europäischen Parlaments und Rates, vom 22. Juni 1998.
- Erlass des Präsidenten der Republik Nr. 459 vom 24. Juli 1996 Nr. 459.
- Richtlinie 73/23/EWG und spätere Änderungen, vom Italienischen Staat mit Gesetz Nr. 791 vom 18. Oktober 1977 und späterem Gesetzeserlass Nr. 626 vom 25. November 1996 aufgenommen.
- Richtlinie 89/336/EWG, von der Richtlinie 92/31/EWG geändert, vom Italienischen Staat mit Gesetzeserlass Nr. 476 vom 4. Dezember 1992 aufgenommen.

Für weitere Informationen und zur Klärung von Zweifeln, die bei Gebrauch des Gerätes eventuell auftauchen können, stehen wir jederzeit zur Verfügung. Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das für den Zweck angemessen eingewiesen worden ist und die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam gelesen und verstanden hat. Zur Gerätebedienung zugelassen sind nur Personen angemessenen Alters, die sich guter körperlicher und geistiger Gesundheit erfreuen und über bewiesenes Geschick, die Fähigkeit und die Kenntnisse verfügen, die für die Handhabung und die normale Instandhaltung der einfachen mechanischen und elektrischen Komponenten notwendig sind.

E SEGURIDAD DEL TRABAJO

La máquina se ha estudiado y fabricado de acuerdo con las directivas:

- La Directiva 98/37CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 22 de junio de 1998.
- El Decreto del Presidente de la República del 24 de julio de 1996, n° 459.
- La Directiva 73/23/CEE, y posteriores modificaciones, adoptada por el Estado Italiano con la Ley 18 de octubre de 1977, n° 791 y posterior decreto ley del 25 de noviembre de 1996, n° 626.
- La Directiva 89/336/CEE, modificada por la Directiva 92/31/CEE, adoptadas por el Estado Italiano con D.L. 4 de diciembre de 1992 n° 476.

En cualquier caso quedamos a su entera disposición para aclarar cualquier duda que surgiera durante la utilización de las máquinas y para facilitar más información.
La máquina debe utilizarla sólo personal preparado de forma apropiada para ello y que haya leído atentamente todo el contenido de este manual.
Como operadores se admiten únicamente personas de edad apropiada, en perfectas condiciones psico-físicas, que hayan demostrado su aptitud y capacidad y que posean los conocimientos necesarios para manejar y llevar a cabo el regular mantenimiento de simples componentes mecánicos y eléctricos.

I SICUREZZA DEL LAVORO

Per un migliore uso rispettare le seguenti indicazioni:

- Installare la macchina in conformitá alle istruzioni riportate al paragrafo "Installazione".
- Installare la macchina in luogo al di fuori della portata di personale estraneo alle operazioni relative all'impiego e soprattutto di minori.
- Utilizzare la macchina con grande attenzione, non distrarsi.
- Non indossare indumenti svolazzanti o con maniche aperte.
- Non permettere ad alcuno di avvicinarsi durante l'utilizzo.
- Non rimuovere, coprire o modificare le targhette collocate sul corpo macchina.
- Non rimuovere le protezioni trasparenti e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche.
- Lavorare unicamente i prodotti consentiti e non di altro tipo.

GB WORKING SAFETY

To use the machine better, respect the following instructions:

- Install the machine in compliance with the instructions found in the paragraph "Installation".
- Install the machine in an area out of reach of the personnel not authorised to operate it and especially out of the reach of minors.
- Use the machine with great care and never be distracted.
- Do not wear ample clothing or clothing with wide and open sleeves.
- Do not let anyone approach it during use.
- Do not remove, cover or modify the identification plates placed on the machine body.
- Do not remove the transparent protections and do not modify or bypass the mechanical and electrical protection devices.
- Work on the products permitted only and not on other types.

F SECURITE DU TRAVAIL

Pour une meilleure utilisation, respecter les indications suivantes:

- Installer la machine conformément aux instructions reportées dans le paragraphe "Installation".
- Installer la machine dans un lieu situé hors de portée du personnel étranger aux opérations relatives à l'emploi et surtout hors de portée des enfants.
- Utiliser la machine avec grande attention, ne pas détourner son attention.
- Ne pas porter de vêtements larges ou avec des manches ouvertes.
- N'autoriser personne à s'approcher pendant l'utilisation.
- Ne pas enlever, couvrir ou modifier les plaquettes placées sur le corps de la machine.
- Ne pas enlever les protections transparentes et ne pas modifier ou enlever les protections mécaniques et électriques.
- Travailler uniquement les produits autorisés et aucun autre type de produit.

D SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

Damit für einen guten und sicheren Betrieb des Gerätes garantiert werden kann, müssen folgende Anweisungen beachtet werden:

- Bei der Installation des Geräts müssen die Anweisungen im Kapitel "Installation" beachtet werden.
- Das Gerät muß an einem Ort installiert werden, zu dem Unbefugte und Minderjährige keinen Zutritt haben.
- Bei der Gerätebenutzung muß sich die Bedienperson auf ihre Arbeit konzentrieren und darf sich nicht ablenken lassen.
- Das Tragen von Kleidungsstücken mit losen Zipfeln oder offenen Ärmeln ist verboten.
- Es muß sichergestellt werden, daß niemand zum Gerät Zutritt hat, so lange das Gerät in Betrieb ist.
- Die Schilder am Gerät dürfen weder entfernt noch abgedeckt oder verändert werden.
- Die transparenten Schutzabdeckungen dürfen nicht entfernt werden. Jede Veränderung an den mechanischen und elektrischen Schutzvorrichtungen ist verboten! Die Schutzvorrichtungen müssen immer voll funktionstüchtig sein.
- Mit dem Gerät dürfen ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Produkte verarbeitet werden.

E SEGURIDAD DEL TRABAJO

Para utilizar mejor la máquina respete las siguientes indicaciones:

- Instale la máquina según la instrucciones que se indican en el párrafo "Instalación".
- Instale la máquina en un lugar fuera del alcance de personas ajenas a las operaciones correspondientes al uso y sobre todo de menores.
- Utilice la máquina prestando mucha atención, no se distraiga.
- No utilice prendas ligeras o con las mangas abiertas.
- No permita a nadie que se acerque durante su utilización.
- No elimine, cubra ni modifique las placas colocadas en el cuerpo máquina.
- No elimine las protecciones transparentes y no modifique las protecciones mecánicas y eléctricas.
- Utilice únicamente los productos permitidos y no productos de otro tipo.

I SICUREZZA DEL LAVORO

- Non usare la macchina come superficie d'appoggio e non appoggiarvi alcuno oggetto estraneo alle normali operazioni di lavoro.
- Non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo "volante", a mezzo di cavi provvisori o non isolati.
- Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del pressacavo sul corpo macchina, sostituirlo prontamente quando necessario rivolgendosi per l'intervento a personale qualificato.
- Arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti.
- Prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

GB WORKING SAFETY

- Do not use the machine as a working top and do not place any objects on it that do not pertain to the normal working operations.
- Do not use the machine with electrical connections of the temporary type, with temporary or non-insulated cables.
- Periodically check the state of the power cable and the cable clamp on the machine body, replace it as soon as is necessary and have it done by qualified personnel.
- Stop the machine immediately as soon as there is defective, or abnormal operation, a breakage is suspected, there are incorrect movements, unusual noises.
- Before cleaning or carrying out maintenance, disconnect the machine from the electricity mains.

F SECURITE DU TRAVAIL

- Ne pas utiliser la machine comme surface d'appui et ne poser dessus aucun objet qui ne fait pas partie des opérations normales de travail.
- Ne pas utiliser la machine avec des branchements électriques de type "volant", avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation et du presse-câble sur le corps de la machine, le remplacer rapidement quand cela est nécessaire en s'adressant pour l'intervention à du personnel qualifié.
- Arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, fonctionnement anormal, soupçon de rupture, mouvements incorrects, bruits insolites.
- Avant de procéder au nettoyage ou d'effectuer des interventions d'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique.

D SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

- Das Gerät darf nicht als Ablage benützt werden. Gegenstände, die nicht für den normalen Gebrauch des Gerätes benötigt werden, dürfen nicht auf dem Gerät abgelegt werden.
- Der Gebrauch des Geräts mit einem provisorischen Stromanschluß und ungeeigneten oder nicht isolierten Kabeln ist verboten!
- Der Zustand vom Stromkabel und vom Kabelhalter am Gehäuse des Geräts muß in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Falls nötig, die Teile umgehend von qualifiziertem Fachpersonal auswechseln lassen.
- Bei Auftreten von Defekten, Funktionsstörungen, dem Verdacht auf Beschädigung, nicht korrekten Bewegungen und ungewöhnlichen Geräuschen muß das Gerät umgehend angehalten werden.
- Bevor mit den Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten begonnen wird, muß der Netzstecker des Geräts aus der Steckdose gezogen werden.

E SEGURIDAD DEL TRABAJO

- No utilice la máquina como superficie de apoyo y no apoye ningún objeto ajeno a las operaciones de trabajo.
- No utilice la máquina con conexiones eléctricas de tipo "volante", mediante cables provisionales o no aislados.
- Controle periódicamente el estado del cable de alimentación y del pisacable del cuerpo máquina y sustitúyalo inmediatamente cuando sea necesario acudiendo para la operación a personal cualificado.
- Pare inmediatamente la máquina en caso de defecto, funcionamiento anómalo, sospecha de rotura, movimientos no correctos, ruidos insólitos.
- Antes de llevar a cabo la limpieza o de efectuar operaciones de mantenimiento, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica.

I SICUREZZA DEL LAVORO

- Utilizzare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e di manutenzione.
- Per ogni intervento di manutenzione straordinaria rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato.
- Non dirigere getti d'acqua ad alta pressione contro la macchina (Rif. A).
- Durante la manipolazione di accessori taglienti, utilizzare guanti resistenti al taglio (Rif. B).

Si fa presente che i comandi elettrici, pulsanti selettori ecc., sono a bassa tensione 24 Volt.

GB WORKING SAFETY

- Use protection working gloves for cleaning and maintenance.
- For all extraordinary maintenance consult the manufacturer or qualified or authorised personnel.
- Do not aim high-pressure jets of water at the machine (Rif. A).
- When sharp accessories are manipulated, use cut-resistant gloves (Rif. B).

Note that the electrical controls, pushbuttons, selectors, etc., are low, 24 Volt, voltage.

F SECURITE DU TRAVAIL

- Utiliser des gants de protection pour les opérations de nettoyage et d'entretien.
- Pour toute intervention d'entretien extraordinaire, s'adresser au fabricant ou à du personnel qualifié et autorisé.
- Ne pas diriger de jets d'eau à haute pression contre la machine (Rif. A).
- Pendant la manipulation d'accessoires coupants, utiliser des gants résistant aux coupures (Rif. B).

Nous rappelons que les commandes électriques, les boutons-poussoirs sélecteurs etc., sont à basse tension 24 Volts.

D SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

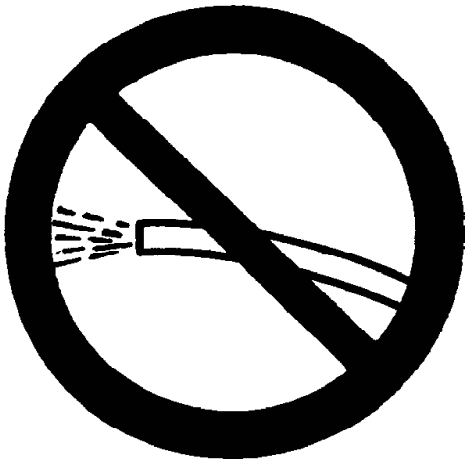
- Bei den Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen Schutzhandschuhe getragen werden.
- Außerordentliche Wartungsarbeiten dürfen nur vom Hersteller oder von dazu befugtem, qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Keinen Hochdruckwasserstrahl auf das Gerät richten (Rif. A)!
- Bei der Arbeit mit scharfen Zubehörteilen müssen geeignete Schutzhandschuhe getragen werden (Rif. B)!

Es wird darauf hingewiesen, daß die elektrischen Steuerungen wie Wählschalter usw. mit 24 V Niedrigspannung versorgt werden.

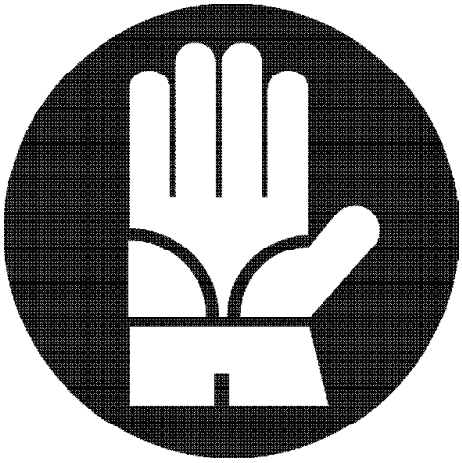
E SEGURIDAD DEL TRABAJO

- Utilice guantes de protección para las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario acuda al fabricante o a personal cualificado y autorizado.
- No aplique chorros de agua a presión a la máquina (Rif. A).
- Durante la manipulación de accesorios cortantes, utilice guantes resistentes al corte (Rif. B).

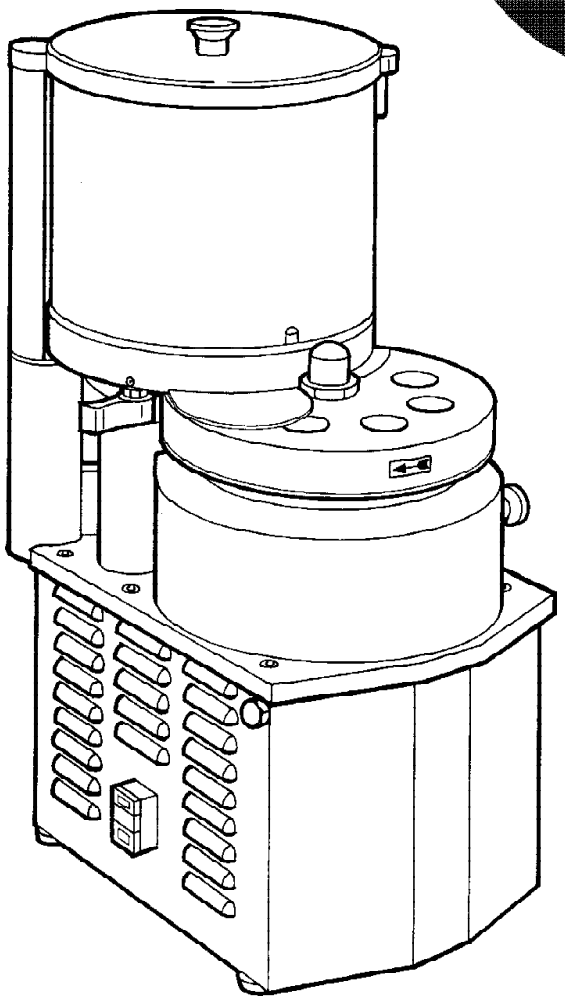
Tenga en cuenta que los mandos eléctricos, botones selectores, etc., son de baja tensión 24 V.



Rif. A



Rif. B



I DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La macchina è equipaggiata con quattro tipi di dispositivi (Fig. 2):
1) Microsensori magnetici coperchio pentola.
2) Protezione disco con microsensori magnetici.
3) Pulsante di arresto in rilievo (ROSSO).
4) Proteggimani.

GB SAFETY DEVICES

The machine is fitted with four safety devices (Fig. 2):
1) Saucepan lid magnetic microsensors.
2) Disk protection with magnetic microsensors.
3) Raised Stop button (RED).
4) Hands protection.

F DISPOSITIFS DE SECURITE

La machine est équipée de quatre types de dispositifs (Fig. 2) :
1) Microcapteurs magnétiques du couvercle marmite.
2) Protection du disque avec des microcapteurs magnétiques.
3) Bouton d'arrêt en relief (ROUGE).
4) Protège-mains.

D SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit vier Typen von Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet (Abb. 2):
1) Magnetische Mikrosensoren für den Topfdeckel.
2) Scheibenschutzvorrichtung mit magnetischen Mikrosensoren.
3) Hervorstehender Stop-Druckknopf (ROT).
4) Handschutzvorrichtung.

E DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con cuatro tipos de dispositivos (Fig. 2):

1) Microsensores magnéticos tapa olla.
2) Protección disco con microsensores magnéticos.
3) Pulsador de detención en relieve (ROJO).
4) Protector manos.

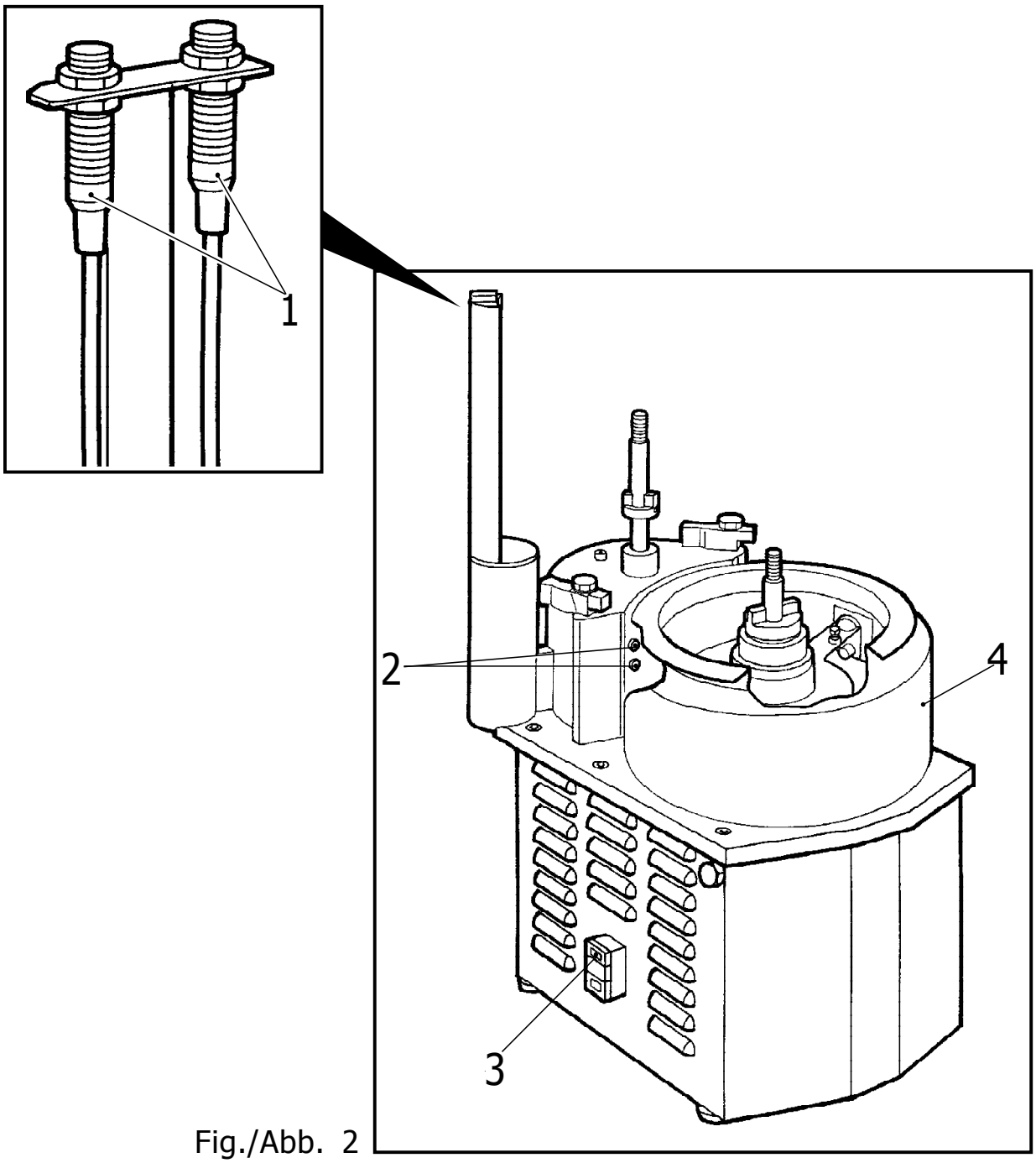


Fig./Abb. 2

I FUNZIONE DELLA MACCHINA

La macchina produce automaticamente hamburgher o polpette in continuo (a seconda del disco formatore montato).
Indispensabile per: grandi comunità, caserme, mense aziendali, centri lavorazione carni, ospedali, ecc.
Non occorrono particolari installazioni. Necessita l'impiego di un solo operatore.

GB PRODUCTION

The machine automatically produces hamburgers or meatballs (depending on the shaping disk installed) in continuous mode.
It is essential for: large communities, barracks, canteens, meat processing centres, hospitals etc.
There is no need for special installation. Only one operator is needed.

F FONCTION DE LA MACHINE

La machine produit automatiquement des hamburgers ou des boulettes de façon continue (selon le disque qui est monté).
Elle est indispensable pour: les grandes collectivités, les casernes, les restaurants d'entreprise, les centres de travail des viandes, les hôpitaux etc. Aucune installation spéciale n'est nécessaire.
Un seul opérateur suffit.

D FUNKTION DER MASCHINE

Die Maschine produziert im kontinuierlichen Automatikbetrieb Hamburger oder Frikadellen (je nach montierter Formscheibe).
Unverzichtbar für: große Gemeinschaften, Kasernen, Betriebskantinen, Fleischbearbeitungszentren, Krankenhäuser etc. Es sind keine besonderen Installierungen erforderlich. Es muß nur eine einzige Bedienungsperson eingesetzt werden.

E FUNCION DE LA MAQUINA

La máquina produce automáticamente hamburguesas o albóndigas en continuación (según el disco formador montado).
Indispensable para: grandes comunidades, cuarteles, comedores empresariales, centros de elaboración carnes, hospitales, etc. No son necesarias instalaciones particulares.
Se necesita un solo operador.

I AFFIDABILITÀ

La macchina PH/85S si presenta particolarmente compatta ed è composta da parti per le quali non necessita una manutenzione programmata.

GB RELIABILITY

The PH/85S machine looks quite compact and is composed of parts that do not require a maintenance program.

F FIABILITE

La machine PH/85S est particulièrement compacte, elle est composée de pièces pour lesquelles l'entretien programmé n'est pas nécessaire.

D ZUVERLÄSSIGKEIT

Die Maschine PH/85S zeigt sich besonders kompakt und besteht aus Teilen, für die keine programmierte Wartung erforderlich ist.

E AFIABILIDAD

La máquina PH/85S se presenta particularmente compacta y está compuesta por partes para las que no se necesita una manutención programada.

I MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

La macchina viene inserita all'interno di un involucro in cartone e posizionata sopra ad un pallet. Per la sua movimentazione utilizzare un carrello elevatore di adeguata portata o sollevarla mediante delle fasce di sollevamento omologate.

MATERIALI DI COSTRUZIONE (Fig. 3)

- Pentola, coperchio pale di miscelazione (A) ..... acciaio inox 304
- Protezione disco (B) ..... acciaio inox 304
- Basamento (C) ..... acciaio inox 304
- Incastellatura (D) ..... alluminio
- Disco formatore (E) ..... acciaio inox 304
- Espulsore (F) ..... DELRIN

GB HANDLING AND CARRYING

The machine is put inside a cardboard covering and placed on a pallet. For handling, use a lift truck of adequate load-bearing capacity or lift it by means of type-approved lifting straps.

MATERIALS (Fig. 3)

- Saucepan, mixing blades cover (A) ..... 304 inox steel
- Disk protection (B) ..... 304 inox steel
- Base (C) ..... 304 inox steel
- Frame (D) ..... aluminium
- Shaping disk (E) ..... 304 inox steel
- Expeller (F) ..... DELRIN

F DEPLACEMENT ET TRANSPORT

La machine est introduite à l'intérieur d'un emballage en carton qui est lui-même placé sur une palette de transport. Pour le déplacement de la palette il est recommandé d'utiliser un chariot élévateur, possédant une portée adéquate, et de la soulever à l'aide de courroies de levage homologuées.

MATERIAUX DE CONSTRUTION (Fig. 3)

- Marmite, couvercle, pales de mélange (A) ..... acier inox 304
- Protection disque (B) ..... acier inox 304
- Socle (C) ..... acier inox 304
- Bâti (D) ..... aluminium
- Disque mouleur (E) ..... acier inox 304
- Ejecteur (F) ..... DELRIN

D TRANSPORT UND HANDLING

Die Maschine ist in einen Karton verpackt, der auf eine Palette gesetzt wird. Die Palette mit dem Karton kann mit einem Gabelstapler oder Hubwagen mit geeigneter Tragkraft transportiert oder mit geprüften und zugelassenen Trageschlingen angehoben werden.

MATERIALIEN (Abb. 3)

- Topf, Deckel, Mischblätter (A) ..... rostfreier Stahl 304
- Scheibevorrichtung (B) ..... rostfreier Stahl 304
- Untergestell (C) ..... rostfreier Stahl 304
- Rahmen (D) ..... Aluminium
- Formscheibe (E) ..... rostfreier Stahl 304
- Ausstoßvorrichtung (F) ..... DELRIN

E TRASLADO Y TRANSPORTE

La máquina se coloca dentro de una caja de cartón y se sitúa arriba de una paleta.
Para su traslado utilizar un carro elevador de una capacidad adecuada o levantarla mediante fajas de elevación homologadas.

MATERIALES DE FABRICACIÓN (Fig. 3)

- Olla, tapa paletas de mezclado (A) ..... acero inox 304
- Protección disco (B) ..... acero inox 304
- Base (C) ..... acero inox 304
- Armazón (D) ..... alluminio
- Disco formador (E) ..... acero inox 304
- Expulsor (F) .....DELRIN

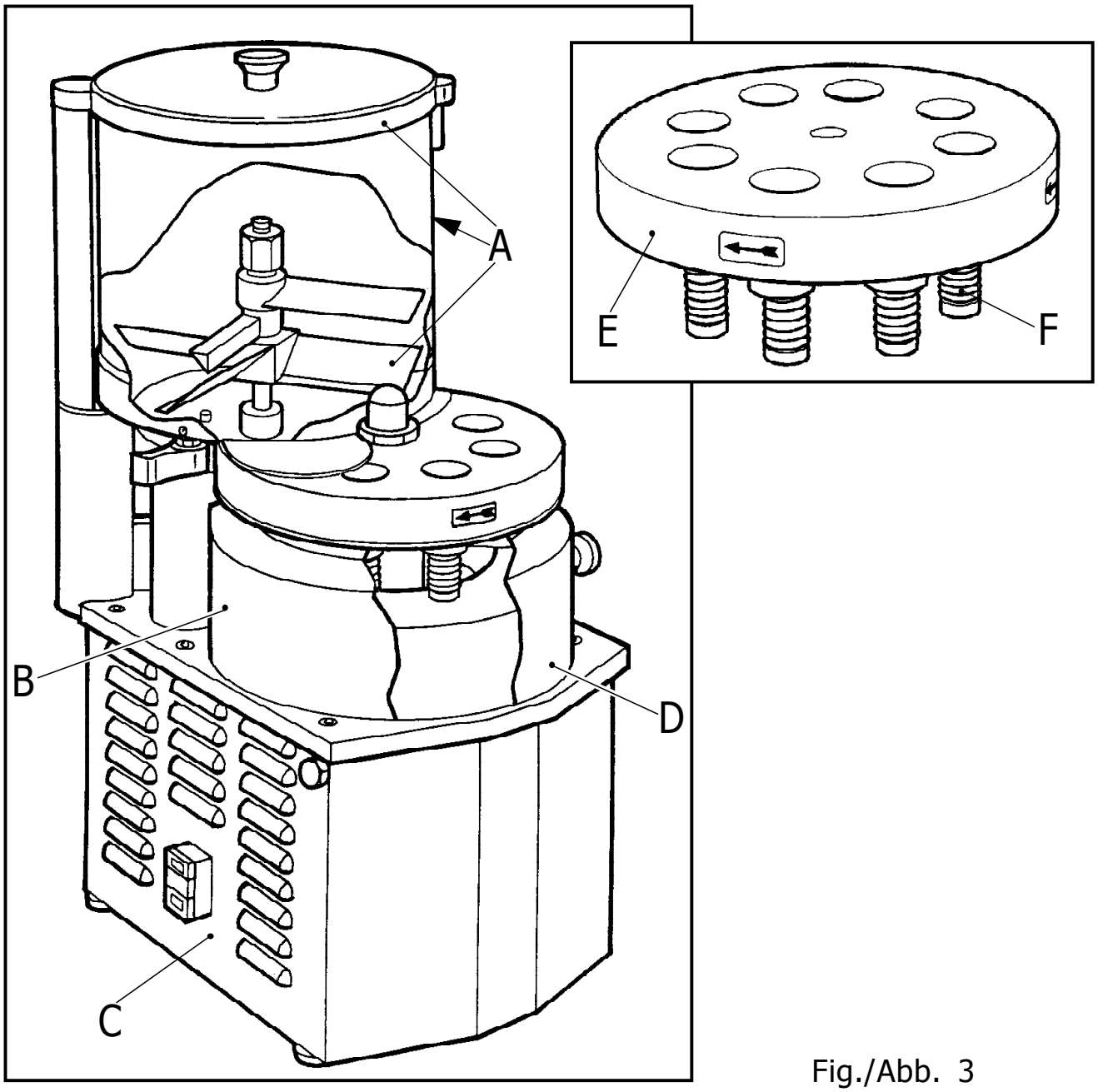


Fig./Abb. 3

I DESCRIZIONE MACCHINA (Fig. 4)

1) Coperchio.
2) Pentola di carico.
3) Dado bloccaggio pale.
4) Pale di miscelazione.
5) Protezione disco
6) Dado bloccaggio disco.
7) Nottolino bloccaggio tramoggia.
8) Disco formatore.
9) Espulsore.
10) Registro spessore hamburgher.
11) Pulsantiera.
12) Basamento.
13) Incastellatura.
14) Proteggi mani.

GB DESCRIPTION OF THE MACHINE (Fig. 4)

1) Lid.
2) Loading saucepan.
3) Blades blocking nut.
4) Mixing blades.
5) Disk protection.
6) Disk blocking nut.
7) Hopper blocking pawl.
8) Shaping disk.
9) Expeller.
10) Hamburger thickness regulator.
11) Button panel.
12) Base.
13) Frame.
14) Hands protection.

F DESCRIPTION MACHINE (Fig. 4)

1) Couvercle.
2) Marmite de remplissage.
3) Ecrou de blocage des pales.
4) Pales de mélange.
5) Protection disque.
6) Ecrou de blocage du disque.
7) Loquet de blocage de la trémie.
8) Disque mouleur.
9) Ejecteur.
10) Réglage de l'épaisseur du hamburger.
11) Tableau de commande.
12) Socle.
13) Bâti.
14) Protection des mains.

D BESCHREIBUNG DER MASCHINE (Abb. 4)

1) Deckel.
2) Einfülltopf.
3) Mutter zur Blockierung der Mischblätter.
4) Mischblätter.
5) Scheibevorrichtung.
6) Mutter zur Blockierung der Scheibe.
7) Sperrklinke zur Blockierung des Trichters.
8) Formscheibe.
9) Ausstoßvorrichtung.
10) Einstellvorrichtung für Hamburger-Dicke.
11) Druckknopftafel.
12) Untergestell.
13) Rahmen.
14) Handschutzvorrichtung.

E DESCRIPCIÓN MÁQUINA (Fig. 4)

1) Tapa.
2) Olla de cargado.
3) Tuerca bloqueo paletas.
4) Paletas de mezclado.
5) Protección disco.
6) Tuerca bloqueo disco.
7) Trinquete bloqueo tolva.
8) Disco formador.
9) Expulsor.
10) Registro espesor hamburguesas.
11) Panel de mandos.
12) Base.
13) Armazón.
14) Protección manos.

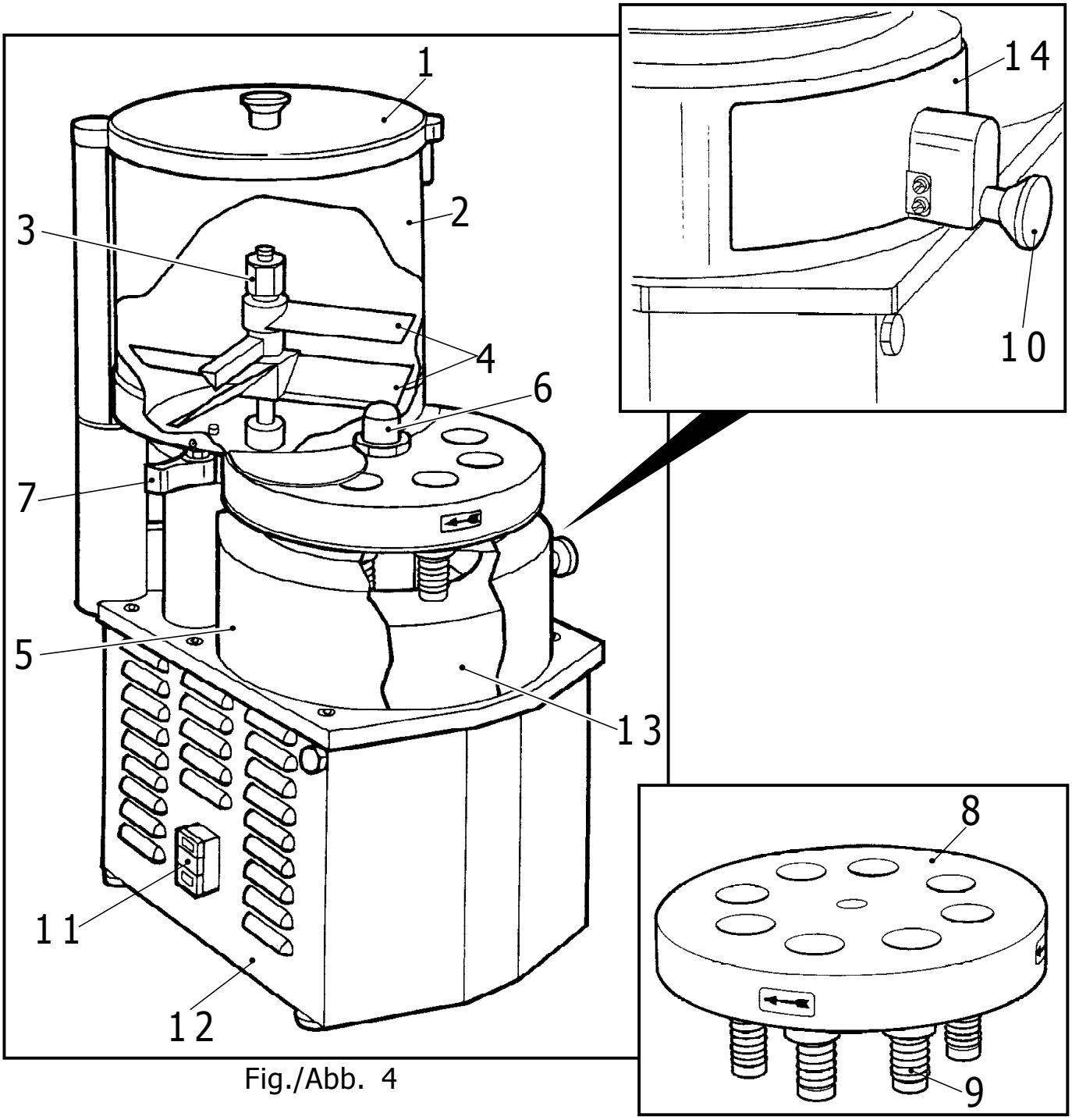


Fig./Abb. 4

I UTENSILI DI CORREDO (Fig. 5)

- Una spatola in acciaio inossidabile per lo scarico degli hamburgher.
- Chiave a tubo per il bloccaggio e sbloccaggio del gruppo pale e del disco formatore.

GB ACCOMPANYING UTENSILS (Fig. 5)

- Inox steel spatula to take hamburgers off.
- Tubular key to block and unblock blades unit and shaping disk.

F UTENSILES FOURNIS (Fig. 5)

- Une spatule en acier inoxydable pour sortir les hamburgers.
- Une clef à tube pour bloquer et débloquer le groupe pales et le disque mouleur.

D MIT DER MASCHINE GELIEFERTE ZUBEHÖRTEILE (Abb. 5)

- Eine Spachtel in rostfreiem Stahl zur Entnahme der Hamburger.
- Steckschlüssel zur Blockierung und Entblockung des Mischblätter-Aggregats und der Formscheibe.

E UTENSILIOS (Fig. 5)

- Una espátula en acero inoxidable para la descarga de las hamburguesas.
- Llave tubo para el bloqueo y desbloqueo del grupo paletas y del disco formador.

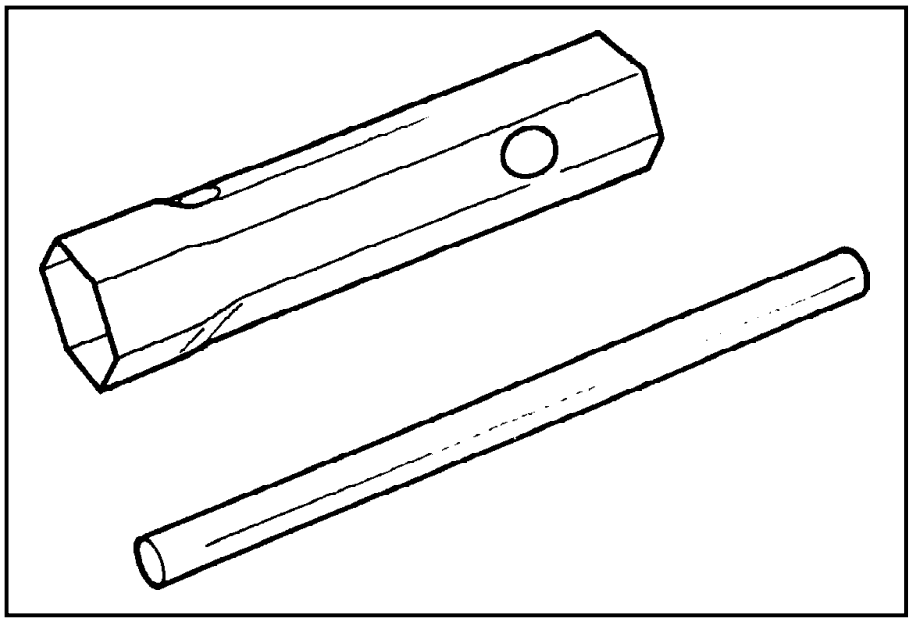


Fig./Abb. 5

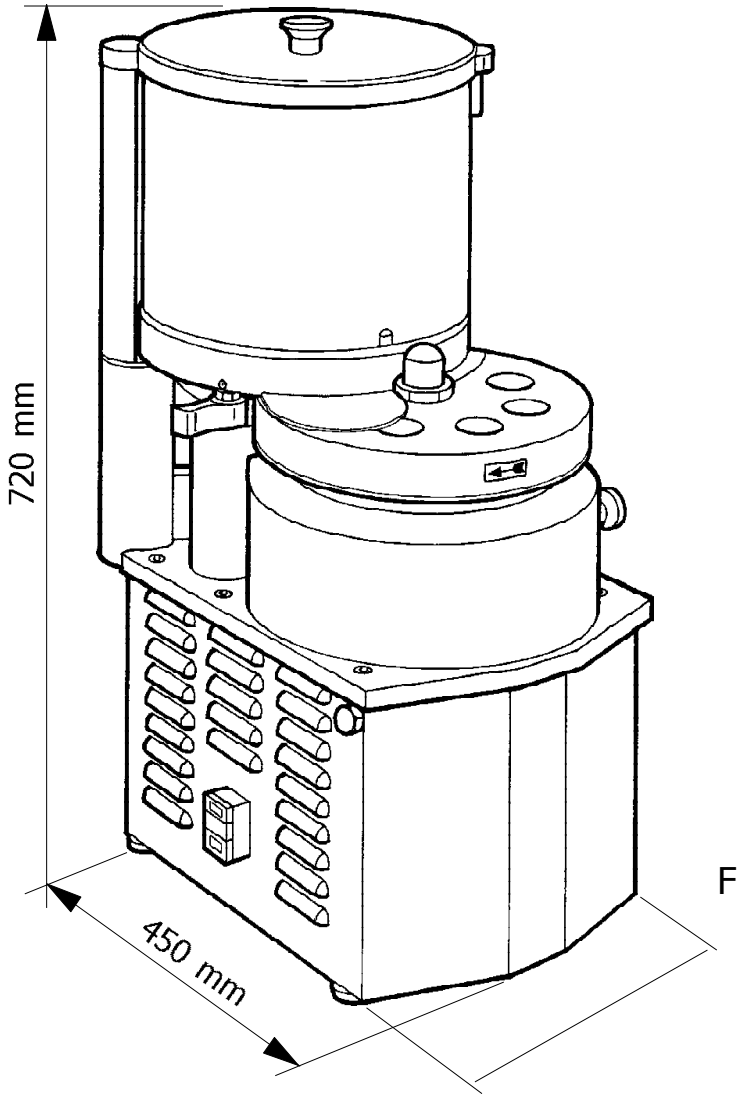
I DATI TECNICI (Fig. 6)

GB TECHNICAL DATA (Fig. 6)

F DONNEES TECHNIQUES (Fig. 6)

D TECHNISCHE DATEN (Abb.6)

E DATOS TECNICOS (Fig. 6)



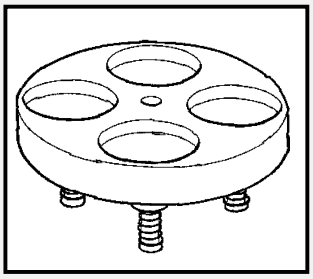
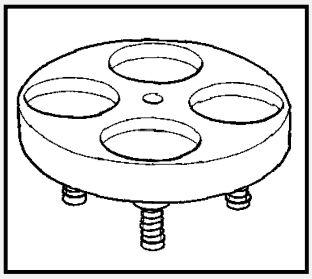
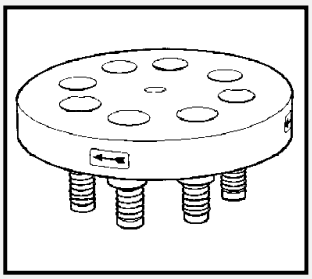
DIMENSIONI
DIMENSIONS
DIMENSIONS
ABMESSUNGEN
DIMENSIONES

Fig./Abb. 6

MOD.	Codice Code Code Code Codigo	k W	Voltaggi* Voltages* Voltages* Spannung* Voltajes*	Peso Weight Gewicht Poids Peso	Capacità Capacity Capacite Inhalt Capacidad
PH/85S	01XBS78200	0,37	400 V 3ph 50 Hz	47 kg	15 Lt.
PH/85S	01XBS78200B	0,37	230 V 3ph 50 Hz	47 kg	15 Lt.

* Su richiesta voltaggi e frequenze speciali, ma sempre trifase
Special threephase voltages and frequencies are available on request.
Sur demande nous pouvons fournir des voltages et des fréquences spéciales, mais toujours triphasé.
Auf Anfrage Spezialspannungen und -frequenzen, stets jedoch Drehstrom
Bajo pedido voltajes y frecuencias especiales pero siempre trifásica.

DATI TECNICI DEI DISCHI SAGOMATI INTERCAMBIABILI
TECHNICAL DATA ON INTERCHANGEABLE SHAPED DISKS
DONNEES TECHNIQUES DES DISQUES FACONNES INTERCHANGEABLES
TECHNISCHE DATEN DER AUSWECHSELBAREN GEFORMTEN SCHEIBEN
DATOS TECNICOS DE LOS DISCOS PERFILADOS INTERCAMBIABLES

DISCHI DISKS DISQUES SCHEIBEN DISCOS	 Ø 90 mm HAMBURGER	 Ø 98 mm HAMBURGER	 Ø 40 mm POLPETTE MEATBALLS - BOULETTES FRIKADELLEN - ALBONDIGAS
Codice / Code Code / Code Codigo	01XBT71871	O1XBT71872	01XBT71874
Peso regolabile* Adjustable weight* Poids réglable* Einstellbares Gewicht* Peso regulable*	da 60 a 200 gr.	da 80 a 240 gr.	da 10 a 40 gr.
Spessore regolabile Adjustable thickness Epaisseur réglable Einstellbare Dicke Espesor regulable	da 5 a 27 mm	da 5 a 27 mm	da 10 a 27 mm
Produzione oraria Production per hour Production horaire Produktion pro Stunde Producción horaria	1200 pezzi pieces/stück/pièces/partes	1200 pezzi pieces/stück/pièces/partes	1200 pezzi pieces/stück/pièces/partes
Peso netto Net Weight Peso Poids net Nettogewicht Peso neto	3,5 kg.	3,0 kg.	4,0 kg.

* Dipende dalla qualità della carne e dal tipo di impasto
Depending on meat quality and type of mixing / Il dépend de la qualité de la viande et du type de mélange
hängt von der Fleischqualität und von der Art der Mischung ab / Depende de la calidad de la carne y de tipo de mezcla

I SICUREZZA EUROPEA, SICUREZZA TOTALE

É conforme alla normativa CE ed è fornito di comandi di protezione IP 55 a 24V.
Il motore è completamente isolato e protetto termicamente.
La macchina si avvale di sensori magnetici in sequenza che, oltre a garantire tanta sicurezza, facilitano il lavoro.

GB EUROPEAN SAFETY, FULL SAFETY

It complies with the CE standards with 24V, IP 55 protection degree, with pilot-lamp.
The motor is completely isolated and thermically protected.
The machines includes sequence magnetic sensors which make the work easier and guarantee the max safety.

F SECURITE EUROPEENNE, SECURITE TOTALE

Elle est conforme aux normes CE et fournie de commandes avec dégré de protection IP 55 à 24V avec témoin.
Le moteur est complètement isolé et protégé thérmiquement.
La maquine se sert de senseurs magnétiques en séquence qui, outre à garantir la max sécurité, en facilitent l'utilisation.

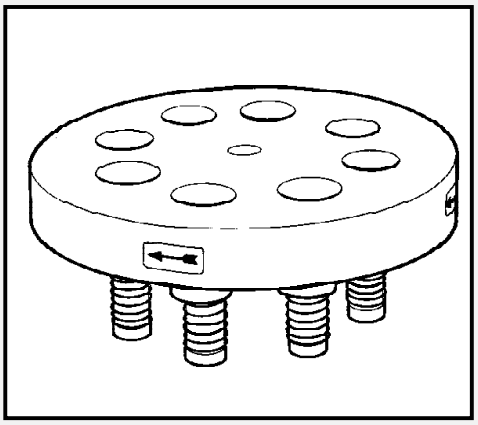
D EUROPÄISCHE SICHERHEIT, HÖCHSTSICHERHEIT

Das Gerät entspricht den CE-Normen (EWG) und ist mit IP 55 Schutzgrad-Kontrollen 24 V und Kontrollampe versehen.
Der Motor ist vollständig isoliert und thermisch geschützt.
Die Maschine ist mit magnetischen Folgesensoren versehen, die nicht nur eine Höchstsichereit gewährleisten sondern auch die Arbeit erleichtern.

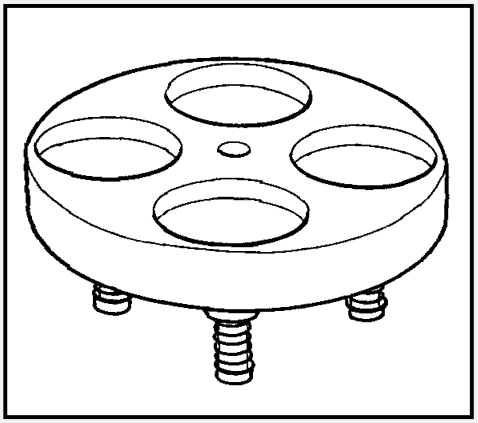
E SEGURIDAD EUROPEA, SEGURIDAD TOTAL

Ha sido fabricada en conformidad con lo dispuesto por las normativas CE y tiene mandos con grado de protección IP 55 a 24V con luz testigo.
El motor está completamente aislado y protegido térmicamente.
La máquina utiliza sensores magnéticos en secuencia que, además de garantizar la máxima seguridad, facilitan el trabajo.

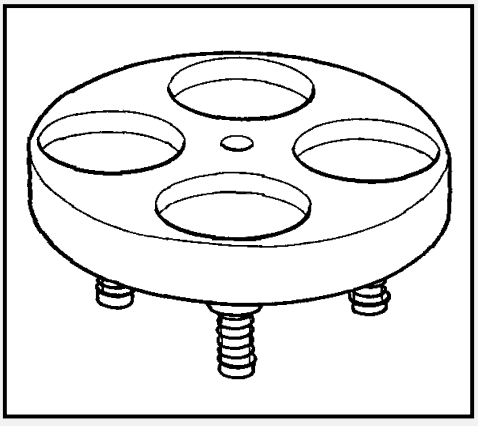
I ACCESSORI
GB ACCESSORIES
F ACCESSOIRES
D ZUBEHÖR
E ACCESORIOS



DISCO PER POLPETTE Ø 40 mm
MEATBALLS DISK 40 mm diameter
DISQUE POUR BOULETTES 40 mm
SCHEIBE FÜR FRIKADELLEN Ø 40 mm
DISCO PARA ALBONDIGAS Ø 40 mm



DISCO PER HAMBURGER Ø 90 mm
HAMBURGERS DISK 90 mm diameter
DISQUE POUR HAMBURGERS 90 mm
SCHEIBE FÜR HAMBURGER Ø 90 mm
DISCO PARA HAMBURGUESAS Ø 90 mm



DISCO PER HAMBURGER Ø 98 mm
HAMBURGERS DISK 98 mm diameter
DISQUE POUR HAMBURGERS 90 mm
SCHEIBE FÜR HAMBURGER Ø 98 mm
DISCO PARA HAMBURGUESAS Ø 98 mm

I INSTALLAZIONE

La macchina è stata concepita per essere utilizzata senza particolari predisposizioni in un normale ambiente di lavoro (cucina, macelleria, ecc.).
É consigliabile sistemare la macchina sopra un banco livellato avente un'altezza idonea a permettere un razionale carico della tramoggia e la sistemazione degli hamburger-polpette negli appositi contenitori.

GB INSTALLATION

The machine was designed to be used in an ordinary working environment (kitchen, butcher's shop, etc) without any special prearrangement.
It is advisable to place the machine over a level top having the right height to allow for convenient hopper loading and placing of hamburgers/meatballs into proper containers.

F INSTALLATION

La machine a été conçue pour être utilisée sans besoin de préparations spéciales en un lieu de travail normal (cuisine, boucherie, etc.).
Il est conseillé de placer la machine sur un plan de travail nivelé qui ait une hauteur adaptée à un chargement rationnel de la trémie ainsi qu'à la mise en place des hamburgers-boulettes dans les récipients prévus à cet effet.

D INSTALLIERUNG

Die Maschine wurde dafür konzipiert, ohne besondere Vorkehrungen in einer normalen Arbeitsumgebung eingesetzt zu werden (Küche, Metzgerei etc.) Es ist ratsam, die Maschine auf einem ausnivellierten Tisch mit geeigneter Höhe, die eine rationelle Auffüllung des Trichters und die Anordnung der Hamburger-Frikadellen in den entsprechenden Behältern ermöglicht, aufzustellen.

E INSTALACIÓN

La máquina ha sido pensada para ser utilizada sin particulares preparaciones en un normal ambiente de trabajo (cocina, carnicería, etc.).
Se aconseja colocar la máquina sobre una mesa de trabajo nivelada con una altura que permita una racional carga de la tolva y la colocación de las hamburguesas-albóndigas en los respectivos contenedores.

I COLLEGAMENTI ELETTRICI

La tensione di alimentazione e la frequenza della corrente devono corrispondere ai dati posti sulla targhetta tecnica della macchina (es. 400 V 50 Hz).
La presa di corrente del locale dovrà essere munita di collegamento a terra e dovrà essere idonea alla potenza assorbita dal motore della hamburgatrice

➡ ATTENZIONE! É possibile commutare l'alimentazione da 400V a 230V e viceversa agendo sulla morsettiera del motore (come da Fig. 7).

➡ ATTENZIONE! La macchina è dotata di comandi a 24 Volt.
Cambiare il collegamento anche sulla scheda bassa tensione.
Si raccomanda di far eseguire l'operazione a personale specializzato.

Il senso di rotazione deve essere quello indicato dalla freccia posta sul disco formatore (Fig. 8).

GB ELECTRICAL CONNECTIONS

Mains voltage and current frequency must match the data on the machine dataplate (i.e. 400 V 50 Hz).
The room mains socket must have an earth connection and be suitable for the power required by the machine.

➡ WARNING! It is possible to change the voltage from 400V to 230V and viceversa by acting on the motor terminals (see Fig. 7).

➡ WARNING! The machine is fitted with 24 Volt commands.
Change also the connection on the low voltage card.
It is recommended that all operations be carried out by specialized personnel.

The direction of rotation must be as shown by the arrow on the shaping disk (Fig. 8).

F BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

Le voltage d'alimentation et la fréquence du courant doivent correspondre aux données se trouvant sur la plaque technique de la machine (ex. 400 V 50 Hz).
La prise de courant de la pièce devra être munie de branchement à la terre et devra être appropriée à la puissance absorbée par le moteur de la machine à hamburgers.

➡ ATTENTION ! On peut commuter l'alimentation de 400V à 230V et vice versa en agissant sur la boîte à bornes du moteur (selon la Fig. 7).

➡ ATTENTION ! La machine est munie de commandes à 24 Volts.
Changer le branchement sur la carte de basse tension aussi.
Nous recommandons de faire effectuer l'opération par du personnel spécialisé.

Le sens de rotation doit être celui qui est indiqué par la flèche se trouvant sur le disque mouleur (Fig. 8).

D ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Die Speisespannung und die Stromfrequenz müssen den auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten entsprechen (z.B. 400 V 50 Hz).
Die Steckdose des Arbeitsraums muß mit Erdungsanschluß ausgestattet und für die vom Motor der Hamburger-Maschine aufgenommene Leistung geeignet sein.

➡ ACHTUNG! Es ist möglich, die Speisung von 400V auf 230V und umgekehrt umzuschalten, indem auf das Klemmenbrett des Motors eingewirkt wird (gemäß Abb. 7).

➡ ACHTUNG! Die Maschine ist mit Steuerbefehlen in 24 Volt ausgestattet.
Den Anschluß auch auf der Niederspannungskarte abändern. Es wird dringend empfohlen, diesen Arbeitsvorgang von Fachpersonal ausführen zu lassen.

Die Drehrichtung muß dem auf der Formscheibe (Abb. 8) angebrachten Pfeil entsprechen.

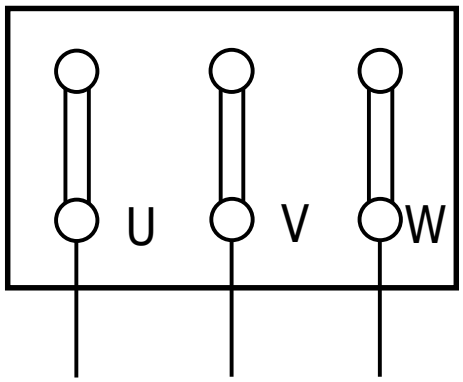
E CONEXIONES ELÉCTRICAS

La tensión de alimentación y la frecuencia de la corriente deben corresponder con los datos indicaoddos en la placa técnica de la máquina (ej. 400 V 50 Hz).
La toma de corriente del local deberá ser provista de conexión a tierra acorde con la potencia absorbida por el motor de la máquina para hacer hamburguesas.

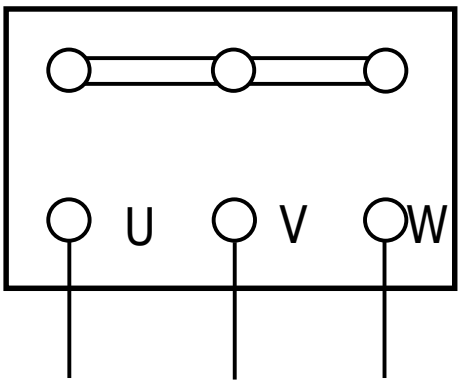
➡ ATENCION! És posible commutar la alimentación de 400V a 230V y viceversa accionando la bornera del motor (Fig. 7).

➡ ATENCION! La máquina está dotada de mandos a 24 Volt.
Cambiar la conexión también en la ficha baja tensión.
La operación debe ser realizada por personal especializado.

El sentido de rotación debe ser el indicado por la flecha colocada en el disco formador (Fig. 8).



230 Volt TRIFASE
THREE PHASE 230 Volt - 230 Volts TRIPHASÉ
230 Volt DREHSTROM - 230 Volt TRIFÁSICO



400 Volt TRIFASE
THREE PHASE 400 Volt - 400 Volts TRIPHASÉ
400 Volt DREHSTROM - 400 Volt TRIFÁSICO

Fig./Abb. 7

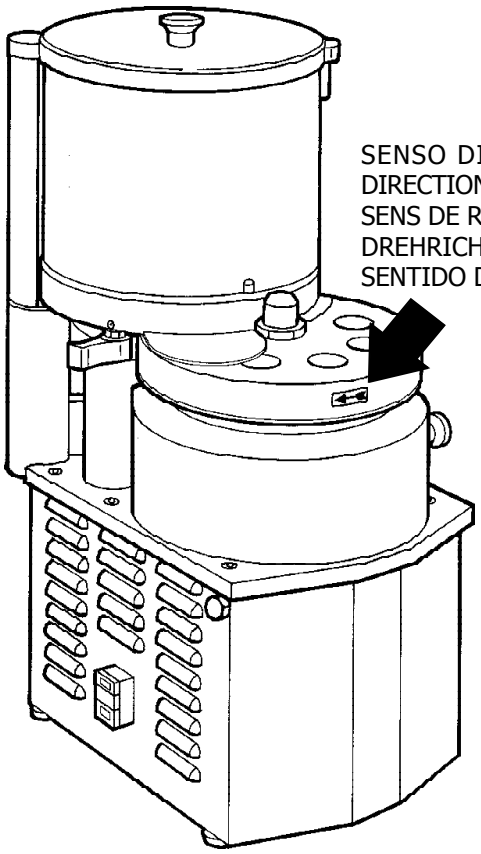


Fig./Abb. 8

I COLLEGAMENTI ELETTRICI

Se il collegamento effettuato sulla presa di corrente non è corretto un relè ausiliario (presente nella scheda del controllo e collegato alla scheda di comando) non permette alla macchina di partire obbligando l'installatore ad effettuare manualmente l'inversione di fase nella presa. La scheda controlla anche la mancanza di fase nell'impianto o l'eventuale connessione al neutro (nella PH85S NON deve essere collegato) e inoltre la tensione di funzionamento della scheda varia da 200 V a 430 V coprendo così gran parte delle alimentazioni presenti in Europa (vedi pag. 63).

GB ELECTRICAL CONNECTIONS

If connection to the mains is not correct, an auxiliary relay (placed in the control card and connected to the command card) will prevent the machine from starting and so force the operator to manually reverse the phase of the plug.
The card will also check on the lack of phase and on any neutral connection (in the PH85S there must be no such connection); furthermore, the card working voltage can vary between 200V and 430V, and so cover most working voltages used in Europe (see pag. 63).

F BRANCHEMENTS ELECTRIQUES

Si le branchement effectué sur la prise de courant n'est pas correct, un relais auxiliaire (se trouvant sur la carte de contrôle et relié à la carte de commande) ne permet pas à la machine de démarrer et oblige l'installateur à effectuer manuellement l'inversion de phase dans la prise.
La carte contrôle aussi l'absence de phase dans l'installation ou l'éventuelle connexion au neutre (dans la PH85S il ne doit pas être branché) et par ailleurs, le voltage de fonctionnement de la carte varie de 200 V à 430 V couvrant ainsi une grande partie des alimentations présentes en Europe (pag. 63).

D ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Falls der an der Steckdose vorgenommene Anschluß nicht korrekt ist, hindert ein (in der Kontrollkarte vorhandenes und mit der Steuerkarte verbundenes) Hilfsrelais die Maschine am Start und zwingt die Bedienungsperson, die Phasenumkehr in der Steckdose manuell vorzunehmen.
Die Karte kontrolliert auch den Phasenmangel in der Anlage oder die eventuelle Verbindung mit dem Nulleiter (darf bei PH85S nicht angeschlossen sein); außerdem variiert die Betriebsspannung der Karte von 200 V bis 430 V und deckt so einen Großteil der in Europa vorhandenen Spannungswerte ab (pag. 63).

E CONEXIONES ELÉCTRICAS

Si la conexión efectuada en la toma de corriente no es correcta un relè auxiliar (presente en la ficha del control y conectado a la ficha de mando) no permite a la máquina partir, obligando al instalador a efectuar manualmente la inversión de fase en la toma.
La ficha controla también la falta de fase en la instalación o la eventual conexión al neutro(en la PH85S no debe ser conectado) y además la tensión de funcionamiento de la ficha varía de 200 V a 430 V cubriendo de esta manera gran parte de las alimentaciones presentes en Europa (pag. 63).

I UTILIZZO

Le operazioni da eseguire per produrre polpette e hamburger sono:

1) Verificare che il disco formatore (A - Fig. 9) sia quello desiderato (hamburger o polpette). Nel caso di sostituzione procedere come segue:
- Smontare le pale miscelatrici (B) svitando il dado di bloccaccio (C) con l'apposita chiave in dotazione.
- Sbloccare la pentola agendo sui nottolini di arresto (D), quindi rimuovere la pentola.
- Svitare il dado di bloccaggio del disco formatore (E) ruotandolo nello stesso senso di rotazione del disco formatore, utilizzando l'apposita chiave in dotazione, e procedere all'estrazione del disco stesso.
- Procedere al rimontaggio dei componenti in maniera inversa, facendo particolare attenzione nel reinserimento del disco formatore (A - Fig. 10) verificando che l'intaglio (F) vada ad inserirsi con le tacche del blocchetto di traino (G).

GB USE

This is the procedure to follow in order to produce meatballs and hamburgers:

1) Check that the shaping disk (A - Fig. 9) is the one you want (hamburgers or meatballs). If you need to replace it do the following:
- Remove the mixing blades (B) by unscrewing the blocking nut (C) with the key provided.
- Loosen the saucepan by acting on the stop pawls (D) and remove it.
- Unscrew the shaping disk stop nut (E), turning it in the same direction as the shaping disk by using the key provided, and take the disk out.
- Reassemble the various components in reverse order, taking special care to check, when you put back the shaping disk (A - Fig. 10), that the spline (F) matches the notch of the pulling block (G).

F UTILISATION

Les opérations à effectuer pour faire les boulettes et les hamburgers sont les suivantes:

1) Vérifier que le disque mouleur (A - Fig. 9) soit le disque souhaité (hamburger ou boulettes). En cas de remplacement procéder de la façon suivante:
- Démonter les pales mélangeuses (B) en dévissant l'écrou de blocage (C) avec la clef prévue à cet effet fournie avec la machine.
- Débloquer la marmite en agissant sur les loquets d'arrêt (D), ensuite enlever la marmite.
- Dévisser l'écrou de blocage du disque mouleur (E) en le tournant dans le même sens de rotation que le disque mouleur, en utilisant le clef fournie pour cela, et procéder à l'extraction du disque.
- Remonter les pièces à l'inverse en faisant particulièrement attention à la réintroduction du disque mouleur (A - Fig. 10) et en vérifiant que le créneau (F) s'introduise dans les encoches du petit bloc de traction (G).

D GEBRAUCH

Zur Produktion von Frikadellen und Hamburgern müssen folgende Arbeitsvorgänge ausgeführt werden:

1) Sicherstellen, daß die gewünschte Formscheibe (A - Abb. 9) eingesetzt wird (Hamburger oder Frikadellen). Zum Auswechseln wie folgt vorgehen:
- Die Mischblätter (B) demontieren, indem die Mutter zur Blockierung (C) mit dem in der Maschinenausstattung enthaltenen Schlüssel aufgeschraubt wird.

- Den Topf durch Einwirkung auf die Sperrklinken (D) freigeben, dann abnehmen.
- Die Blockiermutter der Formscheibe (E) aufschrauben, indem sie in die Rotationsrichtung der Formscheibe gedreht wird, wozu der entsprechende in der Lieferung enthaltene Schlüssel verwendet wird.
- Die Wiedermontage der Komponenten auf umgekehrte Weise vornehmen und dabei besonders auf das Wiedereinsetzen der Formscheibe (A - Abb. 10) achten, indem sichergestellt wird, daß der Einschnitt (F) an den Kerben des Mitnehmerblocks (G) einrastet.

E UTILIZACIÓN

Las operaciones a realizar para producir albóndigas y hamburguesas son:

1) Verificar que el disco formador (A - Fig. 9) sea el deseado (hamburguesas o albóndigas). En el caso de sustitución proceder como se describe a continuación:
- Desmontar las paletas mezcladores (B) desenroscando la tuerca de bloqueo (C) con la respectiva llave en dotación.
- Desbloquear la olla accionando los trinquetes de detención (D), quitar la olla.
- Desenroscar la tuerca de bloqueo del disco formador (E) girándolo en el mismo sentido de rotación del disco formador, utilizando la respectiva llave en dotación, y proceder a la extracción del disco mismo.
- Montar los componentes en manera inversa, poniendo particular atención a la reinserción del disco formador (A - Fig. 10) verificando que la incisión (F) se inserte con las muescas de las clavijas de arrastre (G).

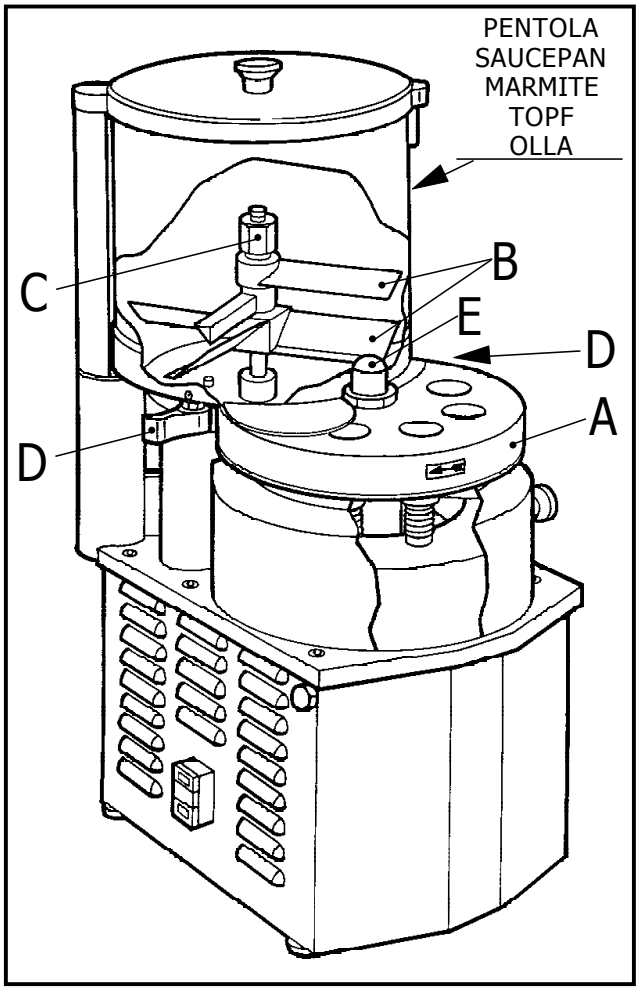


Fig./Abb. 9

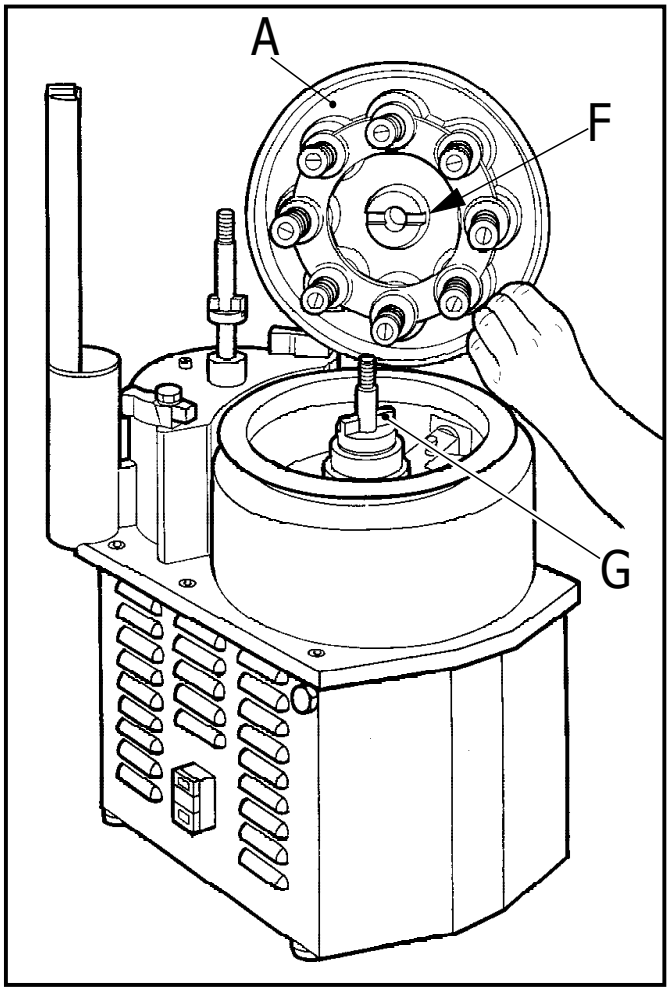


Fig./Abb. 10

I UTILIZZO

2) Registrare lo spessore voluto dell'hamburger o della polpetta estraendo il nottolino (H - Fig. 11) e spostandolo a destra o a sinistra a seconda della quantità di prodotto desiderato, quindi rilasciarlo fino a percepire l'innesto.
3) Dopo essersi assicurati che la pentola non contenga corpi estranei (utensili, paletta di estrazione, ecc.), introdurre in essa la carne macinata per hamburger o l'impasto di carne, formaggio e uova per polpette, ad una temperatura da 0° a circa +4°C, e posizionare il coperchio della pentola nella posizione di chiusura facendo attenzione che il micromagnetico si inserisca (la macchina NON parte).
4) Mettere in moto la macchina agendo sull'interruttore.
5) Estrarre durante la produzione, mediante l'apposita paletta in dotazione, il prodotto finito (hamburger o polpette) che esce dal disco formatore.
6) ATTENZIONE: Bisogna alimentare la pentola ogni qualvolta il livello del macinato o dell'impasto sia 1/3 dell'altezza della tramoggia.

GB USE

2) Set the desired hamburgers or meatballs thickness by pulling out the pawl (H - Fig. 11) and moving it to the right or to the left depending on the amount of product required, then release it until it clicks.
3) After making sure that the saucepan does not contain any foreign body (utensils, extraction spatula etc.) introduce the minced meat for hamburgers or the mixing of meat, cheese and eggs for meatballs, at a temperature from 0° to about +4°C, and place the saucepan lid in the closed position checking that the microswitch is on (the machine does NOT start).
4) Start the machine by pressing the switch.
5) During production, take out with the spatula provided the finished product (hamburgers or meatballs) as it comes out of the shaping disk.
6) WARNING: you must load the saucepan every time the level of the minced meat or the mixing reaches 1/3 of the hopper height.

F UTILISATION

2) Régler l'épaisseur souhaitée de l'hamburger ou de la boulette en sortant le loquet (H - Fig. 11) et en le déplaçant vers la droite ou vers la gauche selon la quantité de produit souhaité, ensuite le relâcher jusqu'à entendre le l'enclenchement.
3) Après s'être assuré que la marmite ne contient pas de corps étrangers (ustensiles, spatule d'extraction, etc.), introduire dans cette dernière la viande hachée pour hamburger ou le mélange de viande , fromage et oeufs pour boulettes, à une température de 0° à environ + 4°C, et positionner le couvercle de la marmite en position de fermeture en veillant à ce que le micro-interrupteur s'enclenche (la machine NE se met PAS en marche).
4) Mettre la machine en marche en agissant sur l'interrupteur.
5) Extraire pendant la production, au moyen de la spatule fournie, le produit fini (hamburger ou boulettes) qui sort du disque mouleur.
6) ATTENTION: Il faut alimenter la marmite chaque fois que le niveau de la viande hachée ou du mélange est à 1/3 de la hauteur de la trémie.

D GEBRAUCH

2) Die gewünschte Dicke des Hamburgers oder der Frikadelle einstellen, indem die Sperrklinke (H Abb. 11) herausgezogen und je nach der gewünschten Produktmenge nach rechts oder links verschoben wird; dann loslassen, bis man das Einrücken wahrnimmt.
3) Nachdem man sich vergewissert hat, daß der Topf keine Fremdkörper (Werkzeuge, Abhebeschaufeln etc.) enthält, das Hackfleisch für Hamburger oder die Mischung aus Fleisch, Käse und Eiern für Frikadellen mit einer Temperatur von 0° bis ca. +4°C einfüllen und den Topfdeckel in Schließposition bringen, wobei darauf geachtet werden muß, daß der Mikroschalter sich einschaltet (die Maschine läuft NICHT an).
4) Die Maschine über den Schalter starten.
5) Während der Produktion mittels der in der Maschinenausstattung enthaltenen Abhebeschaufel das aus der Formscheibe austretende Endprodukt (Hamburger oder Frikadellen) abnehmen.
6) ACHTUNG: Der Topf muß jedes mal dann, wenn der Stand des Hackfleischs oder der Mischung ein Drittel der Trichterhöhe erreicht, beschickt werden.

E UTILIZACIÓN

2) Ajustar el espesor deseado de la hamburguesa o de la albóndiga extrayendo el trinquete (H - Fig 11) y desplazándolo a la derecha y a la izquierda según la cantidad de producto deseado, soltarlo hasta percibir el encastre.
3) Luego de asegurarse que la olla no contenga cuerpos extraños (utensilios, pala de extracción, etc.), introducir en la misma carne picada para hamburguesa o la mezcla de carne, queso y huevos para albóndigas, a una temperatura de 0° a alrededor de +4°C, y colocar la tapa de la olla en la posición de cierre controlando que el microinterruptor se introduzca (la máquina NO parte).
4) Poner en movimiento la máquina accionando el interruptor.
5) Extraer durante la producción, mediante la paleta en dotación, el producto terminado (hamburguesa o albóndiga) que sale del disco formador.
6) ATENCION: Hay que alimentar la olla cada vez que el nivel de la carne picada o de la mezcla sea de 1/3 de la altura de la tolva.

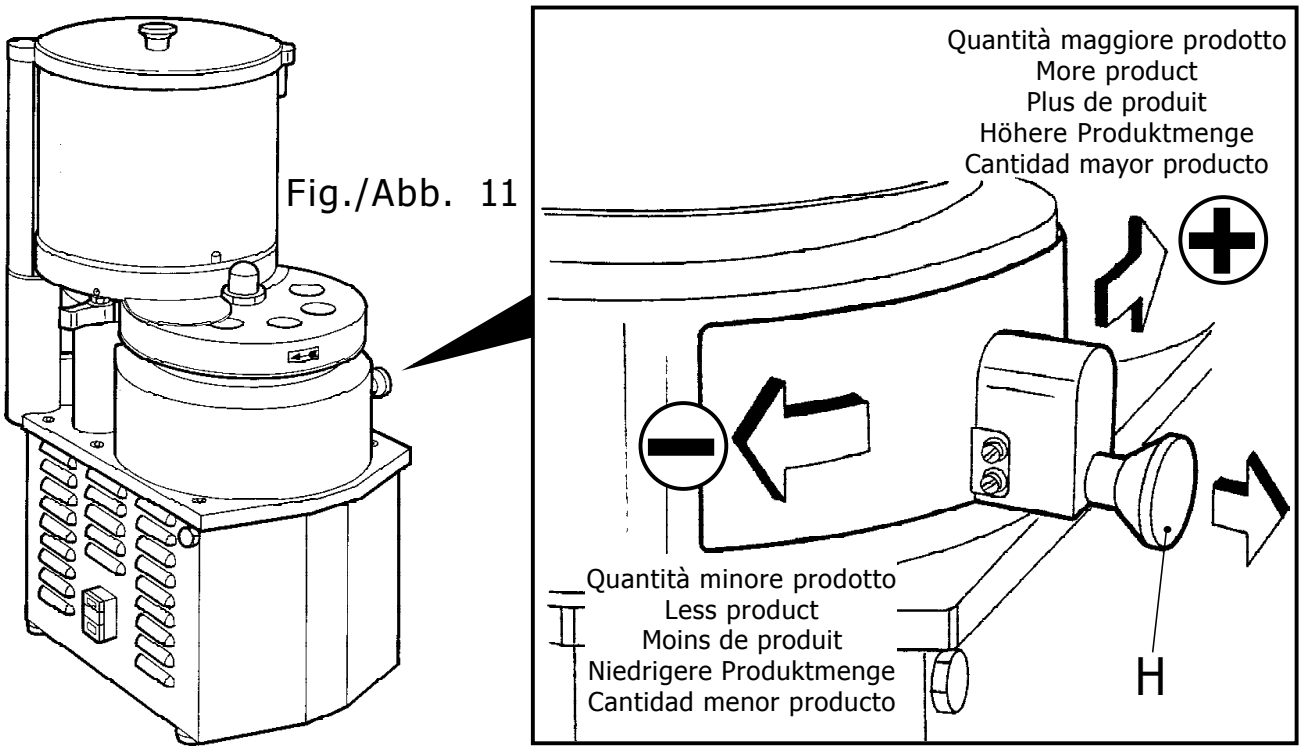


Fig./Abb. 11

I UTILIZZO

7) Per un corretto montaggio dei vari componenti seguire lo schema di seguito riportato.

1ª OPERAZIONE: MONTAGGIO PALE MISCELATRICI

ATTENZIONE: Verificare che l'intaglio (A - Fig. 12) ricavato nella pala miscelatrice (B) vada ad inserirsi con le tacche del blocchetto di traino (C) alla base dell'albero.

GB USE

7) To correctly assemble all components please go through the following scheme.

1st OPERATION: MOUNTING THE MIXING BLADES

WARNING: Check that the spline (A - Fig. 12) in the mixing blade (B) matches the notch of the pulling block (C), at the bottom of the shaft.

F UTILISATION

7) Pour un montage correct des différentes pièces, suivre le schéma indiqué ci-après.

1ère OPERATION: MONTAGE DES PALES MELANGEUSES

ATTENTION : Vérifier que le créneau (A - Fig. 12) effectué sur la pale mélangeuse (B) s'introduise dans les encoches du petit bloc de traction (C) à la base de l'arbre.

D GEBRAUCH

7) Zur korrekten Montage der verschiedenen Komponenten das nachstehende Schema beachten.

1 ARBEITSVORGANG: MONTAGE DER MISCHBLÄTTER

ACHTUNG: Sicherstellen, daß der in das Mischblatt (B) eingearbeitete Einschnitt (A - Abb. 12) in die Kerben des Mitnehmerblocks (C) an der Basis der Welle einrastet.

E UTILIZACIÓN

7) Para un correcto montaje de los distintos componentes seguir el esquema indicado a continuación.

1era OPERACION: MONTAJE PALETAS MEZCLADORAS

➡ ATENCION: Verificar que la incisión (A - Fig. 12) de la paleta mezcladora (B) se introduzca con las muescas de las clavijas de arrastre (C) en la base del árbol.

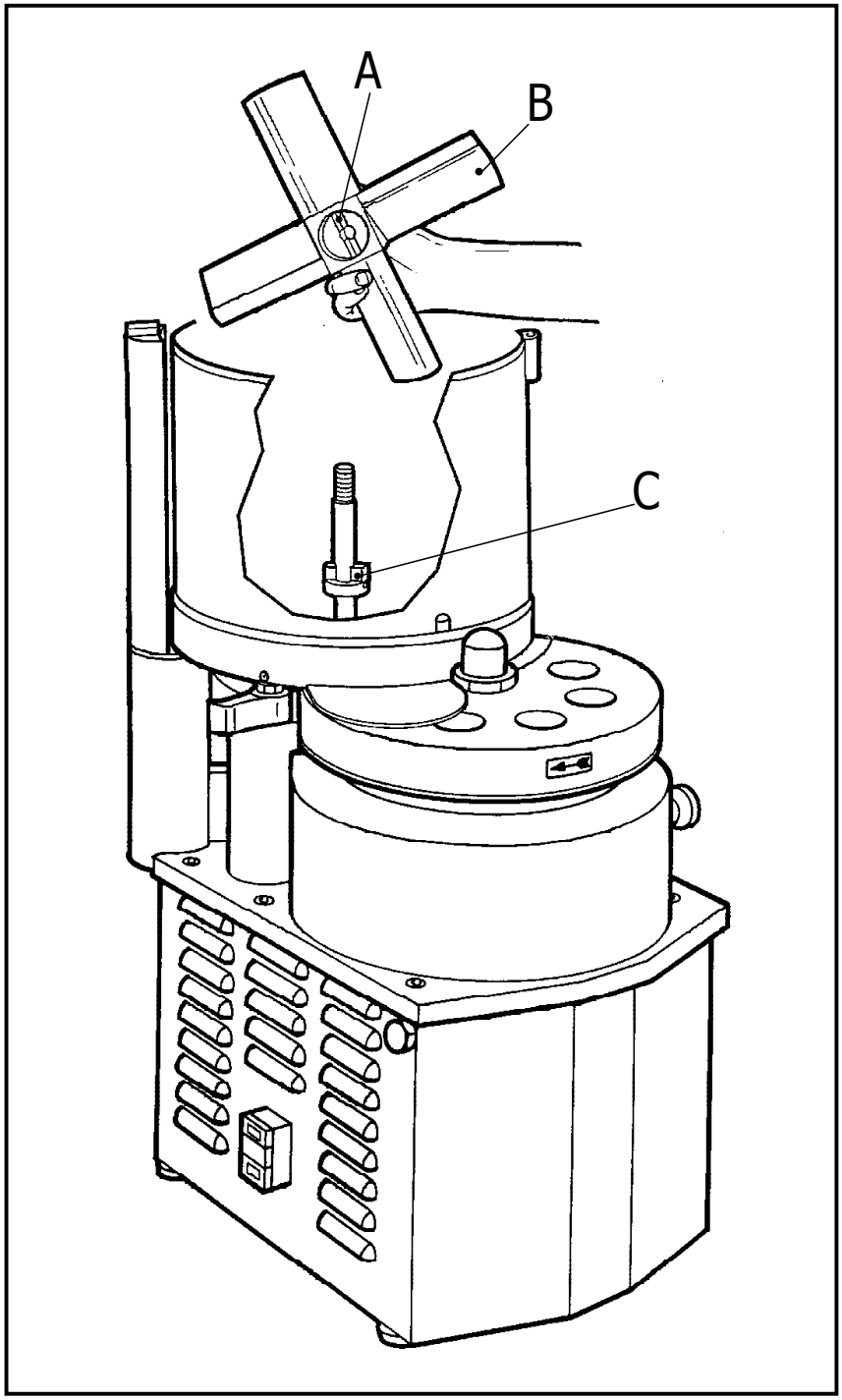


Fig./Abb. 12

I UTILIZZO

2ª OPERAZIONE: MONTAGGIO PALA INTERMEDIA FISSA (D - Fig. 13)

ATTENZIONE: Inserire la pala con la superficie piana (E) come indicato in Figura. Durante il funzionamento la pala intermedia fissa (D) si ferma contro la vite di arresto (F - Fig. 14) posta all'interno della tramoggia.

GB USE

2nd OPERATION: MOUNTING THE FIXED MIDDLE BLADE (D - Fig. 13)

WARNING: Insert the blade with the flat surface (E) as shown in the Figure. When working, the fixed middle blade (D) will stop against the stopping screw (F - Fig. 14) placed inside the hopper.

F UTILISATION

2éme OPERATION: MONTAGE DE LA PALE INTERMEDIAIRE FIXE (D - Fig. 13)

ATTENTION : Introduire la pale avec la surface plate (E) selon le dessin. Pendant le fonctionnement la pale intermédiaire fixe (D) s'arrête contre la vis d'arrêt (F - Fig. 14) se trouvant à l'intérieur de la trémie.

D GEBRAUCH

2 ARBEITSVORGANG: MONTAGE DES FEST INSTALLIERTEN ZWISCHENBLATTS (D - Abb. 13)

ACHTUNG: Das Mischblatt mit der ebenen Fläche (E) wie in der Abbildung dargestellt einfügen. Während des Betriebs wird das fest installierte Zwischenblatt (D) durch die im Innern des Trichters angebrachte Anschlagschraube (F - Abb. 14) angehalten.

E UTILIZACIÓN

2era OPERACION: MONTAJE PALETA INTERMEDIA FIJA (D - Fig. 13)

ATENCION: Colocar la paleta con la superficie plana (E) como indicado en Figura. Durante el funcionamiento la pala intermedia fija (D) se detiene en los tornillos de parada (F - Fig. 14) colocada en el interior de la tolva.

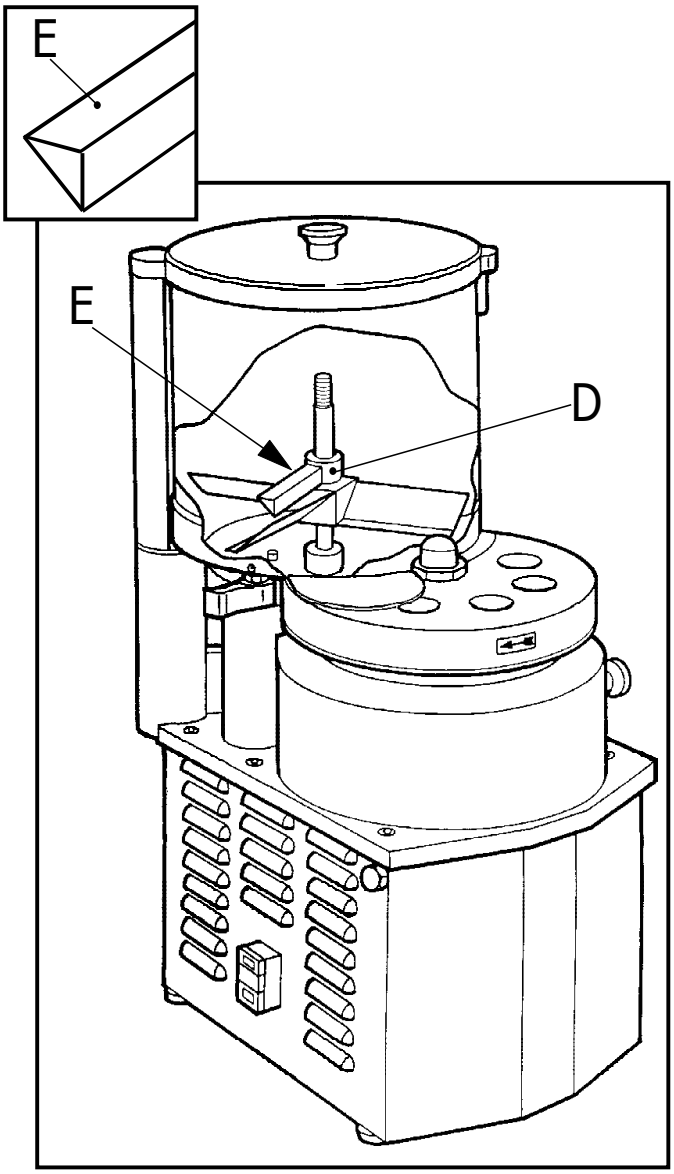


Fig./Abb. 13

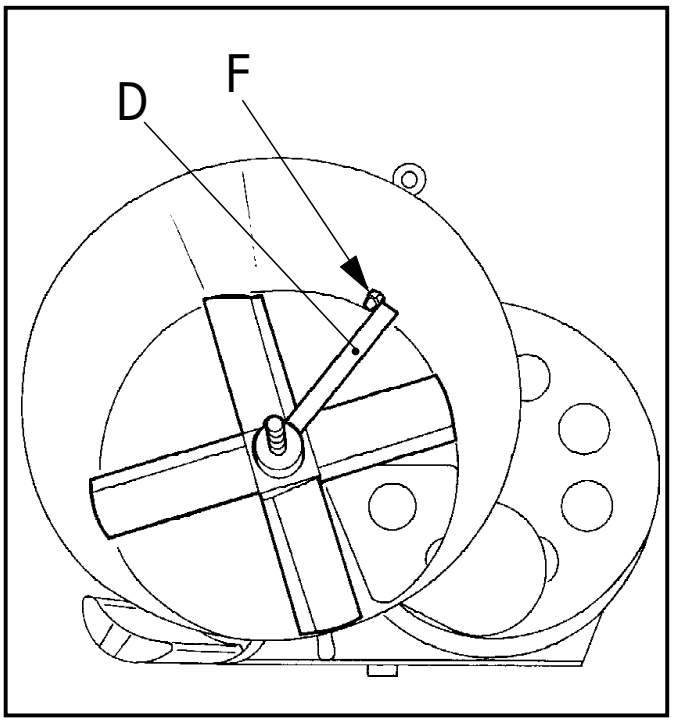


Fig./Abb. 14

I UTILIZZO

3ª OPERAZIONE: MONTAGGIO PALA SUPERIORE (G - Fig. 15)

ATTENZIONE: Avvitare la pala superiore facendo combaciare il grano di riferimento al suo interno con la scanalatura dell'albero (H), quindi bloccare il tutto con il dado stringendo con l'apposita chiave (Fig. 16).

- Utilizzare carne macinata bene, refrigerata ad una temperatura da 0°C a +4°C, non troppo grassa ed adatta per hamburger.
- Lo stesso decorso vale per le polpette; consigliamo inoltre di comporre gli impasti per polpette per almeno 2/3 di carne macinata.
- La percentuale di uova, formaggio, verdure cotte, patate, pane grattugiato, ecc. non deve superare 1/3 dell'impasto.

GB USE

3rd OPERATION: MOUNTING THE UPPER BLADE (G - Fig. 15)

WARNING: Screw the upper blade on by matching the grub screw with the shaft notch (H), then block everything using the nut and tighten up with the proper key (Fig. 16).

- Use well refrigerated minced meat at a temperature from 0°C to +4°C, not too fat and suitable for hamburgers.
- The same goes for meatballs: we also recommend to prepare the meatballs mixing with at least 2/3 minced meat.
- The percentage of eggs, cheese, cooked vegetables, potatoes, breadcrumbs etc must not exceed 1/3 of the mixing.

F UTILISATION

3ème OPERATION: MONTAGE DE LA PALE SUPERIEURE (G-Fig.15)

ATTENTION : Visser la pale supérieure en faisant correspondre la vis de référence à l'intérieur avec la rainure de l'arbre (H), ensuite bloquer le tout avec l'écrou en serrant avec la clef prévue à cet effet (Fig. 16).

- Utiliser de la viande bien hachée, réfrigérée à une température de 0°C à +4°C, pas trop grasse et adaptée aux hamburgers.
- Même chose pour les boulettes; nous conseillons par ailleurs de composer les mélanges pour boulettes avec au moins 2/3 de viande hachée.
- Le pourcentage d'œufs, fromage, verdures cuites, pommes de terre, pain râpé etc. ne doit pas dépasser 1/3 du mélange.

D GEBRAUCH

3 ARBEITSVORGANG: MONTAGE DES OBEREN MISCHBLATTS (G - Abb. 15)

ACHTUNG: Das obere Blatt so anschrauben, daß der Stift zur Bezugnahme in seinem Innern mit der Nut der Welle (H) übereinstimmt, dann alles mit der Mutter, die mittels des entsprechenden Schlüssels (Abb. 16) angezogen wird, blockieren.

- Gut gehacktes, auf eine Temperatur von 0°C bis +4°C gekühltes, nicht allzu fettes und für Hamburger geeignetes Fleisch verwenden.
- Das gleiche gilt für die Frikadellen: wir empfehlen außerdem, die Mischungen für Frikadellen zu mindestens 2/3 aus Hackfleisch herzustellen.
- Der Anteil an Eiern, Käse, gekochtem Gemüse, Kartoffeln, Semmelbröseln etc. darf 1/3 der Mischung nicht überschreiten.

E UTILIZACIÓN

3era OPERACION: MONTAJE PALETA SUPERIOR (G - Fig. 15)

ATENCION: Ajustar la paleta superior haciendo coincidir el tornillo prisionero de referencia en su interior con la canaladura del árbol (H), bloquear todo con la tuerca apretando con la específica llave (Fig. 16).

- Utilizar carne bien picada, refrigerada a una temperatura de 0°C a +4°C, no demasiado grasa y adecuada para hamburguesas.
- Lo mismo se cumple para las albóndigas; aconsejamos además componer las mezclas para albóndigas con al menos 2/3 de carne picada.
- El porcentaje de huevo, queso, verduras cocidas, patatas, pan rallado, etc. no debe superar el 1/3 de la mezcla.

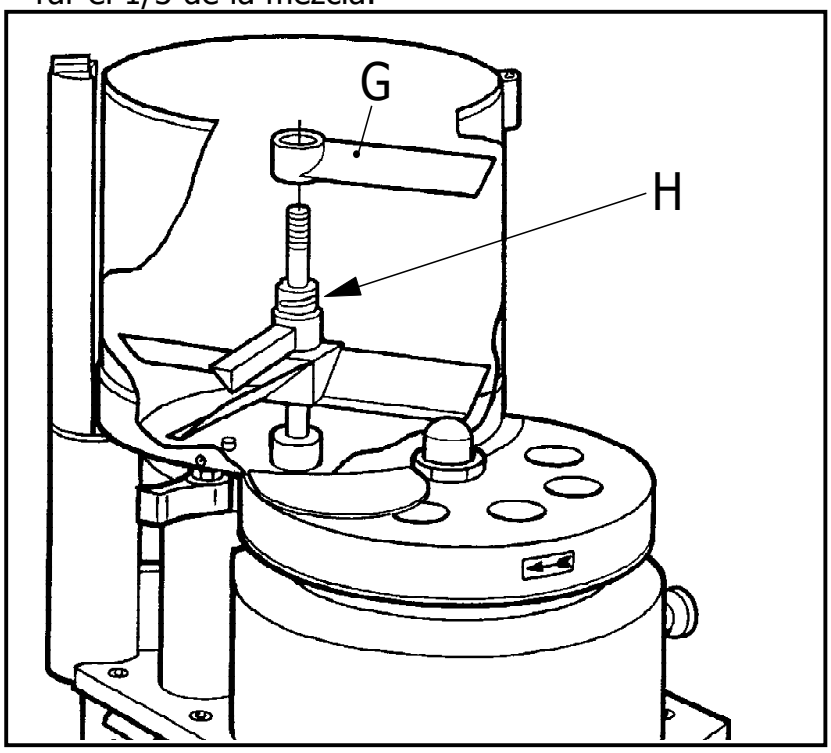


Fig./Abb. 15

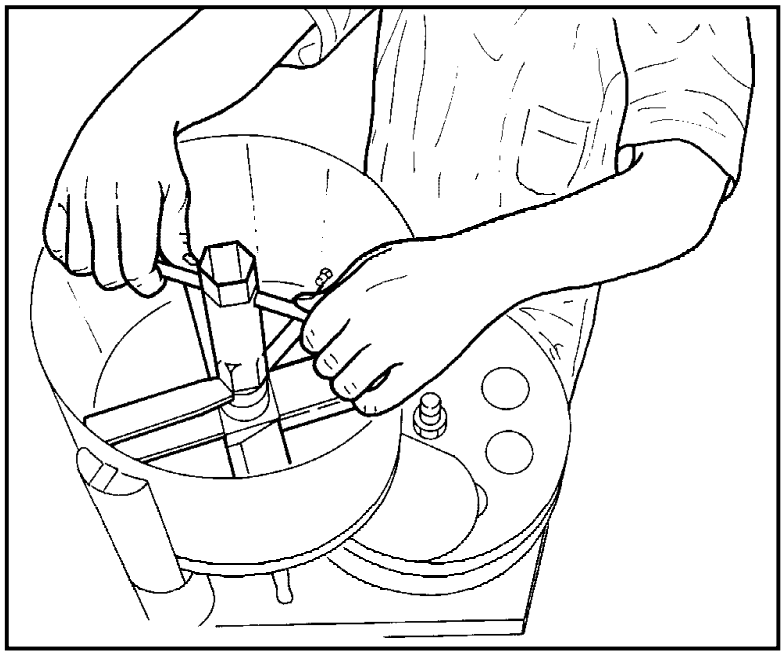


Fig./Abb. 16

I PULIZIA ED IGIENE

Gli organi di lavoro smontabili (pentole, dadi bloccaggio, pale miscelatrici, dischi formatori, protezione circolare) devono essere puliti alla fine della giornata lavorativa.
I componenti sopra citati, completamente in acciaio inossidabile, possono essere lavati con acqua calda e detergente. Per lo smontaggio dei componenti vedere relativo capitolo.
Il corpo macchina può essere pulito con uno straccio umido.

NON USARE ACIDI.

Saltuariamente può risultare necessaria la pulizia radicale dei singoli espulsori montati sui dischi formatori.

GB CLEANING AND HYGIENE

The working parts that can be taken out (saucepans, blocking nuts, mixing blades, shaping disks, round protection) must be cleaned at the end of the working day.
The above components, entirely made of inox steel, can be washed with hot water and detergent. To disassemble the various components see the relative chapter.
The machine body can be cleaned with a wet cloth.

DO NOT USE ACID

A thorough cleaning of the expellers mounted on the shaping disks may occasionally be necessary.

F NETTOYAGE ET HYGIENE

Les organes de travail démontables (marmites, écrous de blocage, pales mélangeuses, disques mouleurs, protection circulaire) doivent être nettoyés en fin de journée de travail.
Les pièces citées ci-dessus, qui sont entièrement en acier inoxydable, peuvent être lavées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
Pour le démontage des pièces, voir le chapitre correspondant.
Le corps de la machine peut être nettoyé avec un chiffon humide.

NE PAS UTILISER D'ACIDES.

De temps à autre, il peut être nécessaire de nettoyer radicalement les différents expulseurs montés sur les disques mouleurs.

D REINIGUNG UND HYGIENE

Die demontierbaren Arbeitselemente (Töpfe, Muttern zur Blockierung, Mischblätter, Formscheiben, runde Schutzvorrichtung) müssen am Ende des Arbeitstags gereinigt werden.
Die oben genannten, vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellten Komponenten können mit warmem Wasser und Reinigungsmittel abgewaschen werden.
Zur Demontage der Komponenten siehe entsprechendes Kapitel.
Der Maschinenkörper kann mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

KEINE SÄUREN VERWENDEN.

Gelegentlich kann sich die gründliche Reinigung der einzelnen auf den Formscheiben montierten Ausstoßvorrichtungen als erforderlich erweisen.

E LIMPIEZA E HIGIENE

Las piezas desmontables (ollas, tuercas bloqueo, paletas mezcladoras, discos formadores, protección circular) deben ser limpiados al final de la jornada de trabajo.
Los componentes arriba citados, completamente en acero inoxidable, pueden ser lavados con agua caliente y detergente. Para el desmontaje de los componentes ver capítulo correspondiente. El cuerpo máquina puede ser limpiado con un paño húmedo.



NON USAR ACIDOS.

De vez en cuando puede ser necesaria la limpieza radical de cada uno de los expulsores montados en los discos formadores.

I MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

Grazie all'ottima affidabilità della PH85S non sono previsti interventi programmati.

Si consiglia in ogni caso di:

- Controllare saltuariamente lo stato degli espulsori e lubrificare gli "steli" con grasso alimentare.
- Controllare saltuariamente la tensione della cinghia.

RIPARAZIONE

➡ Si deve tenere presente che eventuali interventi di manutenzione o riparazioni devono essere eseguiti da personale qualificato ed autorizzato, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza.

GB MAINTENANCE AND REPAIR

MAINTENANCE SCHEDULE

Thanks to the excellent reliability of PH85S, programmed maintenance is not anticipated.

We advise you anyway to:

- Check from time to time the expellers condition and grease the "stalks" with animal fat.
- From time to time check the belt tension.

REPAIRS

➡ It must be remembered that any maintenance or repair operation must be carried out by qualified and authorized personnel, who must comply with safety regulations.

F ENTRETIEN ET REPARATION

ENTRETIEN PROGRAMME

Grâce à l'excellente fiabilité de PH85S, les interventions programmées ne sont pas prévues.

Il est en tout cas conseillé de:

- Contrôler de temps à autre l'état des expulseurs et de graisser les "tiges" avec de la graisse alimentaire.
- Contrôler de temps à autre la tension de la courroie.

REPARATION

➡ Il faut tenir en considération que les éventuelles interventions d'entretien ou les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé, qui devra se conformer aux normes de sécurité.

D INSTANDHALTUNG UND REPARATUR

ORDENTLICHE WARTUNG

Dank der ausgezeichneten Zuverlässigkeit der Maschinen PH85S sind keine programmierten Wartungseingriffe vorgesehen. In jedem Fall ist folgendes anzuraten:

- Gelegentlich den Zustand der Ausstoßvorrichtungen kontrollieren und die "Schafte" mit für Lebensmittel geeignetem Schmierfett schmieren.
- Gelegentlich die Spannung des Riemens überprüfen.

REPARATUR

➡ Es muß berücksichtigt werden, daß eventuelle Wartungs- oder Reparatureingriffe von hierzu autorisiertem Fachpersonal, das sich an die Sicherheitsnormen halten muß, ausgeführt werden müssen.

E MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

MANTENIMIENTO PROGRAMADO

Gracias a la óptima confiabilidad de PH85S no son previstas intervenciones programadas.

Se aconseja de todas maneras:

- Controlar de vez en cuando el estado de los expulsores y lubricar los "vástagos" con grasa alimentaria.
- Controlar cada tanto la tensión de la correa.

REPARACION

➡ Se debe tener en cuenta que eventuales intervenciones de manutención o reparaciones deben ser realizadas por personal calificado y autorizado, el que debe respetar las normas de seguridad.

I INTERVENTI

Sostituzione cinghia trapezoidale

1) Staccare fisicamente la spina dalla presa di corrente.
2) Ribaltare la macchina come indicato in Figura 17.
3) Rimuovere il fondo (A) togliendo le apposite viti.
4) Allentare la tensione della cinghia (B - Fig. 18) sbloccando il controdado (C) ed agendo sulla vite (D).
5) Sostituire la cinghia trapezoidale con una dello stesso tipo.
6) Tenere la cinghia e rimontare il tutto procedendo in maniera inversa.

GB MAINTENANCE OPERATIONS

Replacing the trapezoidal belt

1) Take the plug off the mains.
2) Turn the machine over, as shown in Figure 17.
3) Take the bottom off (A), removing the screws.
4) Loosen the belt (B - Fig. 18), unblocking the lock nut (C) and acting on the screw (D).
5) Replace the trapezoidal belt with an equivalent one.
6) Keep the belt and reassemble everything in the reverse order.

F INTERVENTIONS

Remplacement de la courroie trapézoïdale

1) Débrancher la fiche de la prise de courant.
2) Renverser la machine selon les indications de la Figure 17.
3) Enlever le fond (A) en enlevant les vis prévues à cet effet.
4) Relâcher la tension de la courroie (B - Fig. 18) en débloquant le contre-écrou (C) et en agissant sur la vis (D).
5) Remplacer la courroie trapézoïdale avec une courroie du même type.
6) Tendre la courroie et remonter le tout en procédant à l'inverse.

D EINGRIFFE

Auswechseln des Keilriemens

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2) Die Maschine wie in Abbildung 17 angegeben umdrehen.
3) Den Boden (A) durch Entfernen der entsprechenden Schrauben abnehmen.
4) Die Spannung des Riemens (B - Abb. 18) lockern, indem die Gegenmutter (C) entblockt und auf die Schraube (D) eingewirkt wird.
5) Den Keilriemen gegen einen des gleichen Typs auswechseln.
6) Den Riemen spannen und alles wieder montieren, wobei in umgekehrter Reihenfolge vorgegangen wird.

E INTERVENCIONES

Sustitución correa trapezoidal

1) Desenchufar de la toma de corriente.
2) Dar vuelta la máquina como se indica en la Figura 17.
3) Sacar el fondo (A) quitando los tornillos.
4) Aflojar la tensión de la correa (B - Fig. 18) desbloqueando la contratuerca (C) y accionando los tornillos (D).
5) Sustituir la correa trapezoidal con una del mismo tipo.
6) Tensa la correa y montar todo de nuevo procediendo en manera inversa.

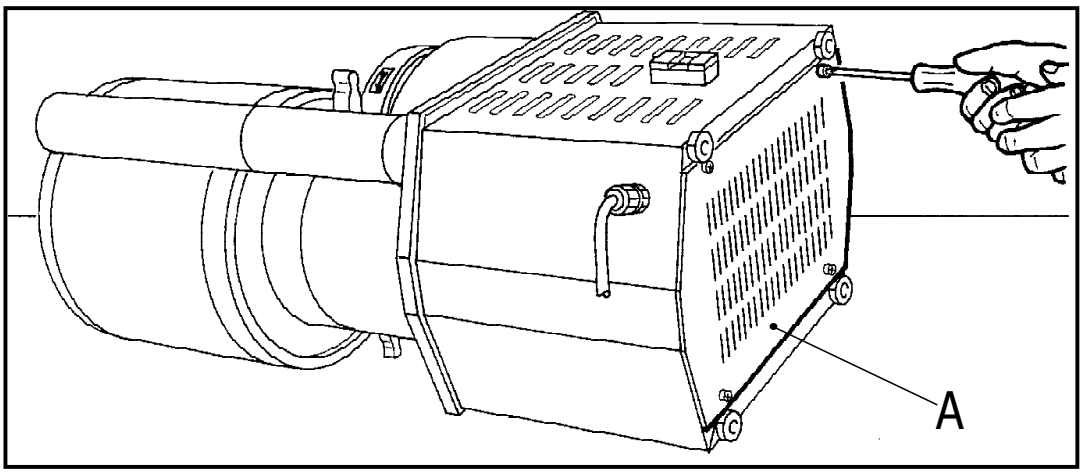


Fig./Abb. 17

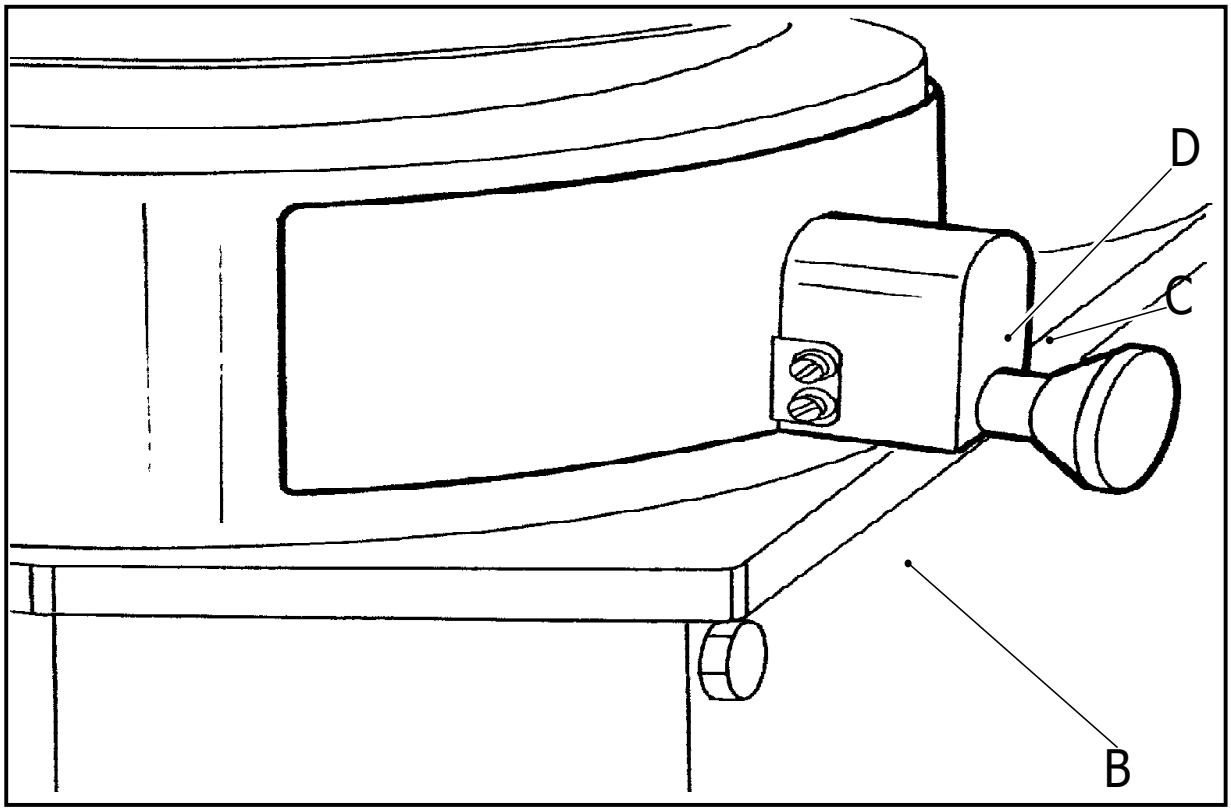


Fig./Abb. 18

I INTERVENTI

Registrazione nottolino d'arresto pentola

1) Nel caso in cui i nottolini (A - Fig. 19) non stringano correttamente la pentola (B) alla base in alluminio, stringere la vite (C) fino a che non si ottiene un buon bloccaggio.

GB MAINTENANCE OPERATIONS

Registering the saucepan stop pawl

1) If the pawls (A - Fig. 19) are not tightening up the saucepan enough (B), adjust the screw (C) as needed.

F INTERVENTIONS

Réglage du loquet d'arrêt de la marmite

1) Dans le cas où les loquets (A - Fig. 19) ne devaient pas serrer correctement la marmite (B) à la base en aluminium, régler la vis (C) jusqu'à ce que l'on obtienne un bon blocage.

D EINGRIFFE

Einstellung der Sperrklinke des Topfes

1) Falls die Sperrklinken (A - Abb. 19) den Topf (B) nicht richtig an der Aluminiumbasis festhalten, die Schraube (C) einstellen, bis eine gute Blockierung erzielt wird.

E INTERVENCIONES

Registración trinquetes de detención olla

1) En el caso en el que los trinquetes (A - Fig. 19) no apreten correctamente la olla (B) en la base de aluminio, ajustar los tornillos (C) hasta que se obtenga un buen bloqueo.

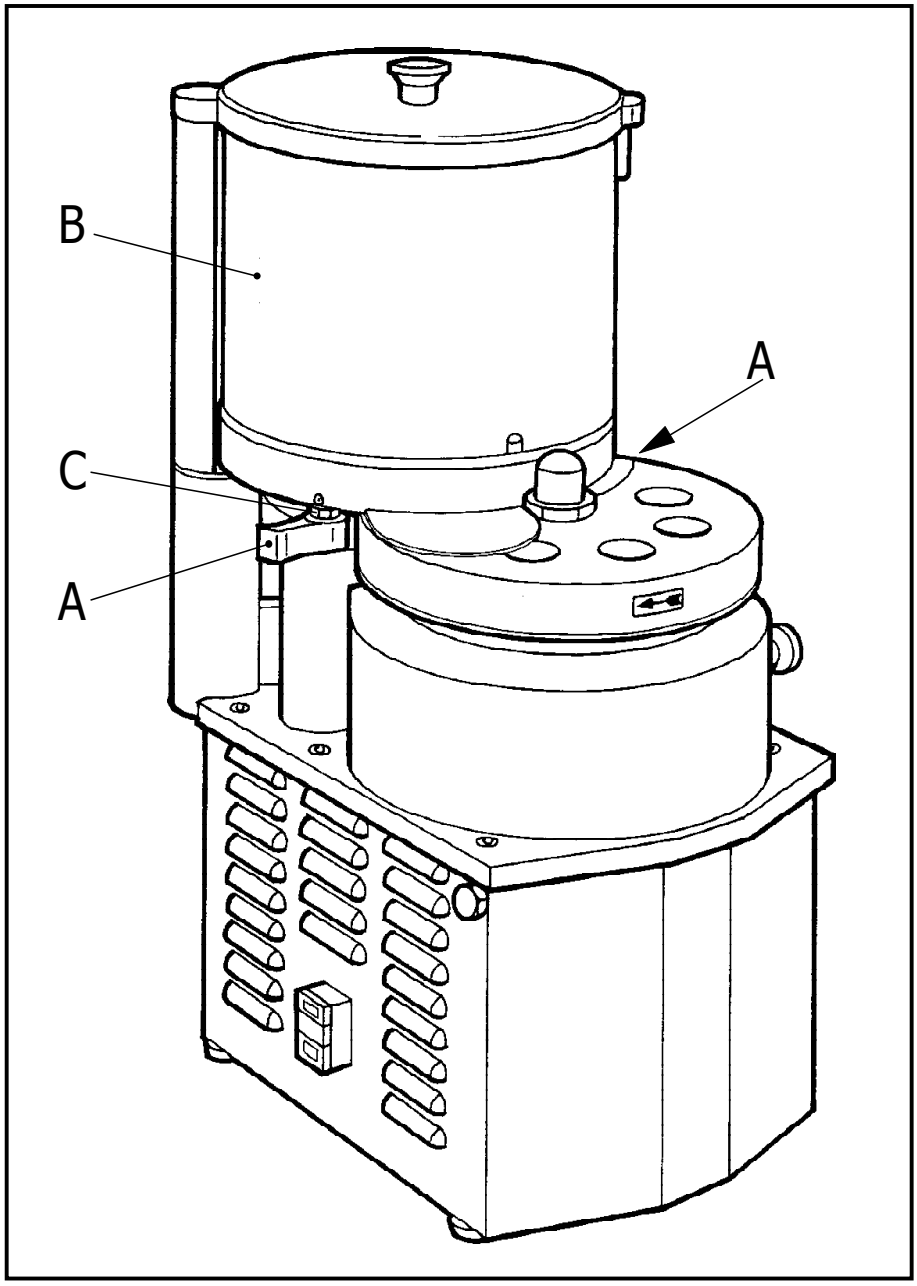


Fig./Abb. 19

I INTERVENTI

Sostituzione microsensori magnetici

1) Staccare fisicamente la spina dalla presa di corrente.
2) Svitare le viti (A - Fig. 20) che fissano il portamicro (B) e rimuoverlo.
Sarà così possibile accedere ai due microinterruttori (C) fissati sulla staffa (D).
3) Sostituire i microinterruttori e riposizionare il portamicro.

GB MAINTENANCE OPERATIONS

Replacing the magnetic microsensors

1) Take the plug off the mains.
2) Unscrew the screws (A - Fig. 20) that fix the micro holder (B) and remove it.
In this way you'll be able to get to the two microswitches (C) on the bracket (D).
3) Replace the microswitches and put the micro holder back.

F INTERVENTIONS

Remplacement des micro-capteurs magnétiques

1) Débrancher la fiche de la prise de courant.
2) Dévisser les vis (A - Fig. 20) qui fixent le porte-micro (B) et l'enlever.
On pourra ainsi accéder aux deux micro-interrupteurs (C) fixés sur le support (D).
3) Remplacer les micro-interrupteurs et repositionner le porte-micro.

D EINGRIFFE

Auswechseln der magnetischen Mikrosensoren.

1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2) Die Schrauben (A - Abb. 20), die den Mikro-Halter (B) befestigen, aufschrauben und diesen entfernen.
So erhält man Zugang zu den beiden am Bügel (D) befestigten Mikroschaltern (C).
3) Die Mikroschalter auswechseln und den Mikro-Halter wieder positionieren.

E INTERVENCIONES

Sustitución microsensores magnéticos

1) Desenchufar de la toma de corriente.

2) Desenroscar los tornillos (A - Fig. 20) que fijan el portamicro (B) y quitarlo.
De esta manera será posible acceder a los dos microinterruptores (C) fijados en la brida (D).

3) Sustituir los microinterruptores y colocar de nuevo el portamicro.

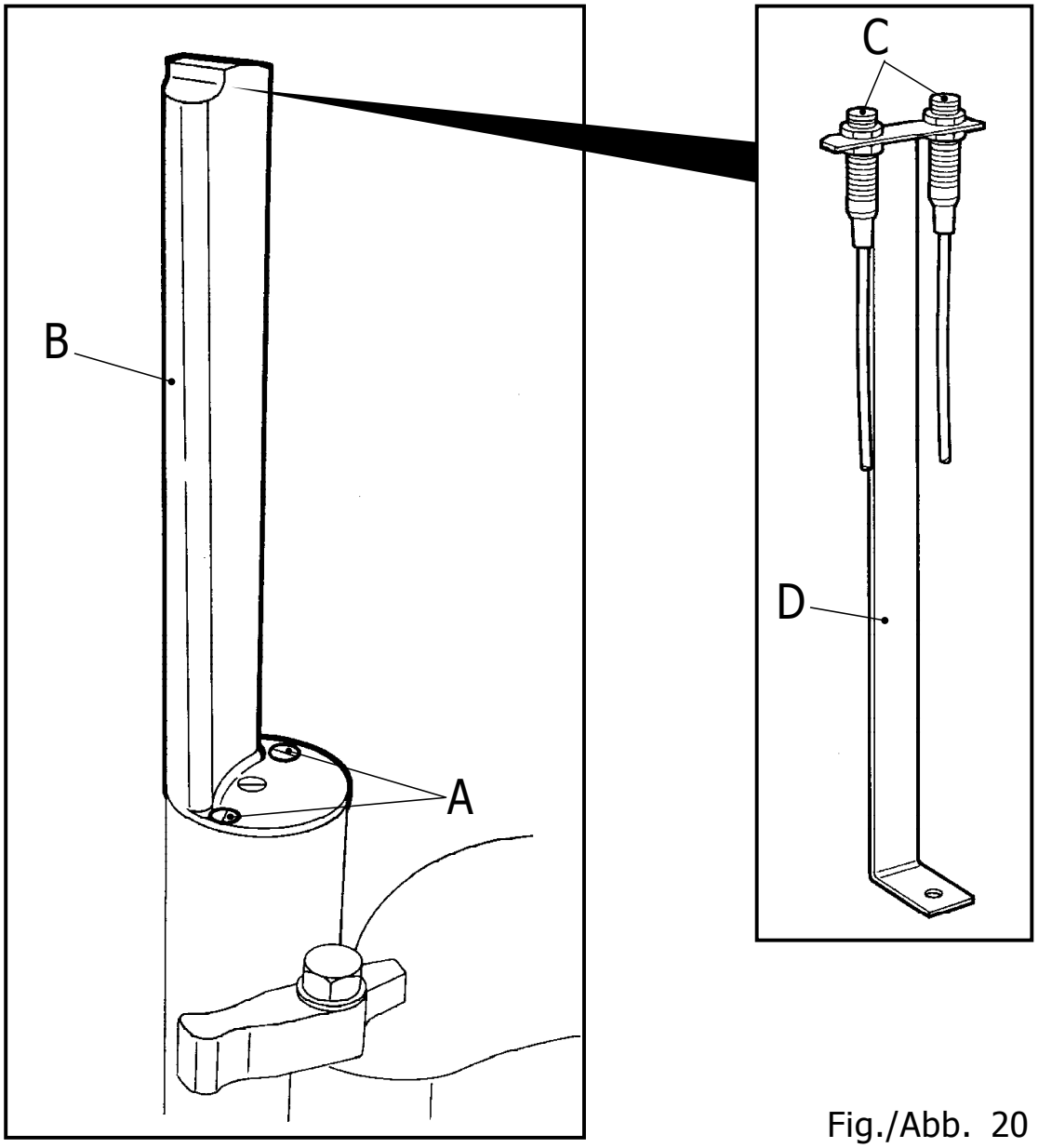


Fig./Abb. 20

I INTERVENTI

Sostituzione microinterruttori proteggimani (A - Fig. 21)

1) Essendo situati in una posizione di difficile accesso, l'operazione deve essere effettuata da personale qualificato, facendo riferimento per lo smontaggio all'esploso allegato al manuale.

2) Staccare fisicamente la spina dalla presa di corrente.

➡ N.B. Difficilmente tale situazione si può presentare, comunque il funzionamento della macchina non viene pregiudicato anche nel caso del funzionamento di un solo micro del coperchio pentola (B) o del proteggimani (A), questo spiega l'utilizzo dei due micro accoppiati.

GB MAINTENANCE OPERATIONS

Replacing the hands protection microswitches (A - Fig. 21)

1) As these are quite difficult to reach, the operation must be carried out by qualified personnel who must refer, for the disassembling, to the exploded diagram enclosed in the manual.

2) Take the plug off the mains.

➡ NB. This operation is unlikely to be necessary, and in any case the machine will work even with one saucepan lid micro only (B), which explains the use of two coupled micros.

F INTERVENTIONS

Remplacement des micro-interrupteurs protège-mains (A - Fig. 21)

1) Etant situés en une position à l'accès difficile, l'opération doit être effectuée par du personnel qualifié, en se référant pour le démontage, à la vue éclatée annexée au manuel.

2) Débrancher la fiche de la prise de courant.

➡ N.B. Il est difficile que cette situation puisse se présenter, de toute façon le fonctionnement de la machine n'est pas compromis même dans le cas où seul un micro du couvercle marmite (B) ou du protège-mains (A) devait fonctionner, ceci explique l'utilisation des deux micros couplés.

D EINGRIFFE

Auswechseln der Handschutz-Mikroschalter (A - Abb. 21)

1) Da diese sich in einer schwer zugänglichen Position befinden, muß der Arbeitsvorgang von Fachpersonal ausgeführt werden, wobei dieses zur Demontage auf die der Bedienungsanleitung beigefügte Detailzeichnung Bezug nimmt.

2) Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

➡ N.B. Diese Situation wird zwar kaum auftreten, jedoch wird der Betrieb der Maschine in jedem Fall auch bei Funktion eines einzigen Mikroschalters des Topfdeckels (B) oder der Handschutzvorrichtung (A) nicht beeinträchtigt. Dies erklärt die Benutzung der beiden gekoppelten Mikroschalter.

E INTERVENCIONES

Sustitución microinterruptores protege- manos (A - Fig. 21)

1) Siendo situados en una posición de difícil acceso, la operación debe ser efectuada por personal calificado, haciendo referencia para el desmontaje al esquema detallado adjunto con el manual.

2) Desenchufar de la toma de corriente.

➡ N.B. Difícilmente se puede presentar dicha situación, de todas maneras el funcionamiento de la máquina no es perjudicado aún en el caso del funcionamiento de un solo micro de la tapa olla (B) o del protector-manos (A), esto explica la utilización de los dos micro acoplados.

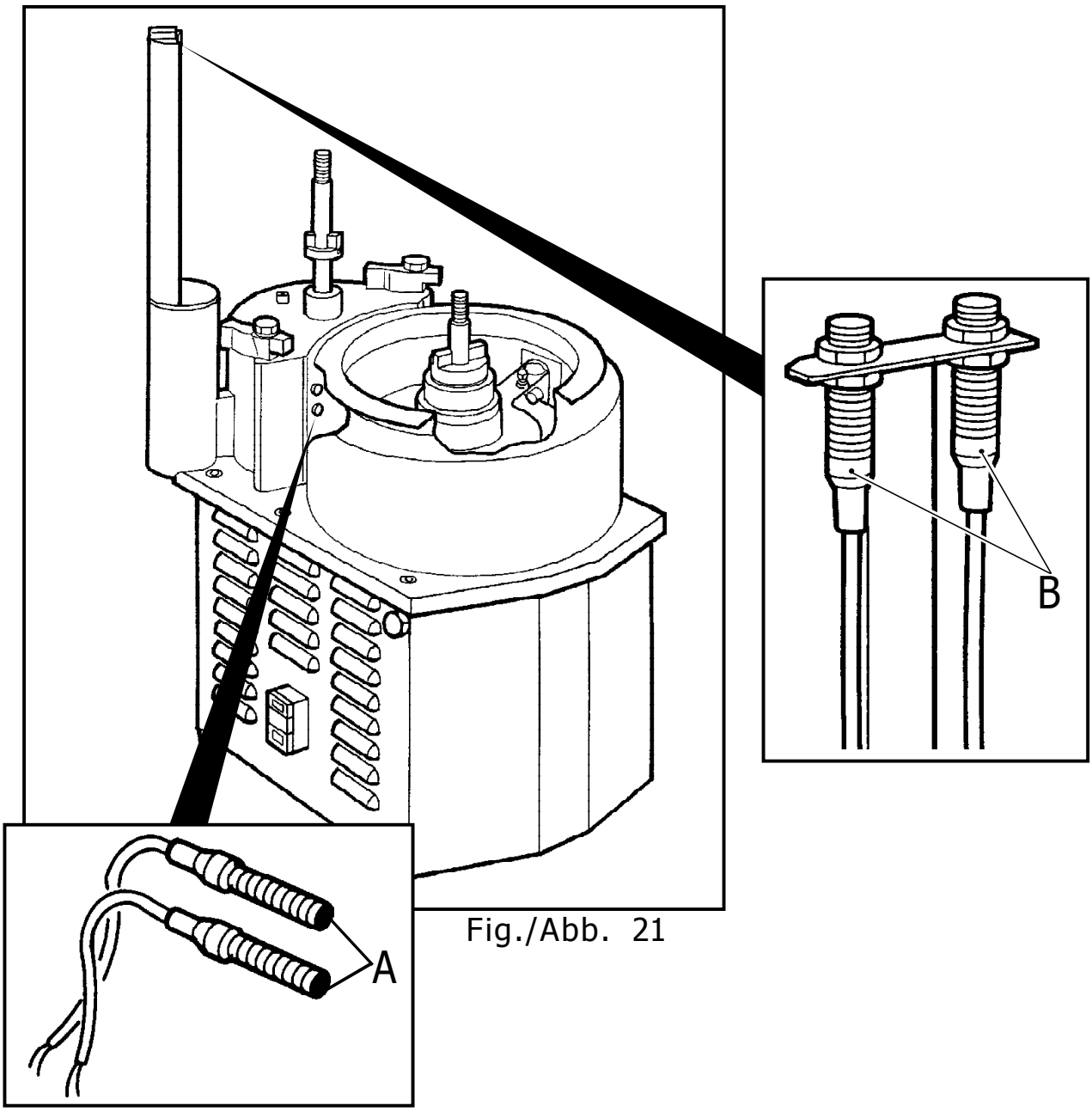


Fig./Abb. 21

I RISULTATI NON IDONEI (CAUSE)

ANOMALIE	CAUSE
La macchina non parte.	• Controllare le fasi (vedere capitolo "COLLEGAMENTI). • Non sono inserite le protezioni: Coperchio Proteggi mani
La macchina trafila liquido attraverso il disco formatore (Fig. 22).	• La carne è troppo grassa. • La carne ha una temperatura superiore ai 4°C.
Gli hamburger o le polpette non sono di forma regolare.	• La pentola non è alimentata con la quantità di prodotto consigliata, pari a 1/3 dell'altezza della tramoggia.

GB UNSUITABLE RESULTS (CAUSES)

ANOMALIES	CAUSES
The machine will not start.	• Check the phases (see chapter on CONNECTIONS). • Protections are not in place: Lid Hands protection
The machine leaks liquid from the shaping disk (Fig. 22).	• The meat is too fat. • The meat has a temperature exceeding 4°C.
Hamburgers or meatballs are not regularly shaped.	• The saucepan is not filled with the required amount of product, that is 1/3 of the hopper height.

F RESULTATS NON SATISFAISANTS (CAUSES)

ANOMALIES	CAUSE
La machine ne se met pas en marche.	• Contrôler les phases (voir chapitre "BRANCHEMENTS"). • Les protections ne sont pas mise en place: Couvercle Protège mains
La machine perd du liquide à travers le disque mouleur (Fig. 22).	• La viande est trop grasse. • La viande a une température supérieure à 4°C.
Les hamburgers ou les boulettes n'ont pas une forme régulière.	• La marmite n'est pas alimentée avec la quantité de produit conseillée, soit à 1/3 de la hauteur de la trémie.

D MANGELHAFTE ERGEBNISSE (URSACHEN)

STÖRUNGEN	URSACHEN
Die Maschine läuft nicht an.	• Die Phasen kontrollieren (siehe Kapitel "ANSCHLÜSSE"). • Die Schutzvorrichtungen sind nicht zugeschaltet: Deckel - Handschutz
Die Maschine läßt über die Formscheibe Flüssigkeit austreten (Abb. 22).	• Das Fleisch ist zu fett. • Das Fleisch weist eine Temperatur von mehr als 4°C auf.
Die Hamburger oder Frikadellen weisen keine regelmäßige Form auf.	• Der Topf wurde nicht mit der empfohlenen Produktmenge beschickt, die 1/3 der Trichterhöhe entspricht.

E RESULTADOS NO IDONEOS (CAUSAS)

ANOMALÍAS	CAUSAS
La máquina no parte.	• Controlar las fases (ver capítulo "CONEXIONES"). • No están colocadas las protecciones: Tapa Protege manos
La máquina trefila líquido a través del disco formador (Fig. 22).	• La carne es demasiado grasa. • La carne tiene una temperatura superior de 4°C.
Las hamburguesas o las albóndigas no son de forma regular.	• La olla no está alimentada con la cantidad de producto aconsejada, igual a 1/3 de la altura de la tolva.

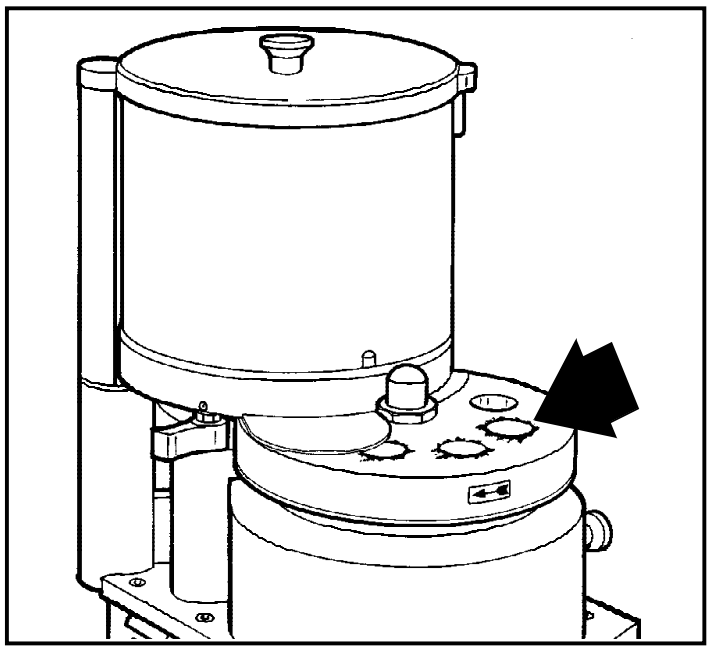


Fig./Abb. 22

I DEMOLIZIONE

Lo smaltimento della macchina dovrà essere effettuato da un'apposita ditta di recupero e demolizione autorizzata.

GB DEMOLITION

The machine will have to be disposed of by a special authorised salvage and demolition company.

F DEMOLITION

L'élimination de la machine devra être effectuée par une société de récupération et démolition agréée.

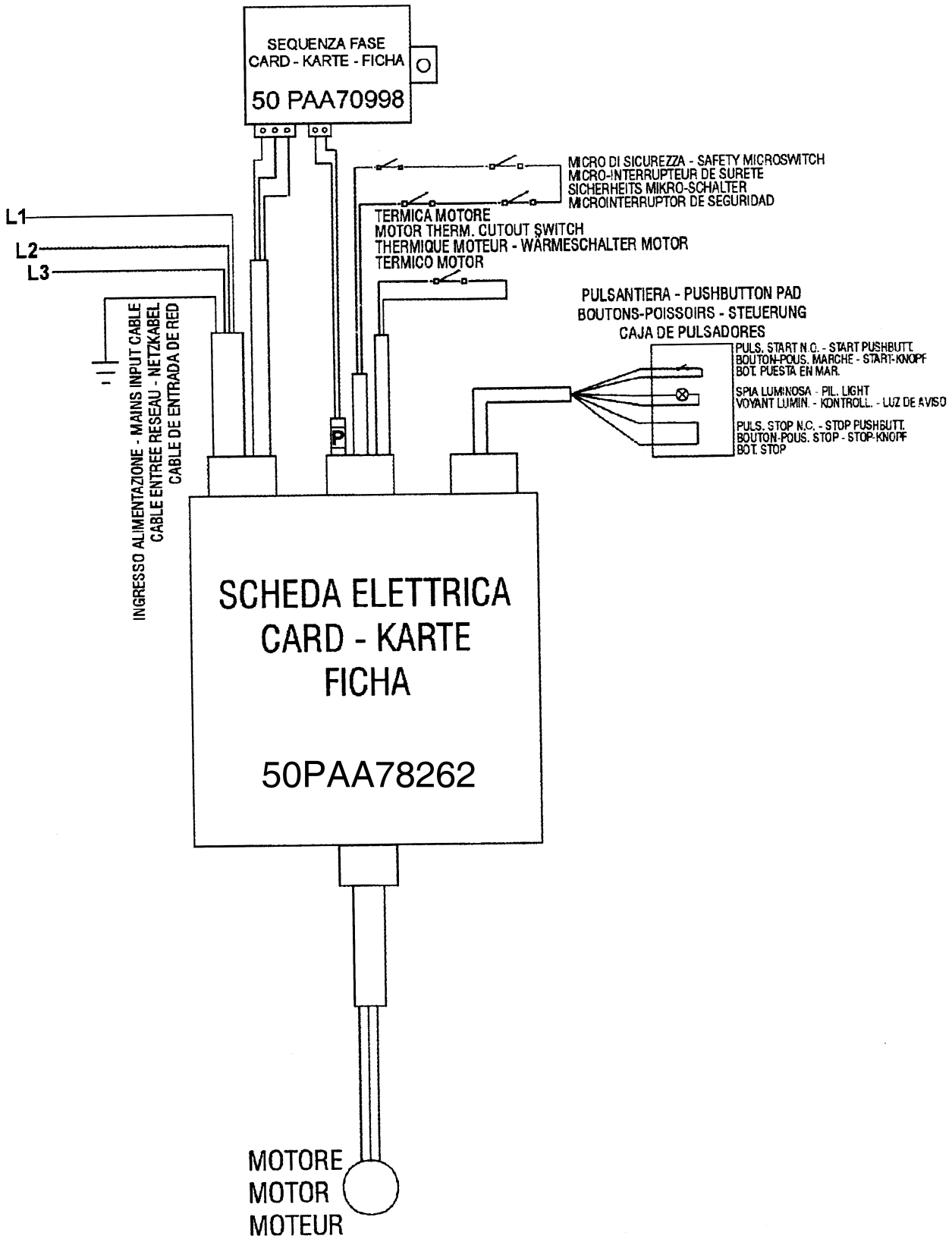
D VERSCHROTTUNG

Die Entsorgung des Geräts muß über eine auf Recycling und Verschrottung spezialisierte Firma erfolgen, die die entsprechenden Genehmigungen besitzt.

E DESTRUCCIÓN

La eliminación de la máquina tiene que efectuarla una empresa de recuperación y destrucción autorizada.

SCHEMA ELETTRICO
ELECTRIC DIAGRAM - SCHEMA ELECTRIQUE
SCHALTSCHEMA - ESQUEMA ELECTRICO



I



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.
Quando l'apparecchio non è più utilizzabile nè riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE)
Le apparecchiature elettriche OEM-AUREA sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.
Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.

GB



To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.
When the machine can no longer be used or repaired, please proceed with recycle and disposal.

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.
OEM-AUREA electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment. Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

F



Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.
Lorsque l'appareil n'est plus utilisé ni réparable, procéder tri différencié des composants.

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.
Les appareillages électriques OEM-AUREA sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement. L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

D



Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften. Wenn die Maschine nicht mehr benutzt und / oder repariert werden kann, müssen die verschiedenen Maschinenkomponenten entsorgt werden.

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.
Die elektrischen Geräte OEM-AUREA sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemä§er Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.
Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.

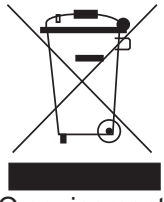
E



Para la salvaguardia del ambiente hay que actuar en conformidad a la normativa local vigente. Cuando el aparato no se pueda volver a utilizar ni reparar, efectuar una eliminación diferenciada de los componentes.

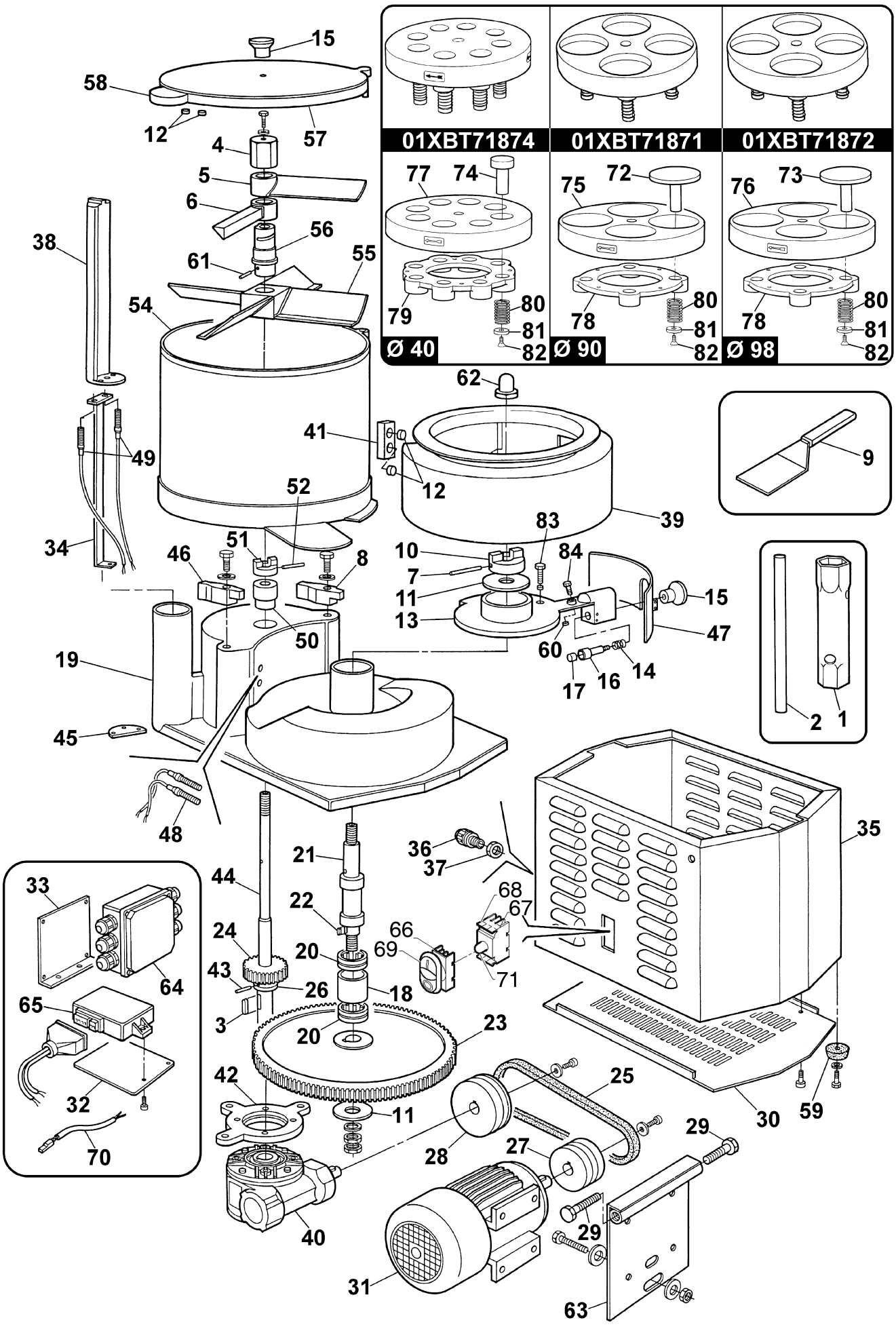
El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos.
Los aparatos eléctricos OEM-AUREA están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

P

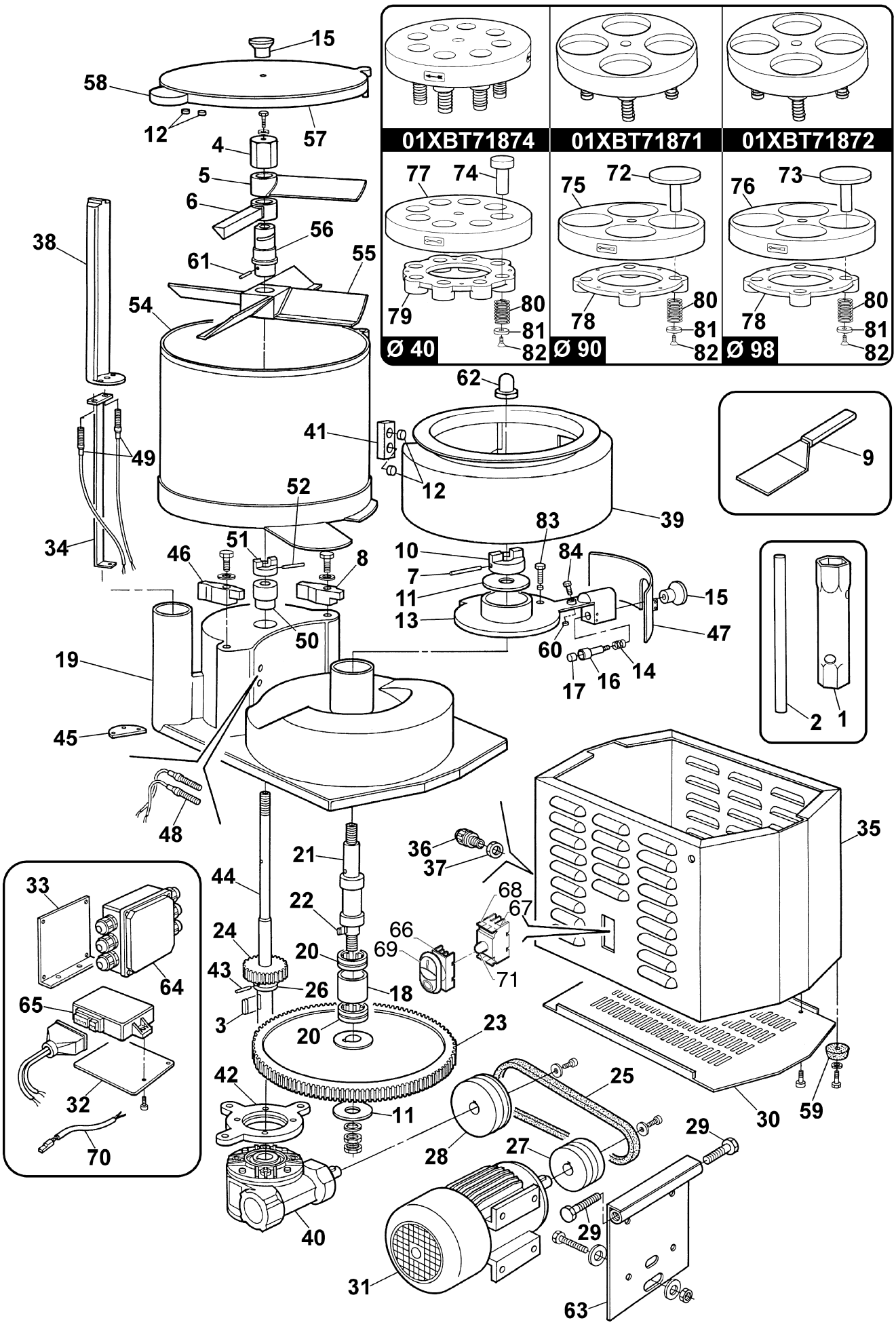


Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.
Quando o aparelho já não poder ser utilizado nem reparado, proceder a eliminação diferenciada dos componentes.

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.
Os equipamentos eléctricos OEM-AUREA são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.
A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente. A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

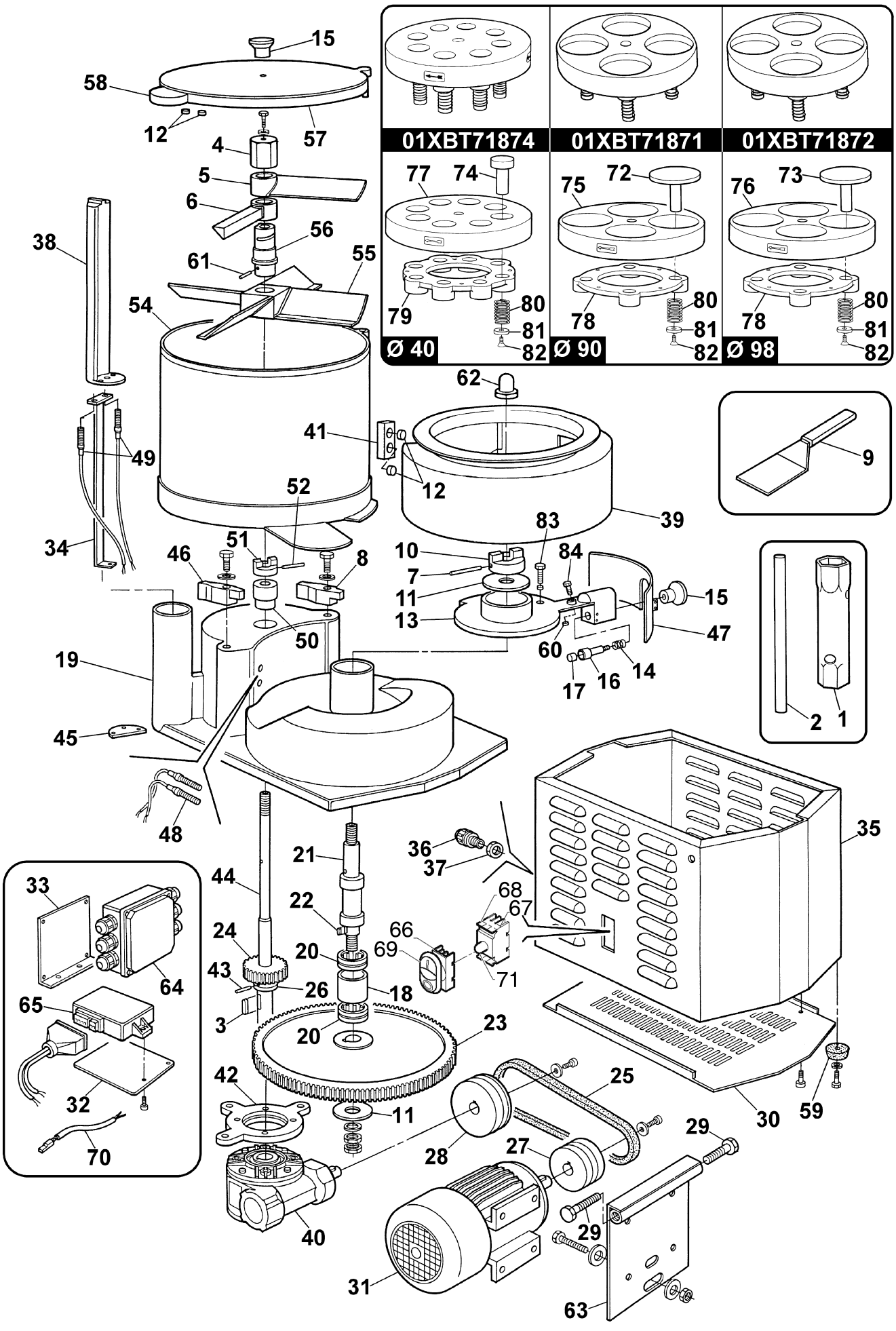

01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

POS.	DESCRIZIONE	COD.	Q.
1	PH 85 CHIAVE A TUBO 30∞ 32	50SGA73702	1
2	PH 85 PERNO CHIAVE A TUBO	50SGA73770	1
3	LINGUETTA 8∞ 7∞ 30	50BCA76196	1
4	PH 85 DADO BLOCCAGGIO PALE LUCID.	35SFA78703	1
5	PH 85 PALA SUP. LUCID.	35SFA73704	1
6	PH 85 PALA INTERMEDIA LUCID.	35SFA73705	1
7	SPINA CILINDRICA 6∞ 50 INOX	50BFA76388	1
8	PH 85 NOTTOLINO ARRESTO DX	35NAA78772	1
9	PH 85 SPATOLA PER HAMBURGER	50RAA73712	1
10	PH 85 BLOCCHETTO TRAINO DISCO	50SFA73717	1
* 11	PH 85 RONDELLA SPALLAMENTO 55∞ 3 F20	50SFA73718	2
* 12	MAGNETE PLASTOFERRITE Ø 12∞ 6	50SGA74186	4
13	PH 85 REGOLATORE SPESSORE	35NAA73720	1
14	PH 85 MOLLA MANIGLIA	50SFA73721	1
15	TV 53 - PH 85 MANOPOLA I.C. M8 D.45	50SCA75210	2
16	PH 85 PERNO	50SFA73723	1
17	PH 85 PERNO REG. SPESS. 12∞ 14	50SFA78263	1
18	PH 85 DISTANZIALE D. 42∞ 45 F. 36	50SFA73726	1
19	PH 85 INCASTELLATURA	35NAA73727	1
* 20	CUSCINETTO A RULLI CONICI NA 4905	50IBA71232	2
21	PH 85 ALBERO MOTORE	50SAA73728	1
22	LINGUETTA 6∞ 6∞ 15	50BCA76192	1
23	PH 85 RUOTA DENTATA D. 269,5∞ 20	35SBA73729	1
24	PH 85 RUOTA DENTATA MOTRICE 70∞ 32	35SBA73748	1
* 25	CINGHIA TRAPEZ. LISCIA Z19	50LDA71298	1
26	PH 85 ANELLO DI COMPENSO	35SFA73766	1
27	PH 85 PULEGGIA MOTRICE	50LUA73731	1
28	PH 85 PULEGGIA CONDOTTA	50LUA73730	1
29	PH 85 S PERNO DX-SX 14∞ 78 ES. 22	50SFA78746	2
30	PH 85 FONDO CASSA INOX	35HAA78062-01	1
31	PH 85 MOTORE kW 0,37 230/400 4P	50DAA73736	1
32	PH 85 PIASTRA SEQUENZA FASE	35HAA78196	1
33	PH 85 STAFFA SCHEDA	35HAA78197	1
34	PH 85 STAFFA PORTA MICRO	35HAA78243	1
35	PH 85 BASAMENTO TP.N. LUC.	35HAA78750	1
36	PRESSACAVO NYLON GRIGIO PG13	AD19800	1
37	DADO POLIST. MOD. PG13	AD20200	1
38	PH 85 TUBO PORTAMICRO LUC.	50HAA78241	1
39	PH 85 PROTEZIONE DISCO LUCID.	35HAA78248	1
40	PH 85 RIDUTTORE RS 50 PC 1:49	50DBA73746	1
41	PH 85 PORTAMAGNETI FOR. + FRES.	50SFA78249	1
42	PH 85 FLANGIA RIDUTTORE	35NAA73747	1
43	SPINA CILINDRICA 5∞ 40 INOX	50BFA76380	1
44	PH 85 ALBERO TRAINO PALE	50SAA73749	1

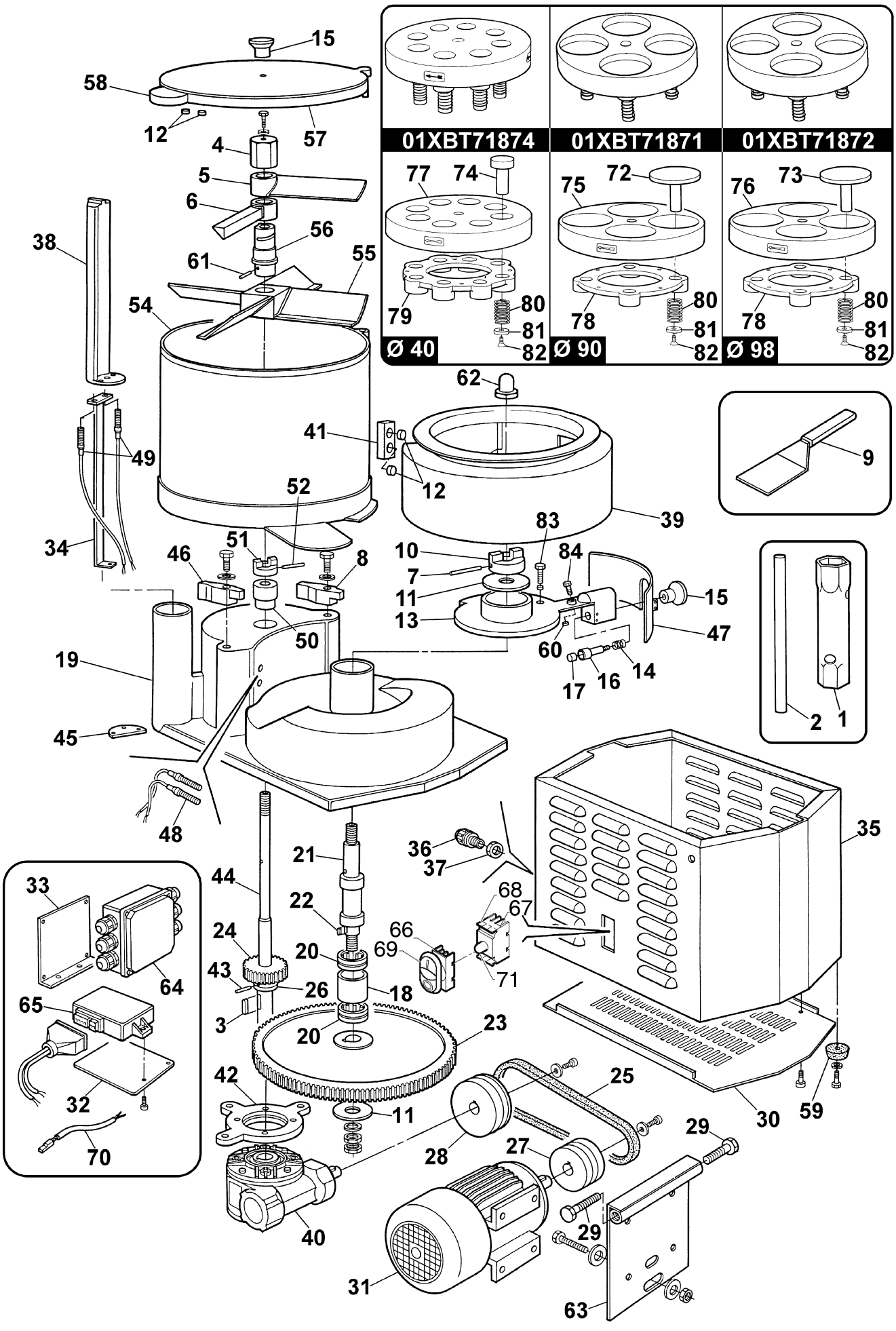

01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

	POS.	DESCRIZIONE	COD.	Q.
	45	PH 85 COPERCHIO A MEZZALUNA	50HAA73750	1
	46	PH 85 NOTTOLINO ARRESTO SX	35NBA78751	1
	47	PH 85 PROTEGGIMANI	35HAA78404	1
	48	SENSORE MAGNETICO C/CAVO 1,5 mt.	50MAA74156	2
	49	MICRO 308 N.O.	50MAA74155	2
*	50	PH 85 BOCCOLA GUIDA ALBERO	50SDA73754	1
	51	PH 85 BLOCCHETTO TRAINO PALE	35SFA73755	1
	52	SPINA CILINDRICA 5∞ 32 INOX	50BFA76378	1
	54	PH 85 PENTOLA LUCIDATA	50HAA78244	1
	55	PH 85 PALE MISCELATRICI BRILL.	35HAA73762	1
	56	PH 85 PERNO GUIDA PALE D. 35∞ 73	35SFA73763	1
	57	PH 85 COPERCHIO + CERNIERA SALD. T.N.	50HAA75019	1
	58	PH 85 PORTAMAGNETE T.N. LUCID.	50HAA75020-02	1
	59	PIEDINO	50RAA78249	4
*	60	PH 85 PASTIGLIA VITE REG. SPESS.	50SFA73768	2
	61	GRANO-INOX	50BAA76401	1
	62	PH 85 DADO BLOCCAGGIO DISCO LUCID.	35SFA78707	1
	63	PH 85 PIASTRA SUPP. MOT. Z. TP.N.	35HAA78351	1
	64	CIRCUITO COMPL. DI CASS. E CAVO V230/400	50PAA78262	1
	65	CONTR. SEQ. FASE 400/230/50 PH 85	50PAA70998	1
	66	SUPPORTO CONTATTI	50MAA78014	1
	67	CONTATTO NC.	50MAA78015	1
	68	CONTATTO NO.	50MAA78016	1
*	69	PULSANTE	50MAA78017	1
	70	SQUENZA - FASE	50PAA78222	1
*	71	LED	50MAA78020	1
	72	PH 85 ESPULSORE HAMBURGER Ø 90	35SFA73708	4
	73	PH 85 ESPULSORE HAMBURGER Ø 98	50SFA73709	4
	74	PH 85 ESPULSORE POLPETTE Ø 40	50SFA73713	8
	75	PH 85 DISCO HAMBURGER Ø 90	35NAA73710	1
	76	PH 85 DISCO HAMBURGER Ø 98	35NAA73711	1
	77	PH 85 DISCO POLPETTE Ø 40	35NAA73714	1
	78	PH 85 FLANGIA ESPULSORI HAMBURGER	35NAA73770	1
	79	PH 85 FLANGIA ESPULSORI POLPETTE	35NAA73771	1
	80	PH 85 MOLLA ESPULSORI HAMBURGER/POLPETTE	50SFA73715	4/8
	81	PH 85 RONDELLA Ø 25∞ 7	50SFA73716	4/8
	82	PH 85 VITE T.P. SV. 6∞ 16 SX	50BAA73745	4/8
	83	PH 85 VITE BLOCCA REGOLAT.	35SFA73719	1
	84	PH 85 VITE REGOLATORE	50SFA78748	1

* Parti di maggior usura e consigliati come ricambi.

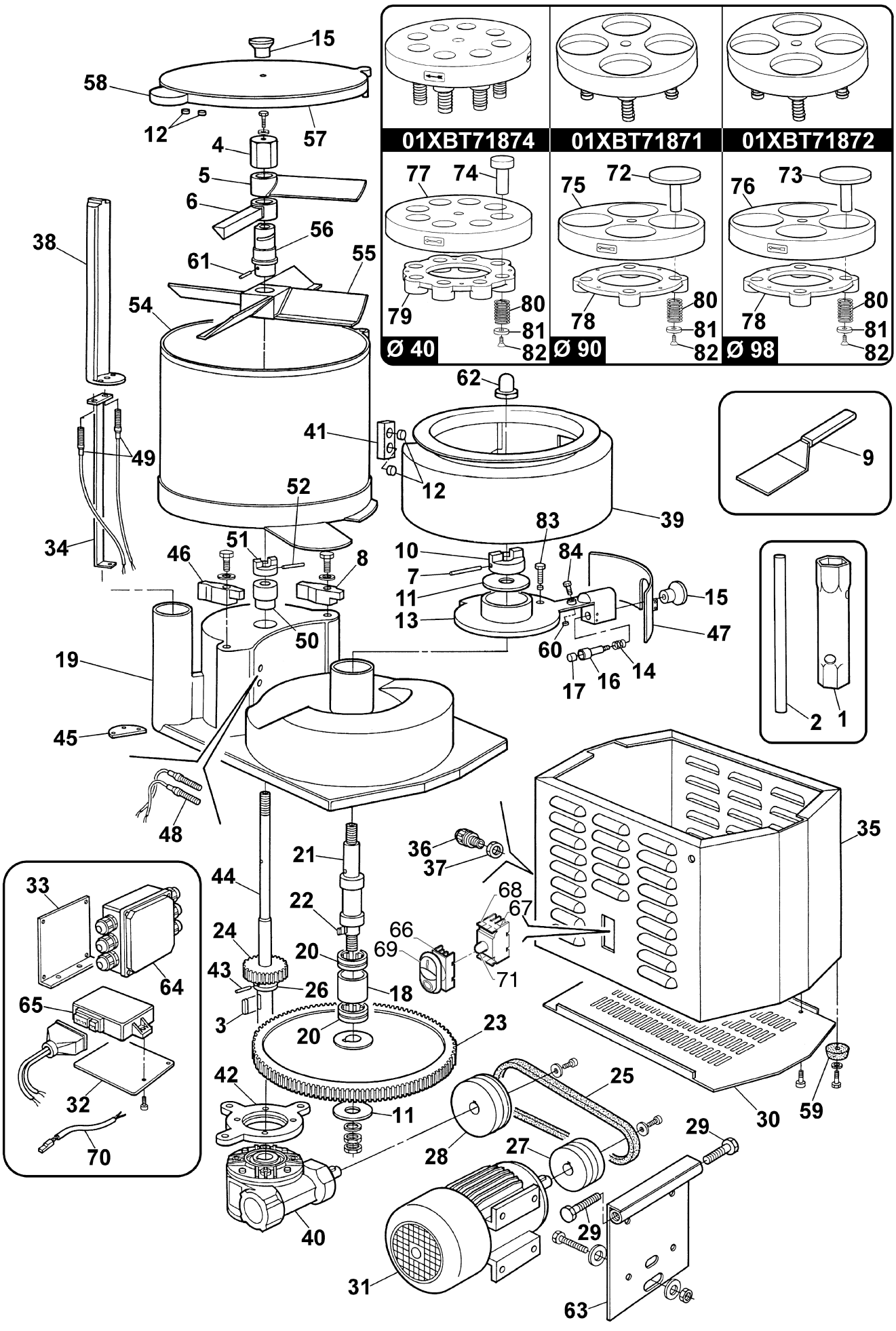

01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

POS.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	COD.	Q.
1	PH 85 TUBULAR KEY 30∞ 32	PH 85 CLEF A TUBE 30∞ 32	50SGA73702	1
2	PH 85 TUBE KEY PIVOT	PH 85 PIVOT CLEF A TUBE	50SGA73770	1
3	KEY 8∞ 7∞ 30	LANGUETTE 8∞ 7∞ 30	50BCA76196	1
4	PH 85 POLISHED BLADES BLOCKING NUT	PH 85 ECROU DE BLOCAGE PALES POLI	35SFA78703	1
5	PH 85 POLISHED UPPER BLADE	PH 85 PALE SUPERIEURE POLIE	35SFA73704	1
6	PH 85 POLISHED MIDDLE BLADE	PH 85 PALE INTERMEDIAIRE POLIE	35SFA73705	1
7	INOX JACK 6∞ 50	GOUPILLE CYLINDRIQUE 6∞ 50 INOX	50BFA76388	1
8	PH 85 RIGHT STOP PAWL	PH 85 LOQUET D'ARRET DROIT	35NAA78772	1
9	PH 85 HAMBURGER SPATULA	PH 85 SPATULE POUR HAMBURGER	50RAA73712	1
10	PH 85 DISK DRIVING BLOCK	PETIT BLOC DE TRACTION DISQUE	50SFA73717	1
* 11	PH 85 SHOULDER WASHER 55∞ 3 F20	RONDELLE D'EPAULEMENT 55∞ 3 F20	50SFA73718	2
* 12	PLASTOFERRITE MAGNET 12∞ 6 DIAM.	AIMANT PLASTOFERRITE 12∞ 6 DIAM.	50SGA74186	4
13	PH 85 THICKNESS REGULATOR	PH 85 REGULATEUR D'EPAISSEUR	35NAA73720	1
14	PH 85 HANDLE SPRING	PH 85 RESSORT POIGNEE	50SFA73721	1
15	TV 53 - PH 85 HAND GRIP I.C. M8 D.45	TV 53 - PH 85 POIGNEE I.C. M8 D.45	50SCA75210	2
16	PH 85 PIN	PH 85 PIVOT	50SFA73723	1
17	PH 85 THICKNESS REGULAT. PIN 12∞ 14	PH 85 PIVOT REG.EPAIS. 12∞ 14	50SFA78263	1
18	PH 85 SPACER D. 42∞ 45 F. 36	PH 85 ENTRETOISE D. 42∞ 45 F. 36	50SFA73726	1
19	PH 85 FRAME	PH 85 BATI	35NAA73727	1
* 20	CONICAL ROLLER BEARING NA 4905	ROULEM. A ROUL. CONIQUES NA 4905	50IBA71232	2
21	PH 85 CRANKSHAFT	PH 85 VILEBREQUIN	50SAA73728	1
22	KEY 6∞ 6∞ 15	LANGUETTE 6∞ 6∞ 15	50BCA76192	1
23	TOOTHED HAND-WHEEL D. 269,5∞ 20	PH 85 ROUE DENTEE D. 269,5∞ 20	35SBA73729	1
24	PH 85 DRIVING COG-WHEEL 70∞ 32	PH 85 ROUE MOTRICE DENTEE 70∞ 32	35SBA73748	1
* 25	SMOOTH TRAPEZOIDAL BELT Z19	COURROIE TRAPEZ. LISSE Z19	50LDA71298	1
26	PH85 COMPENSATING RING	PH 85 BAGUE DE COMPENSATION	35SFA73766	1
27	PH 85 DRIVING PULLEY	PH 85 POULIE MOTRICE	50LUA73731	1
28	PH 85 DRIVEN PULLEY	PH 85 POULIE DE CONDUITE	50LUA73730	1
29	PH 85 S PIN DX-SX 14∞ 78 ES. 22	PH 85 S PIVOT DX-SX 14∞ 78 ES. 22	50SFA78746	2
30	PH 85 INOX BOX BOTTOM	PH 85 FOND DE CAISSE INOX	35HAA78062-01	1
31	PH 85 ENGINE kW 0,37 230/400 4P	PH 85 MOTEUR kW 0,37 230/400 4P	50DAA73736	1
32	PH 85 PHASE SEQUENCE PLATE	PH 85 PLAQUE SEQUENCE PHASE	35HAA78196	1
33	PH 85 CARD HOLDER	PH 85 SUPPORT CARTE	35HAA78197	1
34	PH 85 MICRO HOLDER	PH 85 SUPPORT PORTE MICRO	35HAA78243	1
35	PH 85 BASEMENT	PH 85 SOUBASSEMENT	35HAA78750	1
36	CABLE CLAMP GREY NYLON PG 13	SERRE-CABLE NYLON GRIS PG 13	AD19800	1
37	POLYST. NUT MOD. PG 13	ECROU POLISTY. MOD. PG 13	AD20200	1
38	PH 85 POLISHED MICRO HOLDER TUBE	PH 85 TUYAU PORTE-MICRO POLI	50HAA78241	1
39	PH 85 POLISHED DISK PROTECTION	PH 85 PROTECTION DISQUE POLI	35HAA78248	1
40	PH 85 REDUCTION GEAR RS 50 PC 1:49	PH 85 REDUCTEUR RS 50 PC 1:49	50DBA73746	1
41	PH 85 MAGNET HOLDER	PH 85 PORTEMAGNETO	50SFA78249	1
42	PH 85 REDUCER FLANGE	PH 85 BRIDE REDUCTEUR	35NAA73747	1
43	INOX JACK 5∞ 40	GOUPILLE CYLINDRIQUE 5∞ 40 INOX	50BFA76380	1
44	PH 85 BLADES DRIVING SHAFT	PH 85 ARBRE TRACTION PALES	50SAA73749	1

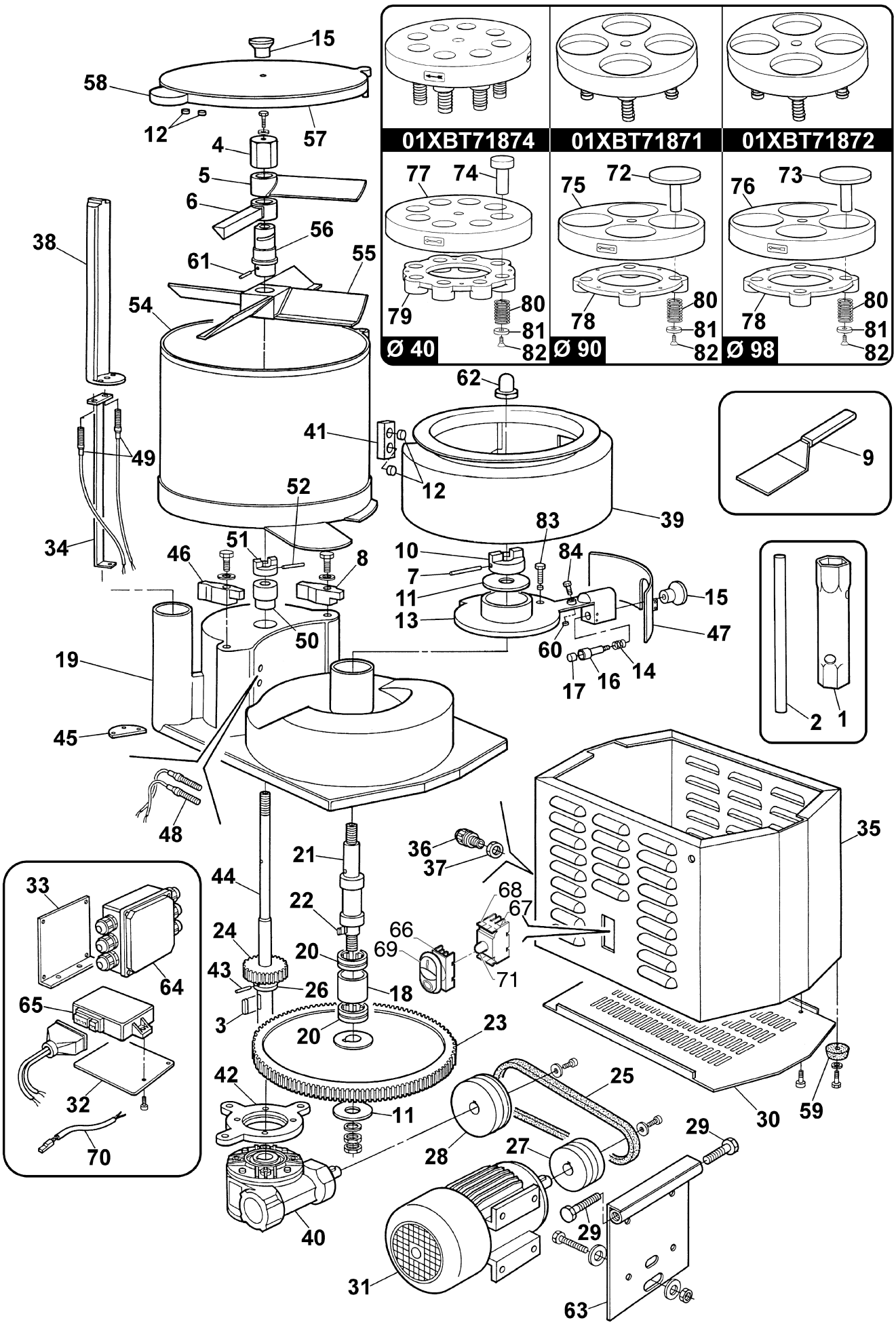

01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

POS.	DESCRIPTION	DESCRIPTION	COD.	Q.
45	PH 85 CRESCENT LID	PH 85 COUVERCLE EN DEMIE-LUNE	50HAA73750	1
46	PH 85 LEFT STOP PAWL	PH 85 LOQUET D'ARRET GAUCHE	35NBA78751	1
47	PH 85 HANDS PROTECTION	PH 85 PROTEGE-MAINS	35HAA78404	1
48	MAGNETIC SENSOR W/CABLE 1.5 mt.	CAPTEUR MAGNET. AVEC CABLE 1,5 m.	50MAA74156	2
* 49	MICROSWITCH 308 N.O.	MICRO-INTERRUPTEUR 308 N.O.	50MAA74155	2
50	PH 85 SHAFT GUIDE FERRULE	PH 85 BOUCLE GUIDE ARBRE	50SDA73754	1
51	PH 85 BLADES DRIVING BLOCK	PH 85 PETIT BLOC TRACTION PALES	35SFA73755	1
52	INOX JACK 5∞ 32	GOUPILLE CYLINDRIQUE 5∞ 32 INOX	50BFA76378	1
54	PH 85 POLISHED SAUCEPAN	PH 85 MARMITE POLIE	50HAA78244	1
55	PH 85 SHINY MIXING BLADES	PH 85 PALES MELANGEUSES POLIES	35HAA73762	1
56	PH 85 BLADES GUIDE PIN D. 35∞ 73	PH 85 PIVOT GUIDE PALES D. 35∞ 73	35SFA73763	1
57	PH 85 COVER + HINGE T.N.	PH 85 COUVERCLE + CHARNIER T.N.	50HAA75019	1
58	PH 85 MAGNET HOLDER	PH 85 PORTE-AIMANT	50HAA75020-02	1
* 59	FOOT	PIED	50RAA78249	4
60	PH 85 THICKNESS REGULAT. SCREW PAD	PH 85 PASTILLE VIS REGL. EPAIS.	50SFA73768	2
61	INOX -GRAIN	TOURILLON-ACIER-INOX	50BAA76401	1
62	PH 85 LOCKING NUT FOR DISK	ECROU DE SURETE DISQUE	35SFA78707	1
63	PH 85 ENGINE SUPP. PLATE SUPPORT	PH 85 PLAQUE SUPPORT MOTEUR	35HAA78351	1
64	CIRCUIT COMPL. WITH BOX AND CABLE V230-400/3	CIRCUIT COMPLET TIROIR + CABLE V230/400/3	50PAA78262	1
65	PHASE SEQUENCE CONTROL 400/230/50	CONTRE-SEQ. PHASE 400/230/50	50PAA70998	1
66	CONTACTS SUPPORT	Adapter	50MAA78014	1
67	CONTACT NC.	CONTACT NC.	50MAA78015	1
* 68	CONTACT NO.	CONTACT NO.	50MAA78016	1
69	PUSH B. DOUBLE TAP./PROJ. 1-0	BOUTON DOUBLE 1-0	50MAA78017	1
* 70	SEQUENCE-PHASE	SEQUENCE-PHASE	50PAA78216	1
71	LED	LED	50MAA78020	1
72	PH 85 HAMBURGERS EXPELLER 90 DIAM.	PH 85 EXPULSEUR HAMBURGER Ø 90	35SFA73708	4
73	PH 85 HAMBURGER EXPELLER Ø 98	PH 85 EJECTEUR HAMBURGER Ø 98	50SFA73709	4
74	PH 85 MEATBALLS EXPELLER 40 DIAM.	PH 85 EXPULSEUR BOULETTES Ø 40	50SFA73713	8
75	PH 85 HAMBURGER DISK Ø 90	PH 85 DISQUE POUR HAMBURGER Ø 90	35NAA73710	1
76	PH 85 HAMBURGER DISK Ø 98	PH 85 DISQUE POUR HAMBURGER Ø 98	35NAA73711	1
77	PH 85 MEATBALLS DISK Ø 40	PH 85 DISQUE POUR BOULETTES Ø 40	35NAA73714	1
78	PH 85 HAMBURGER EXPELLER FLANGE	PH 85 FLASQUE EJECTEUR HAMBURGER	35NAA73770	1
79	PH 85 MEATBALLS EXPELLERS FLANGE	PH 85 BRIDE EXPULSEURS BOULETTES	35NAA73771	1
80	PH 85 HAMB./MEATB. EXPELLERS SPRING	RESSORT EXPULSEURS HAMB./BOUL.	50SFA73715	4/8
81	PH 85 WASHER Ø 25∞ 7	PH 85 RONDELLE Ø 25∞ 7	50SFA73716	4/8
82	PH 85 SCREW T.P. SV. 6∞ 16 SX	PH 85 VIS T.P. SV. 6∞ 16 SX	50BAA73745	4/8
83	PH 85 REGULAT. BLOCKING SCREW	PH 85 VIS BLOQUE REGUL.	35SFA73719	1
84	PH 85 REGULATOR SCREW	PH 85 VIS REGULATEUR	50SFA78748	1

* Parts that undergo greater wear and that are advisable to use as spares.
Parties soumises particulièrement à l'usure et conseillées comme pièces de rechange.


01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

POS.	BENENNUNG	DESCRIPCION	COD.	Q.
1	PH 85 STECKSCHLÜSSEL 30x32	PH 85 LLAVE A TUBO 30x32	50SGA73702	1
2	PH 85 STECKSCHLÜSSELZAPF.	PH 85 PERNO LLAVE A TUBO	50SGA73770	1
3	FEDERKEIL 8x7x30	CLAVETA 8x7x30	50BCA76196	1
4	BLOCKIERMUTT. MISCHBLÄTTER POLIERT	TUERCA BLOQUEO PALETAS ABRILL.	35SFA78703	1
5	PH 85 OB. MISCHBLATT POLIERT	PH 85 PALETA SUP. ABRILL.	35SFA73704	1
6	PH 85 ZWISCHENBLATT POLIERT	PH 85 PALETA INTERMEDIA ABRILL.	35SFA73705	1
7	ZYLINDRISCHER STIFT 6x50 INOX	ENCHUFE CILINDRICO 6x50 INOX	50BFA76388	1
8	PH 85 SPERRKLINKE RECHTS	PH 85 TRINQUETE DETENCION DX	35NAA78772	1
9	PH 85 SPACHTEL FÜR HAMBURGER	PH 85 ESPATULA PARA HAMBURGUESAS	50RAA73712	1
* 10	PH 85 MITNEHMERBLOCK SCHEIBE	PH 85 CLAVIJA ARASTRE DISCO	50SFA73717	1
* 11	PH 85 UNTERLEGSCHEIBE BUND 55x3 F20	PH 85 RONDANA RESPALDO 55x3 F20	50SFA73718	2
12	PLASTOFERRIT-MAGNET Ø 12x6	MAGNETO PLASTOFERRITA Ø 12x6	50SGA74186	4
13	PH 85 DICKENREGLER	PH 85 REGULADOR ESPESOR	35NAA73720	1
14	PH 85 FEDER GRIFF	PH 85 RESORTE MANIJA	50SFA73721	1
15	TV 53 - PH 85 GRIFF I.C. M8 D.45	TV 53 - PH 85 MANIJA I.C. M8 D.45	50SCA75210	2
16	PH 85 BOLZEN	PH 85 PASADOR	50SFA73723	1
17	PH 85 DICKENREGLER-ZAPFEN 12x14	PH 85 PERNO REG. ESPES. 12x14	50SFA78263	1
18	PH 85 DISTANZSTÜCK D. 42x45 F. 36	PH 85 DISTANCIADOR D. 42x45 F. 36	50SFA73726	1
* 19	PH 85 RAHMEN	PH 85 ARMADURA	35NAA73727	1
20	KEGELROLLENLAGER NA 4905	COJINETE A RODILLOS CONICOS NA 4905	50IBA71232	2
21	PH 85 KURBELWELLE	PH 85 EJE MOTOR	50SAA73728	1
22	FEDERKEIL 6x6x15	CLAVETA 6x6x15	50BCA76192	1
23	PH 85 ZAHNRAD D. 269,5x20	PH 85 RUEDA DENTADA D. 269,5x20	35SBA73729	1
* 24	PH 85 ANTRIEBSZAHNRAD 70x32	PH 85 RUEDA DENTADA MOTRIZ 70x32	35SBA73748	1
25	GLATTER KEILRIEMEN Z19	CORREA TRAPEZ. LISA Z19	50LDA71298	1
26	PH 85 KOMPENSATIONSRING	PH 85 ANILLO DE COMPENSACION	35SFA73766	1
27	PH 85 ANTRIEBSRIEMENSCHEIBE	PH 85 POLEA MOTRIZ	50LUA73731	1
28	PH 85 ANGETRIEBENE RIEMENSCHEIBE	PH 85 POLEA TUBERIA	50LUA73730	1
29	PH 85 S BOLZEN DX-SX 14x78 ES. 22	PH 85 S PASADOR DX-SX 14x78 ES. 22	50SFA78746	2
30	PH 85 GEHÄUSEBODEN INOX	PH 85 BASE CAJA INOX	35HAA78062-01	1
31	PH 85 MOTOR kW 0,37 230/400 4P	PH 85 MOTOR kW 0,37 230/400 4P	50DAA73736	1
32	PH 85 PLATTE PHASENSEQUENZ	PH 85 PLACA SECUENCIA FASE	35HAA78196	1
33	PH 85 BÜGEL KARTE	PH 85 ESTRIBO FICHA	35HAA78197	1
34	PH 85 BÜGEL MIKRO-HALTER	PH 85 ESTRIBO PORTA MICRO	35HAA78243	1
35	PH 85 GEHÄUSE TP.N. LUC.	PH 85 BASAMENTO TP.N. LUC.	35HAA78750	1
36	KABELFÜHR. AUS GRAUEM NYL. PG 13	SUJETAD. DE CABLE DE NIL. GRIS PG 13	AD19800	1
37	MUTTER AUS POLYSTYROL PG 13	TUERCA POLIEST. MOD. PG13	AD20200	1
38	PH 85 MIKROHALTER-ROHR POLIERT	PH 85 TUBO PORTAMICRO LUC.	50HAA78241	1
39	PH 85 SCHEIBENSCHUTZ POLIERT	PH 85 PROTECCION DISCO ABRILL	35HAA78248	1
40	UNTERSETZUNGSGETRIEBE RS 50 PC 1:49	PH 85 REDUCTOR RS 50 PC 1:49	50DBA73746	1
41	PH 85 MAGNET HALTER	PH 85 SOPORTE MAGNETO	50SFA78249	1
42	PH 85 FLANSCH UNTERSETZUNGSGETRIEBE	PH 85 ARANDELA REDUCTORA	35NAA73747	1
43	ZYLINDRISCHER STIFT 5x40 INOX	ENCHUFE CILINDRICO 5x40 INOX	50BFA76380	1


01XBT71874
01XBT71871
01XBT71872
Ø 40
Ø 90
Ø 98
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84

POS.	BENENNUNG	DESCRIPCION	COD.	Q.
44	PH 85 MITNEHMERWELLE MISCHBLÄTTER	PH 85 ARBOL ARRASTRE PALETAS	50SAA73749	1
45	PH 85 HALBMONDFÖRMIGER DECKEL	PH 85 TAPA A MEDIALUNA	50HAA73750	1
46	PH 85 SPERRKLINKE LINKS	PH 85 TRINQUETE DETENCION SX	35NBA78751	1
47	PH 85 PROTEGGIMANI	PH 85 PROTEGE MANOS	35HAA78404	1
* 48	MAGNETSENSOR MIT KABEL 1,5 mt.	SENSOR MAGNETICO C/CABLE 1,5 mt.	50MAA74156	2
49	MIKRO-SCHALTER 308 N.O.	MICROINTERRUPTOR 308 N.O.	50MAA74155	2
50	PH 85 FÜHRUNGSBUCHSE WELLE	PH 85 BUJE GUIA ARBOL	50SDA73754	1
51	PH 85 MITNEHMERBLOCK MISCHBLÄTTER	PH 85 CLAVIJA ARRASTRE PALETAS	35SFA73755	1
52	ZYLINDRISCHER STIFT 5x32 INOX	ENCHUFE CILINDRICO 5x32 INOX	50BFA76378	1
54	PH 85 POLIERTER TOPF	PH 85 OLLA LUSTRADA	50HAA78244	1
55	PH 85 MISCHBLÄTTER POLIERT	PH 85 PALETAS MEZCLATRICI BRILL.	35HAA73762	1
56	FÜHRUNGSZAPF. FÜR MISCHBLÄTT. D. 35 x73	PH 85 PERNO GUIA PALETAS D. 35∞ 73	35SFA73763	1
57	PH 85 DECKEL + SCHARNIER T.N.	PH 85 TAPA + BISAGRA T.N.	50HAA75019	1
* 58	PH 85 MAGNET HALTER	PH 85 SOPORTE MAGNETO	50HAA75020-02	1
59	FUSS	PIE	50RAA78249	4
60	PH 85 BELAG SCHRAUBE DICKENREGLER	PH 85 PASTILLA TORNILLO REG. ESPES.	50SFA73768	2
61	SPEERBOLZEN-STHAL	PERNIO-ACERO	50BAA76401	1
62	PH 85 STOPMUTTER	PH 85 TUERCA	35SFA78707	1
63	PH 85 MOTORHALTERUNG TP.N.	PH 85 SOPORTE MOTOR Z. TP.N.	35HAA78351	1
64	ANLAGE MIT GEHAEUSE UND KABEL V230/400/3	CIRCUITO CON CAJA Y CABLE V230/400/3	50PAA78262	1
65	KONTROLLVOR. PHASENSEQ. 400/230/50	CONTR. SEC. FASE 400/230/50 PH 85	50PAA70998	1
66	Adapter	Adaptador	50MAA78014	1
* 67	KONTAKT NC.	CONTACTO NC.	50MAA78015	1
68	KONTAKT NO.	CONTACTO NO.	50MAA78016	1
* 69	DOPPELKNOPF RAS/VORST. 1-0	PULSADOR DOBLE 1-0	50MAA78017	1
70	PHASENTOLOGE	SEQUENCIA-FASE	50PAA78216	1
71	LED	LED	50MAA78020	1
72	AUSSTOSSVORRICHTUNG HAMBURG. Ø 90	PH 85 EXPULSOR HAMBURGUESA Ø 90	35SFA73708	4
73	AUSSTOSSVORRICHTUNG HAMBURG. Ø 98	PH 85 EXPULSOR HAMBURGUESA Ø 98	50SFA73709	4
74	AUSSTOSSVORRICHT. FRIKADELLEN Ø 40	PH 85 EXPULSOR ALBONDIGAS Ø 40	50SFA73713	8
75	PH 85 HAMBURGER SCHEIBE Ø 90	PH 85 DISCO HAMBURGUESA Ø 90	35NAA73710	1
76	PH 85 HAMBURGER SCHEIBE Ø 98	PH 85 DISCO HAMBURGUESA Ø 98	35NAA73711	1
77	PH 85 FRIKADELLEN SCHEIBE Ø 40	PH 85 DISCO ALBONDIGAS Ø 40	35NAA73714	1
78	FLANSCH AUSSTOSSVORR. HAMBURGER	ARANDELA ESPULSORES HAMBURGUESA	35NAA73770	1
79	FLANSCH AUSSTOSSVORR. FRIKADELLEN	ARANDELA ESPULSORES ALBONDIGAS	35NAA73771	1
80	FEDER AUSSTOSSVORR. HAMB./FRIKAD.	RESORTE EXPULS. HAMBURG./ALBOND.	50SFA73715	4/8
81	PH 85 SCHEIBE Ø 25x7	PH 85 ARANDELA Ø 25x7	50SFA73716	4/8
82	PH 85 SCHRAUBE T.P. SV. 6x16 SX	PH 85 TORNILLO T.P. SV. 6x16 SX	50BAA73745	4/8
83	PH 85 BLOCKIERSCHRAUBE REGLER	PH 85 TORNILLO BLOQUEA REGULAD.	35SFA73719	1
84	PH 85 REGLERSCHRAUBE	PH 85 TORNILLO REGULADOR	50SFA78748	1

* Verschleißteile, die als Ersatzteile auf Lager sein sollten.
Piezas de mayor desgaste y aconsejadas como recambios.

NOTE - NOTES - REMARQUES - ANMERKUNGEN - NOTAS