MODULAR
CATERING EQUIPMENT

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Cod. 252.260.00

CUOCIPASTA A GAS SERIE 900 A

MOD. 92 CPG
92 CPG-S
94 CPG
94 CPG-S

CE 0051

IT_CAT. II 2H3+

INDICE

1. Avvertenze

2. Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas

3. Schemi di installazione

4. Tabella dati tecnici
4.1 Caratteristiche dei gas

5. Dati di targa

6. ISTRUZIONI PER L'INTALLATORE QUALIFICATO
6.1 Installazione dell'apparecchiatura
6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4 Scarico fumi per apparecchi tipo "B"
6.5 Controllo perdite gas
6.6 Allacciamento idrico

7. Manutenzione
7.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas – Cuocipasta
7.2 Sostituzione di parti di ricambio - Cuocipasta

8. ISTRUZIONI PER L'UTENTE E MESSA IN FUNZIONE

8.1 Accensione del bruciatore pilota Cuocipasta
8.2 Accensione e spegnimento del bruciatore Cuocipasta
8.3 Spegnimento totale Cuocipasta
8.4 Scarico delle vasche

9. Manutenzione, pulizia e cura

10. Tavole esplosi parti funzionali cuocipasta a gas
10.1 Schema montaggio camino antivento

11. Certificati "CEE"
11.1 Certificato "CE" N°51 BQ 3085

APPARECCHIATURA RISERVATA AD UN USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questi apparecchi hanno ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondenti alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

4. TABELLA DATI TECNICI - CUOCIPASTA

MODELLI	N°BRUCIATORI x POTENZA	POTENZA TOTALE kW		CONSUMO GAS TOT.		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
				G.P.L. G30/G31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30/G31	METANO G20
	N°x kW	MAX	MIN	Kg/h	m3/h	30/37mbar	20mbar
92 CPG	1 x 11,8	11,8	4,2	0,931	1,25	175 L	245 DC
92 CPG-S	1 x 11,8	11,8	4,2	0,931	1,25		
94 CPG	2 x 11,8	23,6	8,4	1,86	2,5		
94 CPG-S	2 x 11,8	23,6	8,4	1,86	2,5		
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORI						19	36
BY-PASS IN 1/100 di mm						100	regolabile

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPO DI GAS		POTERE CALORIFERO INF. (PCI)	PRESSIONE mbar	ALIMENTAZIONE mm c.d.a.
G20 (gas metano)	- CH_4	9,45 kW/m³/h	20	200
G30 (butano)	- C_4H_{10}	12,68 kW/kg	30	300
G31 (propano)	- C_3H_8	12,87 kW/kg	37	370

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)

Potenza = 1kW = 860 Kcal = 3,6 MJ = 3412 BTU

6. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l’apparecchiatura dall’imballo, assicurarsi dell’integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Posizionare l’apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l’utilizzo con i gas.

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare l’apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l’alimentazione al fine di verificare l’idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo “Trasformazione per il funzionamento con altri gas”.

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n°68 del 25/11 /69 e varianti.

- Norme prevenzioni infortuni.

6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

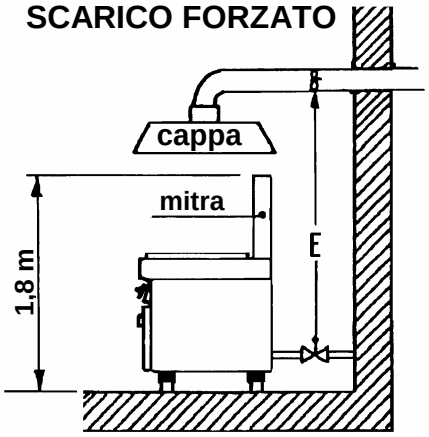
Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione.
Le nostre apparecchiature sono considerate (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.
Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

SCARICO FORZATO



E: Asservimento elettrico

NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.

SCARICO NATURALE

NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta.

6.5 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.
Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

6.6 ALLACCIAMENTO IDRICO

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:
1) i tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando il cuocipasta non è in funzione o per interventi di manutenzione;
2) tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega il cuocipasta, sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare l'acciaio inox e determinare, a lungo andare, punti di ossidazione sulla vasca. E' consigliabile comunque, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione all'attacco del cuocipasta, lasciar defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose;
3) se dovesse verificarsi la formazione di punti di ruggine nella vasca, si sappia che ciò dipende da ossidi di ferro o trucioli stagnanti, e non dall'acciaio inossidabile;
4) l'installatore, per il carico dell'acqua, può individuare sul lato inferiore destro l'attacco da ½" G contrassegnato dal simbolo

.

NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità ed obblighi di garanzia per danni che sono da imputars al non rispetto delle norme , oppure ad una installazione non qualificata.

7. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – CUOCIPASTA

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).
Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
3. Sostituzione ugelli bruciatori: (fig.1)
   aprire la porta, svitare l'ugello (22) e sostituirlo. Rimontare il tutto.
4. Sostituzione ugello Pilota (17):
   aprire la porta, svitare il tubetto di collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel porta ugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.
5. Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
6. Regolazione del minimo:
   togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.

6.1 Regolazione minimo: **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**
Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.

7. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.2 SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

1) Rubinetto in sicurezza (6): togliere il cruscotto,svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.
2) Termocoppia (15): togliere il cruscotto, svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (18), quindi sostituirla.
3) Candela di accensione (20): togliere il cruscotto, svitare il dado collegamento candela, una volta sfilato il cavo di accensione sostituire l acandela.
4) Accenditore piezoelettrico (19): aprire la porta, sfilare il cavo di collegamento candela (21), togliere il dado di fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
5) Bruciatore pilota (18): aprire la porta, svitare il dado di collegamento pilota (13), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela accensione (17), togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi, rimontare il tutto.

8 ISTRUZIONI PER L'UTENTE E LA MESSA IN FUNZIONE

1) I cuocipasta sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usati esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato in questo mauale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può essere pericoloso.
2) Prima di inserire in vasca degli alimenti, consigliamo di pulirla a fondo lavando accuratamente l'interno con acqua calda e detersivo, risciaquando poi abbondantemente.

MESSA IN FUNZIONE

Attenzione: **l'apparecchio deve funzionare sotto stretto controllo dell'operatore!!!**

L'apparecchio non deve mai funzionare con il livello dell'acqua al di sotto del supporto cestelli posto all'interno della vasca.
L'utente dovrà preoccuparsi che il pavimento su cui sarà installato il cuocipasta sia dotato di canaletta per la raccolta dell'acqua degli scarichi del riciclo (troppopieno) e della vasca.

8.1 ACCENSIONE PILOTA

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✷ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Aprire la porta per verificare l' accensione.
Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

8.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE CUOCIPASTA

Dalla posizione del pilota ✷ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷ , per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

8.3 SPEGNIMENTO TOTALE CUOCIPASTA

Per spegnere totalmente il cuocipasta, premere la manopola nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

8.4 SCARICO DELLE VASCHE

Collegare gli scarichi delle vasche con la canaletta a pavimento.
Ruotare la manopola scarico vasca posta all' interno del vano apparecchio in senso antiorario come evidenziato nella targhetta.
Vuotata la vasca richiudere il rubinetto in senso orario.

9 MANUTENZIONE PULIZIA E CURA

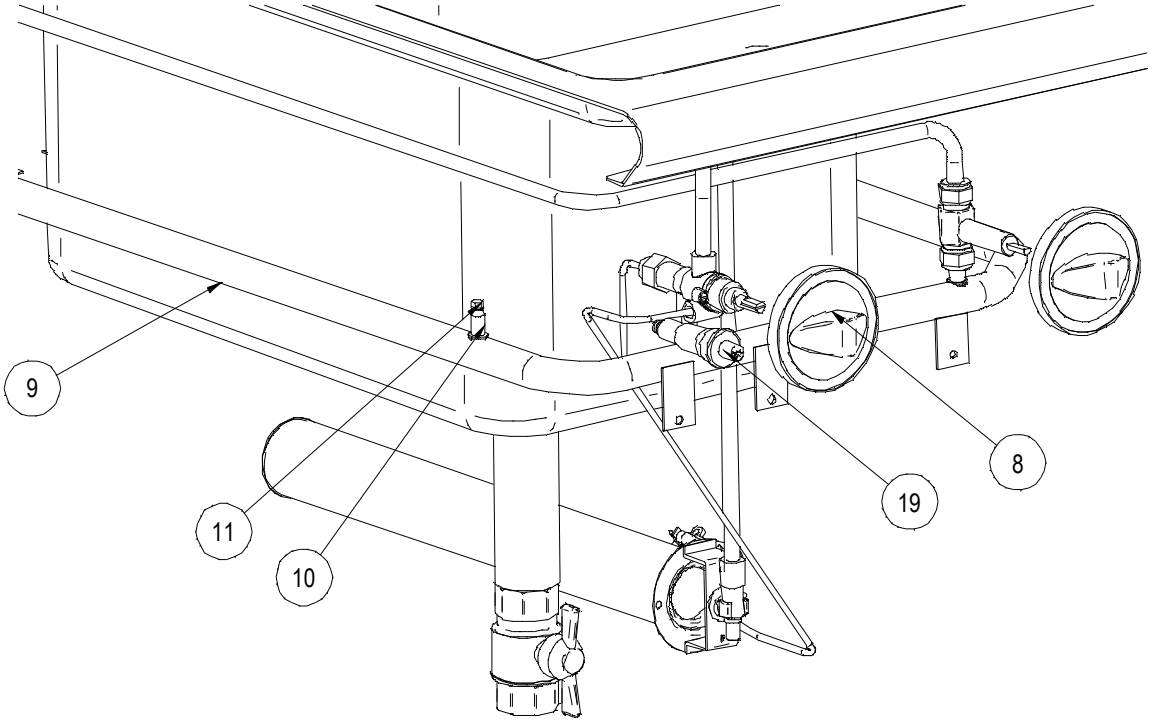
Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione del gas.

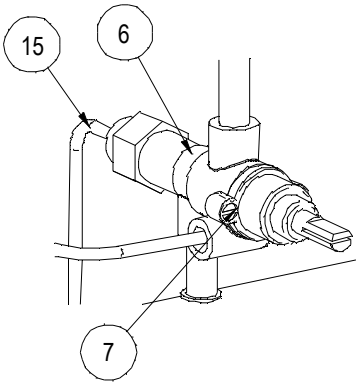
Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale lo stato dell'apparecchio con particolare attenzione all'efficienza dei dispositivi di controllo e sicurezza. Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciaquare abbondantemente ed asciugare con cura. Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile. Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti d'acciaio comune.
Può essere eventualmente adoperata lana d'acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo dei cuocipasta ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto o sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale è a grana grossa, scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
Una volta svuotata la vasca dal cibo in essa contenuto, si provveda a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

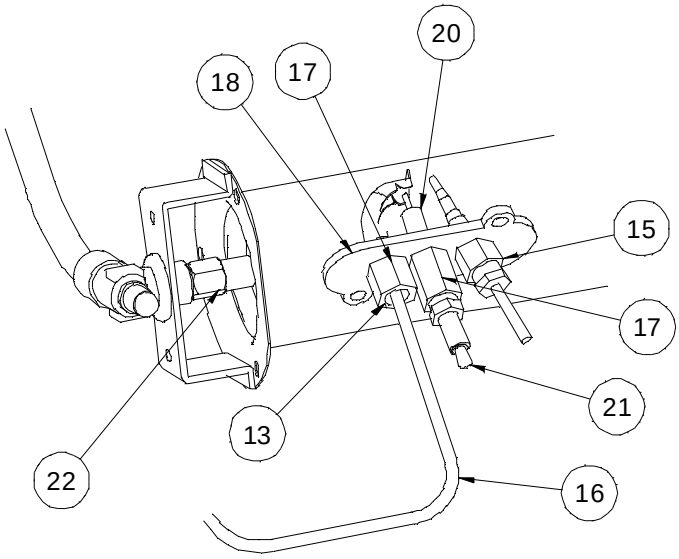
10 TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI CUOCIPASTA A GAS

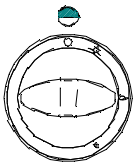
Fig. 1

92 CPG
92 CPG-S
94 CPG
94 CPG-S

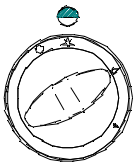




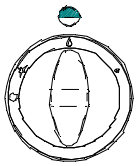




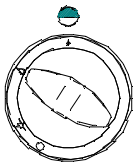
CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT



PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PUILOT
WAAKULAM



MAX
MAXIMUM
LAAG



MIN
MINIMUM
HOOG

SCHEMA MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO

Mod. 94 CPG
94 CPG-S

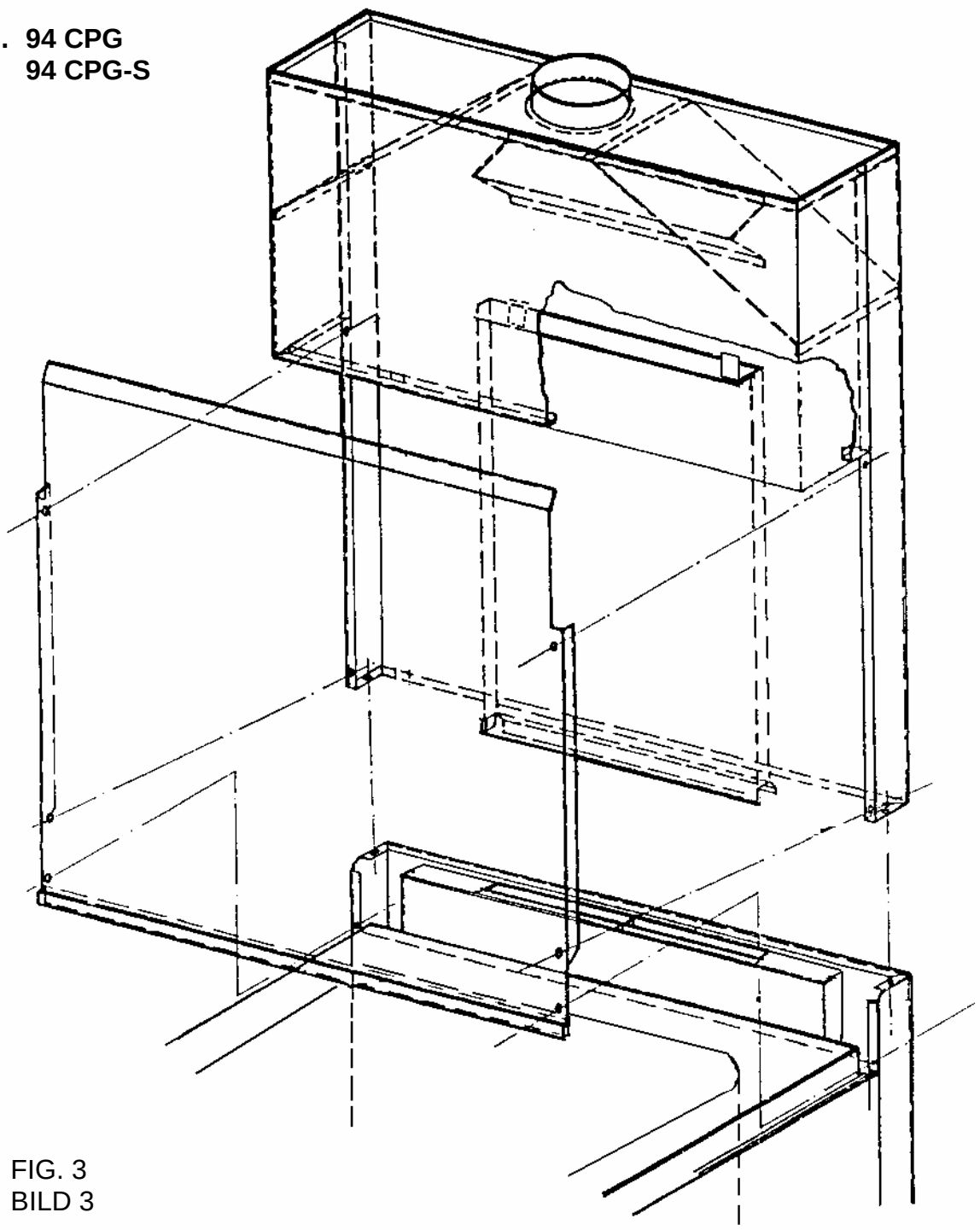


FIG. 3
BILD 3