

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

<i>ITALIANO</i>	5
<i>ENGLISH</i>	15

ART. 4300

IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

MANUAL for USE and MAINTENANCE

Prodotto:
Product

GRATTUGIE
GRATERS

Articolo:
Article

4300

Configurazione:
Configuration

Modelli:
Models

4300/M 4300/GM 4300/GT

Costruttore:
Manufacturer

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede legale:
Registered Office

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e stabilimento:
Offices & Factory

Via Leontina — 61010 Pietracuta di San Leo (PS)

LINGUA: ITALIANO	DATA DI EMISSIONE: 11 / 06 / 2001	REVISIONE: 00	CODICE:
---------------------	--------------------------------------	------------------	---------

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
 AI SENSI DELLA DIRETTIVA 1998/37/CEE
DECLARATION OF CONFORMITY
 IN ACCORDANCE WITH THE 1998/37/CEE

Costruttore • Manufacturer **IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.**
 Sede Legale • Registered Office **Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)**
 Uffici e Stabilimento • Offices & Factory **Via Leontina - 61010 Pietracuta di San Leo (PS)**

DICHIARA il prodotto di nuova fabbricazione, in tutte le sue opzioni di prodotto, descritto in appresso:
DECLARES that the product is newly manufactured as regards all its optionals described below:

Prodotto • Product: **Articolo 4300**
Article 4300

Versione • Version: _____

Anno • Year of Manufacturing: _____

Matricola • Serial Number : _____

CONFORME, per quanto ad esso applicabile, ai requisiti minimi di sicurezza ed alle disposizioni delle Direttive:
CONFORMS, as far as it is necessary, to the minimum safety requirements and to the provisions of the Instructions:

Riferimenti CEE EC References	Principali Norme di Riferimento Principal Reference Rules	Ordinamento Italiano
1998/37/CEE	EN 292-1 EN 292-2 ISO-EN 11202	D.P.R. n. 459/96
73/23/CEE 93/68/CEE	EN 60204-1	L. 791/77 D.L. 626/96
89/336/CEE 93/68/CEE	EN 50081-1 EN 50082-1	D.L. 476/92 D.L. 615/96
76/893/CEE 89/109/CEE 90/128/CEE 92/39/CEE		L. 777/82 D.L. 108/92 L. 146/94

Pietracuta di San Leo ____ / ____ / ____

Fabbri Giancarlo
 (il legale rappresentante)
 (Legal Representative)

I.G.F. Italstampi
 di Fabbri Giancarlo & C. snc
 Stabilimento e Amministrazione: Via Leontina - Loc. Pianacci
 Tel. 0541/923456 - Fax 0541/923596
 61010 - PIETRACUTA DI SAN LEO (Ps) Italia
 Sede Legale: Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (F)

**GRATTUGIE
GRATERS**

Articolo • Article:

4300

Versione • Version :

M – GM – GT



4300/M

- STRUTTURA IN LEGA PRESSOFUSA
(FRAME OF PRESSEDAND MELTED ALLOY)
- RULLO IN ACC. INOX
(STAILESS STEEL ROLLER)
- MONOFASE V.230 (Mignon)
MONOPHASE V.230 (Mignon)



4300/GM

- STRUTTURA IN LEGA PRESSOFUSA
(FRAME OF PRESSEDAND MELTED ALLOY)
- RULLO IN ACC. INOX
(STAILESS STEEL ROLLER)
- MONOFASE V.230
(MONOPHASE V.230)



4300/GT

- STRUTTURA IN LEGA PRESSOFUSA
(FRAME OF PRESSEDAND MELTED ALLOY)
- RULLO IN ACC. INOX
(STAILESS STEEL ROLLER)
- TRIFASE V.400
(TRIPHASE V.400)

TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE

È posta sul retro della Apparecchiatura stessa.

Is positioned on the back of the Appliance.


MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
<input type="radio"/> Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>







MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

GRATTUGIE Articolo 4300

Versione: M – GM – GT

AVVISI

IL SIMBOLO  RIGUARDA AVVERTIMENTI PER LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI, UTILIZZATORI E MANUTENTORI DEL PRODOTTO.

-  CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE LIBRETTO PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE
-  L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE
-  PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI
-  IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE
-  CONTATTARE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE
-  IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IN QUALUNQUE MOMENTO, E SENZA PREAVVISO, IL CONTENUTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI D'USO

PREMESSA

Il Costruttore, con il presente Manuale d'Uso, intende fornire gli elementi tecnici per una corretta installazione ed un corretto funzionamento delle proprie Apparecchiature. L'utilizzatore ha il dovere e la responsabilità di seguirle. Insieme alla descrizione delle caratteristiche, del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della Macchina, vengono evidenziati, in particolare, gli aspetti legati alla salvaguardia della sicurezza e dell'ambiente.

Prima dell'utilizzo del prodotto, ed ogniqualvolta necessiti la sua consultazione, è importante leggere il presente Manuale. Attenersi attentamente alle istruzioni tecniche contenute e seguire scrupolosamente tutte le indicazioni riportate. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi della macchina devono essere tenuti sempre efficienti.

Il presente Manuale, parte integrante della fornitura della Macchina, deve essere conservato in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori, e reso disponibile al personale addetto alle eventuali operazioni di manutenzione e riparazione.

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

01 DESCRIZIONE**01.01 Descrizione della Macchina**

Le Grattugie, Articolo 4300, sono progettate per gratuggiare, pane e formaggio.

La struttura di ogni Macchina è in lega pressofusa di alluminio, il contenitore di raccolta è realizzato in acciaio Inox ed è dotata di un motore a induzione ad una velocità per la rotazione del "rullo", che può essere Monofase o Trifase secondo l'articolo, i comandi sono a 24 V.

La macchina, progettata in accordo alle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso; per questo motivo, la macchina è dotata di apposite protezioni al fine di evitare i rischi dovuti al contatto con le parti in movimento.

01.02 Note Ambientali **RUMORE**

La Macchina presenta un valore di $L_{ep,d}$ inferiore a 70 dB(A).

Se posta in ambienti con valore di rumorosità superiore a 80 dB(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dalla esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

 IMBALLO

Non gettare nella spazzatura eventuali parti di imballo, ma selezionarle a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale

 SMALTIMENTO

Operare in accordo alla normativa vigente locale e nazionale: i residui di pulizia sono assimilabili urbani.

 FUORI SERVIZIO

Alla fine della vita della Macchina è necessario:

- Disattivare la Macchina, scollegandola dalla rete di alimentazione elettrica e tagliando il cavo di alimentazione;
- Smontare comandi Elettrici e la relativa scheda elettronica;
- Smontare i componenti, selezionarli per tipo ed inviarli alla rottamazione o smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

01.03 Caratteristiche Tecniche

Far riferimento ad **ALL. 1**.







LA SERIE, LA VERSIONE, LA TENSIONE E LA FREQUENZA DI UTILIZZO DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA SONO RIPORTATI ALL'INIZIO DEL PRESENTE MANUALE DI USO E MANUTENZIONE



IL TIPO ED IL NUMERO DI MATRICOLA, STAMPIGLIATI SULLA TARGA, DEVONO ESSERE SEMPRE CITATI, OGNI VOLTA CHE INTERPELLATE IL COSTRUTTORE OD IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER OTTENERE INFORMAZIONI O PER ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO

01.04 Principi di Sicurezza

-  PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA MACCHINA, ED OGNIQUALVOLTA SI PRESENTI UN DUBBIO CIRCA IL SUO FUNZIONAMENTO, È FATTO OBBLIGO AD OGNI OPERATORE DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI USO. DIFFONDERE E RENDERE NOTO ALLE PERSONE INTERESSATE QUANTO CONTENUTO.
-  IN FASE DI RICERCA O DI RIMOZIONE DI QUALSIASI CAUSA DI AVARIA O INCONVENIENTE INERENTE LA MACCHINA, ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI IDONEE A PREVENIRE QUALSIASI DANNO ALLE PERSONE O ALLE COSE. TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA (SEZIONAMENTO DELLA MACCHINA DALLA RETE ELETTRICA) PRIMA DI ACCEDERE ALLE PROTEZIONI.
-  AL TERMINE DI QUALSIASI INTERVENTO CHE COMPORTI LA RIMOZIONE O LA NEUTRALIZZAZIONE DI QUALUNQUE COMPONENTE CORRELATO ALLA SICUREZZA (BARRIERE, SENSORI, PROTEZIONI, ECC.), PROVVEDERE AL RIPRISTINO ACCERTANDOSI DEL CORRETTO POSIZIONAMENTO E DELLA EFFICACIA.
-  È ASSOLUTAMENTE PROIBITO NEUTRALIZZARE, RIMUOVERE, MODIFICARE O RENDERE COMUNQUE INEFFICIENTI QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA, PROTEZIONE O CONTROLLO DELLA MACCHINA, OVUNQUE DISLOCATO. TUTTI I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA DEVONO ESSERE MANTENUTI IN PERFETTA CONDIZIONE E COSTANTE EFFICIENZA.

02 INSTALLAZIONE

02.01 Contenuto Imballo

All'atto della consegna, allegato alla macchina e considerati parte integrante della fornitura, è presente il Manuale di Uso e Manutenzione, contenente la Dichiarazione di Conformità del prodotto alle direttive CEE di competenza.

La Macchina perviene pronta all'uso, in un unico imballo di cartone su pedana.

Avere cura di maneggiare il cartone tenendo sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo stesso.

02.02 Collegamenti

Posizionare la Macchina su un piano di appoggio orizzontale, sugli appositi piedi in gomma.

Collegare la macchina alla rete di alimentazione elettrica, dopo:




- ◇ essersi accertato che la tensione e la frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quella indicata sulla targa;
- ◇ essersi accertato che la presa di corrente sia collegata a terra.
- ◇ aver provveduto a far montare sul cavo la relativa spina da 16 ÷ 32 A, per un cavo a 5 poli (2 Fasi, Neutro, Terra), da personale specializzato ed abilitato.

Il Costruttore prescrive che la linea elettrica di alimentazione della macchina sia dotata, a monte della macchina stessa, di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra, in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

Controllare che le protezioni della Macchina siano presenti e montate prima di attivare la Macchina.

Controllare inoltre, per macchine trifase, che il rullo ruoti in senso orario: se così non risulta invertire la disposizione delle fasi.

Usando per la prima volta la Macchina, pulirla come descritto nell'apposito punto.


-  ALLACCIARE LA MACCHINA SOLO A RAMI DELL'IMPIANTO ELETTRICO DI TIPO SINGOLARMENTE PROTETTI
-  FARE RIFERIMENTO ALLE NORMATIVE ELETTRICHE DEL PAESE IN CUI LA MACCHINA È INSTALLATA (PER ITALIA FARE RIFERIMENTO A D.L. 46/90)
-  NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA

03 **FUNZIONAMENTO**

03.01 **Sicurezze presenti**


La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, e da opportuni sensori, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con le parti in movimento durante la fase di lavorazione; per eliminare i rischi di trascinamento, schiacciamento ed abrasione.

- Un **Micro Interruttore**, è posto sul manico della grattugia; limita l'apertura della "bocca" in maniera tale da evitare contatti accidentali.
- Una **Grata di Protezione**, è posta sotto il rullo della grattugia in maniera tale da evitare contatti accidentali.

-  NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' QUALORA NON SIA RISPETTATA OGNI COSA SOPRA INDICATA

03.02 **Comandi**

COMANDO	AZIONE	POSIZIONE
INTERRUTTORE GENERALE	ACCENSIONE (I) / SPEGNIMENTO (O) DELLA MACCHINA	SUL FIANCO DELLA MACCHINA

-  LA SCHEDA DI SICUREZZA EVITA L'ACCENSIONE ACCIDENTALE DELLA MACCHINA A SEGUITO DI INTERRUZIONI DELLA TENSIONE DI RETE.

03.03 **Avviamento Macchina**

— **AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA SPENTA**

1. Pulsante Generale per l'accensione della Macchina, posizione (I).

— **AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA SOTTO TENSIONE**

Per il riavvio della lavorazione, a seguito di una sospensione del lavoro, è necessario effettuare solo il comando visto al punto 1. (avvio da situazione macchina spenta)

03.04 Spegnimento Macchina

Lo spegnimento totale della macchina si effettua mediante la seguente operazione:

1. Pulsante Generale per lo Spegnimento, posizione (O).



QUANDO LA MACCHINA NON È IN ATTIVITÀ È CONSIGLIABILE SEZIONARE (SPEGNERE) L'IMPIANTO GENERALE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DELLA ENERGIA ELETTRICA, OPPURE SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA PRESA DI CORRENTE

03.05 Utilizzo

La macchina è in grado di grattugiare, formaggio e pane e si dovrà procedere come segue:

- sollevare il manico del pressore.
- Mettere pane o formaggio in quantità moderata, tale da evitare l'intervento della sicurezza del pressore
- Avviare la grattugia secondo le istruzioni per l'accensione
- Terminato il lavoro scollegare la macchina dalla rete e procedere alla pulizia.

Per avviare la macchina

Modo Manuale:

- la lavorazione dura fin quando non viene interrotta dall'utilizzatore;
- premere il pulsante di ON, per avviare la lavorazione.

Per aggiungere ulteriori quantità di alimenti da grattugiare, aprire il coperchio.

In questa condizione la Macchina si ferma; alla chiusura del coperchio premere ulteriormente il pulsante di ON per riavviare la rotazione del cilindro.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' QUALORA NON SIA RISPETTATA OGNI COSA SOPRA INDICATA

03.06 Anomalie di funzionamento

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
1. IL MOTORE SI FERMA	<input type="checkbox"/> NEL CASO LA MACCHINA SI FERMI PRIMA DI FARLA RIPARARE VERIFICARE CHE:	<ul style="list-style-type: none"> • LA SPINA SIA INSERITA CORRETTAMENTE • L'INTERRUTTORE SI TROVI IN POSIZIONE "I" ACCESO • ESISTA TENSIONE NENNA PRESA DELL'IMPIANTO • EFFETTUARE LA PULIZIA DELLA MACCHINA QUALURA SIANO PRESENTI DEI CORPI SOLIDI CHE IMPEDISCANO LA ROTAZIONE DEL MOTORE
	<input type="checkbox"/> MALFUNZIONAMENTO E/O ROTAZIONE DI UN QUALSIASI COMPONENTE ELETTRICO	<ul style="list-style-type: none"> • CONTATTARE IL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO DEL RIVENDITORE
COME CI SI ACCORGE SE...	EVIDENZE	
2. LE FASI ELETTRICHE NON SONO TUTTE ATTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • LA VELOCITA' DI ROTAZIONE CALA PER GNI FASE NON ATTIVA DI 1/3 DELLA POTENZA 	

04 MANUTENZIONE**04.01 Pulizia**

Pulire alla fine di ogni lavorazione:

- le superfici esterne con uno straccio o una spugna
- Smontare tutti gli accessori percorrendo a ritroso la sequenza per il montaggio
- Per la pulizia delle parti accessorie utilizzare acqua e sapone neutro, o prodotti utilizzati per il lavaggio per le pentole da cucina
- Asciugare prima la macchina prima di riutilizzarla o riporla.

Accertarsi, inoltre, che prima dell'uso siano state effettuate le operazioni di pulizia, di cui sopra.



LA PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO, CON GLI ALIMENTI DA GRATTUGIARE, VÀ SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA)

04.02 Manutenzione straordinaria

In caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il personale qualificato ed autorizzato.



IL COSTRUTTORE CONSIDERA NULLE LE CONDIZIONI DI GARANZIA A SEGUITO DI INTERVENTI NON AUTORIZZATI SULLA MACCHINA



LA MANUTENZIONI STRAORDINARIE VÀNNO SEMPRE EFFETTUATE A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA)

05 SCHEMI**05.01 Caratteristiche**

Fare riferimento ad **ALL. 1.**

05.02 Schemi Elettrici

Fare riferimento ad **ALL. 2.**

05.03 Esplosi e Parti di Ricambio

Fare riferimento ad **ALL. 3.**

05.04 Ordinazione Parti di Ricambio

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo macchina
- Denominazione pezzo
- Numero di posizione del pezzo nell'esplosivo
- Quantità occorrente

05.05 Tabella dei rischi residui






ATTIVITÀ/ PERICOLO	RISCHIO	RISCHIO RESIDUO ISTRUZIONI
1. CARICO, SCARICO E MOVIMENTAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> • CADUTA MACCHINA • CADUTA IMBALLO 	<ul style="list-style-type: none"> • MANEGGIARE LA MACCHINA, IMBALLATA O NON, SOLO MANUALMENTE.
2. ERRATA INSTALLAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none"> • SCARICHE ELETTRICHE • FULMINAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • LA TENSIONE DI RETE E LA FREQUENZA DEVONO ESSERE COME QUELLE RIPORTATE SULLA TARGA DELLA MACCHINA. • LA PRESA DI CORRENTE DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA. • LA LINEA ELETTRICA DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA, A MONTE DELLA PRESA DEVE ESSERE DOTATA DI PROTEZIONE TRAMITE INTERRUOTORE DIFFERENZIALE, COORDINATA CON L'IMPIANTO GENERALE DI TERRA
3. CARTER CHIUSURA IN CUI È PRESENTE TENSIONE	<ul style="list-style-type: none"> • FOLGORAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • NON APRIRE I CARTER SENZA AVER PREVENTIVAMENTE DISINSERITO LA SPINA
4. LAVORO SENZA PROTEZIONI	<ul style="list-style-type: none"> • FOLGORAZIONE • IMPIGLIAMENTO • SCHIACCIAMENTO DITA • ABRASIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA.
5. PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI DA GRATTUGIARE	<ul style="list-style-type: none"> • FOLGORAZIONE • SCARICHE ELETTRICHE • FULMINAZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • LA PULIZIA DELLA MACCHINA DEVE ESSERE SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA).

MANUAL for USE and MAINTENANCE

GRATERS Article 4300 Version M — GM — GT

WARNINGS

THE SYMBOL  REGARDS WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE OPERATORS, USERS AND MAINTENANCE WORKERS OF THE PRODUCT.

-  CONSERVE THIS MANUAL FOR FURTHER CONSULTATION
-  THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALIST AND AUTHORIZED PERSONNEL AND ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS OF THE MANUFACTURER
-  FOR ANY EVENTUAL REPAIRS, CONTACT EXCLUSIVELY A SERVICE CENTRE AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER AND ASK FOR THE USE OF ORIGINAL SPARE PARTS
-  REFUSAL TO RESPECT THE ABOVE CONDITION JEOPARDIZES THE SAFETY OF THE OPERATOR
-  CONTACT YOUR RELIABLE RETAILER FOR THE ADDRESS OF YOUR NEAREST AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN
-  THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY AT ANY MOMENT AND WITHOUT ANY NOTICE THE CONTENTS OF THIS MANUAL

LANGUAGE: ENGLISH	EMITTION DATE: 12 / 11 / 2000	REVISION: 01	CODE: A.090.005
---------------------------------	---	----------------------------	-------------------------------

PRELIMINARY

With the help of this manual, the Manufacturer provides all the technical elements necessary for a correct installation and working of the appliances. The user is responsible for following these instructions. The aspects concerning the protection of safety and the environment are also pointed out together with the characteristics, workings, installation and maintenance of the machine.

It is important to read this manual carefully before using the product, and whenever the need arises to consult it. Adhere to the technical instructions provided and follow all the indications scrupulously. For the safety of the operator, the devices of the machine should always be kept in good working order.

This manual, an integral part of the machine, must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any eventual maintenance and repairs.

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a 12-month guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

00 INDEX

00	Index	pag.	17
01	Description	pag.	18
01	Description of the Machine	pag.	18
02	Environmental Notes	pag.	18
03	Technical Characteristics	pag.	18
04	Safety Principles	pag.	19
02	Installation	pag.	19
01	Packaging Contents	pag.	19
02	Connections	pag.	19
03	Workings	pag.	20
01	Safety Characteristics Present	pag.	20
02	Controls	pag.	20
03	Starting the Machine	pag.	20
04	Turning off the Machine	pag.	21
05	Use	pag.	21
06	Irregularities of the Machine	pag.	22
04	Maintenance	pag.	22
01	Cleaning	pag.	22
02	Special maintenance	pag.	23
05	Diagrams	pag.	23
01	Characteristics	pag.	23
02	Electrical Diagram	pag.	23
03	Spare Parts	pag.	23
04	Ordering of Spare Parts	pag.	23
05	Chart of Risks	pag.	24
Annex		pag.	27

01 DESCRIPTION

01.01 Description of the Machine

The graters, Article 4300, are designed for to grate, bread or cheese.

The frame of pressed and melted alloy, the stainless steel container and of one induction electric motor with one speed for rotation on the "cylinder", can be Monophase or Triphase depending on the article 24 V controls.

The machine, designed in accordance with the European regulations, has been manufactured to protect the user from the risks connected to its use; for this reason, the machine is equipped with special protection devices to avoid risks during contact with the moving parts.

01.02 Environmental Notes

<input type="checkbox"/> NOISE	<p>The Machine presents a Lep,d value of less than 70 dB(A)</p> <p>If positioned in areas with a noise value of more than 80 dB(A), the employer must form and inform the operator of the risks from exposure to the noise and must take the necessary precautions according to the authorized doctor.</p>
<input type="checkbox"/> PACKAGING	<p>Do not throw away the packaging, separate it according to the type of material (eg. cardboard, wood, plastic material, etc.) and dispose of them in conformity with the local and national laws in force.</p>
<input type="checkbox"/> DISPOSAL	<p>Operate in accordance with the local and national laws in force: the residue of cleaning are assimilated in urban areas.</p>
<input type="checkbox"/> OUT OF ORDER	<p>At the end of the Machine's working life:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deactivate the Machine, by disconnecting it from the electric power supply and cutting the supply line cable; • Disassemble the electric controls and the corresponding electronic card; • Disassemble the components, separating the various types and send them to the scrapyard or dispose of them according to the local and national laws in force.

01.03 Technical Characteristics

Refers to **ALL. 1.**







THE SERIES, THE VERSIONE, THE TENSION AND THE FREQUENCY FOR USE OF THIS APPLIANCE ARE WRITTEN ON THE COVER OF THIS MANUAL FOR USE AND MAINTENANCE



THE TYPE AND THE REGISTRATION NUMBER, STAMPED ON THE PLATE, MUST ALWAYS BE QUOTED, EVERY TIME THAT THE MANUFACTURER OR LOCAL RETAILER IS CONSULTED FOR INFORMATION OR FOR ORDERING SPARE PARTS

01.04 Safety Principles

-  BEFORE TURNING ON THE MACHINE, AND EVERY TIME A DOUBT ABOUT ITS WORKINGS SHOULD ARISE, EVERY OPERATOR IS OBLIGED TO CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS FOR USE. ENSURE THAT THE PEOPLE CONCERNED KNOW AND ADHERE TO THE CONTENTS OF THE MANUAL.
-  DURING PHASES OF RESEARCH OR REMOVAL OF ANY CAUSE OF DAMAGE OR INCONVENIENCE CONCERNING THE MACHINE, TAKE ALL NECESSARY MEASURES TO PREVENT ANY DAMAGE TO PEOPLE OR THINGS. REMOVE THE ELECTRIC TENSION (SEPARATION OF THE MACHINE FROM THE ELECTRIC NETWORK) BEFORE APPROACHING THE PROTECTIVE DEVICES.
-  AT THE END OF ANY INTERVENTION THAT REQUIRES THE REMOVAL OR THE NEUTRALIZATION OF ANY COMPONENT CORRELATED TO SAFETY (BARRIERS, SENSORS, PROTECTIONS, ETC.), CARRY OUT THE PUTTING BACK INTO OPERATION ENSURING THE CORRECT POSITION AND EFFECTIVENESS.
-  IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO NEUTRALIZE, REMOVE, MODIFY OR IN ANY OTHER WAY RENDER INEFFICIENT, ANY PART OF THE SAFETY DEVICES, PROTECTIVE DEVICES, OR CONTROLS OF THE MACHINE, WHEREVER POSITIONED. ALL THE PROTECTIVE AND SAFETY DEVICES MUST BE KEPT IN PERFECT CONDITION AND WORKING ORDER.

02 INSTALLATION

02.01 Packaging Contents

On delivery, this Manual for the Use and Maintenance containing the Declaration of Conformity of the product with the EC regulations, is attached to the machine and considered an integral part of it.

The machine arrives in a single package ready for use.

Take care to handle the box only manually, always keeping it in an upward position as indicated on the box.

02.02 Connections

Before positioning the Machine, ensure that the bearing surface is a horizontal level. If the wheels are present, insert them onto the special feet.

Once positioned, connect the machine to the electric power supply, after having;

- ◇ ensured that the tension and frequency of the power supply correspond to that written on the plate;
- ◇ ensured that that socket is connected to earth.
- ◇ taken steps to have the proper plug (16 + 32A) to a 5 pole wire (3 phases, neutral and earth), attached by specialised, capable personnel.

The Manufacturer specifies that the mains line should be equipped with safety devices by a differential switch, co-ordinated with the general earth installation, in conformity with the local and national laws.

Check that the safety devices of the Machine are present and assembled before activating the machine.

Check also, that Machine triphase, that the cylinder have clockwise rotation: if this is not the case, invert the arrangement of the phases.

After using this machine the first time, please clean it following the cleaning procedure described.



CONNECT THE MACHINE ONLY TO PARTS OF THE ELECTRICAL PLANT WHICH ARE INDIVIDUALLY PROTECTED



REFER TO THE ELECTRICAL REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH THE MACHINE IS INSTALLED



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE

03 WORKINGS

03.01 Safety Devices Present

The Machine is equipped with fixed suitable safety devices and sensors, designed to avoid contact between parts of the human body (upper limbs) and parts of the machine in movement during processing phases, in order to eliminate risks of dragging, crushing and abrasion.

The Machine has a mushroom-shaped emergency button located on the side of machine.

- **Micro switch:** This is positioned on the handle of the grater. It limits the opening of the grater. It limits the opening of the grater outlet block so as to avoid accidental contact.
- **Protection glill:** this is positioned beneath the grating cylinder and in front of the shredder attachment so as to avoid accidental contact.



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

03.02 Controls

COMMAND	ACTION	POSITION
MAIN SWITCH	ACTIVATION (I) / DEACTIVATION (O) OF THE MACHINE	SIDE OF MACHINE



THE SAFETY PANEL PREVENTS THE ACCIDENTAL SWITCHING ON OF THE APPLIANCE FOLLOWING INTERRUPTION IN THE MAINS SUPPLY.

03.03 Starting the Machine

— STARTING THE MACHINE WHEN OFF

1. Main start button, position (I)

— STARTING THE MACHINE WHEN LIVE

To restart the processing, following a period of suspension, it is necessary to follow only point 1 above, (restarting the machine when it is switched off).

03.04 *Turning off the machine*

The total shut off of the machine is effected by the following procedures:

1. Pulsante Generale per lo spegnimento, posizione (0)



WHEN THE MACHINE IS NOT ACTIVATED, IT IS ADVISABLE TO TURN OFF THE MAIN ELECTRICAL POWER SUPPLY, OR DISCONNECT THE MACHINE FROM THE OUTLET.

03.05 *Use*

La macchine è in grado di grattugiare, bread, cheese follow this procedure carefully:

- Raise the presser handle
- Introduce bread or cheese in a moderate quantity so as to avoid the safety mechanism from being into play
- Turn on the grater following the instructions

Once the task is completed, unplung the appliance and clean.

To start the machine

Manual Mode:

- The machine keeps working until the user stops it;
- Turn the button to the (I) position to start the machine.

To add extra quantities of food from to grate, open the lid.

In this condition the machine stops automatically; when the lid is closed, push the On switch again to reactivate the rotation of the cylinder.



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE
THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

03.06 Working Irregularities

PROBLEM	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE REMEDIES
1. THE MOTOR STOPS	<input type="checkbox"/> IF THE MACHINE FAILS TO START, BEFORE TAKING IN TO BE REPAIRED, CHECK:	<ul style="list-style-type: none"> • THE PLUG IS FITTED CORRECTLY IN THE SOCKET • THE SWITCH IS IN POSITION "I" ON • POWER IS REACHING THE MACHINE. • CLEAN THE APPLIANCE WHENEVER SOLID PREVENT CORRECT MOTOR ROTATION
	<input type="checkbox"/> MALFUNCTION AND/OR BREAKAGE OF ANY ELECTRIC COMPONENT	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACT RETAILER'S AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN
HOW DO YOU KNOW THAT...	EVIDENCE	
2. THE ELECTRIC PHASES ARE NOT ALL ACTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • THE SPEED OF THE ROTATION DROPS TO 1/3 OF ITS POWER, EACH INACTIVE PHASE IMPLIES A LOSS OF POWER 	

04 MAINTENANCE

04.01 Cleaning

When each cycle of work is completed:

- Clean the external surface with a damp cloth
- Remove the attachment
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans
- Always dry the appliance before reusing or replacing it in its box.

Make sure that cleaning has been carried out properly before using the machine.



ALWAYS CLEAN THE PARTS OF THE MACHINE IN CONTACT WITH THE FOOD FROM THE GRATE WHEN THE MACHINE IS TURNED OFF AND UNPLUGGED

04.02 Special Maintenance

In the case of malfunctioning, strictly qualified, authorized personnel should be called.



THE MANUFACTURER CONSIDERS THE TERMS OF GUARANTEE NULL AND VOID IF UNAUTHORIZED INTERVENTIONS ARE CARRIED OUT ON THE MACHINE



THE SCHEDULED MAINTENANCE ARE ALWAYS CARRIED OUT WHEN THE MACHINE IS TURNED OFF AND UNPLUGGED

05 <i>DIAGRAMS</i>

05.01 Technical Features

Refers to **ALL. 1.**

05.02 Electrical Diagram

Refers to **ALL. 2.**

05.03 Machine drawing and Spare Parts

Refers to **ALL. 3.**

05.04 Ordering of Spare Parts

To order spare parts, the following indications must be stated:

- type of machine
- name of piece
- code number of piece in machine drawing
- quantity required

05.05 Chart of Risks

ACTIVITY/DANGER	RISK	INSTRUCTIONS
1. LOADING, UNLOADING AND MOVEMENT OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • DROPPING OF MACHINE • DROPPING OF PACKAGING 	<ul style="list-style-type: none"> • HANDLE THE MACHINE, PACKAGED OR NOT, ONLY MANUALLY
2. INCORRECT INSTALLATION OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTRICAL RUN DOWN • ELECTRICAL BLOWING 	<ul style="list-style-type: none"> • THE POWER TENSION AND THE FREQUENCY SHOULD BE THOSE STATED ON THE PLATE • THE SOCKET MUST BE CONNECTED TO EARTH • THE ELECTRIC POWER SUPPLY OF THE MACHINE MUST HAVE A DIFFERENTIAL SWITCH SAFETY DEVICE, COORDINATED WITH THE MAIN EARTH POWER SUPPLY
3. TENSION PRESENT IN CLOSED CASING	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT OPEN THE CASING WITHOUT HAVING UNPLUGGED THE MACHINE FIRST
4. WORKING WITHOUT SAFETY DEVICES	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ENTANGLEMENT • CRUSHING OF FINGERS • ABRASION 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE
5. CLEANING OF MACHINE PARTS IN CONTACT WITH THE FOOD FROM TU GRATE	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ELECTRICAL RUN DOWNS • ELECTRICAL BLOW OUTS 	<ul style="list-style-type: none"> • CLEANING OF THE MACHINE MUST ALWAYS BE CARRIED OUT WHEN THE MACHINE IS OFF AND DISCONNECTED (UNPLUGGED FROM MAIN POWER SUPPLY)

ALLEGATI
ANNEX

ALL. 1

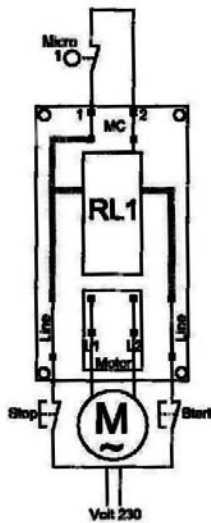
			M	GM	GT
CORPO CASING	Altezza • Height	mm.	330	380	380
	Larghezza • Width	mm.	300	400	400
	Profondità • Depth	mm.	170	270	270
	Peso Netto (circa) • Net Weight (roughly)	Kg.	8	18	18
MOTORE TRIFASE TRIPHASE MOTOR	Potenza • Power	KW.			0,75
	Giri • Revolutions	Nro/min.			
	Tensione • Tension	V.			400
	Frequenza • Frequency	Hz.			50
	Poli • Poles	Nro			2 - 4
MOTORE MONOFASE MONO-PHASE MO- TOR	Potenza • Power	KW	0,38	0,75	
	Giri • Revolutions	Nro/min.			
	Tensione • Tension	V.	230	230	
	Frequenza • Frequency	Hz.	50	50	
	Poli • Poles	Nro	2	2	
IMBALLO PACKAGING	Tipo • Type	Cartone su Pallet • Cardboard on Pallet			
	Altezza • Height	mm.	350	420	420
	Larghezza • Width	mm.	310	410	410
	Profondità • Depth	mm.	250	310	310
	Peso Lordo (circa) • Gross Weight (roughly)	kg.	9	19	19
	Volume • Volume	mc.	0,03	0,05	0,05

ALL. 2

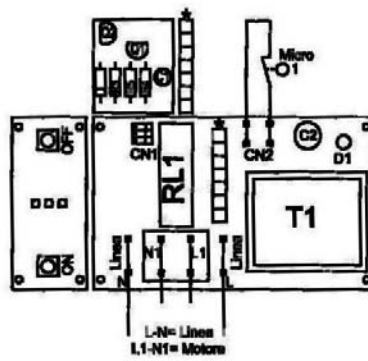
SCHEMI ELETTRICI
ELECTRICAL DIAGRAMS



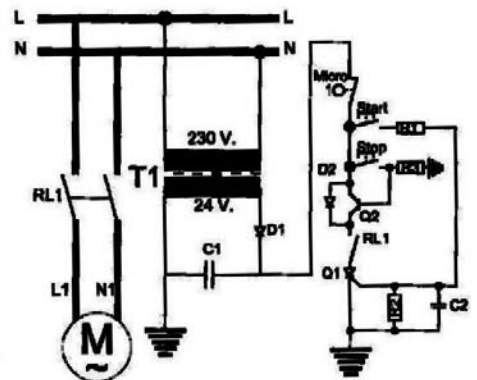
Scheda mignon "MC"



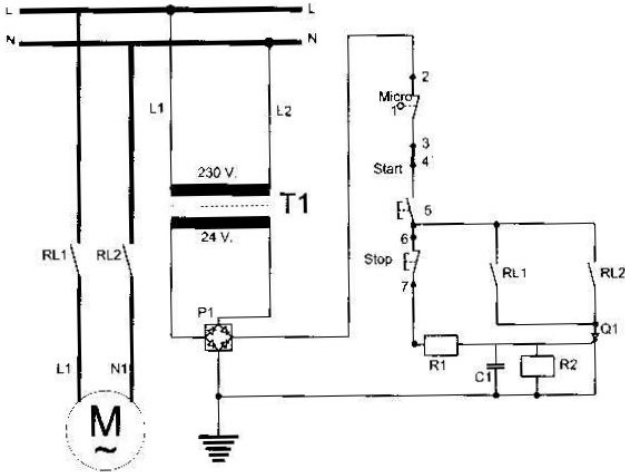
Scheda mignon "BT"



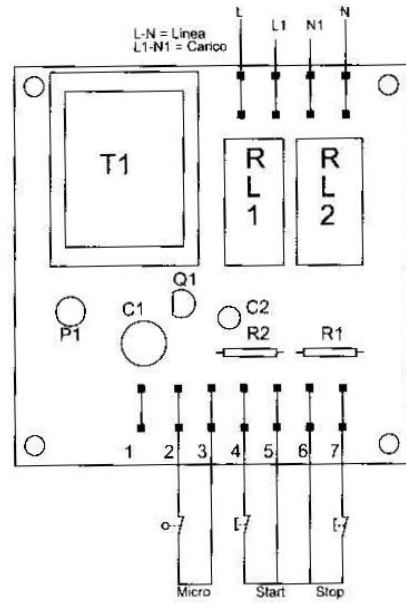
Impianto mignon "BT"



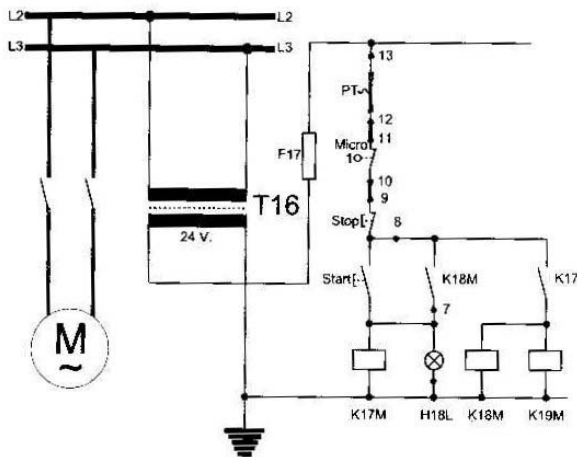
Impianto monofase



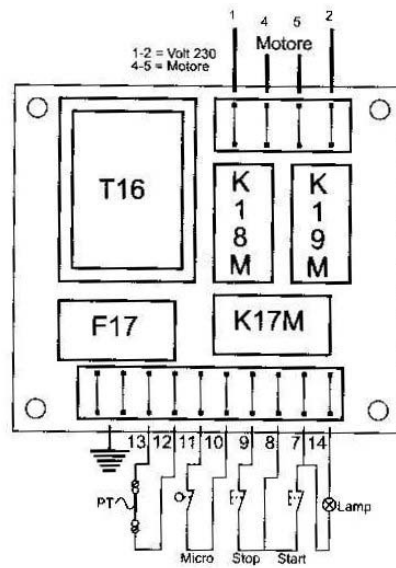
Scheda monofase



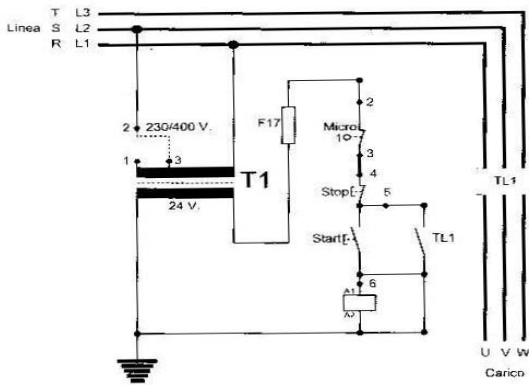
Impianto monofase



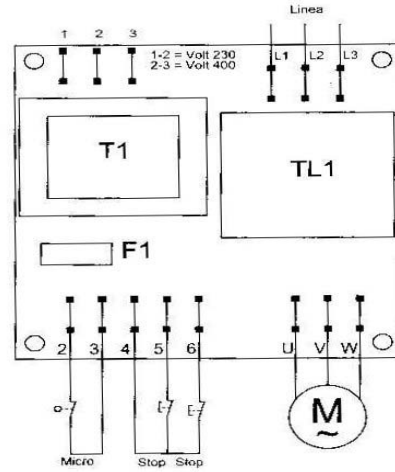
Scheda monofase



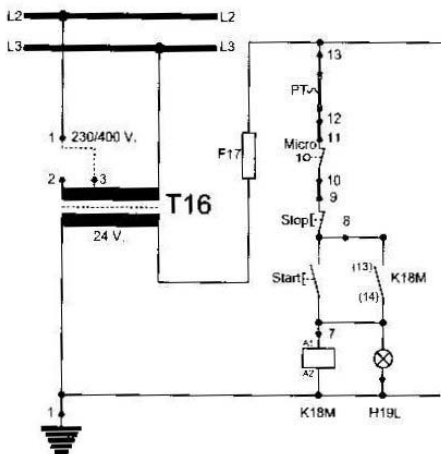
Impianto trifase



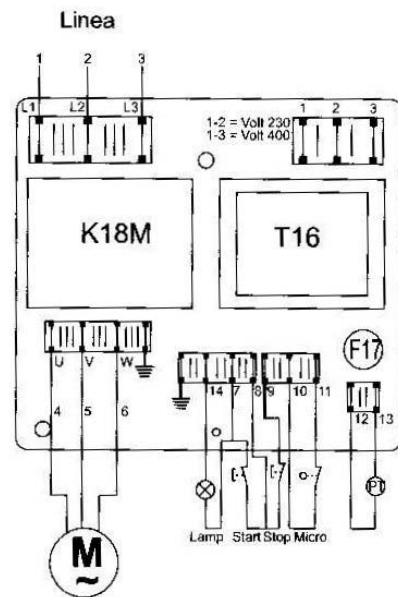
Scheda trifase



Impianto trifase

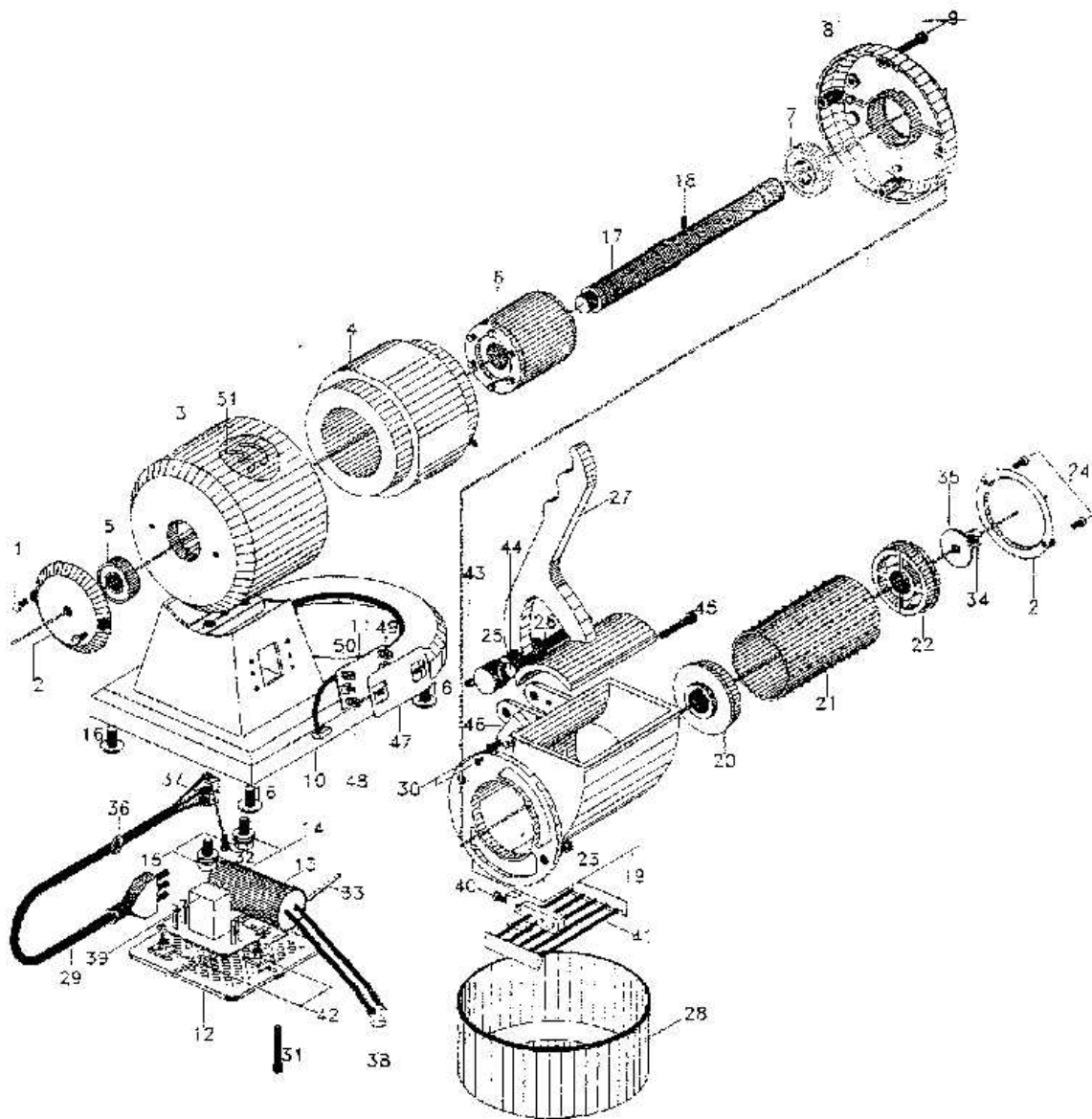


Scheda trifase



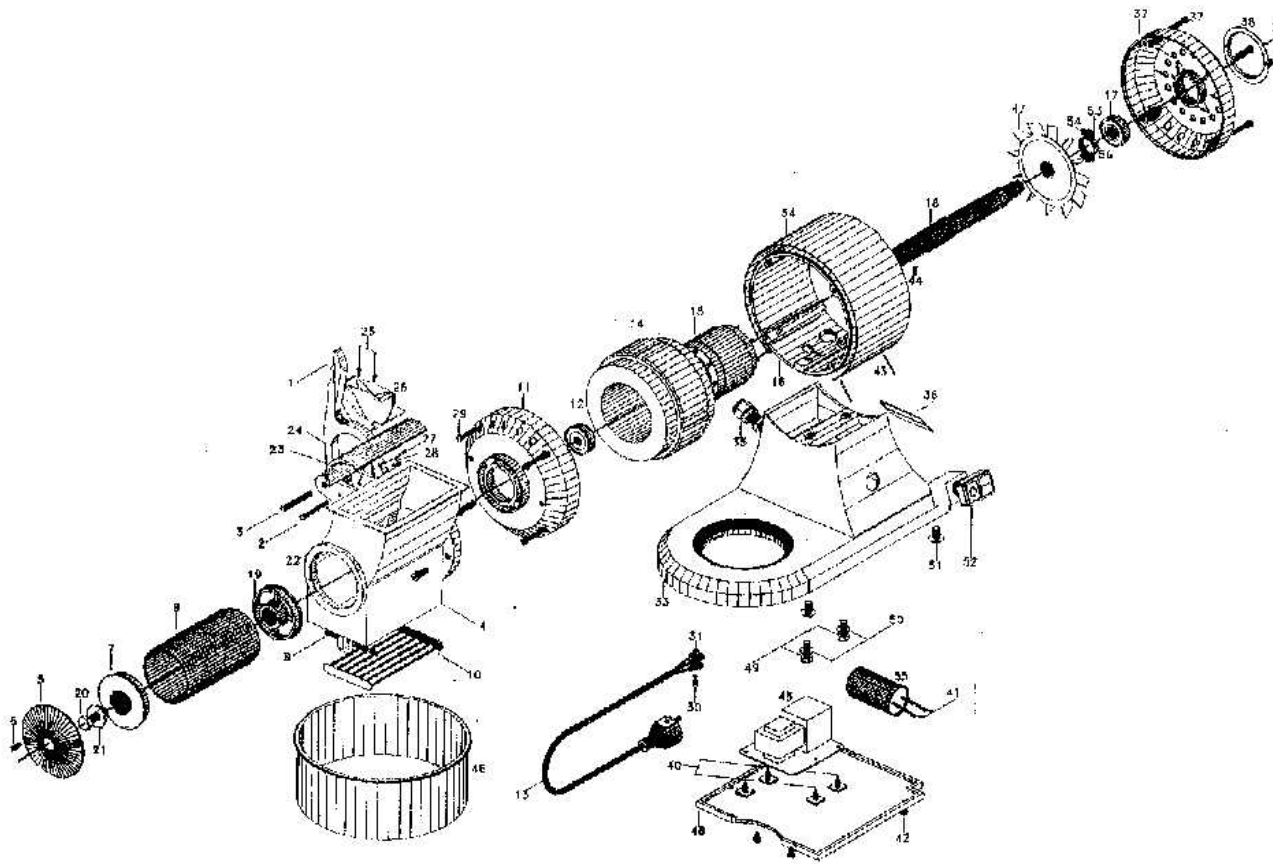
ALL. 3

Art. 4300/M (Mignon)



DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4300/M (MIGNON)					
POS.	I	GB	POS.	I	GB
1	VITE DA 4X 10	4X 10 SCREW	29	CAVO CON SPINA: MOD ITALIA, MOD SCHUCO, MOD. UL (CANADA/AMERICA)	CABLE WITH PLUG: ITALIA, SCHUCO, UL (CANADA(AMERICA) MOD.
2	DISCO DI CHIUSURA	CLOSING DISK	30	VITE XER FISSAGGIO MICRO DA 3 X 12	MICRO SECURING 3 X 12 SCREW
3	CARCASSA MOTORE	MOTOR FRAME	31	VITE 4 X 10 PER CHIUSURA DI PROT.	4 X 10 SCREW FOR PROTECTION FASTENER
4	STATORE V. 230/50, V.110/60, V.230-400/50	230/50 V., 110/60 V., 230-400/50 V. STATOR	32	VITE DA 4 X 10	4 X 10 SCREW
5	CUSCINETTO 6202 2Z (35X15)	6202 2Z (35X15) BEARING	33	FASCETTA FISSAGGIO CONDENSATORE	CAPACITOR SECURING BELT
6	ROTORE	ROTOR	34	VITE DA 8 X 20 FISSAGGIO RULLO	ROLLER SECURING 8 X 20 SCREW
7	CUSCINETTO 6004 ZZ (42X20)	6004 ZZ (42X20) BEARING	35	RONDELLA 8 X 32 2	8 X 32 WASHER
8	CALOTTA MOTORE	MOTOR CAP	36	PRESSACAVO DA 12	12 CABLE CLAMP
9	VITE DA 5 X 25	5 X 25 SCREW	37	FASTON ROSSO DI FISSAGGIO	SECURING RED FASTON
10	BASE IN ALLUMINIO IN ABS	ABS ALUMINIUM BASE	38	FASTON ROSSO DI CONGIUNZIONE	JOINT RED FASTON
11	PULSANTIERA ON/OFF	ON/OFF CONTROL PANEL	39	SCHEDA A BASSA TENSIONE	LOW TENSION CARD
12	CHIUSURA DI PROTEZIONE	CONTROL FASTENER	40	VITE FISSAGGIO GRIGLIA	GRID SECURING SCREW
13	CONDENSATORE DA μ F 10, DA μ F 12,5	μ F 10, μ F 10 CAPACITOR	41	GRIGLIA DI PROTEZIONE	PROTECTION GRID
14	RONDELLA DA 8 X 17	8 X 17 WASHER	42	PIEDINI PORTA SCHEDA	CARD-HOLDER FEET
15	VITE DA 8 X 20	8 X 20 SCREW	43	GRANO 6 X 6	6 X 6 GRUB SCREW
16	PIEDINO	FOOT	44	PASTICCA CALAMITA	MAGNET TABLET
17	ALBERO MOTORE	MOTOR SHAFT	45	VITE REGOLAZIONE MANICO 5 X 40	5 X 40 HANDLE ADJUSTMENT SCREW
18	SPINETTA DA 4 X 10	4 X 10 PIN	46	MICRO INTERRUETTORE	MICROSWITCH
19	BOCCA GRATTUGIA	GRATER MOUTH	47	ADESIVO ON/OFF	ON/OFF ADHESIVE
20	FLANGIA RULLO CON SCASSO	ROLLER FLANGE WITH SHAPED RECESS	48	VITE DA 4 X 16	4 X 16 SCREW
21	RULLO GATTUGIA 60 X 12 EXT.	60 X 12 EXT. GRATER ROLLER	49	BULLONCINO	SMALL BOLT
22	FLANGIA RULLO PIATTA	FLAT ROLLER FLANGE	50	RONDELLA	WASHER
23	VITE DA 6 X 12	60 X 12 SCREW	51	ADESIVO CE	E.C. ADHESIVE
24	VITE DA 4 X 10	4 X 10 SCREW			
25	NOTTOLINO TRASPORTA CALAMITA	MAGNET CARRYING RATCHET			
26	PERNO NON FILETTATO 8 X 60	8 X 60 UNTHREADED PIVOT			
27	LEVA GATTUGIA IN ALLUMINIO CON INSERTO	ALUMINIUM GRATER LEVER WITH INSERT			
28	CONTENITORE FORMAGGIO I-NOX Φ 16	Φ 16 STAINLESS STEEL CHEESE CONTAINER			

Art. 4300/GM – 4300/GT



DESCRIZIONE • DESCRIPTION: MOD. 4300/GM – 4300/GT

POS.	I	GB	POS.	I	GB
1	LEVA GRATTUGIA	GRATER LEVER	29	VITE DA 3,5 x 0,5	3,5 x 0,5 SCREW
2	LEVA GRATTUGIA CON INSERTO	GRATER LEVER WITH INSERT	30	VITE PER MESSA A TERRA DA 1 x 0,5	1 x 0,5 EARTHING SCREW
3	VITE DA 5 x 45	5 x 45 SCREW	31	FASTON PER MESSA A TERRA	EARTHING FASTON
4	PERNO NON FILETTATO 8 x 57	8 x 57 UNTHREADED PIVOT	32	CALOTTA VENTILATA	VENTILATED CAP
5	TAPPO DI CHIUSURA	STOPPER	33	BASE	BASE
6	VITE DA 40 x 10	4 x 10 SCREW	34	FASCIA INOX 105 x 495 x 4/10	105 x 495 x 4/10 STAINLESS STEEL BELT
7	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	35	PRESSACAVI :PG9 (MONOFASE), PG9/11 TRIFASE, PG11 (5 POLI)	CABLE CLAMP: PG9 (SINGLE-PHASE), PG9/11 (THREE-PHASE), PG11 (5 POLE).
8	RULLO GATTUGIA STAGNATO, FRESATO, INOX	STAINLESS STEEL, MILLED, SOLDERED GRATER ROLLER	36	TARGHETTA MATRICOLA I G F	IGF LICENSE PLATE
9	VITE DA 4 x 10	10 x 4 SCREW	37	VITE DA 6 x 1	6 x 1 SCREW
10	GRIGLIA DI PROTEZIONE	PROTECTION GRID	38	DISCO DI CHIUSURA	CLOSING DISK
11	CALOTTA MOTORE	MOTOR CAP	39	VITE DA 4 x 10	4 x 10 SCREW
12	CUSCINETTO DA 52 x 25	52 x 25 BEARING	40	PIEDINI PORTA SCHEDA	CARD-HOLDER FEET
13	FILO CON SPINA V. 230/50, V. 230/400	230/50 V. - 230/400 V. WIRE WITH PLUG	41	FASTON PER CONDENSATORE	CAPACITOR FASTON
14	STATORE: V. 230/50, v: 230/400	230/50 V.- 230/400 V. STATOR	42	VITE PER FONDINO DA 1,5 x 0,5	1,5 x 0,5 SCREW FOR BACKING
15	ROTORE	ROTOR	43	RIVETTO DA 3	3 RIVET
16	CARCASSA MOTORE	MOTOR FRAME	44	SPINETTA DA 4 x 10	4 x 10 PIN
17	CUSCINETTO DA 40 x 10 PER FISSAGGIO RULLO	40 x 10 BEARING FOR ROLLER SECURING	45	SCHEDA B. T. 24 VOLT 230/400	24 VOLT 230/240 B.T. CARD
18	ALBERO	SHAFT	46	CONTENITORE FORMAGGIO INOX	STAINLESS STEEL CHEESE CONTAINER
19	FLANGIA RULLO	ROLLER FLANGE	47	VENTOLA	FAN
20	VITE DA 41 x 10 PER FISSAGGIO RULLO	ROLLER SECURING 41 x 10 SCREW	48	CHIUSURA DI PROTEZIONE ABS	ABS PROTECTION FASTENER
21	RONDELLA DA 30 x 2,5	30 x 2,5 WASHER	49	VITE DA 8 x 1,25	8 x 1,25 SCREW
22	VITE TCCE DA 8 x 12	8 x 12 TCCE SCREW	50	RONDELLA DA 40	40 WASHER
23	GRANO DA 6 x 6	6 x 6 GRUB SCREW	51	PIEDI ABS	ABS FEET
24	NOTTOLINO MICRO INTERRUPTORE	MICRO SWITCH RATCHET	52	PULSANTIERA A 24 V. , INTERRUPTORI DA V. 230/400	24 V. CONTROL PANEL, 230/240 V. SWITCHES
25	RIVETTO DA 3	3 RIVET	53	BULLONCINO	SMALL BOLT
26	COPERTURA MICRO INTERRUPTORE IN ABS	MICROSWITCH ABS COVERING	54	VITE	SCREW
27	MICRO INTERRUPTORE MECCANICO	MECHANICAL MICROSWITCH	55	CONDENSATORE DA µ F16	µ F16 CAPACITOR
28	VITE SUPPORTO MICROINTERRUPTORE	MICROSWITCH SUPPORT SCEW	56	ANELLO DI FISSAGGIO	LOCKING RING