

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



VENERE

Impastatrice

10/20/30

PREINSTALLAZIONE
INSTALLAZIONE

Istruzioni originali



PREMESSA

Questo prodotto è stato progettato e realizzato con la massima cura, sottoposto a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità dello stesso.

L'installazione deve essere effettuata da **personale professionalmente** qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

Prima dell'installazione, leggere **attentamente** il contenuto del presente manuale: esso contiene importanti informazioni riguardanti il montaggio del prodotto e le norme di sicurezza.

ASSISTENZA TECNICA

Il Rivenditore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'installazione.

Non esitare a contattarlo in caso di dubbio.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

INDICE

1	VERIFICHE PRIMA DELL'ACQUISTO	3
----------	--	----------

	DATI TECNICI	4
2	Descrizione della macchina	4
	Dati elettrici.....	4
	Misure ingombro	6

3	AVVERTENZE DI SICUREZZA	7
	Simbologia applicata alla macchina	8

	INSTALLAZIONE	9
	Trasporto.....	9
	Operazioni preliminari.....	9
	Smaltimento imballi.....	9
4	Posizionamento.....	10
	Lettura matricola	10
	Collegamento elettrico.....	11
	Regolazione della tensione della cinghia.....	12
	Installazione Schemi elettrici.....	13

	OPERAZIONI FINALI	14
	Precollauda e collaudo.....	14
5	Verifica di corretta installazione.....	14
	Verifica del corretto verso di rotazione della vasca	15
	Verifica del funzionamento e prima accensione.....	15
	Attivazione della garanzia.....	15

1 VERIFICHE PRIMA DELL'ACQUISTO

Prima dell'acquisto del prodotto e prima della sua installazione, verificare le seguenti condizioni, necessarie per la corretta installazione, funzionamento e manutenzione del prodotto.

A	Trasporto (verifica del proprietario)
✓	Accertarsi che il giorno del ricevimento del prodotto e della sua installazione:
■	► Fig.1 ci sia a disposizione un mezzo sollevatore in grado di movimentare l'apparecchiatura in sicurezza (verificare i pesi e gli ingombri nelle pagine seguenti) e del personale qualificato a compiere questa operazione;
■	ci siano a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (es. scarpe antiinfortunistiche, guanti, ecc...)


B	Locali di installazione (verifica del proprietario)
✓	Accertarsi che:
■	la pavimentazione del locale di installazione sia ignifuga, planare e in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura;
■	► Fig.2 il locale di installazione: <ul style="list-style-type: none"> - sia dedicato e conforme alla cottura di cibi; - abbia adeguato ricambio d'aria; - risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti; - sia riparato da agenti atmosferici; - abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (104°F); - abbia umidità non superiore a 70%.
■	l'apparecchiatura passi agevolmente per le porte;

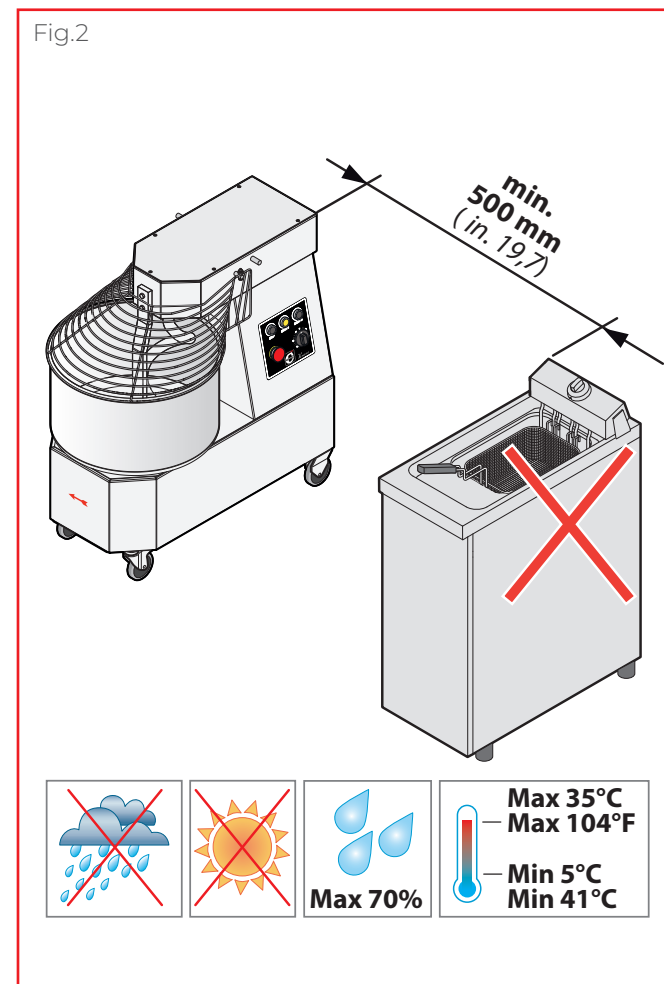
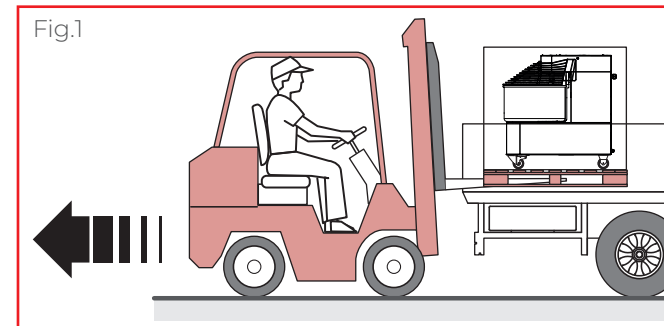
■	► Fig.2 vicino all'apparecchiatura NON vi siano altre fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...). È assolutamente necessario rispettare delle distanze minime di sicurezza tra il prodotto e le altre apparecchiature o materiali infiammabili. Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di oggetti con materiali sensibili al calore.
---	--

C	Allacciamento elettrico (verifica di un elettricista qualificato)
✓	Per un corretto allacciamento in fase di installazione:

■	prevedere una presa di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze del prodotto.
---	---

■	le macchine hanno già montato il cavo di allacciamento; su questo va montata una spina (non fornita) di portata adeguata all'assorbimento del prodotto. Questa operazione va svolta da personale qualificato.
---	--

■	verificare che gli impianti del locale siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola. Si ricorda che, per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve: <ul style="list-style-type: none"> ■ essere obbligatoriamente connessa alla linea di terra  della rete (cavo di colore giallo verde); ■ essere obbligatoriamente connessa ad un interruttore differenziale secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A); ■ essere obbligatoriamente connessa ad un meccanismo di interruzione omipolare che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.
---	--



2 DATI TECNICI

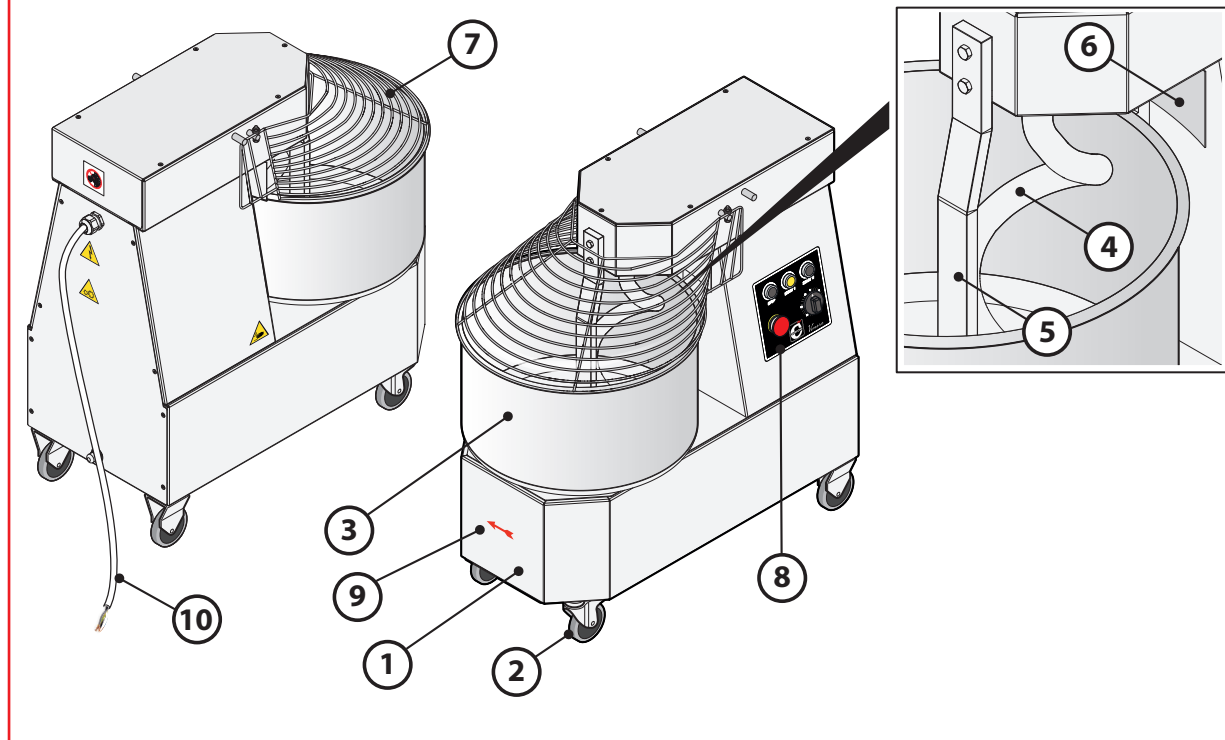
DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

► Fig.3

Le parti principali della macchina sono:

- 1 **Basamento** in acciaio verniciato
- 2 **Ruote** pivotanti
- 3 **Vasca rotante** in acciaio inox AISI 304 per la miscelazione
- 4 **Utensile spirale** in acciaio inox AISI 304
- 5 **Piantone di contrasto** in acciaio inox AISI 304
- 6 **Parafarina** in acciaio inox AISI 304 (non presente nel mod. VN10)
- 7 **Griglia di protezione** in acciaio inox brillantato AISI 304: evita che si possano inserire le mani all'interno della vasca durante il ciclo in corso; se si solleva la protezione durante l'impasto, il movimento della spirale e della vasca viene interrotto
- 8 **Pannello di controllo**
- 9 **Freccia**: indica il corretto verso di rotazione della vasca
- 10 **Cavo di alimentazione**

Fig.3

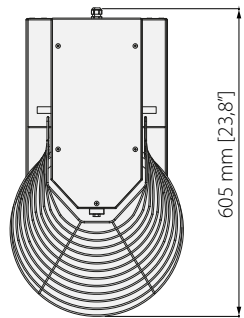
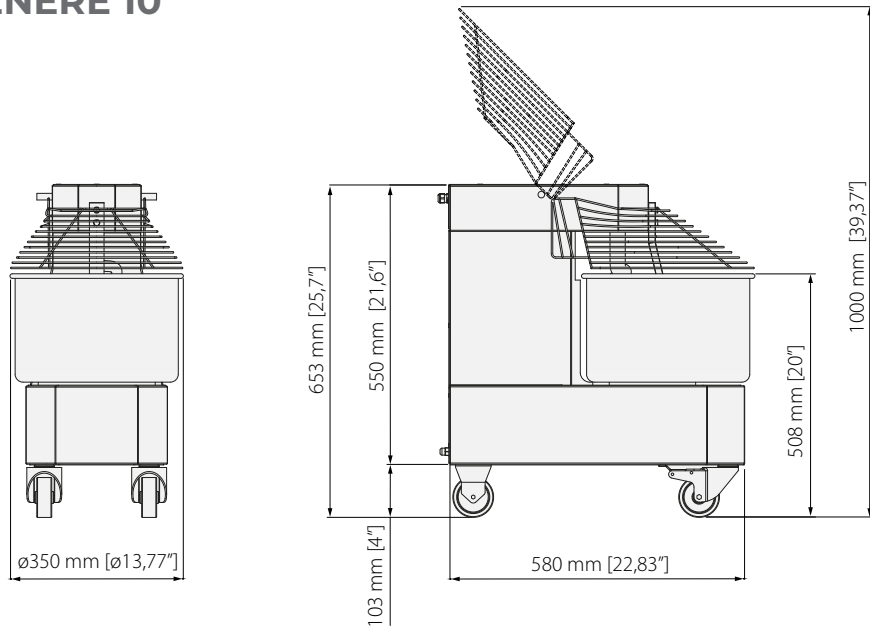



Dati elettrici


Modello	Alimentazione elettrica	Potenza prima velocità	Potenza seconda velocità	Assorbimento	Tipo cavo	Protezione quadro cliente
	(V)	(kW)	(kW)	(A)	(N x mm ²)	NxA
VENERE 10	3N x 400 V	0,55	0,75	1,1	4x0,75	3x16
VENERE 20	3N x 400 V	1,1	1,1	1,6	4x0,75	3x16
VENERE 30	3N x 400 V	1,5	1,5	2,2	4x0,75	3x16

Dati tecnici | Misure ingombro

VENERE 10



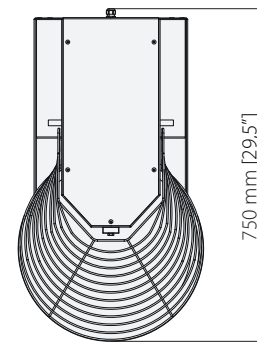
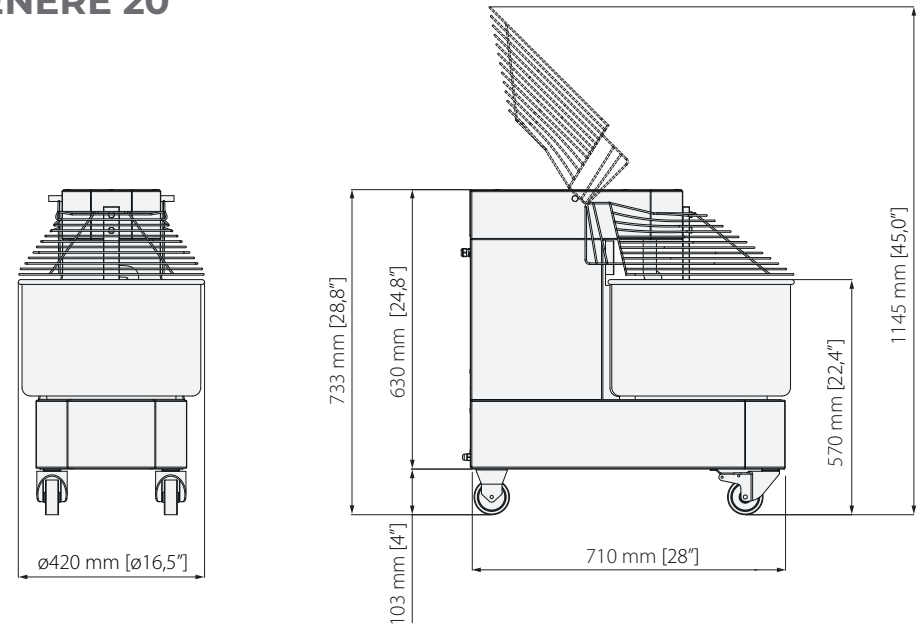
	diámetro vasca	317 mm [12,4"]
	altezza vasca	210 mm [8,27"]
	capacità vasca	16 litri [4,2 gal.]


	peso impastatrice	54 kg [119 lb]
	peso imballo+ impastatrice	61 kg [134,5 lb]
	misure imballo impastatrice	730 x 390 x 850 mm [28,7" x 15,3" x 33,4"]


impasto finito	10 kg [22 lbs]
----------------	----------------

RPM (giri al minuto)	vasca (1° velocità 2° velocità)	13 RPM 20 RPM
	spirale (1° velocità 2° velocità)	83 129 RPM

VENERE 20



	diámetro vasca	400 mm [15,7"]
	altezza vasca	260 mm [10,2"]
	capacità vasca	32 litri [8,4 gal.]

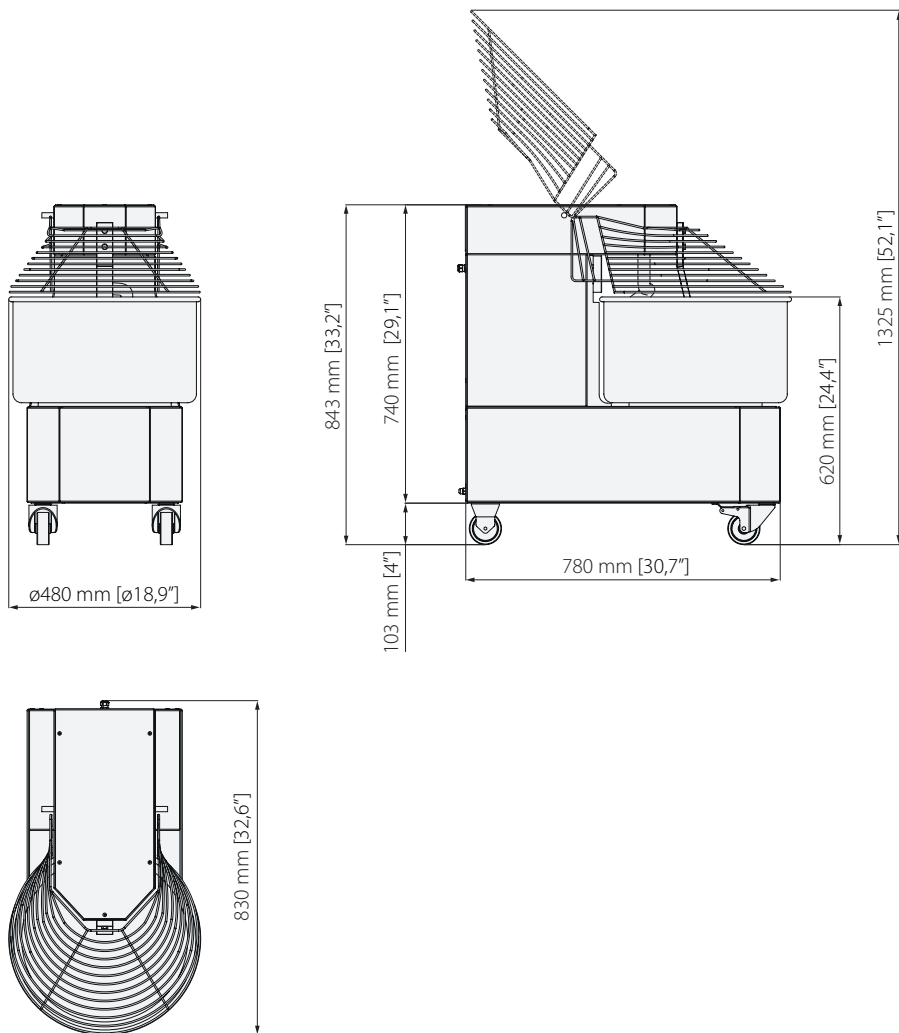
	peso impastatrice	78 kg [172 lb]
	peso imballo+ impastatrice	88 kg [194 lb]
	misure imballo impastatrice	810 x 475 x 880 mm [31,8" x 18,7" x 34,6"]



impasto finito	20 kg [44 lbs]
----------------	----------------

RPM (giri al minuto)	vasca (1° velocità 2° velocità)	12 19 RPM
	spirale (1° velocità 2° velocità)	103 160 RPM

Dati tecnici | Misure ingombro

VENERE 30



	diametro vasca	452 mm [17,8"]
	altezza vasca	260 mm [10,2"]
	capacità vasca	41 litri [10,8 gal.]
	peso impastatrice	131 kg [289 lb]
	peso imballo+ impastatrice	143 kg [315 lb]
	misure imballo impastatrice	875 x 540 x 970 mm [34,4" x 21,2" x 398,1"]
impasto finito		30 kg [66 lbs]
RPM (giri al minuto)	vasca (1° velocità 2° velocità)	10 16 RPM
	spirale (1° velocità 2° velocità)	88 137 RPM

3 AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'installazione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente libretto e conservarlo con cura in un luogo accessibile per ogni ulteriore futura consultazione da parte dei vari operatori.
- Il manuale deve inoltre sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione.
- Prima di qualsiasi movimentazione ed installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà la stessa e verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale qualificato ed autorizzato dal Fabbricante, secondo le norme in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di installazione o manutenzione scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e faranno decadere la garanzia.
- È vietato installare il prodotto in ambienti a rischio di esplosione.
- Un'installazione o una manutenzione diverse da quelle indicate nel libretto possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.
- Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di cibo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal Rivenditore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali, fa decadere la garanzia e solleva il Fabbricante da qualsiasi responsabilità.
- Livelli di rumorosità inferiore ai 70 dB.

SIMBOLOGIA USATA NEL MANUALE E SULLE ETICHETTE APPLICATE ALLA MACCHINA

Indica che è necessaria cautela quando si effettua un'operazione descritta da un paragrafo che riporta tale simbolo. Il simbolo inoltre indica che è richiesta la massima consapevolezza dell'operatore al fine di evitare conseguenze indesiderate o pericolose



Tensione pericolosa

Rischio di esplosione

Pericolo ingranaggi

Pericolo di schiacciamento mani

Non rimuovere la protezione

Rimando ad un altro capitolo dove l'argomento viene affrontato in modo più dettagliato.

Consiglio del Fabbricante

Avviso del Fabbricante

Indica che è necessario leggere attentamente il paragrafo contrassegnato da questo simbolo prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura

4 INSTALLAZIONE

TRASPORTO

► Fig.5

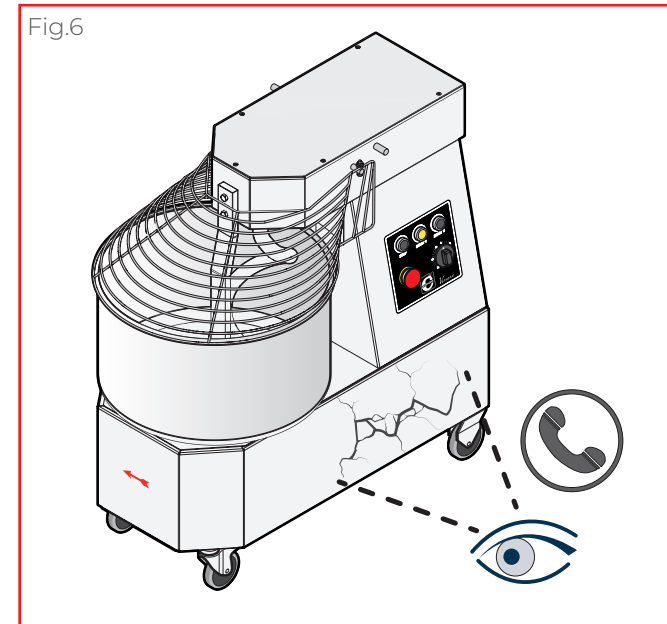
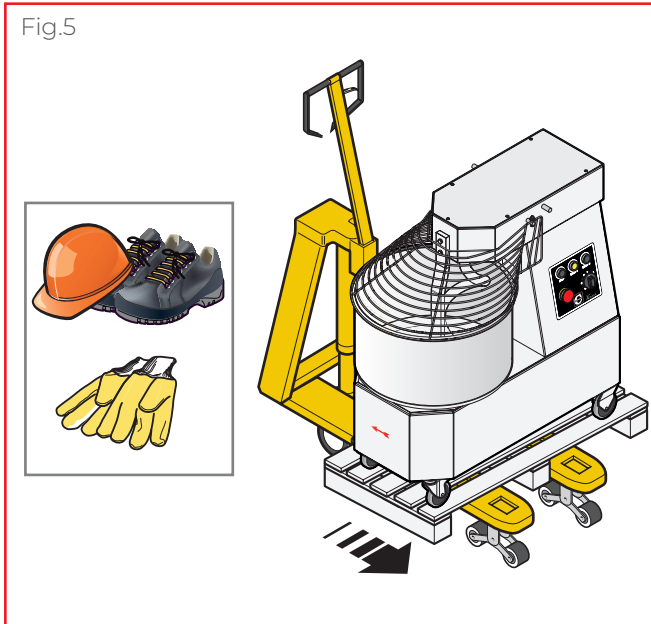
Muniti di dispositivi di protezione individuale, trasportare l'apparecchiatura nel luogo di installazione.

Utilizzare un mezzo idoneo in grado di sopportare il peso della stessa.

⚠ Durante il trasporto dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nell'area di lavoro.

Durante il trasporto prestare molta attenzione all'attraversamento di porte e/o aperture.

Modello VENERE	Peso
10	54 kg [119 lb]
20	78 kg [172 lb]
30	131 kg [289 lb]



OPERAZIONI PRELIMINARI

► Fig.6

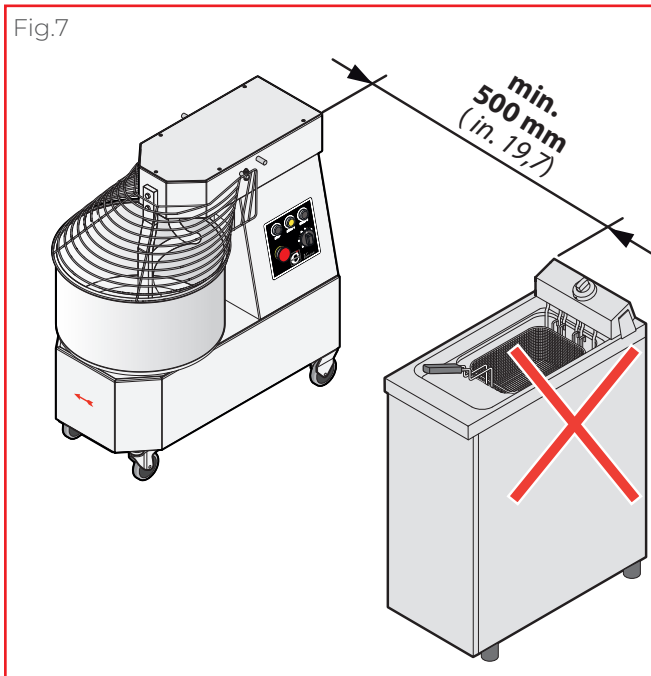
⚠ Controllare che tutte le parti costituenti l'apparecchiatura siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare il Rivenditore per le procedure da seguire.

SMALTIMENTO IMBALLI

Prima di iniziare ad installare l'apparecchiatura, smaltire gli imballi secondo quanto previsto dalle normative vigenti nel Paese di installazione.

⚠ Attenzione, pericolo di soffocamento! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere potenzialmente pericolosi per bambini e animali.

⚠ Attenzione, pericolo di intralcio! Gli imballi, se lasciati incustoditi, potrebbero essere di intralcio durante le operazioni di montaggio.



⚠ Per ridurre il rischio di incendio, rispettare le distanze minime indicate e installare l'apparecchiatura in ambienti ignifughi e non a rischio di esplosione. Anche la pavimentazione del locale di installazione deve avere la finitura superficiale ignifuga.

Max 70%

Max 35°C
Max 104°F

Min 5°C
Min 41°C

Installazione

POSIZIONAMENTO

► Fig.7

Installare l'apparecchiatura in un locale:

- dedicato e conforme alla cottura di cibi;
- con adeguato ricambio d'aria;
- senza elementi infiammabili o esplosivi;
- che risponda alle normative vigenti in termini di sicurezza sul lavoro e sugli impianti;
- che sia riparato da agenti atmosferici;
- che abbia temperature max da +5° (41°F) a +35°C (95°F);
- che abbia umidità non superiore a 70%.

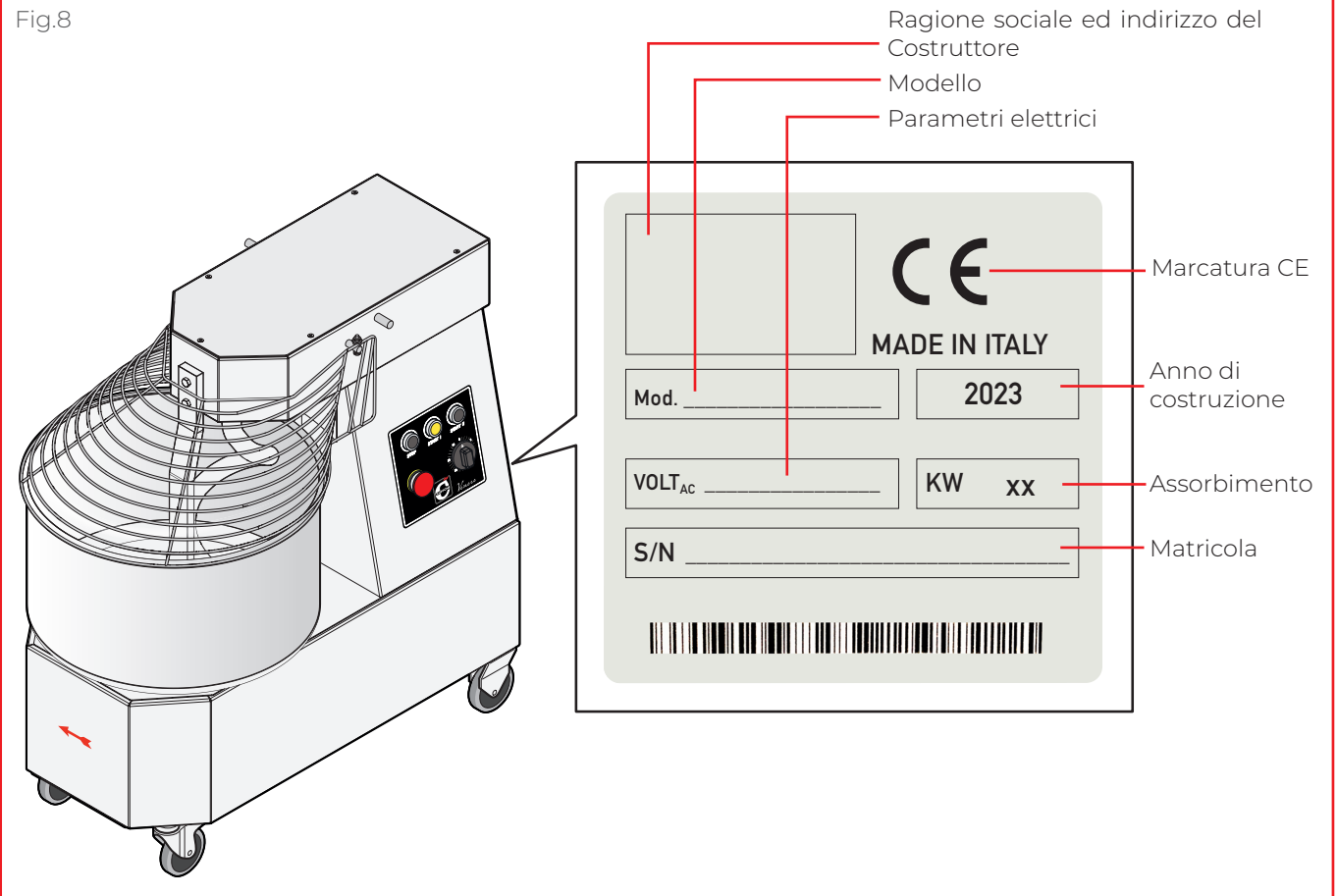
LETTURA MATRICOLA

► Fig.8

La matricola si trova sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.


Essa fornisce importanti informazioni tecniche che risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.


Fig.8



Installazione

COLLEGAMENTO ELETTRICO


 Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato dopo aver letto le avvertenze di sicurezza contenute nelle prime pagine.

 Prima di allacciare il prodotto verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul retro del prodotto.

► Fig.9

Le macchine hanno già montato il cavo di allacciamento; su questo va montata una spina (non fornita) di portata adeguata all'assorbimento del prodotto. Questa operazione va svolta da personale qualificato.

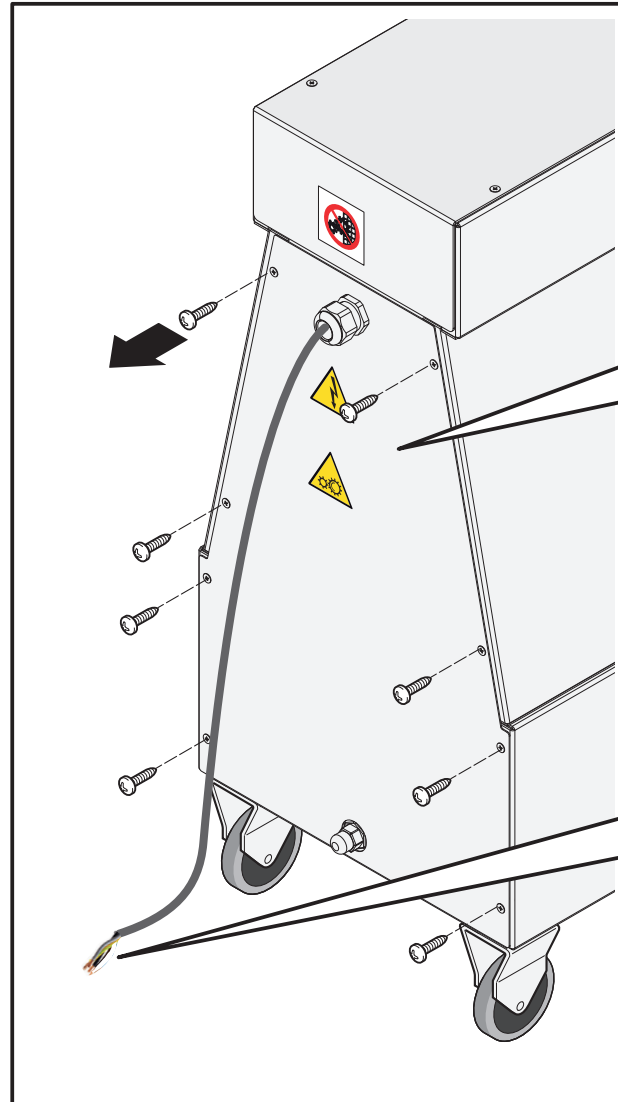
Per un corretto allacciamento elettrico, l'apparecchiatura deve:


- essere obbligatoriamente connessa alla **linea di terra**  della rete (cavo di colore giallo verde);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **differenziale termico** secondo quanto riportato nella normativa in vigore (0.03A Tipo A);
- essere obbligatoriamente connessa ad un **meccanismo di interruzione omipolare** che consenta una disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

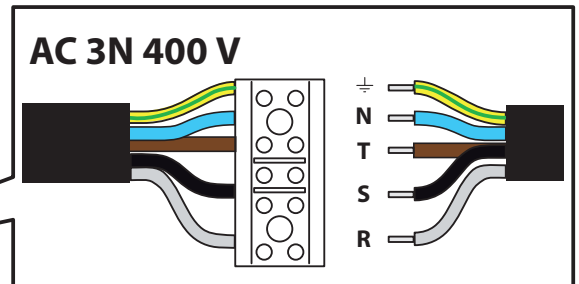
Il Fabbricante declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

 terra

F - R - S - T...L: fasi



 Nelle pagine successive si trovano gli schemi elettrici: fare riferimento a quello specifico al modello da collegare.



Questo schema è fornito in caso di sostituzione del cavo di allacciamento con uno nuovo, in quanto le macchine hanno già montato il cavo di allacciamento.

Montare una spina (non fornita) di portata adeguata all'assorbimento del prodotto

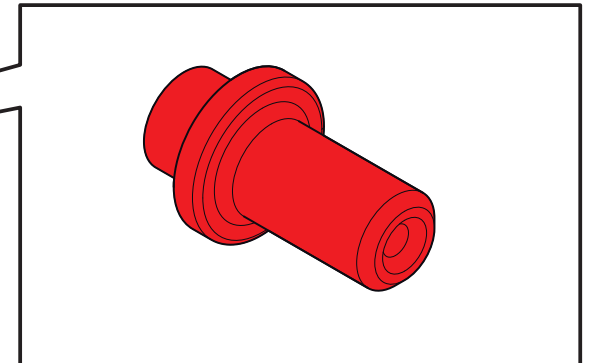


Fig.9

Installazione

► **Fig.10** Dopo l'allacciamento accertarsi che il cavo:

- non sia di intralcio al passaggio delle persone o cose (es. carrelli su ruote);
- non sia schiacciato o piegato;
- non sia posizionato vicino a bordi taglienti o superfici calde.

Non è permesso l'allungamento del cavo o l'utilizzo di prolunghe.


 **In caso di necessità, il cavo deve essere sostituito dal Rivenditore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio. Il cavo deve essere sostituito con uno di pari caratteristiche e adeguato all'assorbimento dell'apparecchiatura. Per la sostituzione fare riferimento alla ► Fig.9**

 Tabelle dei dati elettrici a pag. 4

REGOLAZIONE DELLA TENSIONE DELLA CINGHIA

La tensione della cinghia si allenta progressivamente con l'utilizzo: questo rallenta o blocca del tutto la rotazione della vasca, problema non legato ad un malfunzionamento del motore.

► **Fig.11.** In caso di rallentamento o blocco della vasca:

- mettere in funzione la macchina;
- con una **chiave inglese da 17 mm** avvitare **lentamente** in **senso orario** il **tirante** che si trova sul pannello posteriore della macchina;
- quando la vasca riprende a ruotare normalmente interrompere l'avvitamento del **tirante**: la cinghia ha nuovamente la tensione corretta.

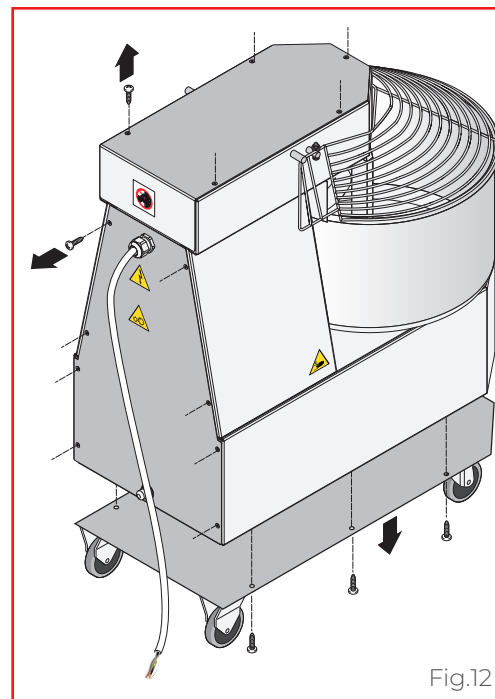
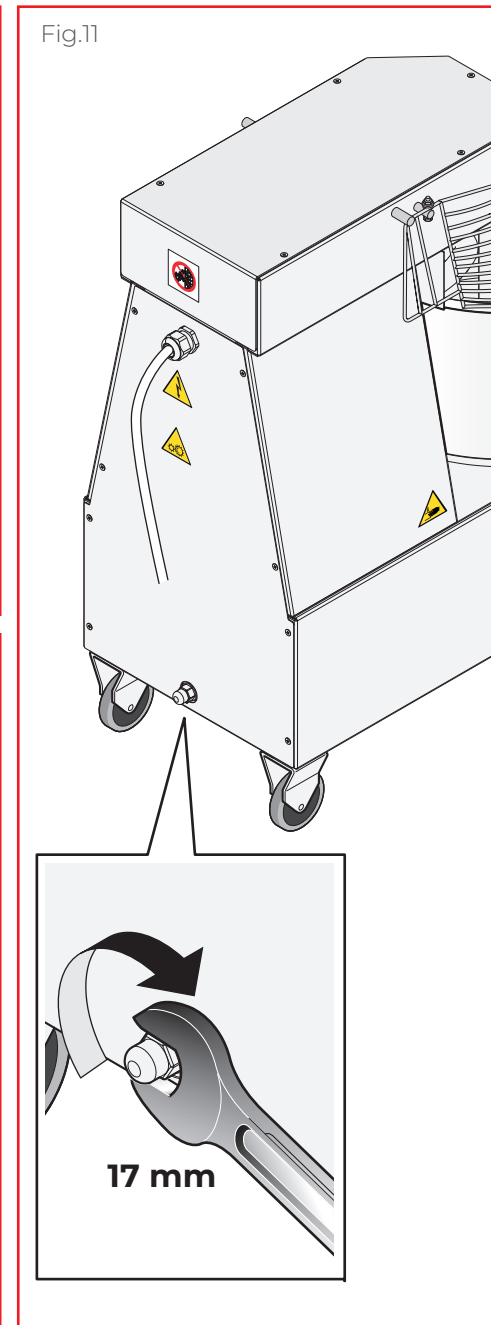
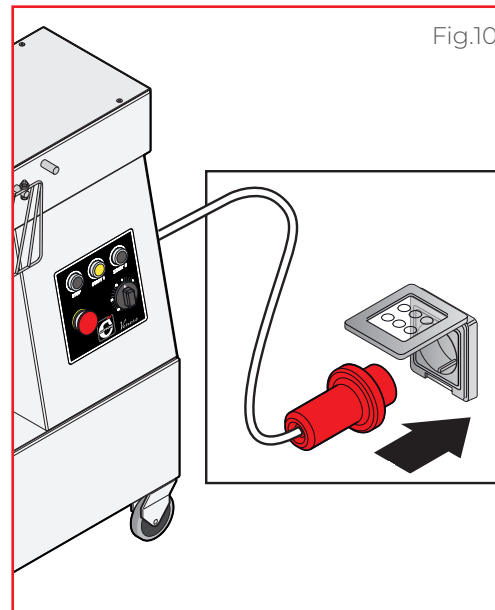
Questa operazione può essere fatta all'occorrenza anche dall'utilizzatore finale.

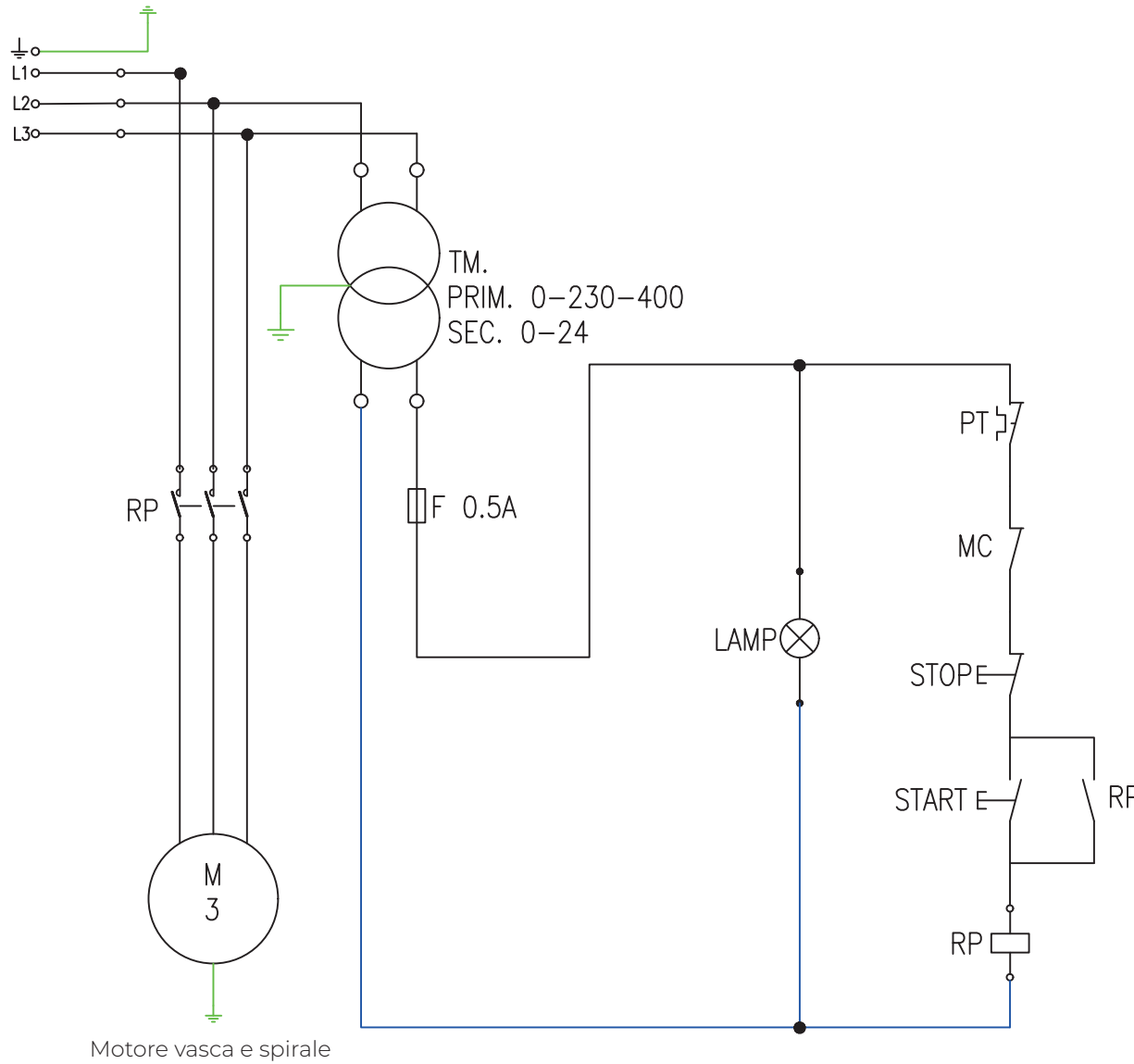
CONTROLLO DELLE CATENE

Semestralmente controllare il tensionamento delle catene e ingrassarle.

► **Fig.12.** Per accedere alle catene, **togliere alimentazione alla macchina**, attendere i tempi di scarica delle componenti capacitive (circa 5 minuti) e rimuovere le protezioni superiore, posteriore e inferiore.

 **Solo un tecnico autorizzato e qualificato può compiere questa operazione.**





Sigla	Descrizione
RP	Contattore
M	Motore
TM	Trasformatore
F	Fusibile
LAMP	Luce spia
PT	Relè termico
MC	Timer
STOP	Pulsante di emergenza
START	Pulsante di avvio
RP	Bobina contattore

5 OPERAZIONI FINALI

PRECOLLAUDO E COLLAUDO

Prima della consegna al cliente, il prodotto viene controllato e collaudato nelle officine del Fabbricante.

Il “foglio verifica processo produttivo” allegato allo stesso, garantisce che **ogni** passaggio del processo produttivo, dall'assemblaggio all'imballo, è stato accuratamente verificato, sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Dopo aver installato l'apparecchiatura, per completare l'installazione, eseguire i punti **A**, **B**, **C** e **D**.

A VERIFICA DI CORRETTA INSTALLAZIONE

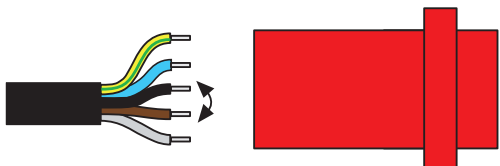
Segnare con “√” tutti i punti della tabella sottostante: questo darà la certezza di aver eseguito un'installazione completa e corretta.

√	VERIFICHE POSIZIONAMENTO
	I locali di installazione sono adeguati e a norma? (temperatura minima/massima, ecc...)
	L'apparecchiatura appoggia su un pavimento perfettamente a livello?
	Sono state rispettate le distanze minime indicate?
√	VERIFICHE ELETTRICHE
	La tensione di rete è conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola?
	L'allacciamento elettrico è stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione dell'apparecchiatura e secondo gli schemi elettrici forniti?
√	VARIE
	L'utilizzatore è in possesso di tutta la documentazione relativa al prodotto?

Operazioni finali

B VERIFICA DEL CORRETTO VERSO DI ROTAZIONE DELLA VASCA

► **Fig.13** Accertarsi che la vasca ruoti nel senso indicato dalla freccia. Se questa condizione non fosse verificata invertire due fasi (es. cavo nero con cavo marrone).



C VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO E PRIMA ACCENSIONE

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo quanto riportato nel manuale di "Uso e Manutenzione" allegato alla stessa: sorvegliarla durante tutta la prova e verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici.

D ATTIVAZIONE DELLA GARANZIA

Al termine della prova attivare **OBBLIGATORIAMENTE** la garanzia.

SE NON VIENE REGOLARMENTE ATTIVATA, LA VALIDITÀ DELLA STESSA PARTE DALLA DATA DELLA FATTURA E NON DALLA DATA REALE DI INSTALLAZIONE.

