



С 1952 ГОДА...

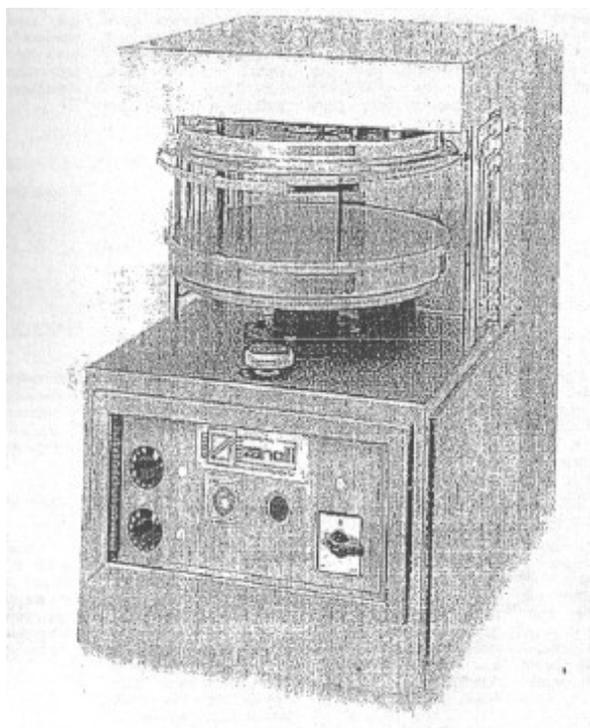
zanoli

*Печи и машины для мучных
кондитерских изделий, пиццы и хлеба*

ООО «Д-р Занолли», улица Каза Квиндичи, 22 – КАЗЕЛЛЕ ДИ СОММАКАМПАНЫЯ (ВЕРОНА) ИТАЛИЯ,

Тел. +39 0458581500. Факс +39 0458581455 – <http://www.zanoli.it> – E-mail: zanoli@zanoli.it,

П.ИВА 00213620230, № Плательшика НДС ИТ00213620230



DEVIL 33

DEVIL 45

Ред. 0.0 от 04/05/07

Издание Руководства: 2000 г.

Производитель ни при каких обстоятельствах не обязан информировать о каких-либо изменениях, вносимых в выпускаемую им продукцию.

Все права на настоящий документ зарезервированы, поэтому вносить изменения или же воспроизводить брошюру допускается исключительно с разрешения Производителя.

Авторские права © 2000

Предисловие

Данное Руководство предназначено специально для работ по установке эксплуатации и техническому обслуживанию пресса для пиццы. Поэтому у Вас есть все возможности для получения наилучших результатов при работе с аппаратом.

Руководство следует бережно хранить в доступном месте вблизи машины; при её продаже брошюру также необходимо передать новому владельцу.

Руководство состоит из:

- глав;
- разделов;
- примечаний.

Брошюра делится на следующие главы:

Глава 1:

Сведения общего характера.

Глава 2:

Установка.

Глава 3:

Работа аппарата.

Глава 4:

Эксплуатация.

Глава 5:

Регулировки.

Глава 6:

Техническое обслуживание.

Глава 7:

Утилизация машины.

Глава 8:

Послепродажное обслуживание.

Глава 1. Сведения общего характера.

1.1. Гарантии.

Производитель гарантирует нормальную работу аппарата в течение одного года со дня приобретения. Эта дата должна быть обозначена штампом в гарантийном талоне.

Детали и узлы машины – исключая электрооборудование – вышедшие из строя или изношенные преждевременно вследствие производственных дефектов, заменяются и обслуживаются в гарантийный период бесплатно в нашей компании, но на условиях франко-завод.

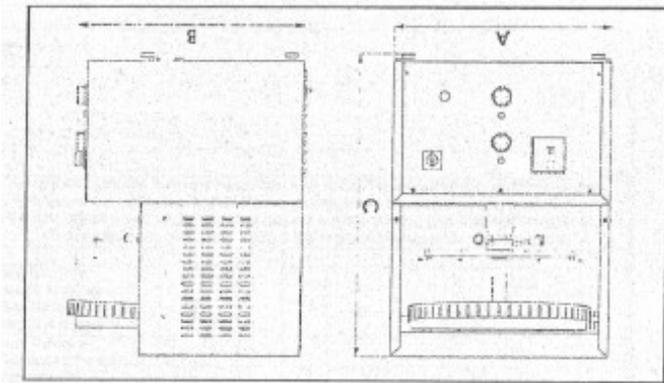
Расходы на доставку и производство работ из условий гарантии исключаются. Условия гарантии не действуют, когда повреждения аппарата произошли в ходе перевозки, вследствие ошибочного либо недостаточного обслуживания, действий неквалифицированных операторов, неверного производства ремонтных работ персоналом, не имеющим на это разрешения, несоблюдения инструкций, изложенных в настоящем Руководстве.

Не подлежат возмещению со стороны Производителя случаи прямых либо косвенных повреждений, полученных в периоды простоя аппарата вследствие поломки, ожидания ремонта и так далее.

1.2. Характеристики машины

Пресс для пиццы сконструирован исключительно для использования в нём продуктов питания, удержания тепла в целях придания тесту определённых форм; при этом тесто готовится из соевой муки и/или иных смесей с тем, чтобы упростить создание коржей для пиццы, сохраняя одновременно основные характеристики смеси.

В состав каждого аппарата входят: металлический корпус с панелями из нержавеющей стали; двух стальных пластин (верхняя закреплена неподвижно, нижняя – подвижная) с нагревательными элементами, регулировкой толщины, передачей посредством кулачкового вала, редуктором с масляным картером и трёхфазным электродвигателем, рассчитанным на напряжение 400 в переменного тока. По заказу возможна установка трёхфазного электродвигателя на 230 в переменного тока. Электрическая цепь питается через кабель, к которому подключены двигатель, нагревательные элементы, устройства управления и защиты.



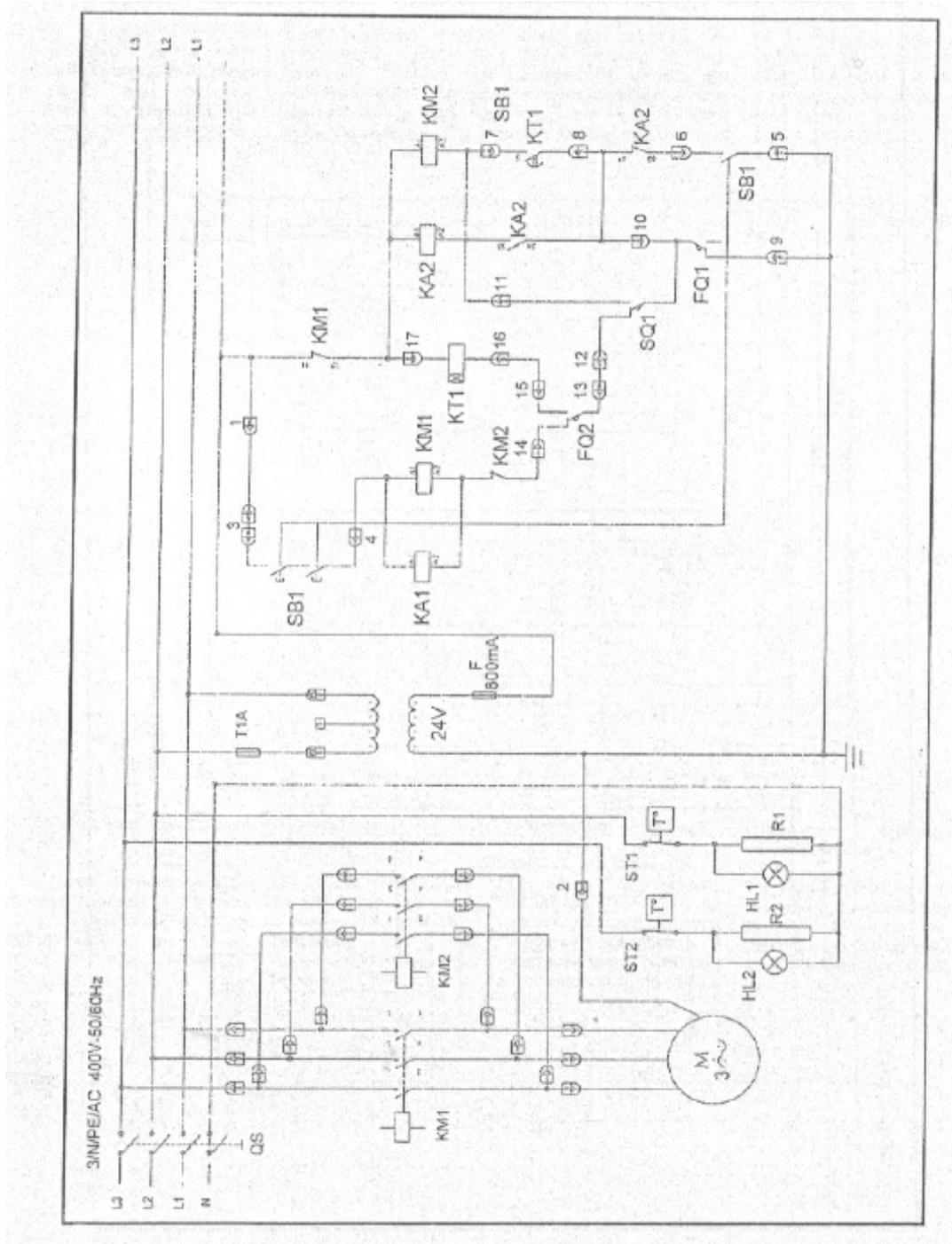
Илл. 1.

1.3. Технические характеристики

Описание		Е. И.	DEVL Ø 35 1	DEVL Ø 45 2
Габаритные размеры машины. Илл. 1	A	см	41,0	57,5
	B		53	63
	C		71,5	82,5
Нетто-вес		кг	95	161
Вес теста		г	80 + 250	80 + 450
Рабочая температура		°C	+15 + +45	
Максимальная температура дисков		°C	150	
Напряжение электропитания		в пер. ток	400 (3 P - N -)	
Поглощаемая мощность		Вт	3950	5950
Мощность нагревательных элементов		Вт	1500 x 2	2500 x 2
Мощность двигателя		Вт	500	550
Вспомогательные предохранители		мА	400	

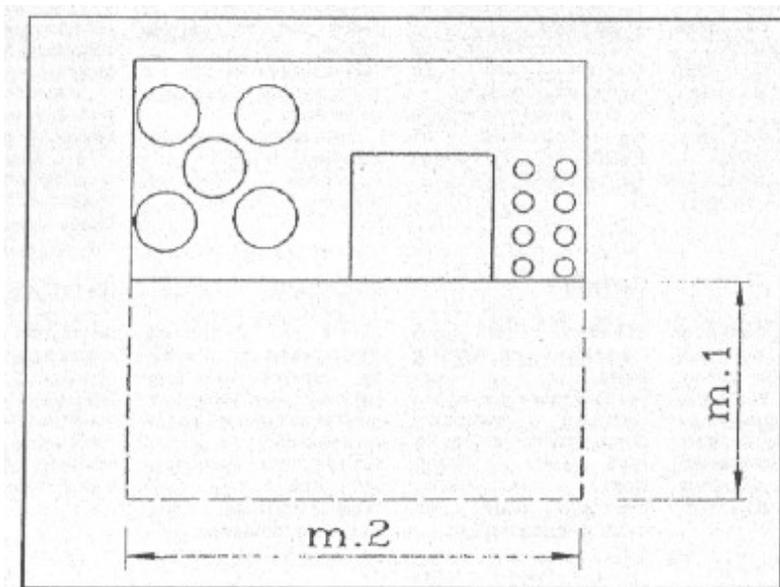
По заказу возможна установка э/двигателя и нагревательных элементов под 230 в трёхфазного переменного тока.

1.4. Электрические схемы



1.5. Рабочая зона

В обычных рабочих условиях в целях наилучшего применения всего рабочего потенциала аппарата оператору необходимо находиться в зоне, представленной на Илл. 2.



Илл. 2.

1.6. Шумность

Уровень А акустического давления, замеренный с использованием идентичного образца машины, показал постоянное значение ниже 70 дБ (А).

Удлинители

Следует воздержаться от их применения.

Проверить аппарат на предмет возможных повреждений

Перед работой с машиной тщательно проверьте работоспособность защитных и предохранительных устройств.

Удостоверьтесь в том, что подвижные части аппарата не заблокированы; в нём отсутствуют повреждённые узлы и детали; все узлы и детали установлены и отрегулированы правильно; и соблюдены все условия, способствующие нормальной и надёжной работе машины.

Ремонт аппарата производится силами только квалифицированного персонала

Ремонтные работы производятся силами исключительно квалифицированного технического персонала и только с использованием оригинальных запасных частей. Невыполнение этих требований может представлять опасность для пользователя.

Глава 2. Установка

2.1. Инструкции пользователю

Условия окружающей среды, именуемые рабочими, должны отвечать нижеследующим критериям (уровень защиты аппарата соответствует нормам IP21):

- отсутствие влаги в месте установки;
- расположение источников воды и тепла на безопасном удалении;
- соответствующие вентиляция и освещение, отвечающие гигиеническим нормам и правилам техники безопасности.

Поверхность, на которую машину устанавливают, должна быть ровной. В целях нормальной вентиляции аппарат не следует огораживать какими-либо предметами и элементами оборудования.

Важно

В сеть электропитания необходимо врезать автоматический дифференциальный выключатель с соответствующими характеристиками, расстояние между нормально разомкнутыми контактами которого должно быть не менее 3 мм. Одновременно следует предусмотреть эффективную систему заземления аппарата.

Необходимо удостовериться также в соответствии характеристик сети электропитания в месте установки машины значениям, указанным в табличке с техническими данными, установленной на тыльной стороне аппарата.

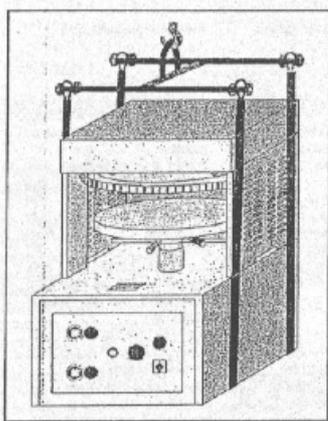
2.2. Способы установки

Машина поставляется в закрытой упаковке, перевязанной упаковочными лентами, и в деревянной паллете.

Внутри упаковки с машиной находятся инструкции, Декларация о соответствии согласно регулирующим нормам ЕЭС, принятым в отношении машин и механизмов, а также Сертификат о проведенных испытаниях. Аппарат следует разгрузить с помощью подходящих для этого подъёмных механизмов. Для перемещения машины к месту установки необходимо задействовать вилочный погрузчик.

Срезав упаковочные ленты, извлеките машину из упаковки и снимите с неё пластиковый чехол. Пропустите под дном аппарата ремни соответствующей грузоподъёмности (Илл. 3) и с помощью вилочного погрузчика – ручного либо оснащённого двигателем – поднимите машину и освободите её от нижней паллеты, установите аппарат на заранее выбранное для него место с учётом свободного пространства по его периметру: это необходимо в целях упрощения эксплуатации, чистки и производства работ по техническому обслуживанию.

Выровняйте аппарат по горизонтали и вертикали. При необходимости подложите под опоры куски плотной резины.

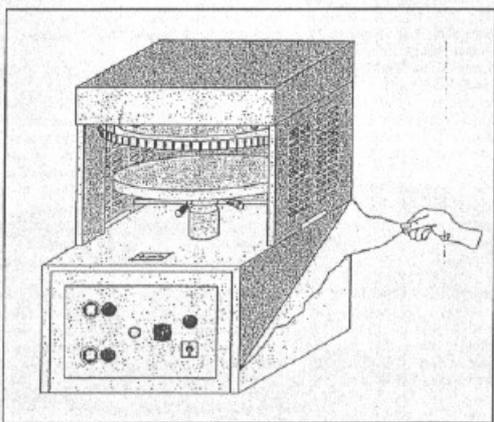


Илл. 3.

Примечание

Все упаковочные материалы утилизируются в соответствии с действующими местными регулирующими нормами и правилами.

Снимите защитную плёнку (Илл. 4); при этом избегайте контактов с кухонным оборудованием, могущим повредить поверхность машины.



Илл. 4.

2.3. Электрические подключения

Подключение аппарата типа У к сети электропитания производится посредством силового шнура, на который устанавливается обычная вилка с полюсным разграничением контактов. При этом следует чётко разделить контакт фазы и контакт нейтрали.

2.4. Эквипотенциальная система

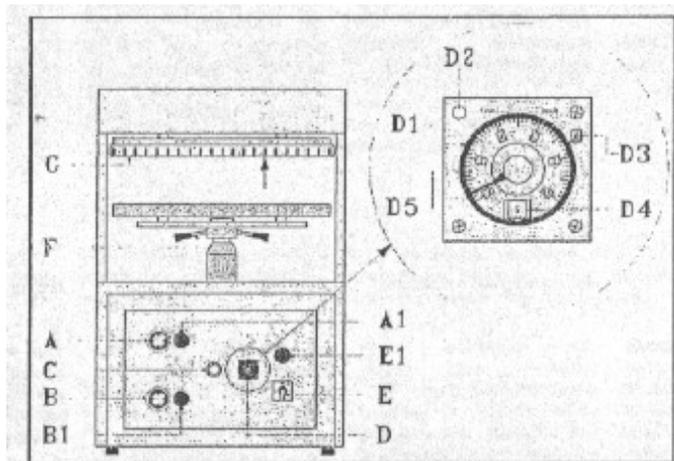
На машине имеются гаечные зажимы, относящиеся к эквипотенциальной системе. К зажимам, обозначенным символом  (с тыльной стороны аппарата), подведите и закрепите кабель площадью минимального сечения от 2,5 до 6 мм².

2.5. Позиционирование машины

Доступ к вилке силового шнура должен быть обеспечен постоянно; при этом следует избегать её перемещений (в результате толчков или же частых режимов включения-выключения). Необходимо избегать также натяжения силового шнура, идущего от розетки к аппарату. Будьте внимательны, не допускайте попадания шнура под машину!

Глава 3. Управление аппаратом

На аппарате установлены нижеследующие органы управления, защиты и контрольные лампы (см. Илл. 5).



Илл. 5.

3.1. Органы управления и контрольные лампы

На передней панели:

- A – термореле для регулировки температуры верхней пластины;
- B - термореле для регулировки температуры нижней пластины;
- A1 – B1 – контрольные лампы включения нагревательных элементов;
- C – пусковая кнопка подъёма/опускания нижней пластины;
- D – таймер – для регулирования времени опрессовки;
- D1 – ручка выбора периода времени для таймера;
- D2 – контрольная лампа остановки цикла опрессовки;
- E – основной выключатель;
- E1 – контрольная лампа сетевого питания.

Под нижней пластиной:

- F – регулятор толщины теста.

3.2. Предохранительное устройство (устройство защиты)

Перед подвижной пластиной:

G – съёмный предохранительный щиток для защиты рук.

ВНИМАНИЕ

При работе машины подъём предохранительного щитка приводит к опусканию нижней пластины и прерыванию рабочего цикла.

3.3. Проверка работоспособности аппарата

После включения вилки в розетку электропитания аппарат готов к работе.

Пуск

Поверните ручку выключателя E (Илл. 5-6) в положение «1», машины перейдёт в режим ожидания. Установите таймер D на 10 секунд и с помощью ручек A – B выставьте температуру 150°C. Загорятся лампы A1-B1-E1.

Работа

Для активации режима подъёма нижней пластины нажмите кнопку C.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае если нижняя пластина опускается примерно на 20 мм, после чего немедленно начинает подниматься и неожиданно замирает в занятом положении – при этом машина находится в рабочем режиме – следует произвести следующие операции:

- перевести ручку выключателя E в положение «0», то есть выключить машину;*
- снять крышку основного выключателя;*
- на основном выключателе поменять местами две фазы (к примеру, L1 на L2 и наоборот).*

Снова выключить аппарат и удостовериться в том, что расстояние между пластинами не превышает 1 мм.

Остановка - выключение

Для выключения машины полностью поверните ручку выключателя E в положение «0»; аппарат остановится, а все лампы постепенно погаснут.

Запустите машину в холостом режиме, дайте ей поработать в течение 15 минут. Убедитесь в том, что пластины нагреваются, а сам аппарат работает без сбоев.

Глава 4. Эксплуатация

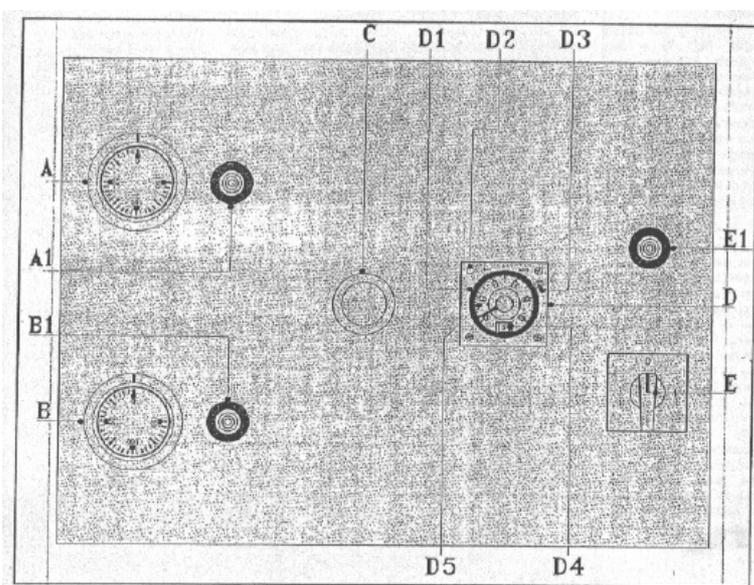
Перед началом работы удостоверьтесь в том, что аппарат прошёл чистку, особое внимание обратите на поверхности ёмкости и спирали, которые вступают в соприкосновение с тестом. При необходимости произведите чистку машины согласно инструкциям, представленным в пункте 6.1.

Для достижения наилучших результатов при работе с аппаратом и получения требуемых для приготовления пиццы коржей, перед началом производства нанесите тонкий слой растительного масла на поверхности пластин, вступающих в контакт с тестом.

4.1. Эксплуатация аппарата

Включение

После включения машины (п. 3.3, Илл. 6) с помощью таймера D установите время от 1 до 10 секунд, посредством ручек A и B выставьте температуру от 140°C до 150°C; при этом включатся нагревательные элементы, находящиеся внутри пластин, что приведёт к нагреву самих пластин. Температура пластин постоянна, её можно регулировать, используя предустановленные значения термореле A и B. При этом при смене температуры контрольные лампы A1 и B1 включаются, а по достижении требуемого её значения выключаются.



Илл. 6.

ВНИМАНИЕ

При работе машины не помещайте руки в пространство между пластинами: их поверхности сильно разогреваются, что чревато ожогами кожи. Будьте максимально внимательны, строго следуйте всем предписаниям и инструкциям.

Пуск

По достижении пластинами – после разогрева – требуемой температуры (время разогрева зависит от выбранного значения температуры) можно приступить к работе.

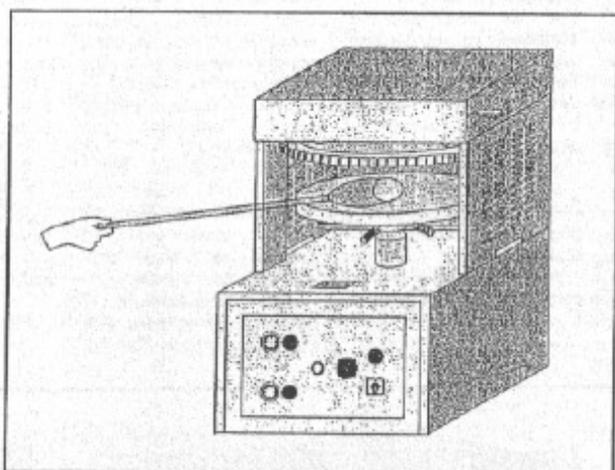
С помощью подходящей лопатки (Илл. 7), присыпанной небольшим количеством муки, возьмите небольшой шарик теста, предварительно выдержанного – в течение 4-6 часов - в расстойной камере, и поместите его на нижнюю пластину.

Нажмите кнопку С для подъема нижней пластины.

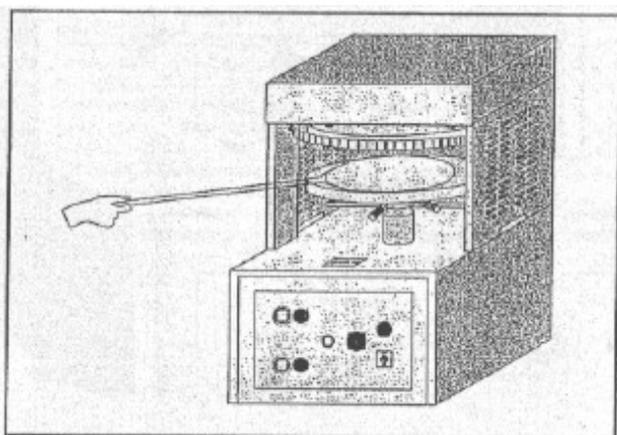
Продолжительность времени сжатия, необходимого для придания коржу требуемой формы, регулируется посредством предварительных установок таймера D.

На время опрессовки контрольная лампа D2 гаснет. По окончании опрессовки нижний диск опускается вниз и занимает первоначальное положение.

По окончании этого цикла тесто приобретает плоскую и округлую форму коржа, после чего его остаётся снять с помощью лопатки (Илл. 8).



Илл. 7.



Илл. 8.

ВАЖНО

Во время работы аппарата при необходимости остановки подъёма нижней пластины достаточно поднять вверх щиток G (Илл. 5).

Выключение

Переведите ручку выключателя в положение «0». Рабочий цикл прекратится, машина остановится.

По окончании работы аппарат следует подвергнуть чистке. Для этого проделайте операции, описанные в пункте 6.1.

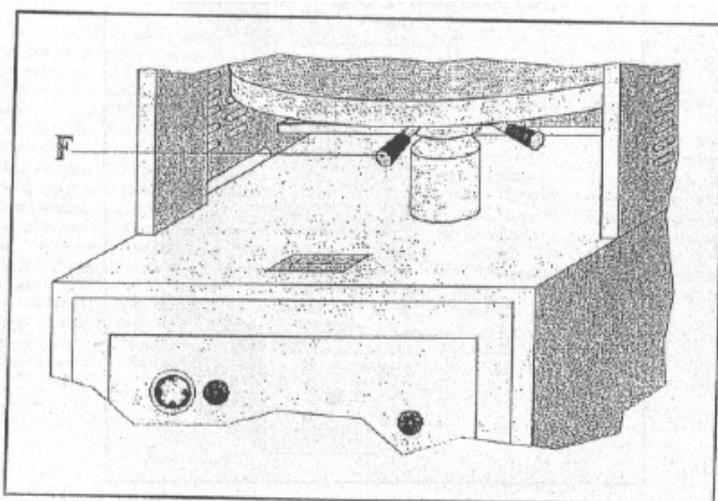
Глава 5. Регулировки

Регулировку аппарата рекомендуется производить только в том случае, если предполагается применение иного по характеристикам теста, его весовых показателей, толщины, размеров и формы коржей. Следовательно, выставление оптимальных регулировок машины невозможно без экспериментирования.

5.1. Регулировка толщины

По умолчанию аппарат опрессовывает тесто средней толщины, то есть около 1 мм. Однако с помощью данной машины можно также готовить коржи различной толщины под различные запросы; для этого достаточно лишь повернуть ручку регулятора толщины (см. Илл. 9):

- (-) поворот против часовой стрелки: минимальная толщина;
- (+) поворот по часовой стрелке: максимальная толщина.



Илл. 9.

5.2. Регулировка температуры

Для оптимизации формы коржей и в целях предотвращения прилипания теста к пластинам следует поддерживать их температуру постоянной на уровне 140°C - 150°C (время, необходимое для стабилизации температуры равно приблизительно 15 минутам с момента опускания пластины вниз).

Посредством термостатов эту функцию можно отменить – достаточно только повернуть ручки А - В по часовой стрелке и выбрать нужное число.

5.3. Действия с таймером

Поверните прозрачный лимб D1 на таймере D до совмещения красного индикатора на числе между 1 и 2 секундами. Все изменения отражаются при снижающихся импульсах красного светоиндикатора D2.

ВНИМАНИЕ

Во избежание возникновения в аппарате неисправностей ни в коем случае не меняйте следующие параметры таймера D (Илл. 5 и 6), установленные производителем:

D3 – А = функция

D4 – S = единица времени

D5 – 0,1 ÷ 10 = шкала времени

Глава 6. Техническое обслуживание

ВАЖНО

Перед проведением техобслуживания или операций чистки аппарата выньте вилку из розетки электропитания, обесточив, тем самым, машину, и выждите некоторое время, пока пластины не охладятся.

В случае возникновения неисправности или повреждения аппарата необходимо связаться со специалистами уполномоченной производителем Службы технической поддержки (см. Главу 8).

6.1. Чистка

Чистку следует производить каждый раз по окончании работы с машиной. При этом в целях предотвращения отказов аппарата необходимо следовать всем правилам и нормам техники безопасности, а также скрупулёзно выполнять все гигиенические предписания.

С помощью подходящей щётки и деревянной лопатки вначале удалите остатки муки и теста, затем вычистите машину, особое внимание удалив узлам и деталям, вступающим в непосредственное соприкосновение с тестом. Для этого используйте мягкую губку или же влажную тряпку, смоченную в мягком мыльном растворе; затем тщательно ополосните чистой водой.

Вытрите все поверхности впитывающей влагу бумагой, после чего протрите их и всю машину гладким чистым полотенцем, смоченным средством, предназначенным для поддержания в нормальном рабочем состоянии машин, применяемых в пищевой промышленности.

ВНИМАНИЕ

Не применяйте химические, абразивные или же агрессивные чистящие (моющие) средства. Совершенно недопустимо использовать воду, подающуюся из шланга под давлением, а также жёсткие чистящие материалы типа мелкой стальной стружки, металлических щёток и им подобных. Все эти средства и материалы способны повредить поверхность и привести к нарушению установленных гигиенических норм.

6.2. Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Аппарат не запускается.	<ul style="list-style-type: none"> Нет электричества в питающей сети. Ручка основного выключателя находится в положении «0» 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить состояние основного выключателя, вилки, отпайки и силового шнура. Повернуть ручку в положение «1».
Нижняя пластина в процессе подъёма останавливается.	<ul style="list-style-type: none"> Между пластинами находятся посторонние предметы. 	<ul style="list-style-type: none"> Переместить щиток G вверх. Удалить посторонние предметы.
Тесто прилипает к пластинам.	<ul style="list-style-type: none"> Пластины не смазаны растительным маслом. Слишком низка температура пластин. 	<ul style="list-style-type: none"> Добавить на пластины несколько капель масла. Отрегулировать термореле на 140°C - 150°C.

Глава 7. Утилизация аппарата

При разборке и/или утилизации аппарата следует помнить, что те детали, из которых состоит машина, не представляют какую-либо опасность для людей или же окружающей среды, а потому не требуют особых мер предосторожности.

В целях упрощения процесса утилизации необходимо отделить узлы и детали электрической части машины от компонентов, представляющих собой нагревательные и пластиковые предметы.

Глава 8. Послепродажное обслуживание

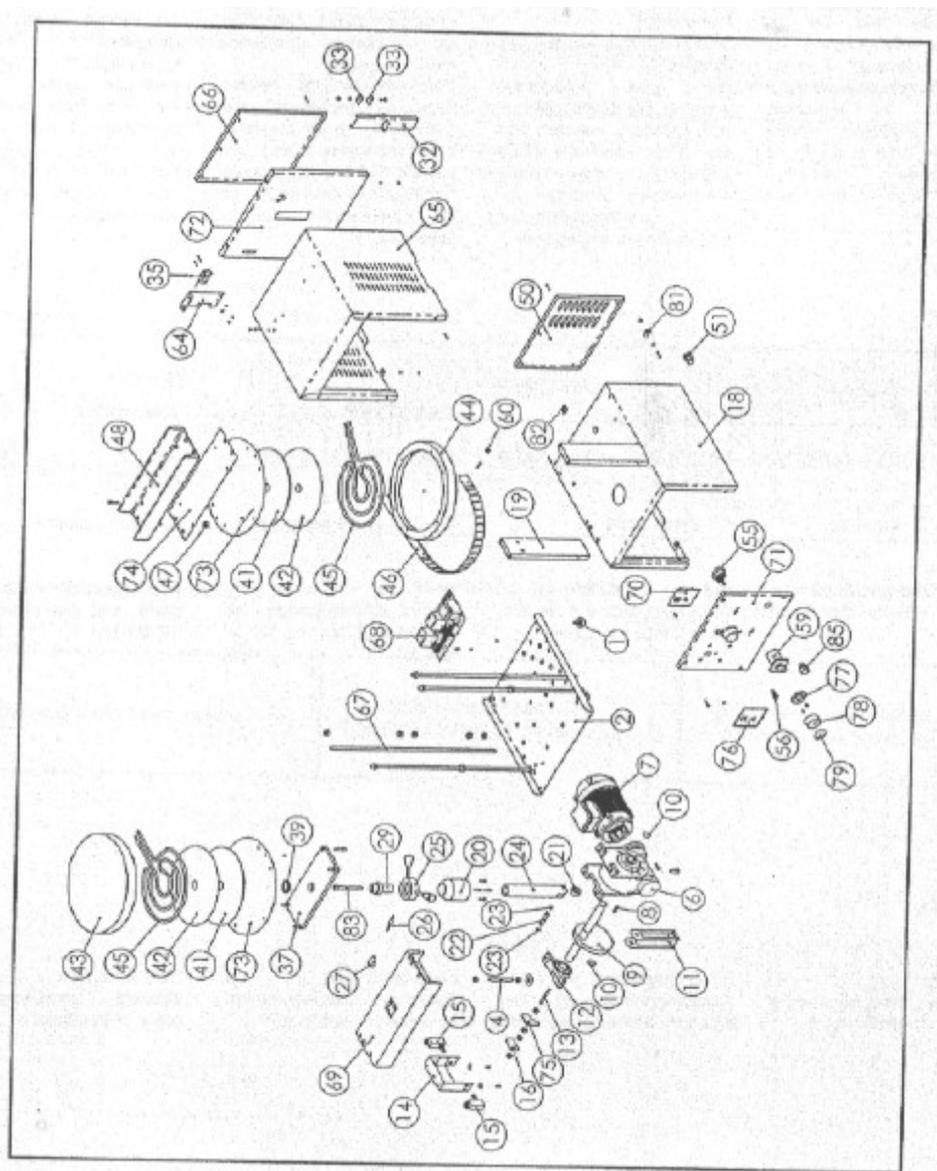
8.1. Запасные части

По вопросу заказа запасных частей см. Иллюстрацию 10 и Таблицу 1.

Страны ЕЭС:

Обращаться только по месту приобретения.

8.1.2. Запасные части для прессов для пиццы моделей DEVIL Ø33, DEVIL Ø45 (Илл. 10)



8.1.3. Запасные части для прессов для пиццы моделей DEVIL Ø33, DEVIL Ø45 (Таб. 1)

POS.	DEVIL Ø 33	DEVIL Ø 45	POS.	DEVIL Ø 33	DEVIL Ø 45
1	5874000	5874000	42	4103300	4103350
2	4062270	4062290	43	3101250	3101300
3			44	3101200	3101280
4	3002950	3002940	45	5590700	5590750
5			46	4062660	4062710
6	5424300	5424260	47	3002450	3002580
7	5420800	5420900	48	3053020	3052010
8	5227350	5227350	49		
9	4060750	4060790	50	4061650	4061680
10	5203220	5203220	51	5581030	5581030
11	4061950	4061980	52		
12	5094360	5094360	53		
13	4060950	4060950	54		
14	4062880	4062880	55	5320400	5320400
15	5400100	5400100	56	5371120	5371100
16	3007150	3007150	57		
17			58		
18	4061850	4061900	59	5320080	5320080
19	4061080	4061070	60	3002570	3002510
20	3001100	4063200	61		
21	5090100	5090100	62		
22	4060650	4060650	63		
23	5203120	5203120	64	4062900	4062910
24	4060850	4060880	65	4061360	4061390
25	4060200	4060200	66	4061770	4061780
26	4060550	4060550	67	4060360	4060370
27	5873220	5873220	68	5310090	5310090
28	5800500	5800500	69	4060260	4060270
29	4060300	4060300	70	5310040	5310040
30			71	4061270	4061230
31			72	4061460	4061400
32	4062550	4062380	73	4060030	4060070
33	4062450	4062450	74	3053060	3053110
34			75	3007180	3007180
35	5400250	5400250	76	5800350	5800350
36			77	5094450	5094450
37	4063300	4063390	78	4102950	4102950
38			79	5820290	5820290
39	5094400	5094400	80	5320660	5320660
40			81	3002250	3002250
41	4103200	4103250	82	5580950	5580950