CLIMA HOSTELERÍA

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



Edición

Validado por[1]	Fecha	Revisión	Objeto
AG	Febrero 2020	R0	Primera edición
AG	Marcha 2021	R1	Segundo edicion
MM	Marche 2022	R2	Tercera edition
		R3	
		R4	

Conformidad de la máquina y de las instrucciones

Para el diseño de la máquina y para la redacción de las instrucciones han sido consultadas:

Referencia	Edición	Título
2006/42/CE	2006	Directiva 2006/42/ce del Parlamento Europeo y del Consejo del 17 de mayo de 2006 relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE (refundición)
UNI EN ISO 12100	2010	Seguridad de las máquinas — Principios generales para el diseño — Evaluación del riesgo y reducción del riesgo
EN 453	2014	Maquinaria para el procesado de alimentos — Amasadoras — Requisitos de seguridad e higiene

Advertencias para el operador

Las descripciones y las ilustraciones adjuntas a esta documentación no son vinculantes.

GGF S.r.l. se reserva el derecho de aportar en cualquier momento, sin comprometerse a actualizar esta publicación, las eventuales modificaciones de componentes, partes esenciales o suministros que esta considerará convenientes para fines de mejoramiento o por cualquier otra exigencia.

La reproducción incluso parcial y la divulgación de este documento, con cualquier medio, no están permitidas sin la autorización del autor.
Todos los derechos de reproducción del presente manual están reservados a **GGF S.r.l.**
El presente manual no transferirse para su visualización a terceros sin autorización escrita de **GGF S.r.l.**
El texto no puede ser usado en otras impresiones sin autorización escrita de **GGF S.r.l.**
Eventuales infracciones serán castigadas en los modos y en los tiempos previstos por la ley.
Todos los nombres y las marcas citadas en este manual son propiedad de los respectivos Fabricantes.

[1] Firma del encargado mencionado en la nota 1: la validación del documento en DRAFT permite la emisión de la revisión R0 y valida todas las secciones/capítulos del presente documento.

Índice

Índice 3
1 Advertencias generales 5
1.1 Destinación de uso del manual 5
1.2 Cómo se lee el manual 5
1.3 Garantía 6
1.3.1 Condiciones generales 6
1.3.2 Solicitud de intervenciones en garantía 6
1.4 Asistencia 6
2 Seguridades 7
2.1 Informaciones generales de seguridad 7
2.1.1 Directiva y normas utilizadas para el diseño de la máquina 7
2.1.2 Características del operador 7
2.1.3 Dispositivos de Protección Individual (DPI) 8
2.1.3.1 DPI para los operadores 8
2.2 Informaciones de seguridad inherentes a la máquina 9
2.2.1 Destinación de uso 9
2.2.2 Usos no permitidos 9
2.2.3 Convenciones y puestos operador 9
2.2.4 Dispositivos de seguridad 10
2.2.5 Riesgos residuales 10
2.2.6 Placas monitorias 11
3 Descripción general y datos técnicos 13
3.1 Layout máquina 13
3.1.1 Variantes 14
3.2 Datos técnicos 15
3.2.1 Modelli S32 / S42 / S42RP / S42MR 15
3.3 Límites ambientales 18
3.3.1 Explosión y/o incendio 18
3.3.2 Altitud 18
3.3.3 Temperatura del aire ambiental 18
3.3.4 Vibraciones e impactos 18
3.3.5 Interferencia electromagnética 18
3.3.6 Ruido 18
3.3.7 Iluminación 18
3.3.8 Grado de protección del equipo eléctrico 17
3.3.9 Materiales utilizados 19
3.3.10 Limpieza del ambiente de trabajo 19
3.4 Límites de tiempo 19
4 Instalación 21
4.1 Advertencias generales 21
4.2 Transporte de la máquina 21
4.3 Movilización 21
4.4 Colocación 22
4.5 Cableado y conexión 22
4.5.1 Conexión a la alimentación eléctrica 22
4.6 Almacenamiento 20
4.6.1 Conservación de la máquina en caso de largos periodos de inutilización 20
4.6.2 Conservación de la máquina embalada 23
4.6.3 Conservación de la máquina desembalada 23
5 Descripción de mandos e indicaciones 25
5.1 Panel de mando 25
6 Funcionamiento y uso 27
6.1 Controles y verificaciones para un uso seguro de la máquina 27
6.2 Carga ingredientes 27
6.3 Funcionamiento 28
6.4 Descarga del amasijo 28
6.5 Desconexión 29

7 Malos funcionamientos 29
7.1 Anomalías 29
8 Mantenimiento 31
8.1 Advertencias 31
8.2 Precauciones para la puesta en mantenimiento 31
8.3 Procedimientos para la puesta en estado de mantenimiento 32
8.4 Mantenimiento periódico 32
8.4.1 Controles diarios 32
8.4.2 Controles mensuales 32
8.4.3 Controles anuales 31
8.4.4 Limpieza de la máquina 33
9 Demolición y eliminación 34
10 Documentación adjunta 34
10.1 Copia Declaración CE de conformidad 34
10.2 Copia Placa CE de Conformidad 35
10.3 Esquemas eléctricos 37
10.4 Vista desglosada de los modelos S32 / S42 40
10.5 Vista desglosada de los modelos S42MR 45
10.6 Vista desglosada de los modelos S42RP 49

1 Advertencias generales

1.1 Destinación de uso del manual

El presente manual de instrucciones suministra informaciones detalladas referidas a la seguridad, las características, el funcionamiento, el uso, el mantenimiento y la demolición de la máquina denominada “Extendedora de pizza”.
La máquina debe ser utilizada de acuerdo con cuanto especificado en las presentes instrucciones: es obligatorio por lo tanto **leerlas con atención** antes de efectuar cualquier operación, sin omitir nada de cuanto escrito e ilustrado. El respeto de las normas y de las recomendaciones citadas permite al operador utilizar la máquina en los modos y en los métodos permitidos por el fabricante.

Si el operador detectara discordancias entre cuanto descrito en el presente documento y la máquina, debe informar inmediatamente al fabricante, sin utilizar la máquina: **maniobras erradas o improvisadas** pueden ser fuente de peligro para la salud del operador y/o de las personas que se encuentran cerca de la máquina misma.
Las instrucciones de uso constituyen parte integrante de la máquina; es necesario por lo tanto conservarlas en buen estado, en lugar seguro y a disposición del operador (o de quien haga solicitud, siempre que este esté autorizado para el uso de la máquina) por toda la vida productiva de la máquina.

En caso de venta, alquiler, concesión en uso o arrendamiento financiero de la máquina las instrucciones deben estar adjuntas a esta.

Las presentes instrucciones de uso están redactadas de modo de contener todas las informaciones útiles para la correcta **formación** e **información** del operador de modo de evitar usos inadecuados y peligrosos de la máquina.

El uso de la máquina para fines diversos de los previstos, o de cualquier modo un uso inadecuado, por lo tanto prohibido de la misma, hace decaer cualquier responsabilidad del fabricante.

La alteración, la sustitución, la modificación no autorizada por el fabricante de una o más partes de la máquina y, más en general, cualquier intervención que no entre en el mantenimiento ordinario o extraordinario, causan la exoneración de cualquier responsabilidad el fabricante.

Este documento ha sido emitido originalmente en idioma italiano.

En presencia de posibles controversias debidas a las traducciones, incluso si son realizadas por el fabricante, el texto de referencia será únicamente la versión italiana.

1.2 Cómo se lee el manual

Las instrucciones están identificadas por un código (Pg611_IU0642_it_00) y subdivididas en capítulos y párrafos enumerados en orden progresivo. La numeración de las páginas indica el número del capítulo de pertenencia y cada capítulo inicia desde página 1: de este modo el manual se puede consular fácilmente incluso separando los distintos capítulos. Además de las noticias descritas mediante palabras (descripción de una información), las instrucciones contienen símbolos, imágenes fotográficas y dibujos.
Las imágenes fotográficas y los dibujos (definidos figuras) están enumerados en orden progresivo y al número le sigue una breve descripción de la ilustración.
La figura 1-1, donde el primer 1 es la indicación del capítulo y el segundo 1 es el progresivo de la figura dentro del capítulo (la figura sucesiva será la “Figura 1-2” y así sucesivamente).
Es de fundamental importancia para el operador encargado del funcionamiento de la máquina, conocer el significado de los símbolos que, en el lenguaje técnico referido a las máquina, son llamados pictogramas.
Los pictogramas, según su forma y color, pueden representar:



PELIGRO
pictograma de forma triangular, bordeado de negro sobre fondo amarillo y símbolo gráfico negro.



PROHIBICIÓN
pictograma de forma circular, bordeado de rojo sobre fondo blanco y símbolo gráfico negro.



OBLIGACIÓN
pictograma de forma circular sobre fondo azul y símbolo gráfico blanco.

1.3 Garantía

1.3.1 Condiciones generales

1. La garantía del equipo es de 12 meses desde la fecha de la efectiva entrega. Está todo caso subordinada a la queja con carta certificada, en un plazo de 8 días desde el descubrimiento de los posibles problemas o defectos previa verificación y reconocimiento por parte del fabricante.
2. La garantía incluye la sustitución o la reparación de la parte defectuosa con exclusión de los gastos de desmontaje, nuevo montaje y expedición.
3. La sustitución de dicha parte no implica la renovación del periodo de garantía del equipo. El fabricante queda con esto exonerado de toda obligación de resarcimiento de cualquier tipo y el comprador renuncia a cualquier solicitud por gastos o daños incluso a terceros debidos a una posible parada del equipo.
4. De la garantía quedan excluidas las partes sujetas a normal desgaste o deterioro por agentes atmosféricos y ambientales externos y están excluidos todos los daños derivados por falta, insuficiente o errado mantenimiento, impericia de uso, uso inadecuado, uso no permitido o no previsto, modificaciones o reparaciones no autorizadas y/o alteraciones.
5. La validez de la garantía está subordinada a la correcta ejecución del mantenimiento como está descrito en el capítulo “Mantenimiento” del presente manual.
6. La garantía está excluida en el caso de que no sean respetadas las condiciones de pago.
7. Para las piezas suministradas por terceros valen las garantías que pueden ejercerse ante sus fabricantes.
8. Por cualquier controversia será enviada al Foro Judicial competente.

1.3.2 Solicitud de intervenciones en garantía

La posibles solicitudes de piezas de recambio o intervenciones técnicas en garantía deben ser indicadas al fabricante o al revendedor autorizado inmediatamente cuando se detecta un defecto que entra en las especificaciones del párrafo anterior.
Indicar siempre el tipo, el modelo y la matrícula del equipo durante la solicitud de piezas de recambio en garantía o intervenciones técnicas en garantía.
La inobservancia de cuanto prescrito en el presente manual eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad en caso de accidentes a personas y/o cosas o de malos funcionamientos del equipo.

1.4 Asistencia

El Servicio de Asistencia Técnica es suministrado directamente por el revendedor autorizado.

2 Seguridades

2.1 Informaciones generales de seguridad

2.1.1 Directiva y normas utilizadas para el diseño de la máquina

Para el diseño se han consultado las siguientes directivas:

- Directiva máquinas 2006/42/CE
- Directiva EMC 2014/30/UE

Y las siguientes normas armonizadas:

- UNI EN ISO 12100:2010
- EN 453:2014

2.1.2 Características del operador

El operador encargado del uso de la máquina para evitar crear situaciones peligrosas para sí mismo, para las personas expuestas en las zonas de peligro, para los animales o para los materiales, deberá tener las siguientes características y estar consciente de las siguientes directrices:

- deberá ser una persona físicamente completa, en total posesión de las propias facultades mentales, consciente y responsable de los peligros que pueden generarse utilizando una máquina.
- Antes de realizar cualquier operación, el empleador deberá proveer una adecuada información y formación del operador como está previsto por la Directiva 89/391/CEE.
- El operador en condiciones psicofísicas no óptimas, no deberá realizar operaciones de ningún tipo con la máquina.
- El estado de salud del operador encargado del uso de la máquina es muy importante con el fin de evitar accidentes en el lugar de trabajo.
- Se considera de fundamental importancia resaltar que el operador no en perfectas condiciones psicofísicas puede provocar serios daños, además de a sí mismo, también a las personas, animales o bienes materiales presentes dentro del área de trabajo.
- El operador encargado de la instalación, del funcionamiento o del mantenimiento de la máquina no deberá asumir sustancias que puedan alterar las capacidades físicas o mentales, (como por ejemplo fármacos, alcohol, sustancias estupefacientes etc.).
- Si por cualquier motivo un operador debe, por un cierto periodo de tiempo, asumir sustancias que disminuyen las capacidades de reacción del cuerpo humano, este deberá informarlo inmediatamente al encargado de la seguridad del local, el cual proveerá a su suspensión momentánea de esta tarea. Todo el procedimiento de suspensión y rehabilitación deberá ser realizado con adecuada documentación médica.
- El operador no debe permitir que personas extrañas se acerquen a la máquina durante su funcionamiento (ya que no están informadas sobre los peligros generados), y debe evitar que personas extrañas la puedan utilizar.
- Se recomienda el uso de la máquina a operadores que tengan edad mínima de 18 años: está prohibido el uso de la máquina a personas clasificadas como aprendices.

2.1.3 Dispositivos de Protección Individual (DPI)

Para proteger la salud del operador durante el uso de la máquina es obligatorio utilizar (o tener a disposición) los DPI (Dispositivos de Protección Individual) citados a continuación.
El empleador obliga al operador a utilizar la máquina con DPI conformes.
Dada la falta de conocimiento de todos los contextos del ambiente operativo de la máquina, es necesario resaltar que los DPI citados se refieren solo al uso de la máquina: será tarea del empleador prescribir DPI adicionales según la necesidad del ambiente productivo.

2.1.3.1 DPI para los operadores

Tabla 1: D.P.I. para los operadores

Pictograma	Operador encargado	Descripción
	USO INSTALACIÓN MANTENIMIENTO	Uso constante del **calzado de seguridad** como está prescrito por las normas de seguridad vigentes.
	USO INSTALACIÓN MANTENIMIENTO	**Guantes de protección** de las manos a disposición en caso de manipulación de objetos que pueden causar daño.
	USO INSTALACIÓN MANTENIMIENTO	**Ropa adecuada**, como por ejemplo el chándal: está prohibido el uso de indumentarias con mangas anchas y/o apéndices que pueden ser fácilmente retenidos por órganos mecánicos.
	USO INSTALACIÓN MANTENIMIENTO	**Cofia recoge cabello** como está prescrito por las normas de higiene en ambientes alimentarios.
	USO	**Mascarilla protectora** para proteger al operador de la inhalación de polvos.
	INSTALACIÓN MANTENIMIENTO	**Casco de protección**, a disposición, en caso de levantamiento de partes con masas relevantes.
	MANTENIMIENTO	Uso del **calzado dieléctrico** para prevenir los peligros que pueden generarse por contactos directos e indirectos.
	MANTENIMIENTO	**Visera de protección** del rostro durante intervención en partes eléctricas, sobre todo si está en tensión.

2.2 Informaciones de seguridad inherentes a la máquina

2.2.1 Destinación de uso

La máquina ha sido fabricada y probada de acuerdo con las disposiciones dictadas por la directiva 2006/42/CE, y está destinada exclusivamente al mezclado de productos alimentarios de panificación y pizzería.



ATENCIÓN

CUALQUIER USO FUERA DEL APENAS DESCRITO NO ESTÁ PERMITIDO POR EL FABRICANTE.

2.2.2 Usos no permitidos

Está prohibido:

1. utilizar la máquina en una configuración constructiva diversa de la prevista por el fabricante.
2. utilizar el equipo en lugares con riesgo de explosión e/o incendio (el equipo no está certificado de acuerdo con la directiva 2014/34/UE ATEX);
3. integrar otros sistemas y/o equipos no considerados por el fabricante;
4. utilizar la máquina con los dispositivos de seguridad manipulados o removidos;
5. conectar la máquina a fuentes de energía diversas de las previstas por el fabricante;
6. utilizar la máquina para operaciones diversas de las descritas en el uso previsto;
7. utilizar la máquina sin haber leído y comprendido completamente las instrucciones de uso y mantenimiento;
8. utilizar la máquina si no es mantenida como está descrito en las instrucciones de uso y mantenimiento.

2.2.3 Convenciones y puestos operador

La máquina está equipada con un puesto del operador colocado en el lado izquierdo donde está instalado el panel de mando.

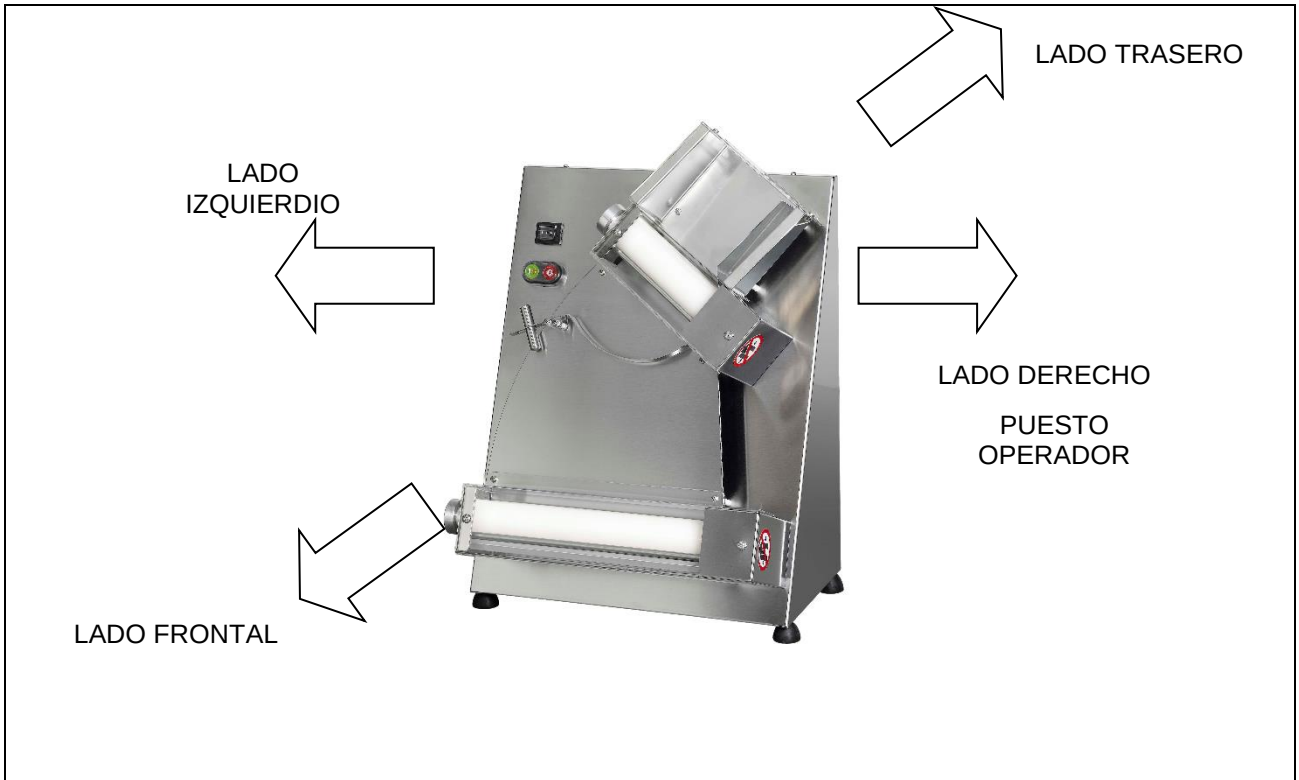


Figura 2-1. Convenciones y puestos operador

2.2.4 Dispositivos de seguridad

Los dispositivos de seguridad adoptados son los siguientes:

- n.1 resguardo fijo superior con protección de los órganos de movimiento del cuerpo de rodillos;
- N.1 resguardo fijo con protección de los órganos de desplazamiento del cuerpo de rodillos;
- N.1 botón de puesta en marcha del ciclo.
- N.1 botón de cambio de función, desde automático a manual.

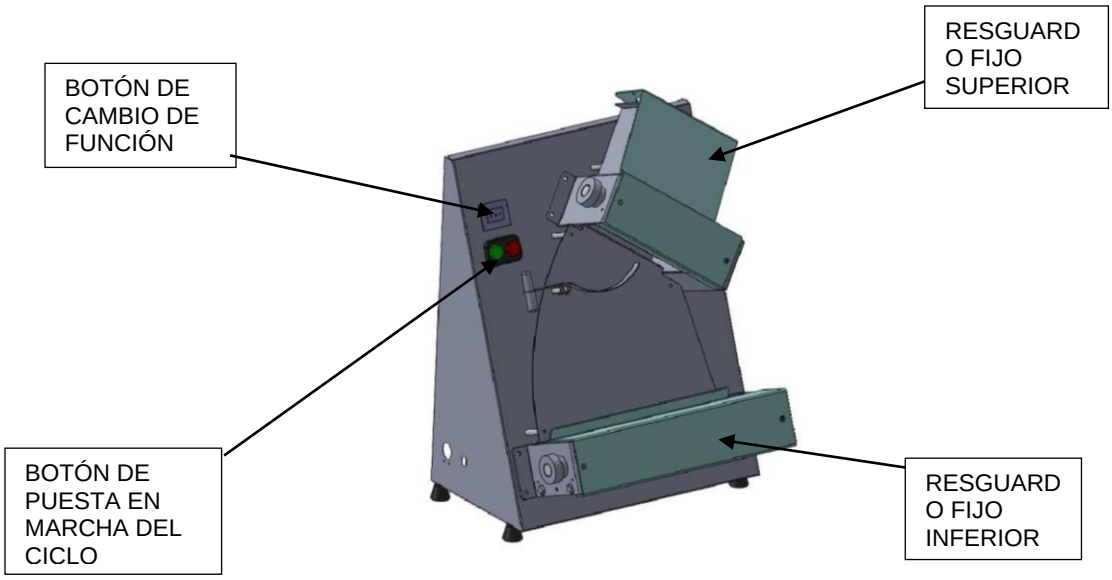


Figura 2-2. Dispositivos de seguridad

2.2.5 Riesgos residuales

A partir del análisis de riesgo realizado, ha sido identificado el riesgo residual relacionado con la inhalación de polvos de harina, dicho riesgo residual ha sido tratado con la obligación de uso de una mascarilla protectora por parte del operador.
Otra fuente de riesgo puede ser generada por comportamientos no permitidos por parte del operador como por ejemplo la falta de uso de los D.P.I. indicados en el párrafo 2.1.3.
En la máquina se han colocado placas monitorias de advertencia para el operador indicadas en Tabla 2.

2.2.6 Placas monitorias



ATENCIÓN

ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO QUITAR LAS PLACAS MONITORIAS PRESENTES EN LA MÁQUINA.

Tras la identificación de algunos riesgos residuales, en la máquina ha sido aplicada una serie de placas monitorias indicadas a continuación, de acuerdo con la UNI 7543-1. El Cliente debe sustituir inmediatamente todas las placas monitorias que luego del desgaste fueran ilegibles.

Tabla 2: Placas monitorias

Placa	Descripción	Posición
	**Peligro de fulguración**	En el cuadro eléctrico
	**Prohibición de remover las protecciones de seguridad**	A la vista del operador
	**Prohibición de reparar y/o lubricar órganos en movimiento**	A la vista del operador
	**Obligación de consultar / leer las instrucciones para el uso.**	A la vista del operador
	**Obligación de uso de cofia recoge cabello**	A la vista del operador
	**Obligación de uso de mascarilla protectora**	A la vista del operador
	**Obligación de controlar eficiencia dispositivos de protección**	A la vista del operador

3 Descripción general y datos técnicos

3.1 Layout máquina



Figura 3-1 Layout máquina

REF.	PARTE	DESCRIPCIÓN
1	Rampa superior	Dirige la mezcla al grupo de rodillos superior.
2	Grupo de rodillos superior	Confiere la primera reducción de espesor en la mezcla.
3	Rampa	Dirige la mezcla desde el grupo de transmisión superior al inferior.
4	Balancín	Controla la rotación de la mezcla.
5	Grupo de rodillos inferior	Confiere la segunda reducción de espesor a la mezcla.
6	Panel de mando	Mandos operador para el uso de la máquina.

3.1.1Variantes

- Modelo S42RP, a diferencia de los modelos S32 y S42, tiene eje de rotación con grupo de rodillos superior paralelo al eje de rotación del grupo de rodillos inferior.
  A la izquierda del panel de mandos está colocado el seccionador de función, a la derecha el botón de puesta en marcha/ stop del ciclo.

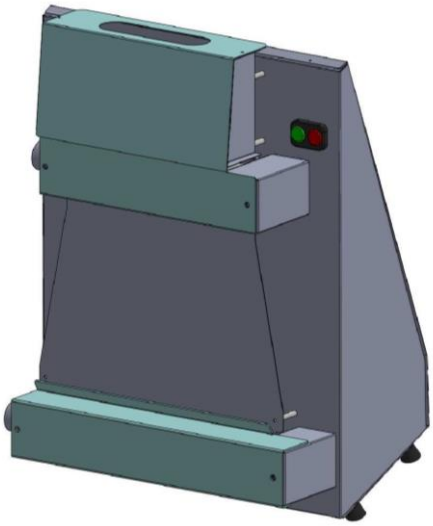


Fig. 3-2 Extendedora de pizza S42RP

- Modelo S42MR, a diferencia de los modelos S32, S42 y S42RP, está equipado con un único grupo de rodillos.

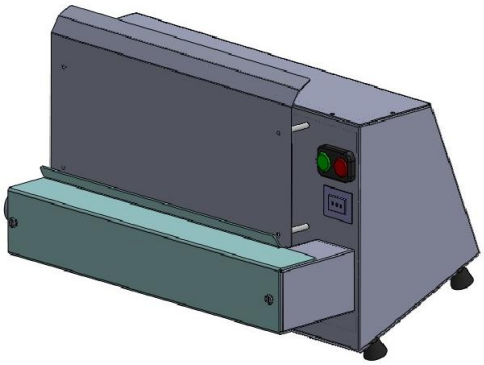


Figura 3-3-2 Extendedora de pizza S42MR

3.2Datos técnicos

3.2.1Modelos S32/S42/S42RP/S42MR

CARACTERÍSTICAS	S32	S42	S42RP	S42MR
Tensión [V] / Frecuencia [Hz]	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph
Potencia [kW]	0,37	0,37	0,37	0,37
Peso neto [kg]	27	33	34	31
Peso bruto [kg]	33	41	41	34
Peso mezcla [gr]	80 - 210	210 - 600	210 - 600	210 - 600
Diámetro pizza [cm]	14 – 31	26 – 40	26 – 40	26 – 40
Pedal	Fijo	Fijo	Fijo	Fijo
Nivel de ruido	<70dB	<70dB	<70dB	<70dB
Grado de protección	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3
Instalación	En banco	En banco	En banco	En banco
Protección contra descarga eléctrico	Clase I	Clase I	Clase I	Clase I

Figura 3-4. Datos técnicos

3.3Límites ambientales

Salvo diversa precisación contractual, se entiende que la máquina puede funcionar regularmente solo en las condiciones ambientales mencionadas en los siguientes puntos. Condiciones ambientales diversas de las prescritas pueden causar malos funcionamientos o roturas con consecuentes situaciones de peligro para la salud del operador y de las personas expuestas.
Es tarea del encargado del local de producción verificar que estas condiciones se cumplan siempre.

3.3.1Explosión y/o incendio

La máquina no ha sido diseñada para ser utilizada en lugares donde sustancias bajo forma de nube de polvo pueden determinar con el aire una atmósfera explosiva.



PELIGRO DE EXPLOSIÓN Y/O INCENDIO

LA MÁQUINA NO DEBE TRABAJAR EN ÁREAS CON PELIGRO DE EXPLOSIÓN O RIESGO DE INCENDIO.

3.3.2 Altitud

La máquina es capaz de funcionar correctamente a altitudes hasta **1000 metros** sobre el nivel del mar.

3.3.3 Temperatura del aire ambiental

El equipamiento eléctrico funciona correctamente a temperaturas del aire comprendidas entre **+5°C** y **+40°C**.
El equipamiento eléctrico es capaz de funcionar correctamente cuando la humedad relativa no supera el **50%** a una temperatura máxima de **+40°C**. Humedades relativas superiores son admitidas a temperaturas inferiores.

3.3.4Vibraciones e impactos

La máquina debe ser instalada en superficies que **NO** transmitan vibraciones y en ambientes donde **NO** exista el peligro de impactos con otros conjuntos mecánicos.

3.3.5Interferencia electromagnética

La máquina en objeto en este manual ha sido realizada para operar correctamente en un ambiente electromagnético de tipo industrial.

3.3.6Ruido

La emisión de ruido de la máquina durante el funcionamiento normal es inferior al valor de **70 dB.**

3.3.7Iluminación

La instalación de luz del local es de considerar importante para la seguridad de las personas. Los instaladores de la instalación de iluminación deben respetar, en el interior del SEE, el requisito mínimo fijado por la norma UNI EN 12464-1, relativa a la iluminación natural y artificial de los locales. Iluminación mínima debe ser tal de garantizar la **correcta percepción** de símbolos y marcas.
El nivel de iluminación debe siempre ser tal de garantizar la operatividad con la máxima seguridad posible.
Las operaciones de **instalación** deben ser efectuadas en condición de luz “normal”, es decir tal de no encandilar la vista del operador o no forzarla en caso de escasa iluminación.
Utilizar dispositivos de iluminación de pila o dispositivos instalados en columnas y conectados a la red de alimentación eléctrica del local. No apuntar los dispositivos auxiliares de iluminación directamente a los ojos del operador de modo de no encandilarlo.

3.3.8 Grado de protección de los equipos eléctricos

El grado de protección con respecto a las protecciones del motor es IP23.
El grado de protección con respecto a las protecciones del equipo de control es IP22.

3.3.9Materiales utilizados

Los materiales metálicos que entran en contacto con los alimentos han sido examinados y resultan conformes con el reglamento 1935/2004.

3.3.10Limpieza del ambiente de trabajo

la máquina puede ser utilizada solamente en ambientes adecuados a la conservación y la producción de alimentos. Es además necesario respetar las siguientes condiciones de funcionamiento:

- ausencia de ventilación durante la carga de los ingredientes y durante la fase inicial del ciclo de trabajo (amalgamación de los ingredientes) con el fin de prevenir emisiones excesivas de polvo alimentario;
- uso de contenedores y utensilios adecuados al tratamiento de productos alimentarios.

3.2 Límites de tiempo

La duración prevista de la vida de la máquina es de 10 años.

4 Instalación

4.1 Advertencias generales

El operador encargado de la instalación de la máquina debe ser una persona adecuadamente formada e informada sobre el trabajo que está por hacer.

El operador debe utilizar medios idóneos para realizar con seguridad las operaciones de instalación: por lo tanto se recuerda que todos los equipos utilizados para la instalación deben estar en perfecto estado de uso y deben ser utilizados como está previsto por los respectivos fabricantes.

La selección del lugar y de los espacios es importante para la calidad del trabajo (mantenimiento, seguridad, etc...): dicha zona debe estar bien iluminada y ventilada.

Las condiciones ambientales y operativas no deben constituir obstáculo para el acceso a los mandos.

Antes de iniciar la movilización de la máquina, es necesario verificar:

- la eficiencia de los medios de elevación;
- la capacidad de los mismos, para la elevación de las máquinas o de partes de esta son necesarios medios que tengan una capacidad mínima superior a la masa declarada;
- las características (masa, dimensión, etc) de la máquina indicadas en el párrafo 0.



ATENCIÓN

LA MÁQUINA DEBE SER COLOCADA EN UN LOCAL CUBIERTO Y PROTEGIDO DEL CONTACTO DIRECTO CON LOS AGENTES ATMOSFÉRICOS.

4.2 Transporte de la máquina

La máquina puede ser enviada mediante camión, container o en raros casos por vía aérea.
El embalaje está constituido por una caja de cartón que contiene la máquina en un pallet en madera.

Las dimensiones y la masa bruta de las máquinas embaladas están indicadas en Figura 3-4.

4.3 Movilización

Las operaciones de movilización de la máquina deben ser efectuadas por personal adiestrado (eslingadores, carretilleros, gruistas, etc).



ATENCIÓN

PARA EL TRANSPORTE DE LAS MÁQUINA SON NECESARIOS MEDIOS QUE TENGAN CAPACIDAD MÍNIMA SUPERIOR A LA MASA DECLARADA EN LA MISMA (VÉASE PÁRRAFO 0). ANTES DE INICIAR LA MOVILIZACIÓN ES NECESARIO VERIFICAR LA EFICIENCIA DE LOS MEDIOS DE ELEVACIÓN Y SU CAPACIDAD.

La máquina embalada es movilizada mediante transpallet metiendo las horquillas en el pallet asegurándose de que sobresalgan del pallet mismo.

La máquina desembalada es movilizada manualmente por el operador mediante empuje o arrastre dado que la máquina está dotada de 4 ruedas de las cuales 2 delanteras con dispositivo de freno mecánico.

4.4 Colocación

La máquina debe ser movilizada como está indicado en el párrafo 4.3

Durante la colocación de la máquina verificar:

- el banco sea liso, plano y lo suficientemente resistente para permitir a la máquina apoyarse de modo seguro;
- mediante un nivel de burbuja centesimal verificar que la máquina esté en plano;
- haya un espacio suficiente alrededor de la máquina tal que respete la distancia mínima recomendada de 800 mm desde las paredes circundantes;
- la máquina esté posicionada cerca de una fuente adecuada de alimentación eléctrica;
- el operador pueda fácilmente cargar y remover la mezcla;
- haya un espacio suficiente alrededor de la máquina para realizar fácilmente las operaciones de limpieza y mantenimiento;

4.5 Cableado y conexión

4.5.1 Conexión a la alimentación eléctrica

Consultar los datos técnicos indicados en el párrafo 0 para la conexión de la máquina a la alimentación eléctrica.

La conexión de la máquina a la red eléctrica debe ser efectuada por personal especializado, en conformidad con las normas de buena técnica y de seguridad vigentes.

Es indispensable conectar la máquina a una red de toma de tierra eficiente y controlada.

En caso de dudas sobre la eficiencia de la red no conectar la máquina.

El Usuario debe preparar un seccionador de la línea eléctrica adecuado aguas arriba de la máquina, además de eficaces medios de protección contra sobrecargas eléctricas y contactos indirectos.

Eficaces medios de protección contra las sobrecargas eléctricas pueden estar representados por:

- fusibles,
- interruptores automáticos,
- interruptores magnetotérmicos.

Eficaces medios de protección contra los contactos directos en cambio pueden estar representados por:

- interruptores diferenciales,
- sensores de daño.

En el momento de la conexión verificar:

- que la tensión de la red de alimentación corresponda al voltaje y a la frecuencia indicados en el esquema eléctrico adjunto a la máquina (una tensión de alimentación errada puede dañar la máquina);
- que la red de alimentación esté dotada de adecuada instalación de toma de tierra;
- la correcta posición y la fijación de los microinterruptores;
- que el sentido de rotación de la cubeta sea correcto, es decir en sentido horario visto desde arriba (como está indicado en la etiqueta aplicada en la cubeta). Si el sentido de rotación de la cubeta no es correcto es necesario invertir los dos hilos del cable de alimentación eléctrica en la caja eléctrica de la máquina con el fin de corregir el sentido de rotación.

4.6 Almacenamiento

4.6.1 Conservación de la máquina en caso de largos periodos de inutilización

- Desconectar la máquina de la alimentación eléctrica.
- Limpiar la máquina cuidadosamente como está descrito en el párrafo 8.4.4.
- Proteger la máquina de agentes atmosféricos, polvo y suciedad.

4.6.2 Conservación de la máquina embalada

La máquina debe ser conservada en un ambiente higiénicamente limpio, cerrado y cubierto, colocada en una superficie plana y sólida y protegida de agentes atmosféricos, polvo y suciedad.
La temperatura del ambiente debe estar comprendida entre –20 y +40°C, mientras que la humedad del ambiente no debe ser superior al 90%.

4.6.3 Conservación de la máquina desembalada

Una vez desembalada la máquina, además de implementar las condiciones especificadas arriba, esta debe además ser levantada del suelo (en un pallet adecuado o en otra plataforma estable) y cubierta cuidadosamente para protegerla contra la humedad, el polvo y la suciedad. Si la máquina está envuelta en celofán u otro tipo de plástico es absolutamente necesario asegurarse de que no esté cerrada herméticamente, de modo de evitar la corrosión debida a la condensación. Si es posible, conservar el embalaje original.



ATENCIÓN

ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA A CIELO ABIERTO.

5 Descripción de mandos e indicaciones

5.1 Panel de mando

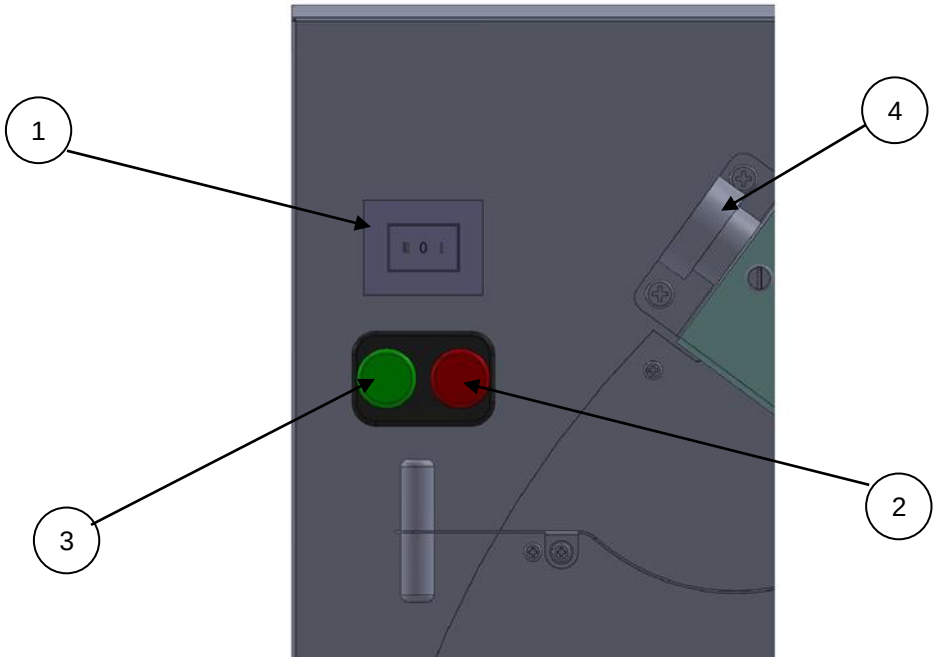


Figura 5-1 Tipo 1

REF.	MANDO	COLOR	FUNCIÓN
1	Selector de Función	//	Selector de tres posiciones que permite pasar de la modalidad automática a la manual. 1: modalidad automática. 0: Máquina parada, pero activa. 2: modalidad manual, mando de pedal.
2	Botón **STOP**	Rojo	Si está presionado para el ciclo de laminación.
3	Botón **START**	Verde	Si se presiona pone en marcha el ciclo de laminación.
4	Perilla de regulación	//	Permite la regulación del espesor

NOTA

LOS MANDOS Y SUS FUNCIONES SON IGUALES A TODOS LOS MODELOS.

NOTA

PARA LA POSICIÓN DE LOS MANDOS RELATIVOS AL MODELO S42RP, HACER REFERENCIA AL PÁRRAFO 3.1.1..

6 Funcionamiento y uso

6.1 Controles y verificaciones para un uso seguro de la máquina

Acordado que:

- la máquina puede ser utilizada por un solo operador a la vez;
- el operador no debe nunca dejar desatendida la máquina cuando está encendida. Si existe la necesidad de abandonar el puesto de trabajo, es necesario desconectar la máquina de la alimentación eléctrica;
- el usuario no debe manipular ni alterar el funcionamiento o la eficiencia de los dispositivos de protección colocados en la máquina;
- debe poseer las características enumeradas en el párrafo 2.1.2.

Antes de iniciar las operaciones con la máquina, diariamente, deberá efectuar controles para asegurarse de que haya todas las condiciones de seguridad tales de evitar accidentes.

Para facilitar al operador, indicamos a continuación la lista de los **controles pre-puesta en marcha**.

1. Controlar que la máquina esté limpia y que la cubeta no contenga cuerpos extraños.
2. Controlar que la máquina se encuentre en una posición estable, en una superficie plana, lisa y sólida.
3. Controlar que la máquina haya sido conectada correctamente a la alimentación eléctrica.
4. Controlar que la máquina esté dotada de todos los pictogramas y las placas monitorias previstas.
5. Controlar visualmente el estado general de la máquina y controlar que no hayan presentes daños o condiciones de evidente deformación sobre todo en cuanto se refiere al envejecimiento, el desgaste y el agotamiento.
6. Controlar la eficiencia de los dispositivos de seguridad, si la máquina resulta manipulada, **no utilizar la máquina.**

6.2 Carga ingredientes



ATENCIÓN

NO SUPERAR LAS CANTIDADES MÁXIMAS PERMITIDAS DEL RESPECTIVO MODELO DE MÁQUINA UTILIZADO INDICADAS EN EL PÁRRAFO 3.2

La secuencia recomendada para la carga de la mezcla es la siguiente:

1. Introducir la mezcla en la ranura del grupo de rodillos superior, haciéndola pasar por la luz del resguardo fijo superior. Prestar atención a no superar con las manos la protección.
2. Seguir la salida de la mezcla desde el grupo de rodillos sin violar las protecciones fijas.
3. A través de la rampa inferior, verificar que la mezcla entre en el grupo de rodillos inferior del modo correcto. No superar la protección fija inferior.
4. Posteriormente, acompañar la salida de la mezcla desde el grupo de rodillos inferior sin superar la protección fija inferior.

6.3 Funcionamiento

Las regulaciones tienen un carácter meramente indicativo ya que las regulaciones se definen experimentalmente por la presencia de las siguientes variables: características de la mezcla, gramaje, espesor y tamaño del disco.
Todas las regulaciones deben ser realizadas con la máquina apagada.
Para satisfacer cada experiencia, la máquina permite obtener diferentes espesores de la pasta hasta cinco regulaciones tanto en el grupo de rodillos superior como en el grupo de rodillos inferior.
Para regular el espesor proceder del siguiente modo:

a) Tirar del pomo metálico hacia el exterior (1);
b) Girar el pomo metálico (FIG 6.3);
c) Liberar el pomo metálico en la posición elegida;

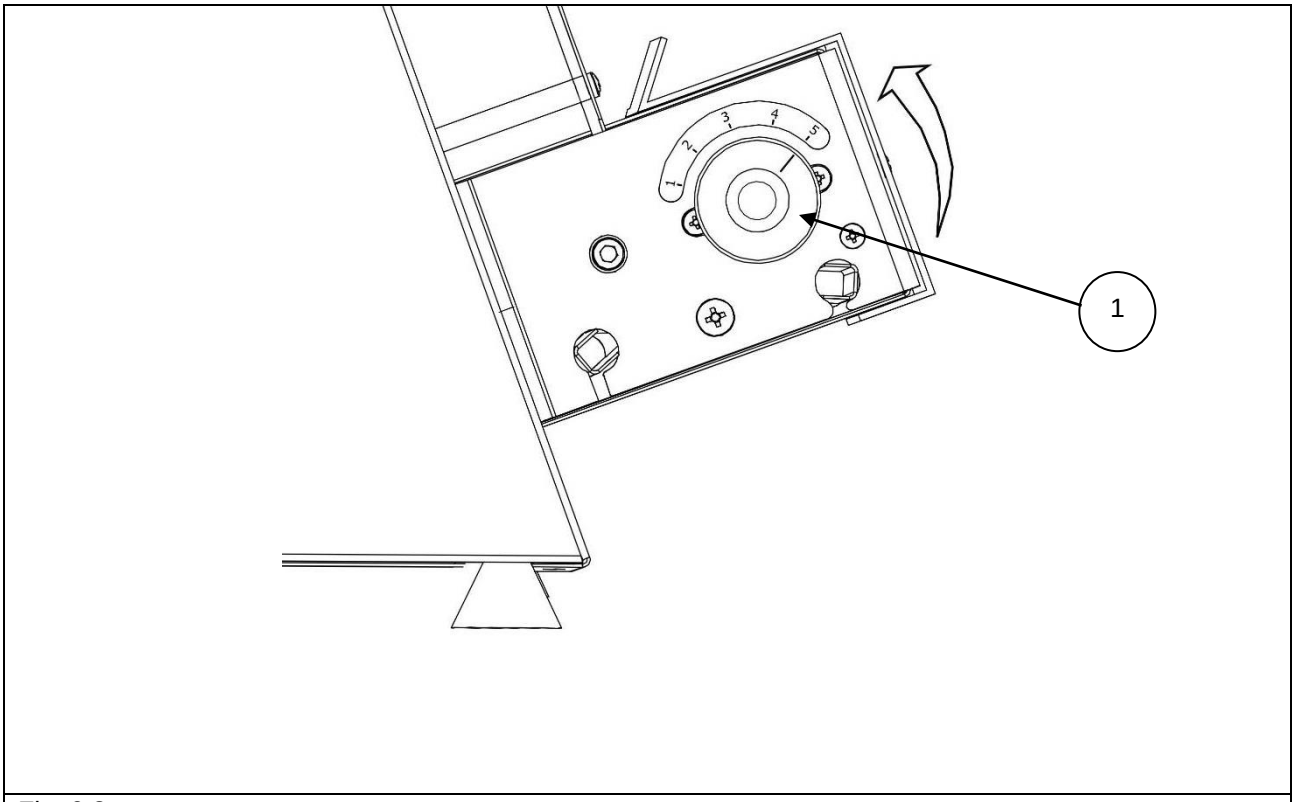


Fig. 6.3

6.4 Descarga del amasijo

Para un funcionamiento correcto de la máquina proceder como a continuación (hacer referencia al capítulo 5):

1. seguir el procedimiento que figura en el párrafo 6.2;
2. seguir el procedimiento que figura en el párrafo 6.3;
3. configurar la modalidad del ciclo de trabajo por medio del selector de función, automático o manual;
4. en el caso de modalidad manual, asegurar que el pedal esté adecuadamente colocado en la zona de trabajo.
5. pulsar el botón START para iniciar el ciclo de producción;
6. la máquina no se para automáticamente, se debe presionar el botón de STOP para parar el ciclo de elaboración.



ATENCIÓN

ESTÁ PROHIBIDO USAR CUALQUIER UTENSILIO QUE PUEDA RAYAR O DAÑAR LA CUBETA Y LOS UTENSILIOS DE LA MÁQUINA.

6.5 Desconexión

La operación de descarga se produce acompañando la mezcla fuera del grupo de rodillos inferior, sin superar el resguardo fijo inferior.
Según la modalidad de funcionamiento seleccionada, la salida de la mezcla puede ser realizada de modo automático o manual, esta última opción a través del pedal.

En el momento de la puesta fuera de servicio de máquina se recomienda:
1. Desconectar la máquina de la instalación eléctrica.
2. Limpiar la máquina cuidadosamente como está indicado en el párrafo 8.4.4.
3. Proteger la máquina de agentes atmosféricos como está indicado en el párrafo 4.6.

7 Malos funcionamientos

7.1 Anomalías

Tabla 3: Anomalías

Anomalía	Causa	Intervención
La máquina no está alimentada eléctricamente.	La toma de corriente no está conectada a la instalación eléctrica.	Conectar el enchufe a la instalación eléctrica.
La máquina está alimentada eléctricamente pero no funciona.	La máquina ha sido conectada de modo incorrecto.	Verificar la conexión eléctrica (párrafo 4.5.1).
	No ha sido configurado un tiempo para el ciclo de producción.	Girar el TIMER CICLO hacia el tiempo deseado para el ciclo de producción.
	El resguardo móvil de la cubeta está abierto.	Prever el cierre del resguardo móvil de la cubeta.
El grupo de rodillos gira de modo inconstante.	La correa está consumida o dañada.	Regular o Cambiar el componente.

8 Mantenimiento

8.1 Advertencias

Será tarea del usuario crear un sistema (si todavía no existe) para registrar todas las intervenciones de mantenimiento realizadas.
La falta de registro de una intervención se considera como “mantenimiento no realizado”.
Todas las informaciones sobre el mantenimiento se refieren única y exclusivamente al mantenimiento ordinario con intervenciones dirigidas al correcto funcionamiento cotidiano de la máquina.
El mantenimiento debe ser realizado por las siguientes categorías de personas:

- **encargado de mantenimiento mecánico especializado**: Técnico cualificado capaz de conducir la máquina en condiciones normales, de hacerla funcionar con protecciones desactivadas, de intervenir en los órganos mecánicos para efectuar todas las regulaciones, intervenciones de mantenimiento y reparaciones necesarias;
- **encargado de mantenimiento eléctrico especializado**: Técnico cualificado capaz de conducir la máquina en condiciones normales y de hacerla funcionar con protecciones desactivadas; está preparado para todas las intervenciones de naturaleza eléctrica de regulación, de mantenimiento y reparación. Es capaz de operar en presencia de tensión.

Es buena norma utilizar, para las reparaciones, solo materiales originales con el fin de garantizar en todo caso la seguridad de la máquina.
Controlar que las herramientas a disposición sean adecuadas para el uso, evitar en el modo más absoluto el uso inadecuado de utensilios o herramientas.

8.2 Precauciones para la puesta en mantenimiento

El personal encargado del mantenimiento debe estar consciente de que efectuando estas operaciones pueden generarse peligros. Es por lo tanto necesario respetar todas las advertencias indicadas en las presentes instrucciones para el uso.
Es de fundamental importancia:

- utilizar los **dispositivos de protección individual**;
- evitar el contacto físico con órganos en movimiento de la máquina;
- que el personal no cualificado y no autorizado **no** acceda al área de trabajo de la máquina cuando esta está en estado de mantenimiento;



PROHIBICIÓN

PROHIBICIÓN DE ACCESO AL ÁREA DE TRABAJO DE LA MÁQUINA PARA EL PERSONAL NO CUALIFICADO Y NO AUTORIZADO.

- que las operaciones de mantenimiento sean efectuadas con iluminación suficiente; en caso de mantenimientos localizados en áreas no iluminadas suficientemente es necesario utilizar dispositivos de iluminación portátiles teniendo cuidado de evitar zonas de sombra que impidan o reduzcan la visibilidad del punto donde se va a operar o de las zonas circundantes (seguir las indicaciones del párrafo 0 “Iluminación del ambiente operativo”).



PELIGRO DE FULGURACIÓN

LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO QUE REQUIEREN LA PRESENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA, COMO LA BÚSQUEDA DE DAÑOS EN EL CUADRO ELÉCTRICO, **DEBEN SER REALIZADAS SOLO POR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD EN EL INTERIOR DE LA INSTALACIÓN DONDE LA MÁQUINA ES INSTALADA.**



CONTROLAR QUE RESGUARDOS Y PROTECCIONES SEAN EFICIENTES

LOS RESGUARDOS Y LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD PUEDEN REMOVERSE EN PARTE O COMPLETAMENTE DURANTE LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO POR PERSONAL ESPECIALIZADO Y/O AUTORIZADO, EL CUAL PROVEERÁ A VOLVER A MONTARLOS EN LA POSICIÓN ORIGINAL APENAS FINALIZADAS LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO: AL FINAL DEL MANTENIMIENTO ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE LAS PROTECCIONES ESTÉN CORRECTAMENTE MONTADAS Y EFICIENTES. LA MÁQUINA NO PUEDE SER PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DESPUÉS DE UNA INTERVENCIÓN DE MANTENIMIENTO SIN QUE LAS PROTECCIONES Y OTROS DISPOSITIVOS HAYAN SIDO VUELTOS A MONTAR.

8.3 Procedimientos para la puesta en estado de mantenimiento

Proceder como sigue:
1. Seguir las instrucciones indicadas en el párrafo 6.5.
2. Cercar la máquina y colocar el cartel “MÁQUINA EN MANTENIMIENTO”.

8.4 Mantenimiento periódico

8.4.1 Controles diarios

CADA inicio de turno.
1. Control eficiencia del microinterruptor conectado al resguardo móvil de la cubeta.
2. Control funcionamiento del panel de mandos (véase párrafo 5.1).
3. Limpiar la máquina como está descrito en el párrafo 8.4.4.
4. Comprobación de la eficiencia del sensor de proximidad entre la cubeta y el bastidor de la máquina

8.4.2 Controles mensuales

Al menos **UNA VEZ AL MES:**
1. Controlar la tensión de la correa colocada en la parte de atrás de la máquina que debe ser regulada cuando se detecta una ralentización de la rotación del grupo de rodillos o si el movimiento de rotación no es fluido durante la ejecución de un ciclo de elaboración. Desatornillando los tornillos y removiendo la carcasa colocada en la parte de atrás, en este momento es necesario aflojar algunos giros los tornillos que fijan el soporte del motor al refuerzo y tirar de la polea hasta optimizar el tensado de la correa; por último, bloquear el soporte de transmisión atornillando nuevamente los tornillos y remontando el resguardo fijo.

Al menos **UNA VEZ CADA 6 MESES:**
1. Engrasar los órganos de transmisión, ruedas cónicas dentadas, colocadas en el interior de los grupos de rodillos desatornillando los tornillos que bloquean el resguardo fijo de protección; depositar en el interior de las ruedas cónicas una cantidad razonable de lubricante idóneo y suficiente para asegurar la lubricación de todo el componente de interés; con la operación completada remontar el resguardo fijo.

8.4.3 Controles anuales

Al menos **UNA VEZ CADA 5 AÑOS:**
1. Prever la sustitución de la placa de seguridad colocada atrás del panel de mandos. A continuación del análisis de rendimiento del nivel realizado, resulta que el dispositivo no garantiza más un nivel adecuado de confiabilidad.
   Además, es conveniente prever la sustitución del grupo de rodillos y de la correa de transmisión, ya que el análisis del rendimiento de nivel de estos componentes, ha constatado una bajada del nivel de rendimiento y o confiabilidad.

Al menos **UNA VEZ CADA 10 AÑOS:**
1. Prever la sustitución del bloqueo del interruptor constituido por el botón START y STOP ya que, a continuación del análisis

de rendimiento del nivel realizado, ha resultado que el dispositivo no garantiza más un nivel adecuado de confiabilidad.

8.4.4 Limpieza de la máquina

PROHIBICIÓN

ESTÁ PROHIBIDO LIMPIAR LA MÁQUINA DE MODO DIVERSO AL PREVISTO POR EL FABRICANTE.

GGF S.R.L. NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS CAUSADOS A LA MÁQUINA POR EL IRRESPETO DE LAS RECOMENDACIONES CONTENIDAS EN LA PRESENTE DOCUMENTACIÓN.

La máquina ha sido diseñada para la producción de productos alimentarios y es por lo tanto indispensable que sea limpiada y desinfectada cuidadosamente cada día, según las normas higiénico-sanitarias locales para los ambientes destinados a la producción de alimentos. La principal y más eficaz forma de mantenimiento preventivo consiste en mantener la máquina limpia. Una limpieza cuidadosa y regular previene la formación de residuos de amasijo que, a la larga, podrían dañar los órganos en movimiento.

Remoción y limpieza de los raspadores

Para una limpieza completa proceder con la remoción de los raspadores del siguiente modo:

1) Empujar los muelles hacia arriba de modo que salgan del tornillo de soporte; (FIG 8.1)

2) Girar los raspadores hasta que la cuchilla esté en posición vertical de modo que tenga la posibilidad de desplazarse en los orificios del apoyo de rodillos; (FIG 8.2)

3) Hacer desplazar hacia la izquierda el raspador de modo que se desenganche del soporte de rodillos de la derecha;

4) Una vez removidos ambos raspadores limpiarlos con un paño húmedo;

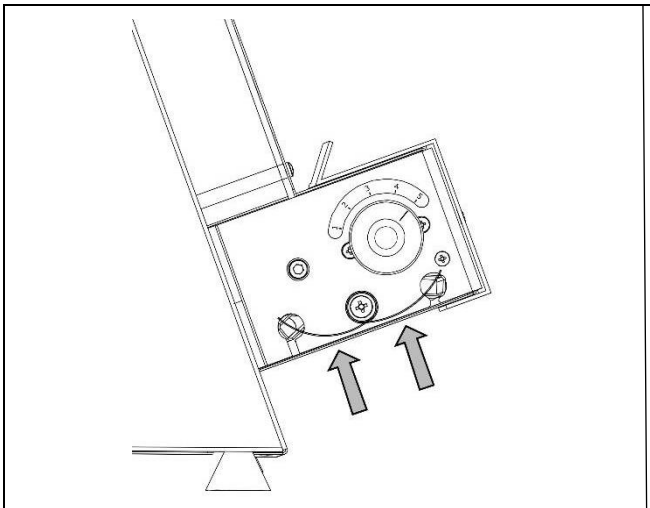


Fig. 8.1

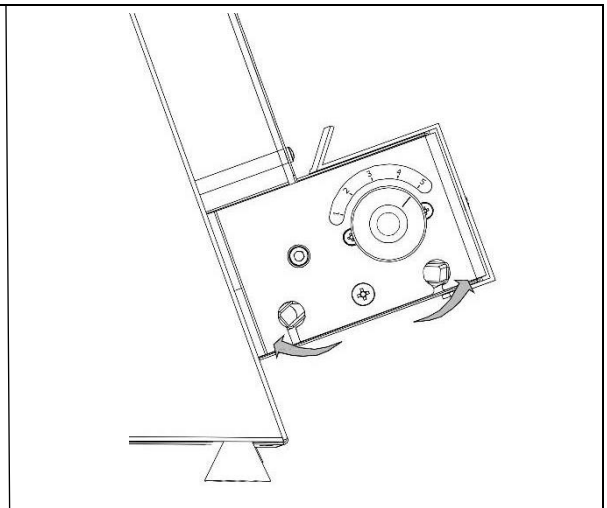


Fig. 8.2

Limpieza del cuerpo externo de la máquina

El cuerpo externo de la máquina debe ser limpiado utilizando solamente un paño húmedo previamente sumergido en agua y exprimido suficientemente. El paño debe ser escogido e higienizado como está especificado por las normas higiénico-sanitarias locales relativas a los ambientes destinados a la producción de alimentos. Para la limpieza, está terminantemente prohibido usar utensilios que puedan rayar o dañar la máquina.

Limpieza de la rampa y del grupo de rodillos.

Remover de los rodillos los residuos de pasta con una herramienta antiarañazos correspondiente que no dañe la máquina en su conjunto. Limpiar la rampa con agua y, si es necesario, con jabón para alimentos, enjuagar bien e higienizar como se especifica por las normas higiénico-sanitarias locales relativas a los ambientes encargados de la producción de alimentos.

9 Demolición y eliminación



ATENCIÓN

CONSULTAR LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN EL PAÍS DEL USUARIO EN MATERIA DE DEMOLICIÓN PARA CONOCER EVENTUALES PROCEDIMIENTOS DE “INSPECCIÓN ENTE AUTORIZADO” O “VERBALIZACIÓN” A ACTIVAR.



ATENCIÓN

EN LOS PERIODOS EN QUE LA MÁQUINA ES PUESTA FUERA DE FUNCIONAMIENTO POR TIEMPOS PROLONGADOS EN ESPERA DEL DESMANTELAMIENTO, ES OPORTUNO DELIMITAR LA ZONA Y SEÑALAR LA PROHIBICIÓN DE ACCESO A LAS PERSONAS NO AUTORIZADAS.

La máquina está fabricada con materiales que no presentan, a los efectos de la demolición, aspectos particulares de peligro para el operador.
El operador o las personas encargadas del desmantelamiento deben tener en consideración que los materiales que constituyen la máquina no son de naturaleza peligrosa y consisten esencialmente en acero, acero inox; hierro fundido, cobre, aluminio, motores eléctricos, plástico, cables eléctricos con relativas fundas y juntas en goma.

En caso de demolición y eliminación de la máquina, el operador debe adoptar todas las precauciones necesarias para evitar que se generen riesgos asociados con las operaciones de desmantelamiento del equipo, en analogía con cuanto prescrito en el capítulo 4.

En particular deberán tomarse precauciones particulares durante las fases de:

- Desmontaje de la máquina de zona operativa.
- Transporte y movilización.
- Separación de los materiales.

El operador deberá manejar los desechos (es decir, la sustancia u objeto que el titular dispone o haya decidido o tenga la obligación de descartar) como está previsto por las directivas comunitarias 91/156/CEE sobre los desechos, 91/689/CEE sobre los desechos peligrosos y 94/62/CE sobre los embalajes y sobre los desechos de embalaje de modo que los desechos puedan ser recuperados o eliminados sin peligros para la salud del hombre y sin usar procedimientos o métodos que podrían causar perjuicio al ambiente, en particular:

- sin determinar riesgos para el agua, el aire, el suelo, la fauna y la flora;
- sin causar inconvenientes por ruidos u olores;
- sin dañar el paisaje y los sitios de interés particular, protegidos en base a la normativa vigente.



ATENCIÓN

TODO EL MATERIAL USADO PARA EL EMBALAJE DEBE SER RECUPERADO Y ELIMINADO EN CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DE LEY DEFINIDAS POR EL TIPO DE MATERIAL, EN CUMPLIMIENTO DE LAS LEYES VIGENTES AL RESPECTO, PARA LA SALVAGUARDIA Y LA PROTECCIÓN DEL AMBIENTE.



ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE) SUJETOS A LA DIRECTIVA ROHS

LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE) QUE LLEVAN ESTE SÍMBOLO DEBEN ESTAR SUJETOS A RECOGIDA DIFERENCIADA.

10 Documentación adjunta

10.1 Copia Declaración CE de conformidad

Versione originale in lingua italiana

Pg611_DC0642_it_00

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ
di una macchina
(2006/42/CE, All. II, p. 1, let. A)

Il fabbricante e
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

GGF S.R.L.
Via Tarantelli, 15
31030 Casier (TV) Italia

Dichiara
sotto la propria responsabilità che la macchina:

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Denominazione generica:	
Modello:	
Matricola:	
Funzione:	

è conforme a tutte le disposizioni pertinenti delle seguenti direttive comunitarie:
Direttiva Macchine 2006/42/CE
Direttiva EMC 2014/30/UE

e alle seguenti norme armonizzate, norme e/o specifiche tecniche applicate:
UNI EN ISO 12100:2010
EN 453:2014

e ai seguenti regolamenti comunitari:
Regolamento (CE) 1935:2004, Regolamento (CE) 2023:2006

Luogo:

Data:

Timbro e Firma

Ernesto Giacomini
(persona autorizzata a redigere la dichiarazione)

GGF s.r.l.
Via Tarantelli, 15
31030 Casier (TV)

Figura 10-1. Copia Declaración CE de Conformidad

10.2 Copia Placa CE de Conformidad



Figura 10-2. Copia Placa CE de Conformidad

10.3 Diagrama elèctrico

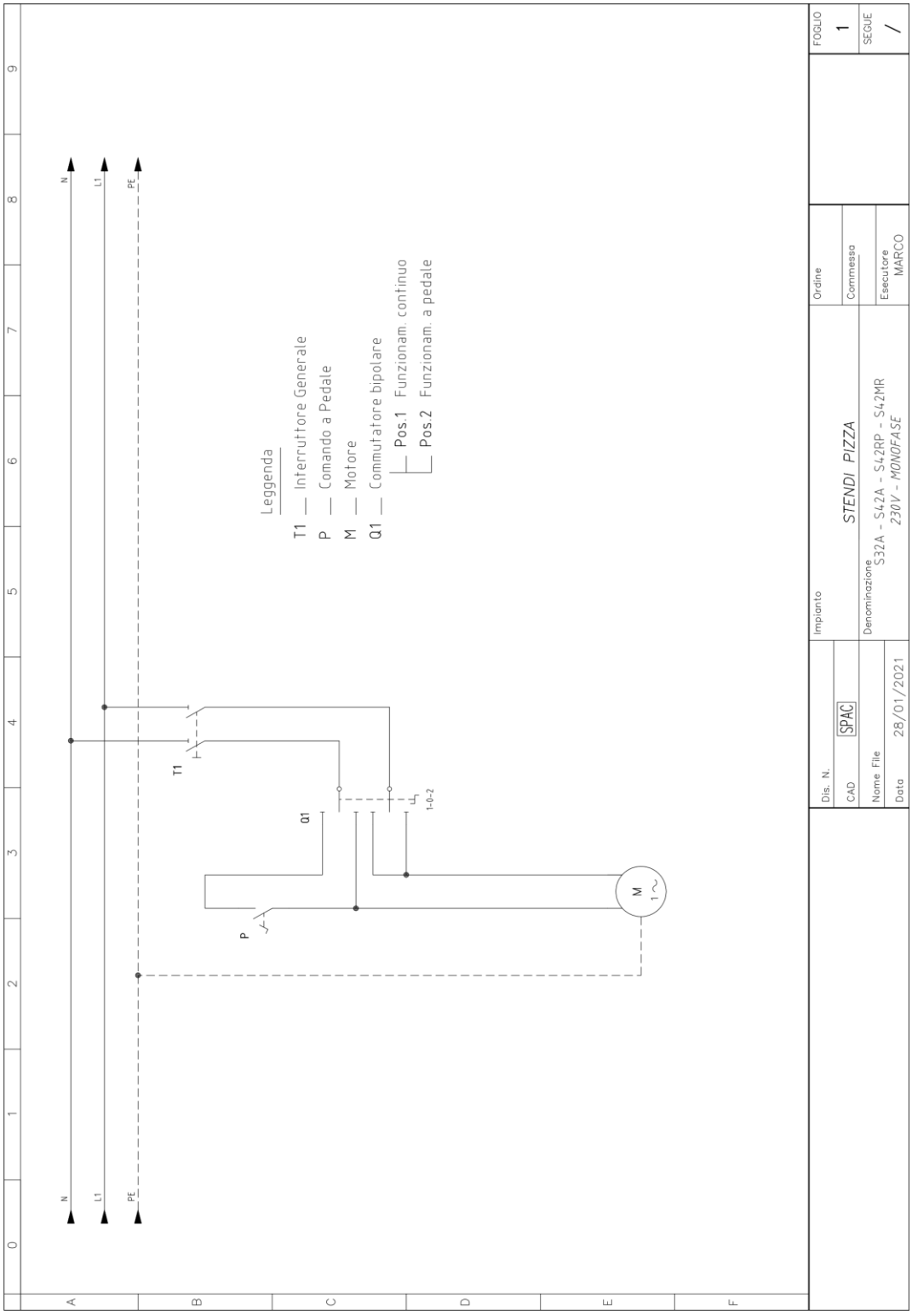


Figura 110-3. Diagrama de cableado S32 / S42 / S42RP / S42MR

10.4 Vista desglosada de los modelos S32/S42

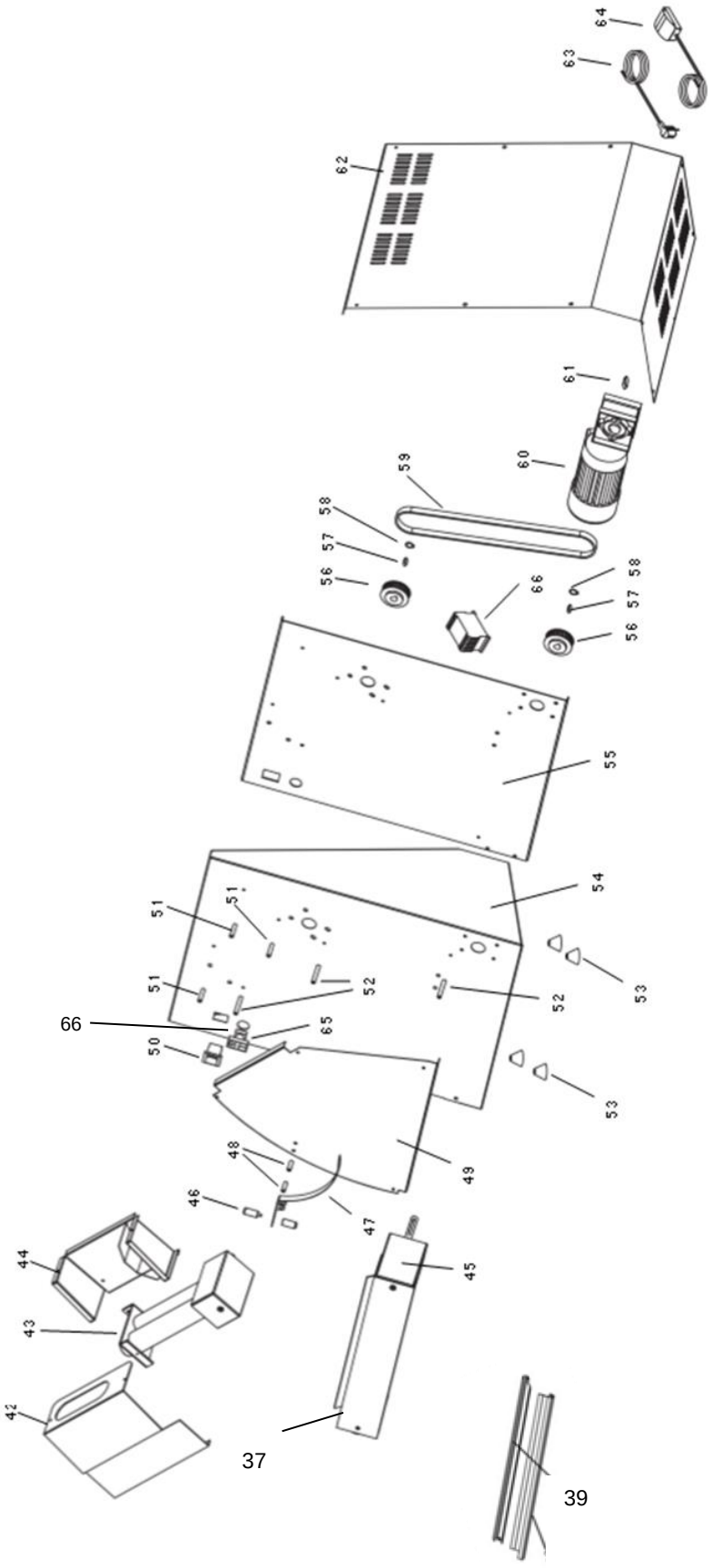


Figura 10-3. S32/S42

RIF.	COD. S32	COD. S42	DESCRIZIONE	Q.TY
37	STEPROTEZ03	STEPROTEZ01	PROTECCION DE POLICARBONATO INFERIOR	1
39	CS00098	CS00099	RASCHIATORE	2
42	STEPROTEZ04	STEPROTEZ02	PROTECCION DE POLICARBONATO SUPERIOR	1
43	-		GRUPPO RULLI SUPERIORE	1
44	CS00030	STESCIV02	SCIVOLO SUPERIORE	1
45	-		GRUPO DE RODILLOS INFERIOR	1
46	STECONTRAP01		CONTRAPPESO PER BILANCINO	1
47	STEBILANC02	STEBILANC01	EQUILIBRIO	1
48	STEDIST01		ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 25mm	2
49	CS00028	STESCIV01	DESLIZAR INFERIOR	1
50	STESEZ01		BOTON DESVIADOR BIPOLAR	1
51	STEDIST02		ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 35mm	3
52	STEDIST03		ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 50mm	4
53	PIEDINO02		PIE DE GOMA	4
54	CS00025	STESTRUTTURA01	CHASIS	1
55	CS00026	STEPIASTRA01	LAMINA IN Fe	1
56	STEPULEGGIA01		POLEA 36-5M-15F HTD	2
57	-		LLAVE 5x5x20mm	2
58	-		SEEGER “TYPE E” Ø14mm	2
59	STECINGHIA02	STECINGHIA01	CORREA DENTADA HTD L=15mm	1
60	STEMOTGGF		MOTORREDUCTOR	1
61	-		LLAVE MOTORREDUCTOR 5x5x50mm	1
62	CS00027	CS00033	PLACA TRASERA	1
63	CAVOO6		CABLE DE ALIMENTACTION SPINA SHUKO	1
64	STEPED01		CONTROL DE PIES	1
65	STEINT01		BOTON BIPOLAR NO LUMINOSO	1
66	STESCHEDA01		SCHEDA DI SICUREZZA 16A	1

Figura 10-4. Lista de componentes S32/S42

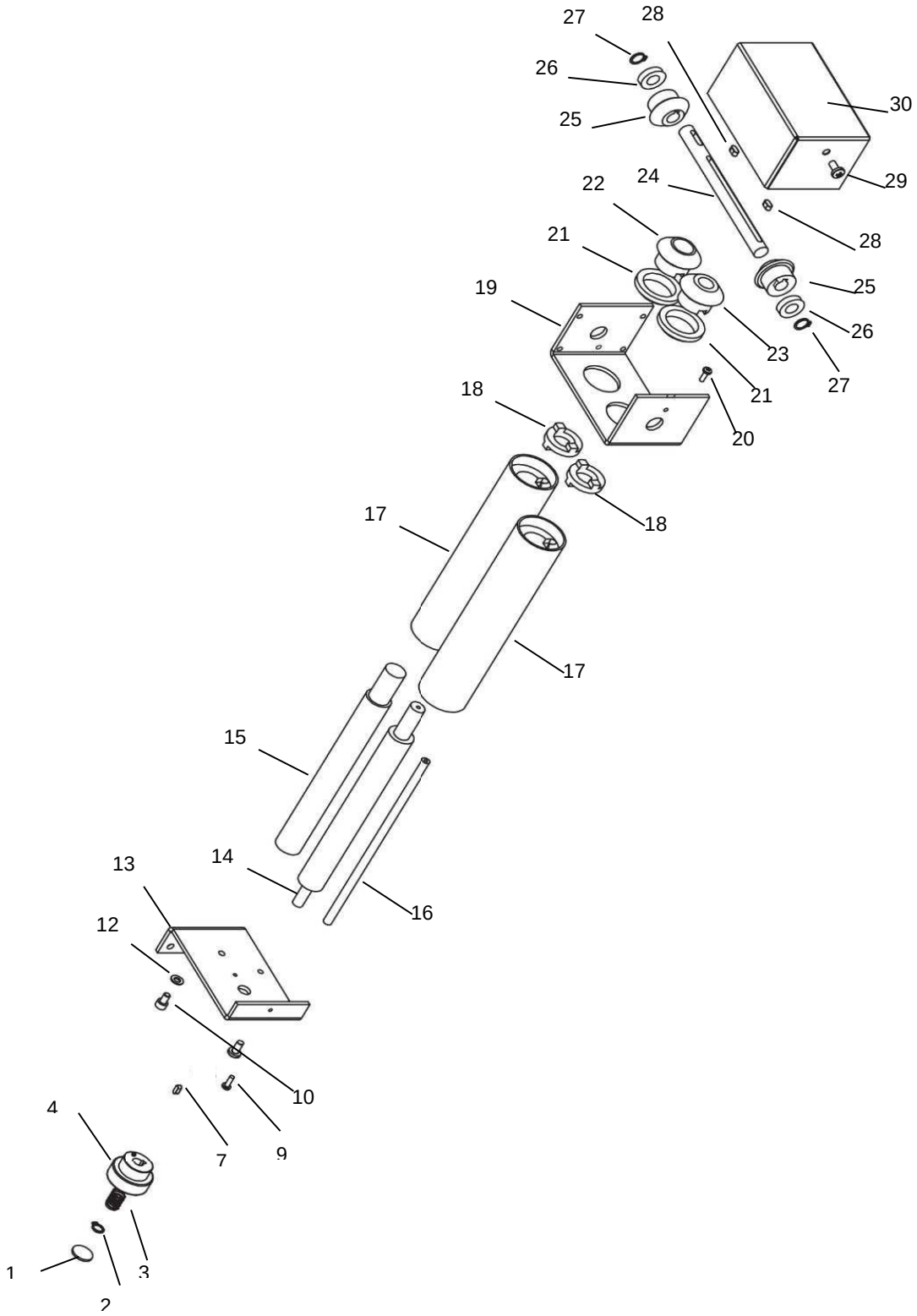


Figura 10-5. Transmisión superior S32/S42

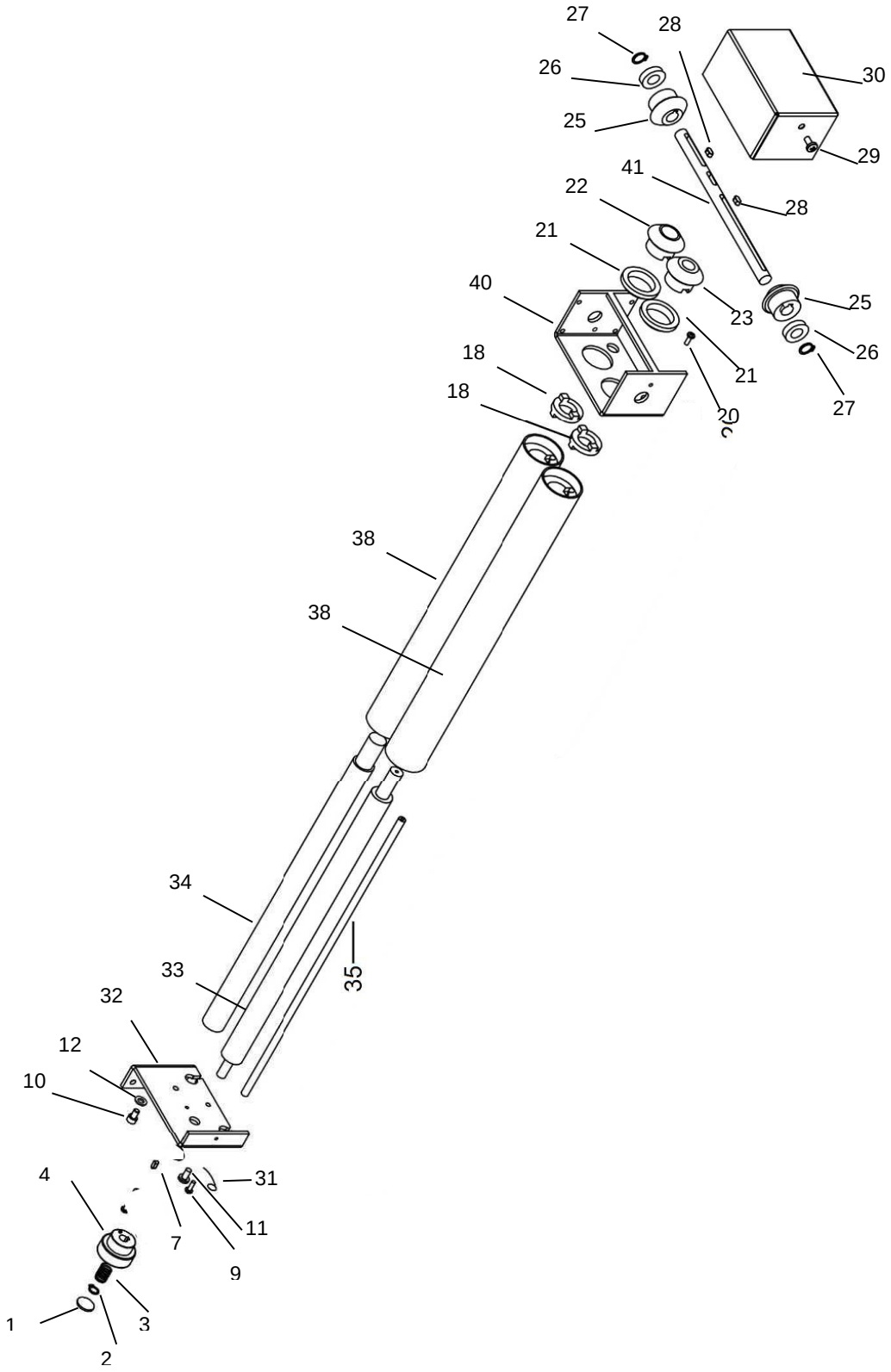


Figura 10-6. Transmisión inferior S32/S42

RIF.	COD. S32	COD. S42	DESCRIZIONE	Q.TY
1	STETAP02		TAPA DE PERILLA	2
2	-		SEEGER “TYPE E” Ø10mm	2
3	STEMOLGGF		RESORTE DE COMPRESION Ø12.3mm x 20	2
4	STEMAN01		BOTON DE AJUSTE	2
7	-		LLAVE 4x4x10mm	2
9	-		VITE TC M4x10 INOX	2
10	-		VITE TCCE M6 x 16	2
11	-		VITE TC M6x10	1
12	-		ARANDELA AUTOBLOCCANTE	2
13	STEFLAN06		SOPORTE DE ADJUSTE SUPERIOR	1
14	STEALB011	STERALB01	EJE EXCENTRICO SUPERIOR Ø15	1
15	STEALB012	STERALB02	EJE CILINDRICO SUPERIOR Ø20	1
16	STETIRANTE03	STETIRANTE01	TIRANTE SUPERIOR	1
17	STERUL16	STERUL14	RDDILLO SUPERIOR	2
18	STEGHI01		JUNTA PARA RODILLOS IN POM-C	4
19	STEFLAN07		SOPORTE DE TRASMISION DE RODILLOS SUPERIOR	1
20	-		VITE TC M4x10 INOX	1
21	STEBOC03		CASQUILLO ENDURECIDO BZ 32x36x45x5x9	4
22+23	STEPICO2		ENGRANAJE CONICO Ø15	4
24	STEALB.PUL.SUP		EJE DE TRANSMISION SUPERIOR	1
25	STEPICO4		ENGRANAJE CONICO Ø14	4
26	STECUSCIN01		RODAMIENTO DE BOLAS	4
27	-		SEEGER “TYPE E” PER ALBERO Ø14	4
28	-		LLAVE 4x4x10mm	4
29	-		VITE TC M5x10	2
30	STEPROT01		CARTER PROTECCION ENGRANAJE	2
31	STEMOLGGF01		MUELLE DE TORSION	2
32	STEFLAN08		SOPORTE DE ADJUSTEINFERIOR	1
33	STEALB013	STEALB09	EJE EXCENTRICO INFERIOR Ø15	1
34	STEALB014	STEALB010	EJE CILINDRICO INFERIOR Ø20	1
35	STETIRANTE04	STETIRANTE02	TIRANTE INFERIORE	1
36	-		VITE TC M5x10	1
38	STERUL15	STERUL13	RODILLO INFERIOR	2
40	STEFALN05		SOPORTE RODILLO INFERIOR	1
41	STEALB.TRASM.INF		EJE DE TRANSMISSION INFERIOR	1

Figura 10-7. Lista de componentes de transmisión superior, inferior S32/S42

10.5 Vista desglosada de los modelos S42MR

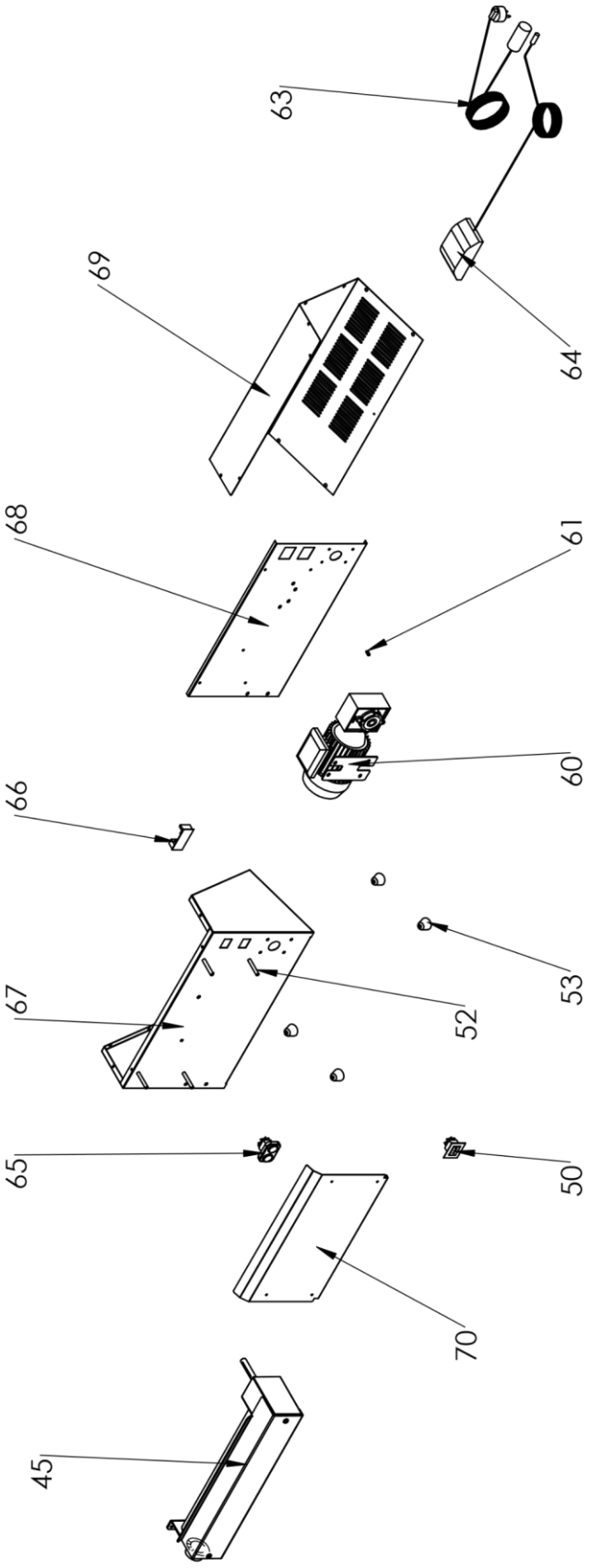


Figura 10-8. S42 MR

RIF.	COD. S42MR	DESCRIZIONE	Q.TY
45	-	GRUPO DE RODILLOS INFERIOR	1
50	STESEZ01	BOTON DESVIADOR BIPOLAR	1
52	STEDIST03	ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 50mm	4
53	PIEDINO02	PIE DE GOMA	4
60	STEMOTGGF	MOTORREDUCTOR	1
61	-	LLAVE MOTORREDUCTOR 5x5x50mm	1
63	STECAV01	CABLE DE ALIMENTACTION SPINA SHUKO	1
64	STEPED01	CONTROL DE PIES	1
65	STEINT01	BOTON BIPOLAR NO LUMINOSO	1
66	STESCHEDA01	FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD	1
67	CS00041	CHASIS MONO RODILLO	1
68	CS00042	PLACA DE REFUERZO S42MR	1
69	CS00043	PLACA TRASERA	1
70	CS00044	DESLIZAR S42MR	1

Figura 10-9. Lista de componentes S42 MR

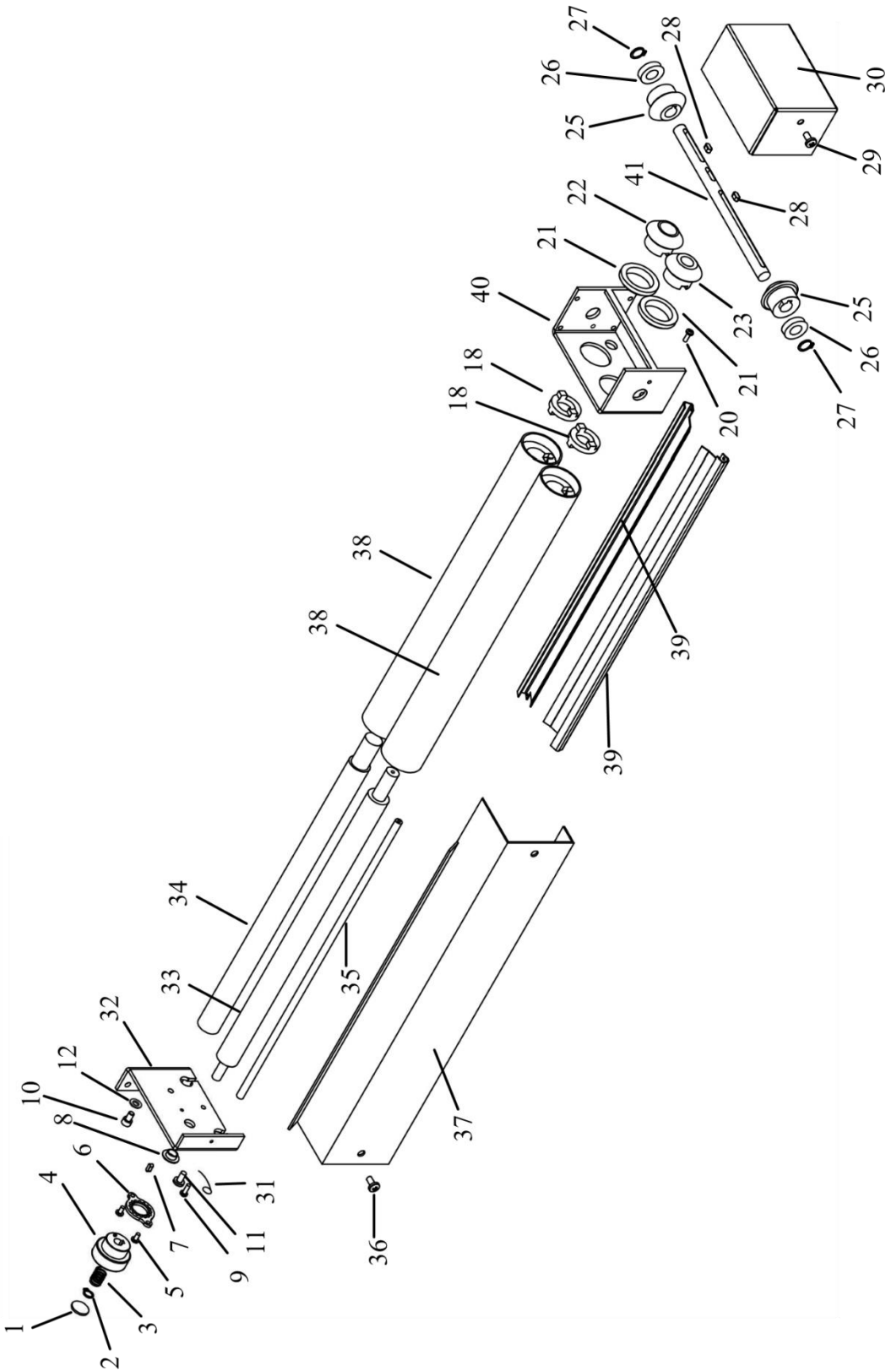


Figura 10-10. Transmisión S42MR

RIF.	COD. S42MR	DESCRIZIONE	Q.TY
1	STETAP02	TAPA DE PERILLA	1
2	-	SEEGER “TYPE E” Ø10mm	1
3	STEMOLGGF	RESORTE DE COMPRESION Ø12.3mm x 20	1
4	STEMAN01	BOTON DE AJUSTE	1
7	-	LLAVE 4x4x10mm	1
9	-	VITE TC M4x10 INOX	1
10	-	VITE TCCE M6 x 16	1
11	-	VITE TC M6x10	1
12	-	ARANDELA AUTOBLOCCANTE	1
18	STEGHI01	JUNTA PARA RODILLOS IN POM-C	2
20	-	VITE TC M4x10 INOX	1
21	STEBOC03	CASQUILLO ENDURECIDO BZ 32x36x45x5x9	2
22+23	STEPICO2	ENGRANAJE CONICO Ø15	2
25	STEPICO4	ENGRANAJE CONICO Ø14	2
26	STECUSCIN01	RODAMIENTO DE BOLAS	2
27	-	SEEGER “TYPE E” PER ALBERO Ø14	2
28	-	LLAVE 4x4x10mm	2
29	-	VITE TC M5x10	1
30	STEPROT01	CARTER PROTECCION ENGRANAJE	1
31	STEMOLGGF01	MUELLE DE TORSION	1
32	STEFLAN08	SOPORTE DE ADJUSTEINFERIOR	1
33	STEALB09	EJE EXCENTRICO INFERIOR Ø15	1
34	STEALB010	EJE CILINDRICO INFERIOR Ø20	1
35	STETIRANTE02	TIRANTE INFERIORE	1
36	-	VITE TC M5x10	1
37	STEPROTEZ01	PROTEZIONE IN POLICARBONATO INFERIORE	1
38	STERUL13	RODILLO INFERIOR	2
39	CS00099	RASCHIATORE COMPLETO	2
40	STEFALN05	SOPORTE RODILLO INFERIOR	1
41	STEALB.TRASM.INF	EJE DE TRANSMISSION INFERIOR	1

Figura 10-11. Lista de componentes transmisiòn S42 MR

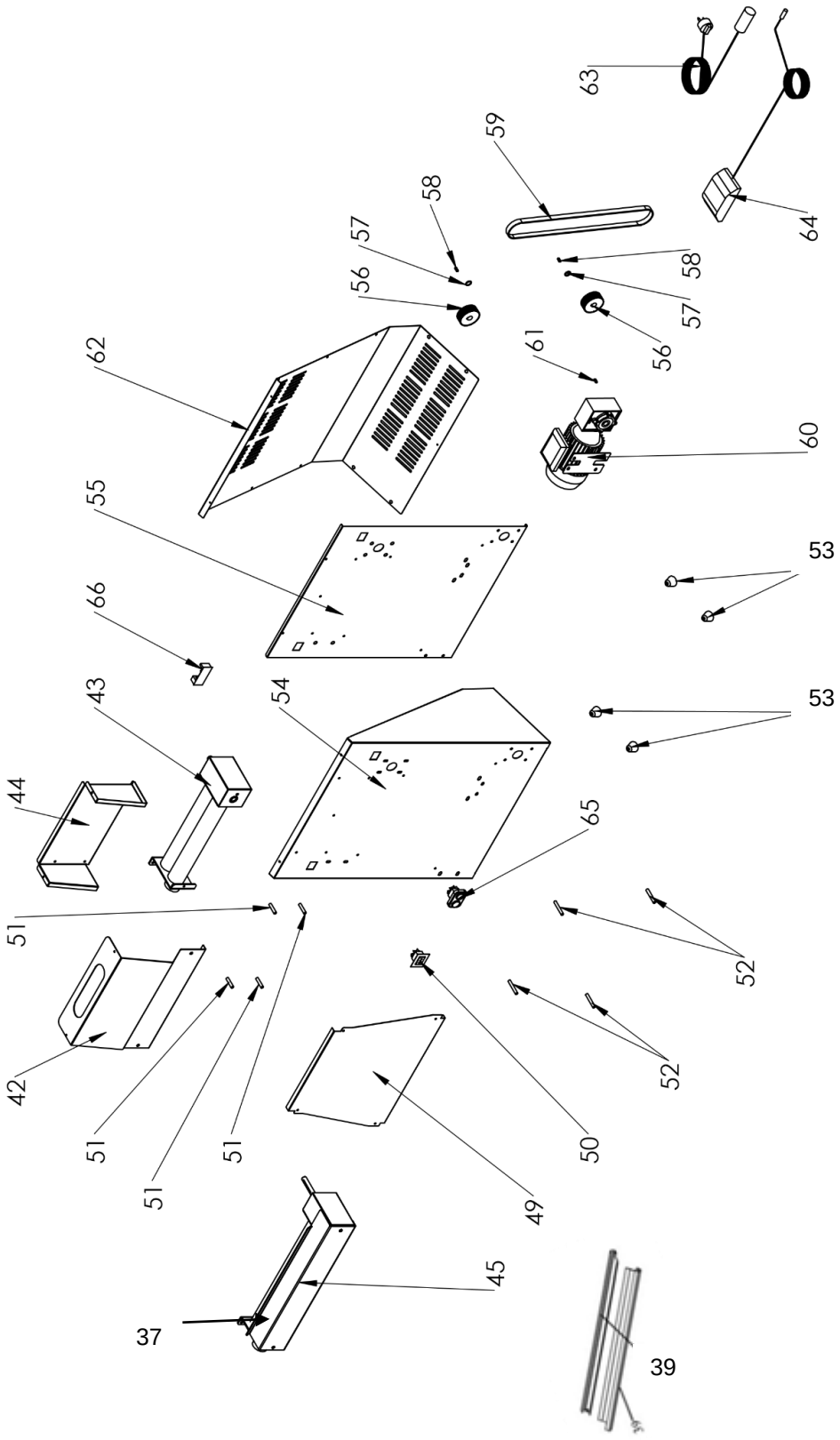


Figura 10-12. S42RP

10.6 Vista desglosada de los modelos S42RP

RIF.	CODE S42RP	DESCRIZIONE	Q.TY
37	STEPROTEZ01	PROTECCION DE POLICARBONATO INFERIOR	1
39	CS00099	RASCHIATORE	2
42	CS00101	PROTECCION DE POLICARBONATO SUPERIOR	1
43	-	GRUPPO RULLI SUPERIORE	1
44	STESCIV03	SCIVOLO SUPERIORE	1
45	-	GRUPO DE RODILLOS INFERIOR	1
49	STESCIV04	DESLIZAR INFERIOR	1
50	STESEZ01	BOTON DESVIADOR BIPOLAR	1
51	STEDIST02	ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 35mm	4
52	STEDIST03	ESPACIADOR DE PLASTICO FF01 R 4080 50mm	4
53	PIEDINO02	PIE DE GOMA	4
54	CS00037	CHASIS	1
55	CS00038	LAMINA IN Fe	1
56	STEPULEGGIA01	POLEA 36-5M-15F HTD	2
57	-	LLAVE 5x5x20mm	2
58	-	SEEGER “TYPE E” Ø14mm	2
59	STECINGHIA03	CORREA DENTADA HTD L=15mm	1
60	STEMOTGGF	MOTORREDUCTOR	1
61	-	LLAVE MOTORREDUCTOR 5x5x50mm	1
62	CS00100	PLACA TRASERA	1
63	STECAV01	CABLE DE ALIMENTACTION SPINA SHUKO	1
64	STEPED01	CONTROL DE PIES	1
65	STEINT01	BOTON BIPOLAR NO LUMINOSO	1
66	STESCHEDA01	SCHEDA DI SICUREZZA 16A	1

Figura 10-13. Lista de componentes del S42RP

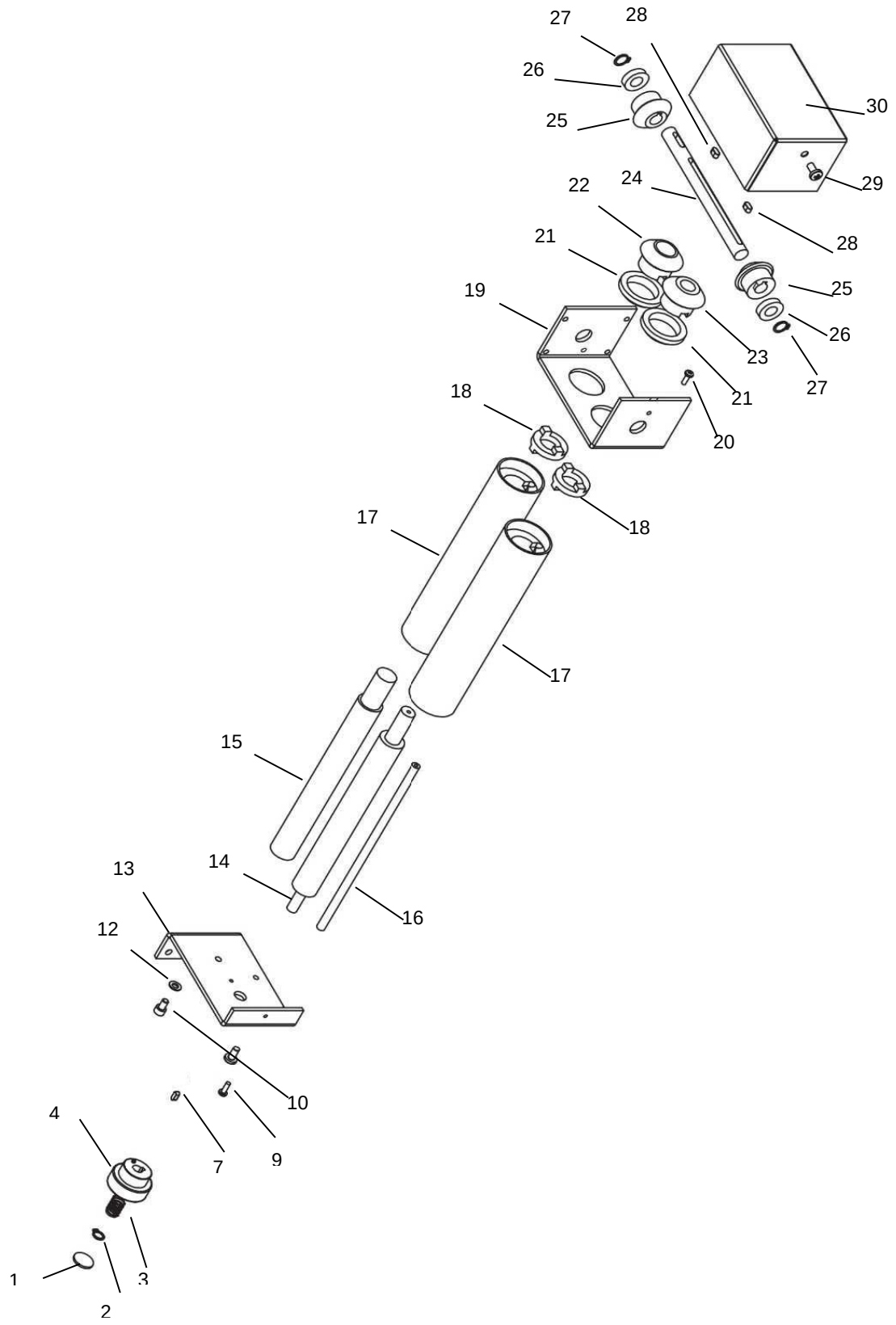


Figura 10-14. Transmisión superior S42RP

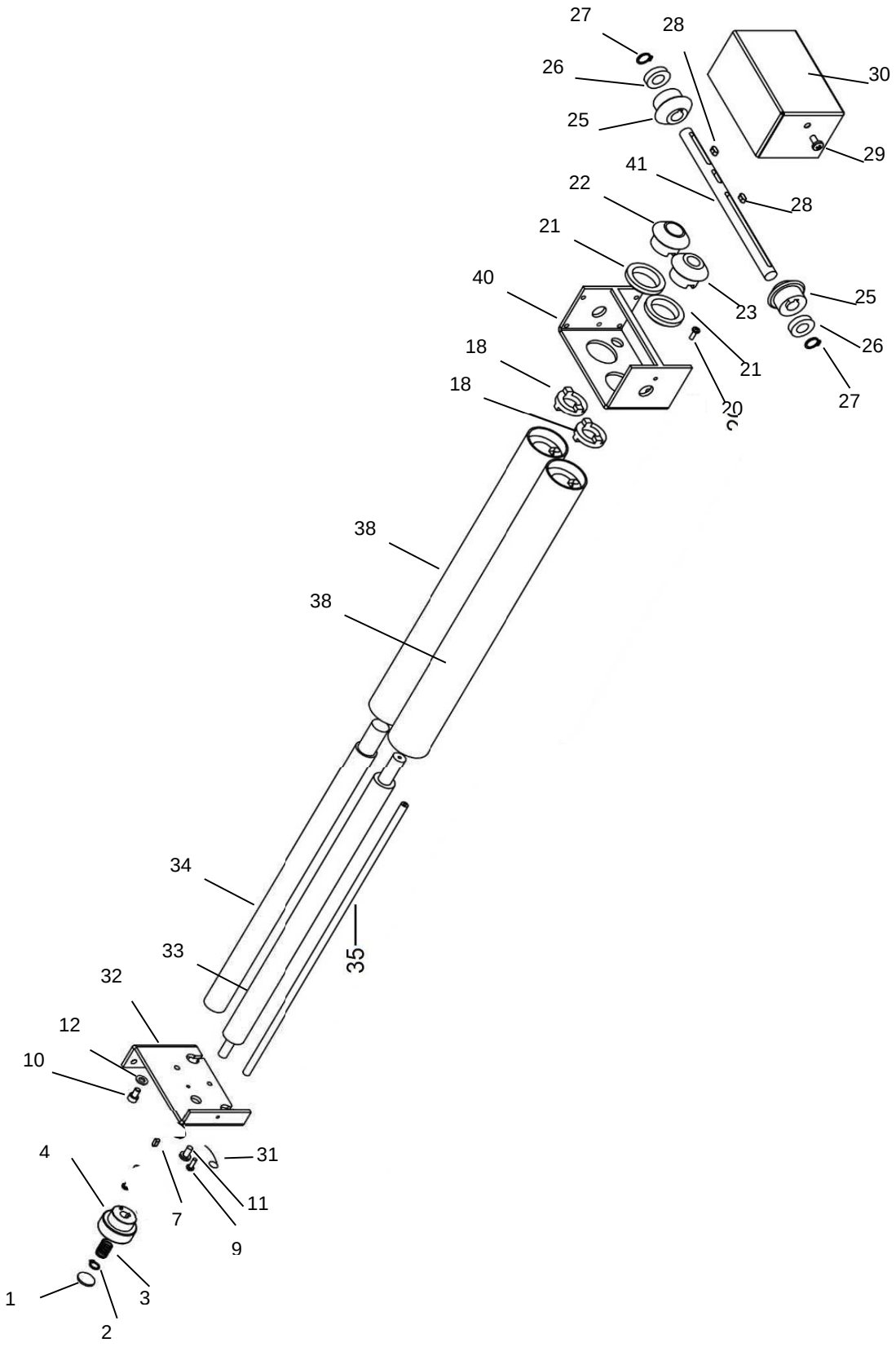


Figura 10-15. Transmisión inferior S42RP

RIF.	COD. S42RP	DESCRIZIONE	Q.TY
1	STETAP02	TAPA DE PERILLA	2
2	-	SEEGER “TYPE E” Ø10mm	2
3	STEMOLGGF	RESORTE DE COMPRESION Ø12.3mm x 20	2
4	STEMAN01	BOTON DE AJUSTE	2
7	-	LLAVE 4x4x10mm	2
9	-	VITE TC M4x10 INOX	2
10	-	VITE TCCE M6 x 16	2
11	-	VITE TC M6x10	1
12	-	ARANDELA AUTOBLOCCANTE	2
13	STEFLAN06	SOPORTE DE ADJUSTE SUPERIOR	1
14	STEALB013	EJE EXCENTRICO SUPERIOR Ø15	1
15	STEALB014	EJE CILINDRICO SUPERIOR Ø20	1
16	STETIRANTE04	TIRANTE SUPERIOR	1
17	STERUL15	RDDILLO SUPERIOR	2
18	STEGHI01	JUNTA PARA RODILLOS IN POM-C	4
19	STEFLAN07	SOPORTE DE TRASMISION DE RODILLOS SUPERIOR	1
20	-	VITE TC M4x10 INOX	1
21	STEBOC03	CASQUILLO ENDURECIDO BZ 32x36x45x5x9	4
22+23	STEPICO2	ENGRANAJE CONICO Ø15	4
24	STEALB.PUL.SUP	EJE DE TRANSMISION SUPERIOR	1
25	STEPICO4	ENGRANAJE CONICO Ø14	4
26	STECUSCIN01	RODAMIENTO DE BOLAS	4
27	-	SEEGER “TYPE E” PER ALBERO Ø14	4
28	-	LLAVE 4x4x10mm	4
29	-	VITE TC M5x10	2
30	STEPROT01	CARTER PROTECCION ENGRANAJE	2
31	STEMOLGGF01	MUELLE DE TORSION	2
32	STEFLAN08	SOPORTE DE ADJUSTEINFERIOR	1
33	STEALB09	EJE EXCENTRICO INFERIOR Ø15	1
34	STEALB010	EJE CILINDRICO INFERIOR Ø20	1
35	STETIRANTE02	TIRANTE INFERIORE	1
36	-	VITE TC M5x10	1
38	STERUL13	RODILLO INFERIOR	2
40	STEFALN05	SOPORTE RODILLO INFERIOR	1
41	STEALB.TRASM.INF	EJE DE TRANSMISSION INFERIOR	1

Figura 10-16. Lista de componentes de transmisión superior/ inferior