



## PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE

### INHALT

#### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs.....	4
Identifikation des Herstellers und der Maschine.....	4
Informationen zur Sicherheit.....	4
Beschreibung der Maschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	6
Außenabmessungen.....	6
Sicherheitsvorrichtungen.....	6

#### INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

Allgemeine Hinweise.....	7
Verpackung und Auspacken.....	7
Installationsbereich.....	7
Elektrischer Anschluss.....	7

#### INFORMATIONEN ZUM BETRIEB

Beschreibung der Bedienungselemente.....	8
Bedienung der Maschine.....	8
Empfehlungen für den Einsatz.....	8
Reinigung am Tagesende.....	9
Reinigung der Rollenabstreifer.....	9
Längere Außerbetriebsetzung der Maschine.....	9
Fehlersuche.....	9
Störungen, Ursachen, Behelfe.....	9

#### ANLAGEN

Entsorgung und Recycling
Ersatzteilkatalog
Elektrischer Schaltplan

---

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Maschinenausstattung. Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit der mit der Maschine interagierenden Personen bedeuten könnten. Neben der Einhaltung der zuständigen gesetzlichen Vorschriften hat der Hersteller alle "Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt. Zweck dieser Informationen ist es, den Anwender sensibel für die Vorbeugung jeglichen Risikos zu machen. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit der Maschine interagieren. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, sodass dieses im Bedarfsfall stets sofort greifbar ist. Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingeführt:

**⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können. Hier ist besondere Vorsicht geboten.**

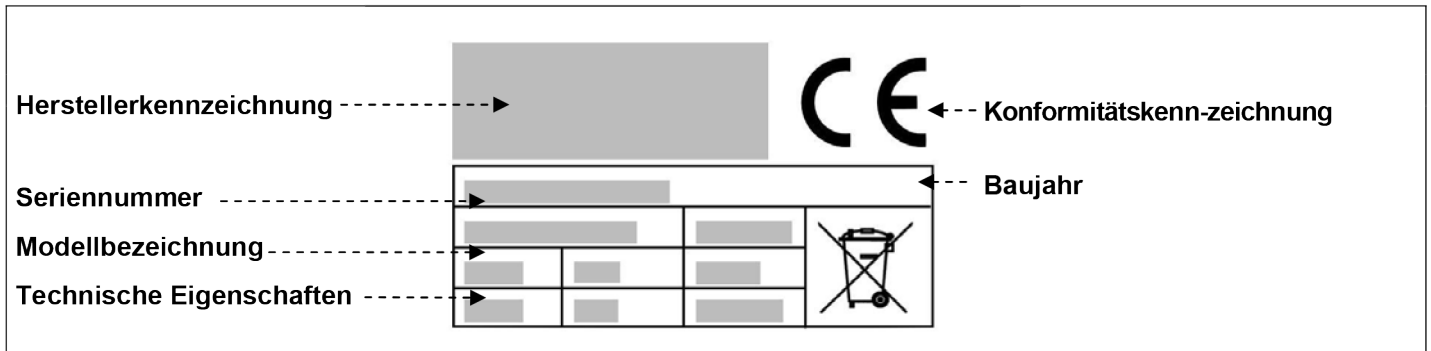
**ℹ INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.**

Diesem Handbuch werden folgende Unterlagen beigelegt:

- Garantieurkunde mit den vom Hersteller vorgegebenen Garantiebedingungen.
- Dokumente zum Nachweis der Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen betreffend die Sicherheit und Gesundheit von Personen.

Bei allen Anforderungen des Technischen Kundendienstes, Fragen und Ersatzteilbestellungen nehmen Sie Kontakt mit dem autorisierten Händler auf.

## Identifikation des Herstellers und der Maschine



## Informationen zur Sicherheit

- Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch aufmerksam zu lesen. Die ständige Befolgung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleisten die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie in keinem Fall die Sicherheitseinrichtungen.
- Die von den zuständigen Stellen in jedem Land herausgegebenen Arbeitssicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen infolge der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.
- Das für den elektrischen Anschluss befugte Personal muss prüfen, dass die Eigenschaften der Versorgungslinie mit den auf dem Schild der Maschine angegebenen übereinstimmen, und dass sie mit einem Differentialschalter und mit den geltenden Gesetzen und Normen entsprechenden Komponenten ausgerüstet ist.
- Die korrekte Aufstellung der Maschine, Beleuchtung und Sauberkeit des Arbeitsplatzes sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.
- Vor der Installation muss geprüft werden, dass der gewählte Bereich geeignet, ausreichend beleuchtet und stabil ist, und dass rund um die Maschine herum genügend Freiraum besteht, um die Wartungs- und Reinigungsarbeiten bequem ausführen zu können.
- Setzen Sie die Maschine keinen äußeren Agenzien aus.

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

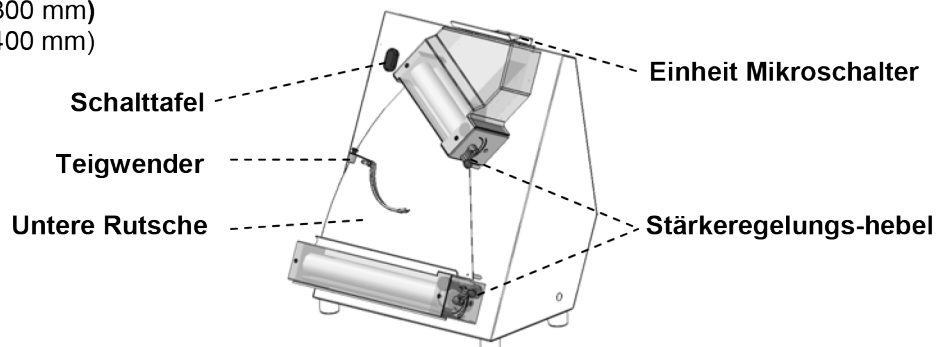
- Anschluss und Inbetriebnahme der Maschine sind nur von technischem Fachpersonal durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten der Anlage am Aufstellungsort der Maschine den auf dem Typenschild eingprägten Werten entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine herum ist stets sauber und trocken zu halten.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehene Schutzkleidung.
- Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Überprüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte. Überlasten Sie die Maschine nicht über Ihre Kapazität hinaus.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen sowie das Greifen mit den Händen ins Innere gefährlicher Teile ist verboten.
- Kinder sind von der Maschine fern zu halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie bei Defekten und/oder Schäden keine eigenständigen Reparaturen vor, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Verlangen Sie stets Originalersatzteile.
- Vor der Reinigung der Maschine ziehen Sie den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Auf der Maschine dürfen keine losen Gegenstände herumliegen (Lappen, Werkzeug, Schlüssel, usw....), alle Schutzabdeckungen müssen gut befestigt und die Schutzvorrichtungen eingeschaltet sein.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Hochdruck-Wasserstrahlen.
- Die Schaber unterhalb der unteren Walzen müssen korrekt und gut befestigt sein.
- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den diesbezüglichen, anwendbaren Richtlinien der Europäischen Union hergestellt, als sie auf den Markt gelangte.

### Beschreibung der Maschine

Die Maschine ist ideal zum Ausrollen von rund geformtem Pizzateig.

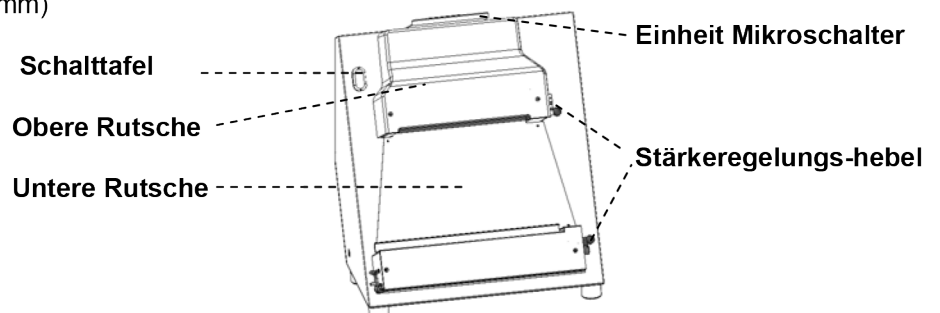
**F132N** (maximaler Pizzadurchmesser 300 mm)

**F142N** (maximaler Pizzadurchmesser 400 mm)



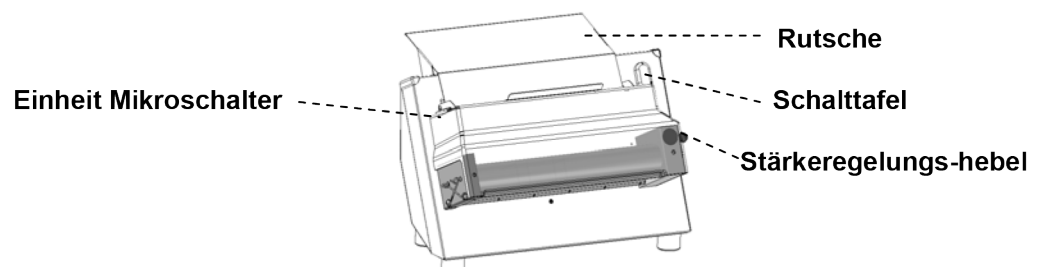
Die Maschine ist ideal zum Ausrollen von Teig für Pizza zum Backen auf dem Blech.

**FIP42N** (larghezza massima pizza 400mm)



Die Maschine ist ideal zum Ausrollen von Teig für Pizza zum Backen auf dem Blech

**FIM42** (larghezza massima pizza 400mm)



## Technische Eigenschaften

Beschreibungen	Maßeinheit	FI32N	FI42N	FIP42N	FIM42
Spannungs-versorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph			
Leistung	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.15 (0.5)
Breite der unteren Rollen	mm	320	420	420	420
Nettogewicht	kg	36	44	43	25
Gewicht mit Verpackung	kg	46	54	53	25
Geräuschpegel	dB(A)	< 70			
Installation		Auf dem Tresen			

## Außenabmessungen

mm	A	B	C	
FI32N	490	510	640	
FI42N	590	510	760	
FIP42N	590	510	700	
FIM42	560	420	455	

## Sicherheitseinrichtungen

**Mikroschalter:** Er stoppt die Maschine, wenn der Deckel angehoben wird, um Teig einzuführen.

**Schalter:** Wenn man darauf drückt, startet oder stoppt die Maschine.

**Rollenschutz:** Begrenzen das Risiko des Einquetschens der oberen Gliedmaßen. Es ist strengstens verboten, den Schutz vom Gerät zu entfernen. Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, falls diese Vorschrift nicht eingehalten wird.

**Fernschalter:** Bei plötzlichem Stromausfall ist der bewusste Neustart der Maschine erforderlich.



## STENDIPIZZA

### INDICE

#### INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Informazioni sulla sicurezza.....	4
Descrizione della macchina.....	5
Caratteristiche tecniche.....	6
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	6

#### MOVIMENTAZIONE ED INSTALLAZIONE

Avvertenze generali.....	7
Imballo e disimballo.....	7
Zona d' installazione.....	7
Collegamento elettrico.....	7

#### FUNZIONAMENTO

Descrizione dei comandi.....	8
Uso della macchina.....	8
Consigli d' uso.....	8
Pulizia a fine giornata.....	9
Pulizia dei raschiatori rulli.....	9
Lunga inattività della macchina.....	9
Ricerca guasti.....	9
Inconvenienti, cause, rimedi.....	9

#### ALLEGATI

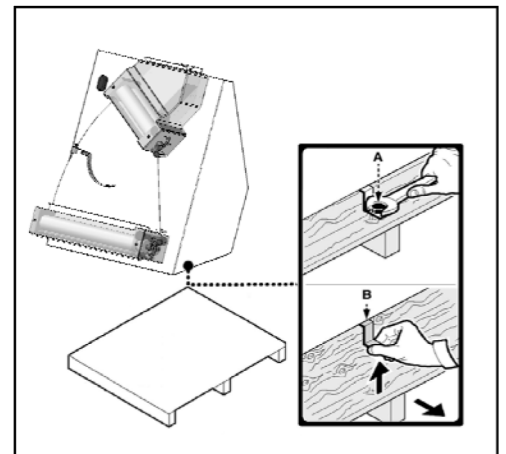
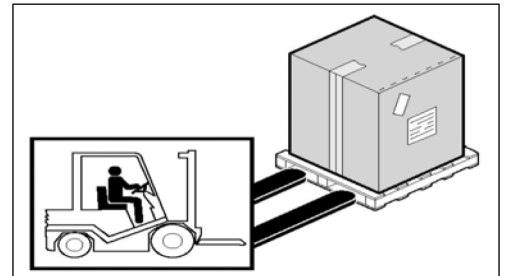
Smaltimento e riciclaggio
Catalogo ricambi
Schema elettrico

## Allgemeine hinweise

Der Transport der Maschine muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Maschinenteile nicht durch Stöße oder Belastungen durch nicht zulässige Hebevorgänge beschädigt werden. Schäden, die an der Maschine während des Transports und der Bewegung verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Reparaturen oder Austausch von beschädigten Teilen gehen zu Lasten des Kunden.

## Verpackung und Auspacken

- Die Gabel des Gabelstaplers (mit geeigneter Tragfähigkeit) in mittlerer Position gegenüber der Kistenlänge einschieben.
- Sicherstellen, dass die Rückseite der Verpackung frei von Hindernisse ist.
- Die Kiste vorsichtig anheben und an den Ort transportieren, an dem die Maschine ausgepackt wird. Ein ruckweises Fahren sowie plötzliche Stöße vermeiden.
- Öffnen Sie die Packung und prüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für zukünftige Umzüge auf.
- Die Schrauben **A** lockern und die Maschine von der Palette heben.
- Die Maschine aufheben, die Bügel **B** entfernen und die Maschine am Installationsort aufstellen.



## Installationsbereich

Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrischen Stroms verfügen. Die Maschine stabil und definitiv auf einer ebenen, waagrechten Unterlagefläche mit angemessener Traglast positionieren, dabei das maximale Gewicht der Maschine berücksichtigen. Sicherstellen, dass die Maschine mit der richtigen mechanischen Stabilität versehen ist.

Die Stützfläche muss groß genug, gut nivelliert und trocken sein. Die Installation hat in nicht explosionsgefährdeten Umgebungen zu erfolgen. In jedem Fall ist die Installation auch unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit durchzuführen.

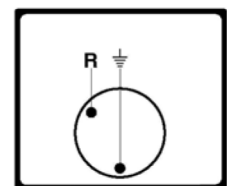
**Tabelle mit Umgebungsbedingungen**

Beschreibungen	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur von 20+60 °C
Staubaufkommen	unter 0.03 g/m <sup>3</sup>

## Elektrischer Anschluss

**⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz ist Fachpersonal herzustellen**

Stellen Sie die perfekte Wirksamkeit der Erdungsanlage im Betrieb sicher. Stellen Sie sicher, dass Leitungsspannung (**V**) und -frequenz (**Hz**) den für die Maschine vorgesehenen Werten entsprechen (siehe Typenschild und elektrischen Schaltplan). Die Maschine ist mit einem Elektrokabel zum Anschluss eines Mehrpolsteckers ausgestattet. Der Stecker ist mit einem Wandschalter zu verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.



# INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG

## Beschreibung der Bedienungselemente

### 1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine, der Start ist nur dann freigegeben, wenn der Deckel der oberen Abdeckung nach unten gesenkt ist.

### 2) Stop-Taster "0"

Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

### 3) Rollenverschiebehebel (nur Mod. FI32N-42N)

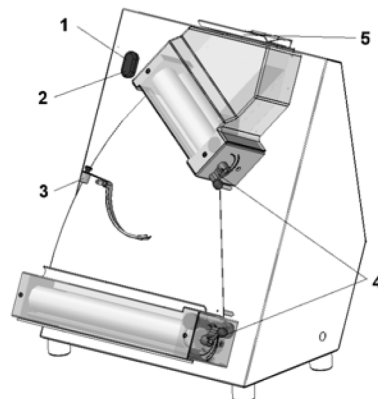
Drehen Sie den Hebel nach unten, um die Stärke zu erhöhen. Drehen Sie den Hebel nach oben, um die Stärke zu verringern. Den Knopf festschrauben, wenn die gewünschte Position erreicht ist.

### 4) Teigwender-Gegengewichts-Knauf

Lösen Sie den Knauf und stellen Sie das Gegengewicht je nach Größe und Gewicht der Teigportion ein. Schrauben Sie den Knauf zu, sobald sich das Gegengewicht in der gewünschten Position befindet.

### 5) Schutzhülle

Den Deckel anheben, um den Teig einzuführen.



## Bedienung der Maschine

- Regulieren Sie mit Hilfe der vorgesehenen Hebel die Stärke auf beiden Rollengruppen. Die oberen Rollen sind mit einer eher weiten Öffnung einzustellen, während die die unteren Rollen eine Öffnung gleich der gewünschten Stärke aufweisen sollten.
- Stellen Sie die Position des Teigwender-Gegengewichts je nach Größe und Gewicht der auszurollenden Teigportion ein, nur Mod. FI32N-42N (zur korrekten Durchführung dieses Vorgangs sind einige Probeläufe erforderlich).
- Stellen Sie sicher, dass sich die Abstreifer in der korrekten Position befinden und dass deren Federn gut gespannt sind.
- Starten Sie die Maschine durch Drücken des Start-Tasters "I".
- Drücken Sie die Teigportion zusammen und mehlen Sie diese gut ein, damit der Durchgang durch die Rollen unterstützt wird.
- Schalten Sie die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken des Stopp-Tasters "0" ab.

**i** **INFORMATIONEN:** Bei Anwendungen mit sehr ungleichmäßigen Teigportionen empfiehlt es sich, den Teigwender abzumontieren (nur Mod. FI32N-42N) und die Teigportion beim Durchgang zwischen den beiden Rollenpaaren von Hand zu drehen.

## Empfehlungen für den Einsatz

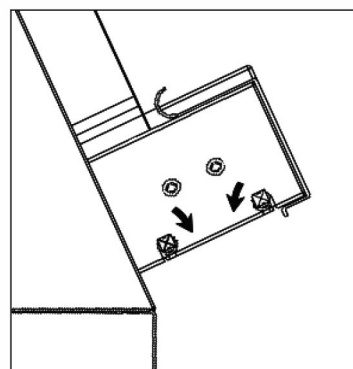
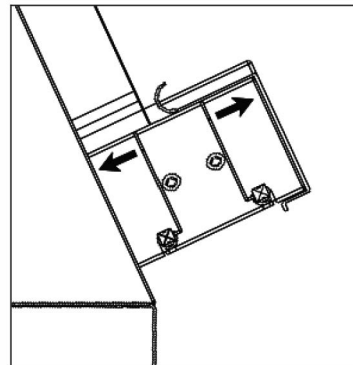
Benutzen Sie die Maschine stets mit einer sehr weiten Öffnung der oberen Rollen, um eine Überlastung der Antriebsorgane zu vermeiden. Drücken Sie darüber hinaus die Teigportion zusammen und mehlen Sie diese vor der Einführung in der Maschine gut ein, um den Durchgang durch die Rollen zu unterstützen.

## Reinigung am Tagesende

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Die Maschine mit einem feuchten Lappen und einem neutralen, nicht ätzenden, nicht schädlichen und nicht entflammaren Reinigungsmittel säubern.
- Reinigen Sie die Außenteile der Maschine mit einem feuchten Schwamm
- Verwenden Sie keine Stahlwollen oder Scheuermittel.

## Reinigung der Rollenabstreifer

- Hängen Sie die an den unteren Rollen befindlichen Federn aus, indem Sie diese nach außen drücken.
- Drehen Sie die Bolzen nach innen und reinigen Sie die Abstreifer mit einem feuchten Tuch.
- Zur Neupositionierung der Abstreifer sind die oben beschriebenen Operationen in umgekehrter Reihenfolge durchzuführen.



## Längere Außerbetriebsetzung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden soll, stellen Sie den Hauptschalter an der Wand ab, führen eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und bedecken diese mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub.

## Fehlersuche

Bei Defekten oder Betriebsstörungen trennen Sie den Hauptschalter und nehmen Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf. Montieren Sie nicht die internen Teile der Maschine ab.

**Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Manipulationen!**

## Störungen, Ursachen und Behelfe

Störung	Ursache	Behelf
<b>Die Maschine startet nicht</b>	Hauptschalter abgestellt	Stellen Sie den Hauptschalter auf "I"
	Spannung auf der Versorgungsleitung fehlt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Der Elektromotor oder die Steuerkarte sind defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schutzabdeckung obere Walzen angehoben	Schutzabdeckung senken