

Apparecchi per ristoranti e comunità / *Equipment for restaurants and communities* / Appareil pour restaurants et communauté

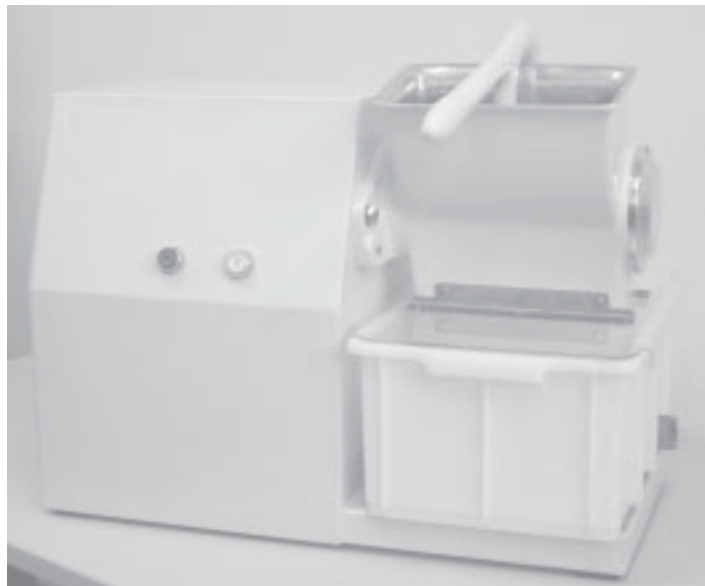
Istruzioni per l'Uso / *Operating Instructions* / Notice d'Utilisation

CE

GRATTUGIA / *CHEESE GRATER* / RÂPE

modelli / *models* / modèles

C/E GF3



la Minerva[®]
food service equipment

S/N

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

E

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

COMPLIMENTI! / CONGRATULATIONS! / FELICITATIONS! / KOMPLIMENT ! / FELICITACIONES!

AVETE SCELTO UNA MACCHINA / YOU HAVE CHOSEN A / VOUS AVEZ CHOISI UNE MACHINE / IHRE WAHL FIEL AUF EINE MASCHINE VON / HAN ELEGIDO UNA MAQUINA



 **la Minerva** PRODUCE / PRODUCES / PRODUIT / PRODUZIERT / PRODUCE :
food service equipment

-APPARECCHI PER RISTORANTI E COMUNITÀ / EQUIPMENT FOR RESTAURANTS AND COMMUNITIES / APPAREILS POUR RESTAURANTS ET COMMUNAUTÉ / SKÜCHENGERÄTE FÜR RESTAURANTS UND GROSSBETRIEBE / APARATOS PARA RESTAURANTES Y COMUNIDADES:

(MACINACAFFÈ, GRATTUGIAFORMA, TRITACARNE-GRATTUGIAFORMA, PELAPATATE, TAGLIAVERDURE, TAGLIAMOZZARELLA) / (COFFEE-GRINDERS, CHEESE GRATERS, MEAT MINCER-CHEESE GRATERS, POTATO PEELERS, VEGETABLE CUTTERS, MOZZARELLA CUTTERS) / (MOULINS À CAFÉ, RÂPES À FROMAGE, HACHOIR-RÂPES À FROMAGES, ÉPLUCHEURS, COUPE-LEGUMES, COUPE-MOZZARELLA) / (KAFFEEMÜHLE, KÄSEREIBEN, FLEISCHWOLF-KÄSEREIBEN, KARTOFFELSCHÄLER, GEMÜSESCHNEIDER, MOZZARELLA SCHNEIDER) / (MOLINOS DE CAFE, RALLADORAS DE QUESO, PICADORAS DE CARNE/RALLADORAS DE QUESO, PELADORAS DE PATATAS, CORTADORAS DE VERDURA, CORTADORAS DE MOZZARELLA).

-APPARECCHI PER BAR / BAR'S APPLIANCES / APPAREILS POUR BAR ET CAFÉS / GERÄTE FÜR KNEIPEN / APARATOS PARA BARES:

(TRITAGHIACCIO, GRUPPI MULTIPLI BAR, SPREMIAGRUMI, MACINACAFFÈ DOSATORI, FORNETTI, PIASTRE GRILL, FRAPPÉ E FRULLATI MULTIPLI) / ICE GRINDERS, BAR MULTI-PURPOSE UNITS, CITRUS PRESSES, DOSING-COFFEE GRINDERS, TOASTERS, GRIDDLES, BLENDERS, MIXERS) / (BROYEURS À GLACE, GROUPES MULTIPLES, PRESSE-AGRUMES, MOULINS À CAFÉ-DOSEURS, FOURS, PLAQUES GRILL, MIXEURS ET FRAPPÉ MULTIPLES) / (EISZERKLEINERER, MEHRZWECK-GERÄTE, ZITRUSPRESSEN, KAFFEMÜHLE MIT PORTIONIERER, SALAMANDER, GRILLPLATTEN, MILCHSHAKEGERÄTE, RÜHRGERÄTE) / (TRITURADORAS DE HIELO, GRUPOS MULTIPLES, EXPRIMIDORES DE CITRICOS, MOLINOS DE CAFE-DOSIFICADOR, HORNOS, PLACAS GRILL, BATIDORAS).

- APPARECCHI PER LA LAVORAZIONE DELLA CARNE / MEAT PROCESSING EQUIPMENT / APPAREILS POUR LE TRAITEMENT DE LA VIANDE / FLEISCHVERARBEITUNG / ELABORACION DE LA CARNE:

(TRITACARNE, TRITACARNE REFRIGERATI, TRITACARNE CON ALIMENTATORE, HAMBURGATRICI AUTOMATICHE, SEGAOSSI, INSACCATRICI, CUTTER, MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO) / (MEAT MINCERS, REFRIGERATED MEAT MINCERS, SELF-FEEDING MINCING MACHINES, AUTOMATIC HAMBURGER SHAPERS, BONE SAWS, MANUAL SAUSAGE FILLERS, CUTTERS, VACUUM PACKING MACHINES) / (HACHOIRS, HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS, HACHOIRS AVEC ALIMENTATEUR, RECONSTITUEURS AUTOMATIQUES, SCIE À OS, POUSSOIRS, CUTTERS, MACHINES POUR EMBALLAGE SOUS VIDE) / (FLEISCHWÖLFE, GEKÜHLTER FLEISCHWÖLFE, WOLFAUTOMAT, KNOCHEN BANDSÄGE, WURSTFÜLLER, CUTTERS, VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINEN) / (PICADORAS DE CARNE, PICADORAS DE CARNE REFRIGERADAS, PICADORAS DE CARNE CON ALIMENTADOR, MAQUINAS AUTOMATICA PARA HAMBURGESAS, CORTADORAS DE HUESOS, EMBUTIDORAS MANUALES, CUTTERS, ENVASADORAS EN VACIO).

- AFFETTATRICI / SLICERS / TRANCHEURS / SCHNEIDEMASCHINEN / CORTADORAS:

(AFFETTACARNE, AFFETTASALUMI, AFFETTATRICI A GRAVITÀ) / (MEAT SLICERS, HAM SLICERS) / (TRANCHE-VIANDE, TRANCHE-JAMBON, TRANCHEURS À GRAVITÉ) / (FLEISCHSCHNEIDEMASCHINEN, WURSTSCHNEIDEMASCHINEN) / (CORTADORAS DE CARNE, CORTADORAS DE FIAMBRES, CORTADORAS A GRAVEDAD).

Documento riservato ai termini di legge con divieto di riproduzione o di trasmissione a terzi senza esplicita autorizzazione della ditta **la Minerva**®. Le macchine possono subire aggiornamenti e quindi presentare particolari diversi da quelli raffigurati, senza per questo costituire pregiudizio per i testi contenuti in queste istruzioni. / *This is a confidential document in compliance with the law and it is FORBIDDEN to reproduce or transmit it to third parties without the explicit Authorization from la Minerva*®. The machines may be subject to updating and may therefore present details that are different from those illustrated; however, this does not necessarily cause any prejudice to the text contained in this "INSTRUCTIONS MANUAL". / Document réservé aux termes de la loi. Toute reproduction ou transmission est interdite sans autorisation expresse de la Société **la Minerva**®. Les machines peuvent faire l'objet de mises à jour et présenter par conséquent des détails différents des détails décrits, sans que cette NOTICE D'UTILISATION cesse pour autant d'être valable. / *Vertrauliches Dokument im Sinne des Gesetzes, wobei der Nachdruck oder die Übergabe an Dritte ohne ausdrückliche Einwilligung der Firma la Minerva*®. Die Maschinen können Änderungen erfahren und mit anderen Teilen ausgerüstet sein als hier dargestellt, ohne dass dadurch der Inhalt dieser "BETRIEBSANLEITUNG" beeinträchtigt wird. / Documento reservado de conformidad con la ley, estando prohibida su reproducción o transmisión a terceros sin autorización previa de la Firma **la Minerva**®. Las máquinas pueden actualizarse y por lo tanto presentar piezas distintas respecto a las indicadas, sin perjudicar por lo anterior los textos contenidos en estas instrucciones.



Indice

| |
|--|
| Dichiarazione di conformità |
| Certificato di Garanzia |
| Copia da spedire |
| Copia per l'utente |
| Avvertenze Generali |
| Sicurezza dell'operatore |
| Inconvenienti meccanici elettrici |
| Segnali di Attenzione |
| Assistenza tecnica |
| Valori ambientali |
| Trasporto/Installazione/Demolizione |
| Imballaggio e trasporto |
| Immagazzinamento |
| Ricevimento |
| Movimentazione |
| Installazione |
| Pulizia iniziale |
| Messa a terra |
| Avviamento |
| Demolizione |
| Uso della macchina |
| Descrizione generale |
| Installazione |
| Comando elettrico |
| Freno |
| Pulizia e manutenzione |
| Manutenzione |
| Scheda tecnica |
| Schemi elettrici |
| Ricambi |

Index

| |
|--|
| Machine certificate |
| Warranty Certificate |
| To be mailed copy |
| User's copy |
| General Directions |
| Operator Safety |
| Mechanical and electrical troubles |
| Warning Signals |
| After-sales service |
| Operating ranges |
| Transport/Installation/Demolition |
| Packaging and Transport |
| Storage |
| Reception |
| Handling |
| Installation |
| First cleanign |
| Grounding |
| Starting |
| Demolition |
| Use of the machine |
| Generale description |
| Installation |
| Electric control circuit |
| Brake |
| Cleaning and maintenance |
| Maintenance |
| Technical Card |
| Wiring diagrams |
| Spare parts |

Sommaire

| | |
|--|------------|
| Declaration de conformité | 4 |
| Certificat de Garantie | 5-7 |
| Copie à Renvoyer | 5 |
| Copie pour l'Utilis | 7 |
| Avertissements Généraux | 8 |
| Sécurité de l'opérateur | 9 |
| Inconvénients mécaniques-électriques | 9 |
| Signaux d'attention | 10 |
| Service après-vente | 11 |
| Température et humidité ambiantes | 11 |
| Transport Installation Démolition | 12 |
| Emballage et transport | 12 |
| Stockage | 12 |
| Réception | 12 |
| Manutention | 13 |
| Installation | 14 |
| Nettoyage initial | 14 |
| Mise à la terre | 14 |
| Mise en service | 14-15 |
| Démolition | 16 |
| Utilisation de la Machine | 17 |
| Description générale | 17 |
| Installation | 17 |
| Commande électrique | 18 |
| Frein | 18 |
| Nettoyage et Entretien | 19 |
| Entretien | 20 |
| Fiche Technique | 21 |
| Schémas Electriques | 22 |
| Pièces Détachées | 24 |



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER LE MACCHINE / MACHINE CERTIFICATE OF COMPLIANCE / DECLARATION DE CONFORMITE POUR LES MACHINES / KONFORMITÄTSERLÄRUNG FÜR DIE MASCHINEN / DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



DESCRIZIONE DELLA MACCHINA / MACHINE DESCRIPTION / DESCRIPTION DE LA MACHINE / MASCHINENBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA:

MARCA / MAKE / MARQUE / MARKE / MARCA :

la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.

TIPO / MODEL / TYPE / TYPE / TIPO :

C/E GF3

ALIMENTAZIONE ELETTRICA / POWER SUPPLY / ALIMENTATION ELECTRIQUE / VERSORGUNG / ALIMENTACION ELECTRICA

V - Hz

NUMERO DI SERIE / SERIAL NUMBER / NUMERO DE SERIE / SERIENNUMMER / NÚMERO DE SERIE (S/N) :

E

ANNO DI FABBRICAZIONE / YEAR OF PRODUCTION / ANNEE DE PRODUCTION / BAUJAHR / AÑO DE FABRICACIÓN :

DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE / UTILISATION / EINSATZBEREICH / USO AL QUE EST Á DESTINADA :

COME DA CAP. **USO PREVISTO - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI / SEE CHAPTER ON INTENDED USE - GENERAL SAFETY / VOIR CHAP. UTILISATION PREVUE - AVERTISSEMENT GENEERAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL VORGESEHENER GEBRAUCH / ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. USO PREVISTO ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

VALORI AMBIENTALI / OPERATING RANGES / CONDITIONS AMBIENTES / UMGEBUNGSWERTE / VALORES AMBIENTALES :

COME DA CAP. **VALORI AMBIENTALI - AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI. / SEE CHAPTER ON OPERATING RANGES - GENERAL SAFETY WARNINGS / VOIR CHAP. CONDITIONS AMBIENTES - AVERTISSEMENT GENEERAUX DE SECURITE / SIHE KAPITEL UMGEBUNGSWERTE - ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE / SEGÚN INDICACIONES DEL CAP. VALORES AMBIENTALES ADVERTENCIAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD**

DIRETTIVE DI RIFERIMENTO E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI / REFERENCE DIRECTIVES AND SUBSEQUENT UPDATES / DIRECTIVES DE REFERENCES ET MODIFICATIONS ULTERIEURES / GELTENDE RICHTLINIEN UND SPÄTERE ÄNDERUNGEN / DIRECTIVAS DE REFERENCIA Y SUCEVAS ACTUALIZACIONES:

- MACCHINE 98/37/CE (89/392/CE E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI) / MACHINERY 98/37/EC / MACHINES 98/37/CE / MASCHINENRICHTLINIE 98/37/CE / MÁQUINAS 98/37/CE
- COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA 89/336/CEE / ELECTROMAGNETIC COMPABILITY 89/336/EEC / COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE 89/336/CEE / ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT 89/336/CEE / COMPATIBILIDAD AD ELECTROMAGNÉTICA CEE 89/336.
- BASSA TENSIONE 73/23/CEE / LOW TENSION 73/23/EEC / BASSE TENSION 73/23/CEE / NIEDERSPANNUNG 73/23/CEE / BAJA TENSIÓN 73/23 CEE.
- MATERIALI A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI 89/109/CEE / MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS 89/109/EEC / MATERIAUX EN CONTACT AVEC PRODUITS ALIMENTAIRES 89/109/CEE / MIT LEBENSMITTEL IN BERÜHRUNG GELANGENDE MATERIALEN 89/109/CEE / MATERIALES EN CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS CEE 89/109.
- MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI SUL LUOGO DI LAVORO (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / IMPROVING WORKERS SAFETY AND HYGIENE IN THE WORK PLACE (89/391/EEC - 89/654/EEC - 89/655/EEC - 89/656/EEC - 90/269/EEC - 90/270/EEC - 90/394/EEC - 90/679/EEC) / AMELIORATION DE LA SECURITE ET DE LA SANTE DU PERSONNEL SUR LE LIEU DE TRAVAIL (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / VERBESSERUNG DER SICHERHEIT UND SCHUTZ DER UND GESUNDHEIT DER ANGESTELLTEN AM ARBEITSPLATZ (89/391/CEE - 89/654/CEE - 89/655/CEE - 89/656/CEE - 90/269/CEE - 90/270/CEE - 90/394/CEE - 90/679/CEE) / MEJORA DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD Y DE SALUD DE LOS TRABAJADORES EN LOS LUGARES DE TRABAJO (CEE 89/391 - CEE 89/654 - CEE 89/655 - CEE 89/656 - CEE 90/269 - CEE 90/270 - CEE 90/394 - CEE90/679).
- HACCP (93/43/CEE e 96/3/CEE) / HACCP (93/43/EEC and 96/3/EEC) / HACCP (93/43/CEE et 96/3/CEE) / HACCP (93/43/EWG und 96/3/EWG) / HACCP (93/43/CEE y 96/3/CEE)

TENUTO CONTO DI QUANTO ESPOSTO NELLE "ISTRUZIONI PER L'USO", DICHIARO SOTTO LA MIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ CHE LA MACCHINA SOPRA IDENTIFICATA COME OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DELLE DIRETTIVE CE SOPRAELENCATE / IN CONSIDERATION OF THE CONTENTS OF THE "INSTRUCTIONS FOR USE", I DECLARE UNDER MY OWN SOLE RESPONSABILITY THAT THE MACHINE IDENTIFIED ABOVE AS THE OBJECT OF THE CERTIFICATE COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF THE ABOVE QUOTED CE DIRECTIVES / SUR LA BASE DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION, JE SOUSSIGNE "NOTICE D'UTILISATION". DECLARE SOUS MON ENTIERE RESPONSABILITE QUE LA MACHINE SPECIFIEE CI-DESSUS FALSANT L'OBJET DE LA PRESENTE DECLARATION EST CONFORME AUX PRESCRIPTIONS DES DIRECTIVES SUSMENTIONNEES / AUFGRUND DER IN DER BETRIEBSANLEITUNG ENTHALTENEN ANGABEN ERKLÄRE ICH AUF EIGENE VERANTWORTUNG, DAß DIE VORGENANNTTE MASCHINE ALS GEGENSTAND DER VORLIEGENDEN KONFORMITÄTSERLÄRUNG MIT DEN VORSCHRIFTEN IN DEN AUFGEFÜHRTEN RICHTLINIEN KONFORM IST / CONSIDERANDO LO EXPUESTO EN LAS "INSTRUCCIONES PARA EL USO", DECLARO BAJO MI EXCLUSIVA RESPONSABILIDAD QUE LA MÁQUINA ANTES IDENTIFICADA COMO OBJETO DE LA PRESENTE DECLARACIÓN SE AJUSTA A LO DISPUESTO POR LAS NORMAS DE LA DIRECTIVAS PRECEDENTEMENTE SEÑALADAS.

CERTIFICATO DI GARANZIA

(Da imbustare e spedire a la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.)

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____

Via _____ CAP _____ CITTÀ _____ PROVINCIA _____

Tel. _____

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino Fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

- A** - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.
- B** - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.
- C** - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

- 1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
- 2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.11).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.

ESTENSIONE DI GARANZIA

- A** - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.
- B** - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l., del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.
- C** - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.
- D** - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.
- E** - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

(To be mailed to la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.)

Machine Mod. _____ Serial no. _____

Purchaser _____

Registered office _____

Street _____ POSTAL CODE _____ TOWN/CITY _____

Tel. no. _____

Purchase Document:

Invoice no. _____ dated _____

Cash voucher no. _____ dated _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature
of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

- A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.'s Assistance Service.
- B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.
- C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

- 1 - Points A - B are not complied with
- 2 - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - The machine is :
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 11).
- 4 - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
- 5 - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
- 6 - Original la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. spare parts are not assembled on the machine.

EXTENSION OF WARRANTY

- A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.
- B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l. of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.
- C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.
- D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.
- E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

CERTIFICAT DE GARANTIE

(à renvoyer sous enveloppe à la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.)

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____

Rue _____ CODE POSTAL _____ VILLE _____ DTP. _____

Té. _____

Document d'achat:

Facture N° _____ du _____

Ticket de caisse N° _____ du _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUIREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

- A** - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.
- B** - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.
- C** - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manque à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

- 1 - En cas de non respect des conditions A et B.
- 2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.11).
- 4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
- 5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
- 6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.

EXTENSION DE LA GARANTIE

- A** - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
- B** - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l., du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
- C** - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
- D** - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
- E** - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.





CERTIFICATO DI GARANZIA

Macchina Mod. _____ Matr. n. _____

Acquirente _____

Sede _____

Via _____ Tel. _____
CAP CITTÀ PROVINCIA

Documento d' Acquisto :

Fattura N° _____ del _____

Scontrino Fiscale N° _____ del _____

Il sopracitato Acquirente dichiara di aver preso conoscenza della condizioni di Garanzia e di accettarle senza riserve.

Data _____

RIVENDITORE
Timbro e Firma

ACQUIRENTE
Timbro e Firma del Legale Rappresentante

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Garanzia è valida solo se vengono rispettate le seguenti condizioni :

- A** - L'installazione e l'avviamento devono essere eseguiti dal Servizio Assistenza Tecnica del Rivenditore Autorizzato da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B** - L'uso della Macchina deve rientrare fra quelli previsti nelle ISTRUZIONI PER L'USO.
- C** - Nessun indennizzo potrà esserci richiesto per "danno emergente e lucro cessante" eventuali.

La Garanzia decade :

- 1 - Per mancato rispetto dei punti A - B.
- 2 - Se la macchina è sottoposta ad un funzionamento con variazioni di Tensione non comprese fra il 95% ed il 105% del valore Nominale (Norma CEI 2-3 Luglio 1988 conforme a CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Se la macchina viene :
- sottoposta a pulizia con getti d'acqua, vapore od acqua nebulizzata
- sistemata in ambienti refrigerati (celle, vetrine e simili) - (Vedere valori ambientali a Pag.11).
- 4 - Se la macchina subisce danni derivanti da cause esterne (cadute, urti ecc.).
- 5 - Se la macchina viene manomessa da personale non Autorizzato.
- 6 - Se sulla macchina non vengono montati Ricambi originali **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

ESTENSIONE DI GARANZIA

- A** - La Garanzia ha durata di 12 (dodici) mesi dalla data DOCUMENTO D'ACQUISTO.
- B** - La Garanzia è subordinata al ricevimento da parte de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, del certificato di Garanzia compilato in ogni sua parte, con particolare riguardo per le informazioni relative al modello di macchina ed al numero di matricola.
- C** - La Garanzia dà diritto alla sostituzione gratuita dei componenti meccanici riconosciuti difettosi all'esame eseguito da **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; le spese di trasporto per la consegna e la riconsegna sono a carico del cliente.
- D** - Sono esclusi dalla Garanzia i componenti di normale usura ed i componenti elettrici.
- E** - Le riparazioni eseguite nel periodo di Garanzia non determinano nè prolungamento nè rinnovo dello stesso.

CERTIFICATE OF WARRANTY

Machine Mod. _____ Serial no. _____

Purchaser _____

Registered office _____

Street _____ Tel. no. _____
POSTAL CODE TOWN/CITY

Purchase Document:

Invoice no. _____ dated _____

Cash voucher no. _____ dated _____

The above Purchaser declares he/she has examined the conditions of Warranty and accepts them without any reserves.

Date _____

THE SELLER
stamp and signature

THE PURCHASER
stamp and signature
of the legal representative

CONDITIONS OF WARRANTY

The Warranty is valid subject to the following conditions :

- A** - Installation and start-up shall be carried out by the Authorized Seller for **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**'s Assistance Service.
- B** - The use to which the machine is put shall be included among those provided for in the INSTRUCTIONS MANUAL.
- C** - No claim may be forwarded for any "consequential damage or loss of profit".

The Warranty shall cease to be valid if :

- 1 - Points A - B are not complied with
- 2 - The machine is submitted to operations having a change in Power not within the range 95% and 105% of the Rated value (CEI Standard of 2-3 July 1988 in conformity with CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - The machine is :
- submitted to cleaning by means of jets of water, steam or atomized water;
- placed in refrigerated environments (cells, windows, etc.) (See environmental values on page 11).
- 4 - The machine is damaged due to external causes (falling, blows, etc.).
- 5 - The machine is tampered with by non-Authorized personnel.
- 6 - Original **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** spare parts are not assembled on the machine.

EXTENSION OF WARRANTY

- A** - The Warranty has a duration of 12 (twelve) months as from the date on the PURCHASE DOCUMENT.
- B** - The Warranty is subject to the receipt on the part of **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.** of the certificate of Warranty completely filled in, especially as regards the information referring to the machine model and to the serial number.
- C** - The Warranty gives the right to replace free of charge the mechanical components that have been found to be faulty at the control carried out by **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; costs for freight for the delivery and re-delivery shall be to the customer's charge.
- D** - The Warranty does not cover parts subject to normal wear and electrical components.
- E** - Repairs carried out during the Warranty period do not cause the latter to be either lengthened or renewed.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Modèle machine _____ N° de série _____

Acquéreur _____

Adresse _____

Rue _____ Té. _____
CODE POSTAL VILLE DTP.

Document d'achat:

Facture N° _____ du _____

Ticket de caisse N° _____ du _____

Je soussigné, déclare avoir pris connaissance des conditions de Garantie, que j'accepte sans réserve.

Date _____

LE REVENDEUR
Cachet et signature

L'ACQUIREUR
Cachet et signature du représentant légal

CONDITIONS DE GARANTIE

La validité de la Garantie est subordonnée au respect des conditions suivantes :

- A** - L'installation et la mise en service doivent être effectuées par le service technique du revendeur agréé de **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
- B** - L'utilisation de la machine doit correspondre aux utilisations prévues dans la NOTICE D'UTILISATION.
- C** - Aucun dédommagement ne pourra être exigé au titre d'éventuels "préjudices matériels éprouvés ou manqué à gagner".

La Garantie ne s'appliquera pas :

- 1 - En cas de non respect des conditions A et B.
- 2 - Si la machine est soumise à un fonctionnement comportant des variations de tension non comprises entre 95% et 105% de la valeur nominale (Norme CEI 2-3 juillet 1988, conforme à CENELEC HD 53.1.S2).
- 3 - Si la machine est :
- soumise à des nettoyages au jet d'eau, à la vapeur ou à l'eau nébulisée;
- installée dans des locaux réfrigérés (chambres froides, vitrines ou similaires) (voir valeurs ambiantes pag.11).
- 4 - Si la machine subit des dommages dérivant de causes extérieures (chutes, chocs etc.).
- 5 - Si la machine fait l'objet d'interventions par du personnel non agréé.
- 6 - Si sur la machine sont montées des pièces détachées autres que les pièces détachées originales de la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**

EXTENSION DE LA GARANTIE

- A** - La Garantie est valable 12 (douze mois) à compter de la date du DOCUMENT D'ACHAT.
- B** - La Garantie est subordonnée à la réception par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**, du certificat de garantie dûment rempli, en particulier en ce qui concerne les informations ayant trait au modèle de la machine et à son numéro de série.
- C** - La Garantie ouvre droit au remplacement gratuit des pièces mécaniques reconnues défectueuses après examen par la Société **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**; les frais de transport pour l'expédition et la réexpédition sont à la charge du client.
- D** - Ne sont pas compris dans la Garantie les pièces d'usure normale et les composants électriques.
- E** - Les réparations effectuées pendant la période de garantie n'entraînent ni prolongement ni renouvellement de ladite période.



Avvertenze Generali



Le operazioni che rappresentano una situazione di potenziale pericolo per gli operatori sono evidenziate tramite il simbolo sopra riportato.

Tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina devono essere eseguite esclusivamente da Operatori specializzati e competenti in materia da noi autorizzati.

Ai sensi della direttiva 98/37 CE e successivi aggiornamenti si specifica che per "OPERATORE" si intende la o le persone incaricate di installare, far funzionare, regolare, eseguire la manutenzione, pulire, riparare e trasportare la macchina.

Le Istruzioni per l'Uso sono parte integrante della macchina e la devono accompagnare per tutta la vita utile, fino alla demolizione.

Prima di provvedere a qualunque operazione di Installazione / Uso / Manutenzione si raccomanda di leggere attentamente queste Istruzioni. Impedire l'utilizzo della macchina agli operatori che non conoscono le prescrizioni contenute nelle Istruzioni.

Prima di incominciare ad utilizzare la macchina l'operatore deve ricevere adeguate istruzioni **Consegnare il manuale a qualsiasi altro utente o successivo proprietario della macchina.**

La Minerva s.r.l. non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti ecc. dovuti alla non conoscenza o alla non applicazione delle norme contenute nelle presenti Istruzioni.

Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o per l'installazione di accessori non autorizzati.

General Directions



Operations that may be dangerous for operators are pointed out by the symbol above.

All routine and extraordinary maintenance operations of the machine must only be carried out by specialised and expert Operators authorised by us.

In accordance to the CE 98/37 directive and revisions thereof it is specified that "OPERATOR" is the person(s) charged with installing, running, adjusting, servicing, cleaning, repairing and transporting the machine.

The Operating Instructions form an integral part of the machine and must accompany the mincer for its whole lifetime until demolition.

We recommend you read these Instructions carefully before performing any Installation/Use/Maintenance operation. All operators attending the machine must know the directions contained in the instruction manual.

The operator must be adequately trained before starting to use the machine

Hand over this manual to any other user or successive owner of the machine.

La Minerva s.r.l. cannot be held responsible for drawbacks, breakdowns, accidents, etc. as a result of the lack of knowledge or non application of the rules contained in these Instructions Manual. The same is true for any change, modification and/or for the installation of non-authorized parts.

Avertissements Generaux



Les opérations présentant un danger potentiel pour les opérateurs sont signalées par le symbole représenté dessus.

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire de la machine doivent être effectuées exclusivement par des Opérateurs spécialisés et compétents en la matière agréés par notre société.

Aux termes de la directive 98/37 CE modifiée, rappelons que par "OPERATEUR" il faut entendre la ou les personnes chargées d'installer, de faire fonctionner, d'effectuer l'entretien, de nettoyer, de réparer et de transporter la machine.

Cette Notice d'Utilisation fait partie intégrante de la machine et doit l'accompagner pendant toute sa durée de vie, jusqu'à la démolition.

Lire attentivement cette Notice d'Utilisation avant toute opération d'Installation/Utilisation/Entretien.

L'utilisation de la machine par des opérateurs ne connaissant pas les prescriptions figurant dans la Notice est interdite.

Avant d'utiliser la machine l'opérateur doit avoir reçu les instructions nécessaires à cet effet

Remettre cette Notice à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur de la machine.

La Société **la Minerva s.r.l.** décline toute responsabilité en cas d'inconvénients, ruptures accidents etc. dus à la non connaissance ou à la non application des normes exposées dans la présente Notice, ainsi qu'en cas de modifications, variantes et/ou d'installation d'accessoires non autorisés.



⚠ Sicurezza dell'Operatore

Prima di iniziare il lavoro l'operatore deve essere perfettamente a conoscenza della posizione e del funzionamento di tutti i comandi e delle caratteristiche della macchina riportate nelle "Istruzioni per l'Uso".

Non manomettere mai i dispositivi di sicurezza.

Non eliminare o modificare le protezioni ed i dispositivi di sicurezza.

Non manomettere l'impianto elettrico.

Staccare sempre la spina elettrica prima di ogni intervento di pulizia, manutenzione, riparazione.

È vietato l'utilizzo della macchina in ambienti con atmosfera esplosiva.

La posizione di lavoro è prospiciente i pulsanti.

Per evitare pericolose tendenze ad impigliarsi negli organi in movimento della macchina, non avvicinarsi agli stessi con capelli, braccialetti, catene, anelli, cravatte, indumenti larghi, ecc. Quindi l'operatore deve utilizzare abbigliamento adeguato all'ambiente di lavoro ed alla situazione in cui si trova.

Le zone di stazionamento dell' Operatore vanno mantenute sempre sgombre e pulite da eventuali residui oleosi.

Il locale di alloggiamento della macchina non deve avere zone d'ombra, abbagliamenti fastidiosi, nè effetti stroboscopici pericolosi dovuti all'illuminazione predisposta dall'acquirente.

⚠ Inconvenienti meccanici ed elettrici

All'interno della macchina non ci sono parti su cui l'utilizzatore debba in qualche modo intervenire: la macchina deve essere aperta solamente da tecnici qualificati.

Accertarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda a quello richiesto dalla macchina (vedere targhetta).

Ogni intervento di modifica sulla macchina deve essere autorizzato dalla Ditta costruttrice.

⚠ Operator Safety

Before starting working with the machine the operator must be perfectly aware of the position and the working of all the controls and of the characteristics of the machine described in the "Operating instructions".

Never tamper with the safety devices.

Never remove, nor change the protections and safety devices, especially those installed at the meat inlet.

Never tamper with the electric system. Always disconnect from power supply before performing any cleaning, servicing or maintenance operation.

The use of the machine in environments with explosive atmosphere is forbidden. The working position is in front of the push buttons.

Never go near the machine with loose hair, clothes, bracelets, chains, rings, ties, etc. to avoid the chance that they become tangled in the moving parts of the machine.

As a consequence, the operator shall wear suitable clothes for the working environment and the situation he is in.

Always keep the working place clear and free from oil residues.

The room where the machine is installed must not have dark areas, dazzling lights, nor stroboscopic effects due to the lighting system.

⚠ Mechanical and electrical troubles

The machine does not contain user-serviceable parts: the machine can only be opened by qualified personnel.

Make sure that the voltage of the outlet is the same as the voltage required by the machine (see the label).

Any modification to the machine must be authorised by the manufacturer.

⚠ Sécurité de l'Opérateur

Avant de commencer le travail, l'opérateur doit connaître parfaitement la position et le fonctionnement de toutes les commandes et les caractéristiques de la machine exposées dans la Notice d'Utilisation.

Ne jamais altérer les dispositifs de sécurité.

Ne jamais éliminer ou altérer les protections et les dispositifs de sécurité, en particulier la protection sur le trou d'introduction de la viande.

Ne pas altérer l'installation électrique.

Débrancher la prise électrique avant toute intervention de nettoyage, d'entretien ou de réparation.

L'utilisation de la machine dans des locaux présentant une atmosphère explosive est interdite. La position de travail est située devant aux boutons.

Pour éviter de se prendre dans les organes en mouvement de la machine, ne jamais approcher desdits organes les cheveux, bracelets, chaînes, bagues, cravates, vêtements larges etc.

Par conséquent, l'opérateur doit utiliser un habillement approprié au milieu de travail et à la situation dans laquelle il se trouve.

Les zones de stationnement de l'opérateur doivent être en permanence dégagées et propres, sans résidus huileux.

Le local d'installation de la machine ne doit pas présenter de zones d'ombres, d'éblouissements gênants, ni d'effets stroboscopiques dus à l'éclairage installé par l'acquéreur.

⚠ Inconvénients mécaniques-électriques

À l'intérieur de la machine il n'y a pas de parties pouvant être réparées par l'utilisateur. La machine ne doit être ouverte que par des techniciens qualifiés.

S'assurer que la tension de la prise de courant correspond bien à la tension requise pour la machine (voir plaque signalétique).

Toute intervention de modification de la machine doit être autorisée par notre société.



10

Non usare mai un getto d'acqua per lavare la macchina.

Attenzione : all'interno della macchina c'è tensione a 400V. o 230V.!

Usare sempre ricambi originali che garantiscono il perfetto funzionamento e la sicurezza della macchina.

Never use a spray of water to clean the machine.

Warning: the voltage inside the machine is 400V or 230V.!

Always use original spare parts that guarantee the perfect working and the safety of the machine.

Ne jamais utiliser de jet d'eau pour laver la machine.

Attention : à l'intérieur de la machine il y a tension à une tension de 400V. ou 230V.!

Utiliser toujours des pièces détachées originales, lesquelles garantissent le fonctionnement parfait et la sécurité de la machine.

Il cavo di alimentazione deve venire accuratamente e periodicamente controllato (un cavo usurato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica)

The electric cable must be checked regularly and carefully (a worn cable or a cable in less than perfect conditions is always a serious electrical danger).

Le câble d'alimentation doit être soigneusement et périodiquement contrôlé (un câble usé ou en mauvais état représente un grave danger de nature électrique).

⚠ Segnali di Attenzione

Sulla macchina sono apposti degli adesivi di "ATTENZIONE" non indelebili (esclusi n°1 e n°2).

È obbligatorio prenderne visione prima di qualsiasi utilizzo. (Il disegno seguente indica la loro posizione sulla macchina).

⚠ Warning Signals

"WARNING" non indelible (except for n.1 and n.2) adhesive labels are placed on the machine.

Read these labels before operating the machine. (The following picture describes their position on the machine)

⚠ Signaux d'Attention

Sur la machine sont apposés des autocollants de "ATTENTION" non indélébiles (sauf le n°1 et le n°2).

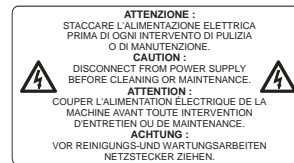
Il est obligatoire d'en prendre connaissance avant toute utilisation (le dessin ci-dessous indique leur position sur la machine).



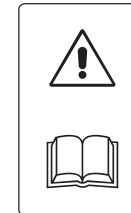
1



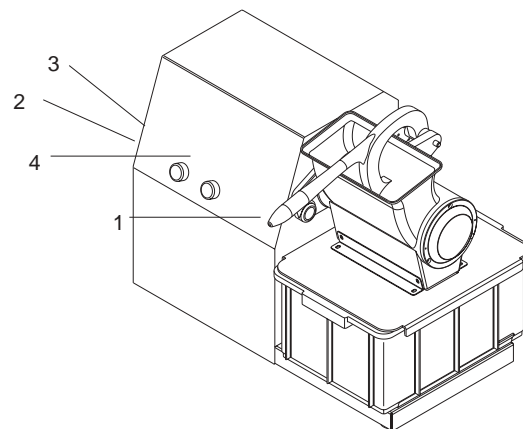
2



3



4



**Assistenza tecnica**

Si consiglia di rivolgersi sempre al Concessionario presso il quale è stato effettuato l'acquisto per tutte le operazioni di assistenza e manutenzione non descritte o indicate nelle presenti Istruzioni.

After-sales service

We recommend you contact the Dealer where you bought the machine for all the servicing and maintenance operations that are not described in these Operating Instructions.

Service Après-Vente

Prière de s'adresser au Concessionnaire chez lequel a été effectué l'achat pour toutes les opérations de service après-vente et d'entretien non décrites ou indiquées dans la présente Notice.

Fabbricante / Manufacturer / Fabricant / Hersteller / Fabricante

la Minerva®

di Chiodini Mario s.r.l.
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2
40138 Bologna - Italy

Valori ambientali

La macchina lavora in modo corretto all'interno dei seguenti valori ambientali :
Temperatura compresa tra -5°C e +40°C
Umidità compresa tra 30% e 90%.

Operating ranges

The correct working of the machine is guaranteed within the following environmental ranges:
Temperature range between -5°C and +40°C.
Humidity range between 30% and 90%.

Température et Humidité ambiante

La machine fonctionne correctement à l'intérieur des valeurs ambiantes suivantes:
Température comprise entre -5°C et +40°C.
Humidité comprise entre 30% et 90%.



Trasporto Installazione Demolizione



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato al trasporto ed all'installazione della macchina.

Imballaggio e Trasporto

La macchina viene posizionata su pallet. La macchina viene confezionata per il trasporto in imballo di cartone sul quale vengono riportate le istruzioni "ALTO" e "FRAGILE". La macchina così imballata è trasportabile tramite carrello trainato a mano.

Immagazzinamento

Immagazzinare la macchina imballata in ambiente chiuso e coperto, isolata dal suolo tramite traversine di legno o simile. Temperatura e umidità correnti (fra -5°C e +40°C; fra 30% e 90%).

Non capovolgere l'involucro.

Controllare la freccia "ALTO" stampata sul cartone. La macchina priva di imballo va posizionata in modo stabile e coperta con un telo.

Ricevimento

L'imballo è costituito da materiale adeguato ed eseguito da personale esperto, le macchine pertanto partono complete ed in perfette condizioni. La merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente, anche se resa franco domicilio di quest'ultimo.



Transport Installation Demolition



Inform all personnel involved in the transport and installation of the machine of these Instructions.

Packing and Transport

The machine is positioned on a pallet. The machine is packed for transport in a carton box carrying the instructions "ALTO" ("TOP") and "FRAGILE". The packed machine can be transported by hand by a hand-towed cart.

Storage

Store the machine in its box in a closed place. The machine must be isolated from the ground by means of wood crosspieces or similar. Temperature and humidity ranges (between -5°C and +40°C; between 30% and 90%).

Never turn the box upside down.

Always check the "TOP" arrow printed on the box. When removed from the box the machine must be placed on a solid base covered with a tarpaulin.

Reception

Packing is made with suitable material by expert personnel: therefore, the machines leave our factory in complete and perfect conditions.

The goods travel at owner's risk, even if they are supplied carriage free.

12

Transport Installation Demolition



Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé du transport et de l'installation de la machine.

Emballage et Transport

La machine est placée sur palette. La machine est emballée pour le transport dans une caisse en carton sur laquelle sont inscrites les indications "ALTO" ("HAUT") et "FRAGILE".

La machine ainsi emballée peut être transportée au moyen d'un chariot à traction manuelle.

Stockage

Stocker la machine emballée dans un local fermé et couvert, isolé du sol au moyen de palettes de bois ou similaires.

Température et humidité courantes (de -5°C à +40°C; de 30% à 90%).

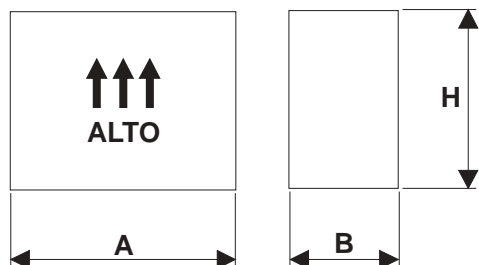
Ne pas retourner l'emballage.

Contrôler la flèche "ALTO" (Haut) imprimée sur le carton. La machine une fois déemballée doit être mise dans une position stable et couverte au moyen d'une bâche.

Réception

L'emballage est constitué d'un matériau approprié et effectué par du personnel spécialisé : les machines quittent donc nos établissements complètes et en parfait état.

La marchandise voyage aux risques et périls de l'acquéreur, même si elle est livrée franco domicile de ce dernier.



Scatola cartone tipo Americano / Carton box / Caisse carton type Américain

| Modello Macchina Machine Model Modèle Machine | Dimensioni Size Dimensions | A | B | H | N° Scatole N° of Boxes Nbre Caisnes | Peso netto imballo (Kg) Box net weight (Kg) Poids net emballage (kg) |
|---|----------------------------------|----|----|----|---|--|
| C/E GF3 | | 78 | 60 | 70 | 1 | 8 |



Tuttavia per il controllo della qualità dei servizi di trasporto e per il caso essa fosse assicurata, attenersi alle seguenti avvertenze:

- 1) al ricevimento della macchina, prima di procedere al disimballo, verificare immediatamente se la scatola risulta danneggiata: in caso positivo, ritirare la merce con riserva, producendo prove fotografiche di eventuali danni apparenti;
- 2) disimballare, verificando il contenuto con gli elenchi imballo;
- 3) controllare che i componenti della macchina non abbiano subito danni durante il trasporto e notificare, entro 3 giorni dal ricevimento, gli eventuali danni allo spedizioniere a mezzo raccomandata r.r., presentando contemporaneamente prova documentata fotografica. Analoga informazione trasmetterla a mezzo fax anche a la Minerva s.r.l. Nessuna informazione concernente danni subiti durante il trasporto potrà essere presa in considerazione dopo 3 giorni dalla consegna. Trascorsi 10 giorni dal ricevimento della merce non si accetteranno reclami.

Per qualunque controversia sarà competente esclusivamente il Foro di Bologna.

Movimentazione

La macchina, una volta tolta dall'imballo, viene sempre trasportata nel modo evidenziato dalla fig. A da due persone di buona struttura fisica.

⚠ Fare attenzione ai movimenti scoordinati che potrebbero provocare sbilanciamenti con conseguenti pericoli di caduta della macchina e danneggiamenti a cose e persone. Dato il peso della macchina, movimentare sempre con attenzione.

In any case, for the quality control of transport services and when it is assured, follow these directions:

- 1) upon receipt of the goods, before taking the machine out of the box, verify immediately if the box is damaged: in this case accept the goods with prejudice, supplying photographic evidence of the damages;
- 2) remove the machine from the box, checking the content against the packing list;
- 3) verify that machine components were not damaged during transport and notify, within 3 (three) days of receipt, the damages to the forwarding agent, with registered mail, supplying at the same time full photographic evidence of the damages.

Also fax this documentation to la Minerva s.r.l. No information about damages occurred during transport shall be accepted after 3 (three) days from delivery date.

No complaint shall be accepted after 10 days from delivery date.

Any dispute shall fall exclusively within the cognizance of the Bologna Law-Court (Italy).

Handling

Once removed from its box, the machine must always be transported as shown in drawing A by two strong persons.

⚠ Special attention must be paid to non-coordinated movements that may cause loss of balance with the possible fall of the machine and damages to things and people. Because of the weight of the machine always handle very carefully.

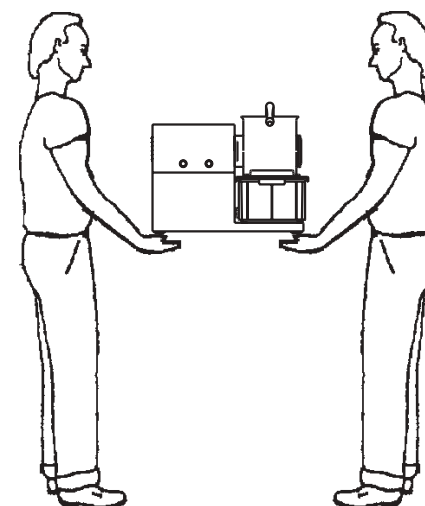
Toutefois, pour le contrôle de la qualité des services de transport, et au cas où elle serait assurée, suivre la procédure suivante:

- 1) A la réception de la machine, avant de procéder au désempilage, vérifier immédiatement si la caisse est endommagée. Si c'est le cas, accepter la marchandise sous réserve, et produire des preuves photographiques des éventuels dommages apparents;
- 2) Désempiler et vérifier le contenu sur la base des listes d'emballage;
- 3) Contrôler que les composants de la machine n'ont pas subi de dommages pendant le transport. Notifier à l'expéditionnaire par lettre recommandée A.R., dans un délai de 3 jours à compter de la réception, les éventuels dommages, en joignant les preuves photographiques. Transmettre cette même documentation par télécopie à la Société la Minerva s.r.l. Aucune information concernant les dommages subis pendant le transport ne pourra être prise en considération une fois écoulé le délai de 3 jours à compter de la livraison. Les réclamations ne seront plus acceptées une fois écoulés 10 jours à compter de la réception de la marchandise. Pour tout conflit, seront compétents exclusivement les Tribunaux de Bologne (Italie).

Manutention

La machine, une fois désempilée, doit être transportée de la façon présentée dans le dessin A par deux personnes disposant d'une bonne structure physique.

⚠ Faire attention aux fauxmouvements qui pourraient provoquer des déséquilibres, susceptibles d'entraîner la chute de la machine et des dommages aux choses et aux personnes. Etant donné le poids de la machine la manutention doit toujours se faire avec précaution.



A



Installazione

Lasciare tutto intorno alla macchina uno spazio di almeno 30 centimetri per le operazioni di pulizia e manutenzione.


 **Posizionare la macchina in modo stabile.**

Pulizia iniziale

La macchina necessita di pulizia iniziale. Pulire le superfici esterne e quelle dei condotti interni che verranno a contatto con il prodotto, unicamente con una spugna umida di acqua tiepida contenente detersivo neutro.

Messa a terra

La macchina è un componente di classe I (Norma CEI 64-8 conforme ai documenti di armonizzazione CENELEC HD 384), quindi dotata di isolamento principale e provvista di un dispositivo per il collegamento delle sue masse ad un conduttore di protezione predisposto a cura dell'acquirente.

 **Controllare e fare eventualmente adeguare l'impianto di terra nella rete elettrica del luogo di installazione della macchina.**

Avviamento

La macchina è dotata di spina per il collegamento alla presa di corrente della rete elettrica. I tipi usati sono quelli rappresentati schematicamente in figura.

Installation

Leave a clear area of at least 30 cm on the other sides of the machine for cleaning and servicing operations.

 **Place the machine on a solid and stable base.**


First cleaning

The machine must be cleaned before use.

Clean the outer surfaces and the inner parts that will come into contact with the product only with a sponge wet with lukewarm water and neutral cleansing agent.

Grounding

The machine is a class I component (CEI Rule 64-8 that complies with the CENELEC HD 384 harmonisation documents). The machine is fitted with a main insulation and a device for connecting its earth to a safety conductor supplied by the customer.

 **Verify and, if necessary, adjust the grounding system of the electric supply in the place where the machine is installed.**

Starting

The machine is supplied with a plug for connecting it to the mains outlet.

The types of plugs used are shown in the picture below.

Installation

Laisser un espace d'au moins 30 centimètres tout autour de la machine pour les opérations de nettoyage et d'entretien.

 **Mettre en place la machine dans une position stable.**


Nettoyage Initial

La machine nécessite un nettoyage initial.

Nettoyer les surfaces extérieures et celles des conduites internes qui entreront en contact avec les produits. Utiliser uniquement une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent neutre.

Mise à la Terre

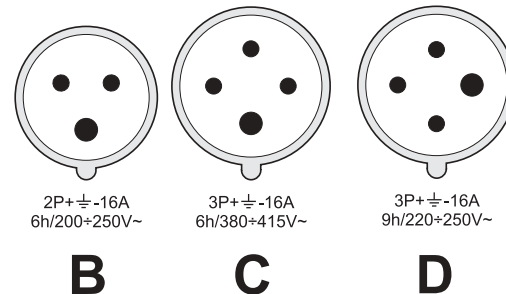
La machine est un composant appartenant à la classe I (Norme CEI 66-8 conforme aux documents d'harmonisation CENELEC HD 384), pourvue d'isolation principale et d'un dispositif pour la connection de ses mises à la terre à un conducteur de protection pourvu par le client.

 **Contrôler et, le cas échéant, faire adapter la terre du réseau électrique du local d'installation de la machine.**

Mise en Service

La machine est dotée d'une fiche pour le branchement à la prise de courant du secteur.

Les types utilisés sont représentés schématiquement dans la figure ci-dessous.





Per consentire all'utilizzatore della macchina la scelta del dispositivo di protezione contro le sovracorrenti (Art. 7.2.1 EN 60204-1) nelle schede tecniche sono specificati i dati necessari per scegliere il tipo, le caratteristiche, la corrente nominale e la regolazione del suddetto dispositivo.

Controllare il senso di rotazione (conforme alla freccia).

Se il rullo ruota in senso opposto a quello indicato dalla freccia (solo nel caso trifase) invertire nella spina i due fili di fase (fili nero e marrone).

The technical cards contain the data necessary for choosing the type, features, rated current and regulation for the above-mentioned device allowing the user to choose the protection device against overcurrents (Art. 7.2.1 EN 60204-1). Check the direction of rotation (which must be as indicated by the arrow). If the roller turns in a direction opposite to that shown by the harrow (three-phase machines only) change over the position of the two phase wires (black and brown) in the plug.

Pour permettre à l'utilisateur de la machine de choisir le dispositif de protection contre les surintensités (Art. 7.2.1 EN 60204-1) dans les fiches techniques nous avons spécifié les données nécessaires pour choisir le type, les caractéristiques, le courant nominal et le réglage du dispositif susdit.

S'assurer que le sens de rotation correspond bien à celui indiqué par la flèche. Si le rouleau tourne dans le sens contraire de celui de la flèche (machine triphasée seulement), intervertir dans la fiche les deux fils de phase (noir et marron).

Verificare le condizioni di sicurezza:

ATTENZIONE:

1. Il pressore deve essere abbassato (foto 1);
2. La protezione del raccogliitore (foto 2/1), deve essere montata sulla bocca grattugia.
3. Il contenitore di raccolta del prodotto deve essere installato in posizione di lavoro per abilitare il fine corsa (foto 2).

Quindi solo se le 3 protezioni sopra richiamate risultano attivate il pulsante di avvio risulta abilitato.

NB: I 2 fine corsa (quello del pressore foto 1 e quello sulla vasca di raccolta foto 2) sono collegati in serie.

La camma del fine corsa a rotella è registrabile in quanto la fusione è collegata al perno del pressore tramite un grano filettato.

Check the safety conditions

WARNING:

1. The press must be lowered (photo 1).
2. The guard provided must be fitted on the grater funnel (photo 2/1).
3. The product receiving pan must be installed in the working position to enable the stop (photo 2).

Therefore, the start button will be enabled only if the 3 previously mentioned guards have been activated.

NB: The 2 stops (of the press foto1 and receiving pan foto2) are connected in series.

The cam of the roller stop is adjustable since the casting is connected to the press pin by means of a grub screw.

Contrôler les conditions de sécurité

ATTENTION :

1. Le levier presseur doit être abaissé (photo 1).
2. La protection du bac de collecte doit être montée sur la bouche de la râpe (photo 2/1).
3. Le bac de collecte du produit doit être installé en position de travail pour enclencher le dispositif de fin de course (photo 2).

Le bouton de mise en marche n'est activé que lorsque les 3 protections indiquées ci-dessus sont enclenchées.

NB: Les 2 dispositifs de fin de course (du levier presseur photo 1 et du bac de collect photo 2) sont branché en série.

La came du dispositif de fin de course à galet est réglable car le corps est relié à l'axe du levier presseur au moyen d'une vis pointeau.

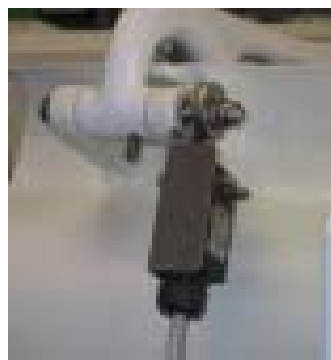


foto 1



foto 2

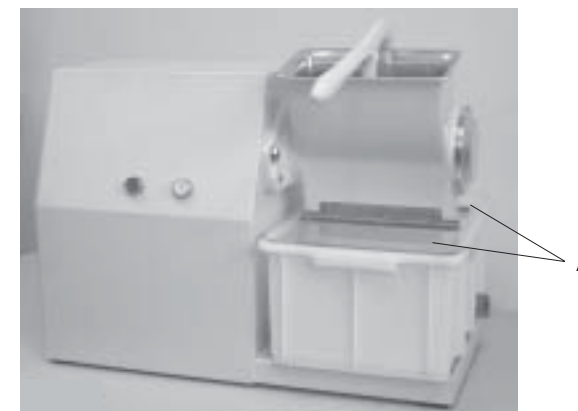


foto 2/1

**Demolizione**

La macchina è costruita con differenti materiali. Vengono di seguito elencati i principali, in relazione al tipo di macchina, ai fini di un loro corretto smaltimento. Per i riferimenti, visionare le Tavole del capitolo "Ricambi" a pag.24.

I diversi tipi di materiale costituenti la macchina dovranno venire portati in discariche adeguate. In ogni caso informarsi e attenersi sempre alla legislazione in vigore nel luogo di installazione della macchina.

Demolition

The machine is built with different materials. The table below lists the main materials used, subdivided according to the type of machine, for a correct disposal. See the "Spare parts" table on page 24 for reference.

The different types of material must be sent to suitable dumps.

In any case, always comply with the governing laws of the country where the machine is installed.

Démolition

La machine est fabriquée avec différents matériaux. On trouvera ci-dessous la liste des principaux matériaux, selon le type de machine, en vue de leur élimination correcte. Pour les références, on se reportera au chapitre "Pièces Détachées" page 24.

Les différents types de matériau composant la machine devront être portés dans des décharges appropriées. En tout état de cause, se renseigner et se conformer à la législation en vigueur dans le lieu d'installation de la machine.

| MATERIALI / MATERIALS / MATERIAUX | C/E GF3 |
|--|-----------------------------|
| LEGA AL-SI / AL-SI ALLOY / ALLIAGE AL-SI | 10-12-22-28-36 |
| GHISA G25 / CAST IRON / FONTE G25 | |
| ACC. AISI 304 / STEEL AISI 304 / ACIER AISI 304 | 11 |
| ACCIAI LEGATI / STEEL ALLOY / ALLIAGES ACIER | |
| ACCIAI DA BONIF. / STEEL TO HARDEN / ACIERS trem.et rec. | |
| FERRO (Fe37B) / IRON (Fe37B) / FER (Fe37B) | 1 |
| GOMMA / RUBBER / CAOUTCHOUC | 34 |
| PLASTICA / PLASTIC / PLASTIQUE | 30-21-21A-41-42-43-44-47-48 |
| CUSCINETTI / BEARINGS / ROULEMENTS | 14 |
| CAVI ELETTRICI / ELECTRIC CABLE / CABLES ELECTR. | 40 |
| MOTORI / MOTORS / MOTEURS | 4 |
| OLIO LUBRIF. / LUBRICATING OIL / HUILE LUBRIF. | |

USO DELLA MACCHINA



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato all'utilizzo della macchina.

DESCRIZIONE GENERALE

Le grattugie sono state progettate e realizzate in conformità alla Direttiva Macchine CEE 98/37.

La macchina è costituita da un basamento di carpenteria e dal corpo verniciato RAL.

La bocca di lavorazione, al cui interno ruota il rullo in acciaio inox 18/8 punzonato (montato su cuscinetti a sfera), è anodizzata all'interno.

Sulla bocca è fulcrata la leva pressaforma o pressore, anch'essa realizzata in lega d'alluminio lucidata e anodizzata.

La protezione in policarbonato, fissata sotto la bocca, impedisce il contatto con il rullo in movimento (foto 3).

INSTALLAZIONE

Prima installazione

Posizionare l'apparecchio su di un piano d'appoggio sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile, possibilmente lontano da fonti di calore.

Descrizione comandi

Premere il pulsante bianco per mettere in funzione il motore (A foto 4).

Premere il pulsante rosso (B foto 4) per arrestare il funzionamento.

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata nelle vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme vigenti nel luogo di installazione.

USE OF THE MACHINE



Inform all personnel involved to use of the machine of these Instructions.

GENERAL DESCRIPTION

The graters have been designed and built in conformity with EEC Machinery Directive 98/37.

The machine is made up of a structural base and painted casing (RAL)

The processing funnel is anodised on the inside and contain an 18/8 stainless steel drum mounted on ball bearings.

Connected to the funnel is a cheese-pressing lever manufactured from food-safe polished anodised aluminium alloy. On the 1, 4 mm. polycarbonate safety guards placed above the cheese container prevent contact with the processed cheese (photo 3).

INSTALLATION

Installation site

Position the machine on a sufficiently broad, level, dry and stable surface, preferably far away from sources of heat.

Description of controls

Press the white button (A photo 4) to start the motor.

Press the red button (B photo 4) to turn the motor OFF.

Electrical connection

The machine must be installed in the vicinity of an electric socket conforming to EC standards connected to a power supply in conformity with current regulations.

UTILISATION DE LA MACHINE



Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé de l'utilisation de la machine.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les râpes ont été conçues et réalisées en conformité à la Directive machines CEE 98/37.

La machine est constituée d'une base et d'un corps peint couleur RAL.

La bouche de production, qui contient le rouleau en acier inox 18/8 poinçonné et monté sur roulements à billes, est anodisée sur la partie interne.

A la bouche est raccordée la manette de pression fromage, laquelle est réalisée en alliage d'aluminium poli anodisé à usage alimentaire.

La protection en polycarbonate de 4mm d'épaisseur, installées au-dessus du récipient à fromage, empêche tout contact avec ce dernier (photo 3).

INSTALLATION

Première installation

Placer la machine sur un plan d'appui de dimensions suffisantes, parfaitement horizontal, sec et stable, et si possible à bonne distance d'éventuelles sources de chaleur.

Description des commandes

Le bouton blanc (A photo 4) permet la mise en marche du moteur.

Le bouton rouge (B photo 4) permet d'arrêter la machine (fonction OFF).

Branchement électrique

La machine doit être installée à proximité d'une prise certifiée conforme CE reliée à un circuit d'alimentation électrique conforme aux normes en vigueur.

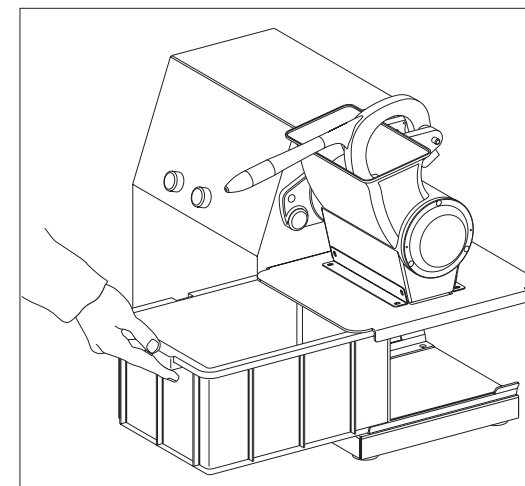


foto 3

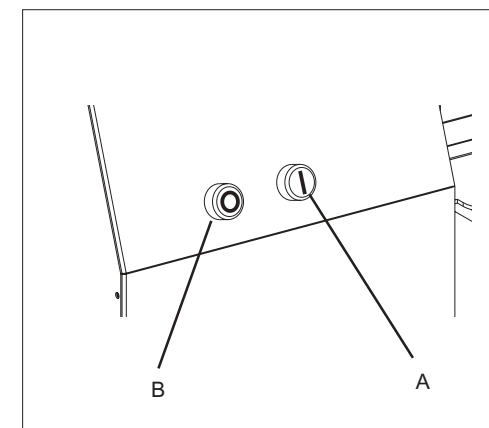


foto 4

**Impianto di messa a terra**

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione concordino con quelle indicate sulla targhetta della macchina, in ogni caso controllare lo schema elettrico.

COMANDO ELETTRICO

Il circuito elettromeccanico in bassa Tensione è inserito in una scatola elettrica con grado di protezione IP54 conforme alle normative CEI EN 60204-1

Dispositivi di sicurezza e protezioni

1. Protezione termica del motore;
2. Fine corsa elettromeccanico ad azione positiva per l'interblocco, oltre un certo angolo, del pressore della grattugia;
3. Fine corsa di sicurezza per presenza contenitore forma;
4. PM bianco + comando ON;
5. PA rosso d'arresto.

Tutte le grattugie montano motori asincroni e sono comandate da circuiti elettromeccanici in B.T. ottenuti tramite trasformatori.

FRENO

Per le macchine auto certificate CE si precisa che i motori asincroni sono del tipo auto frenato con dispositivo elettromeccanico (bobina in C.C.) per assicurare l'arresto del rullo in movimento in un tempo inferiore ai 4 secondi (Direttiva Macchine Nr. 98/37/CEE)

- Durante la frenatura il motore non inverte il senso in rotazione;
- L'improvvisa mancanza di tensione equivale alla prematura del pulsante di stop.
- Per riavviare il motore è necessario ripremere il pulsante start; in quanto l'alimentazione del circuito di potenza è realizzata mediante componenti elettromeccanici (Relay di potenza, teleruttori) con auto ritenuta (schema elettrico allegato)

Earthing system

Before making the connection, make sure that the power supply specifications match those on the machine rating plate; in all cases, check the electrical diagram.

ELECTRIC CONTROL CIRCUIT

The low-voltage electromechanical circuit is housed in a fire-retardant box with protection class IP54, in conformity with standards CEI EN 60204-1

Safety devices and accident prevention

- 1) Thermal protection of motor;
- 2) Interlocking electromechanical limit switch, which trips if the grater presser exceeds a certain angle;
- 3) Safety limit switch for presence of cheese container;
- 4) white start button + ON control;
- 5) Red stop button.

All graters are equipped with asynchronous motors controlled by low-voltage electromechanical circuits through transformers.

BRAKE

With regard to machines certified by the manufacturer as conforming to EC regulations, it should be noted that the asynchronous motors are of the self-braking type with an electromechanical device (D.C. coil) to ensure that the drum in motion will stop in less than 4 seconds (Machine Directive Nr. 98/37/CEE).

- While braking, the motor will not invert the direction of rotation;
- A sudden interruption in the power supply will have the same effect as pressing the stop button.
- To restart the motor you must press the start button again since the power circuit is supplied through electromechanical components (Power relay, contactors) with a self-retaining mechanism (see annexed electrical diagram).

Circuit de mise à la terre.

Avant de procéder au branchement s'assurer que les caractéristiques du secteur d'alimentation sont conformes à celles figurant sur la plaque de la machine et veiller dans tous les cas à contrôler le schéma électrique.

COMMANDE ÉLECTRIQUE

Le circuit électromécanique à basse tension est logé dans un boîtier ignifuge à degré de protection IP54 conforme aux normes CEI EN 60204-1.

Dispositifs de sécurité et protections

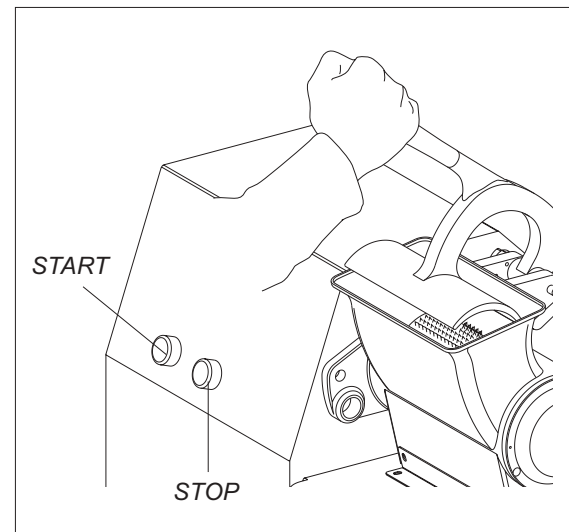
- 1) Protection thermique du moteur;
- 2) Fin de course électromécanique à action positive d'interblocage au-delà d'une certaine inclinaison du presser de la râpe;
- 3) Micro-contact de sécurité de présence du récipient à fromage;
- 4) Bouton de marche blanc + commande ON;
- 5) Bouton d'arrêt rouge

Toutes les râpes sont équipées de moteurs asynchrones et commandées par des circuits électromécaniques alimentés en basse tension par l'intermédiaire de transformateurs.

FREIN

Pour les machines certifiées CE, les moteurs asynchrones sont des moteurs à freinage automatique à dispositif électromécanique (bobine en courant continu) garantissant l'arrêt du rouleau en moins de 4 secondes (Directive Machine 98/37/CEE).

- Durant le freinage, le sens de rotation du moteur n'est pas inversé.
- Une coupure imprévue de courant équivaut à l'actionnement du bouton d'arrêt.
- Pour remettre en marche le moteur, il est nécessaire d'appuyer sur le bouton Start, l'alimentation du circuit de puissance étant assurée par des composants électromécaniques (relais de puissance et télerupteurs) à dispositif de retenue automatique (voir schéma électrique ci-joint).





PULIZIA E MANUTENZIONE



Rendere note le presenti istruzioni a tutto il personale interessato all'utilizzo e alla manutenzione della macchina.

Prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito. Controllare che eventuali residui di prodotto non vadano a bloccare il rullo di lavorazione.

CLEANING AND MAINTENANCE



Inform all personnel involved to use and maintenance of the machine of these Instructions.

Before carrying out any maintenance or cleaning jobs, make sure that the main switch is off. Check that no food residues block the motion of the drum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN




Ces instructions doivent être communiquées à l'ensemble du personnel chargé de la manutention de la machine.

Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de nettoyage, s'assurer que l'interrupteur général se trouve sur la position OFF. S'assurer que des résidus de produit n'entravent pas la rotation du rouleau de production.



MANUTENZIONE

Attenersi alle prescrizioni contenute nelle Direttive (93/43/CEE e 96/3/CEE (HACCP).

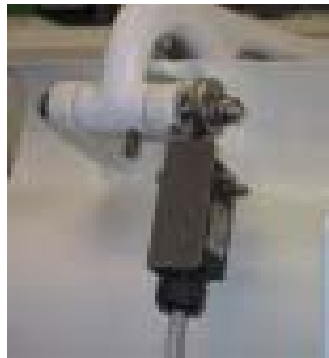
 Qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione deve essere effettuata con la presa di corrente elettrica disinserita. Si consiglia di smontare e pulire accuratamente tutti i giorni, con acqua tiepida e detergente neutro.
Non pulire la macchina con getto d'acqua, ma solo con straccio umido.
Non lasciare le parti a bagno nell'acqua.

Gli interventi di manutenzione e consentiti all'operatore sono i seguenti:

- 1) Controllo dei cavi di alimentazione
- 2) Controllo dei micro di sicurezza
- 3) Sostituzione del fusibile di protezione del circuito secondario della B.T.


Gli interventi di manutenzione da affidare esclusivamente a personale autorizzato sono:

- 1) Sostituzione del motore
- 2) Sostituzione del circuito di comando
- 3) Sostituzione dei rulli
- 4) Riparazioni parti strutturali



MAINTENANCE

Please follow the recommendations of Directive 93/43/EEC and 96/3/EEC (HACCP)

 *Always disconnect from power supply before performing any cleaning and servicing operation.*
It is recommended to clean the machine every day with lukewarm water and neutral detergent.
Do not clean with water spray. Use a damp cloth only.
Do not soak the parts.

The user may perform the following maintenance tasks:


- 1) *Checking the power cables*
- 2) *Checking the safety microswitches*
- 3) *Replacing the safety fuse of the secondary low voltage circuit.*

The following maintenance jobs may be performed solely by authorised personnel:

- 1) *replacing the motor*
- 2) *replacing the control circuit*
- 3) *replacing drums*
- 4) *repairs on structural parts*

ENTRETIEN

Respecter les dispositions de la Directive 93/43/CEE et 96/3/CEE (HACCP)

 Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
Démonter et nettoyer soigneusement, tous les jours avec de l'eau tiède et détergent neutre.
Ne pas utiliser de jet d'eau, mais uniquement un chiffon humide.
Ne pas laisser les pièces immergées dans l'eau.

Les interventions d'entretien que l'opérateur peut effectuer sont les suivantes:

- 1) Contrôle des câbles d'alimentation.
- 2) Contrôle des micro-contacts de sécurité.
- 3) Remplacement du fusible de protection du circuit secondaire de basse tension.

Les interventions d'entretien devant être confiées exclusivement à un personnel autorisé à cet effet sont les suivantes:

- 1) Changement du moteur.
- 2) Changement du circuit de commande.
- 3) Changement des rouleaux.
- 4) Réparations de parties structurelles.





Costruttore / Manufacturer / Fabricant  **la Minerva® di Chiodini Mario s.r.l.**
Via del Vetraio, 36 Z.I. Roveri 2 40138 Bologna - Italy Tel. +39 051 53.01.74 - Fax +39 051 53.53.27

Modello / Model / Modèle

C/E GF3

Anno di Costruzione / Construction Year / Année de Fabrication:

200

Numero di Matricola / Serial Number / Numéro de Série:

E

Caratteristiche Tecniche / Technical Specifications / Caractéristiques Techniques

Rumore aereo / Ambient noise / Bruit aérien:

-Livello di Pressione Acustica continuo / Level of acoustic pressure A / Niveau de pression sonore continue équivalent pondéré A:

dB (A) 65

-Valore massimo pressione acustica / Max. level of weighed instant acoustic pressure C / Valeur maxi pression sonore instantanée pondérée C:

dB (A) -

-Livello di potenza acustica/Acoustic power level / Niveau de puissance sonore:

dB (A) -

Tipo collegamento (rif.a pag.14) a **Spina** : a cura del Cliente / Type of connection (see page 14) with **Plug**: by the Customer / Type de branchement (réf. p. 14) à **Fiche**: aux soins du Client

B C D

Peso netto / Net weight / Poids net:

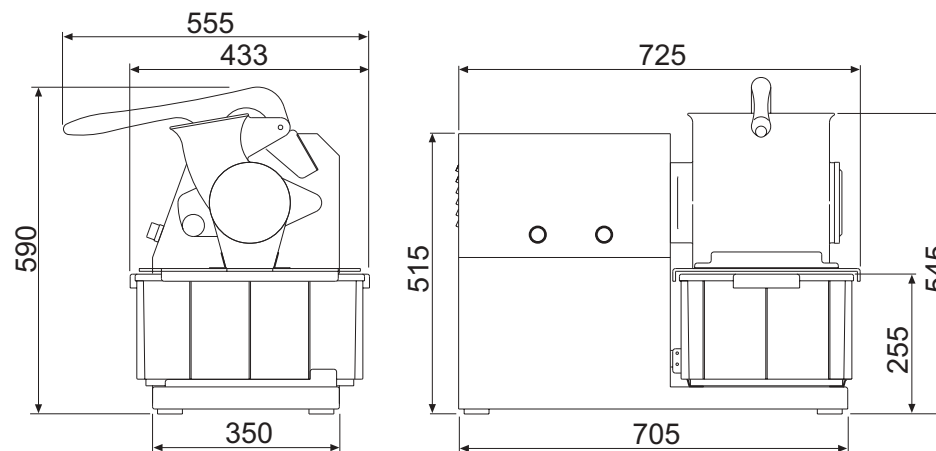
Trifase / Three-phase / Triphasékg 67

Monofase / Single-phase / Monophasékg

Dati Tecnici Alimentazione Elettrica e Motore / Motor and Electric Input Technical Data / Infos Techniques Alimentation Electrique et Moteur

| Tensione nominale Volt Rated Tension nominale | N° fasi No of phases Nbre phases | Freq. nom. Rated Freq. Fréq. nom. | Potenza nominale Rated Output Puissance nominale | | Velocità nominale Rated speed Vitesse nominale | Corrente Current Courant | | Capacità condens. Capacitor Capacité cond. | Tipo servizio Service Type Type service | Classe isolamento Insulation Class Classe isol. | Fattore di potenza Power factor Fact. de puissance |
|---|--|---|--|----|--|----------------------------------|-----------------------------|--|---|---|--|
| | | | kW | HP | | g/mn / rpm / U/min./ U/min / rpm | nominale / rated / nominale | | | | |
| volt | | HZ | | | | A | A | | | | |
| 400 | 3 | 50 | 2,2 | 3 | 1437 | 5,8 | 29,5 | - | S1 | F | 0,773 |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Dimensioni di ingombro (vedi figura) / Overall dimensions (see picture) / Dimensions hors-tout (voir figure)





Schemi elettrici

Wiring diagram

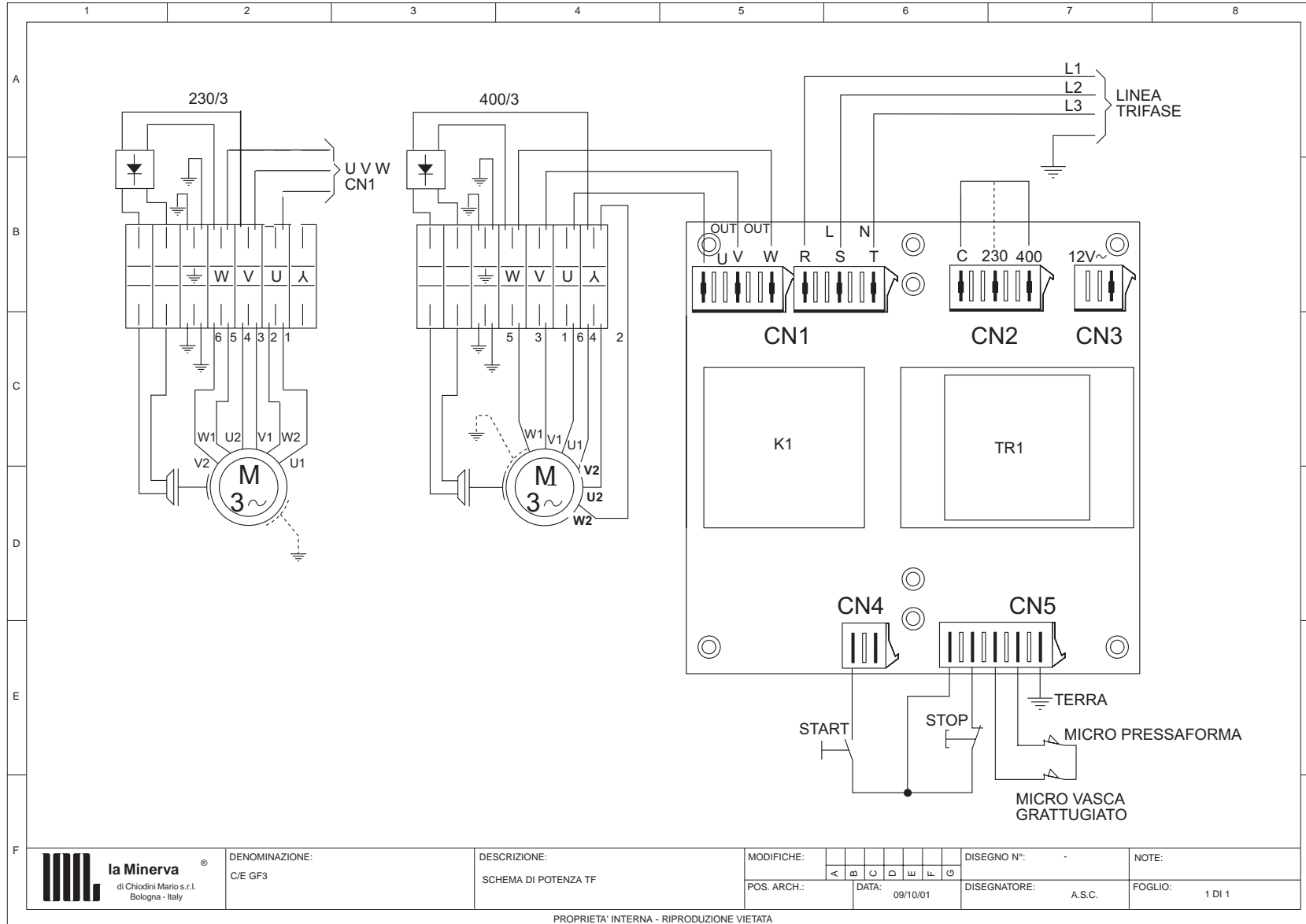
Schémas Electriques

Gli Schemi elettrici che seguono si riferiscono a tutti i tipi di macchine presentati nelle Istruzioni per l'Uso.

The following wiring diagrams are valid for all the types of machines described in these Operating Instructions.

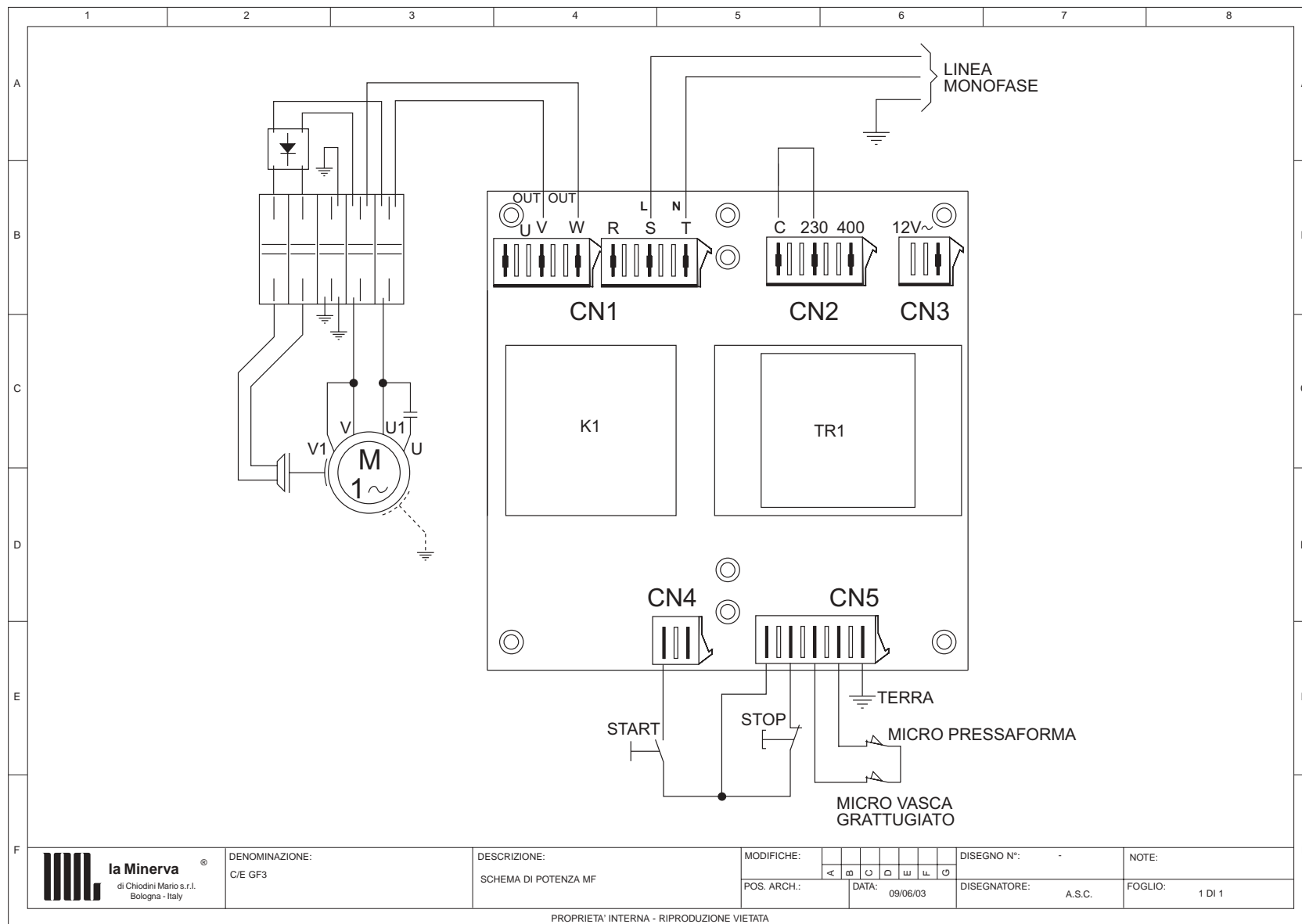
Les Schémas Electriques ci-après se réfèrent à tous les types de machines présentés dans la Notice d'Utilisation.

Schema di Potenza Trifase/Three-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Trifasée





Schema di Potenza Monofase / Single-phase Power Diagram / Schéma de Puissance Monophasée



| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--------------------------------------|-------------|---|---------------------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|-------|
| <p>la Minerva di Chiodini Mario s.r.l. Bologna - Italy</p> | DENOMINAZIONE: C/E GF3 | DESCRIZIONE: SCHEMA DI POTENZA MF | MODIFICHE: | <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> | | | | | | | | | | | DISEGNO N°: - | NOTE: |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | POS. ARCH.: | DATA: 09/06/03 | DISEGNATORE: A.S.C. | FOGLIO: 1 DI 1 | | | | | | | | | | |

**Ricambi****Spare parts****Pièces Détachées**

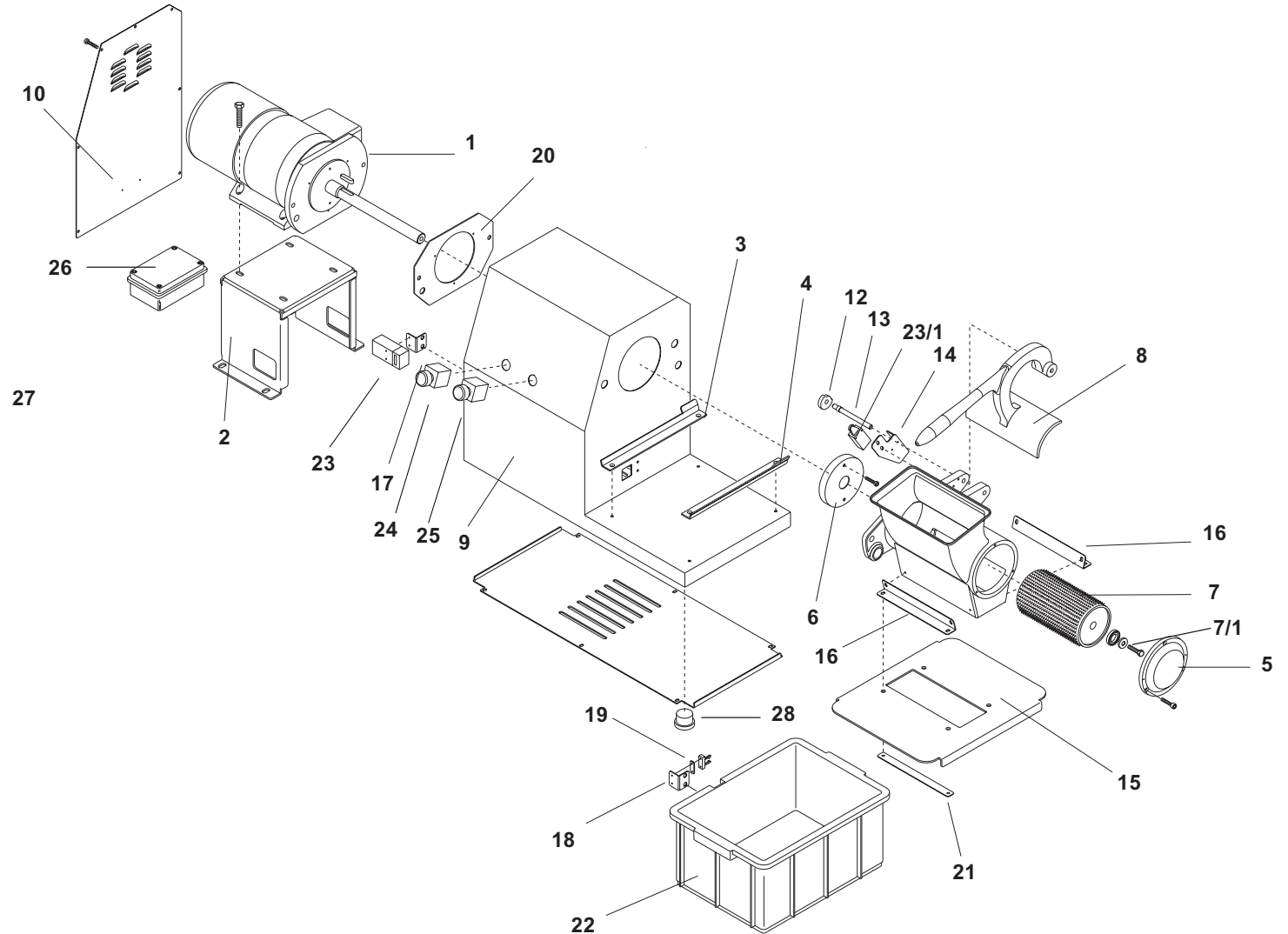
⚠ Per le sostituzioni, utilizzare esclusivamente Ricambi Originali.
Non attendere che i componenti siano completamente logorati.

⚠ Only use Original Spare parts.
Do not wait for the parts to be completely worn out before replacing them

⚠ Pour les remplacements, utiliser exclusivement des Pièces Détachées Originales.
Ne pas attendre que les composants soient complètement usés.

C/E GF3**Grattugia / Cheese grater / Râpe**

| RIF. | CODICE | DESCRIZIONE |
|------|-----------|---------------------------------|
| 1 | 2157AC47 | MOTORE TF |
| 2 | 80GF3006 | SUPPORTO MOTORE |
| 3 | 80GF3014 | ANGOLARE GUIDA VASCA SX |
| 4 | 80GF3018 | ANGOLARE GUIDA VASCA DX |
| 5 | 80GF3021 | FLANGIA BOCCA GRATTUGIA |
| 6 | 80GF3022 | DISCO COPERTURA |
| 7 | 80GF3641 | RULLO DENTATO |
| 7/1 | 20706249 | CUSCINETTO RADIALE |
| 8 | 80GF3681 | PRESSAFORMA GRATTUGIA |
| 9 | 80GF3B001 | CORPO VERNICIATO |
| 10 | 80GF3B003 | PANNELLO POSTERIORE |
| 11 | 80GF3B004 | CHIUSURA BASE |
| 12 | 80GF3B008 | CAMMA MICRO |
| 13 | 80GF3B009 | ALBERO MICRO |
| 14 | 80GF3B019 | SUPPORTO MICRO LEVA |
| 15 | 80GF3B020 | PROTEZIONE VASCA |
| 16 | 80GF3B030 | SUPPORTO PROTEZIONE VASCA |
| 17 | 80GF3B031 | SUPPORTO MICRO VASCA |
| 18 | 80GF3B032 | SUPPORTO CHIAVE VASCA |
| 19 | 80GF3B033 | CONTROPIASTR.SUPP.VASCA |
| 20 | 82430030 | SPESSORE X QUADRO PULEGGIA |
| 21 | 80GF3B034 | CONTROPIASTR.FISS.PROTEZ. |
| 22 | 22564366 | VASCA PLASTICA |
| 23 | 20800820 | INTERRUTTORE FINECORS A CHIAVE |
| 23/1 | 20800820 | INTERRUTTORE FINECORS A ROTELLA |
| 24 | 20803385 | PULSANTE START |
| 25 | 20803384 | PULSANTE STOP |
| 26 | 21015049 | QUADRO ELETTRICO |
| 26 | 20900065 | SCHEDA ELETTRONICA |
| 27 | 21005430 | CAVO COMPLETO 4 G1,5 |
| 28 | 23003089 | TAPPO GOMMA |







Via del Vetraio 36 Z.i.Roveri 2 40138 Bologna (Italia) - Tel. +39 051 53.01.74 - Fax + 39 051 53.53.27
<http://www.laminerva.it> - e-mail: laminerva@laminerva.it