

MANUALE D'ISTRUZIONE PER L'USO

INSTRUCTION MANUAL FOR USE



IMPASTATRICE ELETTRICA SERIE IM

ELECTRIC MIXER IM SERIES

IM20 | IM30 | IM40 | IM50 | IM60



CE  RoHS



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Io sottoscritto dichiaro che il modello

Impastatrice con vasca rotativa utilizzata per amalgamare i vari ingredienti
IM 20, IM30, IM40, IM50, IM60

è conforme a tutte le disposizioni legislative pertinenti previste dalle seguenti direttive comunitarie
(comprese tutte le modifiche applicabili)

CE-EMC (Direttiva Compatibilità Elettromagnetica):

EN IEC 55014-1:2021

EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021

EN 61000-3-3:2013/A2:2021

Conforme alla Direttiva 2014/30/EU

LVD (Direttiva Bassa Tensione):

EN 60335-1:2012/A15:2021

EN 60335-2-64:2000+A1:2022

conforme alla Direttiva 2014/35/EU

CE-ROHS:

conforme alla Direttiva 2011/65/EU e (EU)2015/863

Inoltre la parti costituenti la macchina e destinate a venir a contatto con il prodotto alimentare sono conformi al: REGOLAMENTO CE n.1935/2004 del 27.10.2004 con D.L. 108 del 25.01.1992

Data 01 / 03 / 2024

Firma del legale rappresentante

PREMESSE:

Nuovi utenti o utilizzatori di questo prodotto devono essere formati da esperti, personale qualificato o autorizzato dal produttore.

Durante l'installazione o la manutenzione, seguire attentamente le istruzioni seguenti per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura.

Conservare il presente manuale per future referenze o cederlo ad un utilizzatore successivo.

Nell'aprire la confezione, assicurarsi che parti non cadano o si disperdano.

Per ogni dubbio sull'utilizzo dell'apparecchiatura, si prega di non azionarla e consultare un esperto.

Posizionare gli imballi lontano dalla portata dei bambini, per evitare incidenti (specialmente parti in plastica, buste, viti..ecc.).

L'apparecchiatura dovrà essere utilizzata esclusivamente da personale che abbia familiarità con essa.

Spegnere l'apparecchiatura quando non in utilizzo o in assenza dell'operatore, per evitare incidenti o danni accidentali.

Se vi è necessità di riparazione, consultare un esperto e utilizzare ricambi originali, altrimenti potrebbe essere pericoloso.

Seguire I requisiti di cui sopra.

Questa apparecchiatura è intesa di uso commerciale e non per ogni altro uso che possa essere pericoloso.

Non risciacquare l'apparecchiatura direttamente con acqua. Pulire regolarmente la superfici in metallo e in acciaio inossidabile con metodi appropriati, per evitare danneggiamenti causati dall'ossidazione o interferanza di altri agenti chimici.

1. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

L'impastatrice serie IM è un nuova serie. La spirale e la vasca ruotano contemporaneamente e sono dotate di inversione di marcia, aumentando con efficacia la velocità di formazione dell'impasto. La macchina è dotata di un convertitore di frequenza, combinato con un sistema di ingranaggi azionati a cinghia multi-v belt. Il sistema multi-v belt ha I seguenti vantaggi: 1. risparmio energia, alta efficienza di trasmissione 2. la cinghia sottile e leggera, garantisce una buona flessibilità. 3. vantaggio di piccole vibrazioni nella trasmissione, veloce dissipazione del calore, funzionamento regolare, piccolo sforzo in allungamento, ampia ratio di trasmissione ed elevato controllo alle alte velocità, che scaturisce in un tempo di vita maggiore; trasmissione compatta, occupando poco spazio.

Corpo macchina di alta qualità realizzativa.

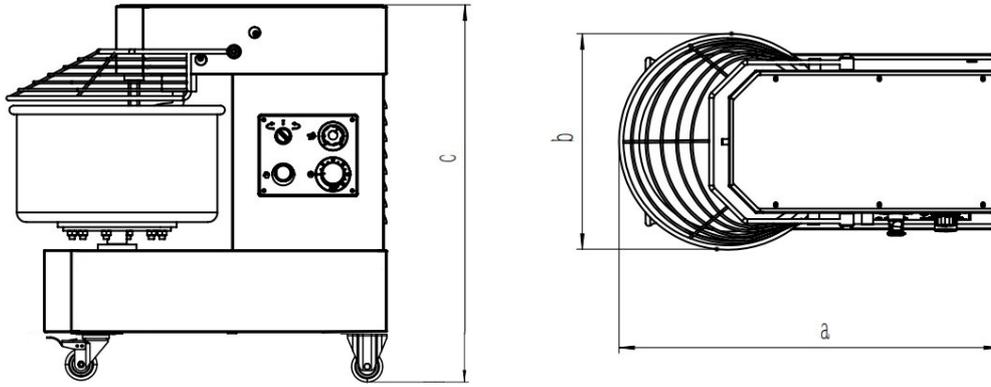
Aspetto accattivante, facile da usare, alta efficienza, utilizzabile per preparazioni alimentari in hotels, ristoranti, ristorazione industriale, preparazione di composti per stabilimenti farmaceutici, chimici... ecc.

2. DATI TECNICI

Ci riserviamo il diritto di modificare la macchina secondo ns. esigenze. Ogni sforzo è fatto per assicurare che il manuale rifletta gli ultimi disegni, ma l'azienda non può garantire l'esatta corrispondenza.

Codice	Capacità vasca (L)	Massima capacità impasto (kg)	Velocità spirale (r/min)	Velocità vasca (r/min)	Potenza motore (kw)	Tensione (V)	Frequenza (Hz)	Dimensioni: LxWxH (mm)	Peso Netto (kg)
IM20	20	8	248	25	0.75	220-240	50-60	690x400x680	60
IM30	30	12	248	25	1.1	220-240	50-60	730x440x730	73
IM40	40	16	248	25	2.2	220-240	50-60	860x480x855	107
IM50	50	20	248	25	2.5	220-240	50-60	910x530x855	115
IM60	60	20	248	25	3.0	220-240	50-60	910x530x910	122





3. INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni e descrizioni in questo manuale, potrebbero non includere tutti i dettagli o variazioni dell'apparecchiatura, non coprire tutti i problemi che potrebbero occorrere durante l'installazione o l'utilizzo.

Se necessitate di più informazioni, non esitate a contattarci.

4. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Le seguenti procedure e istruzioni dovrebbero sempre essere seguite per evitare danneggiamenti.

Se la macchina non viene usata come raccomandato, l'operatore sarà responsabile per la sicurezza propria e degli altri.

Le illustrazioni in questo manuale sono disegnate per aiutare l'operatore a capire il funzionamento e operare correttamente.

Per evitare o prevenire incidenti, assicurarsi di aver letto e compreso il presente manuale prima dell'installazione o utilizzo.

La rotazione delle parti macchina e l'azionamento elettrico, possono causare danni se le dovute precauzioni non vengono prese anticipatamente. Prima di alimentare l'apparecchiatura, assicurarsi che l'interruttore non sia su ON.

4.1 LINEE GUIDA SULLA SICUREZZA

Assicurarsi di rispettare corrette regole di movimentazione del mixer, specialmente durante lo spostamento e l'installazione.

Questo dispositivo è per uso commerciale, non domestico e non deve essere utilizzato dai bambini.

Non rimuovere coperchi mentre la macchina è in azione. Extra cura bisogna tenere quando si mixano prodotti che producono polvere. L'esposizione alla polvere (include anche la farina) potrebbe essere dannosa per la salute, causare riniti (naso che cola), lacrimazione e possibilmente asma.

Se la polvere è un rischio, assicurarsi che l'operatore usi PPE (equipaggiamento di protezione personale), ad esempio mascherina.

Tutti gli operatori devono essere istruiti sulle operazioni per la sicurezza dall'uso del mixer e suoi accessori.

Chi non ha queste conoscenze, non deve utilizzare l'apparecchio. Assicurarsi che le abbiano acquisite.

Questa attrezzatura non è destinata all'uso da parte di persone le cui capacità sensoriali, fisiche o mentali impediscono loro di utilizzarla in sicurezza.

Assicurarsi che l'alimentazione sia isolata ed il cavo sia disconnesso dal mixer prima di spostarlo o azionarlo.

Effettuare sempre la manutenzione regolare del mixer e degli accessori; almeno due volte l'anno, a seconda della frequenza di utilizzo.

Assicurarsi che questo manuale sia conservato in un luogo facilmente accessibile vicino al mixer.

4.2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Persone istruite e qualificate dovrebbero usare l'impastatrice e gli accessori.

Quando si manovrano o si sollevano contenuti con un peso totale superiore a 500 kg, è necessario utilizzare un carrello per vasche. Evitare di svolgere attività legate ad operazioni manuali che comportano rischi per la salute.

Il dispositivo deve essere conservato o trasportato solo a temperature ambiente superiori a 5°C e inferiori a 55°C.

Nota: l'impastatrice deve essere utilizzata solo per lo scopo per il quale sono stati progettati e in conformità con le istruzioni operative fornite.

Quando si mescolano gli ingredienti, è necessario prestare attenzione per evitare di inalare particelle di polvere, come la farina.

4.3. ASSOLUTAMENTE VIETATO

È necessario fare riferimento alle schede tecniche del fornitore del prodotto per garantire che vengano adottate precauzioni e misure di protezione adeguate. Seguire le istruzioni da osservare durante l'utilizzo dell'apparecchiatura.

Non Indossare abiti larghi poiché potrebbero rimanere incastrati nel mixer mentre è in funzione.

Non Provare a raggiungere la vasca mentre è in rotazione.

Non avvicinarsi alle parti rotanti.

Non forzare eccessivamente il mixer durante il funzionamento, si rischia di comprometterne la stabilità.

Non azionare il mixer se le parti sono state rimosse.

Non utilizzare il mixer in condizioni non sicure.

In caso di incidente o pericolo, azionare l'interruttore di sicurezza per arrestare la macchina.

Non Tentare di riparare l'apparecchiatura. La macchina deve essere riparata da un tecnico qualificato.

4.4. BUONA REGOLA

Utilizzare il mixer come previsto e in conformità con le istruzioni per l'uso. Utilizzare il mixer in una zona ben illuminata.

Fermare il mixer prima di aggiungere altri ingredienti. Utilizzare il pulsante di stop per arrestare la macchina.

Prima di pulire le parti, scollegare l'alimentazione. Pulire sempre la vasca, la spirale e altre parti subito dopo l'uso.

Pulisci il mixer con acqua e sapone neutro. Pulire quotidianamente la macchina impastatrice a spirale.

Controllare regolarmente i cavi di alimentazione e gli apparecchi. Non utilizzare se viene riscontrato un guasto.

4.5. RESPONSABILITÀ

L'installazione e la riparazione da parte di tecnici non autorizzati, l'utilizzo di altri pezzi non originali dell'apparecchiatura ed eventuali modifiche tecniche possono compromettere la garanzia specificata nelle condizioni standard di vendita.

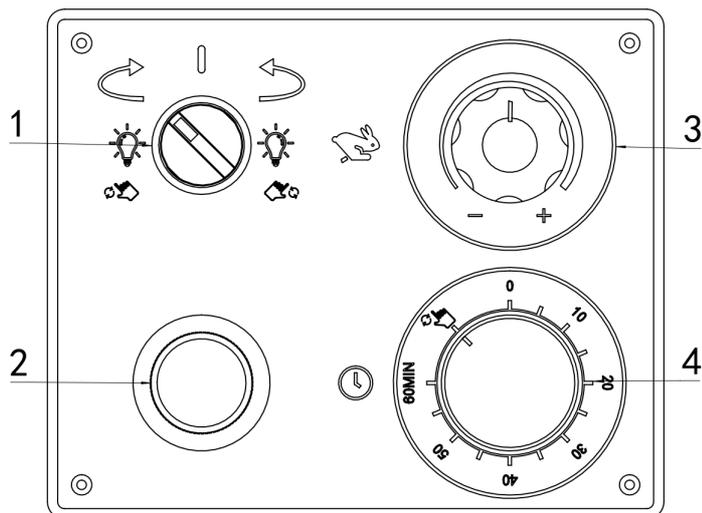
Attenzione! Non utilizzare compressori per pulire l'unità. È fondamentale seguire le procedure di pulizia corrette.



5. OPERAZIONI E PRECAUZIONI

5.1. Pannello di Controllo

Numero	Descrizione
1	Interruttore di selezione
2	Pulsante di arresto
3	Pulsante controllo velocità
4	Pulsante Timer



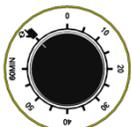
A. Per azionare l'impastatrice, selezionare l'interruttore nella posizione di rotazione in senso orario.



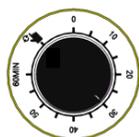
B. Impostare l'interruttore in figura nella velocità desiderata.



C. Per azionare la macchina senza utilizzo del timer, posizionare l'interruttore sul simbolo "manina", come in figura.



D. Se si desidera impostare un tempo di durata, posizionare la tacca della manopola sul timer 0-60 min.



E. Nel normale utilizzo della macchina, impostare la funzione di rotazione in senso orario.

F. e G. Se si necessita di effettuare una rotazione in senso antiorario (rotazione di marcia), posizionare inizialmente l'interruttore nella posizione di mezzo (Fig.1) e poi sul simbolo di destra (Fig.2).

Attenzione a non esagerare con la rotazione antioraria, che potrebbe danneggiare la macchina.



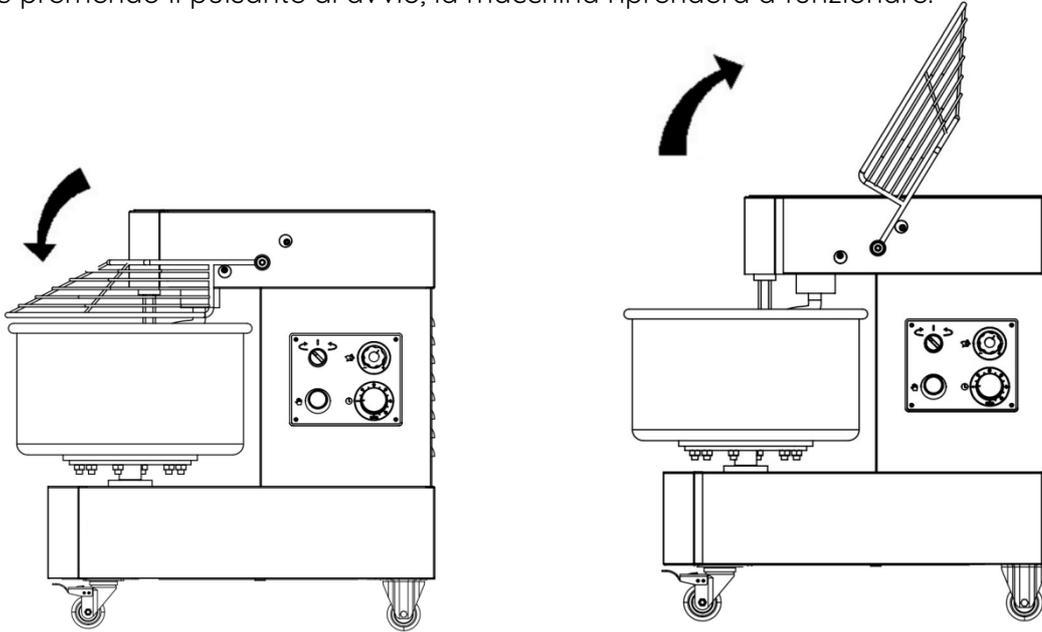
5.2. PRECAUZIONI

Posizionare la macchina in maniera stabile su un pavimento orizzontale.

L'ambiente deve essere mantenuto alla giusta temperatura.

Controllare che l'alimentazione soddisfi i requisiti della macchina e che i cavi siano collegati correttamente.

Assicurarsi che, sollevando la griglia di protezione, la macchina non si avvii. Abbassando la griglia di protezione e premendo il pulsante di avvio, la macchina riprenderà a funzionare.



A. Sollevare la griglia protettiva e inserire ogni volta la giusta quantità di farina nella vasca (la capacità della farina non deve superare il massimo determinato).

B. Riempi la vasca con acqua, percentuale 45%-50% della farina necessaria.

C. Abbassare la griglia e avviare la macchina.

D. Dopo aver ottenuto l'impasto (circa 8 minuti), premere il pulsante di arresto in modo che la macchina smetta di lavorare, quindi sollevare la griglia protettiva ed estrarre l'impasto.

E. Durante il lavoro è vietato infilare le mani o oggetti solidi nella vasca. È pericoloso estrarre l'impasto con le mani.

F. Non pulire o lubrificare la macchina durante il funzionamento.

6. MANUTENZIONE

Importante: tutti i lavori sulla macchina devono essere eseguiti con la macchina scollegata.

Durante la riparazione e la manutenzione, il motore e le parti devono essere smontati gradualmente.

La macchina deve essere pulita lubrificando regolarmente la catena e i cuscinetti.

Raccomandazione.

A. Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente la macchina per assicurarsi che sia pulita e fino al punto di lubrificazione.

B. Non avviare ripetutamente la macchina, al fine di prolungarne la durata e non farla funzionare di continuo troppo a lungo.

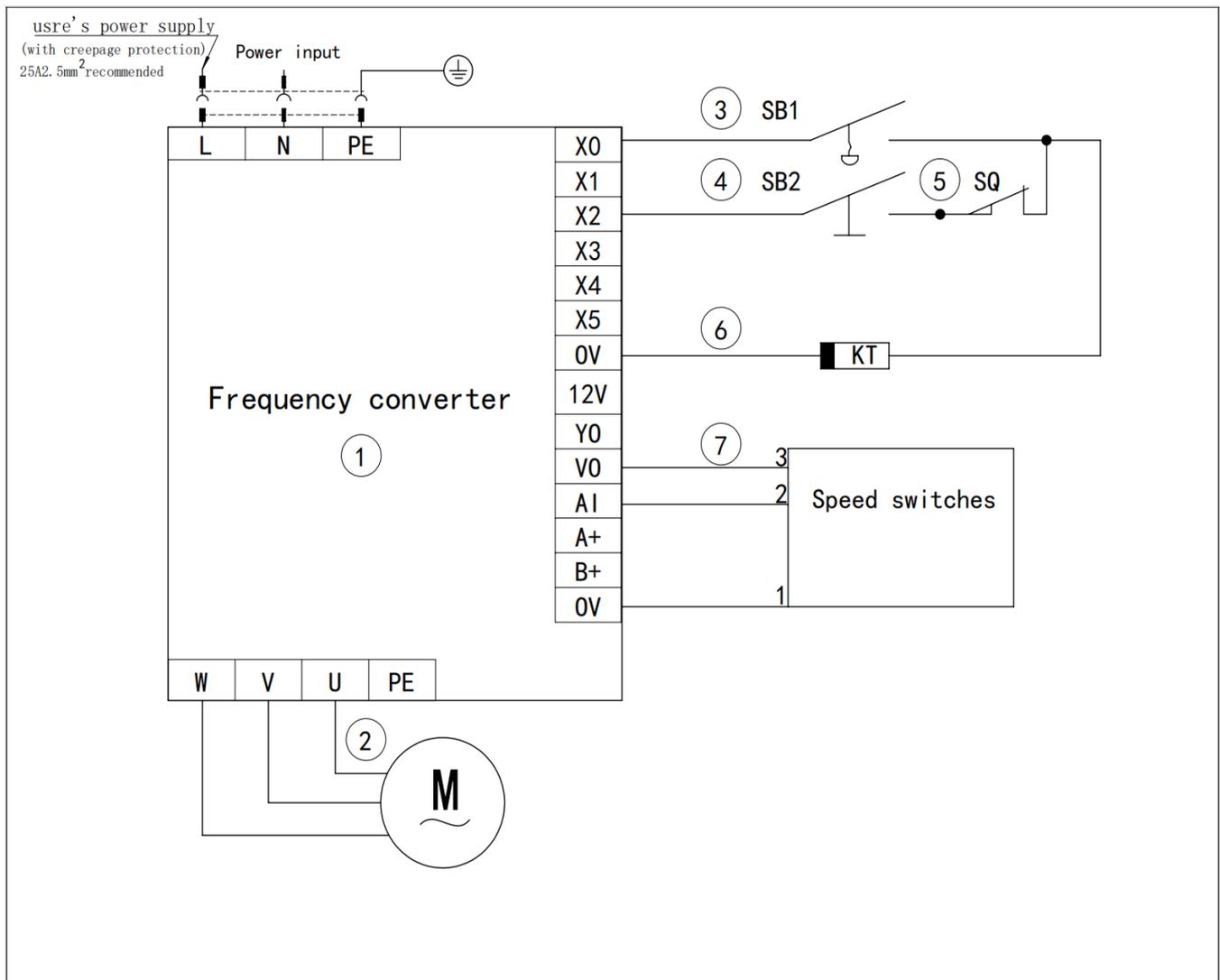
C. Lubrificare la catena e le principali parti mobili una volta al mese.

D. Verificare la tensione della cinghia e della catena ogni 6 mesi.

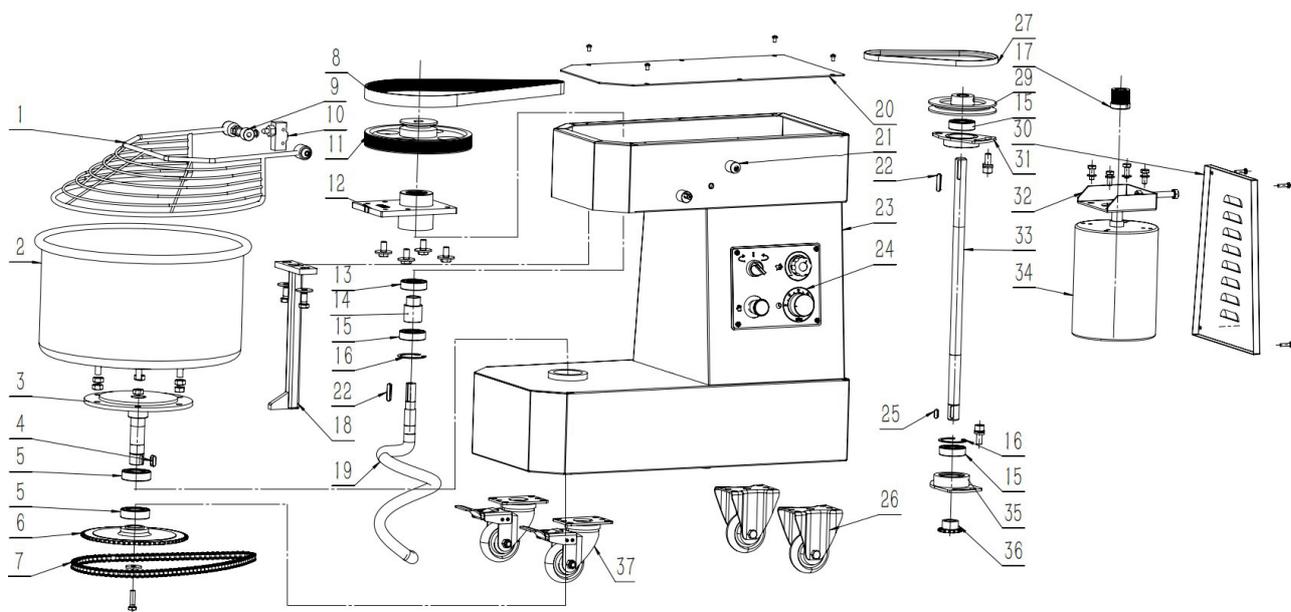
E. Controllare il circuito una volta l'anno.

NO	Codice	Descrizione	Q.tà
①		Convertitore di frequenza	1
②	M	Motore	1
③	SB1	Pulsante di emergenza	1
④	SB2	Pulsante di accensione/inv. marcia	1
⑤	SQ	Interruttore di sicurezza	1
(6)	KT	Timer	1
(7)		Interruttore velocità	1

1. IM20 30 40 50 60 Schema elettrico (monofase)

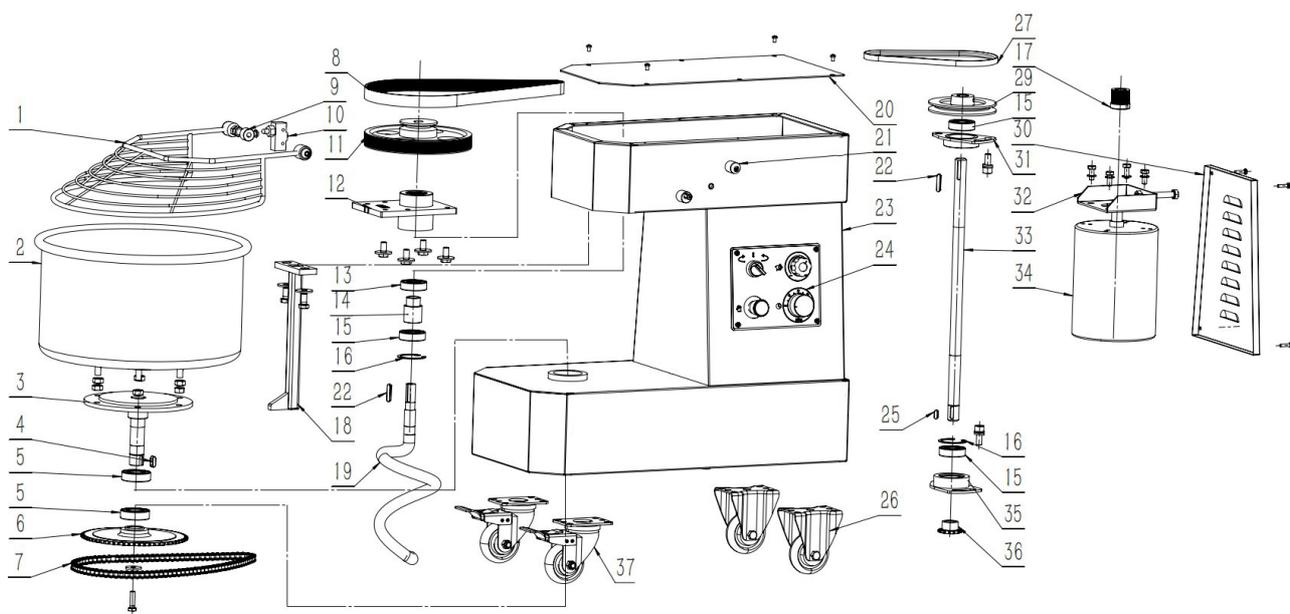


TK20 Esploso. Per sostituire le parti, fare riferimento alla lista sotto riportata ed inviarci richiesta.



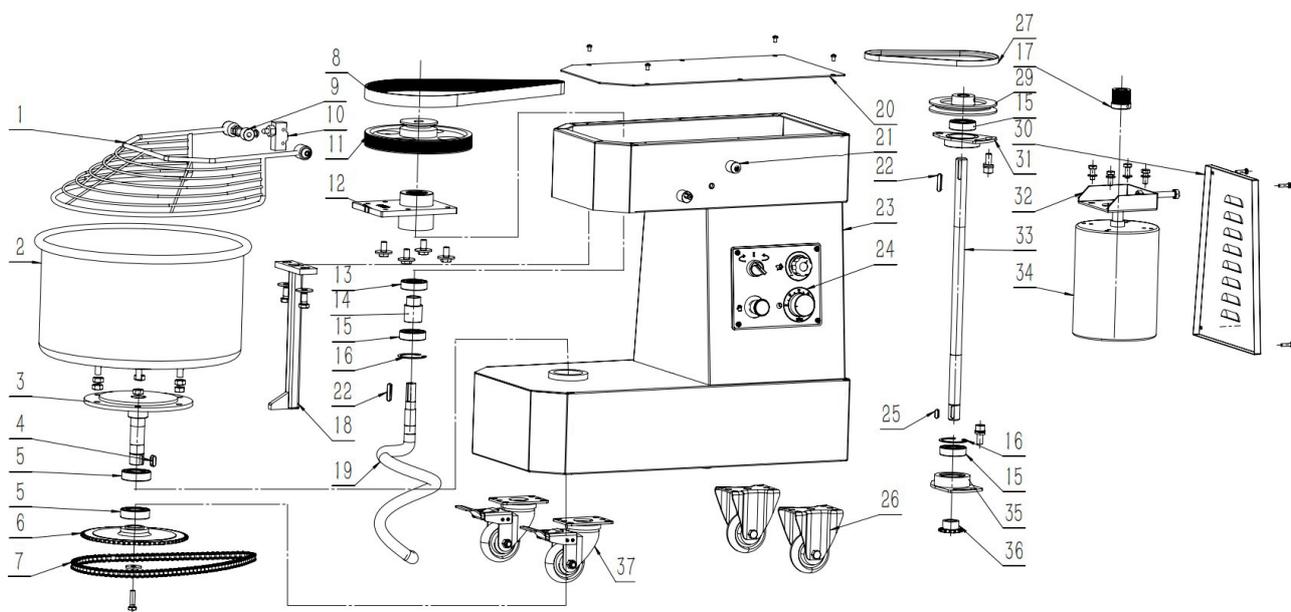
Nr.	Descrizione	Q.tà	NO.	Descrizione	Q.tà
1	Griglia di protezione	1	19	Spirale	1
2	Vasca (20LT)	1	20	Coperchio superiore	1
3	Asse inferiore	1	21	Perno	3
4	8*20 chiavetta quadrata	1	22	6*35 chiavetta	1
5	Cuscinetto a sfera (6205)	2	23	Carcassa	1
6	Pignone	1	24	Pannello di controllo	1
7	Catena (47section)	1	25	6*16 chiavetta	1
8	Puleggia Cinghia Multi V belt (9R)	1	26	Rotelle fisse	2
9	Fissaggio griglia	1	27	Guarnizione (587)	1
10	Interruttore sicurezza	1	28	Puleggia (9R ϕ 32.5)	1
11	Cinghia Multi V belt (9R)	1	29	V-belt Cinghia	1
12	Sede superiore cuscinetto	1	30	Coperchio posteriore	1
13	Cuscinetto a sfera (6303)	1	31	Sede cuscinetto superiore	1
14	Distanziale	1	32	Base Motore	1
15	Cuscinetto a sfera (1205)	2	33	Asse centrale	1
16	Anello elastico (52)	2	34	Motore elettrico (0.75KW)	1
17	Coperchio para olio	1	35	Sede cuscinetto inferiore	1
18	Spacca pasta	1	36	Pignone	1
			37	Rotelle mobili	2

TK30 Esploso: Per sostituire le parti, fare riferimento alla lista sotto riportata ed inviarci richiesta.



Nr.	Descrizione	Q.tà	NO.	Descrizione	Q.tà
1	Griglia di protezione	1	19	Spirale	1
2	Vasca (30LT)	1	20	Coperchio superiore	1
3	Asse inferiore	1	21	Perno	3
4	8*20 chiavetta quadrata	1	22	6*35 chiavetta	1
5	Cuscinetto a sfera (6205)	2	23	Carcassa	1
6	Pignone	1	24	Pannello di controllo	1
7	Catena (50section)	1	25	6*16 chiavetta	1
8	Cinghia (10R-370J)	1	26	Rotelle fisse	2
9	Fissaggio griglia	1	27	Guarnizione (612)	1
10	Interruttore sicurezza	1	29	V-belt Cinghia	1
11	Puleggia cinghia trapezoidale (10Rφ192)	1	30	Coperchio posteriore	1
12	Upper bearing seat	1	31	Sede cuscinetto superiore	1
13	Cuscinetto a sfera (6204)	1	32	Base Motore	1
14	Distanziale	1	33	Asse centrale	1
15	Cuscinetto a sfera (1205)	2	34	Motore elettrico (1.1KW)	1
16	Anello elastico (52)	2	35	Sede cuscinetto inferiore	1
17	Coperchio para olio	1	36	Pignone	1
18	Spacca pasta	1	37	Rotelle mobili	1

TK60 Esploso: Per sostituire le parti, fare riferimento alla lista sotto riportata ed inviarci richiesta.



Nr.	Name of part	Qty	NO.	Name of part	Qty
1	Griglia di protezione	1	19	Spirale	1
2	Vasca (60LT)	1	20	Coperchio superiore	1
3	Asse inferiore	1	21	Perno	3
4	10*20 chiavetta quadrata	1	22	8*32 Chiavetta	2
5	Cuscinetto a sfera (6207)	2	23	Carcassa	1
6	Pignone	1	24	Pannello di controllo	1
7	Catena (45section)	1	25	8*16 chiavetta	1
8	Cinghia (16R-490J)	1	26	Rotelle fisse	2
9	Fissaggio griglia	1	27	Guarnizione (825)	1
10	Interruttore sicurezza	1	28	Puleggia (14R ϕ 45)/(16R ϕ 50)	1
11	Puleggia cinghia trapezoidale (16R ϕ 300)	1	29	V-belt cinghia	1
12	Sede cuscinetto superiore	1	30	Coperchio posteriore	1
13	Cuscinetto a sfera (6205)	1	31	Sede cuscinetto superiore	1
14	Distanziale	1	32	Base Motore	1
15	Cuscinetto a sfera (6205/1205)	3	33	Asse centrale	1
16	Anello elastico (52)	2	34	Motore elettrico (3.0 KW)	1
17	Coperchio para olio	1	35	Sede cuscinetto inferiore	1
18	Spacca pasta	1	36	Pignone	1
			37	Rotelle mobili	2

CE DECLARATION OF CONFORMITY

I, the undersigned, declare that the model

Mixer with rotary bowl used to mix the various ingredients
IM 20, IM30, IM40, IM50, IM60

complies with all relevant legislative provisions set out in the following Community directives (including all applicable amendments)

CE-EMC (Electromagnetic Compatibility Directive):

EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021

EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021

EN 61000-3-3:2013/A2:2021

compliant with Directive 2014/30/EU

LVD (Low Voltage Directive):

EN 60335-1:2012/A15:2021

EN 60335-2-64:2000+A1:2022

compliant with Directive 2014/35/EU

CE-ROHS:

compliant with Directive 2011/65/EU and (EU)2015/863

Furthermore, the parts constituting the machine and intended to come into contact with the food product comply with: EC REGULATION n.1935/2004 of 10.27.2004 with Legislative Decree 108 of 01.25.1992

Date 01 / 03 / 2024

Signature of the legal representative



PREMISES:

New users or users of this product must be trained by experts, qualified personnel or authorized by the manufacturer.

During installation or maintenance, carefully follow the instructions below to ensure correct use of the equipment.

Keep this manual for future reference or pass it on to a subsequent user.

When opening the package, make sure that no parts fall out or get lost. If you have any doubts regarding the use of the equipment, please do not operate it and consult an expert.

Place the packages out of the reach of children to avoid accidents (especially plastic parts, bags, screws, etc.).

The equipment must be used only by personnel familiar with it.

Turn off the equipment when not in use or in the absence of the operator to avoid accidents or accidental damage.

If there is a need for repair, consult an expert and use original spare parts, otherwise it could be dangerous.

Follow the above requirements.

This equipment is intended for commercial use and not for any other use that may be dangerous.

Do not rinse the equipment directly with water.

Clean metal and stainless steel surfaces regularly with appropriate methods to avoid damage caused by oxidation or interference from other chemical agents.

1. DESCRIPTION OF EQUIPMENT

The IM series mixer is a new series. The spiral and the bowl rotate simultaneously and are equipped with reverse gear, effectively increasing the speed of dough formation. The machine is equipped with a frequency converter, combined with a multi-v belt driven gear system. The multi-v belt system has the following advantages: 1. energy saving, high transmission efficiency 2. the thin and light belt guarantees good flexibility. 3. Advantage of small vibration in transmission, fast heat dissipation, smooth operation, small elongation effort, large transmission ratio and high control at high speeds, resulting in longer life time; compact transmission, taking up little space.

High quality machine body.

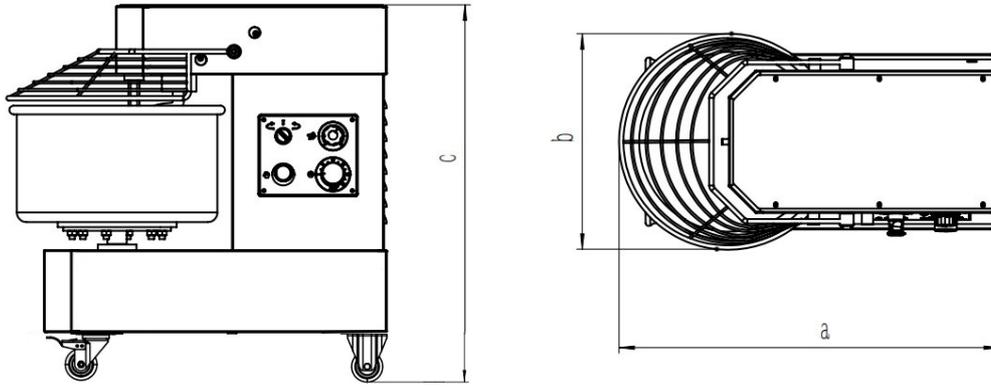
Attractive appearance, easy to use, high efficiency, usable for food preparation in hotels, restaurants, industrial catering, preparation of compounds for pharmaceutical and chemical plants... etc.

2. TECHNICAL DATA

reserve the right to modify the machine according to our needs. Every effort is made to ensure that the manual reflects the latest designs, but the company cannot guarantee an exact match.

Code	Bowl capacity (L)	Maximum dough capacity (kg)	Spiral speed (r/min)	Bowl speed (r/min)	Engine power (kw)	Voltage (V)	Frequency (Hz)	Dimensions: LxWxH (mm)	Net Weight (kg)
IM20	20	8	248	25	0.75	220-240	50-60	690x400x680	60
IM30	30	12	248	25	1.1	220-240	50-60	730x440x730	73
IM40	40	16	248	25	2.2	220-240	50-60	860x480x855	107
IM50	50	20	248	25	2.5	220-240	50-60	910x530x855	115
IM60	60	20	248	25	3.0	220-240	50-60	910x530x910	122





3. GENERAL INFORMATION

The information and descriptions in this manual may not include all details or variations of the equipment and may not cover all problems that may arise during installation or use.

If you need more information, do not hesitate to contact us.

4. SAFETY INFORMATION

The following procedures and instructions should always be followed to avoid damage

If the machine is not used as recommended, the operator will be responsible for the safety of himself and others.

The illustrations in this manual are designed to help the operator understand the functioning and operate correctly.

To avoid or prevent accidents, make sure you have read and understood this manual before installation or use.

The rotation of the machine parts and the electric drive can cause damage if the necessary precautions are not taken beforehand. Before powering the equipment, make sure the switch is not turned ON..

4.1 SAFETY GUIDELINES

Be sure to follow correct mixer handling rules, especially during moving and installation.

This device is for commercial, non-domestic use and should not be used by children.

Do not remove covers while the machine is in operation. Extra care must be taken when mixing products that produce dust. Exposure to dust (also includes flour) could be harmful to your health, causing rhinitis (runny nose), watery eyes and possibly asthma.

If dust is a risk, ensure the operator uses PPE (personal protective equipment), such as a face mask.

All operators must be trained on safe operations for the use of the mixer and its accessories.

Anyone who does not have this knowledge must not use the device. Make sure they have acquired it.

This equipment is not intended for use by persons whose sensory, physical or mental capabilities prevent them from using it safely.

Make sure the power supply is isolated and the cord is disconnected from the mixer before moving or operating it.

Always carry out regular maintenance on the mixer and accessories; at least twice a year, depending on the frequency of use.

Make sure this manual is kept in an easily accessible place near the mixer.

4.2. SAFETY INSTRUCTIONS

Educated and qualified people should use the mixer and accessories.

When maneuvering or lifting contents with a total weight greater than 500 kg, a bowl trolley must be used.

Avoid carrying out activities related to manual operations that pose health risks..

The device should only be stored or transported at ambient temperatures above 5°C and below 55°C.

Note: The mixer should only be used for the purpose for which it was designed and in accordance with the operating instructions provided.

When mixing ingredients, care must be taken to avoid inhaling dust particles, such as flour.

4.3. ABSOLUTELY FORBIDDEN

You should refer to the product supplier's datasheets to ensure proper precautions and protection measures are taken.

Follow the instructions to observe during the use of the equipment.

Do not wear loose clothing as they may get caught in the mixer while it is in operation.

Do not try to reach the bowl while it is rotating.

Do not get close to rotating parts.

Do not force the mixer excessively during operation, you risk compromising its stability.

Do not operate the mixer if any parts have been removed.

Do not use the mixer in unsafe conditions.

In the event of an accident or danger, activate the safety switch to stop the machine.

Do not attempt to repair the equipment. The machine must be repaired by a qualified technician..

4.4. GOOD RULE

Use the mixer as intended and in accordance with the instructions for use. Use the mixer in a well-lit area.

Stop the mixer before adding other ingredients. Use the stop button to stop the machine..

Before cleaning parts, disconnect the power. Always clean the bowl, spiral and other parts immediately after use.

Clean the mixer with water and neutral soap. Clean the spiral mixer machine daily.

Check power cords and appliances regularly.

Do not use if a fault is found.

4.5. RESPONSIBILITY

Installation and repairs by unauthorized technicians, the use of other non-original parts of the equipment and any technical modifications may compromise the warranty specified in the standard conditions of sale.

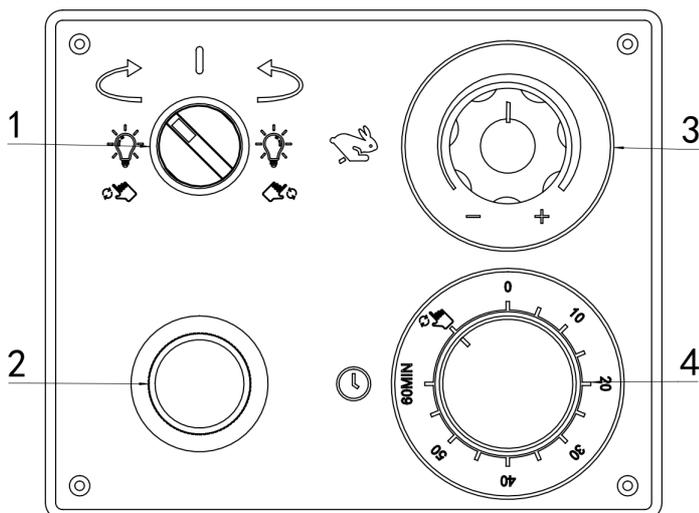
Attention! Do not use air compressors to clean the unit. It is essential to follow correct cleaning procedures.



5. OPERATIONS AND PRECAUTIONS

5.1. Control Panel

Number	Description
1	Selection Switch
2	Stop Button
3	Speed Control Button
4	Timer Button



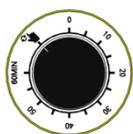
A. To operate the mixer, select the switch in the clockwise rotation position.



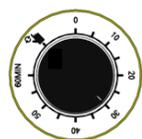
B. Set the switch in the figure to the desired speed.



C. To operate the machine without using the timer, position the switch on the "hand" symbol, as in the figure.



D. If you want to set a duration time, position the notch of the knob on the timer 0-60 min.



E. In the normal use of the machine, set the clockwise rotation function.

F. and G. If you need to perform a counterclockwise rotation (gear rotation), first position the switch in the middle position (Fig.1) and then on the right symbol (Fig.2).

Be careful not to overdo the anti-clockwise rotation, which could damage the machine..



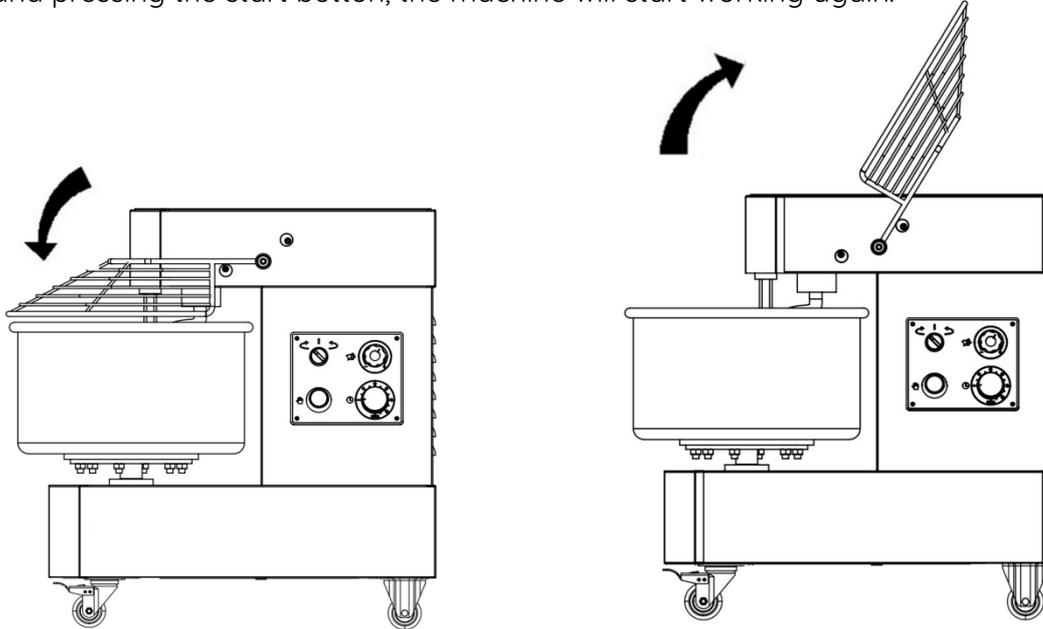
5.2. PRECAUTIONS

Place the machine stably on a horizontal floor.

The environment must be kept at the right temperature.

Check that the power supply meets the machine's requirements and that the cables are connected correctly.

Make sure that by lifting the protective grid the machine does not start. Lowering the grill protection and pressing the start button, the machine will start working again.



A. Lift the protective grid and insert the right amount of flour into the bowl each time (the flour capacity must not exceed the determined maximum).

B. Fill the bowl with water, percentage 45%-50% of the necessary flour.

C. Lower the grid and start the machine.

D. After obtaining the dough (about 8 minutes), press the stop button so that the machine stops working, then lift the protective grid and take out the dough.

E. During work, it is forbidden to insert hands or solid objects into the bowl. It is dangerous to take out the dough with your hands.

F. Do not clean or lubricate the machine during operation.

6. MAINTENANCE

Important: All work on the machine must be carried out with the machine unplugged. During repair and maintenance, the engine and parts should be disassembled gradually.

The machine must be cleaned by regularly lubricating the chain and bearings.

Recommendation.

A. After each use, clean the machine thoroughly to ensure it is clean and up to the point of lubrication.

B. Do not start the machine repeatedly, in order to prolong its life and do not operate it continuously for too long.

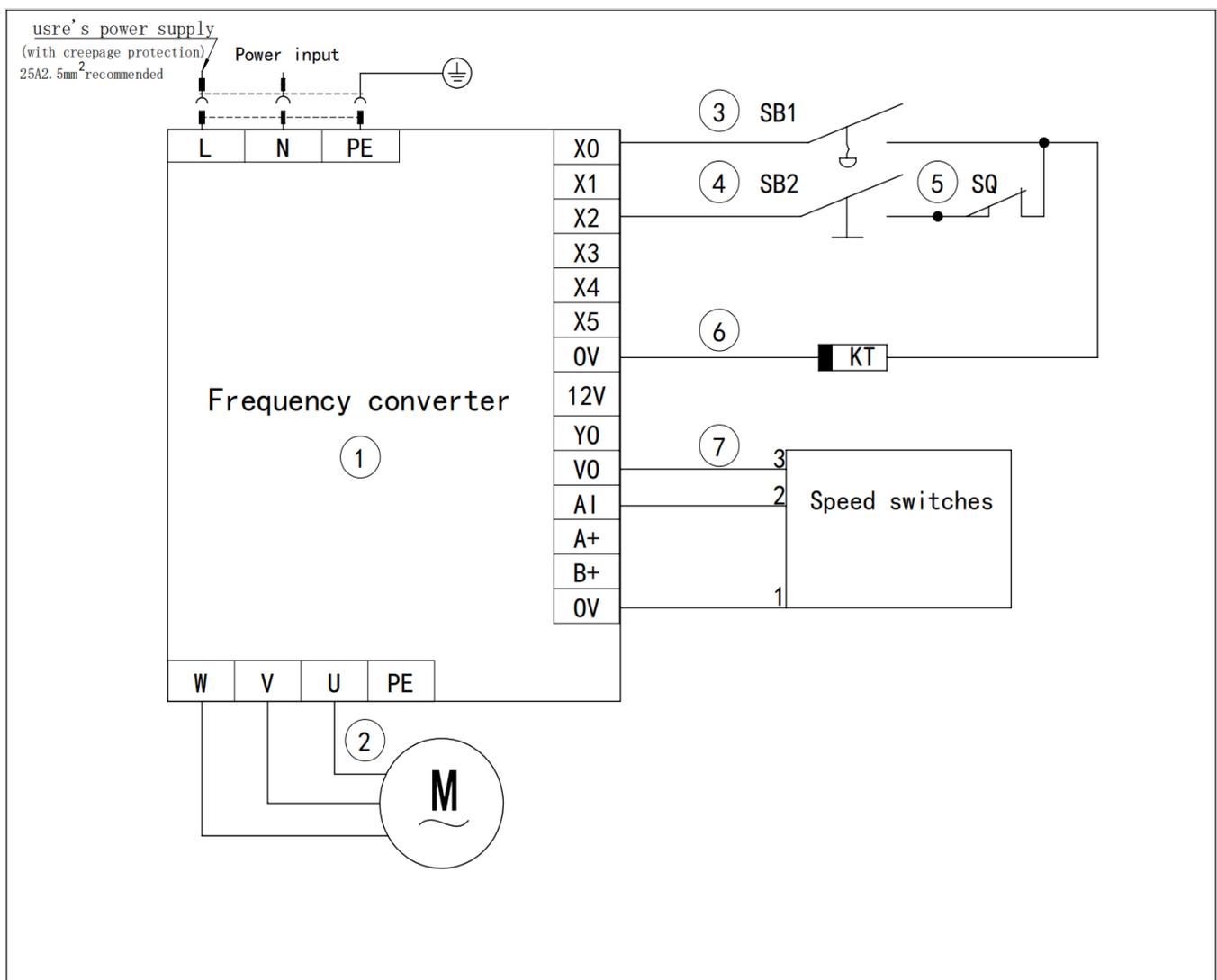
C. Lubricate the chain and major moving parts once a month.

D. Check belt and chain tension every 6 months.

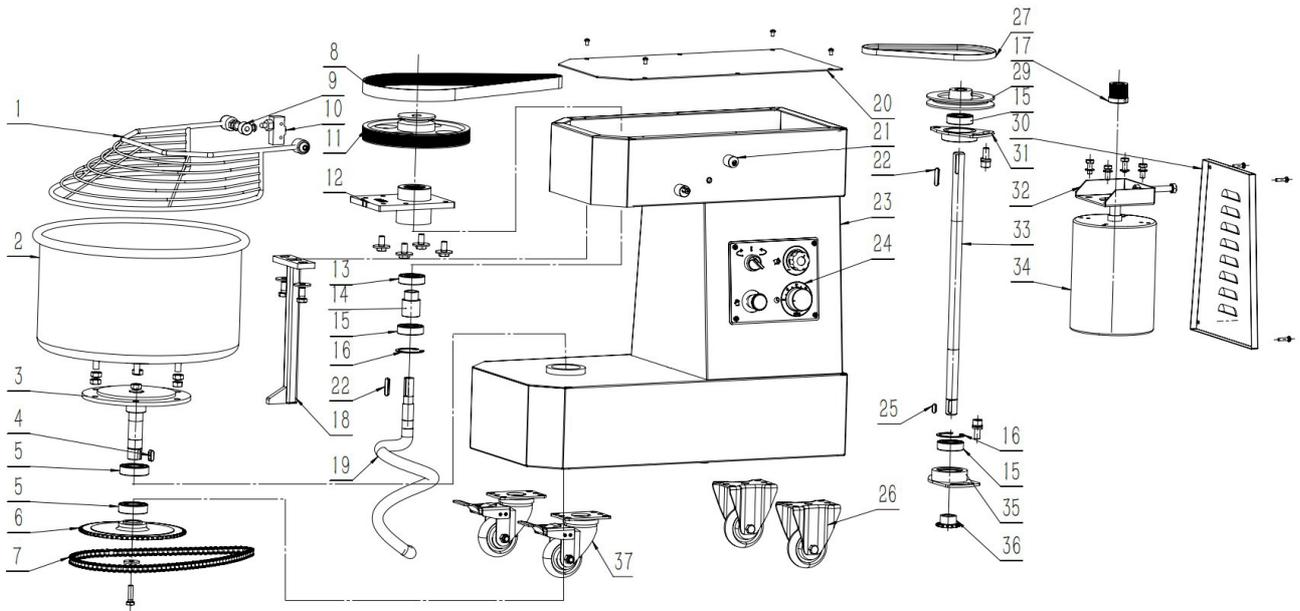
E. Check the circuit once a year.

NO	Code	Description	Q.ty
①		Frequency converter	1
②	M	Motor	1
③	SB1	Emergency button	1
④	SB2	Power/reverse gear button	1
⑤	SQ	Safety switch	1
(6)	KT	Timer	1
(7)		Speed switch	1

1. IM20 30 40 50 60 Wiring diagram (single phase)

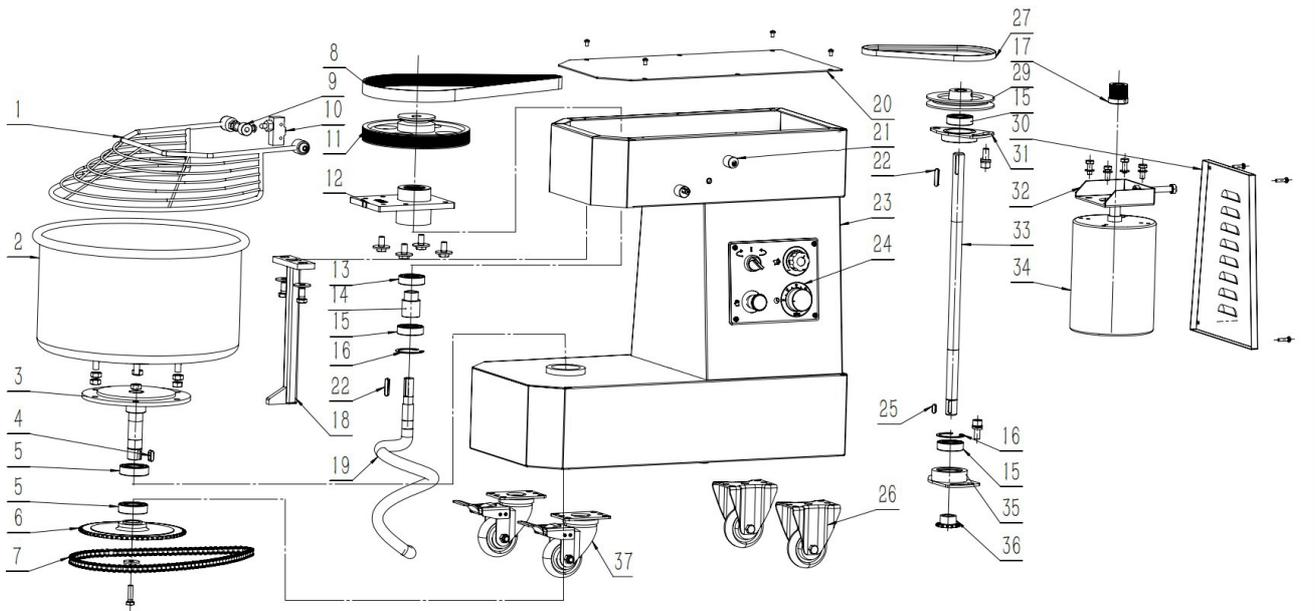


TK20 Exploded view. To replace parts, refer to the list below and send us a request.



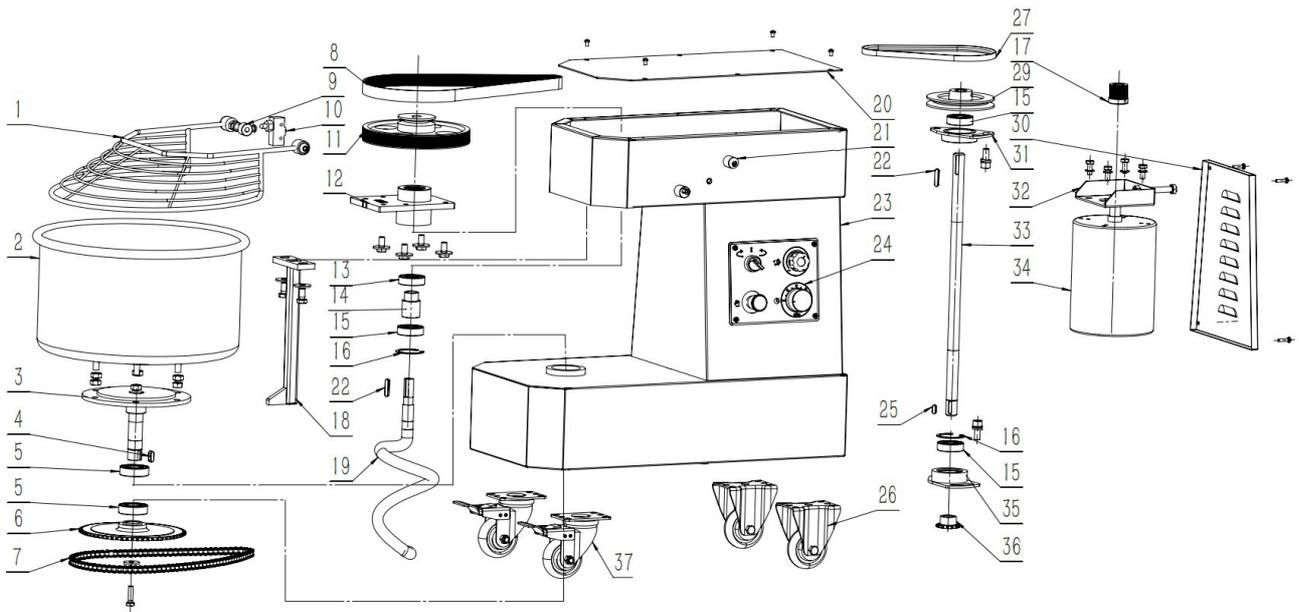
Nr.	Description	Q.ty	NO.	Description	Q.ty
1	Protection grid	1	19	Spiral	1
2	Bowl (20LT)	1	20	Top cover	1
3	Lower axis	1	21	Pin	3
4	8*20 square key	1	22	6*35 key	1
5	Ball bearing (6205)	2	23	Carcass	1
6	Pinion	1	24	Control Panel	1
7	Chain (47section)	1	25	6*16 key	1
8	Multi V belt pulley (9R)	1	26	Fixed wheels	2
9	Grid fixing	1	27	Gasket (587)	1
10	Safety switch	1	28	Pulley (9R ϕ 32.5)	1
11	Multi V belt (9R)	1	29	V-belt Strap	1
12	Upper bearing seat	1	30	Rear cover	1
13	Ball bearing (6303)	1	31	Upper bearing seat	1
14	Spacer	1	32	Engine Base	1
15	Ball bearing (1205)	2	33	Central axis	1
16	Elastic ring (52)	2	34	Electric motor (0.75KW)	1
17	Oil cover	1	35	Lower bearing seat	1
18	Dough breaker	1	36	Pinion	1
			37	Movable wheels	2

TK30 Exploded view: To replace the parts, refer to the list below and send us a request.



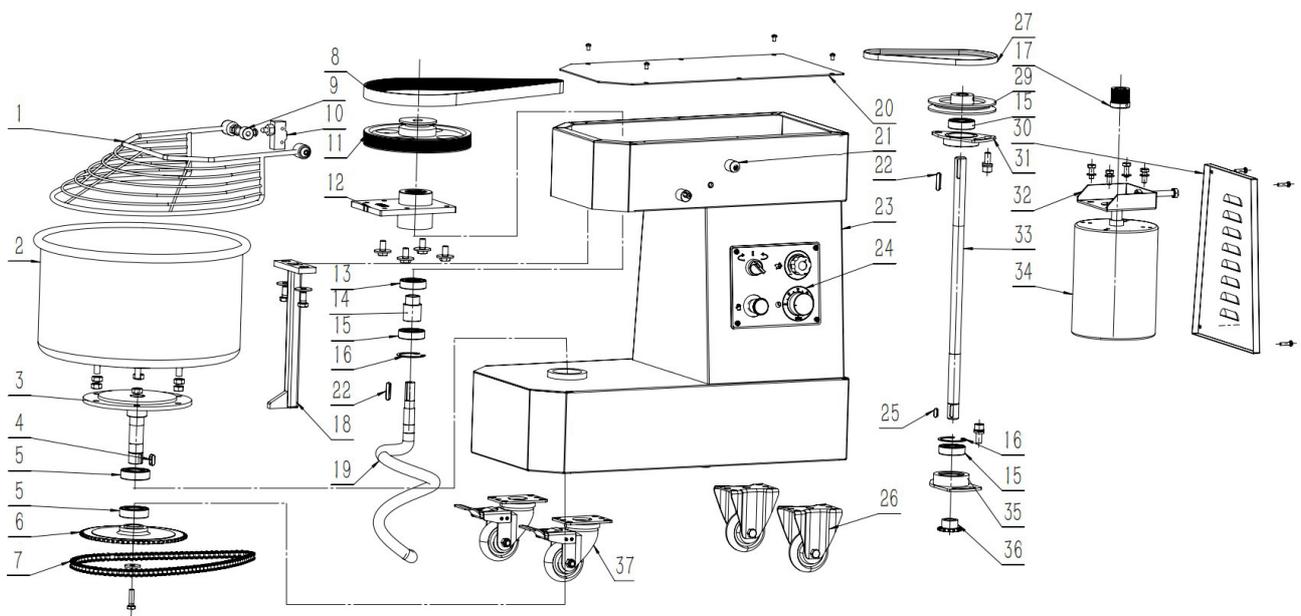
Nr.	Description	Q.ty	NO.	Description	Q.tà
1	Protection grid	1	19	Spiral	1
2	Bowl (30LT)	1	20	Top cover	1
3	Lower axis	1	21	Pin	3
4	8*20 square key	1	22	6*35 key	1
5	Ball bearing (6205)	2	23	Carcass	1
6	Pinion	1	24	Control Panel	1
7	Chain (50section)	1	25	6*16 key	1
8	Belt (10R-370J)	1	26	Fixed wheels	2
9	Grid fixing	1	27	Gasket (612)	1
10	Safety switch	1	29	V-belt Strap	1
11	V-Belt Pulley (10R ϕ 192)	1	30	Rear cover	1
12	Upper bearing seat	1	31	Upper bearing seat	1
13	Ball bearing (6204)	1	32	Engine Base	1
14	Spacer	1	33	Central axis	1
15	Ball bearing (1205)	2	34	Electric motor (1.1KW)	1
16	Elastic ring (52)	2	35	Lower bearing seat	1
17	Oil cover	1	36	Pinion	1
18	Dough breaker	1	37	Movable wheels	1

TK40/50 Exploded view: To replace the parts, refer to the list below and send us a request.



Nr.	Description	Q.tà	NO.	Description	Q.tà
1	Protection grid	1	19	Spiral	1
2	Bowl (40LT/50LT)	1	20	Top cover	1
3	Lower axis	1	21	Pin	3
4	10*20 square key	1	22	8*32 key	2
5	Ball bearing (6207)	2	23	Carcass	1
6	Pinion	1	24	Control Panel	1
7	Chain (45section)	1	25	8*16 key	1
8	Belt (14R-470J)	1	26	Fixed wheels	2
9	Grid fixing	1	27	Gasket (825)	1
10	Safety switch	1	28	Pulley	1
11	V-Belt Pulley (14Rφ270)	1	29	V-belt Strap	1
12	Upper bearing seat	1	30	Rear cover	1
13	Ball bearing (6204)	1	31	Upper bearing seat	1
14	Spacer	1	32	Engine Base	1
15	Ball bearing(6205/1205)	3	33	Central axis	1
16	Elastic ring (52)	2	34	Electric motor (2.2/2.5 KW)	1
17	Oil cover	1	35	Lower bearing seat	1
18	Dough breaker	1	36	Pinion	1
			37	Movable wheels	2

TK60 Exploded view: To replace the parts, refer to the list below and send us a request.



NO.	Name of part	Qty	NO.	Name of part	Qty
1	Protection grid	1	19	Spiral	1
2	Bowl (60LT)	1	20	Top cover	1
3	Lower axis	1	21	Pin	3
4	10*20 square key	1	22	8*32 key	2
5	Ball bearing (6207)	2	23	Carcass	1
6	Pinion	1	24	Control Panel	1
7	Chain (45section)	1	25	8*16 key	1
8	Belt (16R-490J)	1	26	Fixed wheels	2
9	Grid fixing	1	27	Gasket (825)	1
10	Safety switch	1	28	Pulley(14Rφ45)/(16Rφ50)	1
11	V-Belt Pulley (16Rφ300)	1	29	V-belt strap	1
12	Upper bearing seat	1	30	Rear cover	1
13	Ball bearing (6205)	1	31	Upper bearing seat	1
14	Spacer	1	32	Engine Base	1
15	Ball bearing (6205/1205)	3	33	Central axis	1
16	Elastic ring (52)	2	34	Electric motor (3.0 KW)	1
17	Oil cover	1	35	Lower bearing seat	1
18	Dough breaker	1	36	Pinion	1
			37	Movable wheels	2

Edizione 2024

Creato da **PickPic.it**



Via Pioppi c.da Brugazza, 25
Monforte San Giorgio,
fraz. Marina (ME) - 98041

famagsrl.it
+39 090 991 0474
Info@famagsrl.it

Seguici su



@famagimpastatrici