

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

7.2 - PIEDINI

I piedini con il tempo potrebbero deteriorarsi e perdere le caratteristiche di elasticità, diminuendo la stabilità della macchina. Procedere quindi alla loro sostituzione.

7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.4 - ETICHETTA PULSANTIERA

L'etichetta della pulsantiera con il tempo si potrebbe segnare e/o forare. In tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - PIASTRA E COLTELLO

La piastra e il coltello con il tempo si possono deteriorare; in tal caso chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per sostituirli con ricambi originali.

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

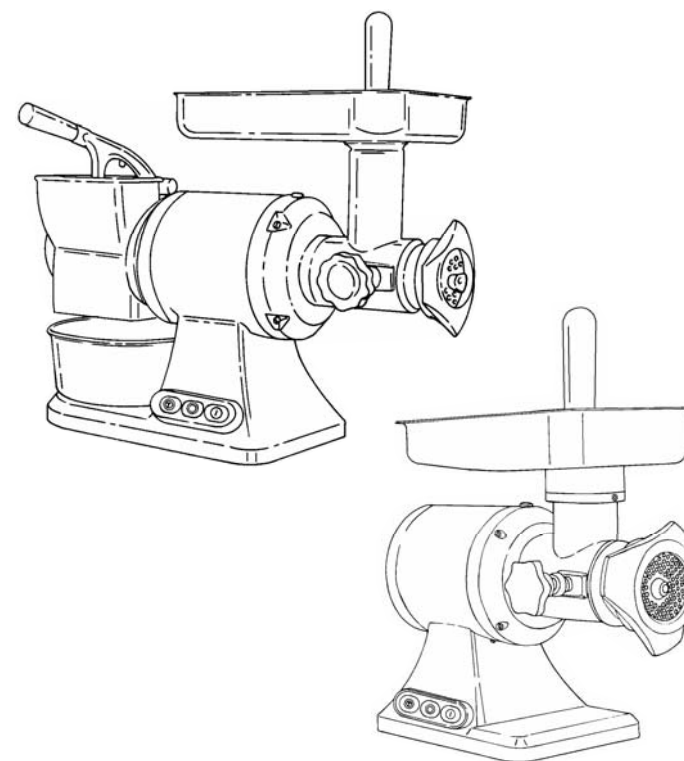
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: staccare le connessioni elettriche.

8.2 - SMALTIMENTO

Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere tranquillamente eliminata. Per un corretto smaltimento dell'apparecchio, rivolgersi ad una qualsiasi azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti (**vedere cap.1 par.3.2**).

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE



TC/TCG 12E - 22E CE

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme ad essa collegate, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di usare in modo migliore il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Questo manuale va consegnato alle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA	pag. 4
1.1 - PRECAUZIONI GENERALI	
1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA	
1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	
1.3.1 - Descrizione generale	
1.3.2 - Caratteristiche costruttive	
1.3.3 - Composizione della macchina	
CAP. 2 - DATI TECNICI	pag. 8
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...	
CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA	pag. 9
3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA	
3.2 - CONTROLLO DELL' IMBALLO AL RICEVIMENTO	
3.3 - SMALTIMENTO DELL' IMBALLO	
CAP. 4 - L' INSTALLAZIONE	pag. 11
4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA	
4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	
4.2.1 - TC/TCG con motore monofase	
4.2.2 - TC/TCG con motore trifase	
4.3 - SCHEMI ELETTRICI TC/TCG 12-22E	
4.3.1 - Schema elettrico monofase	
4.3.2 - Schema elettrico trifase	
4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	
CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA	pag. 14
5.1 - COMANDI	
5.1.1 - Comandi per il KIT FRANCIA	
5.2 - PREPARAZIONE DEL TC/TCG PER LA LAVORAZIONE	
5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO NEL TRITACARNE	

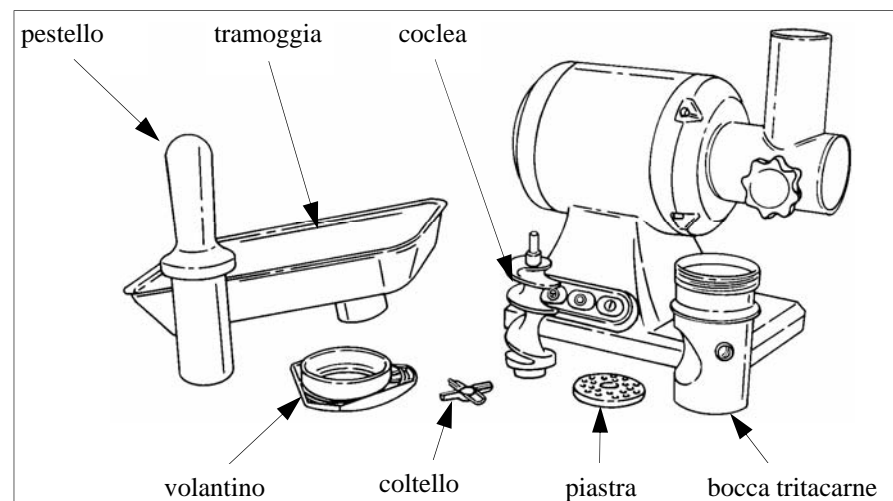


FIG. n°15 - Vista del TC smontato per la pulizia

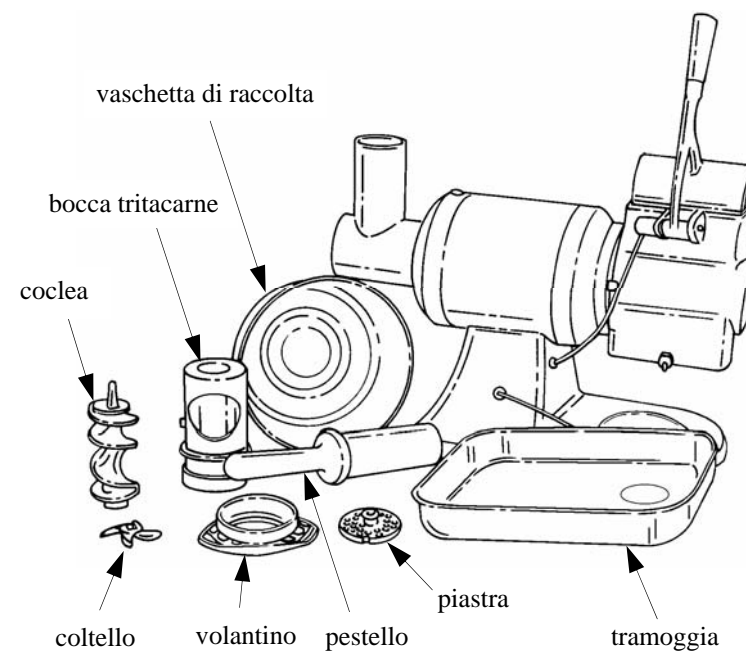


FIG. n°15a - Vista del TCG smontato per la pulizia

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°14)

- Rimozione del pestello (1) e della tramoggia (2);
- svitare il volantino (8) e rimuovere la piastra (6), il coltello (5) e la coclea (4) nel senso della freccia (a);
- svitare la manopola (7) ed estrarre la bocca tritacarne (3) sempre nel senso della freccia.

ATTENZIONE

A questo punto tutti i componenti (vedi FIG. n°15-15a) possono essere lavati con getto d'acqua a media temperatura (50 C°) con detersivo neutro.

Il lavaggio del corpo della macchina, sul posto di lavoro, può essere eseguito con un panno umido, risciacquato frequentemente in acqua.

Nel TCG pulire il rullo grattugia con uno spazzolino, facendo molta attenzione ai denti punzonati.

ATTENZIONE

Accertata la perfetta asciugatura di tutti i componenti e della macchina, rimontare il tutto.

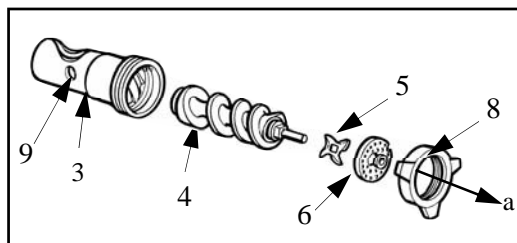
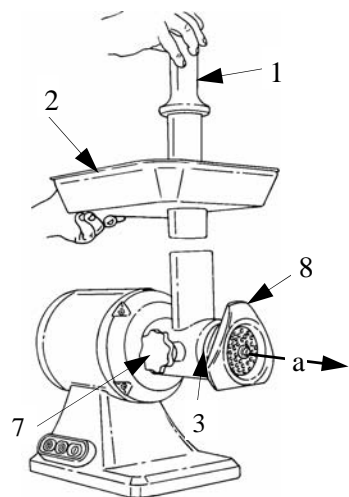


FIG. n°14 - Rimozione dei componenti

N.B. Per rimontare il TC/TCG seguire lo schema riportato qui sopra:

1) inserire la bocca tritacarne e bloccarla con la manopola (7); il perno della manopola deve

alloggiare nell'apposita sede (9);

2) inserire la coclea (4) nella bocca tritacarne (3) facendo molta attenzione che sia posizionata correttamente;

3) infilare il coltello (5) nella sede quadrata sul perno della coclea e successivamente la piastra (6) mantenendo l'accoppiamento iniziale.

4) Quando tutto è posizionato correttamente avvitare il volantino.

5.4 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO NELLA GRATTUGIA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

pag. 17

6.1 - GENERALITA'

6.2 - PROCEDURA DA SEGUIRE PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA

CAP. 7 - MANUTENZIONE

pag. 20

7.1 - GENERALITA'

7.2 - PIEDINI

7.3 - CAVO DI ALIMENTAZIONE

7.4 - ETICHETTA PULSANTIERA

7.5 - PIASTRA E COLTELLO

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO

pag. 20

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO

8.2 - SMALTIMENTO

INDICE DELLE FIGURE

FIG. n°1	- Posizione delle sicurezze nel TCG	pag. 5
FIG. n°2	- Veduta generale del TC	pag. 6
FIG. n°2a	- Veduta generale del TCG	pag. 7
FIG. n°3	- Disegni di ingombro	pag. 8
FIG. n°4	- Descrizione dell'imballo	pag. 10
FIG. n°5	- Targhetta tecnica-matricola	pag. 11
FIG. n°6	- Schema elettrico Mn	pag. 12
FIG. n°7	- Schema elettrico Tf	pag. 13
FIG. n°8	- Rotazione del rullo grattugia	pag. 14
FIG. n°9	- Posizione comandi	pag. 14
FIG. n°9a	- Posizione comandi KIT FRANCIA	pag. 15
FIG. n°10	- Caricamento del prodotto nel tritacarne	pag. 16
FIG. n°11	- Caricamento del prodotto nella grattugia	pag. 16
FIG. n°12	- Posizione corretta	pag. 17
FIG. n°13	- Prestare molta attenzione a ...	pag. 17
FIG. n°14	- Rimozione dei componenti	pag. 18
FIG. n°15	- Vista del TC smontato per la pulizia	pag. 19
FIG. n°15a	- Vista del TCG smontato per la pulizia	pag. 19

CAP. 1 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

1.1 - PRECAUZIONI GENERALI

- La macchina deve essere usata solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all'addestramento.
- Anche se sulla macchina sono installati dispositivi di sicurezza nei punti pericolosi, evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento e di toccare la macchina con mani bagnate o umide.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia del TC/TCG (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
- Durante la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione (per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni); un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica; evitare di comprimere il filo con pesi, di lasciarlo a contatto con superfici calde o taglienti e di tirarlo per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di non usarla e di non intervenire direttamente per le riparazioni; ma di contattare il "Centro di Assistenza".
- La macchina è stata progettata e costruita con lo scopo di tritare solo ed esclusivamente carne nel tritacarne e grattugiare solo formaggio e pane. Non impiegarla per prodotti surgelati e comunque per prodotti non alimentari ed evitare di inserire oggetti metallici all'interno delle bocche grattugia e tritacarne.
- **Non grattugiare mai il prodotto o tritare senza l'ausilio della leva pressatrice o del pestello.**

Il costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

- ⇒ venga manomessa la macchina o i dispositivi di sicurezza installati da personale non autorizzato;
- ⇒ vengano sostituiti componenti con altri **non originali**;
- ⇒ non vengano seguite **attentamente** le istruzioni presenti nel manuale;
- ⇒ le superfici della macchina vengano trattate con prodotti non adatti (sostanze infiammabili, corrosive o nocive).

FIG. n°12 - Posizione corretta

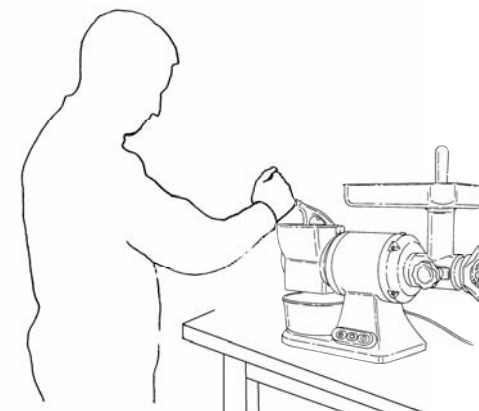
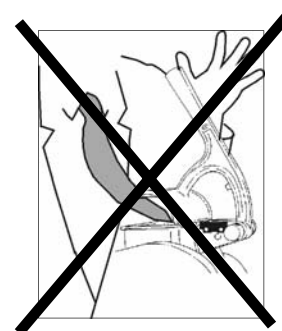
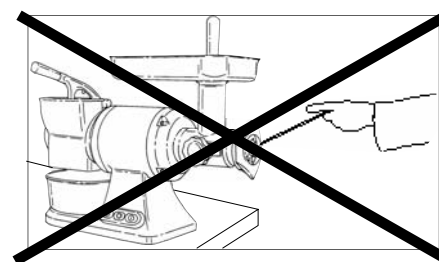


FIG. n°13 - Prestare molta attenzione a ...
Non inserire oggetti metallici o altro non specificato a pag.4 par. 9 all'interno delle bocche grattugia e tritacarne e nel volantino, e non utilizzare indumenti che potrebbero impigliarsi durante l'utilizzo.

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire almeno una volta al giorno o, se necessario, con maggior frequenza.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti del TC/TCG che vengono a contatto diretto o indiretto con l'alimento da lavorare.
- Il TC/TCG non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua, non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare superficialmente la macchina.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia è necessario **scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.**

- 6 Evitare di stringere eccessivamente il volantino.
- 7 Terminata la lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0" (vedi FIG. n°9-9a); quindi smontare e pulire accuratamente la bocca e tutti i suoi componenti.

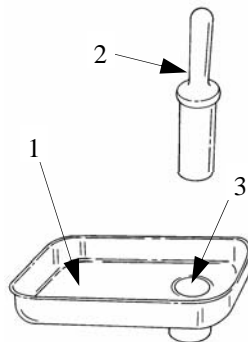


FIG. n°10 - Caricamento del prodotto nel tritacarne

5.4 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO NELLA GRATTUGIA

(vedi FIG. n°11)

N.B. Il prodotto da lavorare con la grattugia va caricato a motore fermo.

La procedura è la seguente:

- 1 alzare il braccio pressatore;
- 2 posizionare il prodotto nella bocca e bloccarlo con il braccio. La quantità di prodotto caricato nella bocca deve essere tale da permettere la chiusura del braccio pressatore (1) fino ad ottenere il contatto fra il magnete (2) e il micro (3).

Questa è la condizione necessaria per l'avviamento della macchina, **se non c'è contatto la macchina non può funzionare.**

- 3 Assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti; il corpo deve essere perpendicolare al piano di lavoro (vedi FIG. n°12); non infilare mai le mani nella bocca della grattugia con la macchina in funzione.
- 4 Avviare la macchina premendo il pulsante di marcia "I";
- 5 al termine della lavorazione del prodotto, fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".

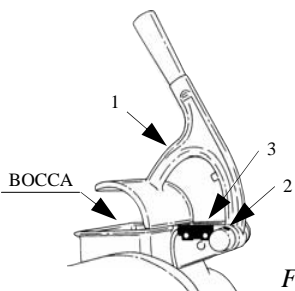


FIG. n°11 - Caricamento del prodotto nella grattugia

1.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

Le sicurezze contro i rischi di natura elettrica sono state apportate in conformità alle norme EN 60335-1, EN 55014 e alle direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE, mod.91/368/CEE, 92/31/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE, mentre le sicurezze meccaniche sono state apportate in conformità alle direttive 89/392/CEE, mod. 91/368/CEE, 92/31/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE.

Il TC/TCG è così previsto di (vedi FIG. n°1):

- relais nel circuito di comando, che richiede l'operazione di riavvio volontario della macchina in caso di accidentale mancanza di corrente;
- griglia di protezione (1) sullo scarico (vedi FIG. n°1), evitando così l'eventuale contatto tra le mani dell'utente e il rullo durante la lavorazione del prodotto per il TCG;
- micro magnetico (2) che ferma la macchina quando viene alzata la leva pressatrice per il TCG.

Il TC/TCG è dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione.

Esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto forma di **ATTENZIONE**.

Essi riguardano il pericolo di taglio derivante dalla manipolazione del coltello e del rullo grattugia per il TCG durante la pulizia della macchina.

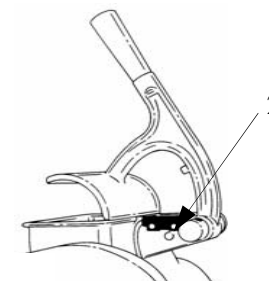
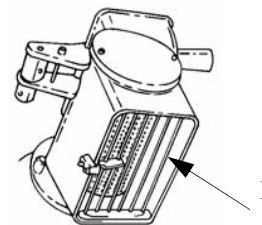


FIG. n°1 - Posizione delle sicurezze nel TC/TCG

1.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

1.3.1 -Descrizione generale

Il TC/TCG è stato progettato e realizzato dalla nostra ditta, con il preciso scopo di garantire:

- massima sicurezza nell'uso, pulizia e manutenzione;
- massima igiene, ottenuta grazie ad una minuziosa selezione dei materiali che vengono a contatto con gli alimenti, e con l'eliminazione degli spigoli nelle parti che vengono a contatto con il prodotto, in modo da ottenere una facile e totale pulizia;
- facilità di smontaggio;
- robustezza e stabilità di tutti i componenti;

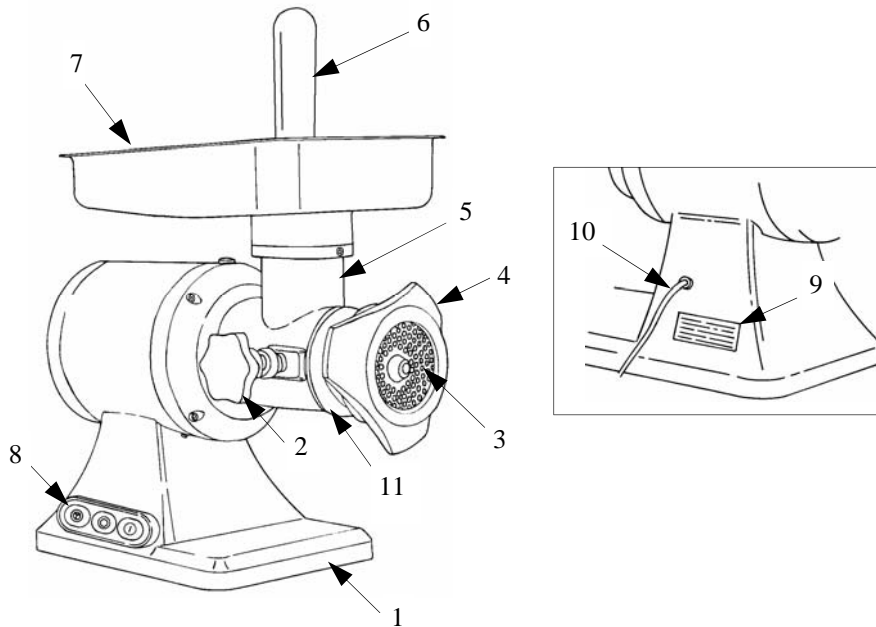
- massima silenziosità grazie alla trasmissione ad ingranaggi e bagno di olio;
- grande maneggevolezza.

1.3.2 - Caratteristiche costruttive

Il TC/TCG è costruito interamente in acciaio inox AISI 304 e lega di alluminio alimentare; essi garantiscono il contatto con gli alimenti (igienicità), l'inattaccabilità da acidi e sali ed una elevata resistenza all'ossidazione. Il rullo grattugia è in acciaio inox con denti punzonati.

1.3.3 - Composizione della macchina

FIG. n°2 - Veduta generale del TC

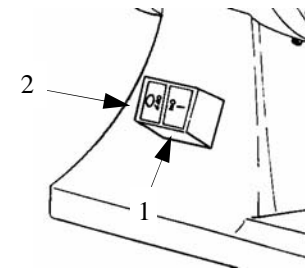


LEGENDA:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Basamento | 7 - Tramoggia |
| 2 - Manopola | 8 - Pulsantiera |
| 3 - Piastra | 9 - Targhetta tecnica - matricola |
| 4 - Volantino | 10 - Cavo di alimentazione |
| 5 - Bocchettone tritacarne | 11 - Bocca di macinazione |
| 6 - Pestello | |

5.1.1 - Comandi per il KIT FRANCIA

I comandi per il KIT FRANCIA sono disposti sul corpo del TC/TCG come da FIG.n°9a.



- 1 - Pulsante di marcia "I".
- 2 - Pulsante di arresto "0".

FIG. n°9a - Posizione comandi KIT FRANCIA

5.2 - PREPARAZIONE DEL TC/TCG PER LA LAVORAZIONE

N.B. Prima di ogni lavorazione assicurarsi che i componenti asportabili del TC/TCG siano ben bloccati (vedi FIG. n°14)

- Montare la bocca (rif. 3) e bloccarla con l'apposita manopola posta a fianco del bocchettone (rif.4);
- successivamente montare la coclea, il coltello, la piastra e il volantino, avvitandolo leggermente.

5.3 - CARICAMENTO DEL PRODOTTO NEL TRITACARNE

(vedi FIG. n°10)

Durante il funzionamento della macchina si deve assumere una posizione corretta in modo da evitare incidenti. Il corpo deve sempre essere perpendicolare al piano di lavoro (vedi FIG. n°12). **Non assumere posizioni tali che comportino il contatto diretto di parti del corpo con la macchina in movimento.**

N.B. Il prodotto da lavorare con il TC/TCG va caricato a motore in funzione.

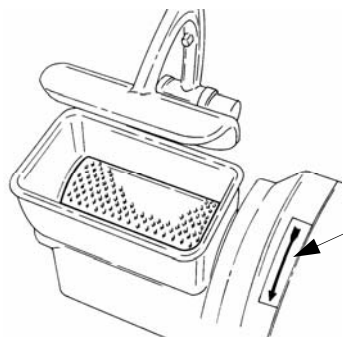
La procedura da seguire è la seguente:

- 1 posizionare il prodotto sulla tramoggia (1);
- 2 avviare la macchina premendo il pulsante di marcia "I" (vedi FIG. n°9-9a);
- 3 alzare il pestello (2); introdurre la carne nel canotto (3); usare il pestello solo per aiutare l'inserimento della carne sulla bocca senza forzare.
- 4 Se la carne è ben tagliata la stretta della coclea è sufficiente; in caso contrario stringere ulteriormente il volantino fino ad ottenere un perfetto taglio.
- 5 Per una lunga durata di piastra e coltello, e per un ottimo taglio:
 - spegnere la macchina appena terminata la fuoriuscita della carne;
 - tenere sempre accoppiati piastra e coltello.

4.4 - CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

Per il controllo del corretto funzionamento della macchina eseguire la seguente procedura:

- azionare il pulsante di marcia "I" e controllare che la coclea giri in senso anti-orario rispetto alla bocca di scarico del TC;
- azionare il pulsante di marcia "I" ed il pulsante di arresto "0" controllando che il rullo grattugia giri nel senso della freccia adesiva applicata sulla macchina a lato della grattugia (vedi FIG. n°8);
- controllare se azionando il pulsante di marcia indietro "T" il senso di rotazione del rullo grattugia nel TCG si inverte in senso orario;
- controllare se azionando la leva pressatrice la macchina si spegne.



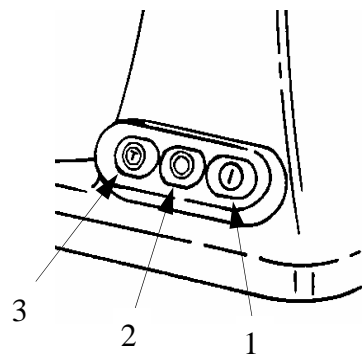
adesivo che indica il senso di rotazione del rullo grattugia

FIG. n°8 - Rotazione del rullo grattugia

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

5.1 - COMANDI

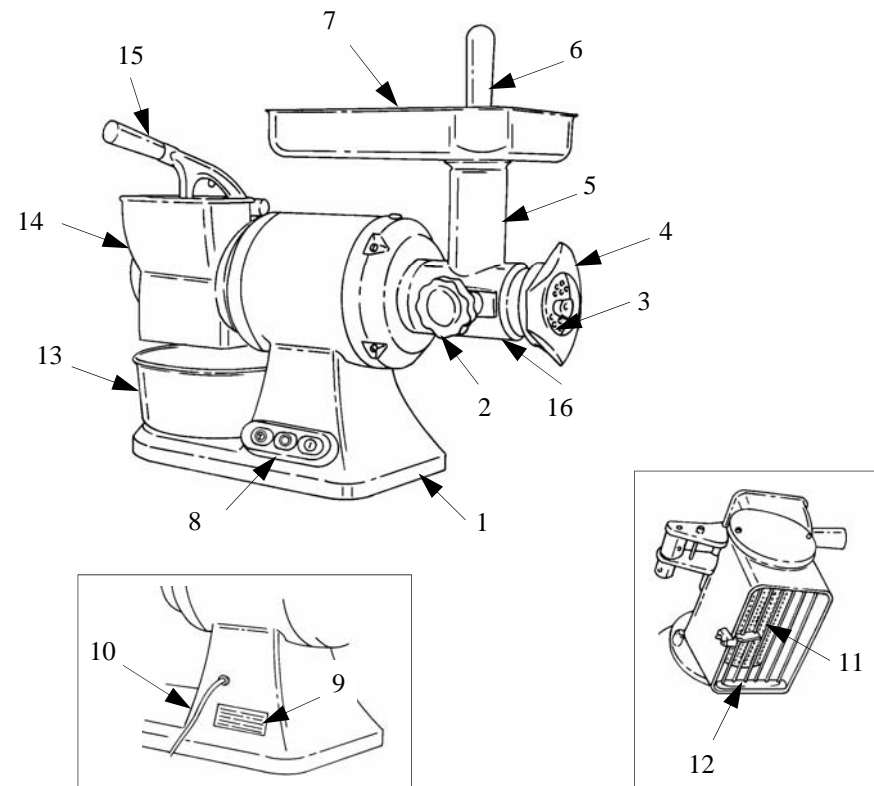
I comandi sono disposti sul corpo del TC/TCG come da FIG. n°9.



- 1 - Pulsante di marcia "I".
- 2 - Pulsante di arresto "0".
- 3 - Pulsante di retromarcia "T".

FIG. n°9 - Posizione comandi

FIG. n°2a - Veduta generale del TCG



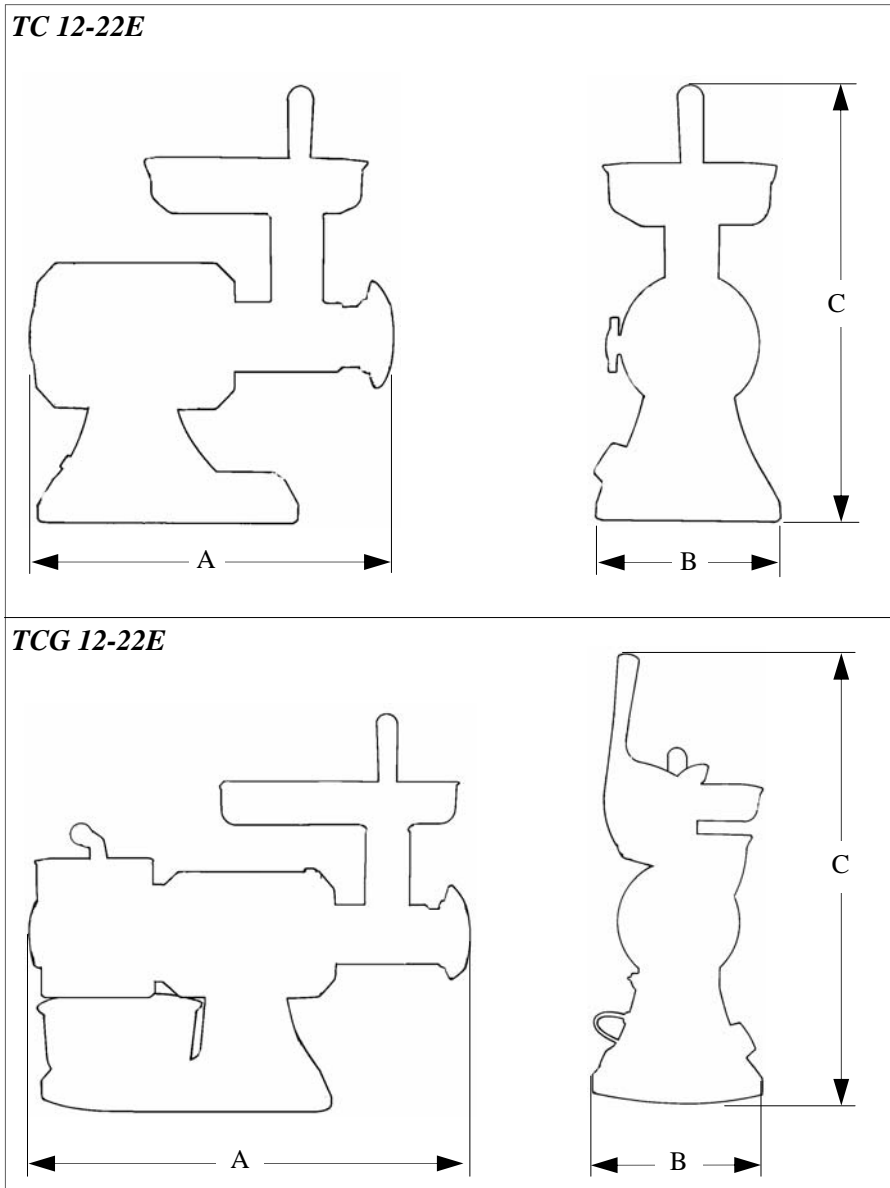
LEGENDA:

- 1 - Basamento
- 2 - Manopola
- 3 - Piastra
- 4 - Volantino
- 5 - Bocchettone tritacarne
- 6 - Pestello
- 7 - Tramoggia
- 8 - Pulsantiera
- 9 - Targhetta tecnica-matricola
- 10 - Cavo di alimentazione
- 11 - Rullo grattugia
- 12 - Griglia di protezione
- 13 - Vaschetta di raccolta
- 14 - Grattugia
- 15 - Leva pressatrice
- 16 - Bocca di macinazione

CAP. 2 - DATI TECNICI

2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°3 - Disegni d'ingombro



4.3.2 - Schema elettrico trifase

TF 230 V / 50 Hz
TF 380 V / 50 Hz

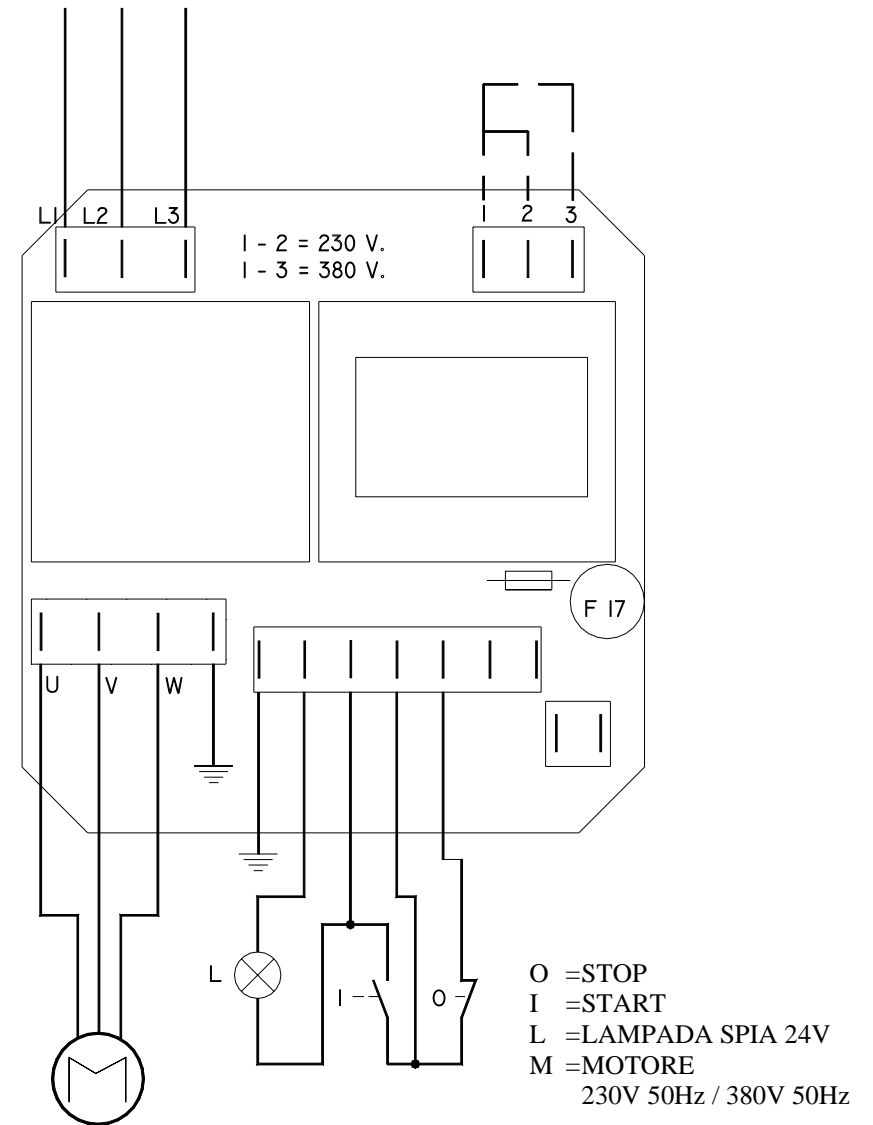


FIG. n°7 - Schema elettrico Tf

deve essere antiorario (vedi FIG. n°8).

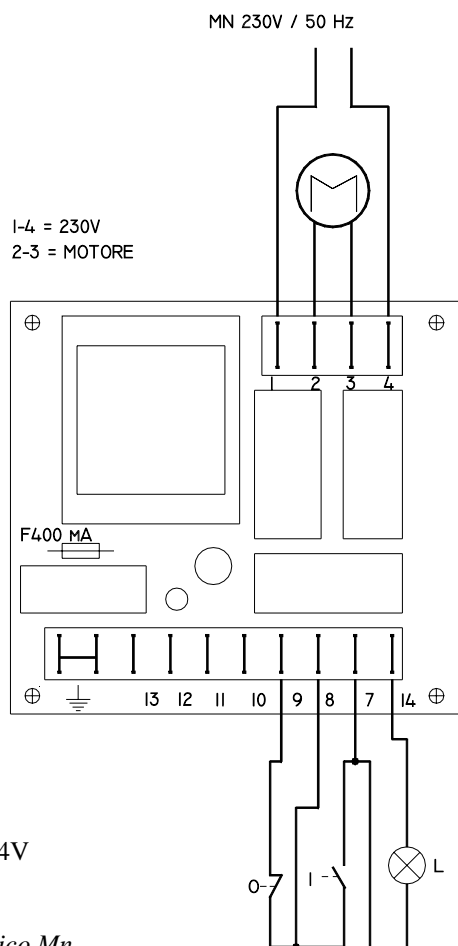
Nel caso il senso di rotazione non sia esatto, invertire nella spina o nella presa, due dei tre fili di fase (neri e grigi).

Il motore montato sul TC/TCG può funzionare sia con tensione 400V che 230V.

Se non altrimenti specificato, i collegamenti sono eseguiti per l'alimentazione di 380V; per l'adattamento alla rete 230V trifase, richiedere l'intervento del "CENTRO DI ASSISTENZA".

4.3 - SCHEMI ELETTRICI TC/TCG 12-22E

4.3.1 - Schema elettrico monofase



O =STOP
I =START
L =LAMPADA SPIA 24V
M =MOTORE 230V

FIG. n°6 - Schema elettrico Mn

TAB. n°1 - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE .

Modello	u.m.	TC 12E	TC 22E	TCG 12E	TCG 22E
Alimentazione	Mn Tf	230 V. / 50Hz 230-400 V. / 50Hz			
Lunghezza A	mm	430	440	600	620
Larghezza B	mm	215	215	300	300
Altezza C	mm	520	520	565	565
Giri rullo	g/l'	/	/	1400	1400
Ø Piastra	mm	70	82	70	82
Ø Fori piastra	mm	6	6	6	6
Produzione oraria	kg/h	150	200	150	200
Motore	Hp	1	1.2	1	1.2
Potenza	Watt	735	800	735	800
Peso netto	kg	18	22	23	26
Grado di rumorosità	dB	≤73	≤73	≤73	≤73

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina (vedi FIG. n°2-2a); prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.

CAP. 3 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

3.1 - SPEDIZIONE DELLA MACCHINA (vedi FIG. n°4)

Il TC/TCG parte dai nostri magazzini accuratamente imballato, l'imballo è costituito da:

- a) scatola esterna in robusto cartone;
- b) la macchina;
- c) il presente manuale;
- d) tramoggia;
- e) pestello;
- f) catino tritacarne;
- g) catino grattugia;
- h) certificato di conformità CE.

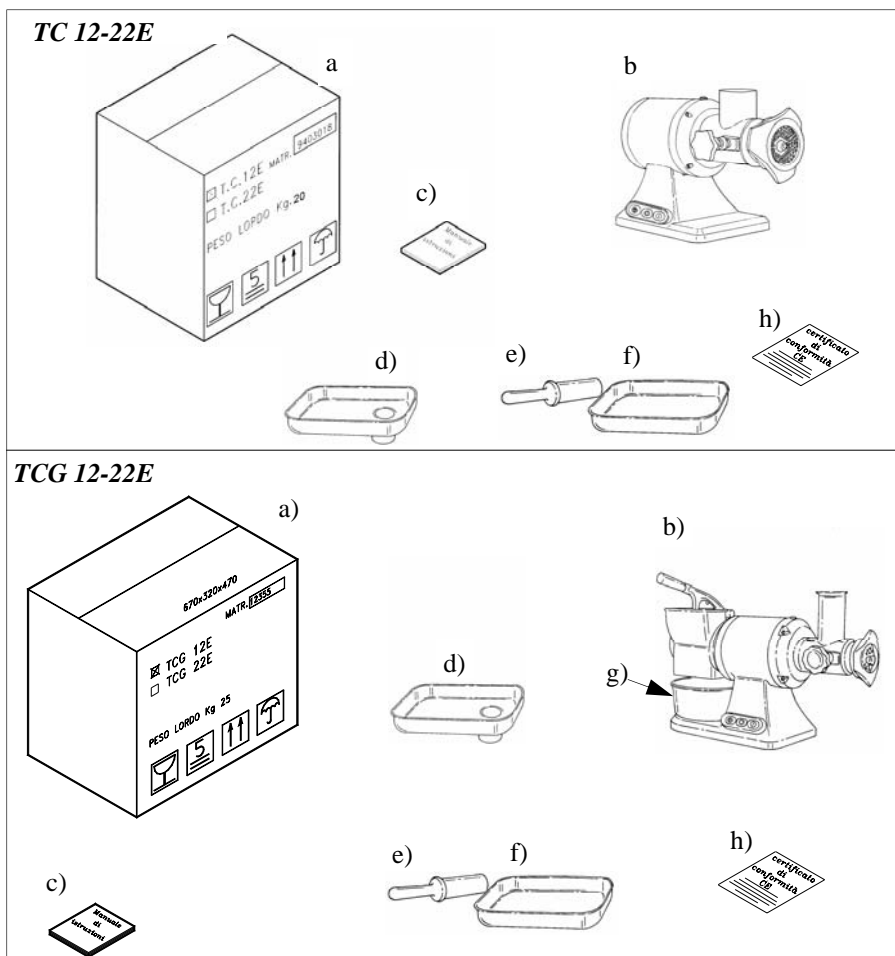


FIG. n°4 - Descrizione dell'imballo

3.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se esso non presenta danni esterni, procedere alla sua apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale (vedi FIG. n°4). Se invece all'atto della consegna del collo esso presenta segni di maltrattamenti, urti o caduta, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni della data di consegna, indicata sui documenti, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. **Non capovolgere l'imballo!!** All'atto del trasporto assicurarsi che tale venga preso saldamente nei 4 punti fondamentali (mantenendolo parallelo al pavimento).

3.3 - SMALTIMENTO DELL'IMBALLO

I componenti dell'imballo (cartone, eventuali pallet, reggetta in plastica e schiuma poliuretanic) sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani; per questo possono essere smaltiti senza difficoltà.

Nel caso la macchina venga installata in paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto è prescritto dalle norme in vigore.

CAP. 4 - L'INSTALLAZIONE

4.1 - COLLOCAMENTO DELLA MACCHINA

Il piano sul quale va situato il TC/TCG deve tenere conto delle dimensioni di appoggio indicate sulla Tab. 1, e quindi avere un'ampiezza sufficiente, deve essere ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile ed essere ad una altezza da terra di 80 cm. Inoltre la macchina deve essere posta in un ambiente con umidità max. 75% non salina ed una temperatura compresa fra +5°C e +35°C, comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

4.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

4.2.1 - TC/TCG con motore monofase

Il TC/TCG è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 3 x 1,5 mm²; lunghezza \cong 1,5 m.

Collegare la macchina 230 Volt 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale - magnetotermico da 10A, $\Delta I = 0.03A$. Accertare a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Controllare inoltre che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (FIG. n°5) corrispondano ai dati riportati sui documenti di consegna e di accompagnamento.

Mod.	_____	Watt.	_____
Matr.	_____	A.	_____
	H.p. _____	Hz.	_____
	~ Volts. _____	Kg.	_____
Anno	_____		

FIG. n°5 - Targhetta tecnica - matricola

4.2.2 - TC/TCG con motore trifase

Il TC/TCG è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 5 x 1,5 mm² e lunghezza \cong 1,5 m.

Collegare il TC/TCG alla rete di alimentazione trifase 400V / 50Hz. per mezzo di una spina CEI (rossa), interponendo un interruttore differenziale- magnetotermico da 10 A, $\Delta I = 0.03 A$.

Accertarsi a questo punto che l'impianto di terra sia perfettamente funzionante.

Prima di collegare definitivamente la macchina alla linea di alimentazione trifase, controllare il senso di rotazione della coclea con un impulso del pulsante "I" (vedi FIG. n°9-9a) subito seguito da una fermata eseguita con il pulsante "0".

Il senso di rotazione della coclea di macinazione, rispetto alla bocca di scarico,