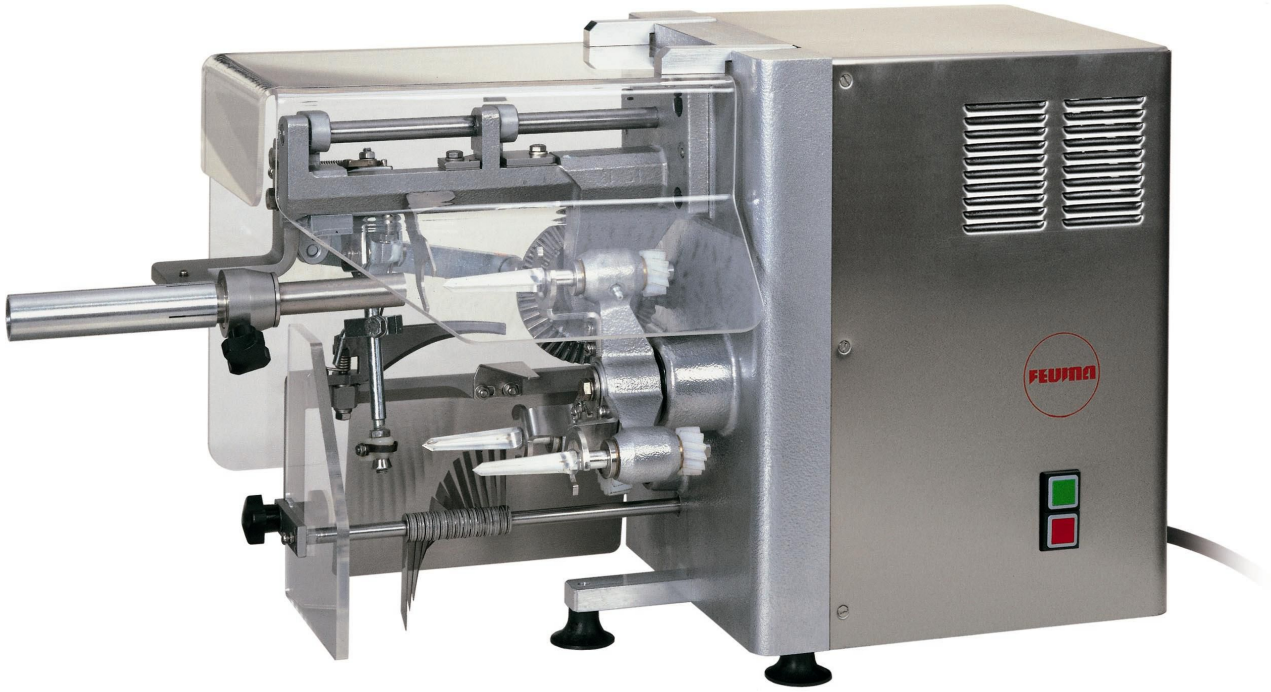
MANUALE D'USO



AS 4

Macchina per sbucciare, togliere il torsolo
e tagliare segmenti e fette di mele

FEUMA Gastromaschinen GmbH / Wehrstraße 24 / 04639 Gößnitz
Tel. 034493/21555 Fax 034493/21414

PREFAZIONE

Egregio cliente,

le presenti istruzioni per l'uso contengono tutte le indicazioni che devono essere seguite per l'installazione, il maneggio e la manutenzione adeguati dell'attrezzo consegnato.

In caso di danni in seguito al montaggio, la messa in servizio o l'operazione non appropriati, non potremo adempiere i nostri obblighi di garanzia.

Questa documentazione è destinata esclusivamente ai nostri clienti e, perciò, non deve essere riprodotta, diffusa o utilizzata allo scopo di concorrenza, né trasmessa a terzi.

La macchina per sbucciare, togliere i semi e tagliare delle mele a fette AS 4 è un prodotto di qualità della ditta FEUMA Gastromaschinen GmbH, Gößnitz.

Attraverso l'acquisizione di quest'apparecchio FEUMA ha la nostra garanzia di un alto rendimento ed una lunga durata della sua funzionalità.

Tutti nostri prodotti sono soggetti allo sviluppo tecnico ulteriore e, per questa ragione, le presenti istruzioni per l'uso sono valide soltanto nel senso dello stato descrittovi.

L'apparecchio è stato collaudato conformemente ai regolamenti di sicurezza in materia. Esiste la dichiarazione di conformità secondo le norme CE.

REGOLAMENTI DI SICUREZZA E LA TUTELA DEL LAVORO

- Legga **ATTENTAMENTE** le indicazioni di sicurezza seguenti. Istruisca gli operatori, facendo presente i rischi residui che ci rimangono durante l'operazione della macchina.
- Si devono seguire assolutamente i regolamenti della tutela del lavoro e della protezione sanitaria.
- La ditta FEUMA Gastromaschinen GmbH Gößnitz non assumerà nessuna responsabilità per i danni causati dall'operazione inidonea.
- Qualsiasi riparazione potrà essere realizzata solamente da personale professionale o da officine specializzate autorizzate.
- Esclusivamente i pezzi di ricambio originali FEUMA garantiscono la funzione perfetta dell'apparecchio.
- Prima di ogni intervento nell'apparecchio si deve tirare fuori la spina.
- Si devono rispettare le norme relative alla prevenzione degli infortuni ed i regolamenti di sicurezza in materia.

DESCRIZIONE

L'AS 4(542720) è fornita con il tubo tagliente ∅ 20 mm (542715) ed il raschietto (300469). Dovuto alle svariate possibilità di lavoro devono essere ordinati gli utili desiderati quali accessori speciali. Molto volentieri, Le saremo d'aiuto. Sono a disposizione gli utili seguenti:

- Testa a coltelli a ventaglio 3,5 mm 542721
- Testa a coltelli a ventaglio 4,5 mm 542722
- Testa a coltelli a ventaglio 5,5 mm 542723
- Altre dimensioni su richiesta.
- Coltello a stella di 2 parti 542701
- Coltello a stella di 3 parti 542711
- Coltello a stella di 4 parti 542702
- Coltello a stella di 6 parti 542710
- Coltello a stella di 8 parti 542703
- Coltello a stella di 10 parti 542712
- Coltello a stella di 12 parti 542704
- Coltello a stella di 16 parti 542705
- Coltello a stella di 24 parti 542706
- Tubo tagliente ∅ 23, grande 542714

Mediante questa macchina si possono eseguire i cicli di lavoro seguenti:

1. **Tagliare il torsolo**
   Senza barra a coltello per sbucciare, con tubo tagliente e raschietto, con cilindro separatore 300755.

2. **Togliere il torsolo – tagliare segmenti**
   Senza barra a coltello per sbucciare, senza raschietto, con coltello a stella, con cilindro separatore 300453 o 300768.

3. **Tagliare fette – Togliere il torsolo**
   Senza barra a coltello per sbucciare, con testa a coltelli a ventaglio, con tubo tagliente, con raschietto, con cilindro separatore 300755.

4. **Sbucciare – togliere il torsolo**
   Con barra a coltello per sbucciare, con raschietto, con tubo tagliente, con cilindro separatore 300755.

5. **Sbucciare – togliere il torsolo – tagliare segmenti**
   Con barra a coltello per sbucciare, con coltello a stella, senza raschietto, cilindro separatore 300453 o 300768.

6. **Sbucciare – tagliare fette – togliere il torsolo**
   Con barra a coltello per sbucciare, con testa a coltelli a ventaglio, con tubo tagliente, con raschietto, con cilindro separatore 300768

7. **Sbucciare – tagliare fette – togliere il torsolo – tagliare segmenti**
   Con barra a coltello per sbucciare, con testa a coltelli a ventaglio, con coltello a stella, senza raschietto, con cilindro separatore 300768.

ATTENZIONE! L'uso dei cilindri separatori per la rimozione della frutta elaborata è il seguente:
- Cilindro separatore (completo PVC) Art. 300453 sol**senza** raschietto
- Cilindro separatore (CNS-PVC) Art. 300755 **con** raschietto
- Cilindro separatore (CNS-PVC) Art. 300768 sol**senza** raschietto.

DESCRIZIONE

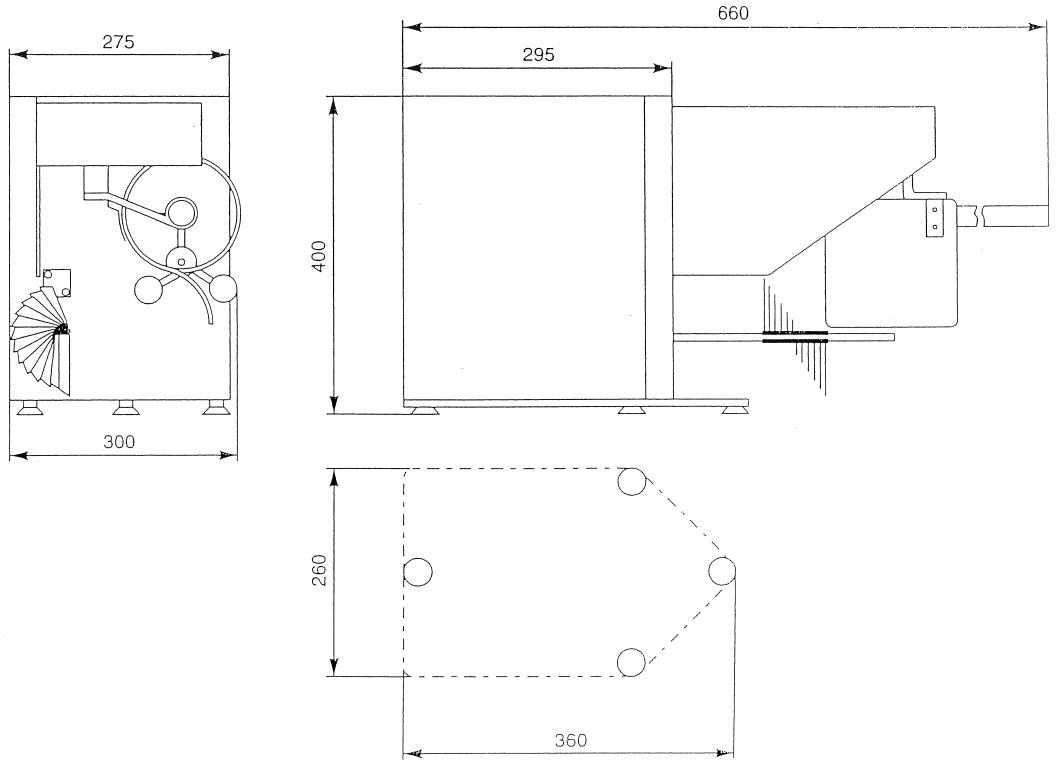
Caratteristiche tecniche

Dimensione (larghezza x altezza x profondità)	300 x 400 x 780 mm
Peso	30 kg
Resa	70...100 kg/h
Grandezza delle mele	30 - 90 mm
Motore a corrente trifase	sì
Tensione di attacco	400 V
Potenza motrice	0,18 KW
Numero di giri	1440 min-1
Dispositivo di sicurezza magnetico	sì
Salvamotore	sì
Marchio GS	sì
Marchio CE	sì
Tipo di protezione	IP 54
Riconoscimento automatico di campo rotante	sì

Il livello di pressione acustica è inferiore a 70 dB (A). La rispettiva misura è stata realizzata conformemente alla norma DIN 45735, parte I.

Disegno quotato

Tutte le indicazioni della dimensione sono in mm.



DESCRIZIONE

Applicazione

La macchina per sbucciare, togliere i semi e tagliare delle mele a fette AS 4 è un'attrezzatura efficiente per sbucciare, togliere i semi, tagliare a fette, e dividere grandi quantità di mele e pere. Il suo campo di impiego si estende dal mestiere del fornaio, pasticcerie fino a imprese per la lavorazione della frutta.

Descrizione generale

La macchina per sbucciare, togliere i semi e tagliare delle mele a fette AS 4 lavora mele fresche di una dimensione da 30 a 90 mm di diametro, altrettanto delle pere dello stesso diametro fino a 80 mm di lunghezza.

Tramite le teste a coltelli a ventaglio che sono a scelta si possono tagliare anelli di mela chiusi di larghezze di 3,5 mm, 4,5 mm e 5,5 mm. Altre misure sono possibili su richiesta. C'è anche la possibilità di tagliare dopo gli anelli di mela in segmenti di vari diametri, per mezzo dei coltelli a stella. Naturalmente, Lei può sbucciare soltanto e tagliare in segmenti, come già conosce riguardo alla nostra macchina del tipo AS 4.
Infilzata la frutta, il ciclo di lavoro si sviluppa in modo interamente meccanico, senza intervento manuale. Indipendentemente dalla dimensione della frutta si mantiene sempre costante lo spessore della sbucciatura, ma, ciò nonostante, può aggiustarsi a richiesta ed in funzione della qualità delle mele.

Sicurezza

Un coperchio trasparente protegge il meccanismo completo.
Se questo coperchio si aprirà, il circuito di sicurezza bloccherà immediatamente l'operazione, disinserendo la macchina. Dopo la chiusura del coperchio si dovrà avviare di nuovo la macchina.

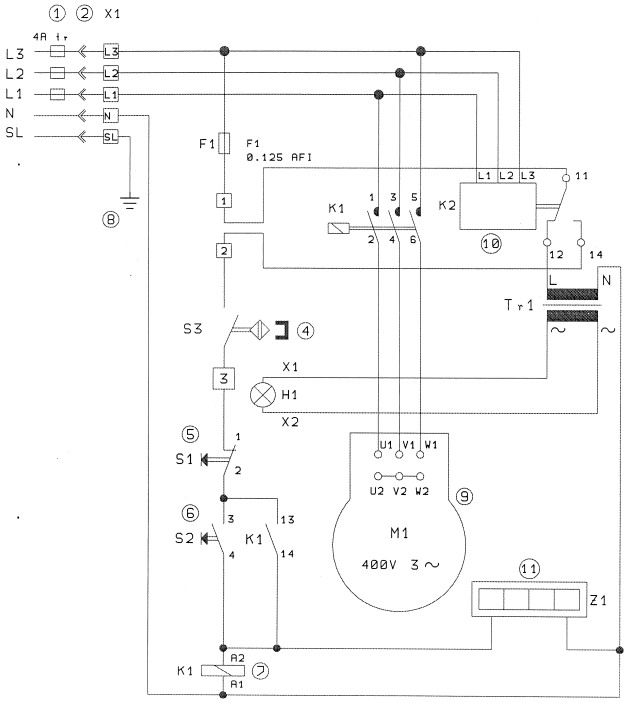
ATTENZIONE! Il circuito di sicurezza non deve utilizzarsi come interruttore.

La macchina non si deve mai operare all'indietro. Presti attenzione alla freccia direzionale situata nella ruota planetaria. Per il regime normale possiede la macchina un dispositivo di riconoscimento automatico del campo rotante. Questo controlla se la Sua rete elettrica a la corretta direzione di rotazione secondo la norma DIN. Se ciò non sarà il caso, la macchina non si avvierà, dando costantemente luce il pulsante rosso "DISINSERIRE". In tale caso dovrà far invertire la polarità della Sua presa da un elettricista qualificato. Fatto questo, la macchina si avvierà senza problema con il senso di rotazione corretto.

ATTENZIONE! La macchina non deve girarsi all'indietro. Presti attenzione al campo rotante della Sua rete elettrica, per favore.

SCHEMA CIRCUITALE

1) Fusibile esterno
2) Spina elettrica
3)
4) Interruttore magnetico
5) Tasto Disins. (rosso)
6) Tasto Ins. (verde)
7) Contattore in aria
8) Connessione conduttore di terra scatola
9) Motore
10) Controllo di fase
11) Contatore di esercizio



U = 400 V
f = 50 Hz
I = 0,63 A
p = 0,18 KW
n = 1440 min-1

MONTAGGIO

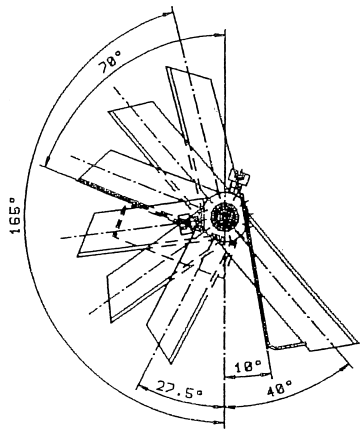
Istruzioni per il montaggio

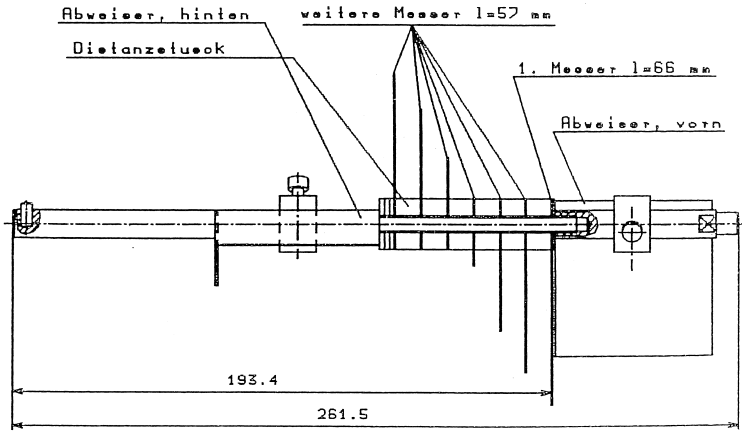
L'AS 4 è un apparecchio da tavola e ha bisogno di una superficie di appoggio di 370 x 280 mm.
Può montarsi molto bene tramite la base di appoggio (542708) su un telaio mobile con dispositivo di deposito (542016) originari della nostra ditta. Riguardo a questa variante l'altezza di lavoro è ottimale.

- Badi, per favore, perché il tubo tagliente e anche i coltelli a stella eventualmente utilizzati siano sempre inseriti fino alla battuta nel foro dell'alloggiamento dei coltelli a stella (300387) e fissati tramite la vite a crociera (300479). Il tubo tagliente∅ 20 mm (542715) ed il raschietto (300469) appartengono all'attrezzatura standard e già sono montati nella fabbrica.
- La testa a coltelli a ventaglio è inserito con l'estremità di albero anteriore nell'asse cavo inferiore all'albero motore secondario (300419). La spina di trascinamento situata all'estremità dell'albero facilita l'inserzione e prestabilisce la posizione angolare. In seguito, si attacca la copertura protettiva all'estremità posteriore dell'albero, ingranando l'archetto di fissaggio nelle due spine di aggiustamento. Adesso si fissa la copertura protettiva tramite la vite a crociera. La posizione angolare delle teste a coltelli a ventaglio e dei due deflettori in lamiera è decisiva per la qualità della produzione e non dovrebbe essere variata. Nel caso di una regolazione non appropriata possono prodursi collisioni.

ATTENZIONE! Non modificare la posizione angolare delle teste a coltelli a ventaglio e dei deflettori in lamiera delle teste a coltelli a ventaglio. Possono prodursi danni nella macchina.

ATTENZIONE! Durante il montaggio e la pulizia sussiste il pericolo di farsi un taglio.





OPERAZIONE

Messa in servizio

Legga, per favore, attentamente le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione.

ATTENZIONE! Durante l'operazione si devono rispettare i regolamenti di tutela del lavoro e della protezione sanitaria.

Rischi residui

Malgrado le misure di sicurezza integrate nella macchina rimane certo rischio durante la manovra della macchina. Tenga perciò presenti in modo particolare le nostre indicazioni.

ATTENZIONE! – Gli operatori devono essere addestrati.
- Calzare guanti rinforzati di tessuto metallico.
- Non introdurre le mani nella macchina in servizio.
- Disinserire in primo luogo la macchina per rimuovere le bucce dai coltelli.
- Durante il montaggio, lo smontaggio e la pulitura c'è il pericolo di farsi un taglio.
- Far eseguire riparazioni soltanto da parte di officine specializzate.
- Tirare la spina prima di ogni riparazione.

Prima di ogni avviamento ci vuole controllare i punti seguenti:

- Dopo l'introduzione della spina CEE il pulsante "DISINS." non deve dare luce permanentemente. Se questo sarà il caso, la Sua rete elettrica non avrà la polarità corretta. Un elettricista qualificato dovrebbe modificarla. La macchina non deve, in nessun caso, girarsi, nemmeno durante una riparazione (manualmente) in senso di rotazione sbagliato. Por questa ragione ha un dispositivo di riconoscimento automatico del campo rotante, il quale segnala l'errore o il guasto tramite il pulsante "DISINS." illuminato.
- Il tubo tagliente (542715) o il coltello a stella (542701 - 542706 o 542710 - 542712) deve accostarsi a livello all'alloggiamento del coltello a stella (300387).
- Le viti a crociera (300479) per il fissaggio del coltello a stella e del cilindro separatore (300453) devono stringersi bene.
- La testa a coltelli a ventaglio deve essere correttamente inserita e il dispositivo protettivo (300709) deve essere fissato.
- Chiudere il coperchio (300431), altrimenti non si avvia la macchina.

Alzandosi il coperchio durante la marcia della macchina, si attiva immediatamente il circuito di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica e la macchina si ferma.
Non utilizzi questa funzione come interruttore per l'operazione della macchina.

ATTENZIONE! L'apparecchio è destinato soltanto al regime sorvegliato. Gli operatori devono essere addestrati. C'è il pericolo di farsi un taglio.

Manovra

Badi alla frutta perché sia accuratamente pre-selezionata. Non infilzare delle frutta deforme guasta o marcita poiché questa frutta non sarebbe sbucciata ma strappata dell'alberino dal coltello.
Le mele immagazzinate troppo tempo e troppo frolle non sono adatte neanche per la sbucciatura meccanica.

Dopo avere controllato i punti del capitolo „Messa in servizio" potrà cominciare il lavoro, dovendo procedere in modo seguente:

- Infilzare le mele del lato del picciolo (gambo, peduncolo) sul supporto (300732) fino alla lamiera di battuta (300455). Faccia, in questo, attenzione ai cicli della macchina. Ci sono a disposizione 6 secondi, al massimo, per l'infilzamento.
- Nel caso di pere, spezzare il picciolo, e introdurle del lato del fiore.
- Infilzare la frutta immediatamente dopo il giro del corpo base (300460), in modo centrico sul supporto.
- L'ulteriore sequenza di lavoro è automatica. Tagliando le mele a fette, dovrà in primo luogo rimuovere la mela tagliata a fette del supporto di frutta per infilzare la mela successiva. Se, sul principio, la sequenza sarà troppo veloce per Lei, potrà senz'altro lasciar passare una sequenza. Ciò non nuoce alla macchina e Lei sarà più sicuro riguardo alla sequenza dell'operazione.
- Evitare intasamenti nel cilindro separatore.
- Nel caso dell'otturazione della testa a coltelli a ventaglio dovuto a bucce arrotolate, fermi la macchina e rimuova con cautela questi residui.
- Non disinserire la macchina durante il processo di separazione e tagliatura. Così si renderebbe più difficile il nuovo avviamento. La posizione più favorevole per il disinnesto è il momento in cui il coltello a stella o il tubo tagliente è retratto, immediatamente dopo la rotazione del supporto di mele.
- Nel caso di un'irregolarità disinserire sempre, in primo luogo, la macchina e dopo tirare fuori la spina.

Sono a Sua disposizione 6 secondi per l'infilzamento della frutta. Se questo tempo non sarà sufficiente, lasciar passare l'alberino vuoto. Non cerchi di infilzare, ciò nonostante, ancora la frutta giacché questo può produrre un guasto, un danno o una ferita.

ATTENZIONE! Durante l'infilzamento c'è il pericolo di ferite dovuto alla punta del supporto di frutta.

Aggiustaggio dello spessore del taglio:
- Allentare la madrevite situata nella testa a coltelli (300448).
- Regolare il coltello (300446) per stabilire lo spessore delle bucce.
- Stringere di nuovo la madrevite.
- Il filo deve trovarsi a 1 - 1,5 mm sotto lo spigolo di battuta della testa a coltelli.

Sostituzione della testa a coltello:
- Allentare la madrevite M8 al di sopra della testa a coltello (300448).
- Togliere svitando la vite a testa lenticolare al di sotto della testa a coltello.
- Estrarre in giù la testa a coltello.
- Collocare nuova testa a coltello, avvitare la vite a testa lenticolare e regolare in altezza la testa a coltello. In seguito stringere di nuovo la madrevite M8.

Intasamento tramite bucce della testa a coltelli a ventaglio:
- Se durante il processo di sbucciatura si produrrà un'otturazione della testa a coltelli a ventaglio, Le dovrà disinserire la macchina e rimuovere con cautela le bucce arrotolate tra i coltelli a ventaglio. Malgrado la disposizione dei deflettori in lamiera non si può escludere completamente questo fatto. Influiscono troppi fattori, p. es. la dimensione della mela, lo spessore della buccia, il grado di maturazione, ecc.

ELIMINAZIONE DEI GUASTI

ATTENZIONE! Qualsiasi riparazione potrà essere realizzata solo da officine specializzate autorizzate o personale professionale. Prima di ogni lavoro di manutenzione si deve tirare la spina.

La macchina non si avvia:

- Il pulsante "DISINSERIRE" emette luce rossa, la presa ha una polarità sbagliata.
- È tirata fuori la spina.
- La presa non ha elettricità.

- Il coperchio (300431) è aperto ed il dispositivo de sicurezza ha disinserito la macchina. Chiudere il coperchio.
- La macchina è stata disinserita durante il processo di separazione e tagliatura e non si avvia di nuovo. Il motore ronza.
- Altre cause possono provenire della parte elettrica della macchina. Per l'eliminazione di questi guasti si deve ricorrere, in ogni caso, ad un elettricista qualificato.

Non ruota la testa a coltelli a ventaglio:

- La spina di trascinamento non ha ingranato nell'albero cavo.

La mela non si sbuccia correttamente:

- La qualità della mela non è idonea.
- La mela non è stata infilzata in modo centrico.
- Non si è scelta la posizione corretta del coltello.
- Il coltello è intasato.
- La molla di trazione (310685) fra il segmento di guida (300451) ed il corpo scorrevole (300444) è rotta.
- La molla di torsione (310688) nel braccio di supporto della testa a coltelli è rotta o affaticata.
- La molla di torsione(310684) nel nottolino di sollevamento è rotta o affaticata.
- La vite di regolazione nell'appoggio di coltello (300445) è regolata scorrettamente o usurata.

La mela non si sbuccia sufficientemente dei lati frontali:

- Tramite la vite di regolazione nell'appoggio di coltello (300445) si può variare il diametro di sbucciatura. Fare sempre attenzione perché si stringa sempre bene il dado autobloccante. Il coltello non deve toccare gli alloggiamenti o supporti di frutta durante il funzionamento a vuoto della macchina. Gioco previsto tra il coltello ed il supporto della frutta = 3 mm nel punto più stretto sul principio del processo di sbucciatura.

Il coltello non si alza durante il movimento di ritorno, sbucciandosi la mela anche in questa direzione:

- Si è sregolata o usurata la leva angolare di sollevamento (300452). Allentare leggermente la vite di arresto della leva angolare di sollevamento (300452) e regolarla girando cosicché la leva angolare di sollevamento passi il nottolino di sollevamento (300463) durante l'avanzamento (in direzione dell'ingranaggio. Durante il movimento di ritorno scorre la leva angolare di sollevamento sul nottolino di sollevamento ed alza il coltello dalla mela. Non si deve modificare la posizione in altezza della leva angolare di sollevamento. Ci vuole aggiustarla di nuovo soltanto tramite la sua rotazione.

  In seguito, stringere nuovamente la vite di arresto. Se questa regolazione non sarà sufficiente, potrà modificarsi la posizione del nottolino di sollevamento mediante la vite interamente filettata senza testa situata nel braccio di coltello (300462). All'occorrenza ripetere la regolazione della leva angolare di sollevamento.

Il giunto limitatore di coppia si disinnesta (cricchio forte nella macchina)**Disinserire immediatamente la macchina.**

- Si è intasata una mela cosicché le forze nella parte di sbucciatura sono diventate troppo grandi. Rimuovere la mela.
- La macchina non è lubrificata dovutamente e le forze di scorrimento sono troppo grandi. Procedere alla lubrificazione secondo il capitolo „Misure di manutenzione". Eliminare, in primo luogo, eventuali danni delle superfici di scorrimento (tela smeriglio fino o vello abrasivo).
- Il giunto limitatore di coppia si può regolare, tesando o allentando la molla a compressione (310683) situata nell'albero motore secondario (300421) con l'aiuto dei due dadi esagonali.
- Si deve verificare se il disinnesto del giunto limitatore di coppia ha modificato le regolazioni nel meccanismo di sbucciatura. In caso affermativo, si deve procedere a una nuova messa a punto.

MISURE DI MANUTENZIONE

Dopo 8 - 10 ore di esercizio od ogni giorno

In seguito alla pulizia quotidiana si devono eseguire i lavori di manutenzione seguenti:

- Ingrassare l'asta scorrevole (300436).
- Ingrassare il nottolino di sollevamento (300463).
- Ingrassare la superficie di scorrimento della guida in lamiera (300435).
- Ingrassare i vani interdentali delle ruote dell'alberino di sbucciatura (300458), del lato posteriore dl corpo base (300460).
- Ingrassare i vani interdentali e nottolini di lubrificazione della ruota planetaria (300439).
- Oliare il perno di cuscinetto (300440) della biella (300441).
- Ingrassare la rotaia di guida nella zona di scorrimento della piastra di arresto (300442) nella parte inferiore del corpo di guida (300438).
- Alberino portafrutta (300456) nel corpo base; lubrificare per mezzo di un ingrassatore a siringa 3 nottolini di lubrificazione.
- Alloggiamento di coltello (300445) nel corpo scorrevole (300444) al di sotto del segmento di guida (300451);
  Lubrificare 1 nottolino di lubrificazione mediante un ingrassatore a siringa.
  Utilizzi per la lubrificazione attraverso i nottolini l'ingrassatore a siringa.

Dopo 300 ore di esercizio

- Tirare la spina e rimuovere il cappuccio (300594). (Svitare perciò 6 viti a testa lenticolare di fissaggio del coperchio.)
- Verificare l'ingranaggio riguardo all'usura.
- Ingrassare leggermente le scanalature della croce di Malta (300420), le superfici di scorrimento e tutte le ruote dentate e ruote a vite.
- Ingrassare leggermente la molla di torsione (310684) situata nel nottolino di sollevamento (300463), la molla di torsione (310688) e la molla di trazione (310685).

Dopo 1000 ore di esercizio

Trascorse circa 1000 ore di esercizio, la macchina si deve sottoporre a un'ispezione accurata, dovendosi sostituire i pezzi soggetti a usura e regolare la macchina di nuovo riguardo a tutti i parametri. Dopo ricomincia il ciclo di manutenzione normale suddetto.
Si metti, per favore, in contatto con il concessionario competente per Lei.

Lubrificanti:
Si raccomandano i lubrificanti fisiologicamente non pericolosi:

- Olio universale TUNFLUID DAB
- Grassa universale TUNGREASE USDA

Utilizzare per la lubrificazione esclusivamente lubrificanti fisiologicamente non pericolosi.

PULIZIA

L'apparecchio si deve pulire scrupolosamente dopo ogni utilizzazione. È importante la rimozione dell'inquinamento, che contiene dello zucchero e dell'acido di frutto, dai pezzi funzionali della macchina, siccome, in caso contrario, durante i periodi di sosta possono prodursi incollature o una corrosione.

ATTENZIONE! La macchina non è protetta contro getto di acqua. Non pulire spruzzando a getto di acqua né con dispositivo de pulitura ad altra pressione. Utilizzare soltanto detersivi manuali d'uso commerciale.

Realizzare la pulizia manualmente mediante dell'acqua calda con un detersivo d'uso commerciale.

Dopo la pulitura, applicare uno strato fino di olio no resinoso a tutte le parti lucide, brunite e scorrevoli. (Lubrificanti: vedi sezione Manutenzione)

ATTENZIONE!	**Non sfregare con polvere abrasiva né grattare con l'aiuto di oggetti duri.**

ATTENZIONE!	**Durante la pulizia di tutti gli utensili da taglio c'è il pericolo di ferirsi.**

PEZZI SOGGETTI A USURA

Ecco i pezzi soggetti a usura importanti:

Denominazione	N. dell'articolo	
• Cilindro separatore, completo	300768	Per lavorare con raschietto a forchetta.
• Cilindro separatore, completo	300755	Per lavorare con raschietto a forchetta.
• Coperchio, completo	300431	
• Testa a coltelli, completo	300448	
• Coltello	300446	
• Coltello a stella di 2 parti	542701	
• Coltello a stella di 3 parti	542711	
• Coltello a stella di 4 parti	542702	
• Coltello a stella di 6 parti	542710	
• Coltello a stella di 8 parti	542703	
• Coltello a stella di 10 parti	542712	
• Coltello a stella di 12 parti	542704	
• Coltello a stella di 16 parti	542705	
• Coltello a stella di 24 parti	542706	
• Tubo tagliente ∅ 23 mm	542714	
• Tubo tagliente ∅ 20 mm	542715	
• Testa a coltelli a ventaglio 3,5 mm	542721	
• Testa a coltelli a ventaglio 4,5 mm	542722	
• Testa a coltelli a ventaglio 5,5 mm	542723	
• Supporto di frutta, lungo	300732	
• Molla di trazione per segmento di guida	310685	
• Molla di torsione per braccio di coltello	310688	
• Molla di torsione per nottolino di sollevamento	310684	
• Fusibile fino 0,125 A, ad azione rapida	310378	

Legenda delle figure

N. di figura	N. di articolo	Denominazione
1	300404	Struttura portante
6	543019	Ventosa
33	300431	Coperchio
35	300433	Braccio girevole, destro
36	300434	Braccio girevole, sinistro
38	300741	Corpo di guida II
40	300436	Asta scorrevole
44	300439	Ruota planetaria
47	300444	Corpo scorrevole

49	300387	Alloggiamento di coltello a stella
50	300479	Vite a crociera M6x10
54	310295	Testa a coltelli
55	300446	Coltello
56	300450	Barra a coltello per sbucciare, con occhio
61	300398	Lamiera di battuta
64	300458	Ruota dell'alberino di sbucciatura
68	300460	Corpo base, completo con boccole
70	300702	Braccio di sostegno
71	300463	Nottolino di sollevamento
74	300465	Battuta di ritorno
75	300466	Dispositivo protettivo della mano, sinistra
77	300467	Tubo di rimozione
101	300594	Cappuccio, completo
119	310990	Pulsante, verde
120	310991	Pulsante luminoso, rosso
131	300732	Supporto di frutta, lungo
132	300709	Dispositivo protettivo
	542721-542723	Testa a coltelli a ventagli

Dichiarazione di conformità CE ai sensi della direttiva macchine 2006/42/CE

Il fabbricante FEUMA Gastromaschinen GmbH
Wehrstraße 24
04639 Gößnitz/Thür.

dichiara con la presente, che la macchina descritta qui di seguito:

Fabbricato	Tipo
*0 Macchina per sbucciare, togliere il torsolo, tagliare e affettare le mele	**ASETSM-E (AS 4)**

è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive CE:

*1 direttiva macchine 2006/42/CE
*2 direttiva bassa tensione 73/23/CE (19.02.1973)
*3 direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336/CE (03.05.1989).

Norme e specifiche tecniche applicate:

*4 DIN EN ISO 12100 parte 1 e 2 (04/2004), Sicurezza di macchine – termini basilari - principi di realizzazione
*5 DIN EN 60204-1 (11/1998) Sicurezza di macchine – impianto elettrico di macchine – requisiti generali
*6 DIN EN 294 (08/1992) Sicurezza di macchine – distanze di sicurezza contro il contatto con dei punti di pericolo per gli arti superiori
*7 GPSG (01.06.2004) Legge rispetto alla sicurezza degli apparecchi e della produzione
*8 BGV D18 (04/1999) Macchine per prodotti alimentari
*9 BGR 111 (12/2001) Sicurezza e protezione della salute rispetto ai lavori in cucina

Vengono rispettati i requisiti della direttiva compatibilità elettromagnetica. Il comando delle macchine è realizzato in modo tale da assicurare una sufficiente resistenza ai disturbi dei segnali di controllo rilevanti per la sicurezza.

Gößnitz, lì 21.06..2010

FEUMA Gastromaschinen GmbH

Joachim Steinbrich
Amministratore