

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Boleadora

280/800

PREINSTALACIÓN
INSTALACIÓN

Traducción de las instrucciones originales




CUPPONE

Este producto ha sido diseñado y construido con el máximo cuidado, sometido a rigurosas pruebas en nuestros laboratorios, por lo que garantizamos la absoluta seguridad y funcionalidad del mismo.

La instalación debe ser llevada a cabo por **personal profesionalmente** calificado, capaz de asumir la responsabilidad de la intervención y garantizar las mejores condiciones de operación y seguridad.

Antes de la instalación, lea **atentamente** el contenido de este manual: contiene información importante sobre el montaje del producto y las normas de seguridad.

ASISTENCIA TÉCNICA

El Distribuidor puede resolver cualquier problema técnico relacionado con la instalación.
No dude en contactarlo si tiene dudas.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA..... 4

DATOS TÉCNICOS.....5

2 Conocer el equipo5

Datos técnicos | Datos técnicos.....5

Datos técnicos | Dimensiones generales..... 6

3 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD7

Símbolos utilizados en el manual y en las etiquetas aplicadas a la máquina 7

INSTALACIÓN..... 9

Transporte 9

Operaciones preliminares..... 9

Eliminación de embalajes 9

4 Posicionamiento10

Lectura del número de serie.....10

Conexión eléctrica.....11

Esquema eléctrico CA 230V/50Hz12

Esquema de conexiones CA 3 N 400V/50Hz.....12

OPERACIONES FINALES14

Pre-pruebas y pruebas.....14

5 Comprobación de la correcta instalación14

Comprobación del funcionamiento y primer encendido14

Activación de la garantía14

Problemas durante el uso.....15

1 COMPROBACIONES ANTES DE LA COMPRA

Antes de comprar el producto y antes de su instalación, compruebe las siguientes condiciones, necesarias para la correcta instalación, funcionamiento y mantenimiento del producto.

A	Transporte (verificación del propietario)
✓	Asegúrese de que el día de la recepción del producto y de su instalación:
■	► Fig.1 exista un elevador capaz de manipular el equipo con seguridad (compruebe los pesos y dimensiones en las páginas siguientes) y el personal cualificado para llevar a cabo esta operación;
■	haya equipos de protección individual disponibles (por ejemplo, zapatos de seguridad, guantes, etc.)

B	Locales de instalación (verificación del propietario)
✓	Asegúrate de que:
■	el suelo del local de instalación sea ignífugo, perfectamente plano y capaz de soportar el peso del equipo;
■	► Fig.2 el local de instalación: - sea dedicado y conforme a la elaboración de los alimentos; - tenga un recambio de aire adecuado; - cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones; - esté protegido de los agentes atmosféricos; - tenga temperaturas máximas de +5° (41°F) a +35°C (104°F); - tenga una humedad que no supere el 70%.
■	el equipo pueda pasar fácilmente a través de las puertas;
■	► Fig.2 cerca del equipo NO haya fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.). Es absolutamente necesario respetar las distancias mínimas de seguridad entre el producto y otros equipos o materiales inflamables.

Fig.1

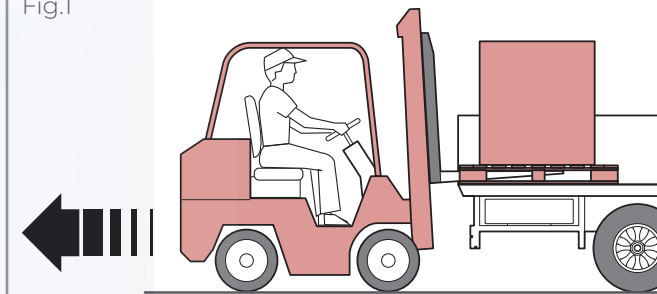
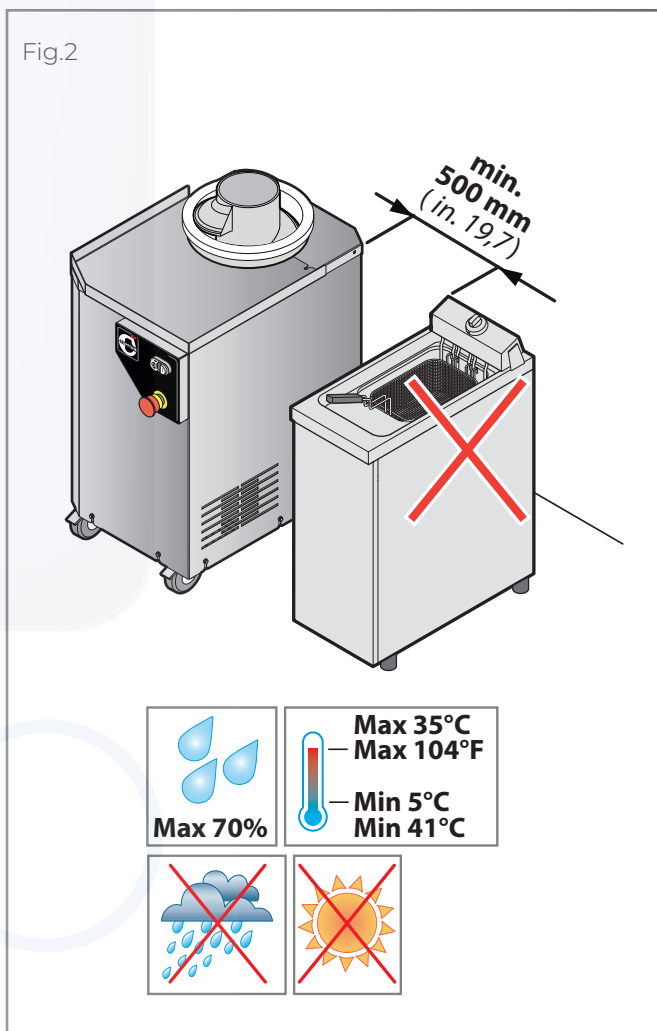


Fig.2



Comprobaciones antes de la compra

D	Conexión eléctrica (verificación por un electricista calificado)
✓	Para una conexión correcta durante la instalación:
	■ proporcione una toma de conexión a la red eléctrica en las inmediaciones del producto. - las máquinas monofásicas ► tienen ya montado el cable de conexión y el enchufe; para la conexión, es suficiente insertar el enchufe en una toma de capacidad adecuada ► Fig.9 - las máquinas trifásicas ► tienen ya montado el cable de conexión; en éste se debe montar un enchufe (no suministrado) de capacidad adecuada para la absorción del producto. Esta operación la debe realizar personal calificado.
	■ compruebe que las instalaciones sean conformes con las normativas vigentes en el país de utilización y con cuanto indicado en la placa de la matrícula. Se recuerda que, para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe: - estar conectado obligatoriamente a la línea de tierra  de la red (cables amarillo/verde); - estar conectado obligatoriamente a un diferencial térmico de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03 A Tipo A); - estar conectado obligatoriamente a un mecanismo de interrupción omnipolar que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

2 DATOS TÉCNICOS

CONOCER EL EQUIPO

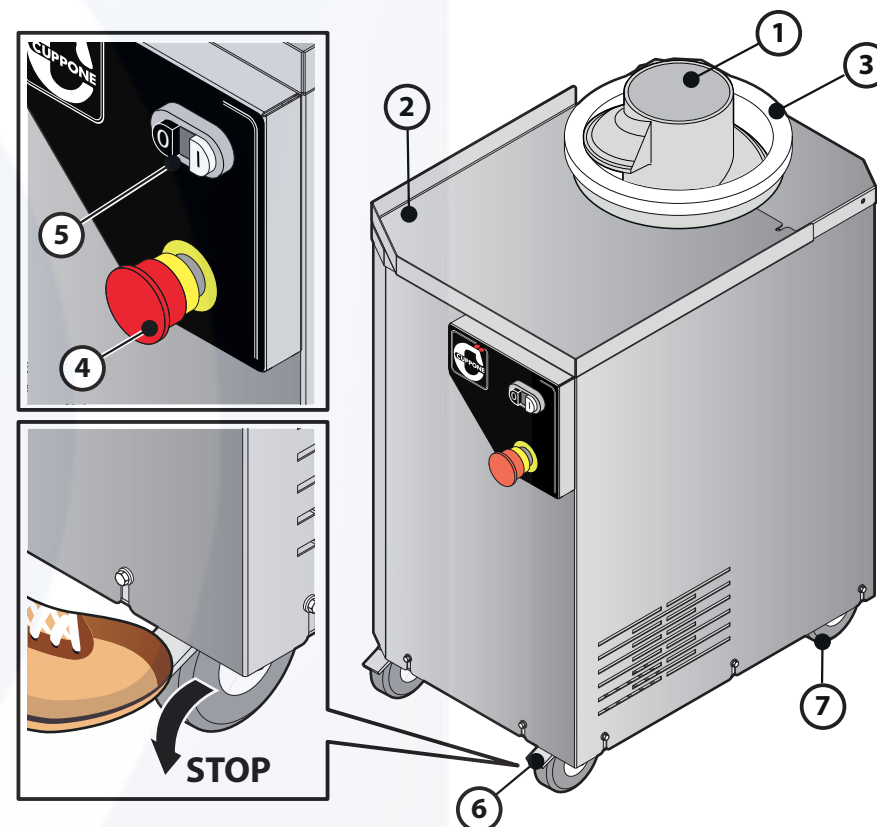
Este equipo ha sido diseñado y construido solo para uso alimentario, para el procesamiento en frío de masa a base de harina de cereales; por tanto, su uso principal es en pizzerías, panaderías y pastelerías.

La finalidad de la máquina es redondear las porciones de masa ya porcionadas en el peso deseado, manteniendo inalteradas las características básicas de la masa; la acción realizada por el sinfín determina el avance de la masa y la consiguiente compresión de la misma contra la superficie estriada del cilindro del que, una vez que sale, resultará bien compacta y con una buena redondez.

► **Fig.3** Las partes principales de la máquina son:

- 1 **Sinfín**
- 2 **Bandeja:** acoge las bolas de masa redondeadas
- 3 **Cilindro**
- 4 **Botón de PARADA de emergencia**
La presión del pulsador rojo STOP apaga la máquina y se detiene el movimiento de rotación del cilindro. Por lo tanto, debe usarse en caso de necesidad real y no como el interruptor ON/OFF de apagado habitual de la máquina. Si se presiona, para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el pulsador girándolo en sentido horario
- 5 **Panel de mandos - teclas ON/OFF**
 - tecla negra 0: parada de la máquina
 - tecla blanca I: arranque de la máquina
 - indicador luminoso central: si está encendido, indica que la máquina está conectada
- 6 **Rueda con freno:** durante el uso normal, mantenga siempre el equipo bloqueado bajando los frenos de las ruedas delanteras
- 7 **Rueda sin freno**

Fig.3

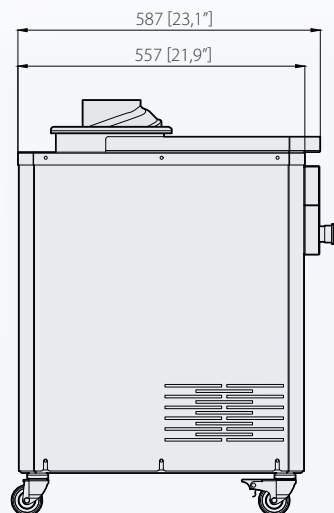
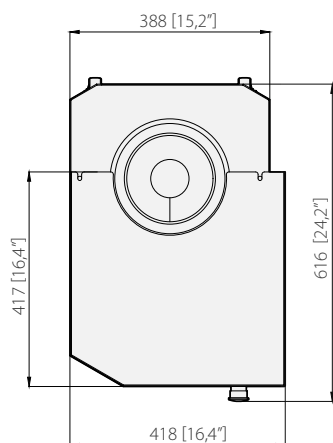
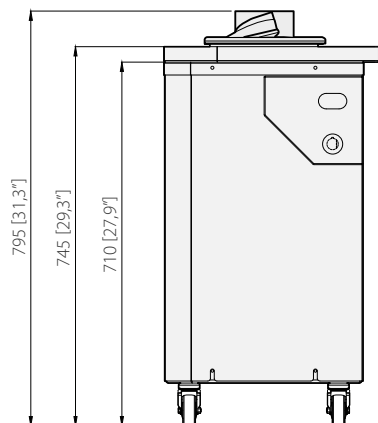


Datos técnicos | Datos técnicos

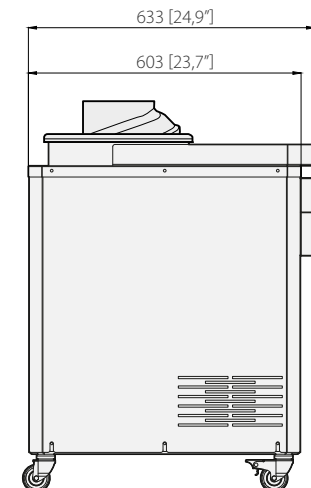
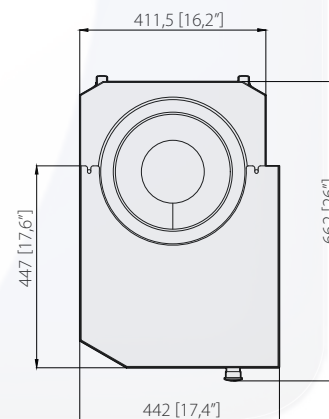
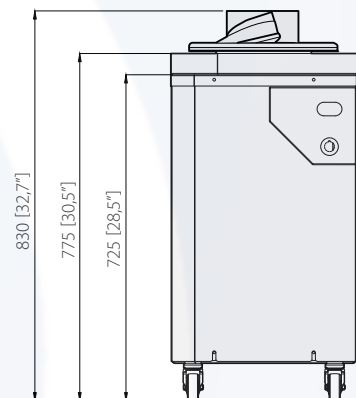
Modelo	Alimentación eléctrica	Motor	Absorción	Tipo de cables
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	CA 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	CA 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	CA 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	CA 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5

Datos técnicos | Dimensiones generales

BERNINI 280



BERNINI 800



	peso de la boleadora	55 kg [121,2 lb]
	peso del embalaje + boleadora	62 kg [136,7 lb]
	medidas del embalaje de la boleadora	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]

Pesado de la masa	mínimo	máximo
	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	300 g [0,66 lb / 10,58 oz.]

	peso de la boleadora	66 kg [145,5 lb]
	peso del embalaje + boleadora	74 kg [163,1 lb]
	medidas del embalaje de la boleadora	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]

Pesado de la masa	mínimo	máximo
	20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]	900 g [1,9 lb / 31,7 oz.]

3 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de instalar el equipo, lea atentamente este manual y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas por parte de los distintos operadores.
- Además, el manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida útil, incluso si se vende.
- Antes de cualquier manipulación e instalación del equipo, controlar que las condiciones del local donde será instalado sean las adecuadas y comprobar que las instalaciones sean conformes con las normas vigentes del País de utilización y todo lo indicado en la placa de identificación.
- Todas las operaciones de instalación, monitorización y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas únicamente por personal cualificado y autorizado por el Fabricante, de acuerdo con las normas vigentes en el país de uso y cumpliendo las normas en materia de instalaciones y seguridad laboral.
- Antes de llevar a cabo cualquier operación de instalación o mantenimiento, desconecte el equipo del suministro eléctrico.
- Las intervenciones, cambios o modificaciones no expresamente autorizados que no respeten las indicaciones de este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anulan la garantía.
- Está prohibido instalar el producto en atmósferas potencialmente explosivas.
- Una instalación o un mantenimiento distintos de los indicados en el manual

pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales.

- No obstruya el sistema de ventilación del sitio donde está instalado este equipo. No obstruya los orificios de ventilación y descarga de este u otro equipo.
- Durante el montaje del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación cerca del área de trabajo.
- La placa del número de serie proporciona información técnica importante. Son indispensables en caso de que se solicite el mantenimiento o la reparación del equipo, por lo que se recomienda no retirarla, dañarla ni modificarla.
- Estos equipos están destinados a su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua y en masa de alimentos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Distribuidor, su agente de servicio o personal calificado para evitar riesgos.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales, invalida la garantía y exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Niveles de ruido inferiores a 70 dB.

SÍMBOLOS UTILIZADOS EN EL MANUAL Y EN LAS ETIQUETAS APLICADAS A LA MÁQUINA



Indica que se requiere precaución al realizar una operación descrita en un párrafo que lleva este símbolo. El símbolo también indica que se requiere la máxima conciencia del operador para evitar consecuencias no deseadas o peligrosas.



Tensión peligrosa



Peligro de aplastamiento de manos



No retire la protección



No limpie, lubrique ni ajuste los elementos de la máquina cuando estén en movimiento/bajo tensión.



Referencia a otro capítulo en el que el tema se trata con más detalle.



Consejo del Fabricante



Aviso del fabricante



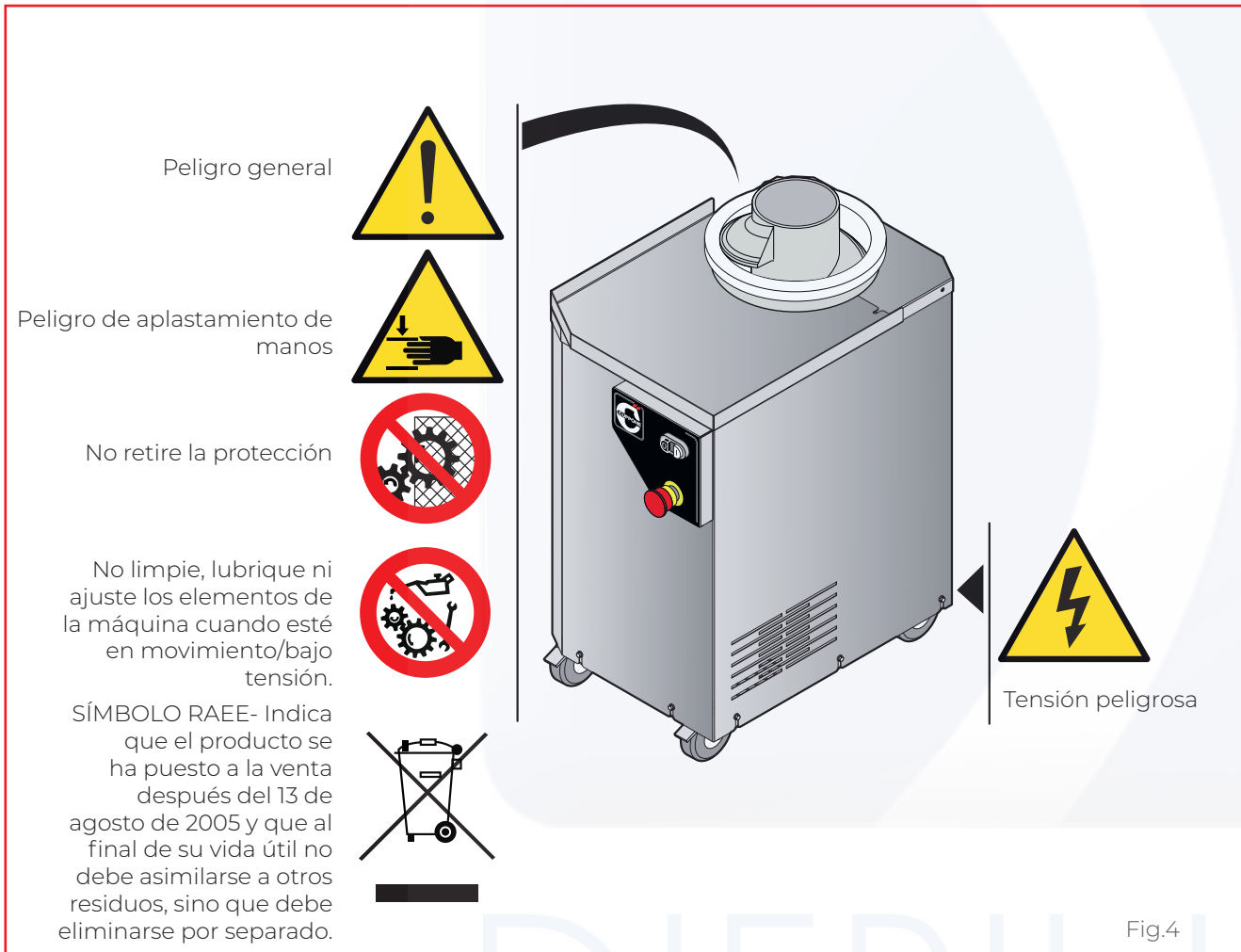
Indica que el párrafo marcado con este símbolo debe leerse cuidadosamente antes de instalar, usar y realizar el mantenimiento del equipo



Indica que el producto se ha puesto a la venta después del 13 de agosto de 2005 y que al final de su vida útil no debe tratarse como otros residuos, sino que debe eliminarse por separado.

Advertencias de seguridad

SÍMBOLOS APLICADOS A LA MÁQUINA



PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS RESPETADAS Y POR RESPETAR

Directiva 2014/35/UE “Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión”.

- Directiva 2004/108/CE “Relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE”.
- Directiva 89/391/CEE “Relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo”.
- Directiva 2006/42/CE “Relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16 / CE”.
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE “Relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por daños por productos defectuosos”.

La empresa declina cualquier responsabilidad por cualquier error de impresión o transcripción, y se reserva el derecho de aportar cualquier modificación que considere conveniente sin aviso previo. Se prohíbe la reproducción parcial sin el consentimiento del Fabricante. Las medidas especificadas son indicativas y no vinculantes.

El idioma de redacción original es el italiano: el Fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles errores de traducción o interpretación o de impresión.

Instalación

TRANSPORTE

► Fig.5

Equipado con el equipo de protección individual, transporte el equipo al lugar de instalación. Use un medio adecuado capaz de soportar el peso del mismo.

! Durante el transporte del equipo, no se permite el tránsito o la permanencia de personas no encargadas de la instalación en el área de trabajo.

Durante el transporte, preste mucha atención al paso de las puertas y/o aberturas.

Modelo	Peso
BRN 280	55 kg [121,2 lb]
BRN 800	66 kg [145,5 lb]

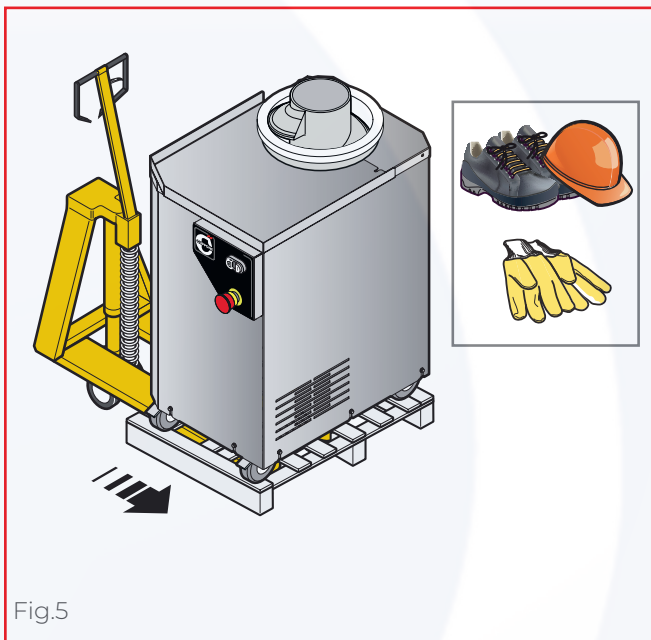


Fig.5



Fig.6

OPERACIONES PRELIMINARES

► Fig.6 Retire con cuidado la película protectora. Si quedan restos de adhesivo en las superficies, retírelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos o abrasivos ni con herramientas afiladas o puntiagudas.

! Controlar que todas las piezas del equipo estén en buenas condiciones y que no presenten defectos o roturas, en caso contrario, póngase en contacto con el Distribuidor para saber qué hacer.

ELIMINACIÓN DE EMBALAJES

Antes de comenzar a instalar el aparato, deseche los embalajes de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación.

! ¡Atención, peligro de asfixia! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían ser potencialmente peligrosos para niños y animales.

! ¡Atención, peligro de interponerse en el camino! Los embalajes, si se dejan desatendidos, podrían obstaculizar las operaciones de montaje.

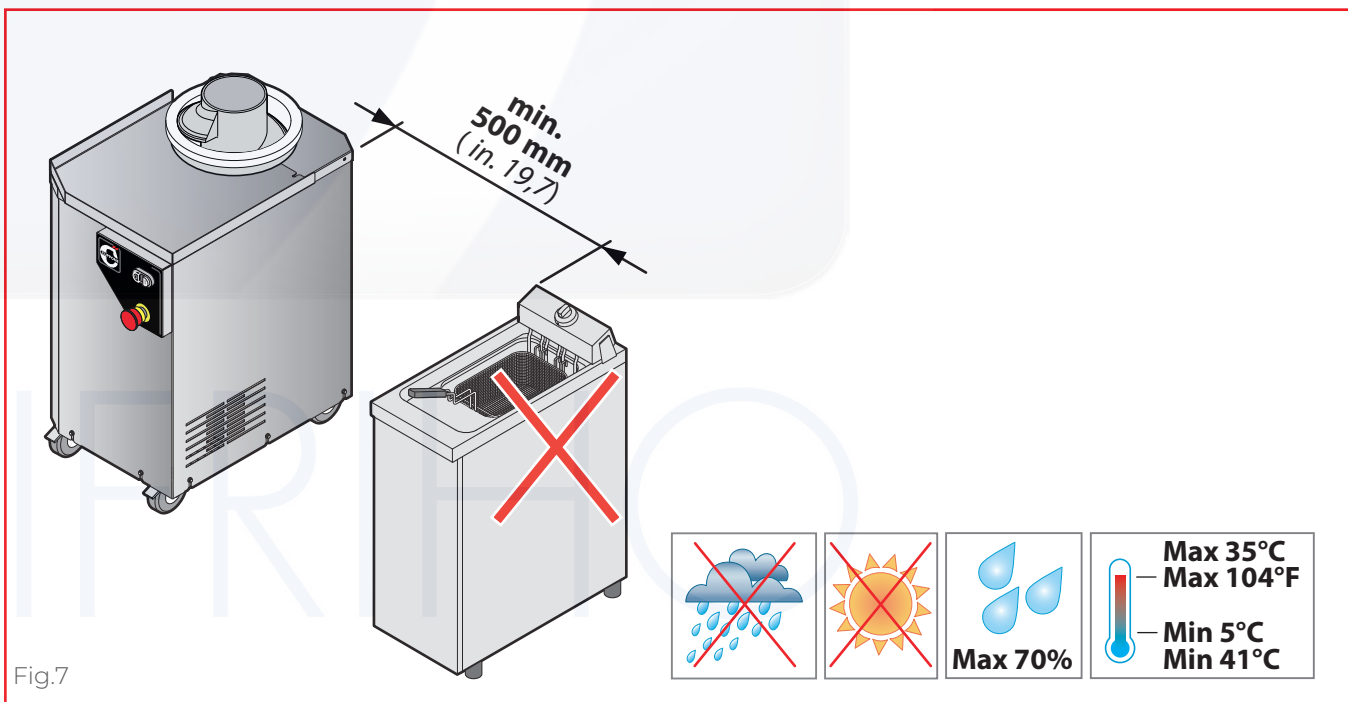


Fig.7

POSICIONAMIENTO

► Fig.7

Instale el equipo en una local:

- dedicado y conforme al procesado de alimentos;
- con un recambio de aire adecuado;
- sin elementos inflamables o explosivos;
- que cumpla las normas vigentes en materia de seguridad laboral e instalaciones;
- que esté protegido de los agentes atmosféricos;
- que tenga temperaturas máximas de +5° (41°F) a +35°C (95°F);
- que tenga una humedad que no supere el 70%.

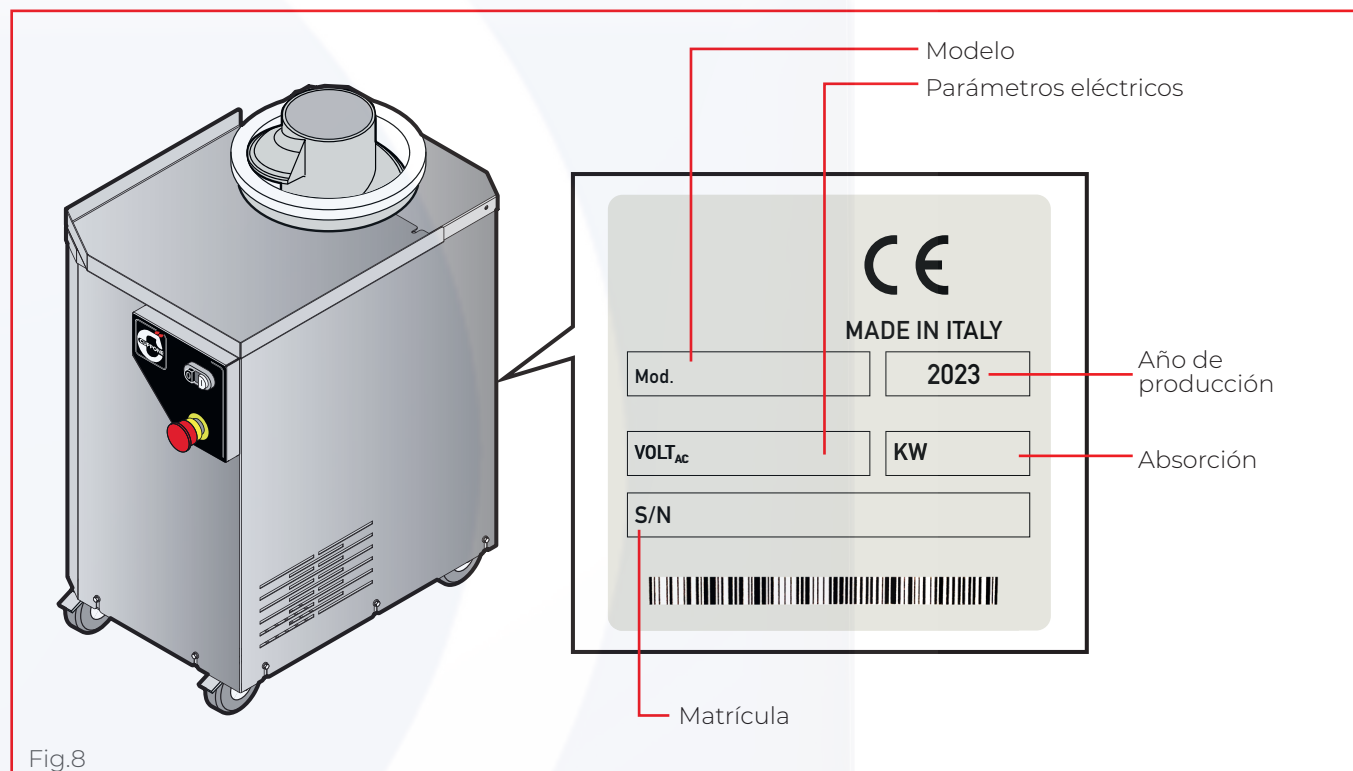
Deje un espacio libre de al menos 50 cm entre el equipo y las paredes del local y/o de otros equipos para facilitar el uso, limpieza y mantenimiento de la propia máquina.

LECTURA DEL NÚMERO DE SERIE

► Fig.8

El número de serie se encuentra en la parte posterior del equipo.

El mismo incluye información técnica importante: es indispensable en caso de solicitud de intervención para una operación de mantenimiento o reparación del equipo: se recomienda no quitarlo, dañarlo ni modificarlo.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

 La conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por personal de servicio cualificado después de haber leído las instrucciones de seguridad en las primeras páginas.

 Antes de conectar el producto, compruebe que los sistemas cumplan con la normativa vigente en el país de uso y con lo que se indica en la placa de matrícula situada en la parte posterior del producto.

Cómo alimentar las máquinas:

- las máquinas monofásicas ► tienen ya montado el cable de conexión y el enchufe; para la conexión, es suficiente insertar el enchufe en una toma de capacidad adecuada ► Fig.9
- las máquinas trifásicas ► tienen ya montado el cable de conexión; en éste se debe montar un enchufe (no suministrado) de capacidad adecuada para la absorción del producto. Esta operación la debe realizar personal calificado.

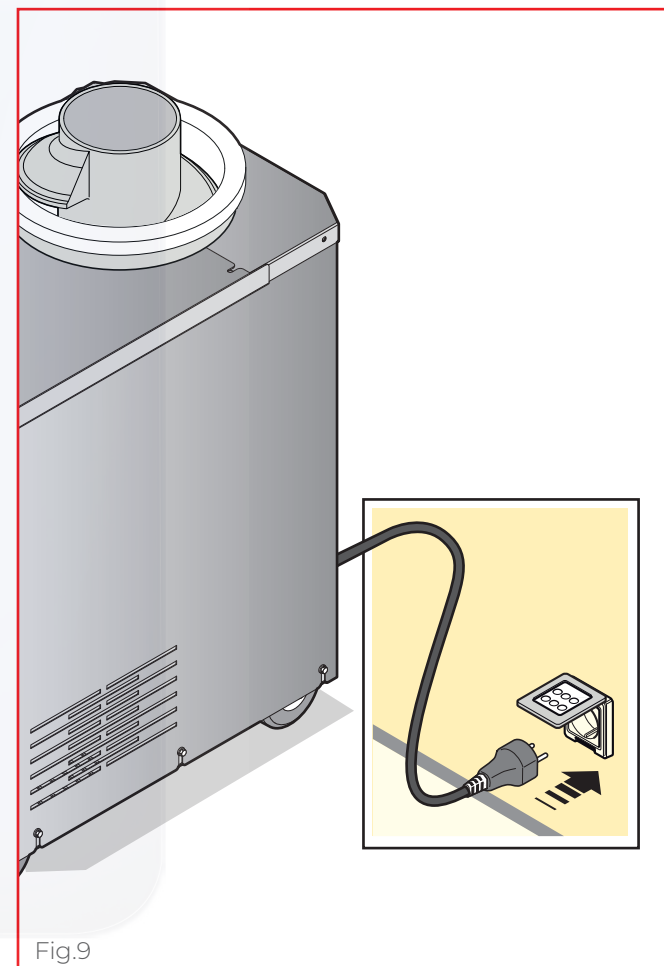
 En las páginas siguientes encontrará los esquemas eléctricos: consulte el específico del modelo a conectar.

Para una correcta conexión eléctrica, el equipo debe:

- estar conectado obligatoriamente a la **línea de tierra**  de la red (cables amarillo/verde);
- estar conectado obligatoriamente a un **interruptor diferencial** de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes (0,03 A Tipo A);
- estar conectado obligatoriamente a un **mecanismo de interrupción omipolar** que permita una desconexión completa en las condiciones de categoría III de sobretensión.

 Si es necesario, el cable de alimentación será sustituido por el Distribuidor o por su Servicio de Asistencia Técnica o por una persona con una cualificación similar, para evitar cualquier tipo de riesgo. El cable debe ser sustituido por uno de las mismas características y adecuado para la absorción del equipo.

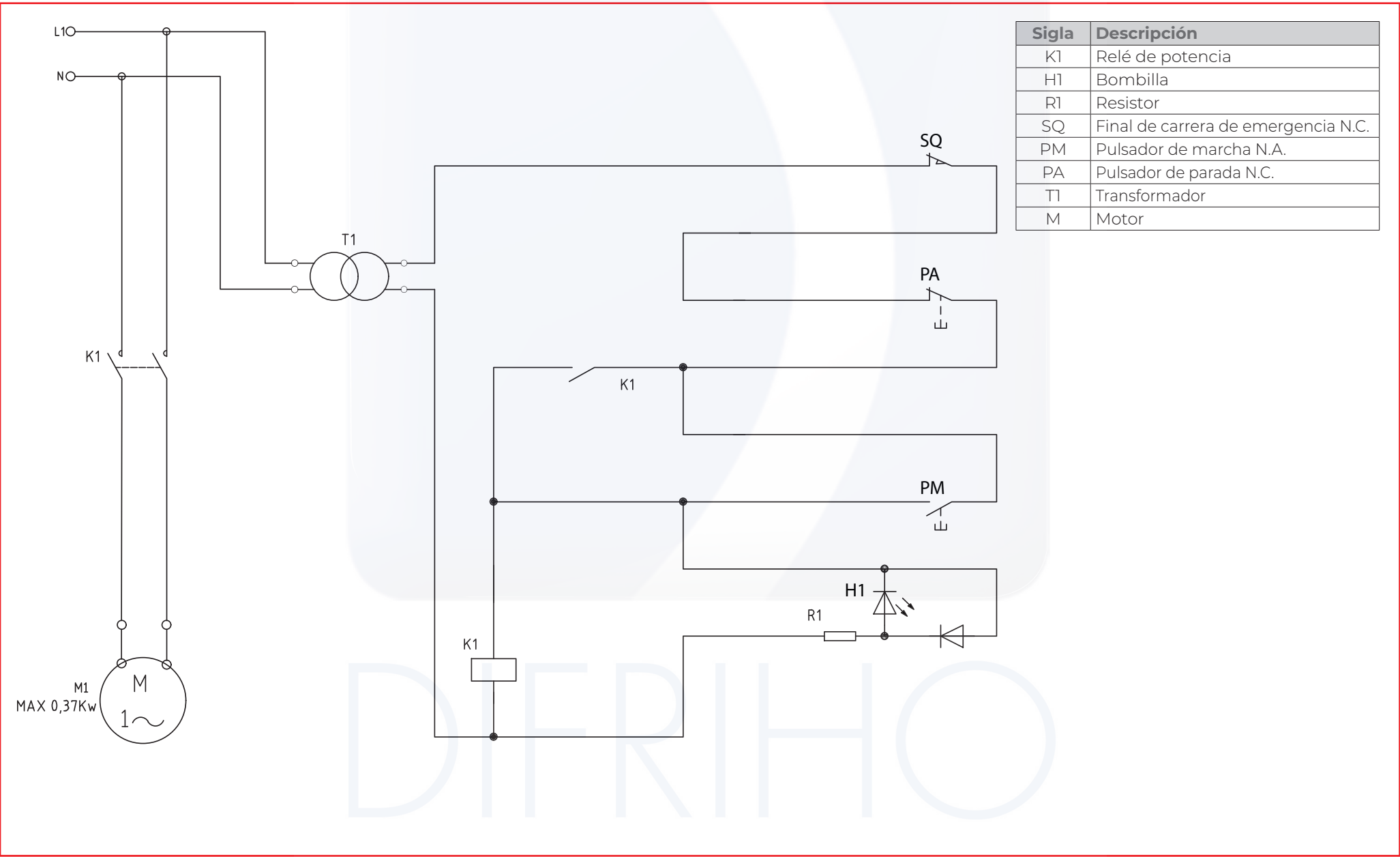
 Tablas de datos eléctricos en la página 5



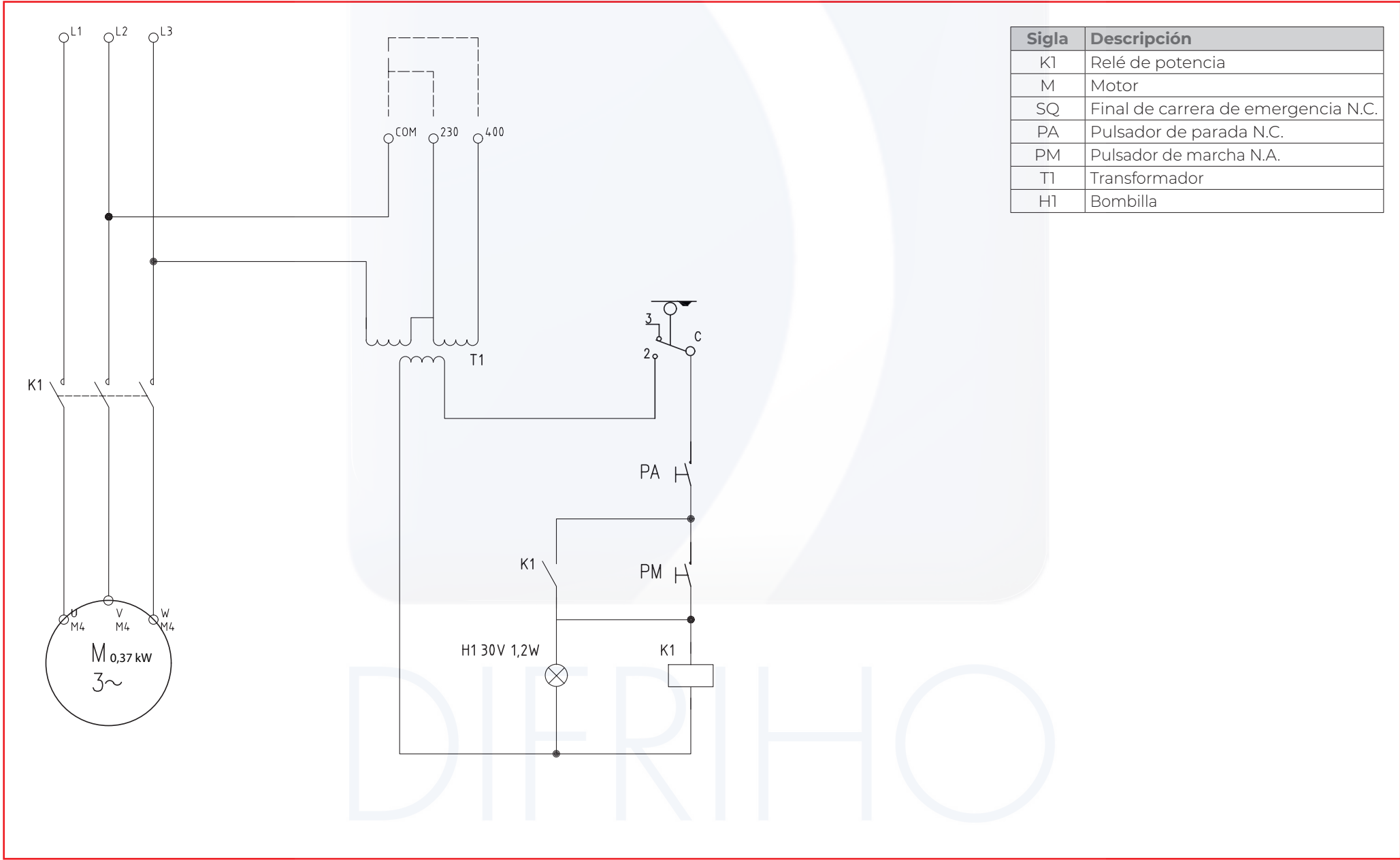
El Fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo anterior.

Instalación

ESQUEMA ELÉCTRICO CA 230V/50HZ



ESQUEMA DE CONEXIONES CA 3 N 400V/50HZ



5 OPERACIONES FINALES

PRE-PRUEBAS Y PRUEBAS

Antes de la entrega al cliente, el producto se revisa y prueba en los talleres del Fabricante.

La “hoja de verificación del proceso de producción” que se adjunta, garantiza que **cada** paso del proceso de producción, del ensamblaje al embalaje, ha sido controlado, desde el punto de vista de la funcionalidad y de la seguridad.

Después de instalar el equipo, para completar la instalación, realice los pasos **A**, **B** y **C**.

A COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA INSTALACIÓN

Marque con “√” todos los puntos de la tabla al costado: esto dará la certeza de haber llevado a cabo una instalación completa y correcta.

√	COMPROBACIÓN DEL POSICIONAMIENTO
	¿Los locales de instalación son adecuados a la norma? (temperatura mínima/máxima, etc...)
	¿Está el equipo perfectamente nivelado?
	¿Se han respetado las distancias mínimas indicadas?
	¿Se ha eliminado la película protectora de todas las superficies?
√	CONTROLES ELÉCTRICOS
	¿La tensión de la red cumple con los datos que pueden ser detectados por la placa del número de serie?
	¿La conexión eléctrica se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde está instalado el equipo y de acuerdo con los diagramas de cableado suministrados?
√	VARIOS
	¿Está el usuario en posesión de toda la documentación relacionada con el producto?

B COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO Y PRIMER ENCENDIDO

Ponga en funcionamiento el equipo siguiendo las instrucciones del manual “Uso y mantenimiento” que se le adjunta: controle durante toda la prueba y verifique que todos los componentes eléctricos funcionen correctamente.

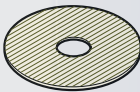
C ACTIVACIÓN DE LA GARANTÍA

Al final de la prueba activar **OBLIGATORIAMENTE** la garantía.

SI NO SE ACTIVA REGULARMENTE, LA VALIDEZ DE LA MISMA PARTE DESDE LA FECHA DE LA FACTURA Y NO DESDE LA FECHA DE INSTALACIÓN REAL.

PROBLEMAS DURANTE EL USO

Durante el uso, pueden ocurrir algunos problemas que pueden resolverse fácilmente operando como se indica en la tabla.

PROBLEMA ENCONTRADO	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIONES PARA EL USUARIO														
Las bolas de masa se adhieren al sinfín y tienen dificultad para volver a levantarse	La masa está demasiado hidratada	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%.														
Las bolas de masa no se adhieren al sinfín pero tienen dificultad para volver a levantarse	La masa está poco hidratada	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%.														
	La masa se dejó en el aire durante mucho tiempo y se secó.	Una vez que la masa esté dividida, proceda rápidamente a enrollar														
	La porción de masa que cabe en el sinfín es demasiado grande	Respetar las indicaciones suministradas a continuación: <table><tr><th rowspan="2">Modelo</th><th colspan="2">Pesado de la masa</th><th rowspan="2">Hidratación de la masa</th></tr><tr><th>mínimo</th><th>máximo</th></tr><tr><td>BRN280</td><td>20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]</td><td>300 g [0,66 lb / 10,58 onzas]</td><td>de 50% a 65%</td></tr><tr><td>BRN800</td><td>20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]</td><td>900 g [1,9 lb / 31,7 onzas]</td><td>de 50% a 65%</td></tr></table>	Modelo	Pesado de la masa		Hidratación de la masa	mínimo	máximo	BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]	300 g [0,66 lb / 10,58 onzas]	de 50% a 65%	BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]	900 g [1,9 lb / 31,7 onzas]	de 50% a 65%
	Modelo	Pesado de la masa		Hidratación de la masa												
		mínimo	máximo													
BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]	300 g [0,66 lb / 10,58 onzas]	de 50% a 65%													
BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 onzas]	900 g [1,9 lb / 31,7 onzas]	de 50% a 65%													
Las porciones de masa se enharinaron antes de introducirlas en el sinfín.	No enharine las porciones de pasta															
 El disco inferior que se encuentra debajo del sinfín necesita limpiarse	Retírelo y límpielo															
La bola redondeada es mucho más grande que la cantidad de masa insertada	Las porciones de masa se insertaron demasiado rápido en el sinfín y se unieron	Aumente el tiempo entre insertar una porción de masa y la siguiente.														
La superficie de la bola formada no es lisa y tiene imperfecciones	La masa no reposó lo suficiente antes de dividirla	Aumenta el tiempo de reposo de la masa antes de dividirla														
	La masa está demasiado hidratada	Utilice masa con una hidratación del 50 al 65% o, alternatively, enfríe la masa a unos 10°C (50°F) antes de introducirla en el sinfín de la boleadora														
	La fermentación/maduración de la masa, realizada en frigorífico, debe llevarse a cabo antes de formar las bolas (fermentación/maduración en bloque)	Utilice masas con hidratación del 50 al 65%. La maduración en frigorífico debe realizarse después de formar las bolas														
Después de presionar el botón ON/OFF, la máquina no se pone en marcha	La máquina se detuvo presionando el pulsador de emergencia	Para restablecer las condiciones de uso, desbloquee el botón de emergencia girándolo en sentido horario y vuelva a encender la máquina con el botón ON/OFF														
	La máquina no está alimentada	Asegúrese de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente y de que no haya interrupciones en el suministro eléctrico (p. ej., apagón)														
	Algún componente está roto	Póngase en contacto con el distribuidor														



DIFRIHO