



Fragen? <https://bit.ly/entstein>

# GEBRAUCHSANWEISUNG, INSTALLATIONS- UND TECHNISCHES HANDBUCH MOTORISIERTER ENTSTEINER



**WARNUNG!**

*Dieses Handbuch sollte in der Nähe der Maschine an einem Ort aufbewahrt werden, der dem für die Bedienung, Wartung und Reparatur der Maschine zuständigen Personal bekannt ist.*



## 2. INHALT DES HANDBUCHS

*Dieses Handbuch enthält alle Informationen und Pläne/Zeichnungen, die für die Installation, den Betrieb und die Wartung der Stemmmaschinen erforderlich sind.*

*Es enthält auch die Sicherheitsvorschriften, die das Personal, das die Maschine benutzt, beachten muss.*

*Dieses Handbuch wurde geschrieben für: Betriebs- oder Abteilungsleiter; Installationspersonal; Maschinenbediener; Wartungspersonal.*



***Vor der Benutzung oder Reparatur der Maschine muss das Personal die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsvorschriften gelesen und verstanden haben. Das Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Maschine und muss zum einfachen und schnellen Nachschlagen zur Verfügung gestellt werden. Das Handbuch sollte an einem geeigneten Ort aufbewahrt werden, weit entfernt von möglichen Schadensquellen.***

**Konkret:**

- bewahren Sie es an einem sauberen, trockenen Ort auf und informieren Sie alle Mitarbeiter, für die das Handbuch bestimmt ist, über seinen Verbleib***
- versuchen Sie nicht, einen Teil des Handbuchs umzuschreiben.***

Dieses Handbuch bezieht sich ausschließlich auf die DELTA-Entsteiner aus rostfreiem Stahl.

## 3. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN



**DIE NICHTBEACHTUNG DIESER VORSCHRIFTEN KANN ZU UNFÄLLEN VON PERSONEN UND SCHÄDEN AN DER MASCHINE FÜHREN.**

Bevor Sie mit der Arbeit an der Maschine beginnen, lesen Sie die Anweisungen des Handbuchs und ergänzen Sie die darin enthaltenen Vorschriften durch die geltenden Gesetze zur Sicherheit und Unfallverhütung.

Die beweglichen Teile der Maschine können schwere Verletzungen verursachen, daher sollte der Bediener während des Betriebs der Maschine äußerst aufmerksam sein. Darüber hinaus kann die Aufstellung der Maschine in feuchten Räumen zu einer unbeabsichtigten elektrischen Entladung führen, die durch die elektrischen Kontakte des Motors verursacht wird.

Enoitalia s.r.l. lehnt daher jede Verantwortung im Falle von:

- - Verwendung ungeeigneter elektrischer Anlagen für den Betrieb der Maschine
- Einsatz der Maschine unter ungeeigneten Umgebungsbedingungen
- Nichtbeachtung der hierin enthaltenen Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen
- Benutzung der Maschine durch nicht autorisiertes, nicht qualifiziertes Personal
- unbefugte Änderungen an der Maschine

**Die Maschine wurde speziell für den in der Anleitung angegebenen Zweck entwickelt. Enoitalia s.r.l. lehnt jede Verantwortung für eine andere als die vorgesehene Verwendung der Maschine ab.**

## 4. DIE MASCHINE

### 4.1. WARNUNG:



- Der gelieferte Entsteiner darf ausschließlich für die Verarbeitung des in dieser Anleitung beschriebenen Produkts verwendet werden.
- Beginnen Sie nicht mit der Montage des Steinauslesers und nehmen Sie ihn nicht in Betrieb, bevor Sie diese Anleitung gelesen haben.
- Schalten Sie den Steinausleser nicht ein, wenn eines oder mehrere der Warnschilder beschädigt sind oder fehlen.
- Schalten Sie den Steinausleser nicht ein, wenn das Gerät ungewöhnlich stark vibriert oder wenn die mitgelieferten Schutzvorrichtungen nicht angebracht sind.
- Führen Sie keine Wartungs-, Demontage- oder Reinigungsarbeiten durch, bevor die Maschine nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist und die Stromzufuhr mehrere Minuten lang unterbrochen wurde.
- Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn die Elektromotoren oder der Rahmen Risse aufweisen. Überprüfen Sie mindestens einmal im Jahr den festen Sitz der verschiedenen Bauteile und ziehen Sie gegebenenfalls gelockerte Schrauben und Muttern nach.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Stromkreises, an den das Motorsteuerpult angeschlossen ist, mit der Spannung der Motorkabel übereinstimmt.
- Versuchen Sie nicht, einen überhitzten Motor in Betrieb zu nehmen, sondern lassen Sie ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
- Lassen Sie nur erfahrenes Personal die Maschine in Betrieb nehmen, reinigen oder warten.
- Nehmen Sie die Motoren nicht in Betrieb, wenn sich die Drehelemente nicht frei drehen lassen.
- Verwenden Sie zum Anheben der Maschine Gurte und vergewissern Sie sich, dass diese für das zu hebende Gewicht geeignet sind.
- Waschen Sie die Maschine mit ungiftigen Produkten, die für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet sind.
- Dieses Handbuch muss immer bei der Maschine verbleiben, jede Vervielfältigung, auch auszugsweise, ist strengstens untersagt.

### 4.2. ERKLÄRUNG

Der Entsteiner ist eine Maschine, die zum Entsteinen von reifem Obst wie Aprikosen, Pflaumen, Pfirsichen, Kirschen usw. verwendet wird und für kleine bis mittelgroße Betriebe geeignet ist.

1) code 801, 802, 803 DELTA /ZERO 1/2/ single-phase or threephase



Die Maschine besteht aus den folgenden Teilen:

- 1) **Einfülltrichter**, in dem sich eine motorisierte Schnecke und ein Schutzgitter befinden.
- 2) **Entsteinungskorb**, trennt das Fruchtfleisch vom Stein durch Drehung der zentralen Welle. Die getrennten Früchte werden in einem Behälter unterhalb der Maschine gesammelt, der mit einem Anschlussstück DIN 80 (für Delta 1/2) oder einem Rohr DN 60 (für Delta Zero) ausgestattet ist.
- 3) **Steinauswurf**: Die Steine werden entfernt, indem sie in den Boden der Maschine fallen. Nur die Steine, die auf den Boden fallen, sollten entfernt werden, nicht aber die Steine, die sich an den Auslassflügeln der Maschine befinden. Um diese zu entfernen, halten Sie die Maschine an, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und ziehen Sie die Kerne heraus.



**FÜHREN SIE DIESEN VORGANG NIEMALS BEI EINGESCHALTETEM GERÄT DURCH**

4) **Elektromotor mit Not-Aus-Schalter**, Kabel und Stecker.

Die elektrische Anlage des Benutzers muss den geltenden Vorschriften entsprechen und die maximale Leistungsaufnahme der Maschine berücksichtigen.

5) Das mit der Maschine mitgelieferte **Schutzgitter** muss oben auf dem Trichter angebracht werden, um zu verhindern, dass die Arme in den Bereich gelangen, in dem die Welle in Bewegung ist.

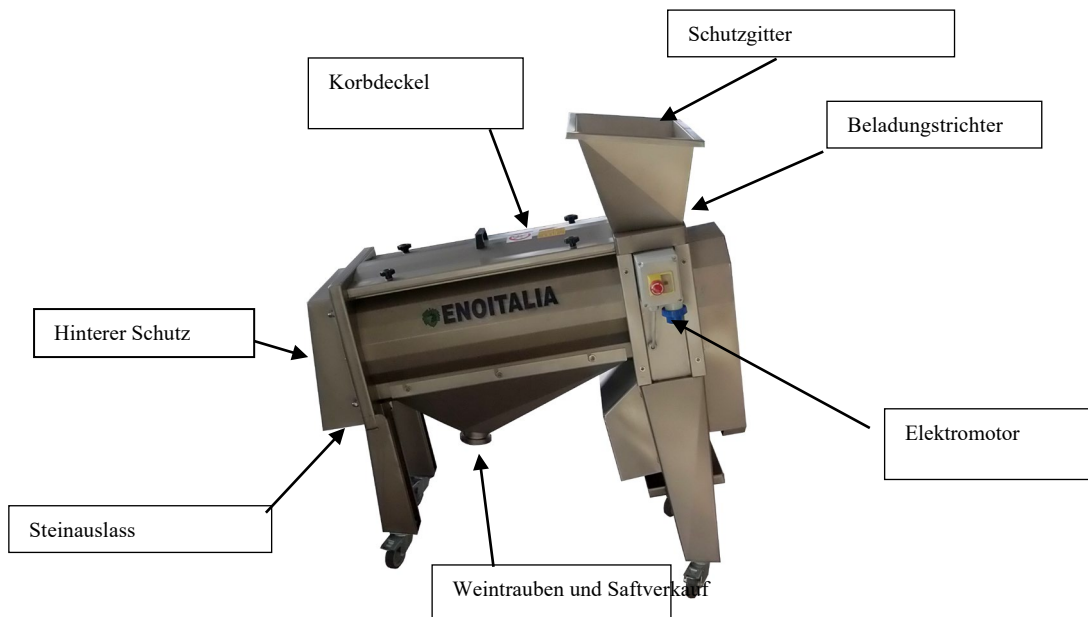


Abb. 1 Vorstellung DELTA 1

Der Entsteiner ist ausschließlich für die Durchführung der folgenden Vorgänge bestimmt:

- - Trennen des Kerns von der reifen Frucht mit Hilfe des Gitters und der Entsteinerwelle
- Pressen der Früchte

*Wir empfehlen dem Benutzer, die Eignung der Räumlichkeiten, in denen die Maschine aufgestellt werden soll, anhand der folgenden Fragen zu prüfen: Ist die Maschine von allen Seiten leicht zugänglich und kann der am Förderkanal angebrachte Notschalter erreicht werden? Ist um die Maschine herum ein Freiraum von mindestens einem Meter vorhanden? Behindert die Maschine die Durchfahrt von Gabelstaplern oder anderen Transportmitteln? Hält der Boden, auf dem die Maschine steht, ihr Gewicht aus, wenn sie voll ist? Weist er eine Neigung von mehr als 10 % auf?; Ist die Lärmbelastung durch die Maschine so auf die Bediener verteilt, dass die gesetzlich vorgeschriebenen Grenzwerte eingehalten werden? Werden Temperatur, Feuchtigkeit und Magnetfelder der Maschine schaden? Ist die Beleuchtung für eine optimale Ausführung der Tätigkeiten ausreichend?*



Jede Änderung der Einsatzbedingungen der Maschine, sei es in Bezug auf die verarbeiteten Produkte oder die durchgeführten Arbeitsgänge, entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung, da eine neue Inbetriebnahme gemäß der Richtlinie 98/37/EG erfolgen muss.

## 5 SICHERHEITSVORKEHRUNGEN UND UNFALLVERHÜTUNG

### 5.1. ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Die Maschine ist so konstruiert, dass die beweglichen Teile des Getriebes und des Motors durch entsprechende Verkleidungen geschützt sind, die einen direkten Kontakt verhindern. Die Maschine ist außerdem mit einem Schutzgitter (Abbildung 1) ausgestattet, das angebracht werden muss, um eine unbeabsichtigte Berührung des rotierenden Teils (Welle) mit Gliedmaßen oder Werkzeugen zu verhindern, aber den Transport des Produkts zu ermöglichen.

 **Stecken Sie nicht Ihre Arme oder Werkzeuge in die Maschine, wenn sie eingeschaltet ist.**

Der Arbeitgeber bzw. der Leiter des Unternehmens, das die Maschine einsetzt, muss sich vergewissern, dass alle mit der Benutzung des Stemplers betrauten Personen über die Sicherheitsvorschriften für die Benutzung der Maschine informiert sind, und muss ihnen alle für die sichere Benutzung der Maschine erforderlichen Informationen zur Verfügung stellen.

Insbesondere muss er sich vergewissern, dass:

- die Maschine nicht manipuliert oder verändert wurde
- die Maschine für den in diesem Handbuch angegebenen Zweck verwendet wird
- die Maschine mit ihrer ursprünglichen Konfiguration übereinstimmt
- die in der geltenden Gesetzgebung vorgesehenen und die in diesem Handbuch ausdrücklich genannten Sicherheitsvorschriften eingehalten werden

Eine Analyse der Risiken (gemäß der Maschinenrichtlinie 98/37 EG), die mit der Verwendung des Stemmer verbunden sind, hat ergeben, dass die Hauptrisiken wie folgt sind:



Guanti di protezione  
obbligatoria



Calzatura di sicurezza  
obbligatoria

Figure n.2 GEFAHRENSYMBOLS UND VORSICHTSMASSNAHMEN

**Entfernen Sie keine Sicherheitsvorrichtungen - Reparieren oder justieren Sie nicht während des Betriebs -**  
**Schutzhandschuhe obligatorisch- Schutzschuhe obligatorisch**

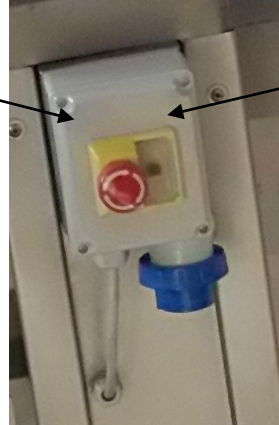
Quetschung und/oder Scherung der oberen Gliedmaßen	Zuführschaft Übertragungselemente	Entfernen Sie nicht die Schutzvorrichtungen Schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es reinigen oder warten wollen. Führen Sie keine Reparaturen durch, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
Quetschung der unteren Gliedmaßen	Sturz der Maschine	Tragen Sie Schutzschuhe Stellen Sie sicher, dass die Maschine stabil ist, insbesondere was die Positionierung der Behälter mit den Trauben betrifft.
Stromschlag bei Kontakt mit stromführenden Teilen. Brandgefahr	Elektrischer Motor	Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Motors übereinstimmt. Überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Kabel Schützen Sie den Motor vor Feuchtigkeit Reparaturen an der elektrischen Anlage nur von qualifiziertem Personal durchführen lassen

Tabelle 1: Übersichtstabelle der allgemeinen Risiken

## 5.2. ELEKTRISCHER NOT-AUS-SCHALTER

Die Maschine ist mit einem Not-Aus-Schalter ausgestattet, der die Stromzufuhr zum Motor sofort unterbricht, sowie mit einem Überlastungsschutz, um eine Überlastung des Motors zu vermeiden. Es wird eine Not-Aus-Vorrichtung verwendet:

1) ROTE Stopptaste



2) SCHWARZE Starttaste

Einphasenmotor für DELTA ZERO:

1) ROTER  
NOTSTOPP



2) GRÜN ODER  
WEISS BEGINNEN

### 5.3 AUFKLEBER AUF DER MASCHINE



Halten Sie sich strikt an die auf der Maschine angebrachten Aufkleber, insbesondere an diejenigen, die die Sicherheit betreffen.

Die Aufkleber auf der Maschine sind ein integraler Bestandteil der Maschine selbst und können beschädigt werden und unleserlich sind, müssen beim Händler oder bei Enoitalia srl angefordert werden und ersetzt werden.



Abb. 10: Stoppen Sie die Maschine und trennen Sie sie vom Stromnetz.



Abb. 11: Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.



Abb. 13 Verbot der Wartung bei eingeschalteter Maschine  
Verbot Schaden im Inneren bei eingeschalteter Maschine

## 6. INSTALLATION

### 6.1. VORBESICHTIGUNG

Der Steinausleser wird in einer Verpackung geliefert, die Folgendes enthält: Nr. 1 Bedienungsanleitung; Nr. 1 komplett montierter Steinausleser mit Stromkabel und Stecker. Das Sicherheitsgitter ist im Inneren des Trichters angebracht.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken den Zustand der Maschine und informieren Sie gegebenenfalls den Hersteller über offensichtliche Mängel. Informieren Sie Enoitalia s.r.l. innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt der Maschine schriftlich über alle festgestellten Mängel. Prüfen Sie, ob die Maschine den Spezifikationen der Bestellung entspricht.



**Beachten Sie beim Transport der Maschine die Sicherheitsvorschriften für den Warenverkehr. Bei Verwendung von automatischen Hebevorrichtungen ist zu prüfen, ob die Gewichte richtig ausbalanciert sind. Wenn die Maschine manuell bewegt werden soll, stellen Sie sicher, dass die Bremsen deaktiviert sind.**

Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften.

### 6.2. POSITIONIERUNG

Bei der Positionierung des Entsteiners sind die oben genannten Aspekte in Bezug auf die Wahl des Standorts zu berücksichtigen.

Die Höhe des Entsteiners sollte so gewählt werden, dass der Bediener nicht mit den Händen oder Armen auf die rotierende Welle zugreifen kann.



**Denken Sie deshalb daran, dass die Anbringung des Sicherheitsgitters im Inneren des Ladetrichters VERPFLICHTET ist. Dieses Gitter ist ein integraler Bestandteil der Maschine und ein Standardzubehör, um die Sicherheit der Maschine zu gewährleisten.**

## 7. WASCHEN UND REINIGEN DER MASCHINE BEI DER ERSTINSTALLATION.

**Waschen Sie die Maschine gründlich, um eventuelle Fertigungsrückstände und den Staub, der sich auf der Oberfläche angesammelt hat, zu entfernen. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile nicht nass werden, und halten Sie das Stromversorgungskabel abgezogen.**

Im Folgenden wird das Öffnungssystem beschrieben

Entfernen Sie die vier Verriegelungsbolzen, um den hinteren Schutz zu entfernen (es könnte notwendig sein, die Madenschraube des zentralen Lagers zu lösen), und entfernen Sie die vier Knöpfe, um die Korbaddeckung zu entfernen.

Entfernen Sie die Welle. Lösen Sie den Bolzen des Korbes und nehmen Sie den Korb ab.

Die Maschine ist nun vollständig geöffnet und für die Reinigung zugänglich. Es ist möglich, auch den unteren Auffangbehälter zu entfernen, um besser waschen zu können.

Nach der Reinigung setzen Sie den Korb wieder ein und verriegeln ihn mit dem Bolzen. Montieren Sie dann die Welle und den hinteren Schutz.

Nachdem die Maschine gewaschen wurde, montieren Sie die Sicherheitsbox (wie in den Abbildungen 1 und 4 dargestellt).

Wenn die elektrischen Teile nass geworden sind, trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

## 8. ELEKTRISCHE VERKABELUNG

Bevor Sie den Stecker des Motors an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung des Motors mit der des Stromnetzes übereinstimmt.



**Die elektrische Sicherheit der Maschine ist nur dann gewährleistet, wenn sie an ein leistungsfähiges Erdungssystem angeschlossen ist, das nach den geltenden Vorschriften für elektrische Anlagen verdrahtet ist.**

Die Inspektion und die eventuelle Installation geeigneter elektrischer Komponenten muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Die Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Adaptern wird nicht empfohlen; sollte die Verwendung derselben unabdingbar sein, dürfen nur Produkte verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen, wobei die Kapazitätsgrenze in Bezug auf Strom und Höchstleistung zu beachten ist. Verwenden Sie für Verlängerungskabel bis zu 20 m Länge ein Kabel mit 1,5 mm Querschnitt und für längere Kabel 2,5 mm.

## 9. ANFAHREN UND ANHALTEN



**Vor der Inbetriebnahme sollte sich der Benutzer vergewissern, dass keine Hindernisse die Bewegung der mechanischen Teile behindern und vor allem, dass sich niemand in der Nähe der zu bewegenden Teile aufhält; insbesondere dürfen sich keine Hände, Arme oder andere Körperteile in der Nähe des Stielausgangs oder im Inneren des Kastens befinden.**

Überprüfen Sie außerdem, ob die Spannung des Motors mit der Netzspannung übereinstimmt.

Überprüfen Sie, ob alle Schutzvorrichtungen korrekt an der Maschine angebracht sind.

Prüfen Sie, ob der Not-Aus-Schalter richtig funktioniert.

**Nach der Installation der Sicherheitsbox bei dreiphasig betriebenen 380-V-Maschinen die Maschine starten und durch den Trichter prüfen, ob die Drehrichtung der Welle im Uhrzeigersinn ist. Andernfalls die Maschine anhalten, den Netzstecker ziehen und die beiden Phasen des elektrischen Anschlusses auf der Kabelseite des Anschlusses an das Netz umkehren.**

Installieren Sie einen Auffangbehälter für die Steine unter dem hinteren Schutz, um zu verhindern, dass diese von der Maschine weggeschleudert werden.

Installieren Sie dann einen Auffangbehälter für das Fruchtfleisch unter dem Auslassstutzen, oder schließen Sie eine Saugpumpe an den Stutzen an (nur Modell DELTA 1-2).

Sollte diese Vorabkontrolle Probleme aufzeigen oder negativ ausfallen, schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie den Abteilungsleiter, gegebenenfalls die Lieferfirma oder Enoitalia s.r.l.

Sollte diese Vorabkontrolle erfolgreich sein, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste auf dem Bedienfeld des Elektromotors und die Maschine wird gestartet.
- Legen Sie die reifen Früchte ein.
- Die Maschine beginnt, die Früchte zu entsteinen. Der Stein fällt in den Auffangbehälter, und das Fruchtfleisch tritt aus dem Anschlussstutzen aus.
- Um die Maschine zu stoppen, drücken Sie die rote Nottaste.
- um die Maschine zu starten, lassen Sie den Notknopf los und starten Sie die Maschine erneut

Sollten Arbeiten im Inneren des Maschinenkörpers erforderlich sein (Verstopfungen oder Fremdkörper), gehen Sie wie folgt vor:

1. schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel ab

2. den Fremdkörper mit einem Werkzeug entfernen und ggf. die Maschine öffnen
3. Schließen Sie alle geöffneten Teile und wiederholen Sie die für die Inbetriebnahme beschriebenen Schritte.

 **Stecken Sie nicht Ihre Hände, Füße oder Werkzeuge in die Maschine, wenn sie sich bewegt.**

## 10. WASCHEN UND INSTANDHALTUNG

Denken Sie daran, nach der Benutzung der Maschine und in jedem Fall am Ende des Arbeitstages die Stromversorgung zu unterbrechen, indem Sie den Netzschalter ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Dieser Vorgang ist unerlässlich, um ein versehentliches Einschalten der Maschine zu vermeiden, das zu Schäden an der Maschine selbst oder zu Verletzungen von Personen führen könnte.

Waschen Sie die Maschine nach dem Trennen vom Stromnetz, um eventuelle Bearbeitungsrückstände zu entfernen, und achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile nicht nass werden.

*Um die Maschine gründlich zu waschen, öffnen Sie sie und nehmen Sie den Innenkorb heraus.*

*Verwenden Sie zum Waschen warmes Wasser und ein neutrales Reinigungsmittel, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist.*

Wenn die Maschine nach dem Waschen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, schmieren Sie sie wie folgt:

- Fetten Sie die Ketten und die beweglichen Teile
- Schmieren Sie die Zahnräder, die Lager und die Teflonhalterungen
- Schmieren Sie die Förderschnecke, die Welle des Vorbauers und die Schnecke im unteren Behälter.

*Die korrekte Durchführung der oben genannten Wartungsarbeiten erhöht die Lebensdauer der Verschleißteile. Um die Wartungsarbeiten zu verbessern, empfehlen wir, das Datum und die Art der durchgeführten Arbeiten zu notieren.*



**Alle Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal oder direkt von Enoitalia s.r.l. durchgeführt werden. Verwenden Sie Schmiermittel, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.**

Der Elektromotor darf auf keinen Fall demontiert werden. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Lieferanten oder an Enoitalia s.r.l.

Sollten Reparaturen erforderlich sein, verwenden Sie Original-Ersatzteile, die Sie beim Händler oder direkt beim Hersteller bestellen.



**Die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen ohne Genehmigung von Enoitalia s.r.l. führt zum Erlöschen der Garantie und der Konformitätserklärung der Maschine.**

# 11. FEHLERSUCHE

PROBLEM	ABHILFE
Die Maschine lässt sich nur schwer starten	Prüfen Sie, ob die Spannung der Stromversorgung korrekt ist. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit zu geringem Durchmesser, da dies zu Spannungsabfällen führen kann. Prüfen Sie mit Hilfe des Reglers, ob der Antriebsriemen straff gespannt ist.
Die Maschine lässt sich nicht starten	Prüfen Sie, ob das Gerät an den Strom angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob der Schutzschalter eingeschaltet und richtig eingestellt ist. Prüfen Sie, ob der Notausschalter richtig funktioniert.
Stein sind mit Fruchtfeisch	Prüfen Sie, ob der Treibriemen fest sitzt. Prüfen Sie die Welle und stellen Sie den Abstand zwischen der Inoxplatte und dem Korb ein Reduzieren Sie die Menge der geladenen Früchte Vergewissern Sie sich, dass die Früchte, die Sie verarbeiten, reif sind
Geräuschvoller Entsteinerkorb, oder die Maschine ruckelt	

JYfZ [ VUfYg'G]YV.  
 , a a 'Z f'5df]\_cgYb'  
 \* a a 'Z f'DZU a Yb'  
 ' a a 'Z f'?]fgW Yb''  
 &#%# #%# \$ž 'a a 'Z f'A UlgW Y

# 12. H97 < B-G7 < 9 A9F ? A5 @

Öæ Á^ ] ^} • &@ááæ Á^! Á æ &@ ^ Á} c@|óá Á Á \* æ^} Á ~ | Á^} cã á ~ } \* Á^• Á^! • c||^! • Á} á Á^! Á  
 T æ &@ ^ Á

	DELTA ZERO	DELTA 1	DELTA 2
Öæ { ^••~ } * ^} ÁScVcPÁ { Á	1200x700x1300	1400x700x1420	1800x850x1650
Ö^, æ@	80kg	150 kg	250 kg
Úc>} á æ@Á Ú! [ á ~ \ cã } Á \ * Á	550	1200	20000
motor singlephase / threephase	1,1 kw	3 Kw	4 Kw
Motor speed	1400 rpm	1400 rpm	1400 rpm
Electric voltage and frequency	230v 50hz/380V 50hz	380V 50/60hz	380V 50/60hz
Functioning temperature	4C°- 85 C°	4C°- 85 C°	4C°- 85 C°

Noise: Leq weighted A 78.9-83.8 db. (measured in an outdoor environment in normal working conditions , according to the method indicated in UNI EN ISO 11202) below the limits foreseen by 2006/42 EEC legislation (<85dB)



6 5 4 3 2 1

ESPLOSO ALBERO (11)

ELENCO PARTI

ELEMENTO	QTA	NUMERO PARTE
1	520,000	mm
2	1	Fiancata-scarico
3	1	Bandone
4	1	Tramoggia
5	1	Tappo
6	2	Ruota W031
7	2	Maniglia A22
8	1	Guarnizione G delta0
9	1	Fiancata-motore
10	1	Motore 1,1 Kw
11	1	Albero
12	1	Disco alluminio (Discodelta0)
13	1	Cuscinetto R05
14	1	O-ring G3256
15	1	Rete
16	1	Rondella-albero-riduttore
17	2	Pomelli A23
18	1	Cuscinetto R07P
19	1	Scarico
20	1	Rondella inox
21	1	Rondella teflon
22	1	Riduttore (Ridudelta0)
23	1	Paracollo G03
24	1	Rete sicurezza
25	3	Pale delta0

SMONTAGGIO CUSCINETTO (18)

VITE SERRAGGIO ALBERO/CUSCINETTO

TAPPO CUSCINETTO

Progettato da P.Giacomo	Controllato da	Approvato da	Data	Data 11/06/2018
ENOITALIA		esplosio delta0 2018		Edizione 1 / 1

6 5 4 3 2 1

6 5 4 3 2 1

ELENCO PARTI

ELEMENTO	QTA	NUMERO PARTE
1	2	ruota W 01 bis
2	1	Cuscinetto R 08
3	1	motore-100-B3
4	2	Cinghia trapezoidale T02
5	1	Puleggia P10
6	1	Puleggia P07 bis
7	4	pomello M 8 x 30 A 23
8	2	maniglia A 22
9	1	Vaglio Re pulp
10	1	Griglia sicurezza
11	2	ruota W 01
12	2	Cuscinetto R03P
13	1	staffa-cuscinetto-esterno
14	1	carter-motore
15	1	albero-sbatitore
15 A	1	albero-sbatitore-piatto
15 B	1	albero-sbatitore-gomma
16	1	tramoggia scarico Din 80
17	1	quadro elettrico
18	1	Paracollo G72 72-35-10
19	1	anello teflon 60-35-5

RIFERIMENTO SMONTAGGIO CUSCINETTO A-A

VITE DI SERRAGGIO ALBERO CUSCINETTO

TAPPO CUSCINETTO

Progettato da Lotti	Controllato da	Approvato da	Data	Data 04/04/2016
ENOITALIA		Denocciolatrice Delta 1 -2016-		Edizione 1 / 1

6 5 4 3 2 1

6 5 4 3 2 1

ELENCO PARTI

ELEMENTO	QTA	NUMERO PARTE
1	7	A 23
2	1	PO60830
3	2	T65
4	1	R08
4b	1	R08 BIS
5	1	G13
6	1	PO3
7	1	ME 7,5T
8	2	W01 BIS
9	2	W01
10	1	ALBERO
11	2	RETEDELTA 2
12	1	A22
13	1	R03BIS
14	1	DIN 80
15	2	VM 10 X 70

Progettato da P.Giacomo	Controllato da	Approvato da	Data	Data 13/04/2021
ENOITALIA		DELTA MAX MANGO		Edizione 1 / 1

6 5 4 3 2 1

# ENOITALIA s.r.l.

Via Prov. Pisana, 162 Cerreto Guidi (Fi)

## EC DECLARATION OF CONFORMITY

(All.IIA DIR.2006/42/CE)

**ENOITALIA s.r.l.**  
**Via Prov. Pisana, 162 Cerreto Guidi (Fi)**  
**P.iva 03987590480**

declares, in sole responsibility, that the following product:

## DELTA ZERO / DELTA 1 / DELTA 2

Referred to in this declaration conforms with the following directives and standards

- 2006/42/CE and subsequent amendments and national provisions implementing
- 2014/35/CE and subsequent amendments and national provisions implementing
- 2014/30/CE and subsequent amendments and national provisions implementing.

The machine also complies Harmonised Standards

UNI EN : 349; 954/1; 1050; 547-1-2-3 ; 894-1-2-3 ; 953; 981; 1005-1-2-3-4-5; 1037.

UNI EN ISO: 3744; 7000; 12100-1-2; 11202; 11205 ; 11688-1-2; 14121-1; 13857;

UNI EN ISO 1186.

Standards and technical specifications CEI EN 60204/1.

Standards and technical national specifications UNI ISO 1819; UNI ISO 7149;

UNI 7544; 45020; 60447; 60447.

Declare the machine is made in stainless steel AISI 304 18/10, and all the component are certified foodstuff use (including pipe, valve, flow meter, fitting) in conformity to D.M. of 21/03/1973 and D.M. nr.220 of 26/04/1993 and following modifications.

Cerreto Guidi 31/07/2021

The Production Manager

Stefano Menichetti



ENOITALIA  
Via Prov. Pisana 162  
53030 CERRETO GUIDI (FI)  
Partita IVA 03987590480