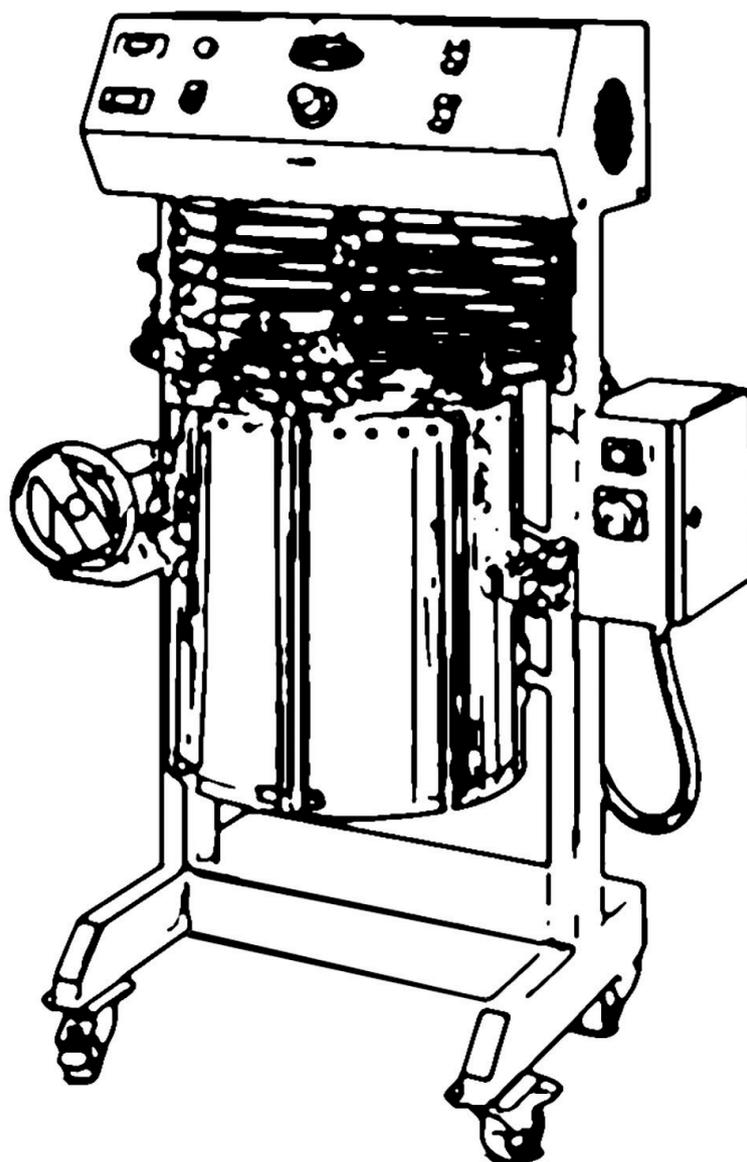


**mac.pan**  
bakery solutions since 1983

manuale di uso e manutenzione



CE

## Cuocicrema elettrico

MC30/2E - MC60/2E - MC80/2E - MC120/2E

MC200/2E - MC300/2E - MC500/2E



## 1. SPECIFICHE TECNICHE

### 1.1 MODELLI DISPONIBILI

Modello	Min-Max Capacità d'impasto (stesso per il latte)	Potenza installata		Quantità olio [l]	Peso macchina [kg]	Dimensioni W x D x H
		Resistenze [kW]	Motore [kW]			
MC30/2E	3-21	4	0.37/0.45	10-10.5	95	950x725x1570
MC60/2E	4-39	6	0.6/0.8	16-16.5	110	950x780x1570
MC80/2E	4-52	9	0.6/0.8	20-20.5	130	950x740x1570
MC120/2E	12-80	15	1.3/1.8	21-22	240	1115x905x1660

### 1.2 PARTI DELLA MACCHINA

Drawing 1		
Part.	Nome	Descrizione
1	Corpo macchina	In acciaio inox
2	Testata	Protezione del motore
3	Coperchio	Quando la macchina è in movimento il coperchio deve sempre rimanere chiuso. Con coperchio aperto la macchina non funziona
4	Vaca	In acciaio inox e con olio termico
5	Pedale	Quando premuto, sblocca il fermo (7) e permette di svuotare il prodotto utilizzando la leva (8).
6	Connettore	Connette il pedale (5) con il fermo (7).
7	Blocco	Blocca la leva (8) per evitare che la vasca ruoti
8	Leva	Permette di fare ruotare la vasca e svuotare il prodotto
9	Carter di protezione	Per evitare scottature
10	Sensore	Rileva la presenza del coperchio (3)
11	Griglia anteriore	Quando la macchina è in movimento la griglia deve sempre rimanere chiusa. Con griglia aperta la macchina non funziona
28	Griglia posteriore	Protezione posteriore
31	Manovella	Usata per lo scarico del prodotto se ruotata

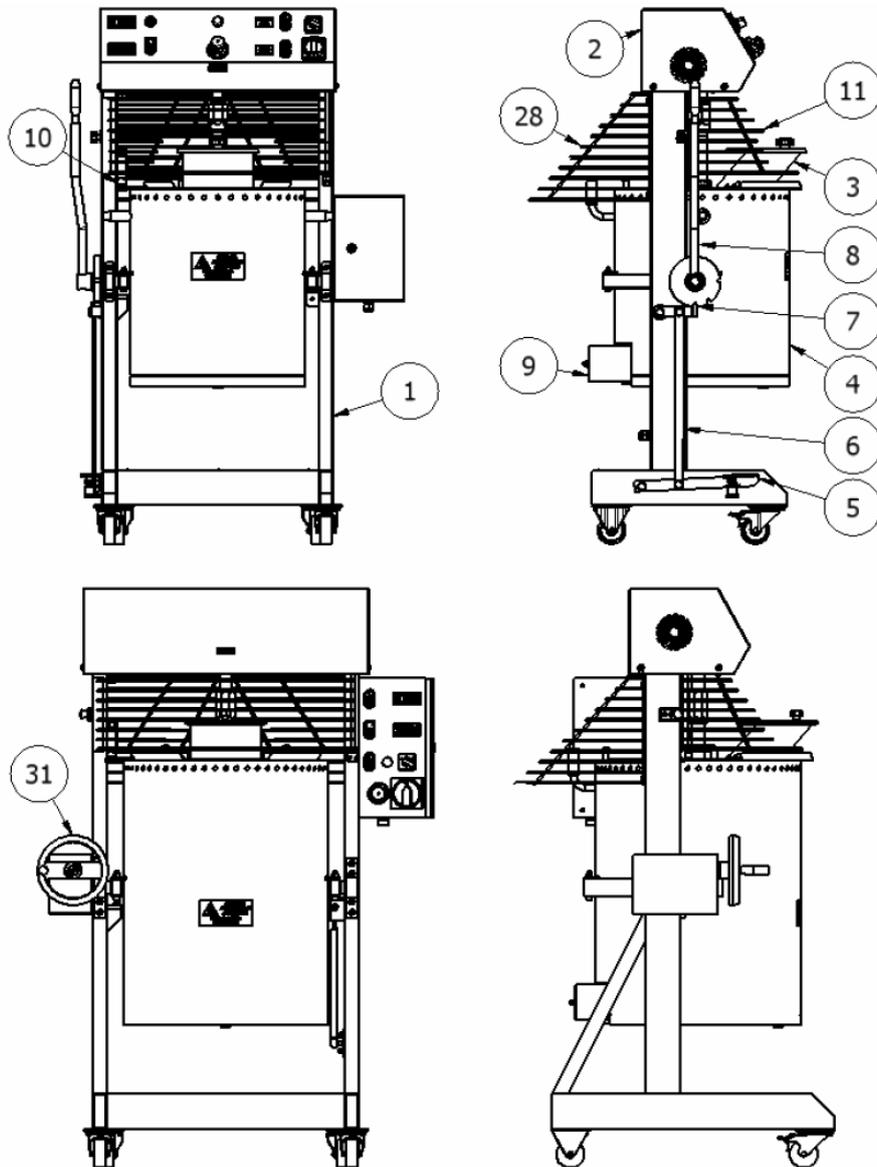


Figure 1. Machine parts numbering

Disegni 2, 3 and 4		
Part.	Nome	Descrizione
1	Corpo macchina	
2	Testata	
3	Coperchio	Quando la macchina è in movimento il coperchio deve sempre rimanere chiuso. Con coperchio aperto la macchina non funziona
3a	Sensore coperchio	

4	Vasca con olio	In acciaio inox e con olio termico
10	Sensore coperchio	Rileva la presenza del coperchio (3)
12	Mandrino	
13	Albero utensile	
14	Utensile	
16	Quadro elettrico	
17	Riduttore	
18	Motore elettrico	
19	Timer tempo	Usato per impostare il tempo di lavoro
20	Emergenza	Usato per fermare la macchina in emergenza
21	Pulsante utensile (Start/Stop)	Aziona e ferma l'utensile
22	Pulsante resistenze (Start/Stop)	Aziona e spegne le resistenze
23	Luce di linea	Indica se il circuito è chiuso
24	Selettore velocità rotazione	Utilizzata per avviare e arrestare il motore del miscelatore. Quando si passa alla posizione 1, velocità di rotazione sarà veloce; e quando passa alla posizione 2, velocità di rotazione sarà lenta. Quando l'interruttore è in posizione 0, il mixer non si muove.
25	Interruttore generale	L'interruttore può essere regolato in due posizioni: 0 - la macchina è ferma; 1 - l'alimentazione viene fornita.
26	Interruttore di avviamento (I, 0, II)	Usato per avviare la macchina: I – utilizzo delle resistenze 0 - senza riscaldamento
27	Termostato	Utilizzato per la regolazione della temperatura di miscelazione. Attenzione: TEMPERATURA MASSIMA IS 150 ° C. IL PRODUTTORE NON permette di aumentare questa temperatura. L'applicazione di temperature più elevate crea un pericolo di incendio vero e proprio.
31	Volantino	Usato per svuotare il prodotto in vasca
32	Serratura	Blocca la griglia di protezione (11).

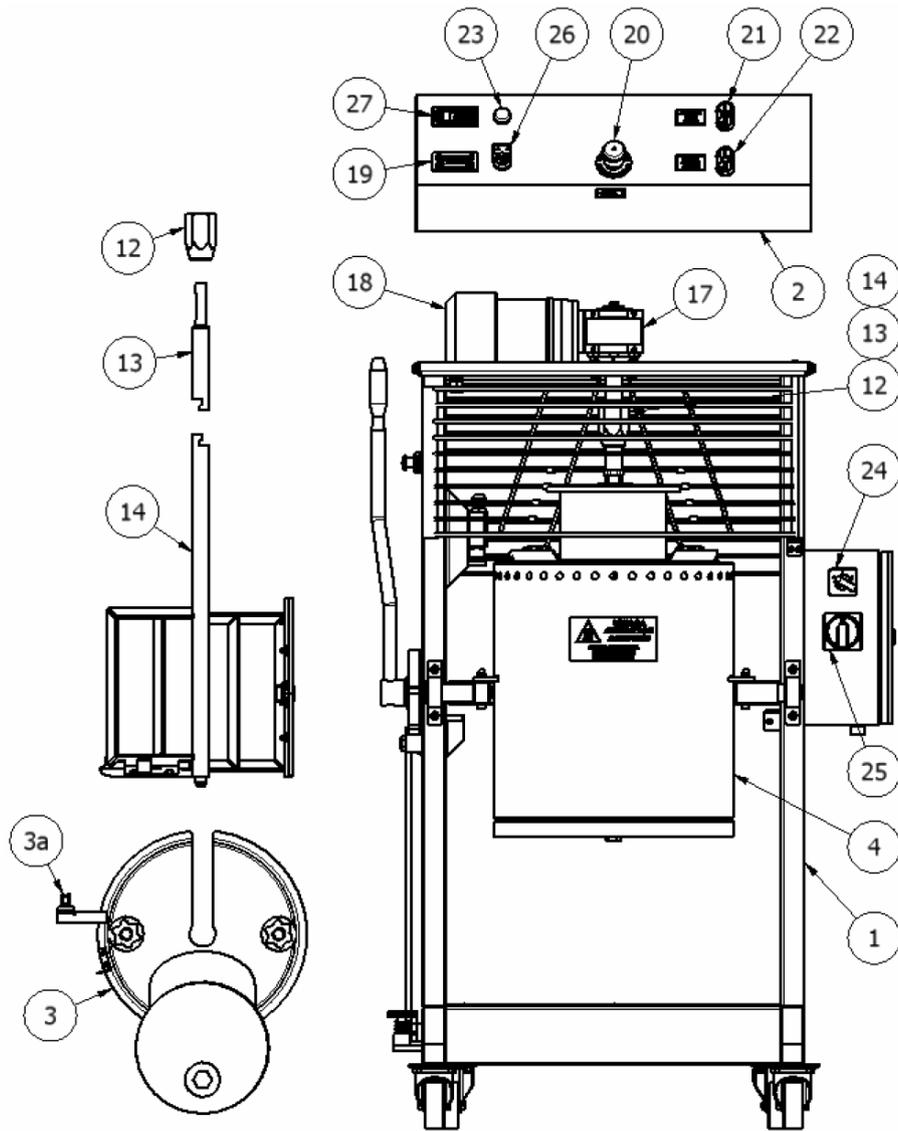


Figure 2. MC30/2E design

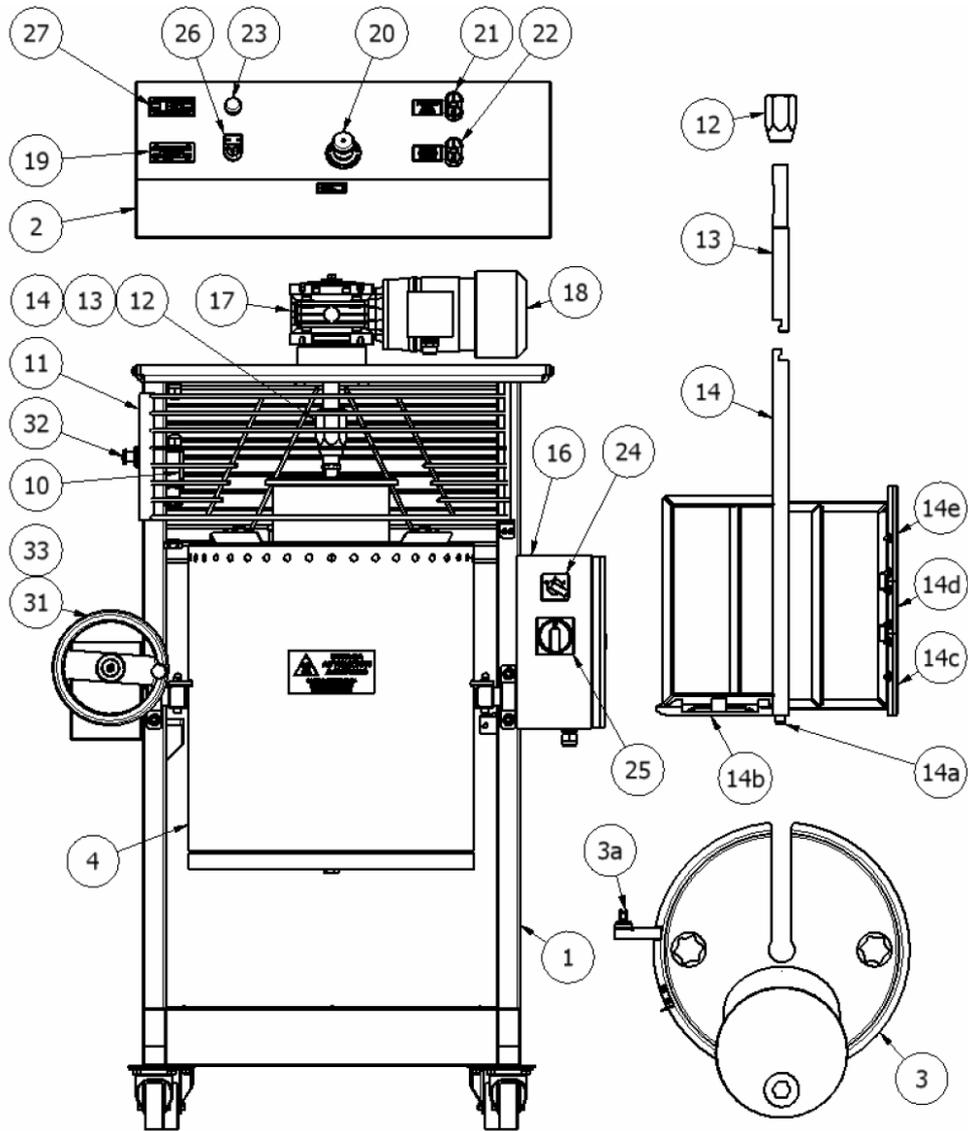


Figure 3. MC60/2E and MC80/2E design

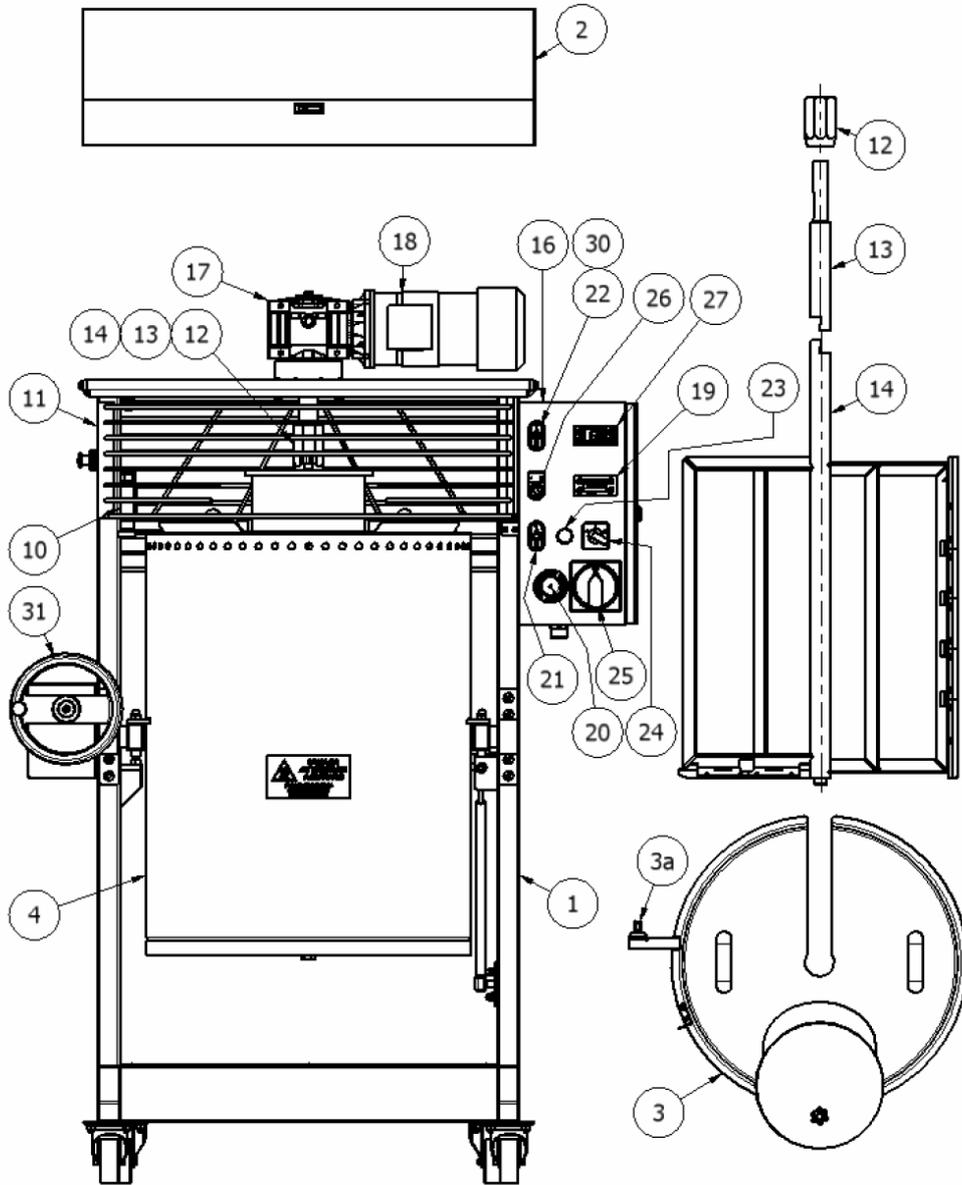


Figure 4. MC120/2E design

Disegno 5 – Sostituzione elementi riscaldanti		
Part.	Nome	Descrizione
9	Scatola di protezione	Impedisce l'accesso alle resistenze
9a	Resistenza	Riscalda l'olio termico all'interno della vasca (4)
9b	Rondella	
9c	Ghiera	
9d	Guarnizione	
15	Asta filettata	Utilizzato per il fissaggio dello scudo posteriore (9c)

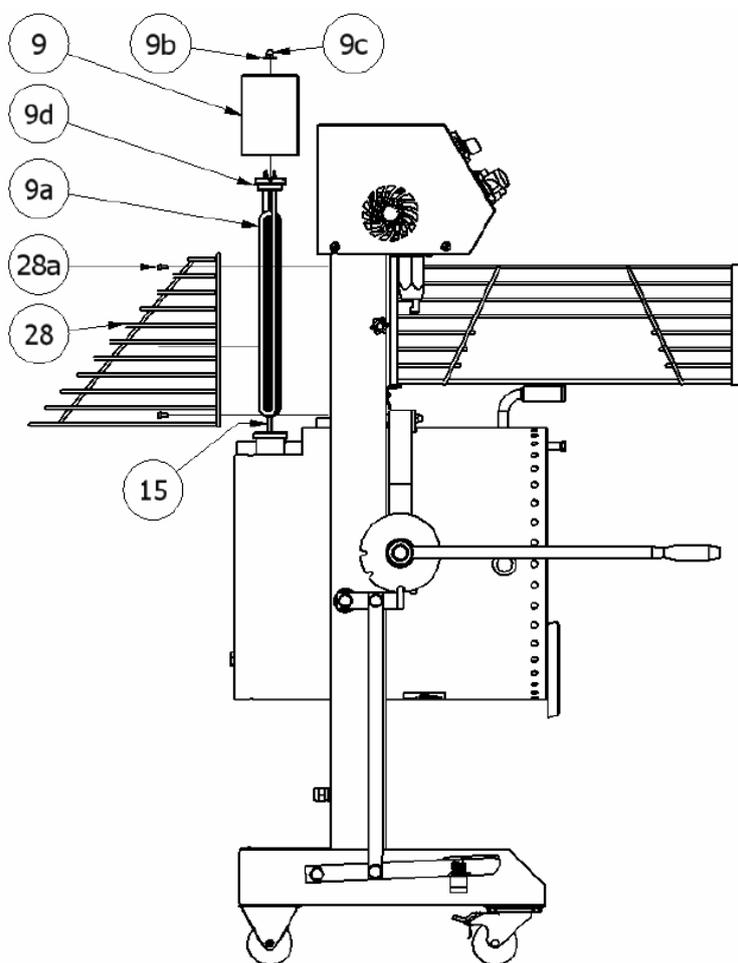


Figure 5. Sostituzione elementi riscaldanti

## 2. MESSA IN FUNZIONE

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa la tensione indicata sulla targhetta della macchina. Collegare la macchina alla presa di corrente ed accendere l'emergenza e mettere l'interruttore generale (25) in posizione 1. Posizionare l'interruttore di avviamento (26) in posizione 1, quindi selezionare la velocità mixer con il selettore della velocità di rotazione (24). La velocità di rotazione in posizione 1 è di circa 47 giri/min, e in posizione 2 circa 93 giri/min. Premendo l'interruttore (21) l'utensile inizierà il movimento. Se utilizziamo il relè di tempo (19), impostare il tempo desiderato di riscaldamento, e selezionare la temperatura di miscelazione sul regolatore di temperatura (20). Per arrestare la macchina in situazione di emergenza premere il fungo rosso (20).

Impostazione del termostato (19):



- a. Premere  per 2 secondi. Il simbolo  e **T1** si accende e i secondi iniziano a lampeggiare sul display.



- b. Usando  e  impostare i secondi e confermare con il bottone . Poi inizieranno a lampeggiare I minuti.



- c. Usando  e  impostare i minuti e confermare con il bottone . I numeri smetteranno di lampeggiare.

Spostare l'interruttore (26) in posizione I. Quindi, premere il pulsante di avvio del tempo che si trova sul timer (19). Il conto alla rovescia del tempo inizierà. Da questo momento in poi, il riscaldamento può essere acceso utilizzando il tasto (22). Il riscaldamento viene interrotto quando il tempo finisce, un segnale acustico avviserà, e potrà essere spento premendo reset

sul timer (19). Il display mostrerà di nuovo il tempo impostato. Il conto alla rovescia inizierà di nuovo quando si preme il pulsante di avvio. Premendo il tasto Avvio / Pausa si fermerà il conto alla rovescia, e premendo nuovamente ripartirà.

Quando l'interruttore (26) è in posizione II, si lavora in manuale, senza il timer (19) - è un funzionamento continuo – controllo della macchina mediante il pulsante (22).

**ATTENZIONE: interruttore di emergenza può essere utilizzato solo per spegnere la macchina in caso di emergenza, e non per fermarlo durante il normale funzionamento**

Il senso di rotazione dell'utensile deve essere nel verso indicato dalla freccia posta nella testata (2).

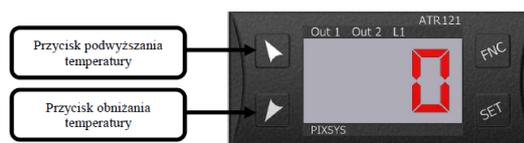


**Attenzione:**

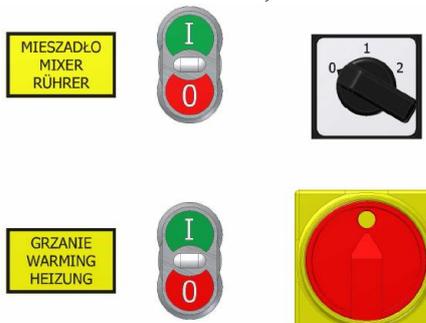
**Durante il funzionamento, alcune parti della macchina possono diventare estremamente calde. Essi sono contrassegnati con un'etichetta speciale. La macchina si può accedere solo dalla parte anteriore. Non è consentito manomettere o rimuovere gli scudi protettivi. Prestare sempre attenzione quando la macchina è in funzione.**

**SEQUENZE DI AZIONE:**

1. Aprire la griglia di protezione (11), togliere il coperchio (3). Inserire il prodotto da cuocere e mescolare. Mettere il coperchio superiore, chiudere la protezione anteriore e avviare la macchina. Abbassare la temperatura a 0. Lasciare in movimento la macchina per alcuni minuti senza riscaldamento, fino ad ottenere un impasto uniforme.



2. Fermare la macchina. Aprire il la griglia di protezione, rimuovere il coperchio e aggiungere gli altri ingredienti. Quando tutti gli ingredienti sono stati inseriti, mettere il coperchio e chiudere la protezione. Far ripartire la macchina e impostare il tempo di riscaldamento e la temperatura in base alla tabella. Poi, avviare le resistenze premendo I (22).



Portare a ebollizione il prodotto per 5-7 minuti. Successivamente, ridurre la temperatura sul controller fino a 0 e lasciare che la macchina impasti per qualche minuto ed il prodotto si raffreddi. Arrestare la macchina, aprire la griglia, togliere il coperchio, estrarre il prodotto miscelato.

Le quantità massime degli ingredienti per ogni ciclo di miscelazione sono riportati nella tabella sotto.

### 3. INGREDIENTI RACCOMANDATI

Capacità impasto max [l]	Ingredienti	Unità	Minima quantità	Massima quantità
30	Sugar	Kilogram	0.875	5.9
	Flour	Kilogram	0.375	2.5
	Milk	Litre	2.5	19
	Yoke	Number	12	88
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
60	Sugar	Kilogram	3.5	11.8
	Flour	Kilogram	1.5	5
	Milk	Litre	10	38
	Yoke	Number	50	175
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
80	Sugar	Kilogram	3.5	15.8
	Flour	Kilogram	1.5	6.8
	Milk	Litre	10	50
	Yoke	Number	50	230
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user
120	Sugar	Kilogram	5.25	23.7
	Flour	Kilogram	2.25	10.2
	Milk	Litre	15	75
	Yoke	Number	75	335
	Salt	Gram	Up to user	Up to user
	Essence	Gram	Up to user	Up to user

#### 4. TEMPERATURE DI COTTURA RACCOMANDATE

Modello	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo [min]
MC30/2E	130 °C	40/50
MC60/2E	130 °C	60/70
MC80/2E	130 °C	75/90
MC120/2E	130 °C	80/100

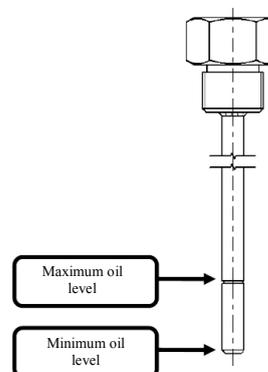
#### 5. CONTROLLO LIVELLO DELL'OLIO

Si consiglia di controllare il livello dell'olio per impedire che cada al di sotto del livello minimo. Aggiungere solo olio identici. Quando si riempie con l'olio da un altro produttore, prima si deve sempre svuotare tutta la vasca.

Controllare il livello dell'olio almeno ogni 6 mesi.  
Si consiglia di cambiare l'olio ogni 12-18 mesi.

##### 5.2 CHECKING OIL LEVEL

Controllare il livello dell'olio a temperatura massima di 35 ° C. Svitare il controschudo superiore (28). Svitare l'indicatore del livello dell'olio (Chiave da 17 mm) dalla parte superiore della vasca. Asciugare la parte di misurazione ed avvitare di nuovo. Quindi, svitare nuovamente, sollevare e verificare se il livello dell'olio è all'interno del campo di tolleranza - tra il livello dell'olio minimo e massimo ammesso. Se non si vede nessun segno di olio sull'indicatore, significa che il livello dell'olio è troppo basso. Aggiungere olio se necessario (vedi 5.1). Controllare il livello dell'olio almeno ogni 6 mesi. Si raccomanda di mantenere il livello dell'olio vicino al minimo. Il superamento del livello massimo può portare alla fuoriuscita dell'olio attraverso la valvola di sfiato, mentre si scarica il prodotto.



##### 5.3 CAMBIO OLIO

L'olio deve essere cambiato ogni 12-18 mesi, a seconda di quanto intensamente si usa la macchina. Il cambio olio deve essere eseguito solo da personale qualificato e quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.

**Cambio olio può essere eseguita solo da personale qualificato e quando la macchina è fredda e scollegata dalla rete elettrica.**

Per cambiare l'olio:

Allentare e svitare lentamente il tappo di scarico dell'olio che si trova nella parte inferiore della vasca. Prima di svitare il tappo del tutto, mettere un serbatoio sotto la vasca per raccogliere l'olio esausto (la capacità di tale serbatoio deve essere adatto per un determinato tipo di macchina - vedi sezione 3.1).

Dopo aver scaricato tutto l'olio, avvitare il tappo, unitamente alla guarnizione.

Inserire un imbuto con il diametro giusto nel foro dell'indicatore del livello.

Poi, versare l'olio nuovo e controllare il livello dell'olio avvitando l'indicatore nel tubo che sporge dalla vasca.

**Olio utilizzato dal costruttore TOTAL SERIOLA 1510**

**5.4 OLII COMPATIBILI CON LA MACCHINA**

ESSO	ESSOTHERM 500
AGIP	ALARIA 3
BP	TRANSCAL N
ELF	TERMELF 32
IP	FORNOLA OIL 32
MOBIL	MOBILTHERM 605
SHELL	THERMIA OIL B
TOTAL	SERIOLA 2100

**6. MACCHINA**



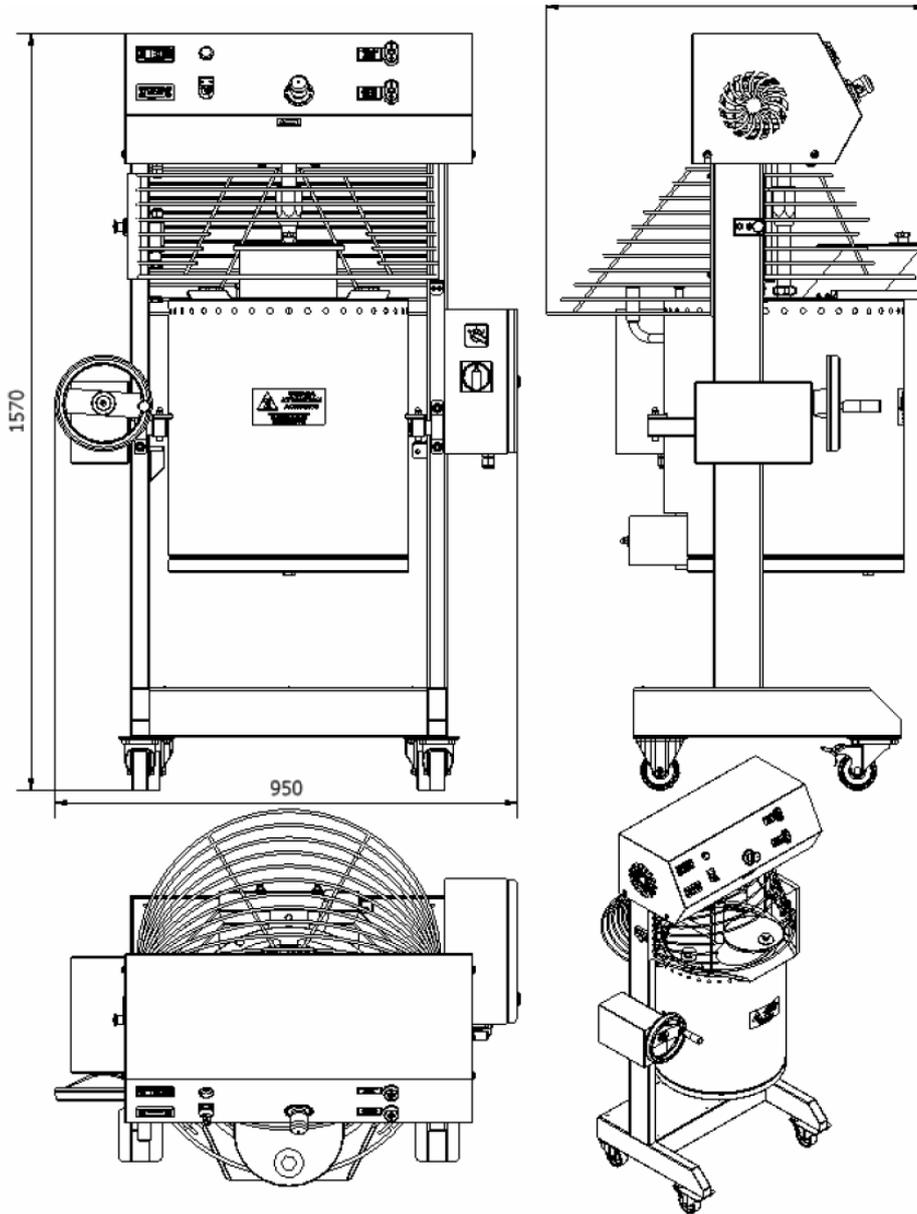


Figure 7. Dimensions of MC30/2E , MC60/2E and MC80/2E electric cream cookers

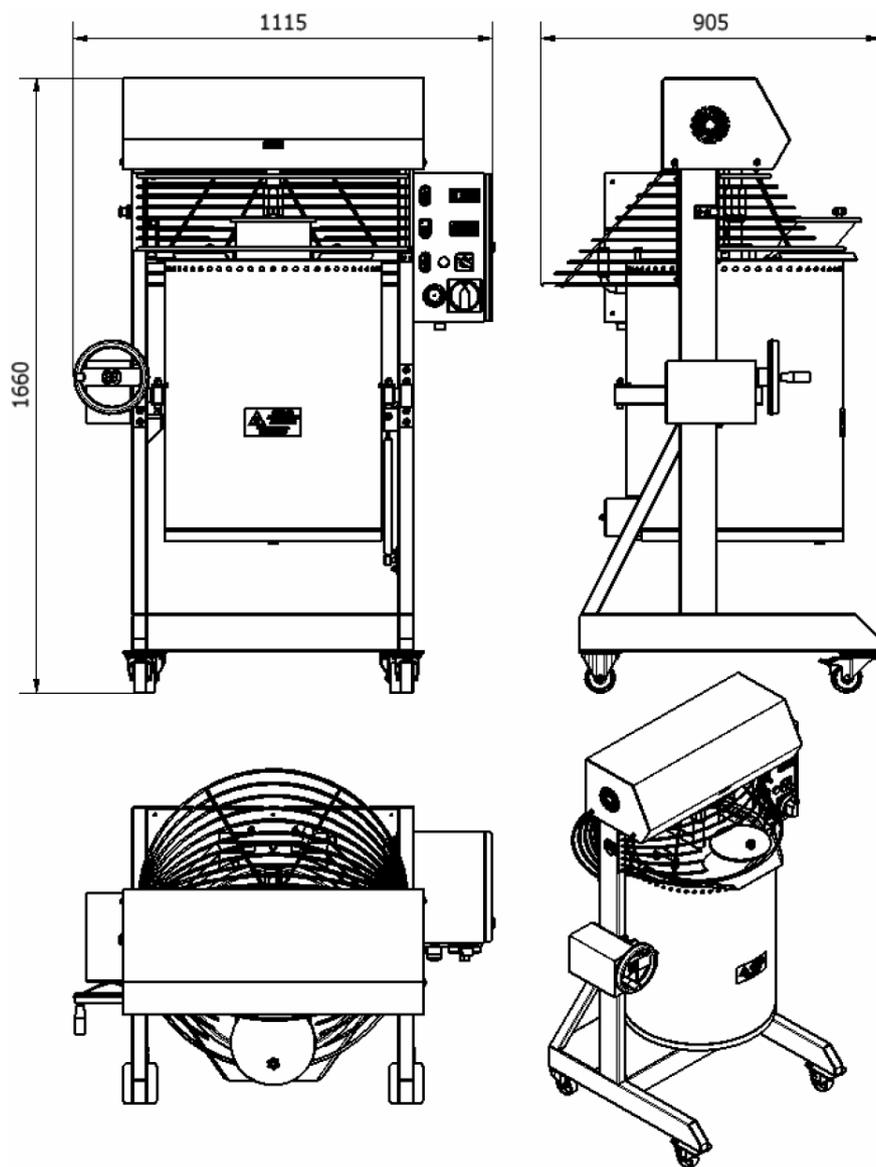
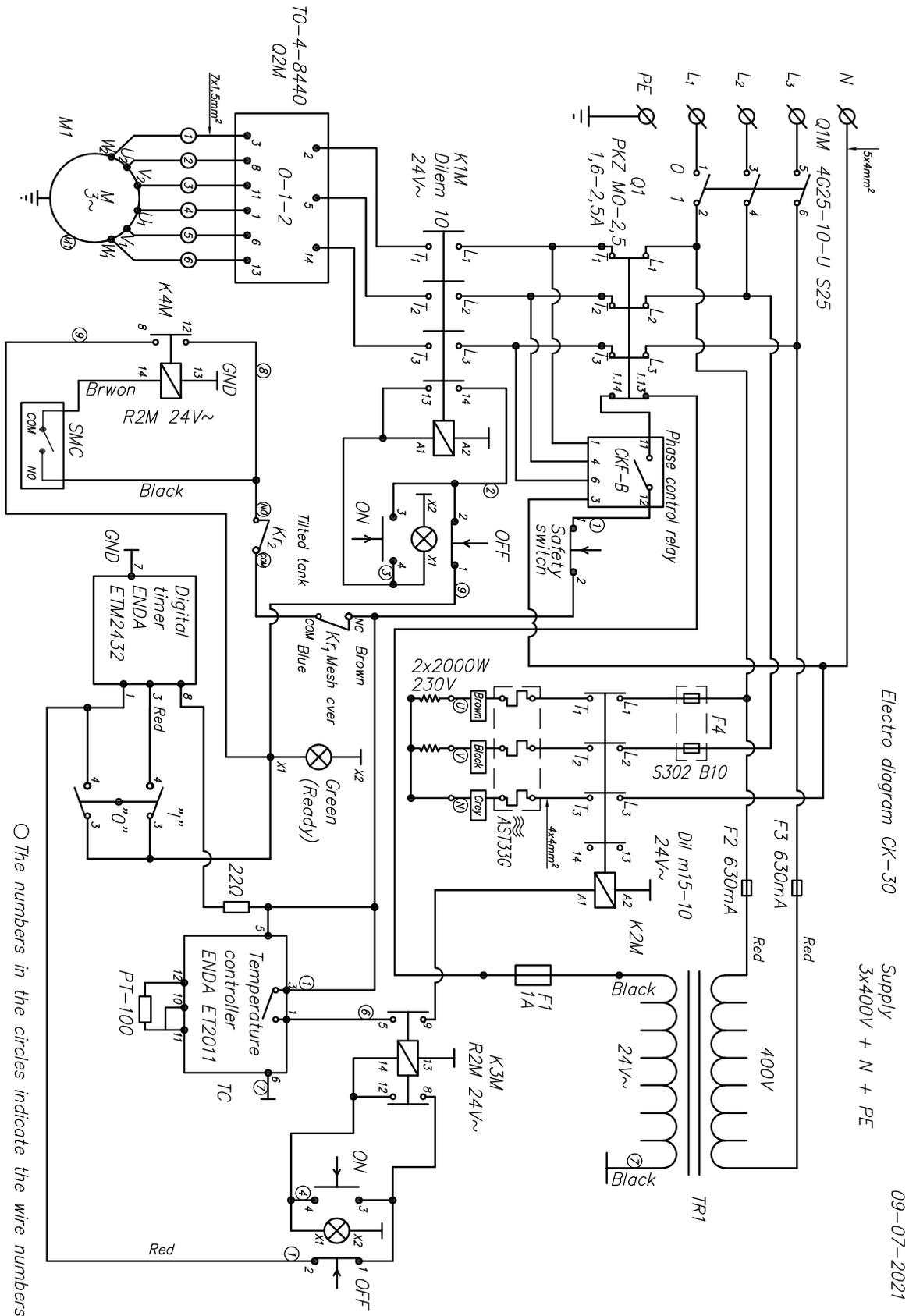


Figure 7. Dimensions of MC120/2E electric cream cooker

# SCHEMA ELETTRICO

macchina a 2 velocità

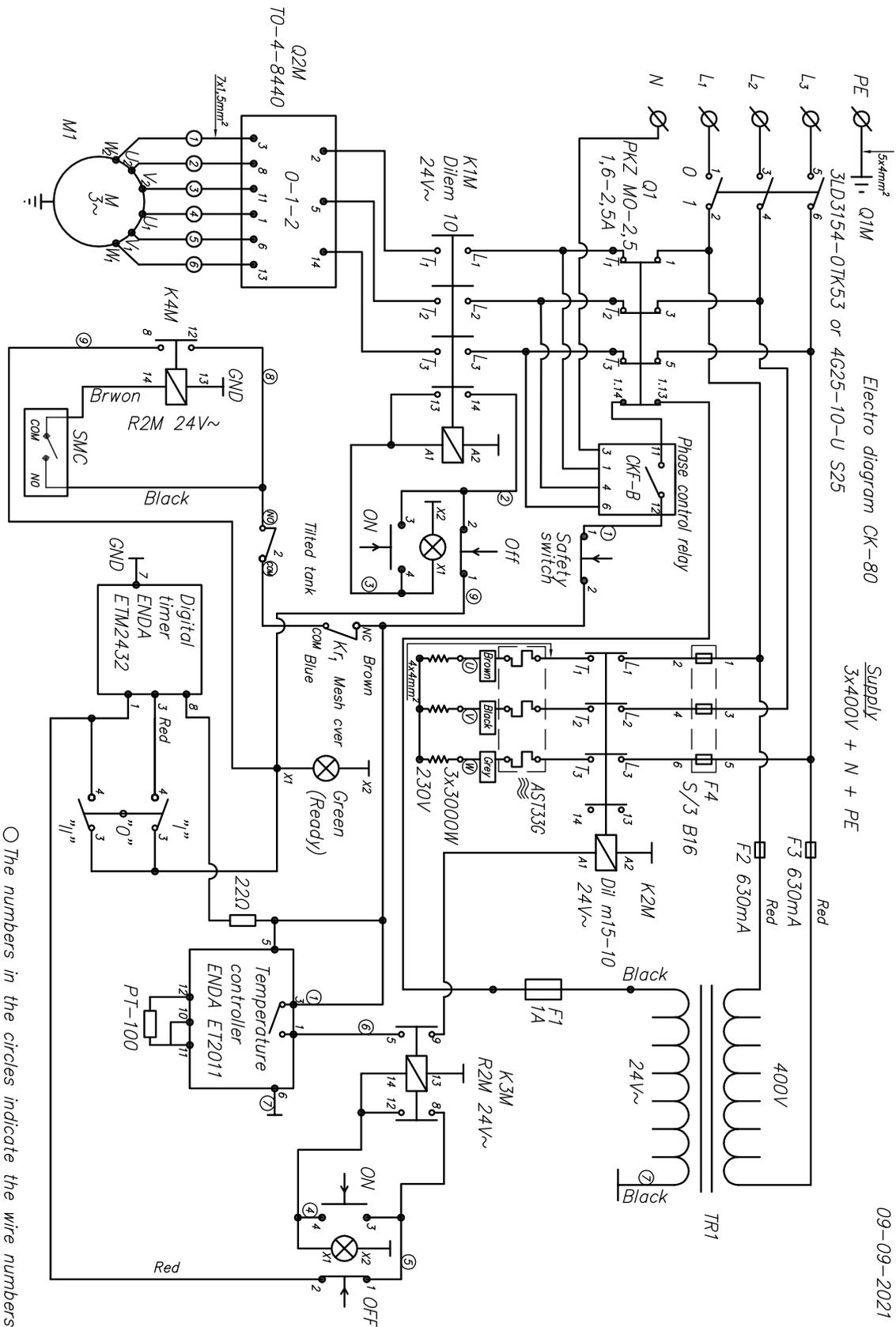


○ The numbers in the circles indicate the wire numbers



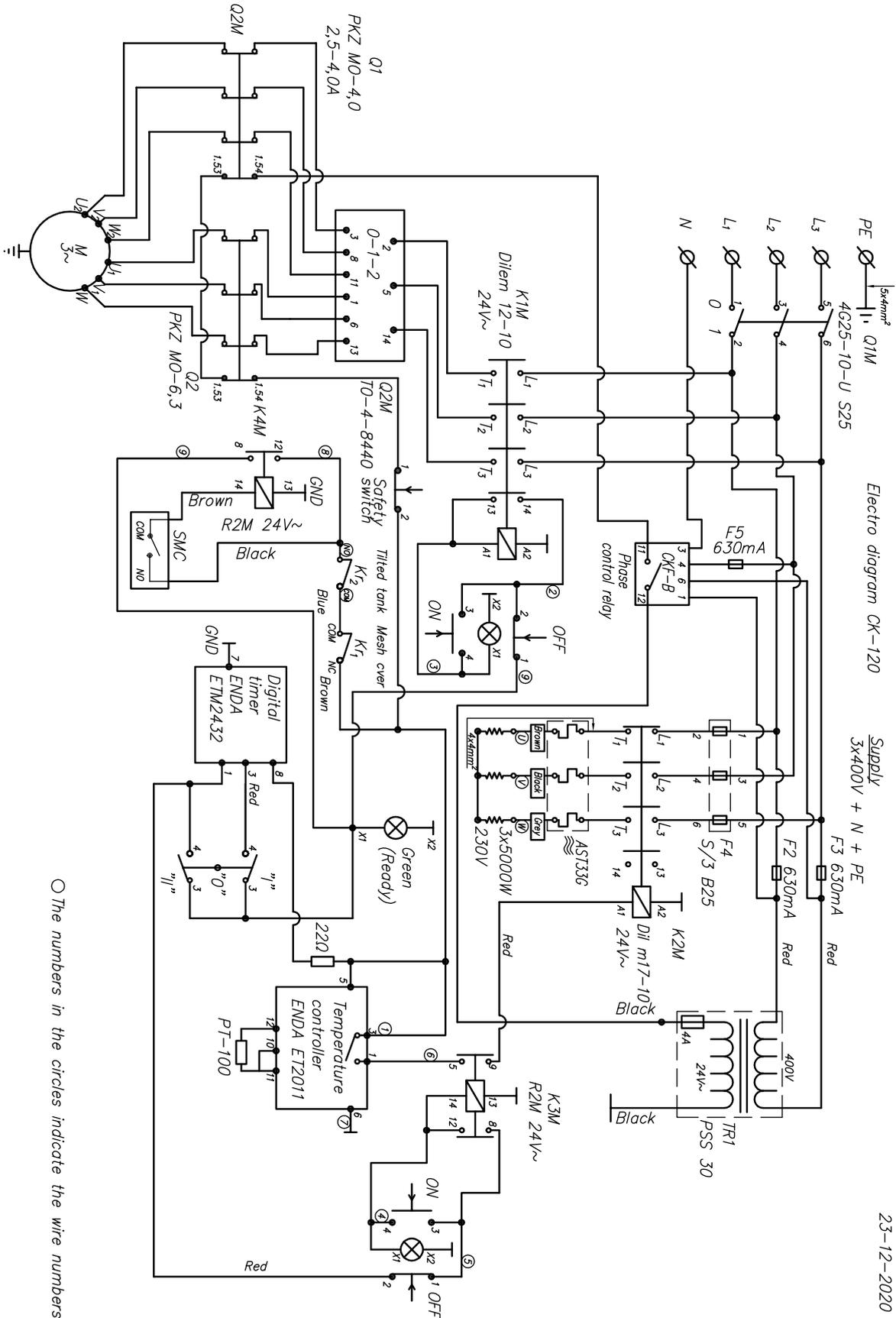
# SCHEMA ELETTRICO

macchina a 2 velocità



# SCHEMA ELETTRICO

macchina a 2 velocità

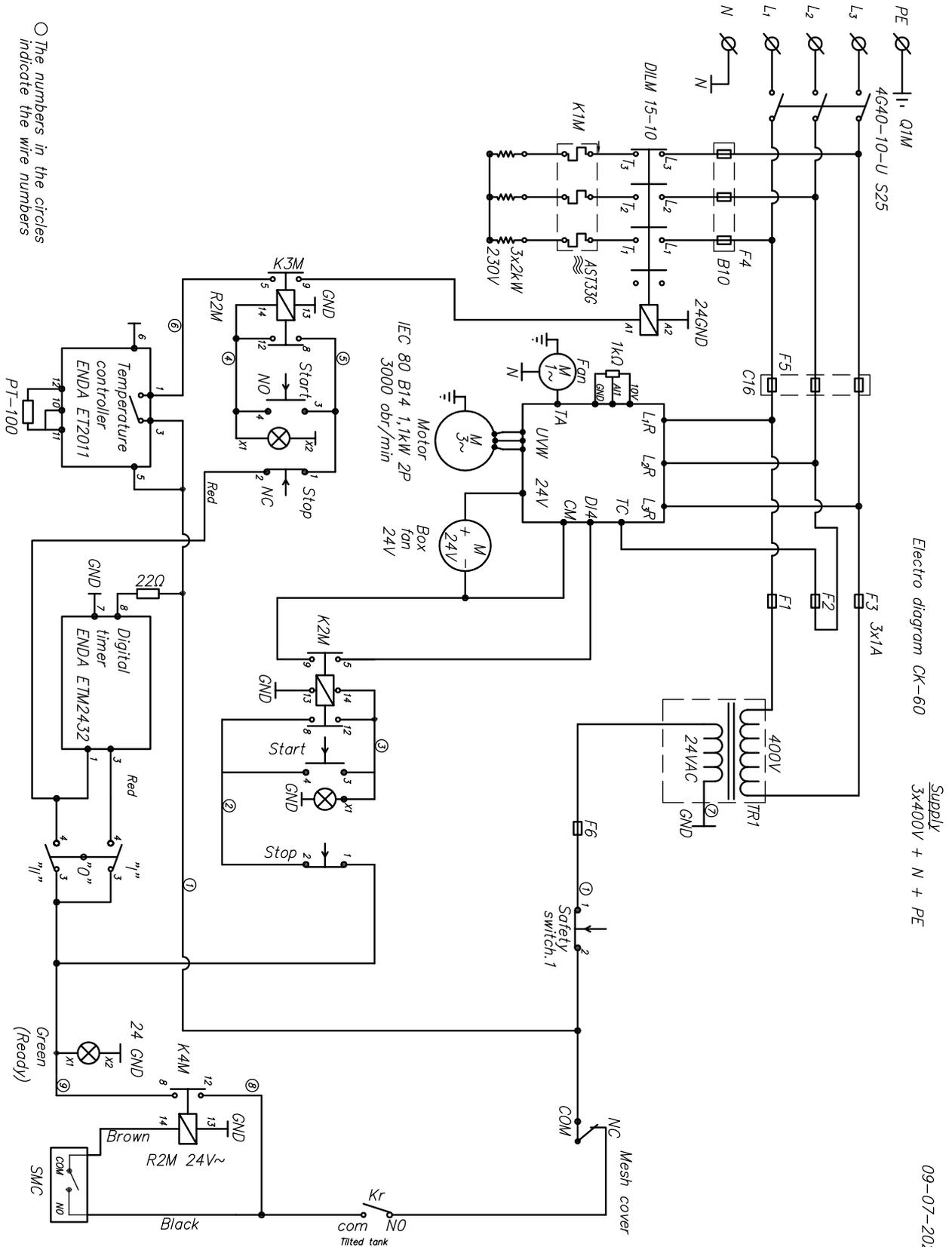


○ The numbers in the circles indicate the wire numbers



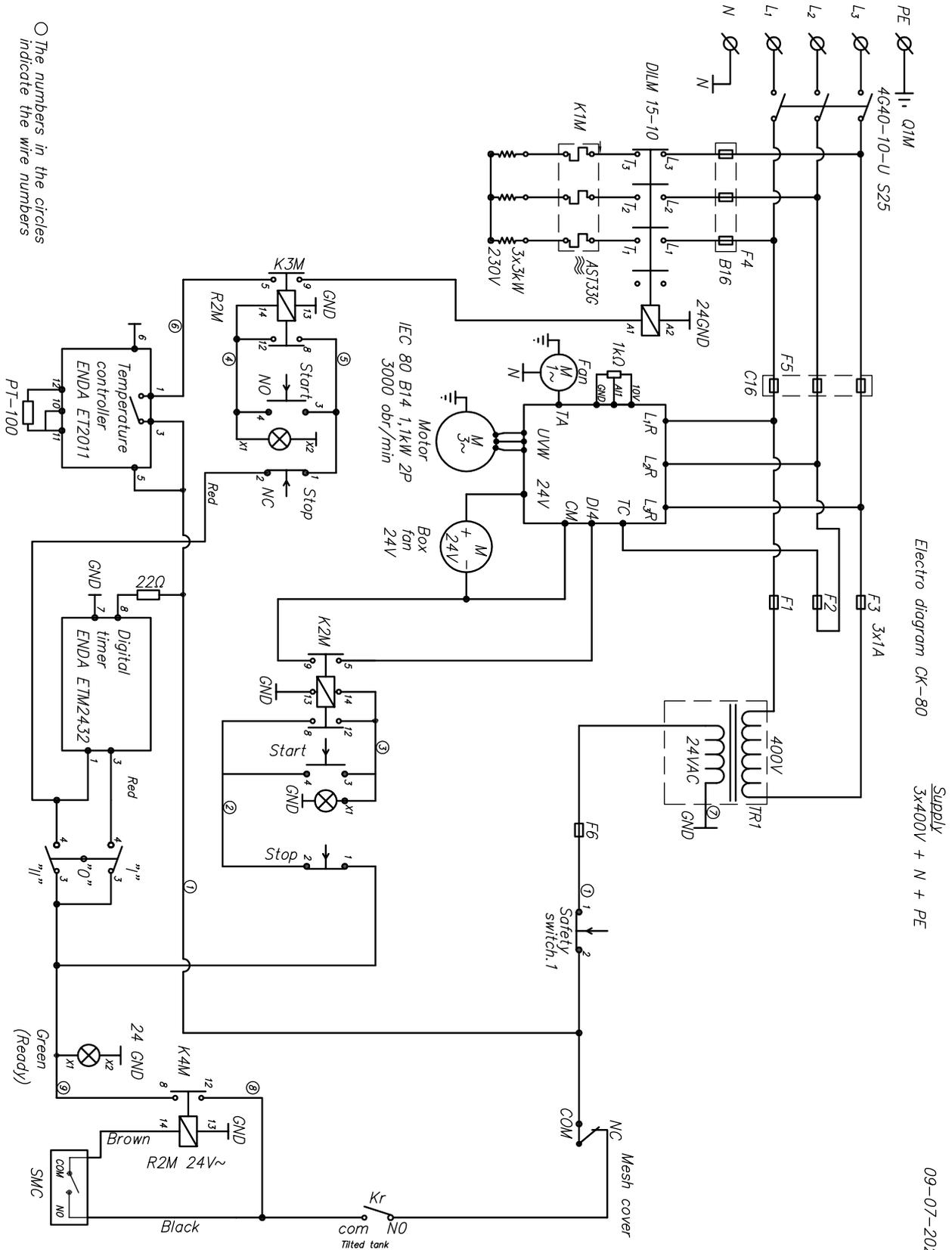
# SCHEMA ELETTRICO

## macchina con inverter



# SCHEMA ELETTRICO

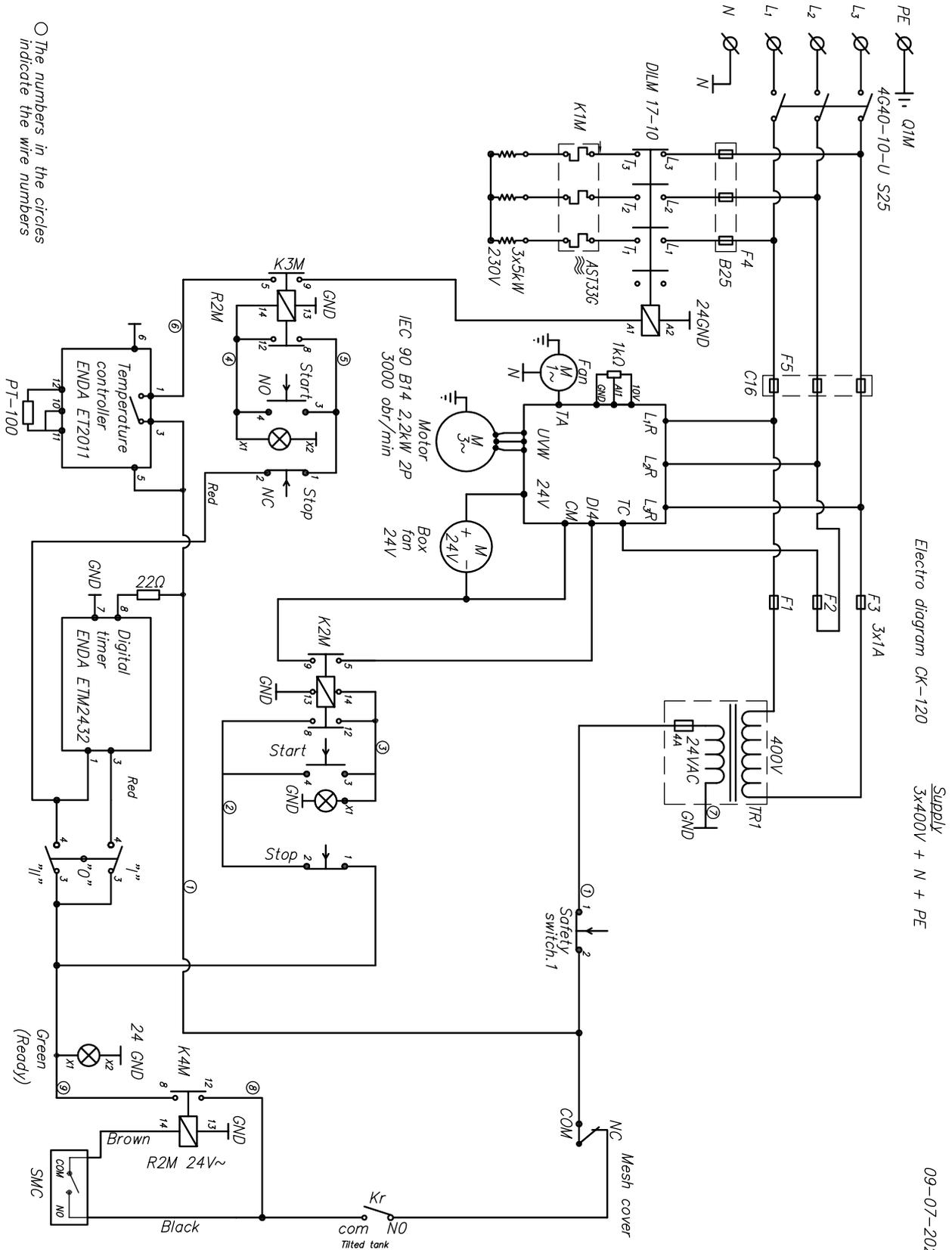
macchina con inverter



○ The numbers in the circles indicate the wire numbers

# SCHEMA ELETTRICO

## macchina con inverter



Electro diagram CK-120

Supply  
3x400V + N + PE

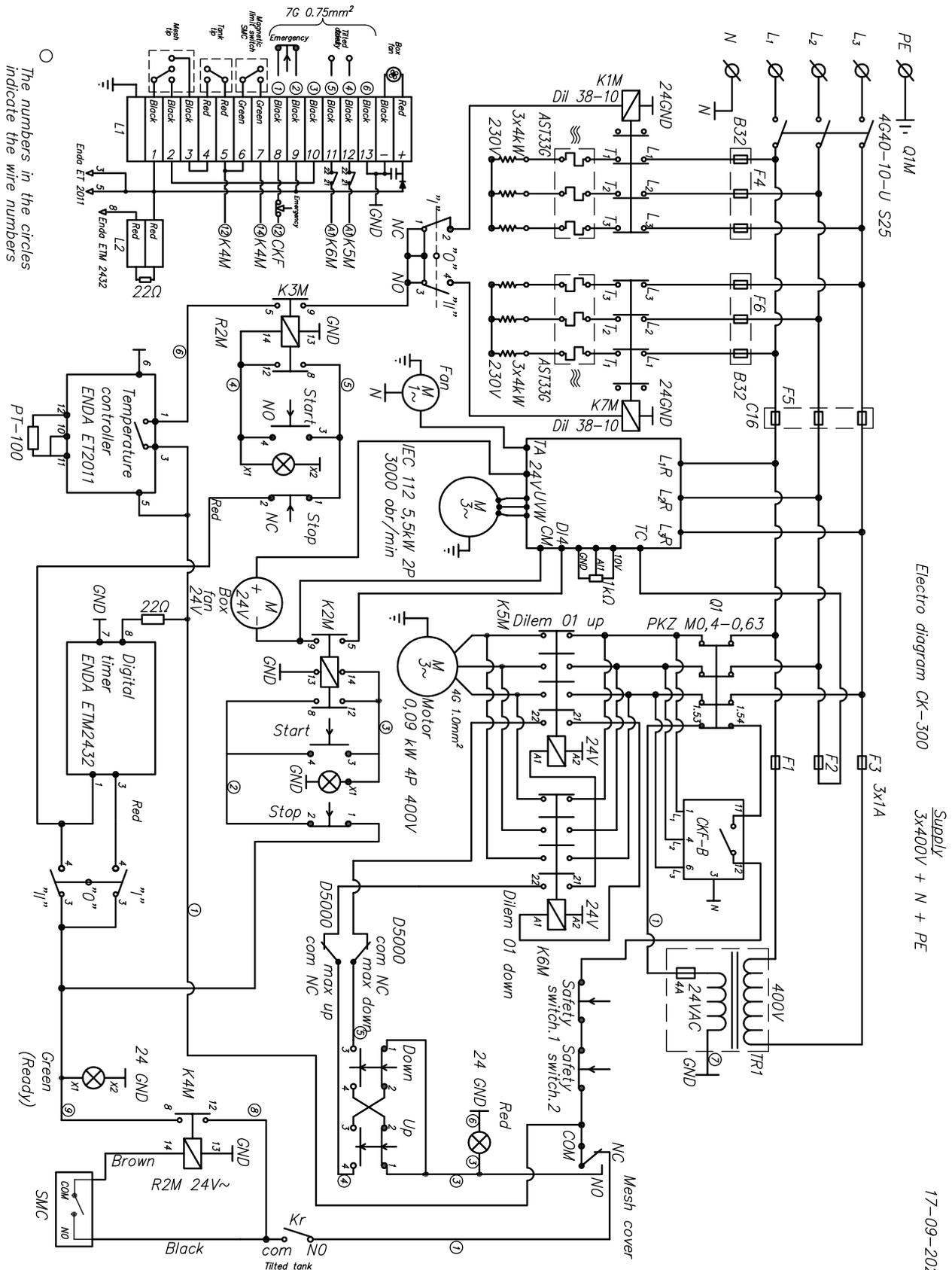
09-07-2021

○ The numbers in the circles indicate the wire numbers



# SCHEMA ELETTRICO

## macchina con inverter



Electro diagram CK-300

Supply 3x400V + N + PE

17-09-2021



**mac.pan**  
bakery solutions since 1983

[www.macpan.com](http://www.macpan.com)