

MANUALE D'USO

MW
MACHINERY WORLD

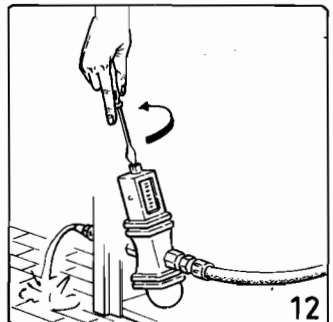
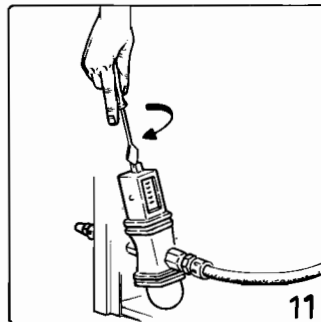
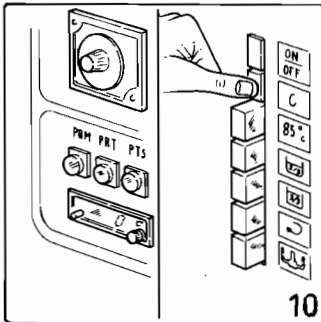
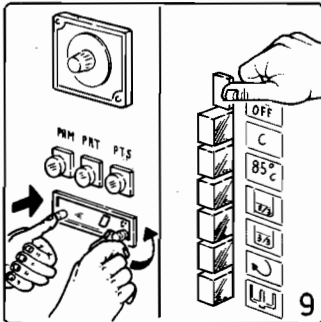
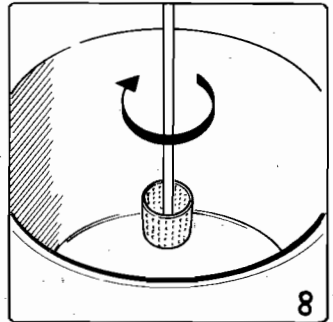
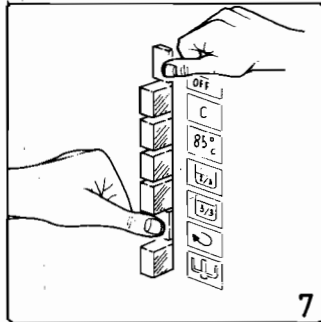
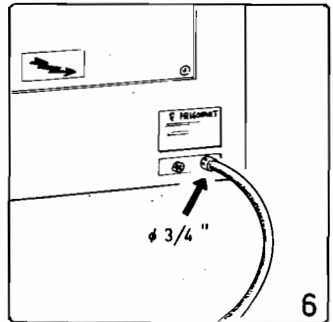
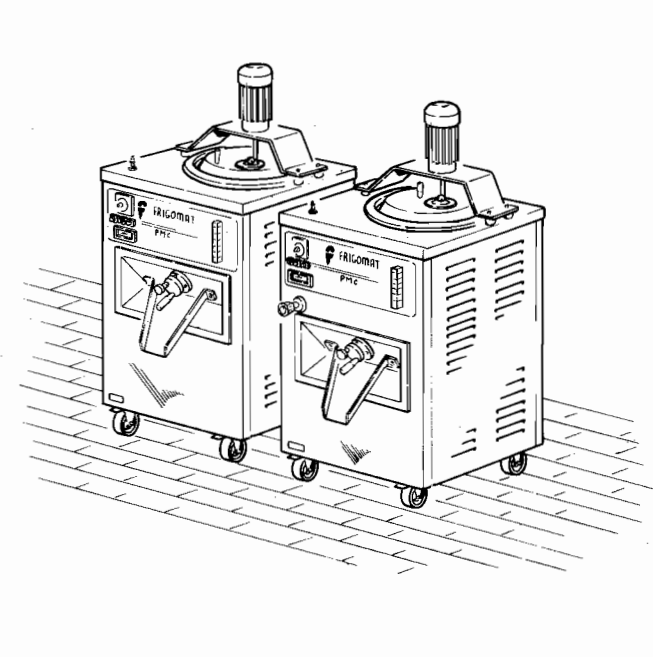
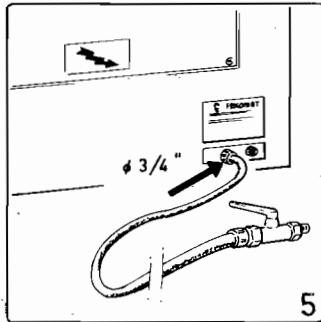
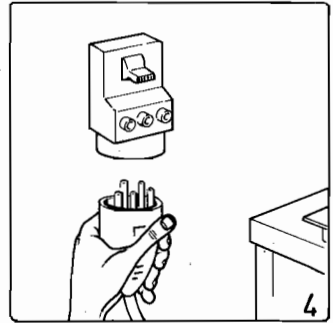
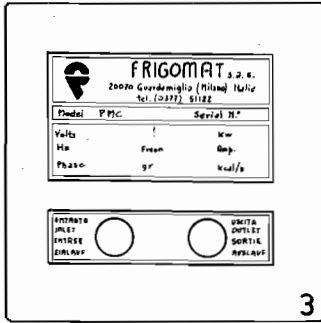
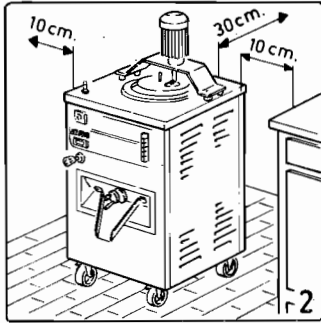
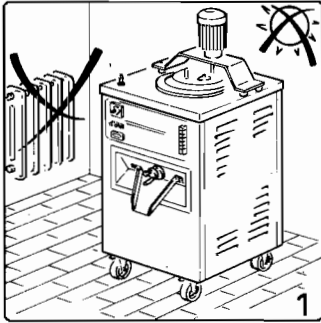


INSTALLAZIONE PMC

- Non esporre la macchina al sole o ad altre fonti di calore (fig. 1).
 - Lasciare tra macchina e pareti o altri ostacoli, almeno 10 cm dai pannelli laterali e 30 cm dal pannello posteriore (distanze diminuibili nel caso di condensazione ad acqua) (fig. 2).
 - Verificare la corrispondenza tra la tensione della rete di alimentazione e quella riportata nella targhetta dei dati tecnici (fig. 3).
 - Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente di messa a terra e di fusibili di portata adeguata, assicurandosi che tutti i comandi siano disinseriti (fig. 4).
 - Per le macchine raffreddate ad acqua, collegare il tubo di alimentazione (3/4") al bocchettone d'entrata, interponendo un rubinetto (fig. 5).
Collegare inoltre il tubo di uscita (3/4") all'apposito bocchettone, assicurandosi che lo scarico sia adeguato.
È opportuno usare, per i collegamenti idrici, tubi in gomma telata adatti a sopportare pressioni di 15 atm. (kg/cm²).
- ATTENZIONE:** se la macchina viene lasciata in ambienti con temperatura più bassa di 0°, sarà opportuno scaricare l'acqua dal condensatore mediante l'apposito rubinetto.
- Controllare il senso di rotazione, facendo funzionare brevemente l'agitazione superiore tramite i pulsanti ON-OFF ed agitazione superiore manuale (fig. 7). Il senso di rotazione dell'agitatore è quello **orario** (fig. 8). In caso contrario occorre invertire la posizione di 2 dei 3 fili del cavo di alimentazione.
 - Per le macchine raffreddate ad acqua, bisogna verificare il corretto funzionamento della valvola dell'acqua. Premere il pulsante ON-OFF, il pulsante rosso del termoregolatore e ruotare il pulsante nero in senso antiorario fino al raggiungimento dello zero (fig. 9). Quindi premere il pulsante "C" (fig. 10) per inserire brevemente il compressore. L'acqua deve così uscire regolarmente dal tubo di scarico. Disinserire quindi il pulsante "C". L'acqua non deve più uscire dal tubo di scarico. Regolare se necessario la valvola, che dovrà essere aperta (fig. 11) o chiusa (fig. 12), fino al raggiungimento del corretto funzionamento precedentemente descritto.

INSTALLATION INSTRUCTIONS PMC

- Protect the machine from all heat sources as this will improve efficiency (fig. 1).
 - It is essential to position the machine with side clearances of 10 cm. and rear clearance of 30 cm. These distances may be reduced for water cooled machines (fig. 2).
 - Ensure electrical supply corresponds with data plate (fig. 3).
 - Ensure machine control panel is in the "off" position and connect the machine to an adequately fused and earthed isolator (fig. 4).
 - If the machine is water cooled, connect to a cold water supply having a 3/4 union. An approved stop valve must be installed in this supply (fig. 5).
Connect a 3/4 drain hose to the drain water outlet and ensure this is discharged in an approved manner (fig. 6).
Reinforced hoses withstanding a pressure of 15A (200 PSI) must be used for these connections.
- WARNING:** Frost protection. Should the machine be subjected to temperatures below 0°C, the condenser must be drained by opening the drain valve.
- To establish correct rotation of agitator, briefly select "ON" position and manual agitation (fig. 7). Correct rotation must be **clockwise** for top agitator (fig. 8). To reverse rotation, reverse any 2 incoming phases.
 - For water cooled machines it is necessary to check the correct function of the water valve. Select "ON" position on "ON/OFF" button, press red button on thermoregulator and turn black knob **anticlockwise** until "O" appears on screen (fig. 9). Press button "C" and allow compressor to run for a short while (fig. 10). Water must now be seen flowing from the drain outlet. Switch off button "C". The water should now stop. If necessary adjust the valve accordingly (fig. 11 and 12).



FUNZIONAMENTO PMC

- Prima di versare la miscela nel vaso, sarà opportuno procedere al lavaggio ed alla sanitizzazione come indicato nel capitolo "LAVAGGIO".

1) CICLO AUTOMATICO CREMA

- Versare nel vaso lo zucchero (fig. 15) ed aggiungere i tuorli d'uovo (fig. 16).
- Inserire il pulsante generale ON-OFF ed i 2 pulsanti delle agitazioni superiore ed inferiore (fig. 17) lasciando miscelare bene gli ingredienti.
- Aggiungere la farina e/o gli altri solidi che compongono la ricetta lasciando le agitazioni in funzione.
- Aggiungere infine il latte e/o gli altri liquidi della ricetta (fig. 18) lasciando miscelare bene.
- Prelevare circa 1 litro di miscela, ruotando il pomello del rubinetto in senso antiorario (fig. 19) per togliere l'eventuale zucchero o altri solidi che potrebbero essersi fermati nei pressi del rubinetto di erogazione.
- Disinserire i pulsanti delle agitazioni (fig. 20).
- Impostare la temperatura con il termoregolatore, premendo il pulsante rosso e ruotando il perno nero in senso orario (fig. 21) fino alla visualizzazione della temperatura desiderata (ad esempio 90°C). A questo punto lasciare il pulsante rosso.
- Se si desidera che la crema mantenga la temperatura prefissata per un certo periodo, impostare la durata del mantenimento per mezzo del temporizzatore (fig. 22).
- Inserire l'interruttore "C" (fig. 23) dando inizio al ciclo di pastorizzazione. Con l'inserimento di questo interruttore, viene automaticamente inserito il terzo inferiore della resistenza, nonché l'agitazione inferiore.
- Se si lavora con il vaso pieno per 2/3 di miscela, occorre inserire inoltre il relativo interruttore (fig. 24), mentre se si lavora con il vaso pieno di miscela inserire l'interruttore "3/3" (fig. 25).

ATTENZIONE: per le quantità intermedie, inserire sempre il terzo di resistenza inferiore. La non osservanza di questa operazione, può causare seri danni alla macchina.

- Verso i 70°C, entrerà automaticamente in funzione l'agitazione superiore; a questo punto è consigliabile togliere il coperchietto per permettere l'uscita del vapore (fig. 26).
- Per poter stabilire il punto di ebollizione di ogni singola miscela, è consigliabile operare come segue:
 - a) impostare con il termoregolatore la massima temperatura (99°) (fig. 27) ed iniziare il ciclo di riscaldamento;
 - b) quando la miscela avrà raggiunto l'ebollizione, tramite il perno del termoregolatore, far scendere lentamente la temperatura fino a che non si stacca la resistenza.
- Per l'erogazione del prodotto, occorre inserire l'agitazione inferiore tramite l'apposito interruttore, ruotando il pomello del rubinetto in senso antiorario (fig. 28).

OPERATING INSTRUCTIONS PMC

- Before pouring mix into the vat it is important to follow the cleaning and sanitising procedure as laid down in "cleaning instructions".

1) AUTOMATIC CYCLE FOR CREAM

- Add to the vat sugar (fig. 15), eggs and all other solid ingredients (fig. 16).
- Switch on "ON/OFF" switch and manual agitators (fig. 17). Allow sufficient time for solid ingredients to mix.
- Add flour and remaining solid ingredients leaving agitator running.
- Finally add milk and/or remaining liquid ingredients to complete the recipe (fig. 18) allowing sufficient time for a well blended mix.
- So as to remove solid (unmixed) ingredients from the draw off valve, open valve (fig. 19) and take off a small amount of mix returning it to the vat. Close the valve.
- Stop manual agitators (fig. 20).
- Set maximum temperature with thermoregulator. Push red button and turn black knob (fig. 21) to desired temperature, which will be displayed on the screen (e.g. 90°C). At this moment release the button.
- If the cream is required to simmer, select simmering time on timer (fig. 22).
- Select "C" position (fig. 23) to commence pasteurising procedure. With this operation 1/3 heat zone is selected automatically together with lower agitation.
- For 2/3 mix select 2/3 selector (fig. 24); if maximum quantity of mix is used, ensure selection of 3/3 (fig. 25).

ATTENTION: apart from burning of the mix, serious damage to the machine will occur if the mix is below heat zone selected. The levels are denoted on the driving shaft of the lower agitator.

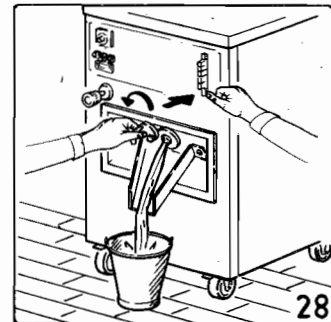
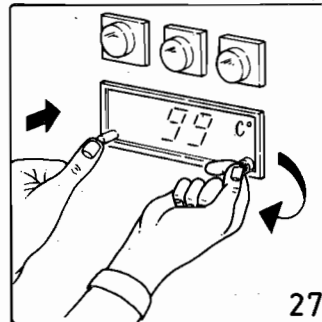
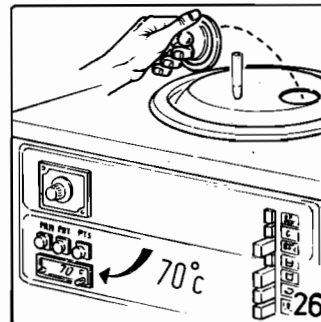
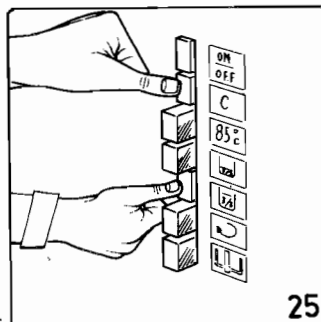
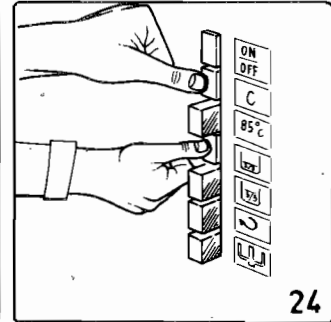
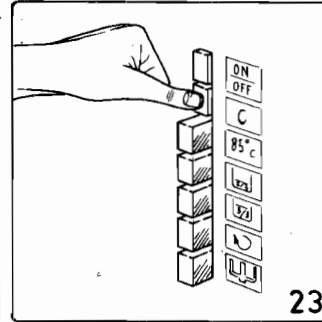
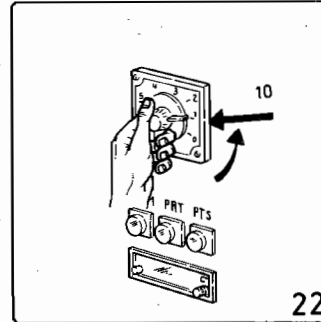
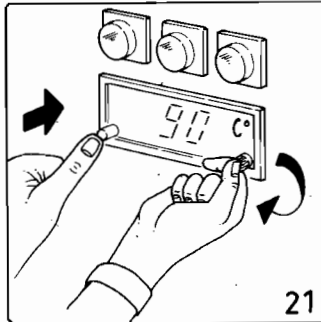
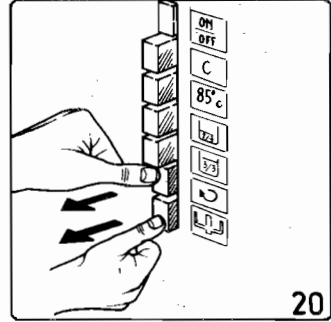
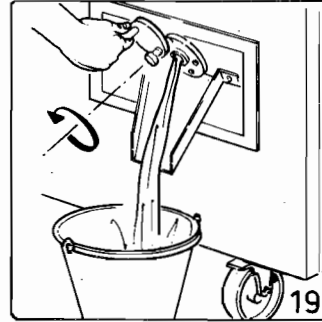
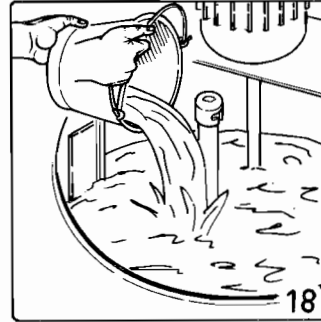
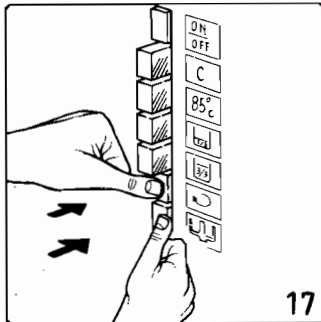
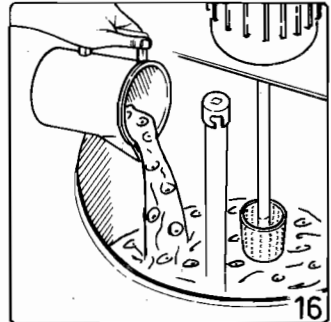
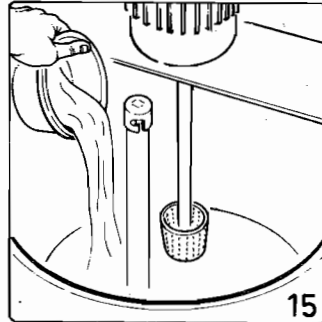
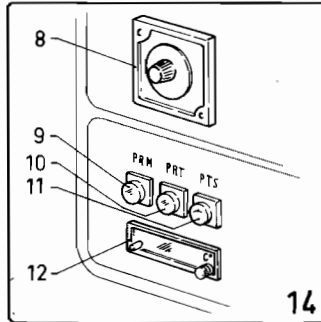
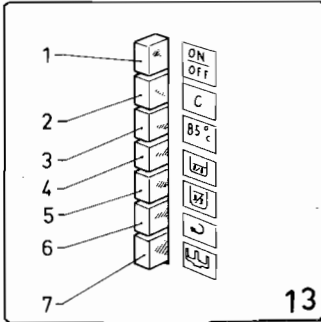
- The top agitator comes into operation when mix reaches 70°C. At this moment lift the small lid of the vat (fig. 26) to allow steam to escape.
- So as to ensure correct cooking temperature has been carried out observe the following:
 - a) when establishing the boiling point of the mix for the first time, set thermoregulator to highest point i.e. 99°C (fig. 27) and select heating;
 - b) when mix is seen to be boiling, reduce thermoregulator slowly by turning black knob anticlockwise until thermostat is heard to "click" out. This temperature will then be noted in the thermoregulator memory for further mixes at that boiling point.
- When drawing off the cream leave bottom agitator running. Hand valve opens anticlockwise (fig. 28).

COMANDI PMC (fig. 13)

- 1 - Interruttore generale
- 2 - Ciclo automatico crema
- 3 - Ciclo automatico 85°C
- 4 - Inserimento 2/3 resistenza
- 5 - Inserimento 3/3 resistenza
- 6 - Agitazione superiore continua
- 7 - Agitazione inferiore continua

COMANDI PMC (fig. 14)

- 8 - Temporizzatore mantenimento
- 9 - PRM - Pulsante disinserzione raffreddamento
- 10 - PRT - Pulsante reinserzione relé termici
- 11 - PTS - Pulsante termostato di sicurezza
- 12 - Termoregolatore



CONTROLS PMC (fig. 13)

- 1 - Main switch
- 2 - Automatic cycle-cream
- 3 - Automatic cycle -85° ice cream mix
- 4 - Heat zone selector 2/3
- 5 - Heat zone selector 3/3
- 6 - Top agitation - manual
- 7 - Bottom agitation - manual

CONTROLS PMC (fig. 14)

- 8 - Conservation timer
- 9 - Push button refrigeration stop - PRM green
- 10 - Push button overload reset - PRT red
- 11 - Push button safety thermometer - PTS yellow
- 12 - Thermoregulator

2) CICLO AUTOMATICO DI PASTORIZZAZIONE (85°)

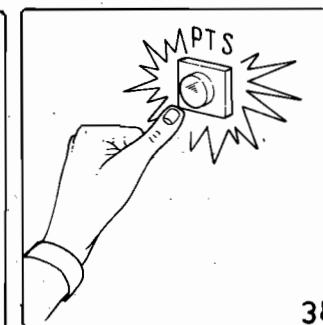
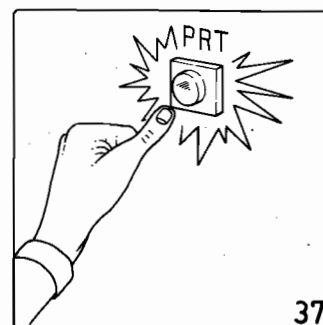
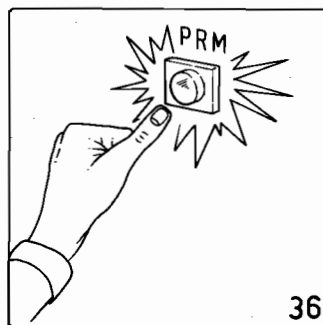
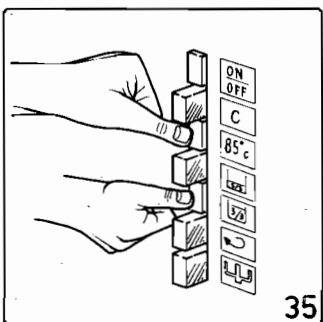
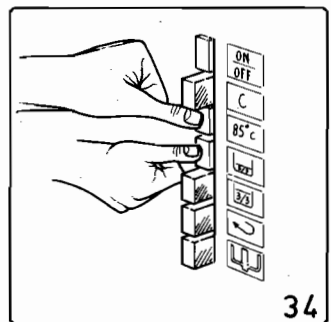
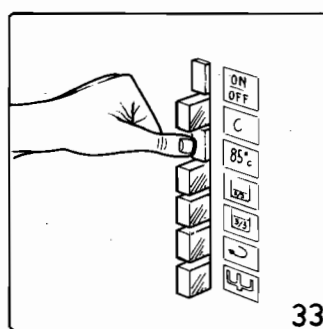
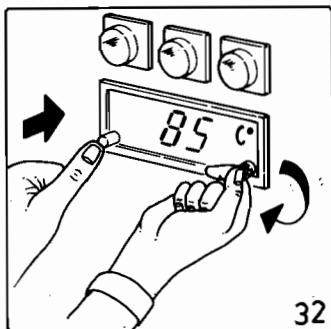
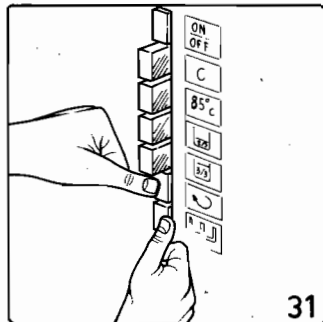
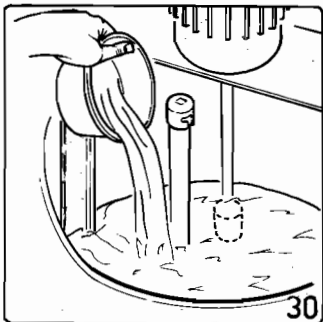
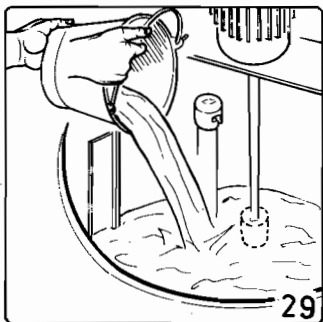
- Versare nel vaso il latte e/o gli altri liquidi della miscela (fig. 29).
- Aggiungere lo zucchero e gli altri solidi (fig. 30).
- Inserire le agitazioni tramite gli appositi interruttori (fig. 31) lasciando miscelare bene gli ingredienti.
- Dopo aver disinserito i pulsanti delle agitazioni, impostare la temperatura con il termoregolatore, come già precedentemente descritto nel "CICLO AUTOMATICO CREMA" (fig. 32).
- Con l'inserimento dell'interruttore "85°C" (fig. 33) avrà inizio il ciclo di pastorizzazione. Con questo interruttore viene automaticamente inserito il terzo inferiore della resistenza, nonché entrambe le agitazioni che rimarranno inserite durante tutto il ciclo.
- Se si lavora con il vaso pieno per 2/3 di miscela, occorre inserire inoltre il relativo interruttore (fig. 34), mentre se si lavora con il vaso pieno inserire l'interruttore "3/3" (fig. 35).
- Il quantitativo minimo e massimo di miscela da introdurre è il seguente:

Modello PMC 15/30	min. litri 15	—	max. litri 30
Modello PMC 30/60	min. litri 30	—	max. litri 60
- Il tempo del ciclo completo di pastorizzazione varia in funzione della quantità di miscela, della temperatura impostata e del tempo di mantenimento desiderato.
- Sul frontale della macchina si trovano i seguenti tre pulsanti colorati:
 - a) **PRM - pulsante verde**
questo pulsante si accenderà all'inizio di ogni ciclo di raffreddamento. Per iniziare un nuovo ciclo di pastorizzazione occorrerà premerlo assicurandosi che la spia si spenga (fig. 36).
 - b) **PRT - pulsante rosso**
questo pulsante si accenderà se interviene un salvamotore fermando la macchina (fig. 37). Attendere 5/10' e premere il pulsante. Se la macchina non riparte, ripetere l'operazione dopo qualche minuto.
 - c) **PTS - pulsante giallo**
questo pulsante si accenderà se interviene il termostato di sicurezza delle resistenze fermando la macchina (fig. 38). Attendere 5/10' e premere il pulsante.
Se l'inconveniente si dovesse ripetere sarà opportuno consultare il tecnico del concessionario di zona.

2) AUTOMATIC CYCLE FOR PASTEURISATION (85°C)

- Pour into the vat milk and/or other liquid ingredients (fig. 29).
- Add sugar and remaining solids (fig. 30).
- Switch on agitators (fig. 31) and allow sufficient time for a well blended mix.
- After having stopped manual agitators, set the desired temperature with thermoregulator, as already laid down in "AUTOMATIC CYCLE FOR CREAM" (fig. 32).
- Select 85°C (fig. 33) for pasteurising cycle. With this operation 1/3 heat zone is selected automatically, together with both agitators.
- For 2/3 mix select 2/3 selector (fig. 34), if maximum quantity of mix is used select 3/3 selector (fig. 35).
- Capacity limits:

Model PMC 15/30	min. 15 litres	-	max. 30 litres
Model PMC 30/60	min. 30 litres	-	max. 60 litres
- The full pasteurisation cycle will vary according to quantity of mix, temperature and simmering time.
- Three coloured push buttons are situated on the front panel:
 - a) **PRM - green**
This button will be illuminated at the beginning of each cooling cycle. To commence pasteurising cycle press button, green light will go off (fig. 36).
 - b) **PRT - red**
This button will illuminate in the event of any motor overload, stopping the machine. To reset the machine wait for 5-10 minutes and press red button, light will go out. Repeat operation after a few minutes if machine does not start (fig. 37).
 - c) **PTS - yellow**
This button will illuminate if the heater safety thermostat intervenes stopping the machine (fig. 38). To reset the thermostat wait for 5-10 minutes and press yellow button, light will go out. If this function occurs again consult your service agent.



LAVAGGIO PMC

- La doccetta flessibile semplifica le operazioni di lavaggio (fig. 39).
- È necessario lavare accuratamente con acqua calda e detersivo non abrasivo le pareti del vaso ed ogni componente (fig. 40).
- Periodicamente è consigliabile lo smontaggio dell'agitatore inferiore:
 - a) togliere la ghiera di fissaggio (fig. 41 e 42)
 - b) estrarre l'agitatore prendendolo per le pale (fig. 43)
 - c) sfilare le pale laterali e quelle del fondo (fig. 44).
- È inoltre consigliabile smontare periodicamente l'agitatore superiore (fig. 45).
- Periodicamente è anche possibile smontare il rubinetto di erogazione (fig. 46).

MANUTENZIONE PMC

È consigliabile la lubrificazione delle guarnizioni in gomma con vaselina alimentare, nonché la rotazione periodica delle stesse con quelle del corredo.

È buona norma inoltre provvedere alla pulizia periodica del condensatore ad aria, togliendo polvere e carta che potrebbero compromettere il regolare funzionamento.

ATTENZIONE: se la macchina viene lasciata in ambienti con temperatura più bassa di 0°C., sarà opportuno scaricare l'acqua dal condensatore mediante l'apposito rubinetto.

Per le altre operazioni di manutenzione straordinaria è consigliabile farsi assistere dai tecnici del concessionario di zona.

CLEANING PROCEDURE PMC

- A flexible water hose is fitted to the machine to facilitate the clean down procedure (fig. 39).
- It is recommended however to use hot water with a non-abrasive detergent for initial cleaning (fig. 40).
- Periodically it is recommended that the bottom agitator is removed and cleaned thoroughly:
 - a) remove bayonet cap on lower agitator (fig. 41 and 42).
 - b) Remove agitator seising it by the blades (fig. 43).
 - c) Dismantle vertical and lower blades (fig. 44).
- In order to dismantle top agitator follow fig. 45.
- The hand valves must be dismantled every day and cleaned thoroughly (fig. 46).

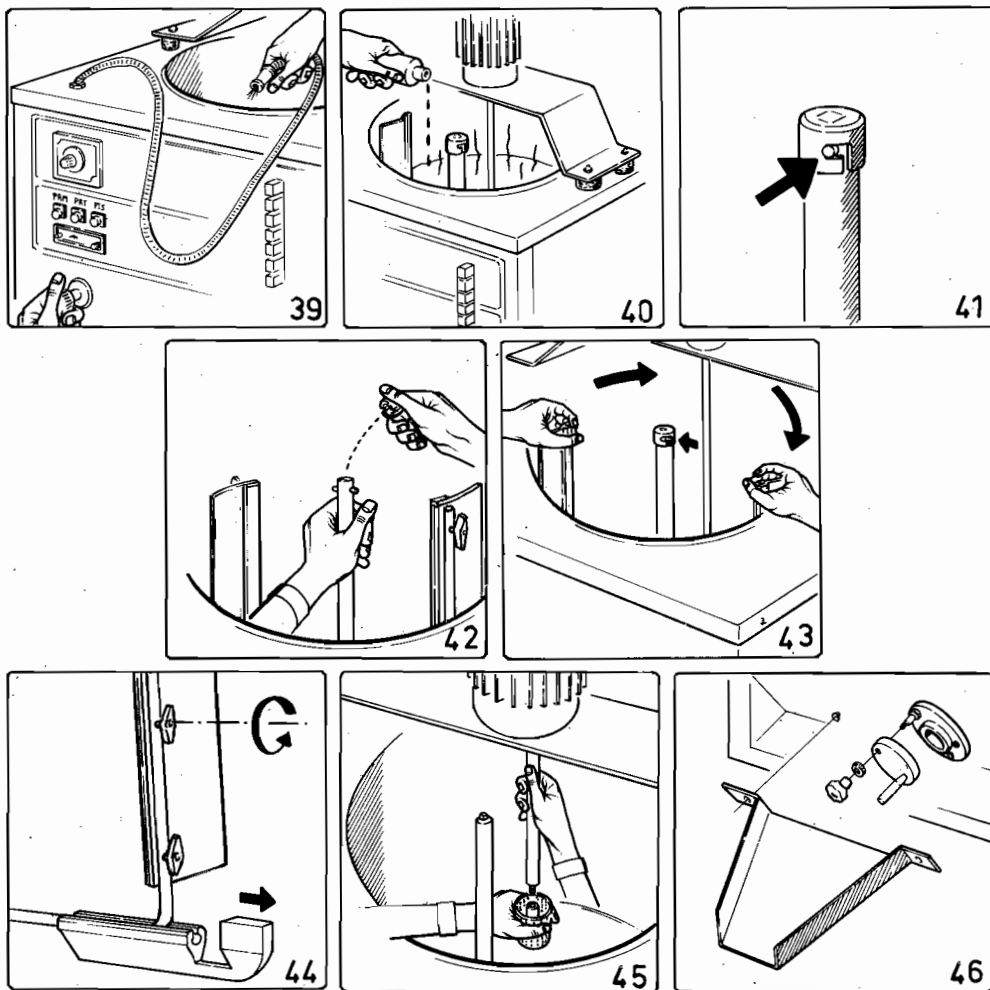
MAINTENANCE INSTRUCTIONS

It is advisable to lubricate all rubber components with vaseline and periodically replace them.

The surface of the air condenser must be kept free of dust and other matter by periodic inspection and cleaning. Failure to do so will impair the machine efficiency.

WARNING: Frost protection. Should the machine be subjected to temperatures below 0°C, the condenser must be drained by opening the drain valve.

For service and maintenance over and above the latter instructions we strongly recommend the services of your local Frigomat agent.



**TARATURE
CARICHE
CONSUMI
PRESSIONI
TEMPERATURE
DATI DI PRODUZIONE**



I dati tecnici sono riportati solamente a titolo indicativo e senza impegno.
La Ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
Le constructeur se réserve le droit de modifications.

Specifications subject to change without notice.
Reservados los derechos de modificaciones.
Technische Angaben unverbindlich.

FRIGOMAT

MOD. PMC 15/30 - SERIE 03

COLLEGAMENTI IDRICI BRANCHEMENTS D'EAU WASSERVERBINDUNGEN WATER-CONNECTIONS	ENTRATA ENTREE EINLAUF INLET	RACCORDO RACCORD NIPPEL NIPPLE	3/4" GAS
	USCITA SORTIE AUSLAUF OUTLET	RACCORDO RACCORD NIPPEL NIPPLE	3/4" GAS

ASSORBIMENTI ELETTRICI PUISSANCES ELECTRIQUES ELEKTRISCHE AUFNAHMEN ELECTRICAL INPUT	KW. 4,9	220V	A 16
		380V	A 11
		415V	A 10

CONSUMO DI ACQUA CONSOMMATION D'EAU WASSERVERBRAUCH WATER-CONSUMPTION	ACQUA EAU WASSER WATER	18°C - 3 Ate	LITRI/CICLO LITRES/CYCLE LITER/ZYKLUS LITERS/CYCLE	250
--	---------------------------------	---------------------	---	------------

RELE TERMICI RELAIS THERMIQUES ÜBERSTROMSCHALTER OVERLOAD-RELAYS	MOTOCOMPRESSORE MOTOCOMPRESSEUR KOMPRESSOR COMPRESSOR	TENSIONE TENSION STROMART CURRENT	TIPO TYPE TYP TYPE	CAMPO A PLAGE A BEREICH A RANGE A	TAR. REG. EIN. SET.
		220V	AEG b7	4 + 6	5,3
380V	AEG b7	2,7 + 4	3,8		
415V	AEG b7	2,7 + 4	2,7		
MOTORE SUPERIORE MOTEUR SUPERIEUR OBERER RÜHRWERKSMOTOR UPPER BEATER MOTOR	220V	AEG b7	1,8 + 2,7	2	
	380V	AEG b7	1,2 + 1,8	1,3	
415V	AEG b7	0,8 + 1,2	1,15		
MOTORE INFERIORE MOTEUR INFERIEUR UNTERER RÜHRWERKSMOTOR LOWER BEATER MOTOR	220V	AEG b7	1,2 + 1,8	1,35	
	380V	AEG b7	0,56 + 0,8	0,80	
	415V	AEG b7	0,56 + 0,8	0,75	

FRIGOMAT

SEGUE MOD. PMC 15/30- SERIE 03

TERMOSTATI THERMOSTATS THERMOSTATE THERMOSTATES	CAMPO °C PLAGE °C BEREICH °C RANGE °C	TARATURA REGLAGE EINSTELLUNG SETTING	
RISCALDAMENTO CICLI AUTOMATICI RECHAUFFEMENT CYCLES AUTOMATIQUES AUFHEIZUNG AUTOMATISCHE ZYKLUS HEATING AUTOMATIC CYCLES	-50° + 150°	REGOLABILE REGLABLE EINSTELLBAR ADJUSTABLE	
AGITAZIONE SUPERIORE AGITATION SUPERIEURE OBERE MISCHUNG UPPER MIXING	30° + 90°	+ 70°	
CICLO RAFFREDDAMENTO CYCLE REFROIDISSEMENT KÜHLUNGSZYKLUS COOLING-CYCLE	-10° + 20°	+ 4°	
AGITAZIONE INFERIORE CONTINUA AGITATION INFERIEURE CONTINUE UNTERE KONTINUIERLICHE MISCHUNG CONTINUOUS LOWER MIXING	30° + 90°	+ 40°	
TERMOSTATO DI SICUREZZA THERMOSTAT DE SECURITÉ SICHERHEITSTHERMOSTAT SECURITY-THERMOSTATE	0° + 200°	+100°	
ALTA PRESSIONE HAUTE PRESSION ÜBERDRUCK HIGH-PRESSURE	ARIA AIR LUFT AIR	50° + 70°	+ 65°
	ACQUA EAU WASSER WATER	40° + 50°	+ 48°

PRESSOSTATO BASSA PRESSIONE PRESSOSTAT DE BASSE PRESSION NIEDERDRUCKSCHALTER LOW-PRESSURE SWITCH	MARCA MARQUE MARKE TRADE-MARK	TIPO TYPE TYP TYPE	ATTACCO DEPART ANLAUF START	STACCO ARRET STOP STOP
	DANFOSS	KP 1	1,6 bar	0,9 bar

VALVOLA LIMITATRICE DI PRESSIONE VANNE LIMITATRICE DE PRESSION BEGRENZUNGSDRUCKVENTIL PRESSURE LIMITING-VALVE	MARCA MARQUE MARKE TRADE MARK	TIPO TYPE TYP TYPE	TARATURA REGLAGE EINSTELLUNG SETTING
	DANFOSS	KVL 15	3,8 bar

FRIGOMAT

SEGUE MOD. PMC 15/30 - SERIE 03

CARICHE FLUIDI CHARGES FLUIDES FLÜSSIGKEITSFÜLLUNG FLUIDES-CHARGES	FLUIDO FLUIDE FLÜSSIGKEIT FLUIDE	TIPO TYPE TYP TYPE	QUANTITÀ QUANTITÉ MENGE QUANTITY
	FREON	R 12	gr. 2450
	OLIO ANTICONGELANTE HUILE INCONGELABLE FROSTSCHUTZÖL ANTI-FREEZING OIL	SUNISO 3G	gr. 850

VALVOLA TERMOSTATICA VANNE THERMOSTATIQUE EINSPRITZVENTIL EXPANSION-VALVE	MARCA MARQUE MARKE TRADE-MARK	TIPO TYPE TYP TYPE	UGELLO ORIFICE DÜSE NOZZLE	FREON FREON FREON FREON
	DANFOSS	TEF 2-1	3	R 12

PRESSIONE E TEMPERATURA PRESSION ET TEMPERATURE DRUCK UND TEMPERATUR PRESSURE AND TEMPERATURE	CONDENSAZIONE ARIA, AMBIENTE 32°C CONDENSATION AIR, AMBIANTE 32°C KÜHLUNG LUFT, RAUM 32°C COOLING AIR, ROOM 32°C			
	CONDENSAZIONE CONDENSATION VERDICHUNG CONDENSATION		EVAPORAZIONE EVAPORATION VERDAMPFUNG EVAPORATION	
	bar	°C	bar	°C
	10 ÷ 9	45 ÷ 41	4 ÷ 1,6	+16 ÷ -5
	CONDENSAZIONE ACQUA, ACQUA 15-18°C CONDENSATION EAU, EAU 15-18°C KÜHLUNG WASSER, WASSER 15-18°C COOLING WATER, WATER 15-18°C			
	CONDENSAZIONE CONDENSATION VERDICHUNG CONDENSATION		EVAPORAZIONE EVAPORATION VERDAMPFUNG EVAPORATION	
	bar	°C	bar	°C
	8,5 ÷ 8,2	40 ÷ 38	5,5 ÷ 1	+25 ÷ -12

PRODUZIONE CON LT. 30 DI MISCELA MEDIA PRODUCTION AVEC LT. 30 DE MELANGE MOYEN PRODUKTION MIT LT. 30 DURCHSCHNITTMIX PRODUCTION WITH LT. 30 OF AVERAGE MIX	TEMPO DI RISCALDAMENTO TEMPS DE CHAUFFAGE AUFHEIZUNGSZEIT HEATING-TIME	52'
	TEMPO DI RAFFREDDAMENTO TEMPS DE REFROIDISSEMENT KÜHLUNGSZEIT COOLING-TIME	65'

FRIGOMAT

MOD. PMC 30/60 - SERIE 03

COLLEGAMENTI IDRICI BRANCHEMENTS D'EAU WASSERVERBINDUNGEN WATER-CONNECTIONS	ENTRATA ENTREE EINLAUF INLET	RACCORDO RACCORD NIPPEL NIPPLE	$\frac{3}{4}$ " GAS
	USCITA SORTIE AUSLAUF OUTLET	RACCORDO RACCORD NIPPEL NIPPLE	$\frac{3}{4}$ " GAS

ASSORBIMENTI ELETTRICI PUISSANCES ELECTRIQUES ELEKTRISCHE AUFNAHMEN ELECTRICAL INPUT	KW. 7,8	220V	A 20
		380V	A 14
		415V	A 12

CONSUMO DI ACQUA CONSOMMATION D'EAU WASSERVERBRAUCH WATER-CONSUMPTION	ACQUA EAU WASSER WATER	18°C - 3 Ate	LITRI/CICLO LITRES/CYCLE LITER/ZYKLUS LITERS/CYCLE	480
--	---------------------------------	--------------	---	-----

RELÈ TERMICI RELAIS THERMIQUES ÜBERSTROMSCHALTER OVERLOAD-RELAYS	MOTOCOMPRESSORE MOTOCOMPRESSEUR KOMPRESSOR COMPRESSOR	TENSIONE TENSION STROMART CURRENT	TIPO TYPE TYP TYPE	CAMPO A PLAGE A BEREICH A RANGE A	TAR. REG. EIN. SET.
		220V	AEG b7	8 → 12	11,2
MOTORE SUPERIORE MOTEUR SUPERIEUR OBERER RÜHRWERKSMOTOR UPPER BEATER MOTOR	380V	AEG b7	5,5 → 8	6,5	
	415V	AEG b7	5,5 → 8	6	
	220V	AEG b7	2,8 → 4	2,9	
MOTORE INFERIORE MOTEUR INFÉRIEUR UNTERER RÜHRWERKSMOTOR LOWER BEATER MOTOR	380V	AEG b7	1,2 → 1,8	1,65	
	415V	AEG b7	1,2 → 1,8	1,5	
	220V	AEG b7	1,8 → 2,8	2,2	
	380V	AEG b7	1,2 → 1,8	1,3	
	415V	AEG b7	0,8 → 1,2	1,2	

FRIGOMAT

SEGUE MOD. PMC 30/60- SERIE 03

TERMOSTATI THERMOSTATS THERMOSTATE THERMOSTATES	CAMPO °C PLAGE °C BEREICH °C RANGE °C	TARATURA REGLAGE EINSTELLUNG SETTING
RISCALDAMENTO CICLI AUTOMATICI RECHAUFFEMENT CYCLES AUTOMATIQUES AUFHEIZUNG AUTOMATISCHE ZYKLUS HEATING AUTOMATIC CYCLES	-50° + 150°	REGOLABILE REGLABLE EINSTELLBAR ADJUSTABLE
AGITAZIONE SUPERIORE AGITATION SUPERIEURE OBERE MISCHUNG UPPER MIXING	30° + 90°	+ 70°
CICLO RAFFREDDAMENTO CYCLE REFROIDISSEMENT KÜHLUNGSZYKLUS COOLING-CYCLE	-10° + 20°	+ 4°
AGITAZIONE INFERIORE CONTINUA AGITATION INFERIEURE CONTINUE UNTERE KONTINUIERLICHE MISCHUNG CONTINUOUS LOWER MIXING	-30° + 90°	+ 40°
TERMOSTATO DI SICUREZZA THERMOSTAT DE SECURITÉ SICHERHEITSTHERMOSTAT SECURITY-THERMOSTATE	0° + 200°	+100°
ALTA PRESSIONE HAUTE PRESSION ÜBERDRUCK HIGH-PRESSURE	40° + 50°	+ 48°

PRESSOSTATO BASSA PRESSIONE PRESSOSTAT DE BASSE PRESSION NIEDERDRUCKSCHALTER LOW-PRESSURE SWITCH	MARCA MARQUE MARKE TRADE-MARK	TIPO TYPE TYP TYPE	ATTACCO DEPART ANLAUF START	STACCO ARRET STOP STOP
	DANFOSS	KP 1	1,6 bar	0,9 bar

FRIGOMAT

SEGUE MOD. PMC 30/60 - SERIE 03

CARICHE FLUIDI CHARGES FLUIDES FLÜSSIGKEITSFÜLLUNG FLUIDES-CHARGES	FLUIDO FLUIDE FLÜSSIGKEIT FLUIDE	TIPO TYPE TYP TYPE	QUANTITÀ QUANTITÉ MENGE QUANTITY
	FREON	R 12	gr. 3150
	OLIO ANTICONGELANTE HUILE INCONGELABLE FROSTSCHUTZÖL ANTI-FREEZING OIL	SUNISO 3G	gr. 1100

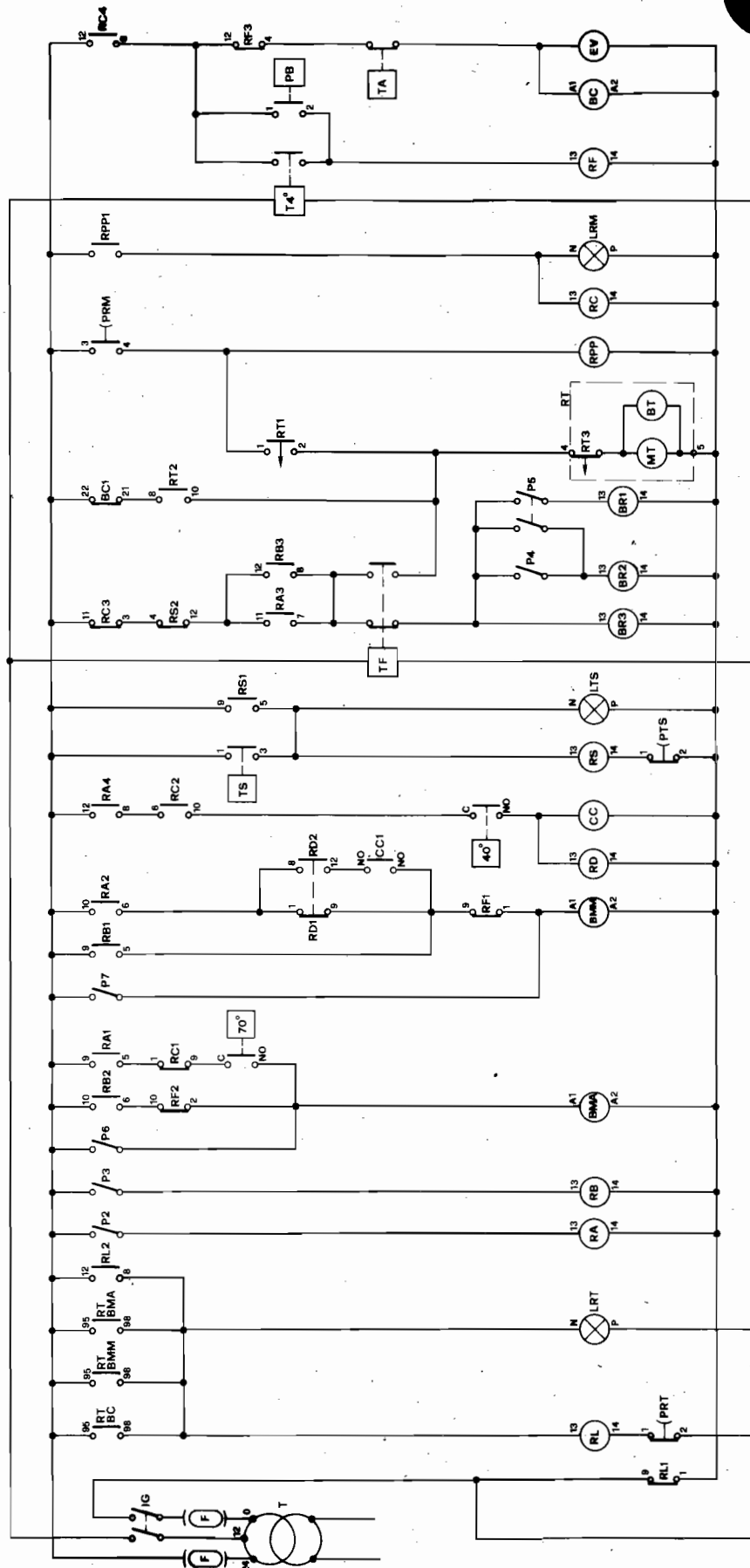
VALVOLA TERMOSTATICA VANNE THERMOSTATIQUE EINSPRITZVENTIL EXPANSION-VALVE	MARCA MARQUE MARKE TRADE-MARK	TIPO TYPE TYP TYPE	UGELLO ORIFICE DÜSE NOZZLE	FREON FREON FREON FREON
	DANFOSS	TEF 2-2	5	R 12

PRESSIONE E TEMPERATURA PRESSION ET TEMPERATURE DRUCK UND TEMPERATUR PRESSURE AND TEMPERATURE	CONDENSAZIONE ACQUA - ACQUA 15-18°C CONDENSATION EAU - EAU 15-18°C KÜHLUNG WASSER - WASSER 15-18°C COOLING WATER - WATER 15-18°C			
	CONDENSAZIONE CONDENSATION VERDICHTUNG CONDENSATION		EVAPORAZIONE EVAPORATION VERDAMPFUNG EVAPORATION	
	bar	°C	bar	°C
	9 ÷ 8	42 ÷ 37	5 ÷ 0,8	+23 ÷ -15

PRODUZIONE CON LT. 60 DI MISCELA MEDIA PRODUCTION AVEC LT. 60 DE MELANGE MOYEN PRODUKTION MIT LT. 60 DURCHSCHNITTMIX PRODUCTION WITH LT. 60 OF AVERAGE MIX	TEMPO DI RISCALDAMENTO TEMPS DE CHAUFFAGE AUFHEIZUNGSZEIT HEATING-TIME	55'
	TEMPO DI RAFFREDDAMENTO TEMPS DE REFROIDISSEMENT KÜHLUNGSZEIT COOLING-TIME	75'

SCHEMI ELETTRICI





SCHEMA FUNZIONALE PMC15|30 - 30/60
SERIE 03 03

BC	Bobina teleruttore motore compressore Bobine de commande du compresseur Steuerungsspule des Kompressor-Schutzschalters Coil of remote control switch for compressor	CC	Motorino ciclico per inserzione alternata motore mescolatore (1' in funzione 1'30" pausa) Moteur synchron pour insertion alternée du moteur mélangeur (1' en fonction - 1'30" pause) Zyklussteuerung Ein- und Ausschaltung des unteren Rührwerksmotor (1' ein; 1'30" aus) Synchron motor start and stop of lower beater-motor (1' on; 1'30" off)	P3	Interruttore ciclo automatico pastorizzazione Interrupteur cycle automatique 85° Druckknopf automatischer Ablauf "85°" Switch for automatic cycle 85°
BC1	Contatto normalmente chiuso del teleruttore motore compressore Contact normalement fermé du contacteur moteur Normalerweise geschlossener Kontakt des Kompressor-Schutzschalters Normally closed contact of compressor contactor	CC1	Contatto del motorino ciclico CC Contact du moteur synchron CC Kontakt der Zyklussteuerung CC Contact of CC synchron motor	P4	Interruttore inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne (2/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere Heizkörper (2/3 des Topfes) Switch for middle heating element (2/3 of vat)
BMA	Bobina teleruttore motore agitatore Bobine de commande du moteur agitateur supérieur Steuerungsspule des Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for upper mixer motor	EV	Elettrovalvola Electrovanne Magnetventil Solenoid valve	P5	Interruttore inserzione resistenza intermedia e superiore (3/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne et supérieure (3/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere und obere Heizkörper (3/3 des Topfes) Switch for middle and upper heating elements (3/3 vat)
BMM	Bobina teleruttore motore mescolatore inferiore Bobine de commande du moteur mélangeur inférieur Steuerungsspule des unteren Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for lower mixer motor	IG	Interruttore generale Interrupteur général Hauptschalter Main switch	P6	Interruttore agitazione continua superiore Interrupteur agitation continue supérieure Druckknopf obere kontinuierliche Mischung Switch for upper continuous mixing
BR1	Relé inserzione resistenza superiore (3/3 vaso) Relais pour résistance supérieure (3/3 de la cuve) Relais der oberen Heizkörper (3/3 des Topfes) Overload relay for upper heating element (3/3 of vat)	LRM	Lampada segnalazione ciclo raffreddamento Voyant cycle de refroidissement (vert) Glühbirne Kühlungszyklus Warning light for cooling cycle (green)	P7	Interruttore mescolazione continua inferiore Interrupteur agitation continue inférieure Druckknopf untere kontinuierliche Mischung Switch for lower continuous mixing
BR2	Relé inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Relais pour résistance moyenne (2/3 de la cuve) Relais der mittleren Heizkörper (2/3 des Topfes) Overload relay for middle heating element (2/3 of vat)	LRT	Lampada segnalazione intervento termiche Voyant insertion thermiques (rouge) Glühbirne Einschaltung der Überstromschalter (rot) Warning light for overload relay (red)	PB	Pressostato bassa pressione Pressostat de basse pression Niederdruckpressostat Low pressure sensor
BR3	Relé inserzione resistenza inferiore (1/3 vaso) Relais pour résistance inférieure (1/3 de la cuve) Relais der unteren Heizkörper (1/3 des Topfes) Overload relay for lower heating element (1/3 of vat)	LTS	Lampada segnalazione intervento termostato di sicurezza Voyant thermostat de sécurité (jaune) Glühbirne Einschaltung Sicherheitsthermostat (gelb) Warning light for security thermostat (yellow)	PRM	Pulsante cambio ciclo (caldo/freddo) Bouton-poussoir changement du cycle (chaud/froid) Druckknopf Zykluswechsel (Heizung/Kühlung) Push-button for change of cycle (hot/cool)
BT	Bobina aggancio contatti del temporizzatore RT Bobine d'accrochement contact de la minuterie RT Steuerungsspule der Zeitschalter-Kontakte RT Clasping coil for RT timer contact	MT	Motorino del temporizzatore RT Moteur de la minuterie RT Motor des Zeitschalters RT Motor of RT timer	PRT	Pulsante ripristino termiche Bouton-poussoir reencanchement relais thermiques Druckknopf Wiedereinschaltung der Überstromschalter Push-button for overload relay reset
		P2	Interruttore ciclo automatico crema Interrupteur cycle automatique crème pâtissière Druckknopf automatischer Ablauf "KREME" Switch for automatic pastry-cream cycle	PTS	Pulsante ripristino termostato di sicurezza Bouton-poussoir reencanchement thermostat de sécurité Druckknopf Wiedereinschaltung des Sicherheitsthermostat Push-button for security thermostat reset

segue LEGENDA PMC 15/30 - 30/60 - SERIE 03

FRIGOMAT

RA	Relé ciclo automatico crema Relais cycle automatique crème pâtissière Relais automatischer Ablauf "Kreme" Relay for automatic pastry-cream cycle	RC1	Contatto normalmente chiuso di RC Contact normalement fermé de RC Normalerweise geschlossener Kontakt von RC Normally closed contact of RC	RF1	Contatto normalmente chiuso di RF Contact normalement fermé de RF Normalerweise geschlossener Kontakt von RF Normally closed contact of RF
RA1	Contatto normalmente aperto di RA Contact normalement ouvert de RA Normalerweise offener Kontakt von RA Normally open contact of RA	RC2	Contatto normalmente aperto di RC Contact normalement ouvert de RC Normalerweise offener Kontakt von RC Normally open contact of RC	RF2	Contatto normalmente chiuso di RF Contact normalement fermé de RF Normalerweise geschlossener Kontakt von RF Normally closed contact of RF
RA2	Contatto normalmente aperto di RA Contact normalement ouvert de RA Normalerweise offener Kontakt von RA Normally open contact of RA	RC3	Contatto normalmente chiuso di RC Contact normalement fermé de RC Normalerweise geschlossener Kontakt von RC Normally closed contact of RC	RF3	Contatto normalmente chiuso di RF Contact normalement fermé de RF Normalerweise geschlossener Kontakt von RF Normally closed contact of RF
RA3	Contatto normalmente aperto di RA Contact normalement ouvert de RA Normalerweise offener Kontakt von RA Normally open contact of RA	RC4	Contatto normalmente aperto di RC Contact normalement ouvert de RC Normalerweise offener Kontakt von RC Normally open contact of RC	RL	Relé arresto macchina per intervento termiche Relié arrête machine pour insertion relais thermiques Relais Ausschaltung des Gerätes wegen Einschaltung der Überstromschalter Relay stopping machine for overload-relay
RA4	Contatto normalmente aperto di RA Contact normalement ouvert de RA Normalerweise offener Kontakt von RA Normally open contact of RA	RD	Relé per mescolazione continua o alternata Relais pour agitation continue ou alternée Relais für kontinuierliche oder Ein-Aus Mischung Relay for alternate or continuous mixing	RL1	Contatto normalmente chiuso di RL Contact normalement fermé de RL Normalerweise geschlossener Kontakt von RL Normally closed contact of RL
RB	Relé ciclo automatico pastorizzazione Relais cycle automatique 85° Relais automatischer Ablauf "85°" Relay for automatic cycle 85°	RD1	Contatto normalmente chiuso di RD Contact normalement fermé de RD Normalerweise geschlossener Kontakt von RD Normally closed contact of RD	RL2	Contatto normalmente aperto di RL Contact normalement ouvert de RL Normalerweise offener Kontakt von RL Normally open contact of RL
RB1	Contatto normalmente aperto di RB Contact normalement ouvert de RB Normalerweise offener Kontakt von RB Normally open contact of RB	RD2	Contatto normalmente aperto di RD Contact normalement ouvert de RD Normalerweise offener Kontakt von RD Normally open contact of RD	RPP	Relé cambio ciclo (caldo/freddo) Relais changement du cycle (chaud/froid) Relais Zykluswechsel (Heizung/Kühlung) Relay change of cycle (hot/cool)
RB2	Contatto normalmente aperto di RB Contact normalement ouvert de RB Normalerweise offener Kontakt von RB Normally open contact of RB	RD3	Contatto ritardato di RD Contact retardé de RD Verzögerter Kontakt von RD Delayed contact of RD	RPP1	Contatto bistabile di RPP Contact ouvert/fermé de RPP Kontakt offen/zu von RPP Contact open/closed of RPP
RB3	Contatto normalmente aperto di RB Contact normalement ouvert de RB Normalerweise offener Kontakt von RB Normally open contact of RB	RF	Relé per conservazione (ciclo crema e pastorizzazione) Relais conservation (cycle crème et 85°) Konservierungsrelais (Kreme - und 85° Zyklus) Relay for conservation (pastry-cream and 85° cycles)	RS	Relé arresto riscaldamento per l'intervento di TS Relais arrête chauffage Relais Ausschaltung der Heizung wegen Einschaltung von TS Stop heating relay
RC	Relé ciclo raffreddamento Relais cycle de refroidissement Relais Kühlungszyklus Relay for cooling cycle				

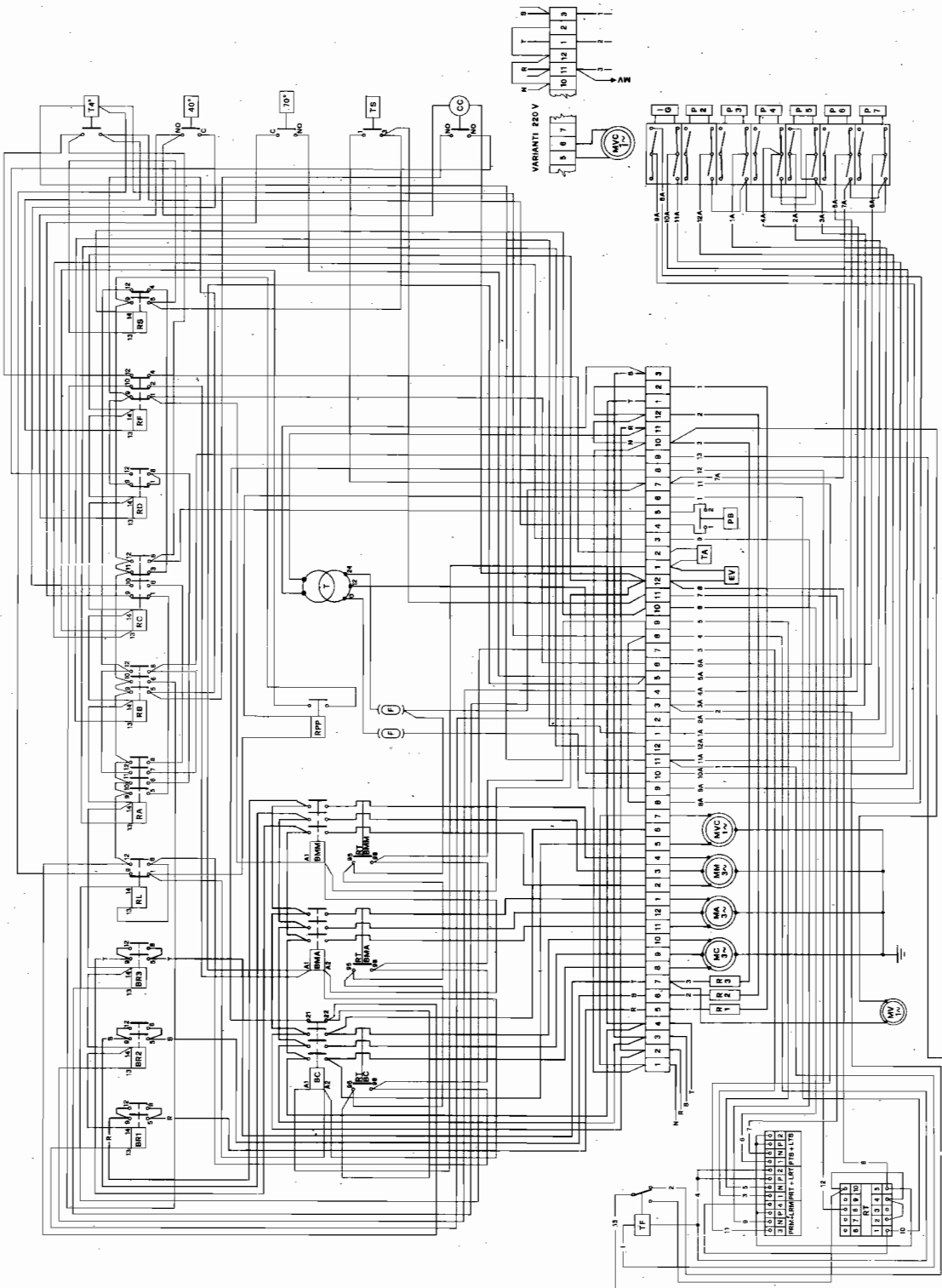
segue LEGENDA PMC 15/30 - 30/60 - SERIE 03

FRIGOMAT

RS1	Contatto normalmente aperto di RS Contact normalement ouvert de RS Normalerweise offener Kontakt von RS Normally open contact of RS	RT BMA	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico MM Contact normalement ouvert avec reouverture automatique du relais thermique du moteur agitateur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MM Normally open contact with automatic reopening of beater motor overload relay	T4°	Termostato controllo temperatura conservazione (ciclo crema e pastoriz.) Thermostat de contrôle température conservation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat Kontrolle Konservierungstemperatur (Zyklus Kreme + 85°) Thermostat to control conservation temperature (pastry cream cycle and 85°)
RS2	Contatto normalmente chiuso di RS Contact normalement fermé de RS Normalerweise geschlossener Kontakt von RS Normally closed contact of RS	RT BMM	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico MM Contact normalement ouvert à reouverture automatique du relais thermique moteur mélangeur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MM Normally open contact with automatic reopening of mixer-motor overload relay	40°	Termostato inserzione alternata motore mescolatore (ciclo crema) Thermostat insertion alternée moteur mélangeur (cycle crème pâtissière) Thermostat Einschaltung unterer Rührwerksmotor ein/aus (Zyklus "Kreme") Thermostat for alternate work of mixer motor (pastry cream cycle)
RT1	Contatto normalmente aperto ritardato alla chiusura azionato da MT Contact normalement ouvert retardé à la fermeture actionné par MT Normalerweise offener Kontakt verzogen bei der Schliessung gestartet von MT Normally open contact delayed at closing set by MT	T	Trasformatore Transformateur Transformator Transformer	70°	Termostato inserzione motore agitatore Thermostat pour moteur agitateur Thermostat Einschaltung Rührwerksmotor Thermostat for beater motor
RT2	Contatto normalmente aperto istantaneo azionato da BT Contact normalement ouvert, immédiat actionné par BT Normalerweise offener Kontakt gestartet von BT Normally open momentary set by BT	TA	Termostato alta temperatura Thermostat de haute température Überdruckschalter High temperature control	F	Fusibile Fusible Sicherung Fuse
RT3	Contatto normalmente chiuso ritardato all'apertura azionato da MT Contact normalement fermé retardé à l'ouverture actionné par MT Normalerweise geschlossener Kontakt verzogen bei der Öffnung gestartet von MT Normally closed contact delayed at the opening set by MT	TF	Termoregolatore per impostazione e controllo temperatura pastorizzazione (ciclo crema e gelato) Thermoregulateur pour la réglage de la température de pasteurisation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat/Thermometer Einstellung und Kontrolle der Temperatur (Zyklus "Kreme + 85°") Thermoregulator setting pasteurizing temperature (pastry-cream cycle and 85°)		
RTBC	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico MC Contact normalement ouvert avec reouverture automatique du relais thermique du compresseur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MC Normally open contact with automatic reopening of compressor overload relay	TS	Termostato di sicurezza Thermostat de sécurité Sicherheitsthermostat Security thermostat		



SCHEMA CABLAGGIO PMC15/30-30/60
SERIE 03 03



FRIGOMAT 0683

LEGENDA PMC 15/30 - 30/60 - SERIE 03

FRIGOMAT

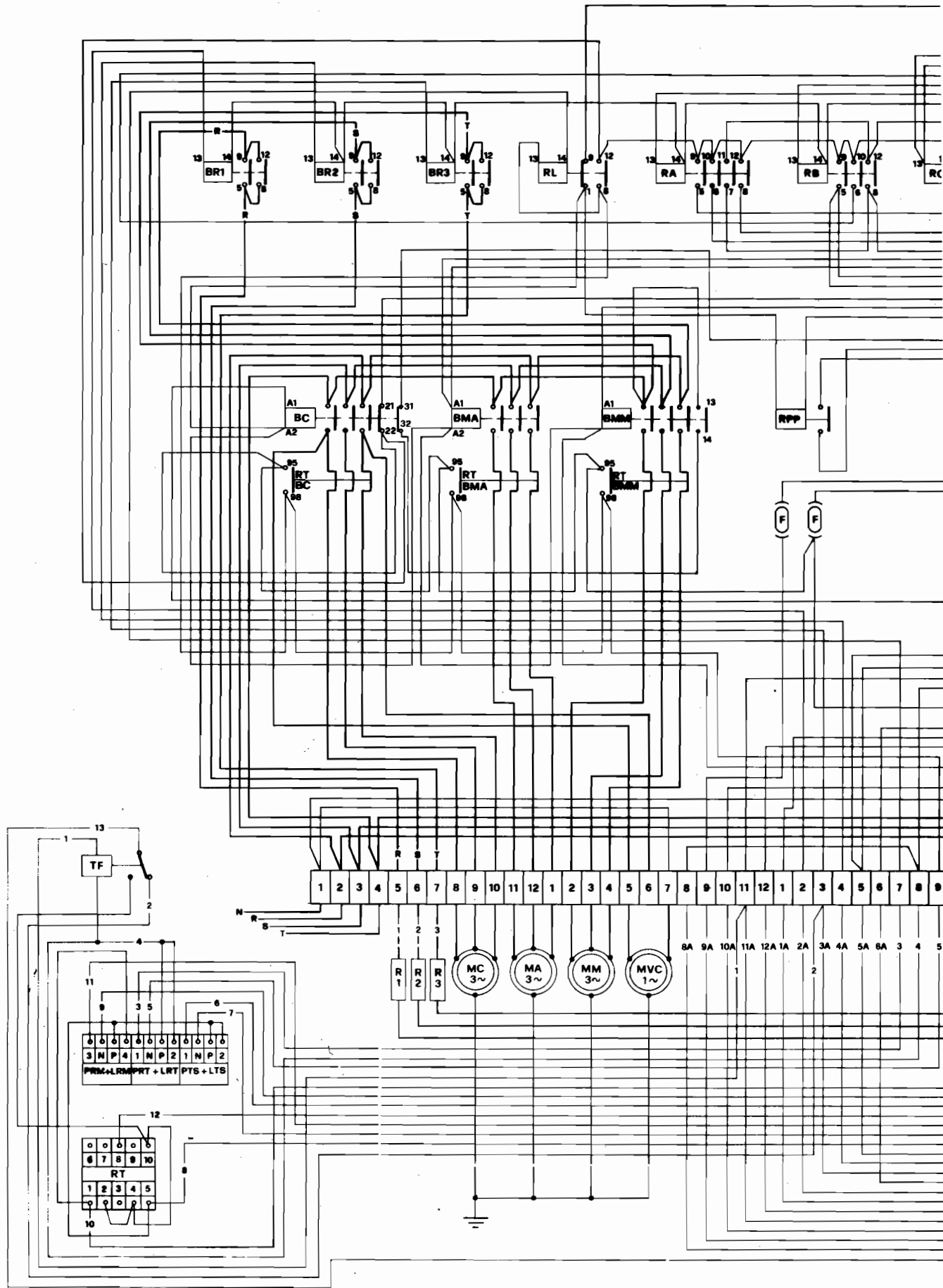
BC	Bobina teleruttore motore compressore Bobine de commande du compresseur Steuerungsspule des Kompressor-Schutzschalters Coil of remote control switch for compressor	IG	Interruttore generale Interrupteur général Hauptschalter Main switch	N	Neutro Neutre Nulleiter Neutral
BMA	Bobina teleruttore motore agitatore Bobine de commande du moteur agitateur supérieur Steuerungsspule des Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for upper mixer motor	LRM	Lampada segnalazione ciclo raffreddamento Voyant cycle de refroidissement (vert) Glühbirne Kühlungszyklus (grün) Warning light for cooling cycle (green)	P2	Interruttore ciclo automatico crema Interrupteur cycle automatique crème pâtissière Druckknopf automatischer Ablauf "KREME" Switch for automatic pastry-cream cycle
BMM	Bobina teleruttore motore mescolatore Bobine de commande du moteur mélangeur Steuerungsspule des unteren Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for lower mixer motor	LRT	Lampada segnalazione intervento termiche Voyant insertion thermiques (rouge) Glühbirne Einschaltung der Überstromschalter (rot) Warning light for overload relay (red)	P3	Interruttore ciclo automatico pastorizzazione Interrupteur cycle automatique 85° Druckknopf automatischer Ablauf "85°" Switch for automatic cycle 85°
BR1	Relé inserzione resistenza superiore (3/3 vaso) Relais pour résistance supérieure (3/3 de la cuve) Relais der oberen Heizkörper (3/3 des Topfes) Overload relay for upper heating element (3/3 of vat)	LTS	Lampada segnalazione intervento termostato di sicurezza Voyant thermostat de sécurité (jaune) Glühbirne Einschaltung Sicherheitsthermostat (gelb) Warning light for security thermostat (yellow)	P4	Interruttore inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne (2/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere Heizkörper (2/3 des Topfes) Switch for middle heating element (2/3 of vat)
BR2	Relé inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Relais pour résistance moyenne (2/3 de la cuve) Relais der mittleren Heizkörper (2/3 des Topfes) Overload relay for middle heating element (2/3 of vat)	MA	Motore agitatore Moteur agitateur supérieur Rührwerksmotor Upper beater motor	P5	Interruttore inserzione resistenza intermedia e superiore (3/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne et supérieure (3/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere und obere Heizkörper (3/3 des Topfes) Switch for middle and upper heating elements (3/3 vat)
BR3	Relé inserzione resistenza inferiore (1/3 vaso) Relais pour résistance inférieure (1/3 de la cuve) Relais der unteren Heizkörper (1/3 des Topfes) Overload relay for lower heating element (1/3 of vat)	MC	Motore compressore Moteur compresseur Kompressor Compressor	P6	Interruttore agitazione continua superiore Interrupteur agitation continue supérieure Druckknopf obere kontinuierliche Mischung Switch for upper continuous mixing
CC	Motorino ciclico per inserzione alternata motore mescolatore Moteur synchron pour insertion alternée du moteur mélangeur Zyklussteuerung Ein - und Ausschaltung des unteren Rührwerksmotor Intermittant motor start and stop of lower beater motor	MM	Motore mescolatore Moteur mélangeur inférieur Unter Rührwerksmotor Lower mixer motor	P7	Interruttore mescolazione continua Interrupteur agitation continue inférieure Druckknopf untere kontinuierliche Mischung Switch for lower continuous mixing
EV	Elettrovalvola Electrovanne Magnetventil Solenoid valve	MV	Motovelocità estrazione calore Moteur ventilateur pour l'extraction de la chaleur Ventilatormotor Wärmeentnehmer Fan motor for heating	PB	Pressostato bassa pressione Pressostat de basse pression Niederdruckpressostat Low pressure sensor
F	Fusibile Fusibile Sicherung Fuse	MVC	Motovelocità condensazione (solo PMC 15/30 aria) Moteur ventilateur condensation (seulement PMC 15/30 air) Ventilatormotor des Kondensators (nur PMC 15/30 luftgekühlt) Fan motor for condenser (PMC 15/30 aircooled only)	PRM	Pulsante cambio ciclo Bouton-poussoir changement du cycle Druckknopf Zykluswechsel Push-button for change of cycle

PRT	Pulsante ripristino termiche Bouton-poussoir reenclanchement relais theramiques Druckknopf Wiedereinschaltung der Überstromschalter Push-button for overload relay reset	RT1-2	Contatto ritardatore pausa ciclo crema Contact retardateur pause cycle crème pâtissière Verzögerer Kontakt Temporaufhaltungszeit Zyklus Kreme Contact for time-delayer pause time pastry-cream cycle	RL	Relé arresto macchina per intervento termiche Relais arrête machine pour insertion relais theramiques Relais Ausschaltung des Gerätes wegen Einschaltung der Überstromschalter Stopping machine relay for overload-relay
PTS	Pulsante ripristino termostato di sicurezza Bouton-poussoir reenclanchement thermostat de sécurité Druckknopf Wiedereinschaltung des Sicherheitsthermostat Push-button for security thermostat reset	RTBC	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico MC Contact normalement ouvert avec rouverture automatique du relais thermique du compresseur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MC Normally open contact with automatic reopening of compressor overload relay	RPP	Relé cambio ciclo (caldo/freddo) Relais changement du cycle (chaud/froid) Relais Zykluswechsel (Heizung/Kühlung) Relay change of cycle (Hot/cold)
RA	Relé ciclo automatico crema Relais cycle automatique crème pâtiss. Relais automatischer Ablauf "Kreme" Relay for automatic pastry-cream cycle	RT	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore agitatore Contact normalement ouvert avec rouverture automatique du relais thermique moteur agitateur supérieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MA Normally open contact with automatic overload protection reopening of upper beater-motor	RS	Relé arresto riscaldamento per intervento di TS Relais arrête chauffage pour insertion de TS Relais Ausschaltung der Heizung wegen Einschaltung von TS Stopping heating overload relay for TS set
RB	Relé ciclo automatico pastorizzazione Relais cycle automatique 85° Relais automatischer Ablauf "85°" Relay for automatic cycle 85°	RT BMA	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore mescolatore Contact normalement ouvert avec rouverture automatique du relais thermique moteur agitateur supérieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MA Normally open contact with automatic overload protection reopening of upper beater-motor	RST	3 Fasi 3 Phases 3 Phasen 3 Phases
RC	Relé ciclo raffreddamento Relais cycle de refroidissement Relais Kühlungszyklus Relay for cooling cycle	RT BMM	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore mescolatore Contact normalement ouvert à rouverture automatique du relais thermique moteur mélangeur inférieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MM Normally open contact with automatic overload protection reopening of lower mixer motor	TA	Termostato alta temperatura Thermostat de haute température Überdruckschalter High temperature control
RD	Relé per mescolazione continua o alternata Relais pour agitation continue ou alternée Relais für kontinuierliche oder Ein-Aus Mischung Relay for alternate or continuous mixing	R1	Resistenza superiore (3/3 vaso) Résistance supérieure (3/3 de la cuve) Obere Heizkörper (3/3 des Topfes) Upper heating element (3/3 of vat)	TF	Termoregolatore per impostazione e controllo temperatura pastorizzazione (ciclo crema e gelato) Thermoregulateur pour la reglage de la température de pasteurisation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat/Thermometer Einstellung und Kontrolle der Temperatura (Zyklus "Kreme + 85°") Thermoregulator setting and control of pasteurizing temperature (pastry-cream and ice-cream cycle)
RF	Relé per conservazione (ciclo crema e pastorizzazione) Relais conservation (cycle crème et 85°) Konservierungsrelais (Kreme - und 85° Zyklus) Relay for conservation (pastry-cream and 85° cycles)	R2	Resistenza intermedia (2/3 vaso) Résistance moyenne (2/3 de la cuve) Mittlere Heizkörper (2/3 des Topfes) Middle heating element (2/3 of vat)	TS	Termostato di sicurezza Thermostat de sécurité Sicherheitsthermostat Security thermostat
RG	Relé cambio ciclo 85° con memoria Relais changement du cycle 85°C avec mémoire Relais Zykluswechsel 85° mit Verzögerer Relay change of cycle 85°C with memory	R3	Resistenza inferiore (1/3 vaso) Résistance inférieure (1/3 de la cuve) Untere Heizkörper (1/3 des Topfes) Lower heating element (1/3 of vat)	T4°	Termostato controllo temperatura conservazione (ciclo crema e pastoriz.) Thermostat de contrôle température conservation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat Kontrolle Konservierungstemperatur (Zyklus "Kreme + 85°") Thermostat to control conservation temperature (pastry cream cycle and 85°)
RT	Temporizzatore per impostazione pausa (ciclo crema e pastorizzazione) Minuterie regulation pause (cycle crème et 85°) Zeitschalter Länge der Temporaufhaltungszeit (Zyklus "Kreme + 85°") Pause-timer (pastry cycle and 85°)				

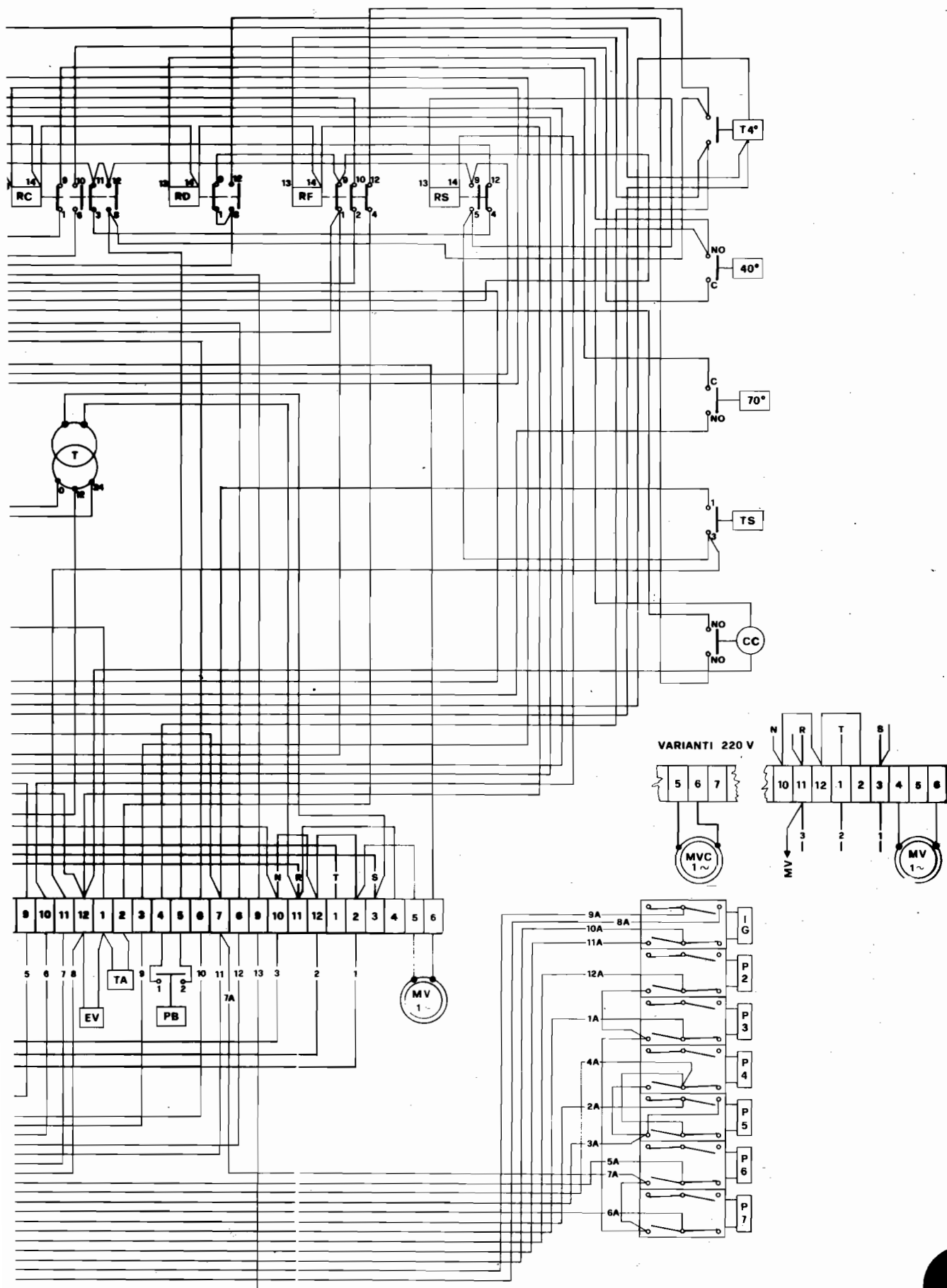
FRIGOMAT

segue LEGENDA PMC 15/30 - 30/60 - SERIE 03

- 40°** Termostato inserzione alternata motore mescolatore (ciclo crema)
Thermostat pour agitation alternée inférieure du cycle (crème pâtissière)
Thermostat Ein-Ausschaltung unterer Rührwerksmotor (Zyklus Kreme)
Thermostat for alternate work of mixer motor (pastry cream cycle)
- 70°** Termostato inserzione motore agitatore (ciclo crema)
Thermostat pour agitation supérieure pendant le cycle (crème pâtissière)
Thermostat Einschaltung Rührwerksmotor (Zyklus Kreme)
Thermostat for upper mixing in pastry-cream cycle
- T** Trasformatore
Transformateur
Transformator
Transformier



SC
SC



SCHEMA CABLAGGIO PMC15/30 DA MATR.03/79
 SCHEMA CABLAGGIO PMC30/60 DA MATR.03/82

LEGENDA PMC 15/30 - 30/60 - SERIE 03

DA MATRICOLA 03/79 - 03/82

FRIGOMAT

BC	Bobina teleruttore motore compressore Bobine de commande du compresseur Steuerungsspule des Kompressor-Schutzschalters Coil of remote control switch for compressor	IG	Interruttore generale Interrupteur général Hauptschalter Main switch	N	Neutro Neutre Nulleiter Neutral
BMA	Bobina teleruttore motore agitatore Bobine de commande du moteur agitateur supérieur Steuerungsspule des Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for upper mixer motor	LRM	Lampada segnalazione ciclo raffreddamento Voyant cycle de refroidissement (vert) Glühbirne Kühlungszyklus (grün) Warning light for cooling cycle (green)	P2	Interruttore ciclo automatico crema Interrupteur cycle automatique crème pâtissière Druckknopf automatischer Ablauf "KREME" Switch for automatic pastry-cream cycle
BMM	Bobina teleruttore motore mescolatore Bobine de commande du moteur mélangeur Steuerungsspule des unteren Rührwerksmotor-Schutzschalters Coil of remote control switch for lower mixer motor	LRT	Lampada segnalazione intervento termiche Voyant insertion thermiques (rouge) Glühbirne Einschaltung der Überstromschalter (rot) Warning light for overload relay (red)	P3	Interruttore ciclo automatico pastorizzazione Interrupteur cycle automatique 85° Druckknopf automatischer Ablauf "85°" Switch for automatic cycle 85°
BR1	Relé inserzione resistenza superiore (3/3 vaso) Relais pour résistance supérieure (3/3 de la cuve) Relais der oberen Heizkörper (3/3 des Topfes) Overload relay for upper heating element (3/3 of vat)	LTS	Lampada segnalazione intervento termostato di sicurezza Voyant thermostat de sécurité (jaune) Glühbirne Einschaltung Sicherheitsthermostat (gelb) Warning light for security thermostat (yellow)	P4	Interruttore inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne (2/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere Heizkörper (2/3 des Tropfes) Switch for middle heating element (2/3 of vat)
BR2	Relé inserzione resistenza intermedia (2/3 vaso) Relais pour résistance moyenne (2/3 de la cuve) Relais der mittleren Heizkörper (2/3 des Topfes) Overload relay for middle heating element (2/3 of vat)	MA	Motore agitatore Moteur agitateur supérieur Rührwerksmotor Upper beater motor	P5	Interruttore inserzione resistenza intermedia e superiore (3/3 vaso) Interrupteur résistance moyenne et supérieure (3/3 de la cuve) Druckknopf Einschaltung mittlere und obere Heizkörper (3/3 des Topfes) Switch for middle and upper heating elements (3/3 vat)
BR3	Relé inserzione resistenza inferiore (1/3 vaso) Relais pour résistance inférieure (1/3 de la cuve) Relais der unteren Heizkörper (1/3 des Topfes) Overload relay for lower heating element (1/3 of vat)	MC	Motore compressore Moteur compresseur Kompressor Compressor	P6	Interruttore agitazione continua superiore Interrupteur agitation continue supérieure Druckknopf obere kontinuierliche Mischung Switch for upper continuous mixing
CC	Motorino ciclico per inserzione alternata motore mescolatore Moteur synchron pour insertion alternée du moteur mélangeur Zyklussteuerung Ein- und Ausschaltung des unteren Rührwerksmotor Intermittant motor start and stop of lower beater motor	MM	Motore mescolatore Moteur mélangeur inférieur Unter Rührwerksmotor Lower mixer motor	P7	Interruttore mescolazione continua Interrupteur agitation continue inférieure Druckknopf untere kontinuierliche Mischung Switch for lower continuous mixing
EV	Elettrovalvola Electrovanne Magnetventil Solenoid valve	MV	Motoventilatore estrazione calore Moteur ventilateur pour l'extraction de la chaleur Ventilatormotor Wärmeentnehmer Fan motor for heating	PB	Pressostato bassa pressione Pressostat de basse pression Niederdruckpressostat Low pressure sensor
F	Fusibile Fusible Sicherung Fuse	MVC	Motoventilatore condensazione (solo PMC 15/30 aria) Moteur ventilateur condensation (seulement PMC 15/30 air) Ventilatormotor des Kondensators (nur PMC 15/30 luftgekühlt) Fan motor for condenser (PMC 15/30 aircooled only)	PRM	Pulsante cambio ciclo Bouton-poussoir changement du cycle Druckknopf Zykluswechsel Push-button for change of cycle

segue LEGENDA PMC 15/30 - 30/60

DA MATRICOLA 03/79 - 03/82

FRIGOMAT

PRT	Pulsante ripristino termiche Bouton-poussoir reenclanchement relais theramiques Druckknopf Wiedereinschaltung der Überstromschalter Push-button for overload relay reset	RT1-2	Contatto ritardatore pausa ciclo crema Contact retardateur pause cycle crème pâtissière Verzögerer Kontakt Temperaturaufhaltungszeit Zyklus Kreme Contact for lime-delayer pause time pastry-cream cycle	RL	Relé arresto macchina per intervento termiche Relais arrête machine pour insertion relais theramiques Relais Ausschaltung des Gerätes wegen Einschaltung der Überstromschalter Stopping machine relay for overload-relay
PTS	Pulsante ripristino termostato di sicurezza Bouton-poussoir reenclanchement thermostat de sécurité Druckknopf Wiedereinschaltung des Sicherheitsthermostat Push-button for security thermostat reset	RTBC	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico MC Contact normalement ouvert avec reouverture automatique du relais thermique du compresseur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MC Normally open contact with automatic reopening of compressor overload relay	RPP	Relé cambio ciclo (caldo/freddo) Relais changement du cycle (chaud/froid) Relais Zykluswechsel (Heizung/Kühlung) Relay change of cycle (Hot/cold)
RA	Relé ciclo automatico crema Relais cycle automatique crème pâtiss. Relais automatischer Ablauf "Kreme" Relay for automatic pastry-cream cycle	RT	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore agitatore Contact normalement ouvert avec reouverture automatique du relais thermique moteur agitateur supérieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MA Normally open contact with automatic overload protection reopening of upper beater-motor	RS	Relé arresto riscaldamento per intervento di TS Relais arrête chauffage pour insertion de TS Relais Ausschaltung der Heizung wegen Einschaltung von TS Stopping heating overload relay for TS set
RB	Relé ciclo automatico pastorizzazione Relais cycle automatique 85° Relais automatischer Ablauf "85°" Relay for automatic cycle 85°	BMA	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore mescolatore Contact normalement ouvert à rouverture automatique du relais thermique moteur mélangeur inférieur supérieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MA Normally open contact with automatic overload protection reopening of upper beater-motor	RST	3 Fasi 3 Phases 3 Phasen 3 Phases
RC	Relé ciclo raffreddamento Relais cycle de refroidissement Relais Kühlungszyklus Relay for cooling cycle	RT	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore mescolatore Contact normalement ouvert à rouverture automatique du relais thermique moteur mélangeur inférieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MM Normally open contact with automatic overload protection reopening of lower mixer motor	TA	Termostato alta temperatura Thermostat de haute température Überdruckschalter High temperature control
RD	Relé per mescolazione continua o alternata Relais pour agitation continue ou alternée Relais für kontinuierliche oder Ein-Aus Mischung Relay for alternate or continuous mixing	BMM	Contatto normalmente aperto a riapertura automatica del relé termico motore mescolatore Contact normalement ouvert à rouverture automatique du relais thermique moteur mélangeur inférieur Normalerweise offener Kontakt mit autom. Wiederöffnung des Relais MM Normally open contact with automatic overload protection reopening of lower mixer motor	TF	Termoregolatore per impostazione e controllo temperatura pastorizzazione (ciclo cema e gelato) Thermoregulateur pour la réglage de la température de pasteurisation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat/Thermometer Einstellung und Kontrolle der Temperature (Zyklus "Kreme + 85°") Thermoregulator setting and control of pasteurizing temperature (pastry-cream and ice-cream cycle)
RF	Relé per conservazione (ciclo crema e pastorizzazione) Relais conservation (cycle crème et 85°) Konservierungsrelais (Kreme - und 85° Zyklus) Relay for conservation (pastry-cream and 85° cycles)	R1	Resistenza superiore (3/3 vaso) Résistance supérieure (3/3 de la cuve) Obere Heizkörper (3/3 des Topfes) Upper heating element (3/3 of vat)	TS	Termostato di sicurezza Thermostat de sécurité Sicherheitsthermostat Security thermostat
RG	Relé cambio ciclo 85° con memoria Relais changement du cycle 85°C avec mémoire Relais Zykluswechsel 85° mit Verzögerer Relay change of cycle 85°C with memory	R2	Resistenza intermedia (2/3 vaso) Résistance moyenne (2/3 de la cuve) Mittlere Heizkörper (2/3 des Topfes) Middle heating element (2/3 of vat)	T4°	Termostato controllo temperatura conservazione (ciclo crema e pastoriz.) Thermostat de contrôle température conservation (cycle crème pâtissière et 85°) Thermostat Kontrolle Konservierungstemperatur (Zyklus "Kreme + 85°") Thermostat to control conservation temperature (pastry cream cycle and 85°)
RT	Temporizzatore per impostazione pausa (ciclo crema e pastorizzazione) Minuterie regulation pause (cycle crème et 85°) Zeitschalter Länge der Temperaturaufhaltungszeit (Zyklus "Kreme + 85°") Pause -timer (pastry cycle and 85°)	R3	Resistenza inferiore (1/3 vaso) Résistance inférieure (1/3 de la cuve) Untere Heizkörper (1/3 des Topfes) Lower heating element (1/3 of vat)		

FRIGOMAT

segue **LEGENDA PMC 15/30 - 30/60**
DA MATRICOLA 03/79 - - 03/82

40°

Termostato inserzione alternata motore mescolatore
(ciclo crema)
Thermostat pour agitation alternée inférieure du cycle
(crème pâtissière)
Thermostat Ein-Ausschaltung unterer Rührwerksmotor
(Zyklus Kreme)
Thermostat for alternate work of mixer motor (pastry
cream cycle)

70°

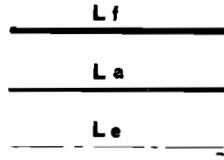
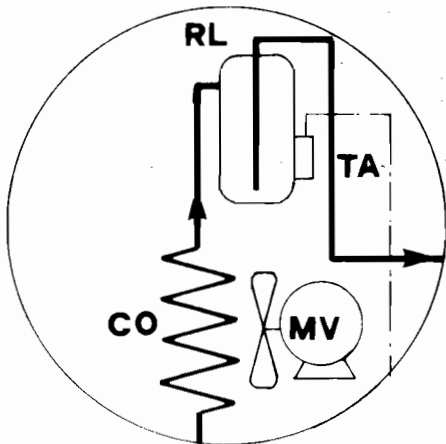
Termostato inserzione motore agitatore (ciclo crema)
Thermostat pour agitation supérieure pendant le cycle
(crème pâtissière)
Thermostat Einschaltung Rührwerksmotor (Zyklus
Kreme)
Thermostat for upper mixing in pastry-cream cycle

T

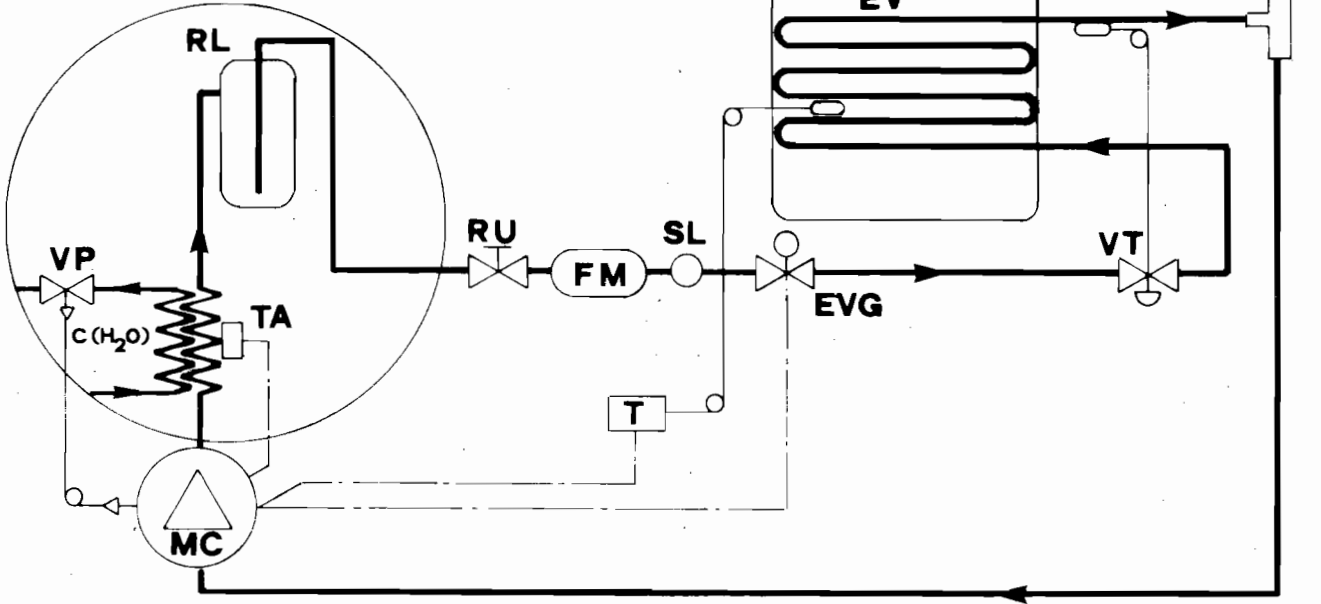
Trasformatore
Transformateur
Transformator
Transformer

CIRCUITI FRIGORIGENI

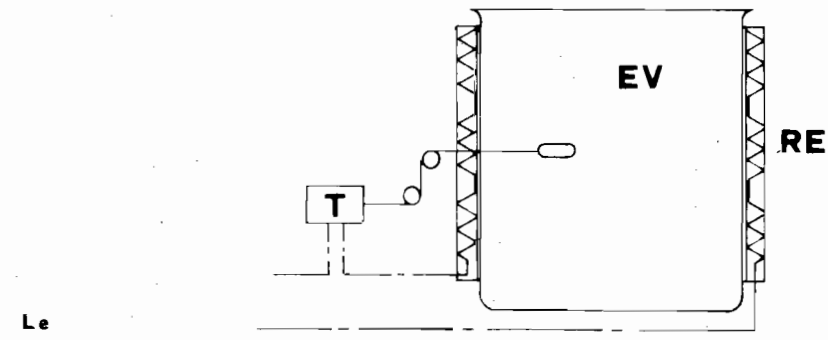




SCHEMA FRIGORIFERO



SCHEMA DI RISCALDAMENTO



LEGENDA PMC 15/30 - 30/60
SERIE 02 - 03

FRIGOMAT

C (H₂O)	Condensatore acqua Condenseur à eau Wasserkondensator Water-condenser	MV	Motore ventilatore Moteur ventilateur Ventilatormotor Fan-motor
CO	Condensatore ad aria Condenseur à air Luftkondensator Air-condenser	RE	Resistenza Resistance Heizkörper Heating element
EV	Evaporatore Évaporateur Verdampfer Evaporator	RL	Raccoglitore liquido Reservoir Flüssigkeitssammler Receiver
EVG	Elettrovalvola circuito frigorifero Electrovanne ligne frigorifique Magnetventil Kühlmittel-Kreislauf Electrovalve of refrigerant-line	RU	Rubinetto Robinet Wasserhahn Tap
FM	Filtro Filtre Filter Dryer	SL	Spia liquido Voyant liquide Schauglas Show-glass for refrigerant
La	Linea acqua Circuit hydraulique Wasserleitung Water-line	T	Termostato Thermostat Thermostat Thermostat
	Linea elettrica Ligne électrique Stromleitung Electric-line	TA	Termostato alta pressione Thermostat de haute pression Überdruckschalter High pressure thermostat
	Linea frigorifera Ligne frigorifique Kühlmittel-Kreislauf Refrigerant-line	VP	Valvola pressostatica Vanne pressostatique Wasserregler Pressure-valve
	Compressore frigorifero Compresseur frigorifique Kompressor Compressor	VT	Valvola termostatica Vanne Thermostatique Einspritzventil Thermostatic-valve

PMC 15/30 Solo aria - Seulement air - Aircooled only - nur Luftgekühlt

RP	Riduttore di pressione Reducteur de pression Druckverminderer Pressure-reducer
-----------	---

**ELENCHI
RICAMBI**

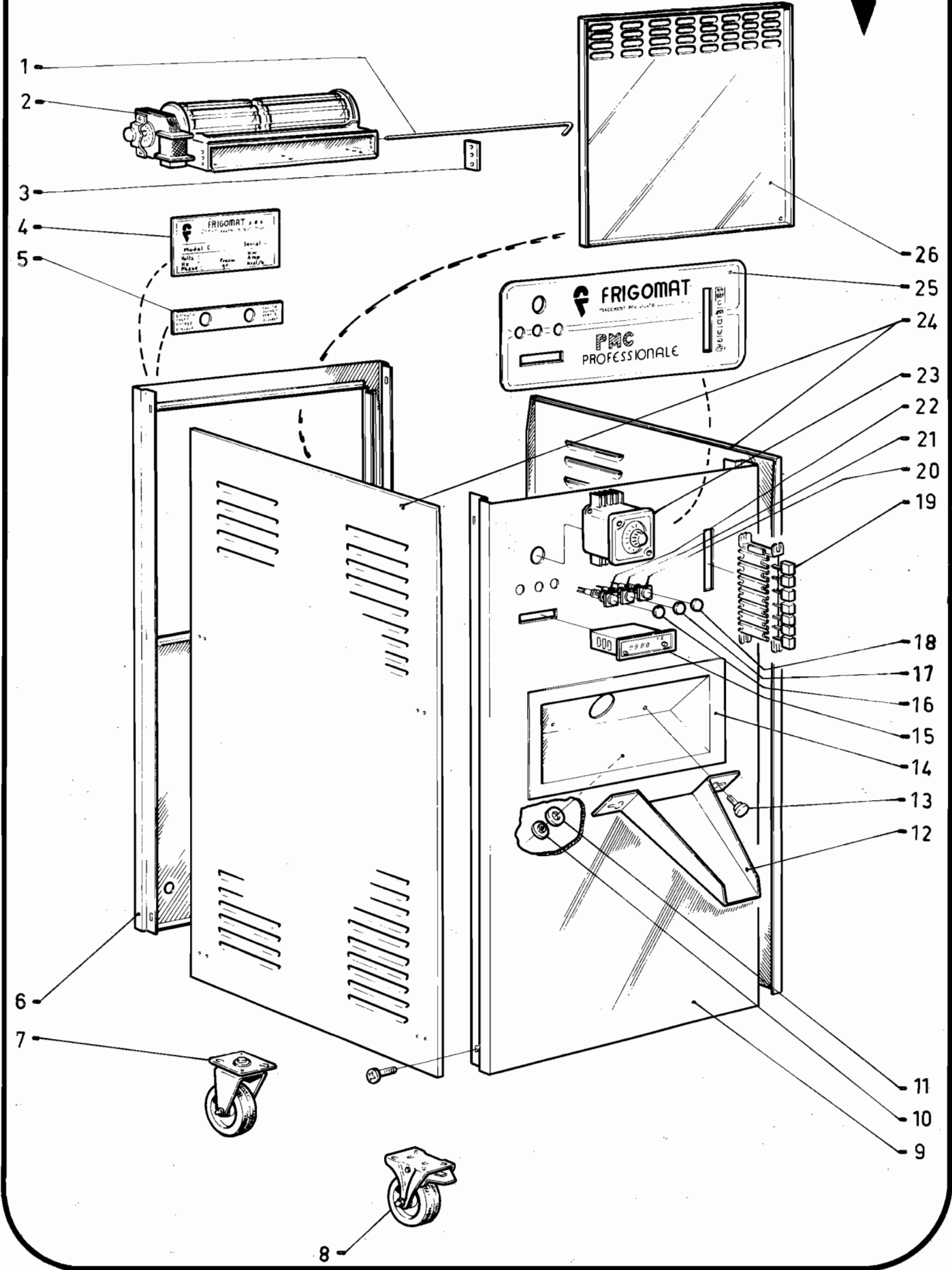


PROFESSIONALE

PMC 15/30

SERIE 03

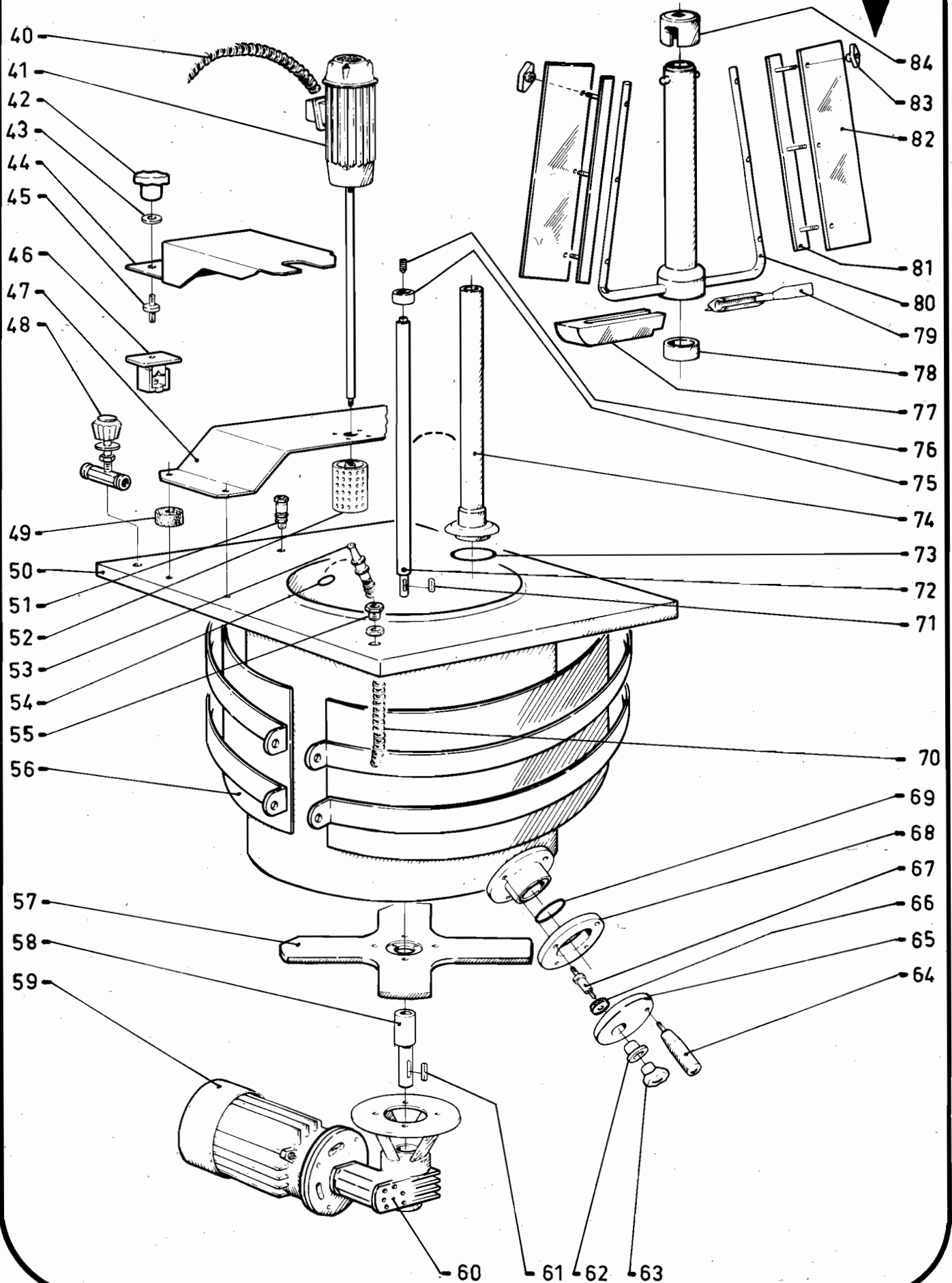




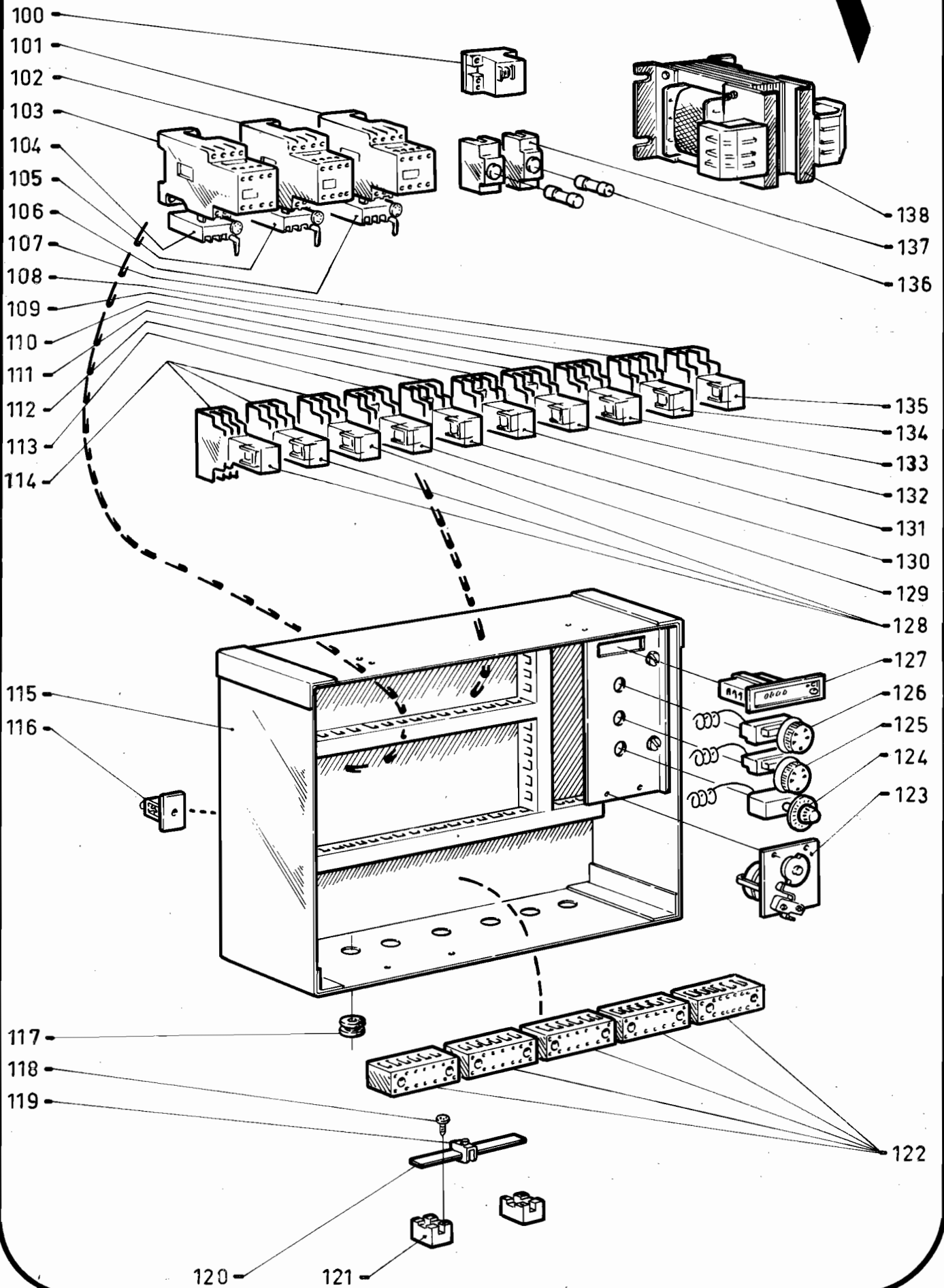
N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
1	B07.029	ASTA MOTOVENTILATORE	
2	B01.155	MOTOVENTILATORE	
3	B10.079	PIASTRINA	
4	P05.030	ETICHETTA DATI MACCHINA	
5	P05.038	ETICHETTA ENTRATA ACQUA	
5	P05.132	ETICHETTA ENTRATA-USCITA ACQUA	
6	C03.054	PANNELLO POSTERIORE ARIA	
6	C03.055	PANNELLO POSTERIORE ACQUA	
7	F02.001	RUOTA GIREVOLE	
8	F02.002	RUOTA FISSA	
9	C01.036	PANNELLO ANTERIORE	
10	B10.041	SUPPORTO MAGNETE	
11	D12.001	MAGNETE	
12	C06.014	TRAMOGGIA	
13	B09.067	BORCHIA TRAMOGGIA	
14	P03.016	CARTER	
15	A02.030	TERMOREGOLATORE	
16	D05.070	GEMMA PULSANTE VERDE	
17	D05.069	GEMMA PULSANTE ROSSO	
18	D05.068	GEMMA PULSANTE GIALLO	
19	D05.028	PULSANTIERA	
20	D05.045	SPIA PULSANTE GIALLO	
21	D05.043	SPIA PULSANTE ROSSO	
22	D05.044	SPIA PULSANTE VERDE	
23	D04.090	TEMPORIZZATORE	
24	C02.027	PANNELLO LATERALE	
25	P05.139	ETICHETTA ANTERIORE	
26	C08.046	COPERCHIO BOX	

PMC 15/30-03

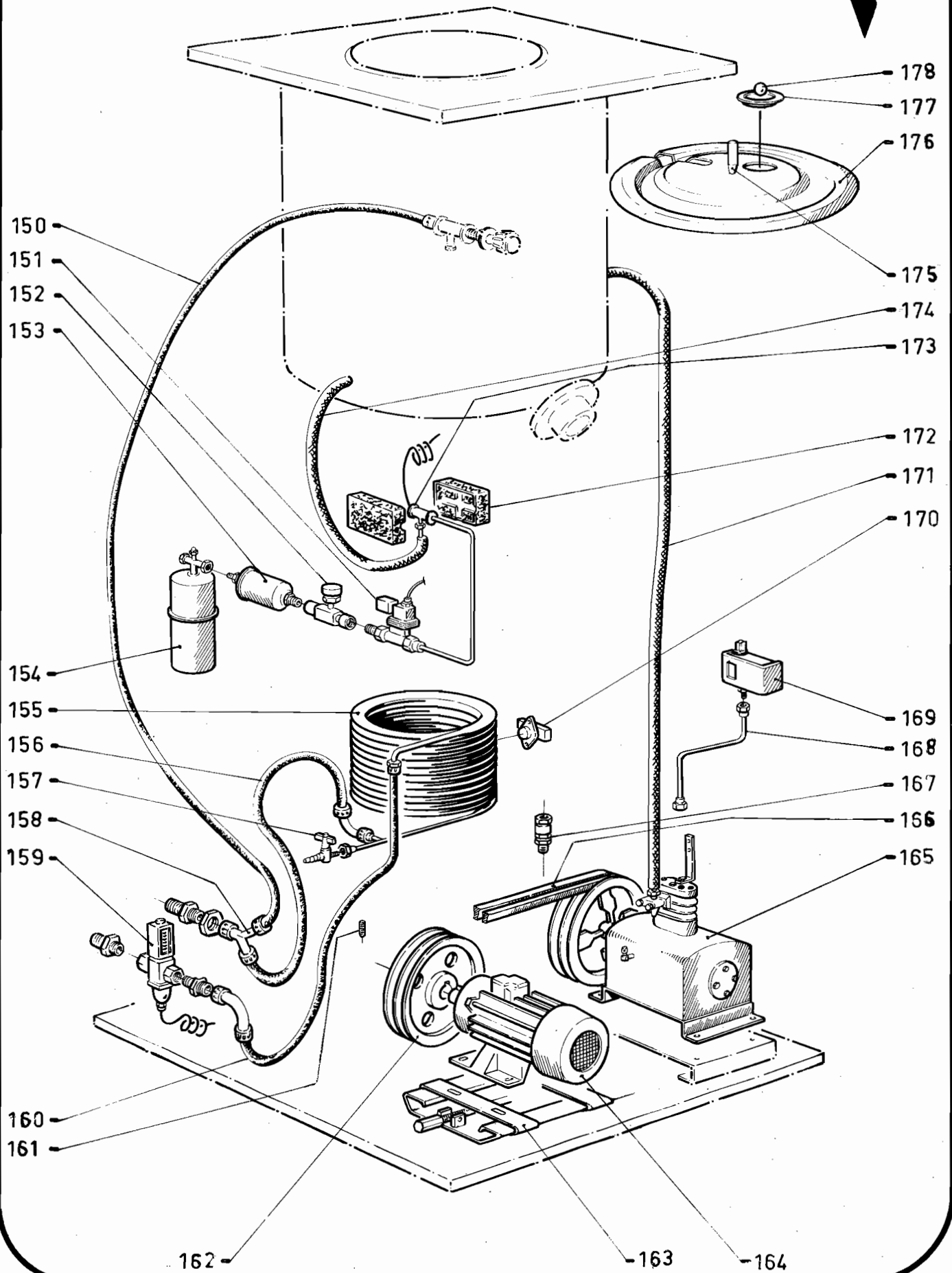
Tav. II



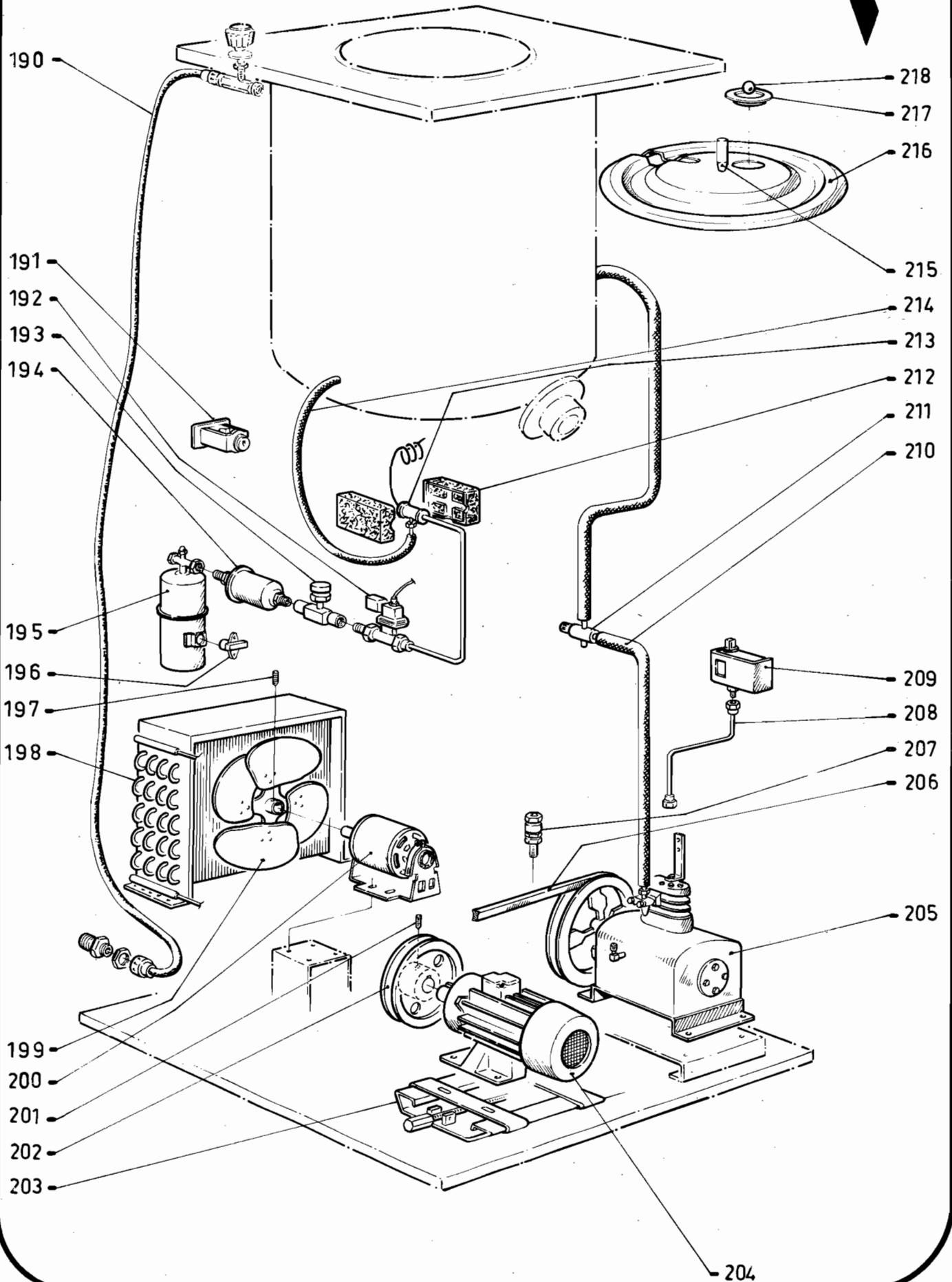
N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
40	D06.069	FLESSIBILE	
41	B01.102	MOTORE	220/380 V.
42	F02.042	VOLANTINO	
43	B09.074	RONDELLA	
44	C04.026	COPRIFORO COPERCHIO	
45	B09.073	FRIGIONIERO	
46	D06.075	FERMACAVO	
47	C05.016	STAFFA MOTORE	
48	A10.001	RUBINETTO LAVAGGIO	
49	A01.058	VIBROSTOP	
50	A06.022	VASO COMPLETO	
51	D06.071	PRESSACAVO	
52	B06.046	GIRANTE	
53	A10.003	TERMINALE DDCETTA	
54	F06.011	GUARNIZIONE	
55	A10.005	MANICOTTO	
56	D08.007	RESISTENZA	
57	B10.070	CROCERA	
58	B12.040	GIUNTO	
59	B01.139	MOTORE	220/380 V.
60	B04.010	RIDUTTORE	
61	B04.094	CHIAVETTA	
62	B14.052	BOCCOLA	
63	F02.021	VOLANTINO	
64	F02.027	MANOPOLA	
65	F02.048	PIATTELLO EROGAZIONE	
66	B10.044	CONTRODADO	
67	B09.068	PERNO	
68	B17.019	FLANGIA	
69	F10.052	OR	
70	A10.002	FLESSIBILE DDCETTA	
71	B04.092	CHIAVETTA	
72	B06.048	ALBERO	
73	F10.048	OR	
74	B12.027	CANOTTO	
75	B14.050	CUSCINETTO	
76	V08.008	GRANO	
77	F14.001	PALA FONDO VASO	
78	B14.051	CUSCINETTO	
79	F14.008	PALA FONDO RASCHIANTE	
80	B06.010	COCLEA	
81	C05.045	PIASTRA FISSAGGIO COCLEA	
82	F14.007	PALA RASCHIANTE LATERALE	
83	B09.085	POMELLO	
84	B06.052	GHIERA	



N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
100	D03.097	RELE	
101	D02.053	TELERUTTORE	
102	D02.053	TELERUTTORE	
103	D02.048	TELERUTTORE	
104	D03.007	RELE TERMICO	220 VOLT
104	D03.006	RELE TERMICO	380 VOLT
105	D03.005	RELE TERMICO	220 VOLT
105	D03.004	RELE TERMICO	380 VOLT
106	D03.004	RELE TERMICO	220 VOLT
106	D03.002	RELE TERMICO	380 VOLT
107	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
108	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
109	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
110	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
111	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
112	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
113	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
114	D03.091	ZOCCOLO PER RELE	
115	C08.045	FONDO BOX	
116	D06.075	FERMACAVO	
117	P04.006	PASSACAVO	
118	V06.001	VITE	
119	D06.011	MORSETTO PER BARRETTA	
120	D06.008	BARRETTA DI TERRA	
121	D06.009	BASETTA PER BARRETTA	
122	D06.002	MORSETTIERA	
123	B01.026	PROGRAMMATORE	
124	A02.032	TERMOSTATO	
125	A02.036	TERMOSTATO	
126	A02.036	TERMOSTATO	
127	A02.031	TERMOSTATO	
128	D03.094	RELE	
129	D03.082	RELE	
130	D03.082	RELE	
131	D03.082	RELE	
132	D03.082	RELE	
133	D03.082	RELE	
134	D03.082	RELE	
135	D03.082	RELE	
136	D03.080	FUSIBILE	
137	D06.023	PORTAFUSIBILE	
138	D04.150	TRASFORMATORE	



N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
150	T10.063	TUBO GOMMA	
151	A02.093	ELETTROVALVOLA	
152	A07.042	SPIA LIQUIDO	
153	A07.023	FILTRO	
154	A07.080	RACCOGLITORE LIQUIDO	
155	A03.056	CONDENSATORE ACQUA	
156	T10.064	TUBO GOMMA	
157	A10.020	RUBINETTO	
158	A10.010	DERIVAZIONE Y	
159	A02.063	VALVOLA PRESSOSTATICA	
160	T10.028.C	TUBO GOMMA	
161	V08.007	GRANQ	
162	B02.022	PULEGGIA CONDUTTRICE	
163	B05.012	SLITTA MOTORE	
164	B01.088	MOTORE	220/380 V
165	A01.046	COMPRESSORE	
166	P01.016	CINGHIA TRAPEZOIDALE	
167	D06.070	PRESSACAVO	
168	T50.010	TUBO RAME PRESSOSTATO	
169	A02.020	PRESSOSTATO	
170	A02.010	SENSORE TERMICO	
171	P07.009	TUBO ANTICONDENSA	
172	P07.010	COIBENTAZ. VALV. TERMOSTATICA	
173	A02.053	VALVOLA TERMOSTATICA	
174	P07.009	TUBO ANTICONDENSA	
175	P02.026	MANOPOLA	
176	C04.023	COPERCHIO VASO	
177	C04.025	COPERCHIO SCARICO VAPORE	
178	P02.049	POMOLO	



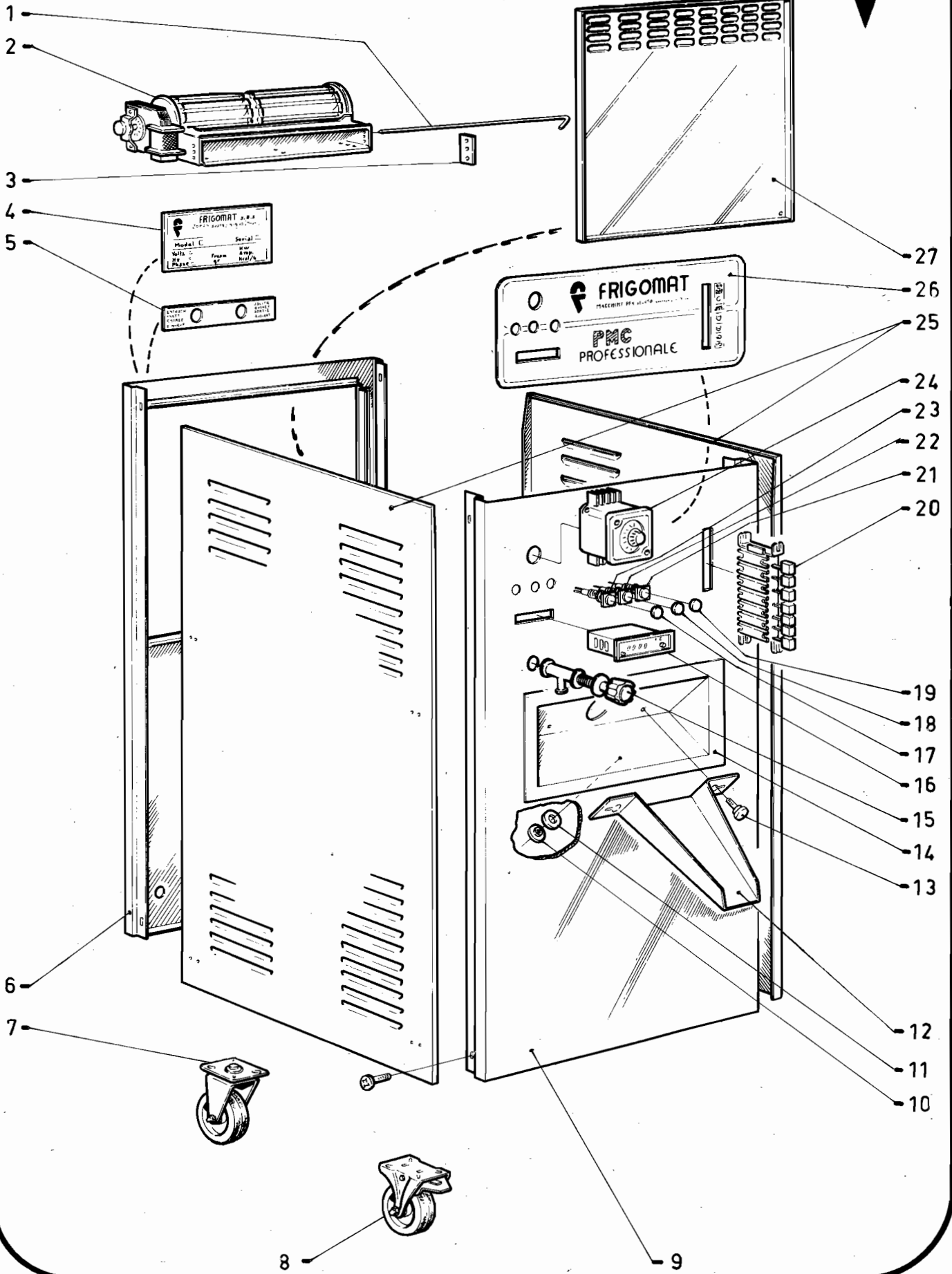
N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
190	T10.059	TUBO GOMMA	
191	D06.075	FERMACAVO	
192	A02.093	ELETTROVALVOLA	
193	A07.042	SPIA LIQUIDO	
194	A07.023	FILTRO	
195	A07.080	RACCOGLITORE LIQUIDO	
196	A02.010	SENSORE TERMICO	
197	V08.008	GRANO	
198	A03.011	CONDENSATORE ARIA	
199	A05.024	VENTOLA	
200	B01.080	MOTOVENTILATORE	
201	V08.007	GRANO	
202	B02.022	PULEGGIA CONDUTTRICE	
203	B05.012	SLITTA MOTORE	
204	B01.088	MOTORE	220/380 V.
205	A01.046	COMPRESSORE	
206	P01.016	CINGHIA TRAPEZOIDALE	
207	D06.070	PRESSACAVO	
208	T50.010	TUBO RAME PRESSOSTATO	
209	A02.020	PRESSOSTATO	
210	P07.009	TUBO ANTICONDENSA	
211	A02.110	RIUTTORE DI PRESSIONE	
212	P07.010	COIBENTAZ. VALV. TERMOSTATICA	
213	A02.053	VALVOLA TERMOSTATICA	
214	P07.009	TUBO ANTICONDENSA	
215	P02.026	MANOPOLA	
216	C04.023	COPERCHIO VASO	
217	C04.025	COPERCHIO SCARICO VAPORE	
218	P02.049	POMOLO	

PROFESSIONALE

PMC 30/60

SERIE 03

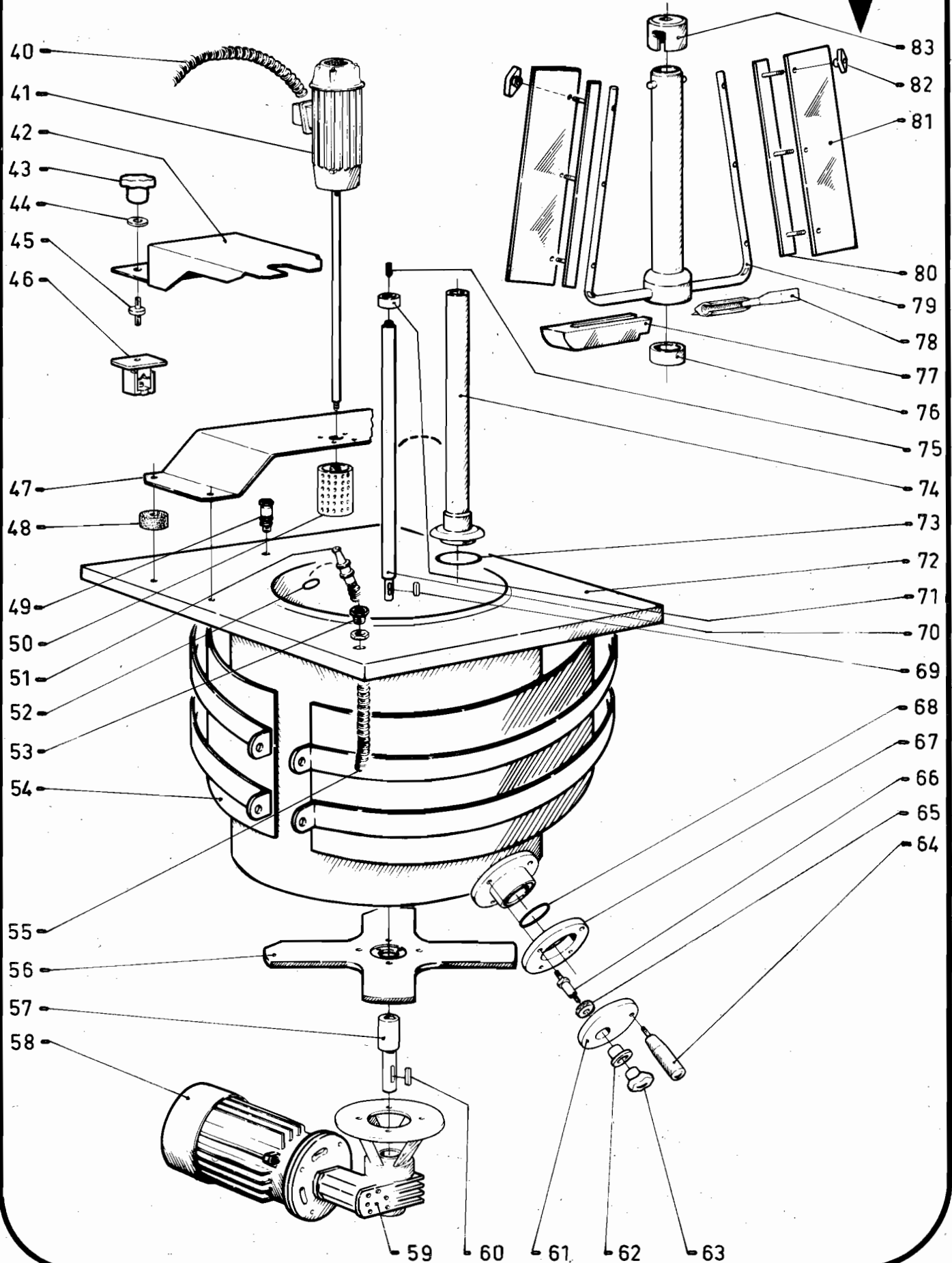




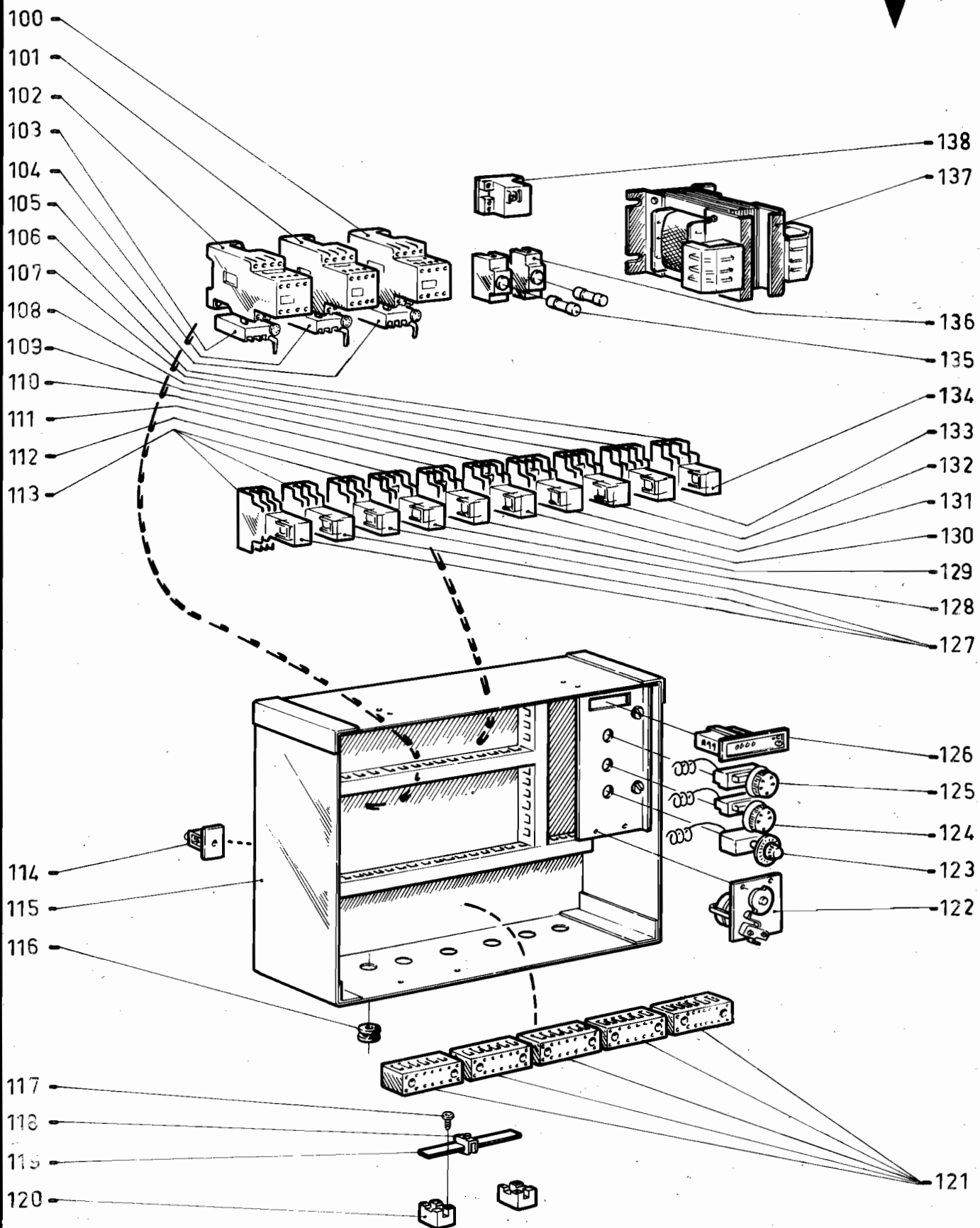
N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
1	B07.029	ASTA MOTOVENTILATORE	
2	B01.155	MOTOVENTILATORE	
3	B10.079	PIASTRINA	
4	P05.030	ETICHETTA DATI MACCHINA	
5	P05.132	ETICHETTA ENTRATA-USCITA ACQUA	
6	C03.056	PANNELLO POSTERIORE	
7	F02.001	RUOTA GIREVOLE	
8	F02.002	RUOTA FISSA	
9	C01.037	PANNELLO ANTERIORE	
10	B10.041	SUPPORTO MAGNETE	
11	D12.001	MAGNETE	
12	C06.014	TRAMOGGIA	
13	B09.067	BORCHIA TRAMOGGIA	
14	P03.016	CARTER	
15	A10.007	RUBINETTO	
16	A02.030	TERMOREGOLATORE	
17	D05.070	GEMMA PULSANTE VERDE	
18	D05.069	GEMMA PULSANTE ROSSO	
19	D05.068	GEMMA PULSANTE GIALLO	
20	D05.028	PULSANTIERA	
21	D05.045	SPIA PULSANTE GIALLO	
22	D05.043	SPIA PULSANTE ROSSO	
23	D05.044	SPIA PULSANTE VERDE	
24	D04.090	TEMPORIZZATORE	
25	C02.028	PANNELLO LATERALE	
26	P05.140	ETICHETTA ANTERIORE	
27	C08.046	COPERCHIO BOX	

PMC 30/60-03

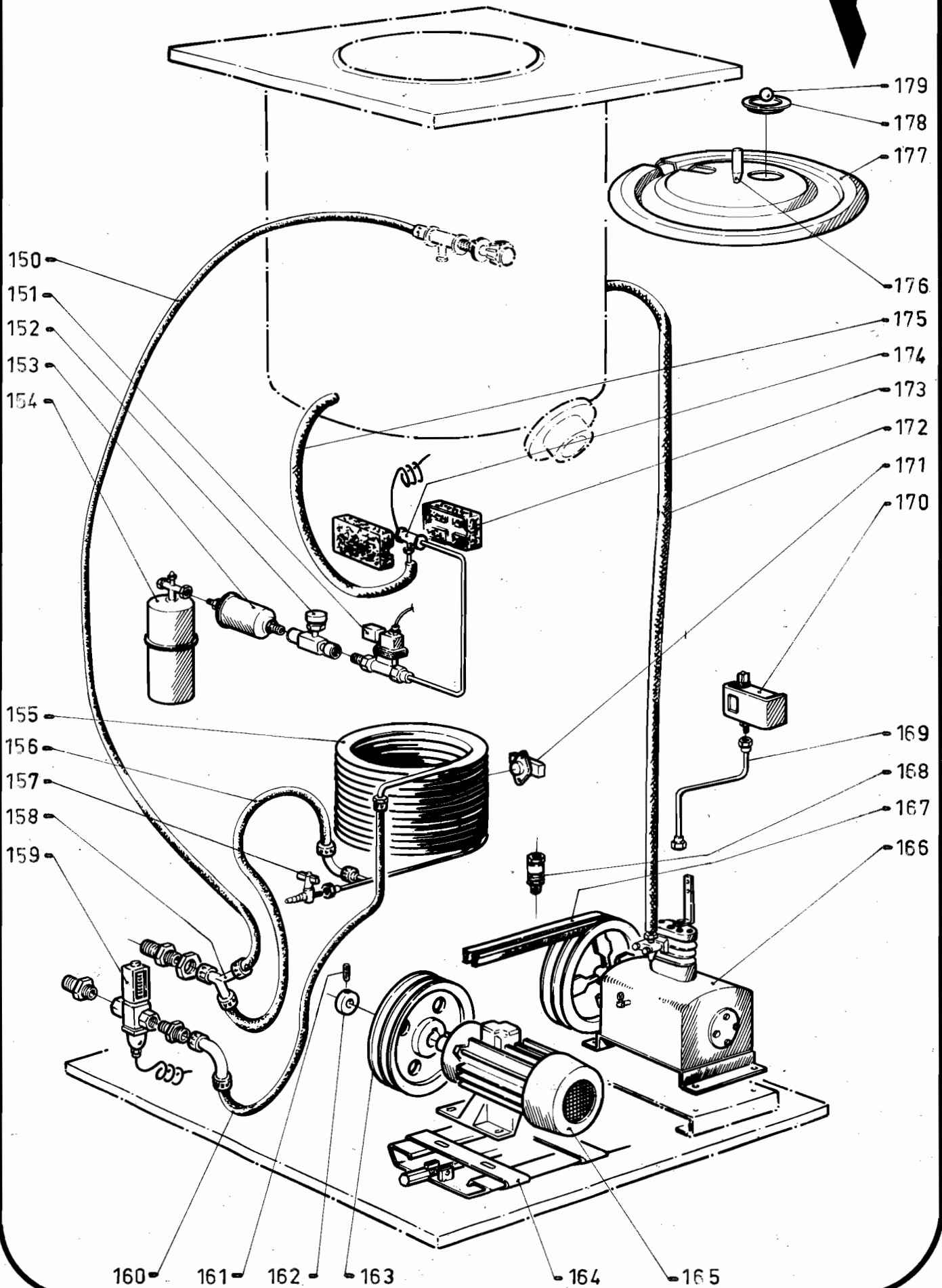
Tav. II



N°FIG.	COD.ARTICOLO	D E S C R I Z I O N E	N O T E
40	D06.069	FLESSIBILE	
41	B01.103	MOTORE	220/380 V
42	C04.027	COPRIFORO COPERCHIO	
43	P02.042	VOLANTINO	
44	B09.074	RONDELLA	
45	B09.073	PRIGIONIERO	
46	D06.075	FERMACAPO	
47	C05.017	STAFFA MOTORE	
48	A01.058	VIBROSTOP	
49	D06.071	PRESSACAPO	
50	B06.047	GIRANTE	
51	A10.003	TERMINALE DOCCETTA	
52	P06.011	GUARNIZIONE	
53	A10.005	MANICOTTO	
54	D08.008	RESISTENZA	
55	A10.008	FLESSIBILE DOCCETTA	
56	B10.071	CROCERA	
57	B12.040	GIUNTO	
58	B01.100	MOTORE	220/380 V.
59	B04.010	RIDUTTORE	
60	B04.094	CHIAVETTA	
61	P02.048	PIATTELLO EROGAZIONE	
62	B14.052	BOCCOLA	
63	P02.021	VOLANTINO	
64	P02.027	MANOPOLA	
65	B10.044	CONTRODADO	
66	B09.068	PERNO	
67	B17.019	FLANGIA	
68	P10.052	OR	
69	B04.092	CHIAVETTA	
70	B06.049	ALBERO	
71	B14.050	CUSCINETTO	
72	A06.023	VASO COMPLETO	
73	P10.048	OR	
74	B12.028	CANOTTO	
75	V08.008	GRANO	
76	B14.051	CUSCINETTO	
77	P14.004	PALA FONDO VASO	
78	P14.010	PALA FONDO RASCHIANTE	
79	B06.011	COCLEA	
80	C05.046	PIASTRA FISSAGGIO COCLEA	
81	P14.009	PALA RASCHIANTE LATERALE	
82	B09.085	POMELLO	
83	B06.052	GHIERA	



N°FIG.	COD.ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
100	D02.048	TELERUTTORE	
101	D02.053	TELERUTTORE	
102	D02.053	TELERUTTORE	
103	D03.010	RELE TERMICO	220 VOLT
103	D03.008	RELE TERMICO	380 VOLT
104	D03.005	RELE TERMICO	220 VOLT
104	D03.004	RELE TERMICO	380 VOLT
105	D03.006	RELE TERMICO	220 VOLT
105	D03.004	RELE TERMICO	380 VOLT
106	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
107	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
108	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
109	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
110	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
111	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
112	D03.083	ZOCCOLO PER RELE	
113	D03.091	ZOCCOLO PER RELE	
114	D06.075	FERMACAVO	
115	C08.045	FONDO BOX	
116	P04.006	PASSACAVO	
117	V06.001	VITE	
118	D06.011	MORSETTO PER BARRETTA	
119	D06.008	BARRETTA DI TERRA	
120	D06.009	BASETTA PER BARRETTA	
121	D06.002	MORSETTIERA	
122	B01.026	PROGRAMMATORE	
123	A02.032	TERMOSTATO	
124	A02.036	TERMOSTATO	
125	A02.036	TERMOSTATO	
126	A02.031	TERMOSTATO	
127	D03.094	RELE	
128	D03.082	RELE	
129	D03.082	RELE	
130	D03.082	RELE	
131	D03.082	RELE	
132	D03.082	RELE	
133	D03.082	RELE	
134	D03.082	RELE	
135	D03.080	FUSIBILE	
136	D06.023	PORTAFUSIBILE	
137	D04.150	TRASFORMATORE	
138	D03.097	RELE	



N° FIG.	COD. ARTICOLO	DESCRIZIONE	NOTE
150	T10.029	TUBO GOMMA	
151	A02.093	ELETTROVALVOLA	
152	A07.042	SPIA LIQUIDO	
153	A07.023	FILTRO	
154	A07.082	RACCOGLITORE LIQUIDO	
155	A03.059.B	CONDENSATORE ACQUA	
156	T10.052	TUBO GOMMA	
157	A10.020	RUBINETTO	
158	A10.010	DERIVAZIONE Y.	
159	A02.063	VALVOLA PRESSOSTATICA	
160	T10.047	TUBO GOMMA	
161	V08.006	GRANO	
162	B02.056	DISTANZIALE	
163	B02.023	PULEGGIA CONDUTTRICE	
164	B05.013	SLITTA MOTORE	
165	B01.030	MOTORE	220/380 V.
166	A01.049	COMPRESSORE	
167	P01.011	CINGHIA TRAPEZOIDALE	
168	D06.070	PRESSACAPO	
169	T50.010	TUBO RAME PRESSOSTATO	
170	A02.020	PRESSOSTATO	
171	A02.010	SENSORE TERMICO	
172	P07.007	TUBO ANTICONDENSA	
173	P07.010	COIBENTAZ. VALV. TERMOSTATICA	
174	A02.054	VALVOLA TERMOSTATICA	
175	P07.009	TUBO ANTICONDENSA	
176	P02.026	MANOPOLA	
177	C04.024	COPERCHIO VASO	
178	C04.025	COPERCHIO SCARICO VAPORE	
179	P02.049	POMOLO	