

PRESSA IDRAULICA PRESSE HYDRAULIQUE HYDRAULIC PRESS



*Libretto Istruzioni Uso e Manutenzione
Manuel d'instructions utilisation et entretien
Operation and maintenance handbook*

PZ80-95-130 FL

Mori®
IMPIANTI ENOLOGICI

I F GB

INDICE:		SOMMAIRE:		CONTENTS:	
INTRODUZIONE	pag. 2	INTRODUCTION	pag. 2	INTRODUCTION	pag. 2
CARATTERISTICHE TECNICHE	pag. 3	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	pag. 3	TECHNICAL SPECIFICATIONS	pag. 3
SCARICO E MOVIMENTAZIONE	pag. 5	DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION	pag. 5	UNLOADING AND MOVEMENT	pag. 5
COLLEGAMENTO ELETTRICO	pag. 7	CONNEXION ÉLECTRIQUE	pag. 7	ELECTRICAL CONNECTIONS	pag. 7
AVVIAMENTO	pag. 8	DÉMARRAGE	pag. 8	STARTING	pag. 8
FUNZIONAMENTO	pag. 8	FONCTIONNEMENT	pag. 8	OPERATION	pag. 8
PULIZIA DELLA MACCHINA	pag. 10	NETTOYAGE DE LA MACHINE	pag. 10	MACHINE CLEANING	pag. 10
ELENCO PARTI	pag. 13	LISTE DES PIECES	pag. 13	PARTS LIST	pag. 13
SCHEMI ELETTRICI	pag. 14	CABLAGE	pag. 14	ELECTRICAL DIAGRAM	pag. 14
VERSIONE CON CARRELLO	pag.16	VERSION AVEC CHARIOT	pag. 16	VERSION WITH TROLLEY	pag.16



INTRODUZIONE	INTRODUCTION	INTRODUCTION
Prima di utilizzare la pressa è indispensabile leggere attentamente il presente manuale e adottare tutte le indicazioni e le linee di comportamento raccomandate dal costruttore per la sicurezza dell'operatore e del personale che assiste.	Avant d'utiliser la presse nous vous prions de lire à fond ce manuel et adopter toutes les indications et les lignes de conduite recommandées par le constructeur pour la sécurité de l'opérateur et du personnel qui assiste.	Before using the pump is imperative that you read this manual carefully and take all the indications and guidelines for behavior recommended by the manufacturer for safety of operator and staff who assist.
Il libretto deve sempre accompagnare la macchina ed è vietata la sua riproduzione, anche parziale.	Le manuel d'instructions doit toujours accompagner la machine; sa reproduction, même partielle, est interdite.	This manual should always accompany the machine and is forbidden its reproduction, even partial.
SICUREZZA	SÉCURITÉ	SAFETY
La macchina deve essere manovrata da personale autorizzato e qualificato, tenere lontano quindi bambini e non addetti al lavoro.	La machine doit être manoeuvrée par le personnel qualifié et autorisé, tenir les enfants et les personnes non autorisées à distance.	The machine must be operated by authorized and qualified personnel, then keep away children and non-professionals at work.
Non utilizzare la pressa su superfici inclinate e poco stabili.	Ne pas utiliser la presse sur les surface inclinée ou peu stables.	Do not use the pump on inclined surfaces and unstable.
Non utilizzare la pressa per lavorazioni che potrebbero recare danno all'ambiente. Predisporre quindi l'area di lavoro in modo che l'ambiente venga protetto.	Ne pas utiliser la presse pour les travaux pouvant causer du dommage à l'environnement. Préparer donc la zone de travail de façon à protéger le milieu.	Do not use the pump for work that could harm the environment. Then prepare the work area so that the environment is protected.
La pressa è fornita di cavo e spina adeguati al motore elettrico, assicurarsi che l'interruttore generale al quale verrà collegata la pressa sia provvisto di fusibili e una buona messa a terra. Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, arrestare la pressa e disattivare il collegamento elettrico.	La presse est dotée de câble et connecteur proportionnés au moteur électrique. Assurez-vous que l'interrupteur général, auquel la presse sera branchée, est doté de fusibles et d'une bonne mise à la terre.	The pump is supplied with cable and plug adapted to the electric motor, make sure that the main switch which is connected to the pump is equipped with a fuse and a good grounding. Before carrying out any maintenance operation, stop the pump and turn off the electrical connection.
Durante la pulizia non dirigere getti d'acqua sul motore e sul quadro elettrico.	Avant toute opération d'entretien, arrêter la presse et désactiver le branchement électrique.	When cleaning, never spray water on the engine and the electrical control panel.
Qualsiasi intervento di manutenzione, revisione riparazione degli organi meccanici ed elettrici deve essere effettuato da personale qualificato e specializzato.	Ne pas diriger les jets d'eau sur le moteur et le tableau du commande pendant le nettoyage .	Any maintenance, overhaul repair of mechanical and electrical components must be performed by qualified and skilled personnel.
In caso di dubbi sull'utilizzo della pressa o per ulteriori informazioni, consultare il rivenditore più vicino o direttamente il costruttore.	Tout intervention d'entretien, révision, réparation des organes mécaniques et électriques doit être effectuée par le personnel qualifié et spécialisé.	If you are unsure how to use the pump or for more information, consult your nearest dealer or contact the manufacturer directly
En cas de doutes sur l'utilisation de la presse ou si vous désirez des informations additionnelles, veuillez consulter le revendeur le plus près ou biendirectement le fabricant.		

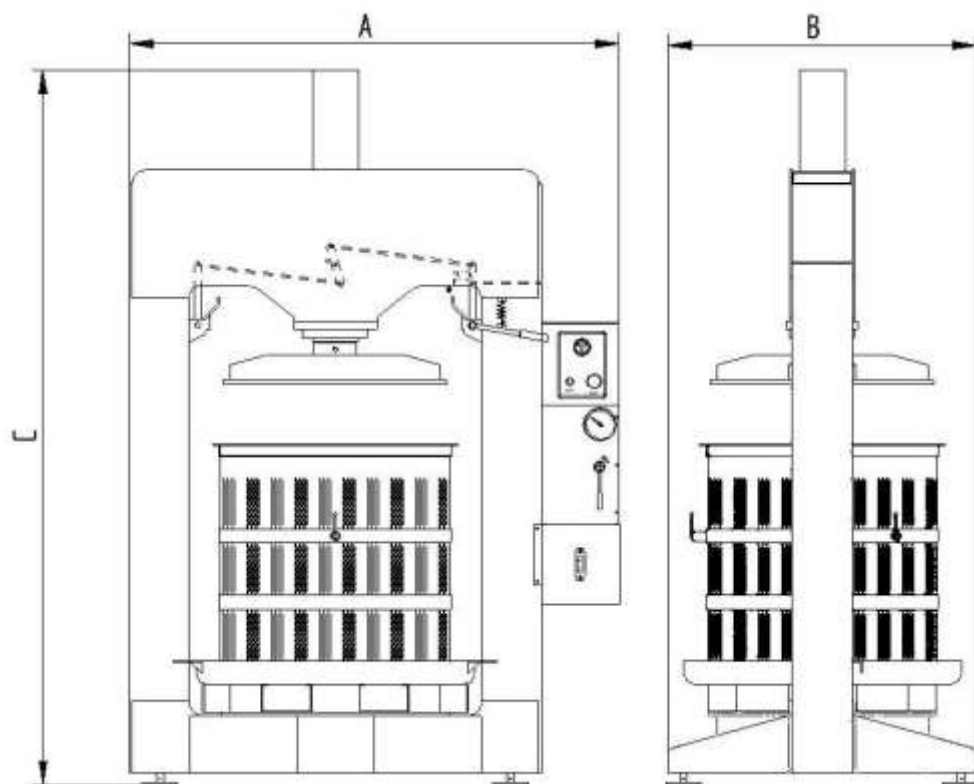


CARATTERISTICHE TECNICHE	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	TECHNICAL SPECIFICATIONS
Descrizione generale. La pressa è costituita da una struttura in ferro, piatti di pressatura, gabbia e vassoio di raccolta in acciaio inox AISI 304. La pressa idraulica è utilizzata in enologia per spremere prodotto fresco o fermentato dell'uva. La pressa è dotata di un vassoio adatto a raccogliere il liquido di spremitura e una gabbia che ha la funzione di trattenere la parte solida del materiale pressato. Le varie operazioni che portano alla spremitura possono essere riassunte brevemente in pochi punti: -Caricare la gabbia fuori dalla macchina con sotto il vassoio -mettere gabbia e vassoio sotto la macchina -fare la pressatura -Tirare fuori il vassoio con il materiale esausto -Scaricare il vassoio del materiale -Mettere il vassoio sotto la macchina e posizionare la gabbia su di esso -Portare fuori il vassoio con la gabbia e ricominciare il ciclo Di seguito gli ingombri e le schede tecniche	Description générale La presse se compose d'une structure en fer, plats pressants cage et plateau en acier inox AISI 304. La presse hydraulique est utilisée pour presser produit frais dans du vin ou de raisin fermenté. La presse est équipée d'un plateau adapté pour collecter le liquide en pressant et une cage qui a pour fonction de retenir la partie solide de la matière pressée. Les différentes opérations qui conduisent à la compression peuvent être résumées brièvement en quelques points: Charge de la cage hors de la voiture avec sous plateau -Cage et posa le plateau sous la machine - Avez-appuyant sur - Tirez-out plateau avec le matériau épuisé -Télécharger le matériau du plateau -Placez le bac sous la machine et placer la cage sur le -Sortez le plateau avec la cage et démarrer le cycle Voici les dimensions et les fiches techniques	General description. The press consists of an iron structure, dishes pressing cage and tray in stainless steel AISI 304. The hydraulic press is used to squeeze fresh product in wine or fermented grape. The press is equipped with a tray suitable to collect the liquid by squeezing and a cage that has the function of retaining the solid part of the pressed material. The various operations that lead to the squeezing can be briefly summarized in a few points: -Load the cage out of the car with under tray -cage and put the tray under the machine - do-pressing - Pull-out tray with the material exhausted -Download the tray material -Place the tray under the machine and place the cage on it -Take out the tray with the cage and start the cycle Here are the dimensions and technical data sheets



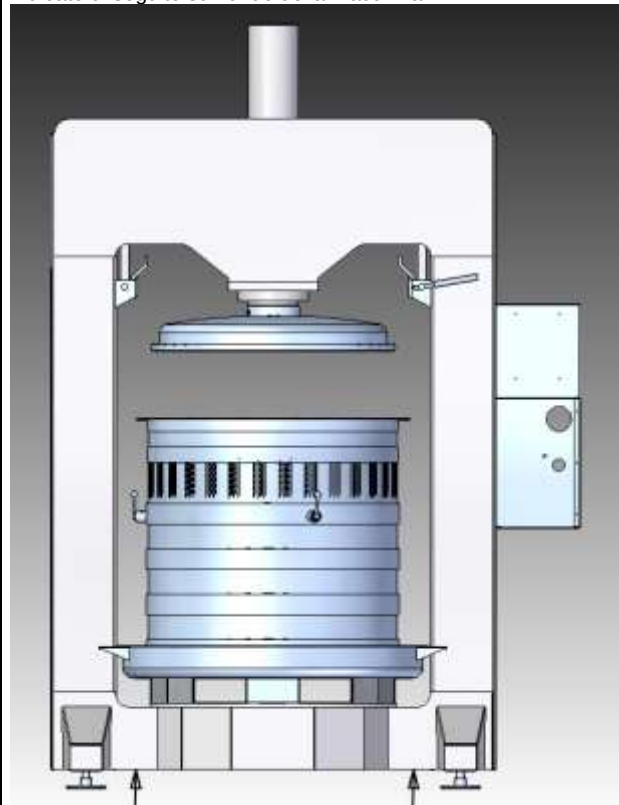
DATI TECNICI INGOMBRI
ENCOMBREMENT
OVERALL SIZE

TIPO SERIES TYPE	MOTORE MOTEUR MOTOR	Ø GABBIA Ø CAGE	PISTONE	PRESSIONE PRESSION	PRESSIONE DI CARICO	PESO POIDS WEIGHT	INGOMBRO mm ENCOMBREMENTmm OVERALL SIZE mm		
							A	B	C
PZ 80 FL	Kw 1,125 v380	Ø80x90	Ø130	350bar	46.430kg	750kg *	1600	1000	2600
PZ 95 FL	Kw 1,5 v380	Ø95x100	Ø160	300bar	60.000kg	1500kg *	2000	1300	2950
PZ 130 FL	Kw 1,5 v380	Ø130x110	Ø160	300bar	70.330kg	2000kg *	2500	1700	3300



SCARICO E MOVIMENTAZIONE

Lo scarico dai mezzi di trasporto deve avvenire nel rispetto delle norme di sicurezza vigenti.
Per sollevare la posizione le forche del carrello elevatore dove indicato di seguito sul fondo della macchina



La macchina viene fornita completamente assemblata e testata con una pompa e centralina in posizione di immagazzinaggio. La macchina viene fornita con le seguenti forniture:

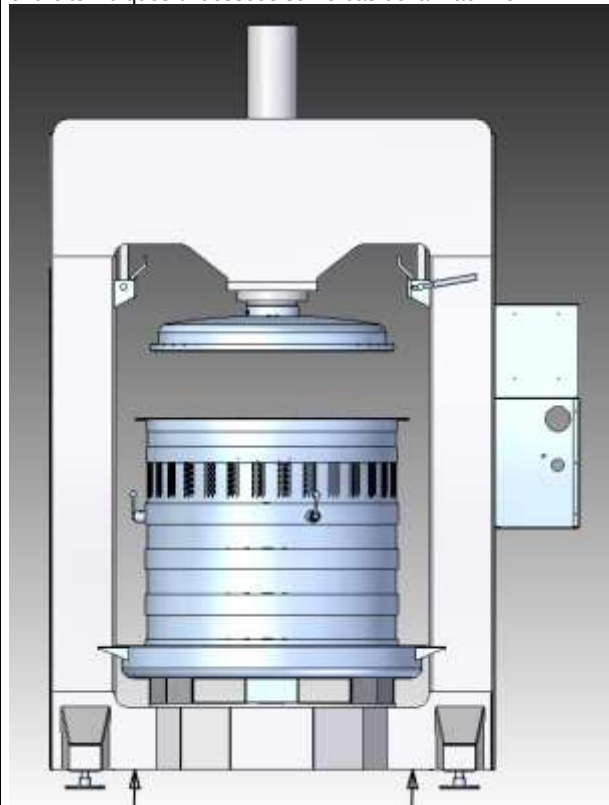
- **La macchina con tutti i suoi componenti**
- **Il presente libretto**
- **Eventuali accessori opzionali**



I materiali dell'imballaggio sono riciclabili

DÉCHARGEMENT ET MANUTENTION

La décharge du moyen de transport doit être conforme aux normes de sécurité actuelles.
Pour soulever la position des fourches du chariot élévateur aux endroits indiqués ci-dessous sur le bas de la machine



L'appareil est livré complètement assemblé et testé avec un rouleau et l'arbre de pompe dans la position de rangement. La machine est livrée avec le matériel suivant:

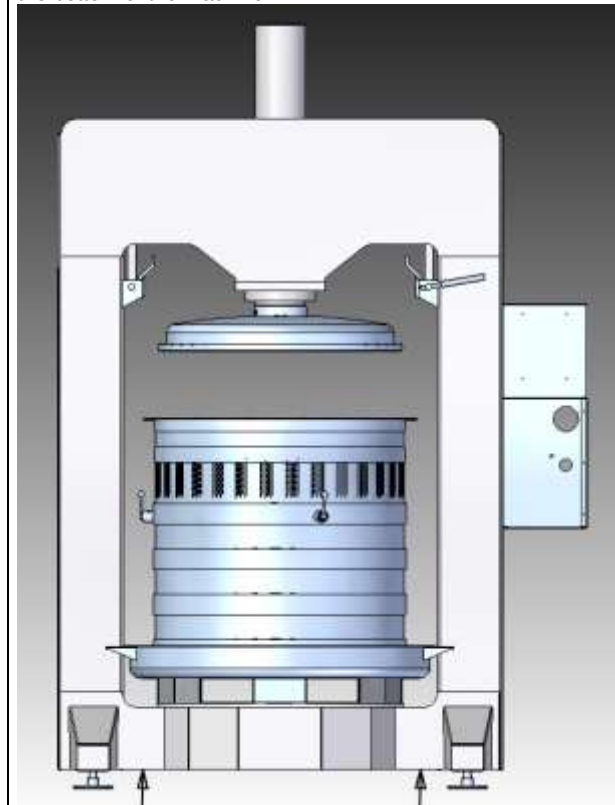
- **La machine avec tous ses composants**
- **Ce livret**
- **Les accessoires en option**



Les matériaux conditionnement sont recyclables

UNLOADING AND MOVEMENT

The discharge from the means of transport must be in compliance with current safety standards.
To lift the position the forks of the forklift where indicated below on the bottom of the machine



The machine is delivered fully assembled and tested with a roller and the pump shaft in the storage position.

The machine is supplied with the following supplies:

- **The machine with all its components**
- **This booklet**
- **Any optional accessories**



The materials of packing are recyclable



AVVERTENZE

Prima dell'utilizzo della macchina si raccomanda di leggere ed osservare scrupolosamente queste annotazioni allo scopo di ridurre al minimo possibile le situazioni di pericolo.

1. Oltre alle indicazioni del presente manuale è necessario rispettare analogamente anche le disposizioni di carattere generale relative alla sicurezza, previste per gli utilizzatori di macchine agroalimentari delle leggi di ciascun paese.
2. Osservare le decalcomanie sulla macchina, soprattutto quelle che riguardano la sicurezza.
3. Assicurarsi che tutti i dispositivi di sicurezza siano perfettamente efficienti prima di iniziare il lavoro.
4. Il posizionamento della macchina deve consentire il raggiungimento delle parti soggette a normale e straordinaria manutenzione.
5. Procedere all'eventuale smaltimento di olio e grasso, osservando le norme vigenti.
6. Controllare periodicamente i dispositivi di protezione e qualora si riscontrasse usura, sostituirli tempestivamente.
7. Indossare abbigliamento antinfortunistico idoneo durante l'installazione, l'uso, il lavaggio, la manutenzione e la messa a riposo della macchina.
8. E' assolutamente vietata la messa in funzione della macchina fin quando tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza non siano stati adeguatamente fissati e montati.
9. Prima di qualsiasi intervento sulla macchina, durante le fasi di installazione, lavaggio, manutenzione e messa in riposo, staccare l'alimentazione elettrica.

AVIS

Avant l'utilisation de la machine, nous conseillons de lire et de respecter scrupuleusement ces notes pour réduire au minimum les situations dangereuses.

1. Outre les indications de ce manuel il faut respecter aussi les dispositions générales concernant la sécurité, prévues par les lois de chaque pays pour les utilisateurs de machines agro-alimentaires
2. Remarquer les décalcomanies sur la machine, surtout celles qui concernent la sécurité.
3. Contrôler que tous les dispositifs de sécurité fonctionnent parfaitement avant de commencer le travail.
4. La machine doit être placée de façon à pouvoir accéder aux parties sujettes à l'entretien courant et supplémentaire.
5. Éliminer l'huile et la graisse le cas échéant, dans le respect des normes en vigueur.
6. Contrôler périodiquement les dispositifs de protection et remplacer ceux-ci immédiatement en cas d'usure.
7. Endosser des vêtements de protection ou appropriés pendant l'installation, l'utilisation, le nettoyage, l'entretien et le remisage de la machine.
8. Il est absolument interdit de mettre en marche la machine jusqu'à ce que toutes les protections et les dispositifs de sécurité soient fixés et montés correctement.
9. Avant toute opération sur la machine, pendant les phases d'installation, nettoyage, entretien et remisage, couper l'alimentation électrique.

WARNINGS

Prior to using the machine, we recommend carefully reading and observing these notes in order to reduce all risk to a minimum.

1. In addition to all the indications provided in this manual, general accident-prevention practices adopted for the use of agricultural machinery and prescribed by law in the respective nation must also be respected.
2. Follow the indications provided on the adhesive stickers, especially those dealing with safety.
3. Make sure that all the machine safety devices work perfectly before beginning operations.
4. The machine should be placed somewhere that permits access for normal and extraordinary maintenance.
5. Dispose of all used oil and grease in conformity with the laws in force.
6. Regularly check the protection devices and replace immediately whenever signs of wear are evident.
7. Always wear suitable protective clothing during all machine installation, use, washing and maintenance operations, and when putting the machine out of operation.
8. Operating the machine without first correctly attaching the protection screens and devices is strictly prohibited.
9. Be sure to cut off the power supply before performing any installation, washing, maintenance operations and when putting the machine out of operation.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

La macchina viene fornita completa di quadro di comando con cavo elettrico multipolare 3F+PE e sarà cura dell'utilizzatore provvedere al collegamento alla rete elettrica secondo la normativa vigente in materia.

La macchina standard è alimentata a 400V-50Hz.

A richiesta viene fornita con tensioni di funzionamento diverse.

Il collegamento elettrico dovrà essere eseguito esclusivamente da personale tecnico specializzato.

ATTENZIONE!

Verificare che la tensione e la frequenza di rete sia quella richiesta dal quadro elettrico.

ATTENZIONE!

I cavi di collegamento devono essere conformi alle normative vigenti (EN 60204-1)

ATTENZIONE!

Nel caso l'installazione richieda di remotare il quadro elettrico occorre montare vicino alla pressa un pulsante di arresto/emergenza

ATTENZIONE!

La macchina dovrà essere collegata ad un impianto elettrico munito di dispositivo per la protezione differenziale. Dovrà essere garantito inoltre il collegamento ad un impianto a terra coordinato con il dispositivo sopraccitato.

ATTENZIONE!

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose o persone causati da allacciamenti non conformi alla normativa vigente. Allacciamenti non consentiti possono generare interruzioni di funzionamento per l'intervento dei dispositivi di sicurezza della macchina.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

La machine est fournie avec le tableau de commande doté de câble électrique multipolaire 3F + PE; l'utilisateur réalisera la connexion au secteur selon le norme en vigueur en la matière. La machine standard est alimentée à 400V-50Hz.

Selle est fournie sur demande avec des tensions de fonctionnement différentes.

Le connexion électrique ne sera effectuée que par un personnel technique spécialisé.

ATTENTION!

Vérifier si la tension et la fréquence du réseau sont celles requises par le tableau de distribution.

ATTENTION!

Les câbles de branchement doivent être conformes aux normes en vigueur (EN 60204-1)

ATTENTION!

S'il s'avère nécessaire de monter le tableau de distribution à une certaine distance, il faut prévoir un bouton d'arrêt d'urgence à proximité de la presse.

ATTENTION!

La machine devra être reliée à une installation électrique dotée de dispositif pour la protection différentielle. Il faudra en outre assurer la connexion à une installation de terre coordonnée avec le dispositif différentiel cité ci-dessus.

ATTENTION!

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des choses provoqués par des connexions qui ne respectent pas les normes en vigueur. Des connexions non autorisées peuvent provoquer des interruptions du fonctionnement par l'actionnement des dispositifs de sécurité de la machine.

ELECTRICAL CONNECTIONS

The machine is provided complete with electrical control panel and multipolar 3F + PE electrical cable. The operator must perform the connections to the power supply as required by law. The standard version of the machine runs on 400V-50Hz power supply.

Other voltages and frequencies are available on request.

Electrical connections must be performed exclusively by qualified personnel.

WARNING!

Ensure that the network voltage and frequency corresponds with that required by the control panel.

WARNING!

The connection cables must comply with current legislation (EN 60204-1)

WARNING!

Should installation require that the control panel is remote, an emergency stop button must be fitted close to the press.

WARNING!

The machine must be connected to an electricity system equipped with a differential protection device, and the connection to a ground system co-ordinated with the above mentioned device must also be ensured.

WARNING!

The manufacturer declines all responsibility for damage and injury caused by electrical connections that do not conform to the regulations in force, which may interrupt operations due to triggering the machine's safety devices.



AVVIAMENTO	DÉMARRAGE	STARTING
Prescrizioni generali a cui attenersi per l'installazione e l'avviamento: INSTALLAZIONE-COLLEGAMENTO posizionare la pressa nel luogo prescelto e controllare che i piedi appoggino in piano sul pavimento. La macchina viene fornita di olio idraulico ROL OIL LI 68 nel serbatoio, il livello indica la quantità necessaria al funzionamento. Procedere all'accensione della macchina per verificare il senso di rotazione del motore come da freccia posta sullo stesso. (Una rotazione contraria comporterebbe un non funzionamento della pompa) Effettuare 4/5 corse complete del pistone per scaricare eventuale aria rimasta nel circuito. Prima dell'utilizzo lavare le parti a contatto con il prodotto (tutte in acciaio inox Aisi 304) con un detersivo per sanificare e togliere gli eventuali residui di lavorazione. (Per parti a contatto si intendono: Piatto di spinta, gabbie e vassoi di raccolta.) LAVORAZIONE Verificare che i piedi di appoggio siano ben stabili al suolo e procedere come segue: Per mezzo di un carrello elevatore estrarre il vassoio con la gabbia da sotto la pressa ed iniziare il riempimento della gabbia con il prodotto scelto (Uva , diraspato, fermentato ecc.). Una volta riempita la gabbia, riportare il vassoio sotto la pressa, facendo attenzione che sia ben centrato sotto il piatto di spinta. Ruotare la curva posta sul vassoio verso il basso in modo da far uscire il prodotto e mettere un recipiente di raccolta mosto sotto la curva. Prima di iniziare la pressatura , registrare la pressione desiderata agendo sul pomello di registrazione (n° 5) posto sul manometro (Registrazione prevista da 80 a 350 Bar). Registrata la pressione desiderata ruotare la manovella del distributore .(n° 6) in posizione di discesa. Il pistone inizierà lentamente a scendere ed a pressare il nostro prodotto andando gradualmente in pressione. Per accelerare l'operazione di accostamento del pistone e la prima pressatura soffice, potete agire sull'altra leva (n° 23) "il turbo" che mantenendola premuta aumenterà la velocità del pistone. Lasciando la leva la velocità ritornerà quella originaria. (Tale operazione potrà essere ripetuta anche nella fase di risalita	INSTALLATION La machine doit être positionnée dans un lieu sur et il doit avoir une place suffisante à permettre les opérations de l'utilisateur. Il faut positionner la presse sur une surface plane et s'assurer que toutes les pieds posent bien ou sol. Avant de utiliser la machine pour la première fois il faut effectuer un lavage de tous les composants. FONCTIONNEMENT On remplit la cage (11) de raisin ou de marc, pour le moyen d'un chariot élévateur positionner le bassin et la cage pleine sous le plateau de pressage (8) .Une fois centré, on peut procéder au pressurage. Brancher la prise électrique ,tourner l'interrupteur général, contrôler que le bouton coup de poing (2) est libre, appuyer le bouton START (4) pour démarrer la machine, le témoin de tension s'allume et le moteur commence à tourner. Le moteur doit tourner dans le sens correct pour permettre a la pompe hydraulique de travailler correctement La pression de service est donnée par la manomètre (16) sur lequel se trouve la roue de réglage de la pression (5). Le première pressurage est réglée en moyenne a une pression basse(100/150 Bar), tourner la manette du distributeur (6) vers la gauche pour la descente du plateau , arrivée a cette pression la machine s'arrête automatiquement et reprend de même lorsque la pression est tombée d'au moins 50 Bar. Pour approcher plus rapidement le plateau à le produit il faut utiliser la double vitesse en tournant la manette (23) de haute vitesse. Dans le pressurage successifs, on peut régler la pression en plus jusqu'à au maximum de 350 Bar pour la PZ 80 FL et 300 pour la 95FL/130FL.Dans ce cas également, la machine fonctionnera en automatique comme précédemment Terminée le pressurage pour faire monter le plateau, contrôler que les pivots de blocage plateau(10) sont bien saillant à l'intérieur de la cage, déplacer la manette du distributeur sur la position verticale et successivement vers la droite. Comme le plateau monte accroche les pivots en même temps .soulève la cage Quand la cage dans la position plus haute touche le micro (13) qu'il arrête tous les mouvements, à ce moment la cage est bloqué sur le bride de support (12) mais le plateau est libre de descendre , tourner la manette du distributeur vers la gauche , dans cette position la manette touche le micro switch (14) rétablissent tous les mouvements et le plateau commence la descente en poussant l'éventuelle masse sèche et compacte de	INSTALLATION AND WORKING Place the press in the required working position making sure that it is well 'stabilized on a flat concrete floor and proceed as follows: o. The machine comes furnished with hydraulic oil (ROL OIL LI 68) in the tank and oil level indicator which shows the correct quantity necessary for the machine function. Before the press is used for the first time, it is advisable to wash down all parts which come into contact with the product, using mild food detergent to remove any eventual oil fabrication residue. Starting by loading the cage (11) positioned on the fork -lift version tray (9), with the chosen product to be pressed (fresh, fermented and destemmed grapes). Once the cage has been filled the tray is then taken with a fork - lift to the press, controlling that is well centered under the pressing plate. Rotate the elbow spout(fixed on the tray) to a downward position so allowing he juices to drain out into a receptacle, previously placed under the elbow spout. Controlling that the directional control lever (6), found under the pressure gauge, is in a central STOP position, making sure at the same time the stability of the press. Insert the machine plug into the main power socket, checking that the emergency stop button (2) is not depressed, then switch on the general switch (1) press the green START button (4) , the warning light (3) will light up and the motor will start to function. By the arrow shown on the hydraulic pump motor, control the correct rotation of the motor which should be in a counterclockwise direction (the hydraulic pump will not operate if the motor turned in the opposite direction). Carry out 4-5 complete strokes of the piston to eliminate any eventual air locks which could remain in the circuit. Before starting the pressing, adjustment of the starting pressure must be made by the pressure adjustment knob (5) found on the pressure gauge. (Regulation rates are estimated from 80 to 300 Bar). Once adjusted the acquired pressure, rotating the directional control lever in the DOWN position (right), the pressing plate (8) will then slowly start to descend and gradually press the product with pressure. To make a rapid approach between the piston plate and the product, the high-speed lever (23) should be pushed right ways, so will elevate the piston speed. Releasing the high-speed lever the pressing plate continue downward with a slower pressing speed. When the set pressure is reached the hydraulic pump and motor automatically stops. Once the juices have poured out the pressure will reduce down

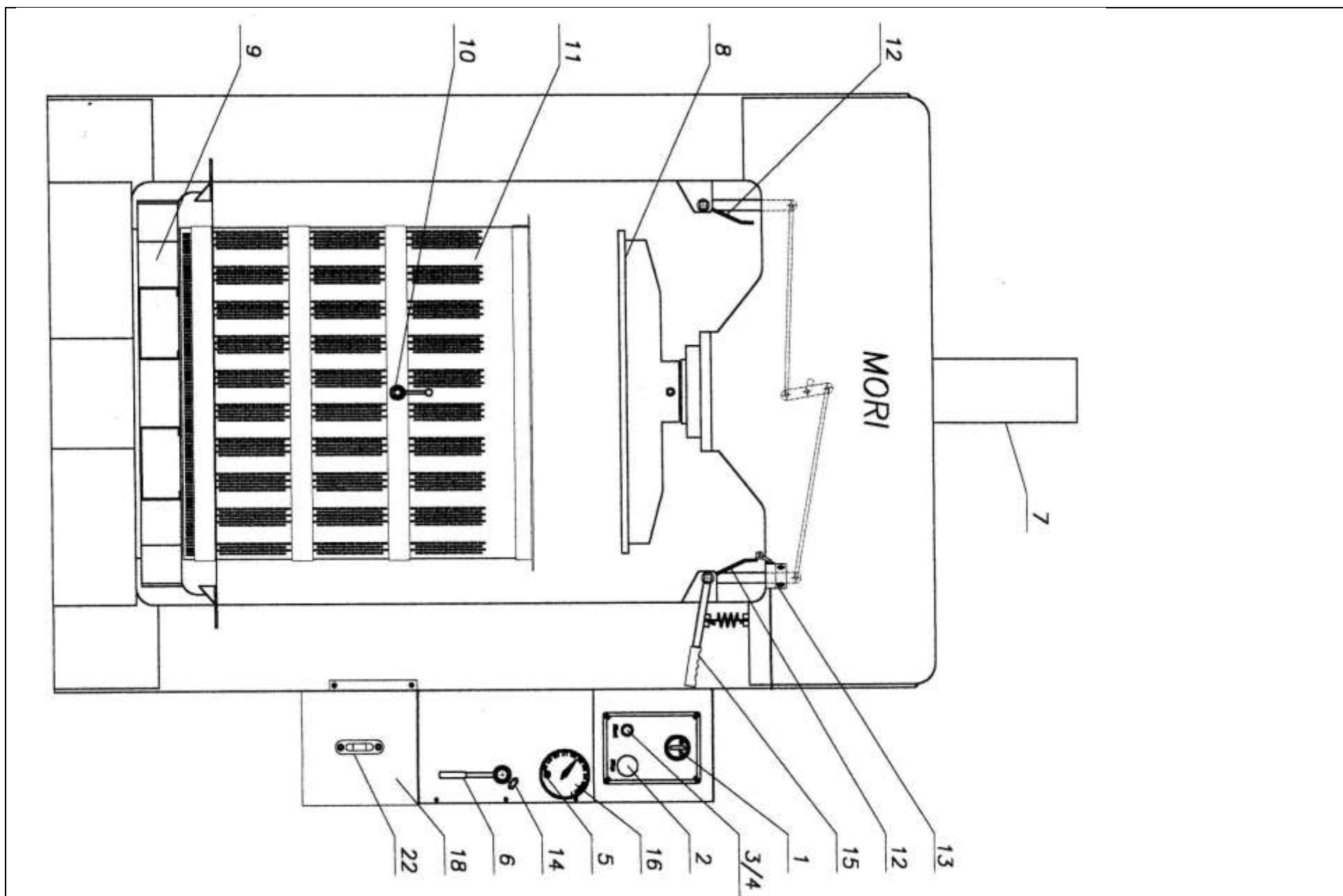


del pistone). Raggiunta la pressione da noi scelta e stabilita in precedenza il motore della pressa si arresterà fermando la funzione di pressatura. Una volta uscito il prodotto e la pressione sarà diminuita di circa 50 Bar, il motore ripartirà mandando nuovamente in pressione il pistone. Questa operazione sarà ripetuta fino a quando l'operatore non rimuoverà il pomolo (n° 5) per aumentare la pressione (Si consiglia di effettuare max. 2/3 ripartenze per ogni pressione stabilita). Arrivati al termine della pressata (Max. 350 Bar) ruotare lentamente la leva del distributore (n°6) prima nella posizione centrale di Stop e successivamente nella posizione di risalita (Come da nostra targhetta posta sotto il distributore), e controllare che i perni di bloccaggio del piatto (n° 10 siano ben sporgenti all'interno della gabbia. Mentre il pistone risale il piatto di spinta si aggancerà ai perni di bloccaggio e contemporaneamente solleverà verso l'alto la gabbia stessa. Continuare la risalita fino a quando la gabbia toccherà il fine corsa (n° 13) fermerà tutti i movimenti. A questo punto la gabbia è bloccata sulle flange di supporto e il piatto di spinta è libero di discendere, ruotare la leva del distributore nella posizione discesa, in questa posizione la leva tocca il fine corsa (n° 14) che ristabilisce tutti i movimenti e il pistone comincerà la discesa. Continuando a discendere il piatto di spinta spingerà sul vassoio l'eventuale pane di vinaccia pressata rimasto attaccato alla gabbia. Con l'aiuto del carrello elevatore estrarre il vassoio per scaricare la vinaccia esaurita, quindi riportare il vassoio nella posizione sotto il piatto di spinta. Per riportare la gabbia sul vassoio bisogna riportare il pistone in salita fino ad agganciare i perni di bloccaggio , quindi liberare la gabbia dalle flange di supporto usando la leva (n° 15). Mettere la leva del distributore in posizione discesa e riportare la gabbia sul vassoio, portare verso l'esterno della gabbia i perni di bloccaggio e far risalire il pistone completamente. Sempre con l'aiuto del carrello elevatore estrarre il vassoio con la gabbia , lavare bene con un getto di acqua pulita e incominciare a riempire la gabbia con altro prodotto , ora siamo pronti per ricominciare la nuova pressatura.	marc qu'il peut rester attaché a la cage. è moyen d'un chariot élévateur extraire le bassin (9) pour décharger le marc .Terminé l'opération de vidange remettre en position le bassin sous le plateau de pression. Pour remettre la cage sur le bassin il faut monter complètement le plateau jusqu'à accrocher le pivots de blocage (10) ensuite libérer la cage des brides pour le moyen de la levier (15). Tourner la manette du distributeur en position descente et remettre la cage sur le bassin , tirer et bloquer les pivots (10) vers l'extérieur de la cage , et faire monter le plateau complètement . Avec l'aide du chariot élévateur extraire le bassin et la cage , nettoyez bien avec de l'eau à pression et commencer le remplissage de la cage avec le produit de presser .	to about 50 Bar, the motor and hydraulic pump will then restart again to establish the set pressure. This operation will continue to repeat until the operator-turns the pressure adjustment knob to increase the pressure. (It is recommended to carry out the re-start max 2-3 times for every pressure cycle). Having reached the end of the pressing (max. 300 Bar) slowly rotate the directional control lever firstly in a central position of STOP then continue onto an UP position (left) making sure that the locking pins of the cage are completely protuberant inside the cage. While raising the pressing plate hooks the pins and start to lift-up contemporary the cage, continue in to raise the piston until the cage touch the limit switch (13) stopping all movements. Now the cage is blocked-up with the two support flanges (12) and the pressing plate is free to descend, rotate the directional control lever onto a DOWN position (right) in this position the lever touch the limit switch (14) re-establishing all movements and the piston start to descend and the pressing plate will push-down onto the tray the eventual tight-up husks cake. With a fork-lift pull out the tray and discharge the husks-cake, then take it back under the pressing plate. Before re-placing the cage onto the tray is necessary to raised-up the piston to hook the internal pins of the cage, release the cage from the support flanges using the lever (15). Put the directional control lever into a down position(right) and bring down the cage onto the tray. Pull out the pins of the cage and raise-up completely the pressing plate. Take away the tray and cage , clean down well all parts , dry off ready to restart work again.
--	---	---

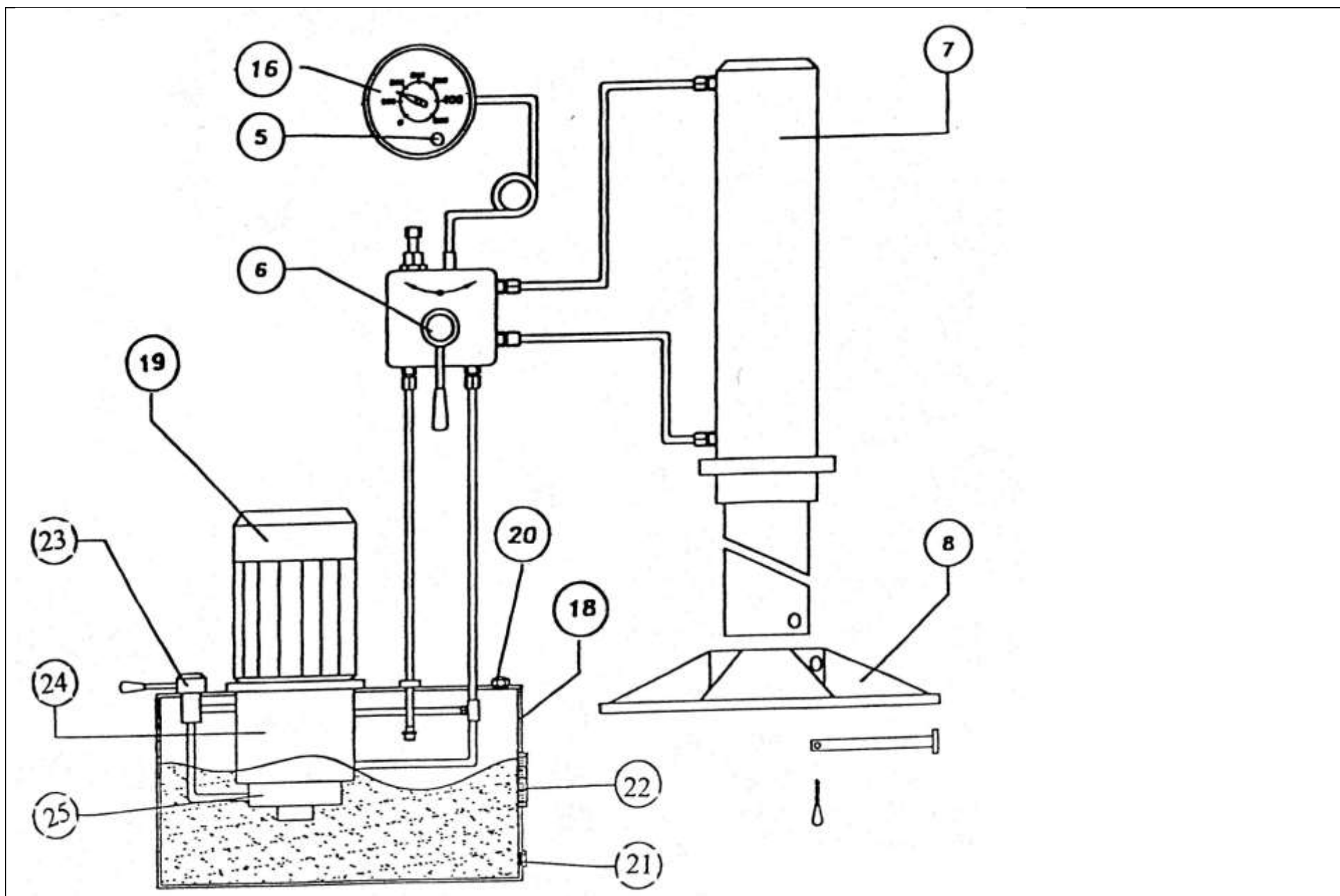


PULIZIA E MANUTENZIONE Prima di iniziare qualsiasi operazione di lavaggio, spegnere la macchina e staccare la spina dalla rete. Queste operazioni vanno ripetute per ogni operazione di manutenzione. Dopo l'uso , anche giornaliero, lavare bene tutte le parti della macchina con un prodotto detergente e sanificante. Controllare periodicamente il livello dell'olio, è consigliabile cambiarlo dopo- 8000 ore di lavoro. Controllare eventuali perdite di olio (questo dopo un certo periodo di lavoro) che si possono verificare vicino ai raccordi o dalle guarnizioni del pistone. È' previsto, in caso di perdite di olio, la raccolta dello stesso sopra il piatto di spinta , per evitare l'inquinamento del prodotto. Prima di ogni lavorazione , controllare il perfetto funzionamento del manometro e del regolatore di pressione.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN Avant de commencer toute opération de nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau. Ces opérations sont répétées pour chaque opération de maintenance. Après utilisation, voire quotidiennement, laver toutes les pièces de la machine avec un détergent et désinfectant. Vérifiez régulièrement le niveau d'huile, il est conseillé de le changer, après 8000 heures de travail. Vérifier les fuites de pétrole (ceci après une certaine période de travail) qui peuvent se produire à proximité des raccords ou joints d'étanchéité du piston. Il est 'prévu, dans le cas de fuite d'huile, la collecte de la même au-dessus de la plaque de poussée, afin d'éviter la pollution du produit. Avant chaque emploi, vérifier le bon fonctionnement du manomètre et régulateur de pression.	CLEANING AND MAINTENANCE. Before starting cleaning operation, switch off the machine and disconnect the mains. After use, also daily usage, its recommended to wash down all the machine, and surfaces in contact with the products, using mild food detergent. Before starting any type of maintenance - repairs take out the plug from the mains. Check periodically the oil level in the tank of the press, and is advisable to change the oil after about 8000 working hours. Carefully control any eventual leakages around the piston gaskets which could show-up after some working period. (Forming little drops of oil on the pressing plate, though, without coming into contact with the products). Periodically controlling (one a week) the correct function of the pressure gauge setting it at 300 Bar which is maximum working pressure bearable to the pressure structure. Exceeding above this Bar pressure could lead to deformation in the press frame and cause breakage of structure and eventual danger to the operator At least once a month check that the glass casing where the manometer is seated is perfectly closed and all the connecting press cables are well tightened without buckling or squeezing of the cable lines.
--	--	---





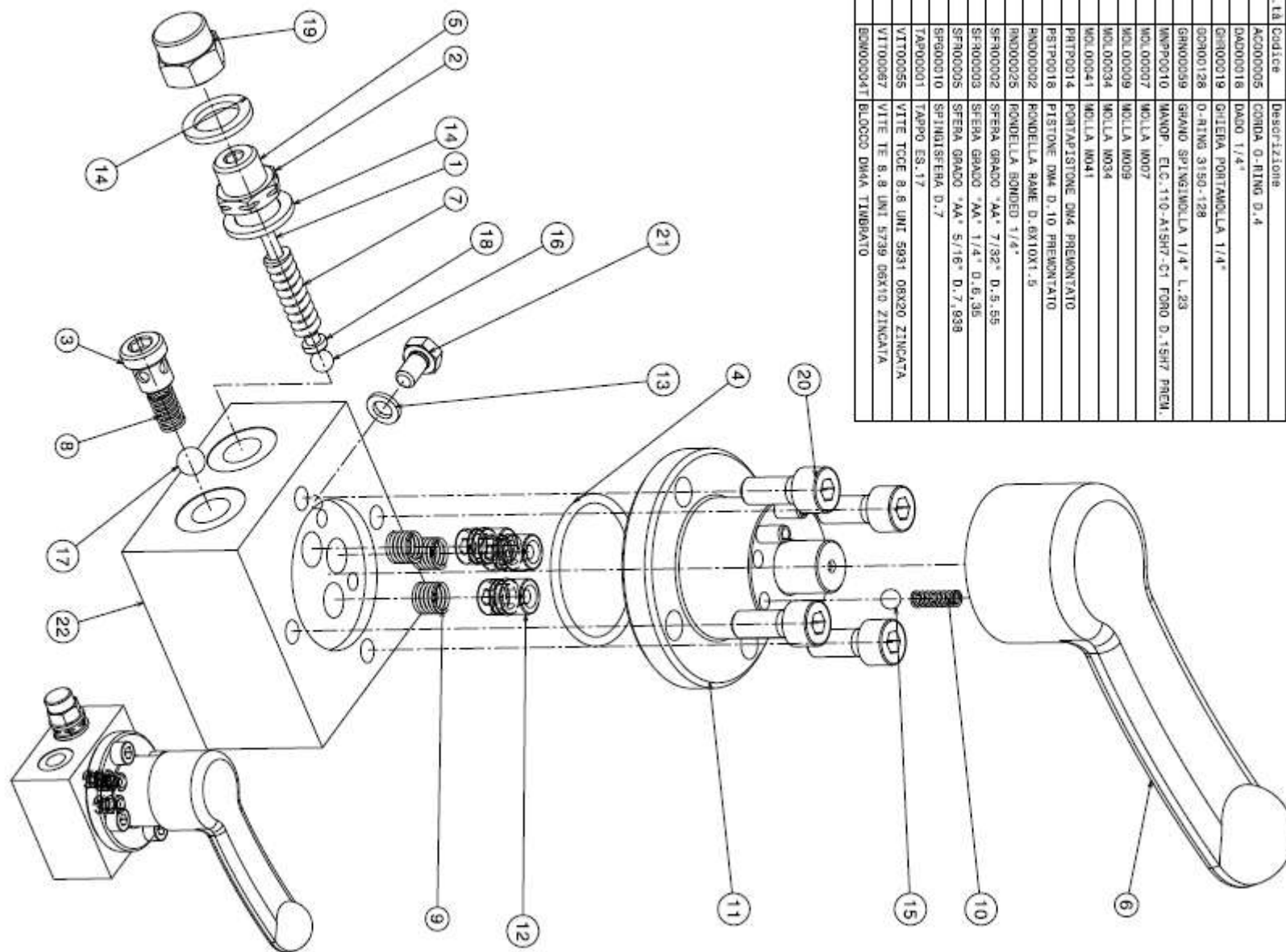
Mori
IMPIANTI PER L'ESTRUSIONE



N°RIFERIMENTO REFERENCE	DESCRIZIONE PEZZI DESCRIPTION PIECES			N°RIFERIMENTO REFERENCE	DESCRIZIONE PEZZI DESCRIPTION PIECES
1	INTERRUTTORE GENERALE INTERRUPTEUR GENERAL GENERAL SWITCH			14	MICRO SWITCH
2	PULSANTE DI EMERGENZA BOUTON COUP DE PONG EMERGENCY STOP BUTTON			15	LEVE FLANGE DI SUPPORTO BRIDE DU SUPPORT SUPPORT FLANGES LEVER
3	SPIA LUMINOSA ACCENSIONE TEMOIN DE TENSION POWER LIGHT			16	MANOMETRO MANOMETRE PRESSURE GAUGE
4	PULSANTE DI START BOUTON START START BUTTON			17	CENTRALINA IDRAULICA CENTRALE HYDRAULIQUE HYDRAULIC GROUP
5	REGOLATORE DI PRESSIONE ROUE DE REGLAGE PRESSION PRESSURE ADJUSTMENT KNOB			18	SERBATOIO OLIO HUILE RESERVOIR OIL TANK
6	DISTRIBUTORE SALITA/DISCESA DISTRIBUTEUR DIRECTIONAL CONTROL LEVEL			19	MOTORE ELETTRICO MOTEUR ELECTRIC MOTOR
7	PISTONE PISTON			20	TAPPO CARICO OLIO BOUCHON DE REMPLISSAGE OIL FILLING CAP
8	PIATTO DI SPINTA PLATEAU DE PRESSAGE PRESSING PLATE			21	TAPPO SCARICO OLIO BOUCHON DE VIDANGE OIL DISCHARGE TAP
9	VASSOIO PALLETIZZATO BASSIN POUR CHARRIOT ELEVATEUR TRAY			22	INDICATORE LIVELLO OLIO OIL LEVER INDICATOR
10	PERNI BLOCCAGGIO PIATTO PIVOT DE BLOCCAGE PLATEAU LOCKING PINS			23	LEVA ALTA VELOCITA' MANETTE HAUTE VITESSE HIGH SPEED LEVER
11	GABBIA INOX INOX CAGE CAGE			24	POMPA ALTA PRESSIONE (VELOCITA' NORMALE) POMPE HAUTE PRESSION HIGH PRESSURE PUMP
12	FLANGE DI SUPPORTO GABBIA BRIDE DE SUPPORT CAGE CAGE SUPPORT FLANGES			25	POMPA BASSA PRESSIONE (ALTA VELOCITA') POMPE BASSE PRESSION LOW PRESSURE PUMP (HIGH SPEED)
13	FINE CORSA MICRO LIMIT SWITCH			26	



Nr.	D. LA	Codice	Descrizione
1	1	AC000005	CORDA O-RING D.4
2	1	DA000016	DA00 1/4"
3	1	GR000019	GHIERA PONTAMOLLA 1/4"
4	1	GR000126	O-RING 3150-126
5	1	GR000359	GRANO SPINGIMOLLA 1/4" L.23
6	1	MANP0010	MANOP. ELC.110-A1SH7-C1 FONO D.15H7 PREM.
7	1	MO.000007	MOLLA M007
8	1	MO.000009	MOLLA M009
9	3	MO.000034	MOLLA M034
10	1	MO.000041	MOLLA M041
11	1	PRTP0014	PONTAPISTONE DMA PREMONTATO
12	3	PSTP0016	PISTONE DMA D.10 PREMONTATO
13	1	RND00002	PONDELLA RAME D.6X10X1.5
14	2	RND00025	PONDELLA BONDID 1/4"
15	1	SF000002	SFERA GRADO "AA" 7/32" D.5.55
16	1	SF000003	SFERA GRADO "AA" 1/4" D.6.35
17	1	SF000005	SFERA GRADO "AA" 5/16" D.7.938
18	1	SP000010	SPINGISFERA D.7
19	1	TAP000001	TAPPO ES.17
20	4	VIT000055	VITE TCCE 8.8 UNI 5931 06X20 ZINCATO
21	1	VIT000067	VITE TE 8.8 UNI 5739 06X10 ZINCATO
22	1	EDM000047	BLOCCO DMA4 TIRERATO



Mori
IMPIANTI PNEUMATICI



FASE 1



FASE 2



FASE 3

FASE1 – PRESSATURA – PRESSURAGE – PRESSING

FASE2 – SOLLEVAMENTO GABBIA – LEVAGE DE LA CAGE – CAGE LIFTING

FASE3 – SCARICAMENTO – DECHARGEMENT - DISCHARGING



VERSIONE CON CARRELLO

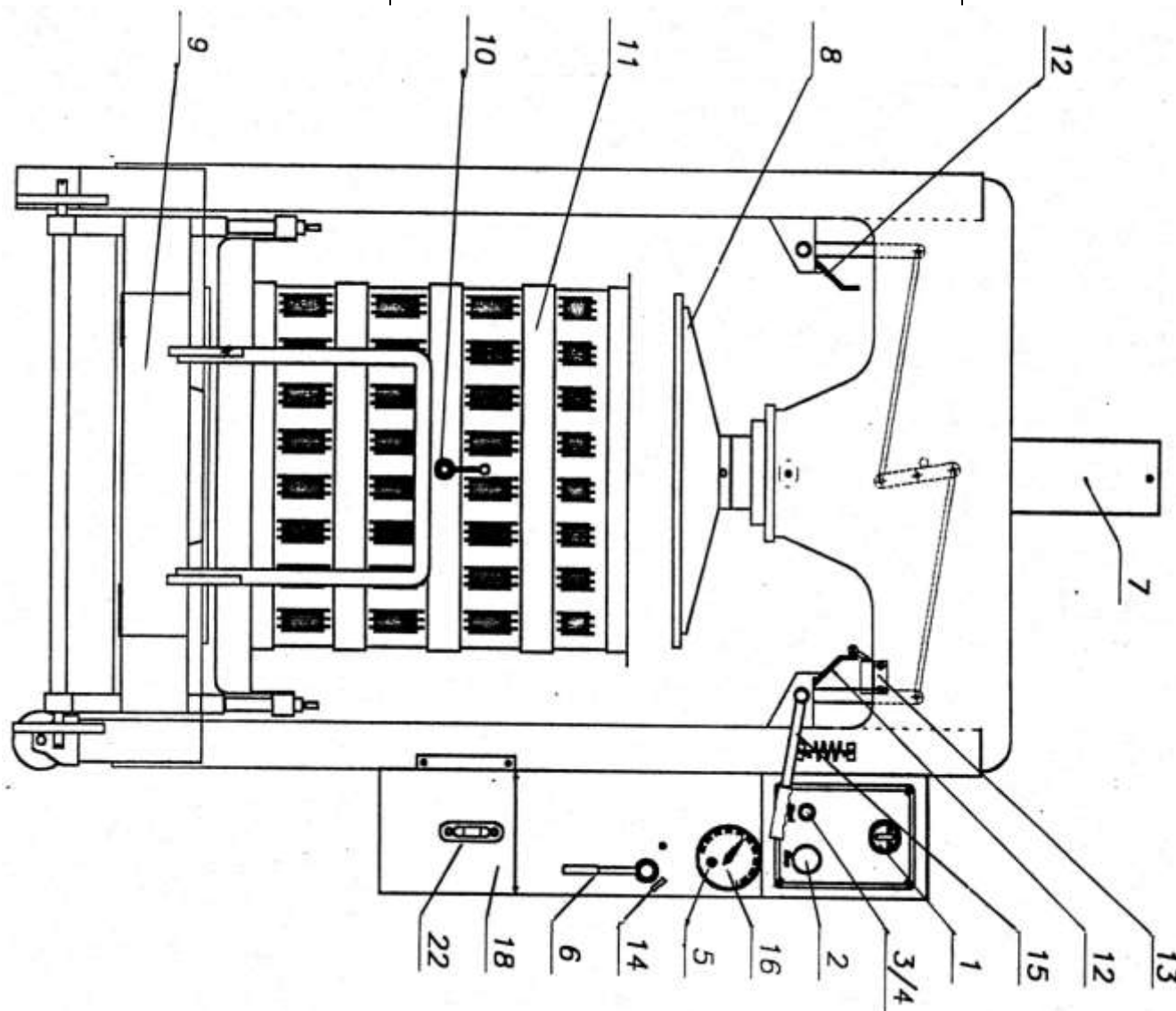
La versione con carrello varia dalla versione pallettizzabile per poter movimentare il vassoio con un carrello fornito in optional. Vedi figura.

VERSION AVEC CHARIOT

La version de chariot avec basin varie de la version à déplacer le plateau avec un panier fourni en option. Voir la figure.

VERSION WITH TROLLEY

The trolley version varies from the version forklift to move the tray with a cart supplied in optional. See the figure.





Mori Luigi S.r.l. - Via Cassia, 42 - Frazione Calzaiole - 50026 SAN CASCIANO VAL DI PESA (FI)
tel +39 055 8249117 fax +39 055 8249304 <http://www.moriluigi.it> e-mail: mori@moriluigi.it