

Indice

Presentazione	1	Manutenzione	5
Installazione	1	Conformità alla normativa	6
Utilizzo, sicurezza	2	Nomenclatura - esploso	A
Pulizia, igiene	4	Schemi elettrici	E
Inconvenienti di funzionamento	4		

Introduzione

Il manuale di istruzioni fornisce all'utilizzatore informazioni utili per un lavoro corretto in completa sicurezza ed ha lo scopo di facilitare l'impiego della macchina (qui di seguito definita con il termine "macchina" o "apparecchio").

Quanto segue non intende essere un lungo elenco di avvertimenti restrittivi ma piuttosto una serie di istruzioni volte a migliorare sotto tutti gli aspetti le prestazioni della macchina, evitando soprattutto il possibile verificarsi di una serie di danni fisici o materiali derivanti da un utilizzo e una gestione scorretti.

È essenziale che tutte le persone incaricate del trasporto, dell'installazione, dell'avviamento, dell'impiego, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina consultino e leggano con attenzione il presente manuale prima di effettuare qualunque operazione, onde prevenire manovre errate e non idonee che potrebbero nuocere all'integrità della macchina o alla sicurezza delle persone.

È altrettanto importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo in cui la macchina viene utilizzata, affinché possa essere consultato facilmente e con immediatezza in caso di dubbi o, comunque, ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Qualora, dopo la lettura del manuale, persistessero dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, contattare il Fabbricante o il servizio post vendita, che rimarrà a disposizione onde garantire un servizio rapido e accurato in grado di assicurare un funzionamento migliore ed un'efficienza ottimale della macchina.

Si ricorda che durante le fasi di impiego della macchina si dovranno sempre applicare le norme di sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente in vigore nel paese di installazione. È quindi responsabilità dell'utilizzatore accertarsi che la macchina sia avviata e impiegata solo nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per persone, animali e cose.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Questo mixer elettronico è un piccolo apparecchio per uso professionale di panetteria-pasticceria o per la cucina, creato per impastare, miscelare e sbattere qualsiasi prodotto alimentare. Tutti i tipi di pasta, ripieni, creme, emulsioni, etc. La versione A (con attacco accessori), adatta per la cucina, permette di applicare eventuali accessori.



1.1a

- A Vasca inox
- B Testa con presa per accessori in opzione
- C Copertura superiore
- D Schermo protettivo amovibile
- E Copertura posteriore
- F Colonna
- G Manopola start/stop/variazione di velocità
- H Basamento vasca
- I Supporto



1.1b

• **3 utensili sono sempre consegnati con la macchina :**

- V l'uncino a spirale per impastare.
- W la spatola (paletta) per mescolare
- X la frusta per emulsionare e montare

• **Accessori in opzione disponibili unicamente per la versione A dotata di presa per accessori:**

- Apparecchi accessori: tagliaverdure, tritatutto (vedi  §3.7)

Installazione

2.1 MISURE D'INGOMBRO E PESI (A TITOLO INDICATIVO)



2.1

- Peso lordo imballo : BE5 : 19 Kg - BE8 : 21 Kg
- Peso netto completo : BE5 : 17 Kg - BE8 : 19 Kg

- Dimensioni dell'imballo : 520 x 360 x 590 mm
- Dimensioni di ingombro BE5 : 416 x 266 x 487 mm
- Dimensioni di ingombro BE8 : 416 x 292 x 527 mm

2.2 COLLOCAZIONE

L'apparecchio va collocato su un tavolo di lavoro stabile e non risonante, di altezza compresa tra 600 e 900 mm.

Può essere trasportato afferrandolo da entrambi i lati della base porta vasca, con lo schermo chiuso. Non deve essere sollevato afferrandolo per la manopola di comando.

Utilizzate la macchina in un ambiente sufficientemente illuminato (vedere norma tecnica in vigore nel paese di utilizzo. In Europa fare riferimento alla norma EN 12464-1)

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il mixer è alimentato da corrente monofase.
- Utilizzare una presa di corrente a muro, a tenuta stagna, normalizzata, a 2 poli + terra, calibro 10-16A, visibile e accessibile all'operatore.
- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione .

• Avvertenze per l'installatore :

Il mixer elettronico è munito di un filtro atto ad evacuare verso terra i disturbi provenienti dalla rete, senza transitare dal variatore. La presa di terra dell'apparecchio, per essere efficace, deve essere di buona qualità per evitare che i disturbi, transitando nel variatore, lo danneggino.

SENZA PRESA DI TERRA = MANCANZA DI PROTEZIONE = RISCHIO DI GUASTI



Nota: è possibile utilizzare la macchina unicamente su reti di tipo TN (messa al neutro) e TT (neutro a terra). Qualora fosse necessario installare una macchina sulla rete IT (neutro a terra tramite impedenza o isolato), la soluzione è inserire un trasformatore di isolamento e porsi a livello locale sulla macchina in rete TN o TT.



Nota : Il mancato rispetto di tali istruzioni puo' provocare l'annullamento della garanzia.

- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale e da un fusibile da 10 A.



In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.

• Caratteristiche elettriche della macchina :

Tensione d'alim (V)	Potenza (W)	Freq. (Hz)	Intens. (A)
BE5 : 230	450	50	2,5
BE8 : 230	600	50	4

Utilizzo e sicurezza

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

Leggere tutte le istruzioni.

- L'apparecchio deve essere utilizzato da professionisti. Formati all'uso dell'apparecchio e familiarizzati con le informazioni contenute nel presente manuale.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi, onde evitare rischi di scariche elettriche.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato, o prima di sottoporlo a manutenzione o pulizia.
- Accertarsi che la manopola dell'apparecchio sia in posizione 0 nei seguenti casi:
 - quando non viene utilizzato
 - prima di inserire o rimuovere utensili e accessori
 - prima di pulirle l'apparecchio.
- Rimuovere accessori e utensili del mixer prima di lavarlo
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e tutti gli altri utensili lontani dagli accessori in movimento onde ridurre i rischi di ferimento e/o i danni all'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio se:
 - il cavo o una presa sono danneggiati
 - l'organo di sicurezza (schermo) presenta dei difetti.
 - l'apparecchio è caduto o reca segni di deterioramento.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal fabbricante può causare incendi, scariche elettriche o danni alle persone.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Il cavo dell'apparecchio non deve pendere libero dal tavolo o dal bancone su cui esso viene utilizzato.
- Il cavo non deve entrare in contatto con superfici calde, forni compresi.



Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.

- CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

- La sicurezza dell'utilizzatore è garantita dai seguenti dispositivi:
 - lo schermo di protezione che, se sollevato, arresta automaticamente l'apparecchio.
 - un automatismo che fa sì che lo sbattitore possa essere azionato solo quando la base porta vasca è in posizione di lavoro con lo schermo abbassato Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
 - un tempo di arresto dello sbattitore inferiore a 4 secondi, indipendentemente dalla velocità.
 - un sistema che impone il riposizionamento della manopola sullo 0 prima del riavviamento conseguente a eventuale mancanza di corrente.
 - una protezione dai sovraccarichi e dai surriscaldamenti del motore.

G Manopola MARCIA/ARRESTO/VARIAZIONE  **3.1**

O Posizione 0: ARRESTO

I Posizioni da 1 a 12: REGOLAZIONE DI VELOCITÀ

a) Variazione elettronica della velocità

- Ruotare la manopola di variazione:
 - In senso orario  per aumentare la velocità.
 - In senso antiorario  per diminuirla.



Nota: Non forzare sulle ghiera mini - maxi della manopola per non danneggiare il potenziometro.

b) Arresto frenato

- Riportando a 0 il tasto di variazione.



Sollevare lo schermo protettivo solo dopo l'arresto completo dello sbattitore per evitare spruzzi.

3.2 CARICAMENTO DEGLI INGREDIENTI NELLA VASCA

Per semplicità si consiglia di inserire gli ingredienti nella vasca prima di applicarla all'apparecchio, soprattutto quando si introduce della farina (preparazione di vari tipi di pasta). Per ridurre al minimo il fior di farina durante l'operazione di caricamento si consiglia di:

- Vuotare il sacco o il recipiente della farina senza scuoterlo.
- Immettere l'acqua prima della farina, se possibile.
- Non scuotere i contenitori una volta inserita la farina nella vasca.
- Inserire con delicatezza l'utensile nella vasca prima di applicare quest'ultima all'apparecchio.

Queste semplici precauzioni contribuiscono a limitare l'emissione di polvere di farina diminuendo quindi i rischi di allergia

che potrebbero derivarne.

Ma alcune preparazioni richiedono l'aggiunta di prodotti durante il lavoro. Questa operazione è facilitata dallo schermo a forma di imbuto che canalizza i prodotti aggiunti. Per evitare spruzzi dovuti alla rotazione dell'utensile si consiglia di evitare di aggiungere i prodotti facendoli "cadere" sull'utensile stesso. Non immettere prodotti surgelati, pezzi di ghiaccio o altri corpi solidi come pezzi di zucchero o di cioccolato, che rischiano di bloccare l'apparecchio o addirittura di rompere vasca e utensili.

Attenersi sempre alle quantità massime consigliate onde evitare che gli ingredienti fuoriescano o schizzino durante la lavorazione.

3.3 MONTAGGIO / SMONTAGGIO DELLO SCHERMO PROTETTIVO

• Per smontare lo schermo:

- 1) Sollevare lo schermo protettivo fino alla posizione alta.
- 2) Premere sui due tiranti **J** dello schermo protettivo con i due indici facendo leva con i pollici sull'asse di rotazione dello schermo.



3.2d

• Per rimontare lo schermo:

- 1) Fissare i 2 tiranti **J** dello schermo nell'asse di rotazione **K**.
- 2) Premere con i pollici sulla parte bassa dei tiranti dello schermo protettivo facendo leva sull'asse di rotazione dello schermo.



3.2e

3.4 INSERIMENTO DEL RECIPIENTE E DEGLI UTENSILI

- Sollevare lo schermo protettivo e la base porta vasca discenderà automaticamente.
- Sollevare l'utensile all'interno del recipiente.
- Porre il recipiente davanti alla base porta vasca e inserire le maniglie del recipiente negli spinotti della base porta vasca.



3.2a

- Inserire l'utensile sull'albero portautensili e farlo ruotare in



§5.3

senso orario per fissarlo.



3.2b

- Riabbassare lo schermo di sicurezza e il recipiente si bloccherà automaticamente.



3.2c



Nota: Se il recipiente non è inserito correttamente lo schermo protettivo non si abbasserà del tutto. In tal caso non forzare ma ricollocare il recipiente al suo posto.

3.5 AVVIAMENTO E SCELTA DELLA VELOCITÀ



3.1

Il dispositivo elettronico di variazione offre all'utilizzatore una grande facilità di utilizzo.

- Azionare lo sbattitore ruotando la manopola G dalla posizione di arresto O nella posizione scelta tra 1 e 12 a seconda della velocità desiderata.
- Partire sempre con la velocità 1 per evitare spruzzi o emissioni di polvere di farina e aumentare progressivamente la velocità secondo il tipo di lavorazione da effettuare.



3.3



- Se la velocità del battitore si abbassa in modo significativo nel corso del lavoro, bisogna diminuire la velocità regolando il pulsante di comando G ad un valore inferiore fino a quando la macchina non ritorni a funzionare normalmente.

V Velocità al planetario (rpm)

Consigliato il campo di lavoro normale.

3.6 CAPACITÀ MASSIME

La capacità di lavoro di una impastatrice planetaria è in funzione di:

- Utensile utilizzato.
- Il tipo, la quantità, e la consistenza della massa da lavorare.
- La velocità ottimale per un lavoro di qualità.

L'esagerazione della quantità si fa sempre a scapito della qualità di lavoro e della longevità degli organi meccanici dell'impastatrice e può portare al suo brusco arresto

(Vedere § 5.1).



Lavoro da effettuare / Indicazione / Quantità massima / Accessori
BE5 / BE8

Impasto (60% di idratazione)	Kg di farina	1,5 / 2,5	} Uncino
Pasta frolla	Kg di impasto	1 / 1,6	
Pasta per dolci		0,75 / 1,2	
Pasta per croissant	} Kg di farina	1 / 1,6	} Spatola
Pasta per brioche		1 / 1,6	
Pasta per bignè	litri d'acqua	1 / 1,6	
Bianco d'uova	} albumi	350g / 500g	} Frusta
Genovese		350g / 500g	
Biscotti		350g / 500g	
Meringa		Kg. di zucchero 0,75 / 1,2	

3.7 POSIZIONAMENTO DEGLI ACCESSORI

- Una versione è dotata di una presa di forza a velocità variabile (dimensione parte quadra 12 mm de tipo K) per azionare accessori opzionali :



- Per installare un accessorio procedere nel modo seguente:
 - lo sbattitore deve essere fermo.
 - Scegliere l'accessorio idoneo alla lavorazione da effettuare.
 - Allentare la vite di bloccaggio **U**.
 - Fare ruotare il cappuccio **L**.
 - Prendere l'accessorio e introdurre l'imbuto conico **N** dell'accessorio **P** nella presa **M** dello sbattitore.
 - Fissare il quadrato **S** all'albero di trascinamento della presa **M** facendo ruotare l'accessorio **P**.
 - Porre il dito **R** nella scanalatura (**T**) e inserire l'accessorio a fondo nella presa **M**.
 - Serrare la vite di bloccaggio **U** (in senso orario ↻).

-Consigli per l'utilizzo del tritacarne

- Preparare la carne prima di introdurla nell'apparecchio:
- Privarla di ossa e cartilagini.

- Tagliare la carne a **pezzi lunghi e sottili** (più o meno delle dimensioni di un pollice).

- Collocare una parte di carne nella coppetta del tritacarne

- Azionare l'apparecchio posizionando la manopola **G** tra la posizione 7 e la 9.

- Fare scivolare i pezzi di carne uno a uno nella bocchetta e verranno trascinati dalla vite.

- Se un pezzo di carne non viene afferrato dalla vite servirsi del pestello (esclusivamente del pestello fornito). **Non riempire la bocchetta e non forzare con il pestello** in quanto questa operazione non accelera il processo ma rovina la macchina.



Questi accessori opzionali sono previsti per lavori collaterali e non per quantità industriali. Un utilizzo intensivo e forzato deteriora l'apparecchio.



Arresto obbligatorio della macchina prima di inserire o rimuovere un accessorio

Pulizia, igiene

4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Smontare la vasca e l'utensile.
- Dentro un lavello, pulire con acqua calda addizionata con un detergente disinfettante o sgrassante (se sono stati lavorati dei prodotti grassi) l'interno della vasca e l'utensile, poi risciacquare con acqua pulita e asciugare.

- Pulire il porta planetario, l'albero porta utensili, lo schermo di protezione con l'aiuto di una spugna umida e di un prodotto detergente/disinfettante, poi risciacquare con acqua pulita.



Nota: Utilizzare per la pulizia dei prodotti compatibili con i pezzi in alluminio e in plastica (policarbonato).

4.2 AL TERMINE DELL'UTILIZZO

- Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
- Smontare il recipiente, l'utensile e lo schermo protettivo  (3.2 a.b.c.d.e).
- Immergere recipiente, utensili e schermo in acqua con un detergente disinfettante, sciacquare con acqua corrente e asciugare. Recipiente, utensili e vasca possono essere lavati in lavastoviglie.
- Con una spugna umida e un detergente pulire il porta planetario, l'albero porta utensili e la base porta vasca insistendo sui supporti delle maniglie del recipiente e eventualmente sull'interno dell'apparecchio.
- Verificare che i vari elementi siano puliti in modo corretto.



Nota: Accertarsi che i prodotti detergenti siano compatibili con i materiali dei vari elementi dell'apparecchio.

- Non usare prodotti abrasivi per la pulizia, potrebbero rigare le superfici.



Non lavare la macchina con pulitori ad alta pressione o getti d'acqua. Non lavare la macchina in lavastoviglie.

Operazioni da effettuare periodicamente (almeno una volta al mese):

- Asciugare e ingrassare leggermente con vaselina le candele del saliscendi e le assi dello schermo protettivo.

Difetti di funzionamento

5.1 L'IMPASTATRICE NON SI AVVIA

- Verificare che:
 - La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta,
 - L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia giusta,
 - Lo schermo di protezione sia abbassato.
 - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
- Se il frullatore si ferma in corso di funzionamento:
 - Il variatore elettronico ha rilevato un guasto (sovraccarico, surriscaldamento...): scollegare l'apparecchio ed aspettare

un minuto prima di ricollegarlo.

- Il variatore elettronico limita la corrente al motore e riduce la velocità in caso di sovraccarico. In questo caso, diminuire il carico o la velocità.

- Rimettere a zero il variatore di velocità prima di ricominciare.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANORMALE:

a) Rumore metallico

- Utensile deformato che sbatte.
- Vasca rovinata, o non in posizione (Vedere  § 3,4).

b) Rumorosità del motore

- Collegamento sbagliato tra motore e variatore.
- Senso di rotazione inverso (invertire due dei tre fili L1 - L2 - L3 sul variatore).

c) L'utensile non si muove o non ha sufficiente forza, mentre il motore gira normalmente, verificare:

- Lo stato della cinghia (Vedere  § 6,1).
- Il collegamento tra motore e variatore.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

5.3 UN UTENSILE URTO CONTRO L'ALBERO PORTAUTENSILI

- Ciò è generalmente dovuto a cattiva pulizia o a una deformazione dell'alesaggio dell'utensile in seguito a un urto.
- In caso di inizio di grippaggio, non insistere, ingrassare o passare con liquido sbloccante e attendere un momento che il prodotto faccia effetto.
- Agire progressivamente senza esercitare troppa forza :
 - Per rotazione, avanti e indietro.
 - Battere leggermente sull'utensile con un martello dopo avere liberato la coppia della baionetta.
 - Ricoprire se necessario il componente deformato con carta abrasiva fine.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

Manutenzione

6.1 MECCANICA

- Il frullatore necessita scarsa manutenzione (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).
- E' consigliato , almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato d'uso della cinghia di trasmissione.

Per questa operazione procedere come segue:

- Scollegare l'apparecchio,
- Smontare il coperchio superiore,
- Se la cinghia è da tendere allentare le 4 viti di fissaggio del supporto motore.



Nota: La cinghia dentata va tesa con moderazione.

- Se la cinghia deve essere cambiata, è sufficiente farla scivolare fuori dalla puleggia condotta, poi sollevarla dalla puleggia motrice senza cambiare la posizione del motore.
- Verificare lo stato delle connessioni elettriche, pulire e rimontare la macchina procedendo in senso inverso.



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa.

6.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- Il funzionamento del sistema di sicurezza va verificato con buona frequenza. Il motore deve arrestarsi quando la distanza tra schermo e recipiente supera 8 mm. all'apertura dello schermo.



La macchina non deve essere messa in funzione se il cestello non è correttamente posizionato sulla base di appoggio.

6.3 COMPONENTI ELETTRICI



6.3

(vedere schema elettrico)



- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.
- **Individuazione dei colori dei fili:**
 - Motore : U1 - V1 - W1
 - Terra : B/C Giallo/Verde
 - Neutro : (N) Blu (230V)

- Fase : (L) Marrone (230V)

• Individuazione dei componenti:

- P : Potenziometro
- V : Variatore elettronico
- S1 : Sicurezza schermo di protezione
- S2 : Sicurezza presenza cestello
- M : Motore

6.4 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore da cui avete acquistato la macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e di migliorare i suoi prodotti senza preavviso.

Timbro del rivenditore:



Data di acquisto:

Conformità alle norme

La macchina è concepita e realizzata in conformità :

- alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
 - alla direttiva CEM 2014/30/ EU,
 - 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **2002/96/CEE "WEEE"**

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

2006/12/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

94/22/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- alla norme europee:
EN 454-Impastatrici planetarie. Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.

Queste conformità sono attestate per:

- marchio di conformità CE, fissato sulla macchina,
- dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al certificato di garanzia,
- il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <71,1dbA.

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP 55
- Macchina globale IP 23
- **Conforme alle norme :**
EN 55014-1 : Emissione
EN 55014-2 : Immunità

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali .

Igiene alimentare:

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- le norme EN 601: fusioni in leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- direttiva 1935/CEE: materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Utilizzare dei detergenti adatti per la pulizia di macchine alimentari, rispettando il loro corretto modo di impiego.