

Manuale di istruzioni

INSTRUCTION MANUAL



Disopercolatrice Manuale Roll



Dati tecnici

4



Technical data

9



Données techniques

14



Technische daten

19

DB



LG



IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

Disopercolatrice manuale a rulli. Funzionamento a leva.

4285DB Disopercolatrice Manuale DB ROLL

4286LG Disopercolatrice Manuale LG ROLL

DATI TECNICI

Modello		4285DB	4285LG
Dimensioni	cm	40 x 65 x 87	40 x 65 x 107
Peso	kg	21	23

1.0 AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA D'UTILIZZARE LA MACCHINA

Questo libretto è parte integrante della macchina e l'accompagna fino alla demolizione.

Le istruzioni devono essere integrate ed aggiornate in base alle disposizioni legislative e dalle norme tecniche di sicurezza vigenti.

La ditta costruttrice non si riterrà responsabile d'inconvenienti, rotture o incidenti dovuti al mancato rispetto o alla non applicazione delle indicazioni contenute nel presente manuale.

1.3 PERSONALE ADDETTO

AI FINI DELLA SICUREZZA QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADULTO IL QUALE DEVE ESSERE INFORMATO DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE ED ESSENZIALE DELLA MACCHINA.

Le operazioni vanno svolte da una sola persona. Altro personale che dovesse svolgere operazioni collegate alla macchina, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

1.4 AVVERTENZE / USO PREVISTO E NON PREVISTO

Questa macchina deve essere impiegata esclusivamente per la disopercolatura di telaini.

2.1 MOVIMENTAZIONE / TRASPORTO

L'attrezzatura, di un peso inferiore ai 25 kg, può essere trasportata da una sola persona.

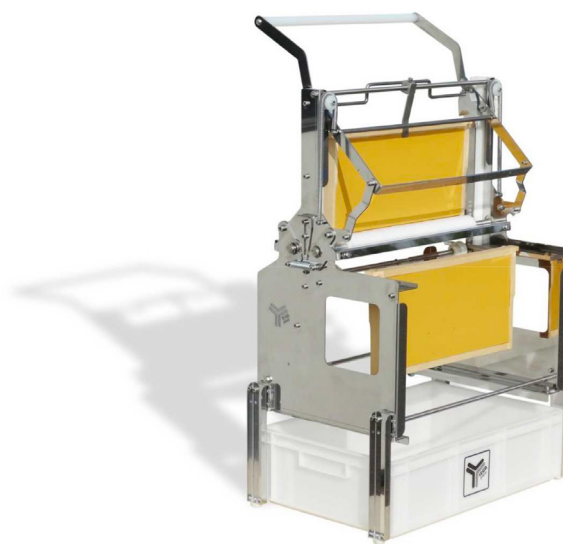
2.2 INSTALLAZIONE

AI FINI DELLA SICUREZZA QUESTA MACCHINA DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADULTO IL QUALE DEVE ESSERE INFORMATO DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE, CHE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE ED ESSENZIALE DELLA MACCHINA.

Le operazioni vanno svolte da una sola persona. Altro personale che dovesse svolgere operazioni collegate alla macchina, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

Su gambe con vasca asportabile

Posizionare la macchina su un banco di lavoro;
Montare le 4 gambe e serrare bene le viti; Porre la vasca trasparente sotto la disopercolatrice.



Su banco da disopercolare o banco smelatore TWIN

Montare i due supporti in lamiera, regolare e fissare alla larghezza opportuna in base al banco che dovrà accogliere la macchina.

2.3 DESCRIZIONE

Questa semplice, ma geniale, macchina disopercolatrice è rivoluzionaria perché, grazie ad un prezzo estremamente ridotto, rende possibile la disopercolatura meccanica anche a tutti gli apicoltori medio-piccoli.

I suoi pregi principali sono i seguenti:

- non ha bisogno di alimentazione elettrica;
- non ha coltelli oscillanti;
- non ha riscaldamento;
- è velocissima;
- l'apertura delle celle opercolate avviene per taglio dell'opercolo con coltelli circolari che agiscono su entrambe le facce del favo contemporaneamente;
- il favo viene spinto manualmente fra gli alberi che portano i coltelli circolari per mezzo di un maniglione a discesa verticale;
- il favo a superficie tagliata viene raccolto sotto, automaticamente, su di un piccolo binario ricevente.



La vasca di raccolta delle sgocciolature sotto la macchina è fabbricata in polietilene per alimenti di dimensioni leggermente ridotte (600x400x170 mm).

I quattro piedi sono muniti di ammortizzatori in gomma per ottenere una migliore stabilità e aderenza antiscivolo sul piano di lavoro.

L'uscita del telaino è semplificata. L'uscita del telaino avviene automaticamente e senza sforzo per mezzo della stessa leva che ha spinto in basso il favo. Otteniamo così una buona riduzione dei tempi di lavoro ed una semplificazione del ciclo operativo.

Appare da ora sulla macchina anche il logo "LEGA" tagliato al laser. Questo serve a garantire al cliente la certezza del prodotto originale.

3.1 ISTRUZIONI D'USO

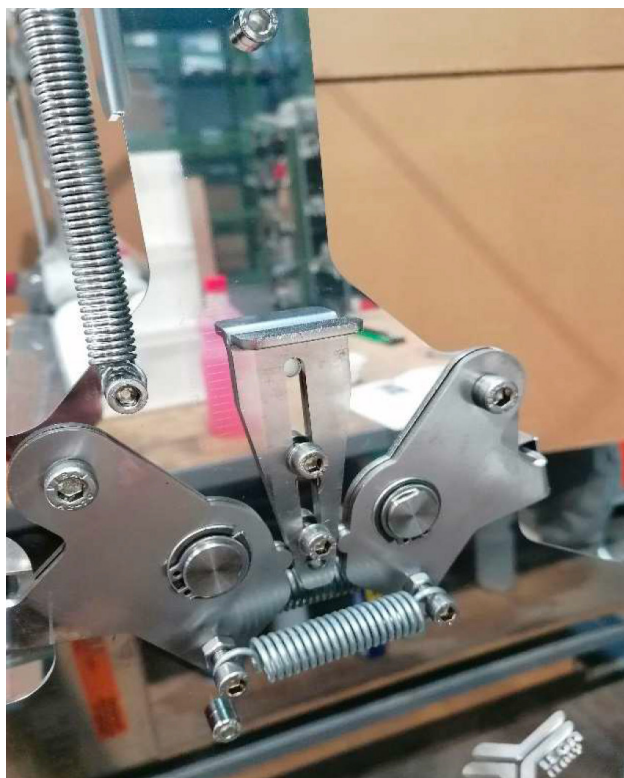


Porre il telaino in posizione verticale, poggiando tra i due rulli la parte inferiore e inserendo il portafavo tra le due guide in alluminio, fino a farlo appoggiare alla guida di appoggio centrale.

Tramite la leva superiore, premendo in posizione centrale, far scivolare il telaino tra i rulli.

Continuando la discesa della leva superiore anche oltre il passaggio tra i rulli, il telaino verrà automaticamente sospinto in avanti sulle guide in uscita, creando quindi spazio per poter disopercolare il telaino successivo.





È possibile regolare l'apertura o la chiusura dei rulli agendo sulla staffa a triangolo, allentando le viti di bloccaggio e fissandola nella posizione gradita. È importante che le due guide a triangolo poste sui due fianchi della macchina siano alla stessa altezza, al fine di avere i rulli allineati.

5.0 MANUTENZIONE

Alla fine del lavoro la macchina deve essere lavata esclusivamente con acqua tiepida ed asciugata con un panno di cotone.

Se si prevede che la macchina debba rimanere inutilizzata per parecchio tempo, provvedere a verificare lo stato dei componenti meccanici ad eventuali lavori di revisione, sostituzione o manutenzione per avere la macchina nelle migliori condizioni per l'utilizzo successivo.

6.0 POSSIBILI INCONVENIENTI E LORO SOLUZIONE

In caso di necessità, il nostro personale tecnico è a Vostra disposizione per comunicazione telefonica, tramite fax al numero 0546665653 o tramite mail all'indirizzo service@legaitaly.com, negli orari di lavoro, per qualunque informazione o consiglio tecnico relativo alla macchina.

IDENTIFICATION OF THE MACHINE

Manual, roller uncapper. Lever operated.

4285DB Manual uncapper DB ROLL

4286LG Manual uncapper LG ROLL

SPECIFICATIONS

Model		4285DB	4285LG
Dimensions	cm	40 x 65 x 87	40 x 65 x 107
Weight	kg	21	23

1.0 GENERAL SAFETY DIRECTIONS

READ THIS MANUAL THROUGHOUT BEFORE USING THE MACHINE

This handbook forms an integral part of the machine and should be kept with it throughout its working life. These directions must be completed and updated according to applicable legal provisions and technical safety standards.

The manufacturer may not be held responsible for failures, breaks or accidents resulting from incorrect use of the machine or failure to follow the directions contained in this manual.

1.3 MACHINE OPERATORS

FOR SAFETY PURPOSES, THIS MACHINE SHOULD BE USED BY SKILLED STAFF ONLY, AWARE OF THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS MANUAL WHICH FORMS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE.

Machine operations should be carried out by a single person. Any other persons in charge of operating the machine, should be aware of the safety information contained in this manual.

1.4 NOTICES/RECOMMENDED/NOT RECOMMENDED USE

This machine should be exclusively used for uncapping frames.

2.1 HANDLING / TRANSPORT

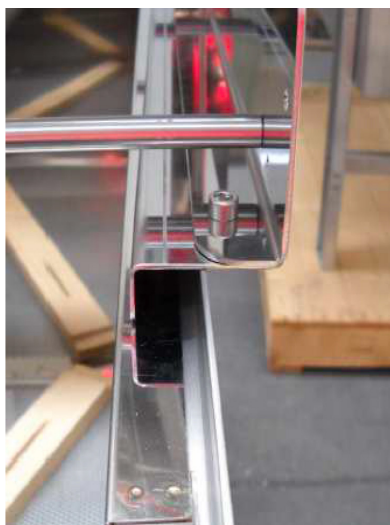
The machine weighs less than 25 kg and can therefore be easily lifted and handled by a single person.

2.2 INSTALLATION

The machine can be positioned on a table, fitted with its support feet, using the tank which comes with the machine as cappings tray; as an alternative, it can be positioned on a bench or on our Twin compact unit (honey extractor and bench-type uncapping machine), using the Twin guides to secure the uncapper and avoid any movement while using it.

On its legs, with a removable tank

Position the machine on a bench;
Fit the 4 legs and tighten the screws; place the
transparent tank under the uncapper.



On an uncapping bench or on our TWIN compact unit

Assemble the two steel sheet sides, adjusting and fixing them
according to the width of the bench below.

2.3 DESCRIPTION

This simple and ingenious system makes this uncapper a true revolutionary because, thanks to its reduced price, mechanical uncapping is now available also to small to medium-sized beekeepers.

Its main advantages include the following:

- no electric power needed
- no swinging blades
- no heating required
- extremely fast operation
- the capped cells are broken opened by the simultaneous action of the circular cutting knives on both the sides of the comb at the same time;
- the comb is manually pushed through the knife holding shafts by acting on the handle bar;
- The uncapped frame then automatically falls onto a support track.



The dripping tank under the machine is made of food-grade polyethylene and has reduced dimensions (600x400x170 mm).

The support feet are covered with anti-slip rubber to provide stability on the work surface.

The frame comes out automatically under the action of the same lever that drives the frames down into the rollers. This function reduces the processing times and simplifies the entire working cycle.

The "LEGA" logo is now laser cut on the machine to guarantee it is an original Lega product.

3.1 OPERATING INSTRUCTIONS

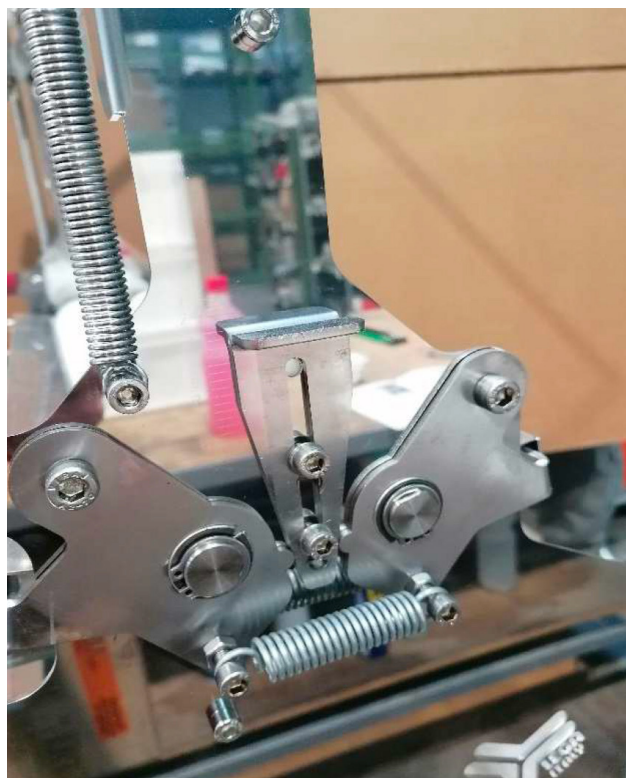


Place the frame in a vertical position, resting the lower part between the two rollers and inserting the honeycomb holder between the two aluminum guides, until it rests on the central support guide.

Press the upper lever down to drive the frame between and through the rollers.

The upper lever drives the frame between the rollers and then lower toward the outlet guides thus allowing for another frame to uncap to be inserted.





Spacing between the rollers can be increased or reduced by adjusting the position of the wedge between them accordingly.

Always make sure that the two side guides are at the same height to keep the rollers aligned.

5.0 MAINTENANCE

Wash the machine after the work is finished, using exclusively warm water, then wipe it dry with a cotton cloth.

If you expect not to use the machine for a prolonged period of time, check its mechanical components' efficiency and carry out any inspection, replacement or maintenance operations required to ensure that the machine is in the best condition for any subsequent use.

6.0 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our after-sales staff can be contacted by telephone +39 0546 26834, fax +39 0546 665653 or e-mail service@legaitaly.com during working hours, for any information or technical advice in regard to the machine.

IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Machine à désoperculer manuelle à rouleaux. Fonctionnement avec un levier.

4285DB Machine à désoperculer Manuelle DB ROLL

4286LG Machine à désoperculer Manuelle LG ROLL

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle		4285DB	4285LG
Dimensions	cm	40 x 65 x 87	40 x 65 x 107
Poids	kg	21	23

1.0 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT CE GUIDE AVANT D'UTILISER LA MACHINE

Ce guide fait partie intégrante de la machine et l'accompagne jusqu'à sa démolition.

Les instructions doivent être complétées et actualisées en fonction des dispositions législatives et des normes techniques de sécurité en vigueur.

Le constructeur ne sera aucunement responsable en cas de problèmes, ruptures ou accidents dus au non-respect ou à la non-application des recommandations contenues dans ce guide.

1.3 PERSONNEL PRÉPOSÉ

AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ, CETTE MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE EXCLUSIVEMENT PAR DU PERSONNEL ADULTE QUI DOIT CONNAÎTRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE GUIDE, QUI CONSTITUE UNE PARTIE INTÉGRANTE ET ESSENTIELLE DE LA MACHINE.

Les opérations doivent être effectuées par une seule personne. Si d'autres personnes devaient effectuer des opérations de chargement et vidage du récipient, elles devront être mises au courant des normes de sécurité contenues dans ce guide.

1.4 AVERTISSEMENTS/UTILISATION PRÉVUE ET NON PRÉVUE

Cette machine doit être exclusivement utilisée pour la désoperculation de cadres.

2.1 MANUTENTION/TRANSPORT

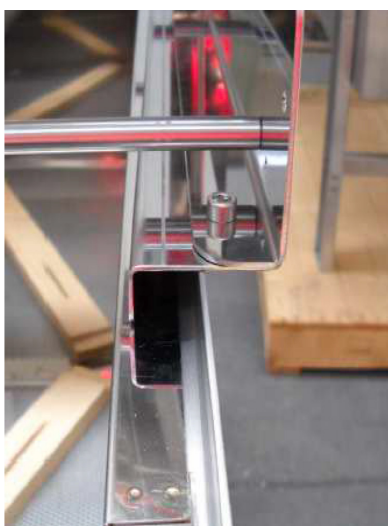
L'équipement, d'un poids inférieur à 25 kg, peut être transporté par une seule personne.

2.2 INSTALLATION

La machine peut être placée soit sur une table, en montant par conséquent les pieds et en utilisant le bac fourni pour la collecte des opercules, ou bien sur un bac ou sur notre bac avec extracteur Twin en utilisant les glissières fournies pour arrêter la machine à désoperculer et l'empêcher de glisser durant le travail.

Sur pieds avec bac amovible

Placer la machine sur un établi ;
Monter les 4 pieds et bien serrer les vis ; Placer le bac transparent sous la machine à désoperculer.



Sur bac à désoperculer ou bac extracteur TWIN

Monter les deux supports en tôle, ajuster et fixer à la largeur appropriée en fonction de l'établi qui devra accueillir la machine.

2.3 DESCRIPTION

Cette machine pour désoperculer, simple mais géniale, est révolutionnaire parce que, grâce à un prix très modeste, elle permet aussi aux petits et moyens apiculteurs de désoperculer de façon mécanique.

Ses principales qualités sont les suivantes :

- elle n'a pas besoin d'alimentation électrique ;
- elle n'a pas de couteaux oscillants ;
- elle n'a pas de chauffage ;
- elle est très rapide ;
- l'ouverture des cellules operculées se fait par la coupe de l'opercule avec des couteaux rotatifs qui agissent sur les deux faces du cadre en même temps ;
- le cadre est poussé à la main entre les arbres portant les couteaux rotatifs, au moyen d'une poignée à actionnement vertical ;
- le cadre aux surfaces coupées est récupéré en dessous, automatiquement, sur un petit rail récepteur.



Le bac de collecte des écoulements sous la machine est fabriqué en polyéthylène pour aliments de dimensions légèrement réduites (600x400x170 mm).

Les quatre pieds sont munis d'amortisseurs en caoutchouc pour obtenir une meilleure stabilité et une adhérence anti-glissement sur le plan de travail.

La sortie du cadre est simplifiée. La sortie du cadre a lieu automatiquement et sans effort à l'aide du même levier utilisé pour pousser le cadre vers le bas. Nous obtenons ainsi une bonne réduction des temps de travail et une simplification du cycle opérationnel.

Le logo « LEGA » découpé au laser est maintenant présent sur la machine. Cela permet de garantir au client que le produit est d'origine.

3.1 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

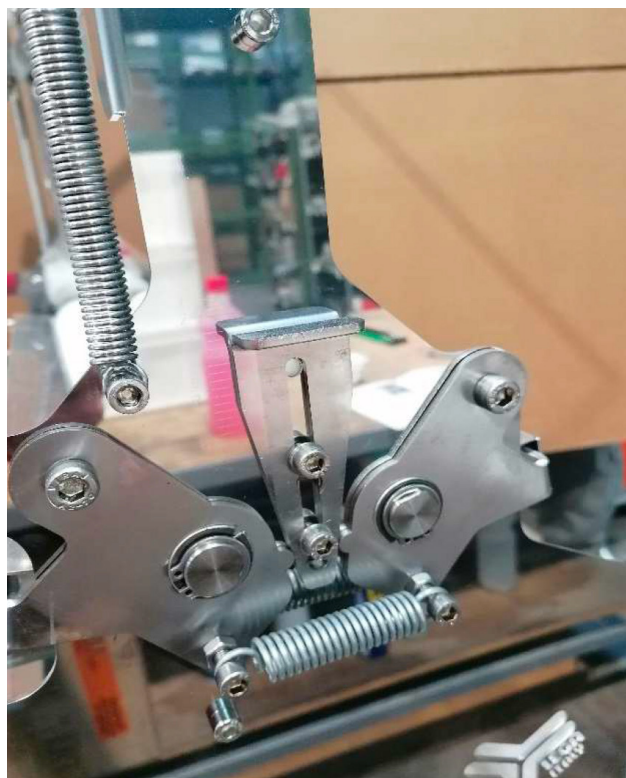


Placer le cadre en position verticale, en posant la partie inférieure entre les deux rouleaux et en insérant le support en nid d'abeille entre les deux guides en aluminium, jusqu'à ce qu'il repose sur le guide de support central.

À l'aide du levier du dessus, faire glisser le cadre entre les rouleaux en appuyant au centre.

En continuant la descente du levier supérieur même au-delà du passage entre les rouleaux, le cadre sera automatiquement poussé vers l'avant sur les glissières en sortie, en créant ainsi un espace pour pouvoir désoperculer le cadre suivant.





Il est possible de régler l'ouverture ou la fermeture des rouleaux en agissant sur la patte en forme de triangle, il suffit de desserrer les vis de blocage et de la fixer dans la position désirée.

Il est important que les deux pattes en forme de triangle, placées sur les deux côtés de la machine, soient à la même hauteur, afin d'avoir les deux rouleaux alignés.

5.0 MAINTENANCE

Wash the machine after the work is finished, using exclusively warm water, then wipe it dry with a cotton cloth.

If you expect not to use the machine for a prolonged period of time, check its mechanical components' efficiency and carry out any inspection, replacement or maintenance operations required to ensure that the machine is in the best condition for any subsequent use.

6.0 FAULTS, CAUSES AND REMEDIES

Our after-sales staff can be contacted by telephone +39 0546 26834, fax +39 0546 665653 or e-mail service@legaitaly.com during working hours, for any information or technical advice in regard to the machine.

MASCHINENBESCHREIBUNG

Manuelle Entdeckelungsmaschine mit Rollen. Betrieb über Hebel.

4285DB Manuelle Entdeckelungsmaschine DB ROLL

4286LG Manuelle Entdeckelungsmaschine LG ROLL

TECHNISCHE DATEN

Modell		4285DB	4285LG
Abmessungen	cm	40 x 65 x 87	40 x 65 x 107
Gewicht	kg	21	

1.0 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

VOR BENUTZEN DER MASCHINE IST DIESES HANDBUCH AUFMERKSAM ZU LESEN

Dieses Handbuch ist wesentlicher Bestandteil der Maschine und muss bis zur Verschrottung aufbewahrt werden.

Die Anweisungen müssen gemäß der gesetzlichen Vorschriften und der gültigen technischen Sicherheitsrichtlinien vervollständigt und aktualisiert werden.

Das Herstellerunternehmen übernimmt keine Haftung für Störungen, Beschädigungen oder Unfälle, die in Folge der Nichtbeachtung oder Nichtanwendung der Vorgaben dieses Handbuches entstehen.

1.3 PERSONAL

ACHTUNG! AUS SICHERHEITSGRÜNDEN DARF DIESE MASCHINE AUSSCHLIESSLICH VON ERWACHSENEN BEDIENT WERDEN, WELCHE ÜBER DEN INHALT DIESES HANDBUCHES, DAS WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE IST, INFORMIERT SIND.

Die Arbeitsvorgänge werden von einer Person ausgeführt. Altro personale che dovesse svolgere operazioni collegate alla macchina, deve essere informata delle norme di sicurezza contenute in questo manuale.

1.4 WARNHINWEISE / VORGESEHENER UND NICHT VORGESEHENER EINSATZ

Diese Maschine ist ausschließlich zum Entdecken von Rähmchen gedacht.

2.1 BEFÖRDERUNG / TRANSPORT

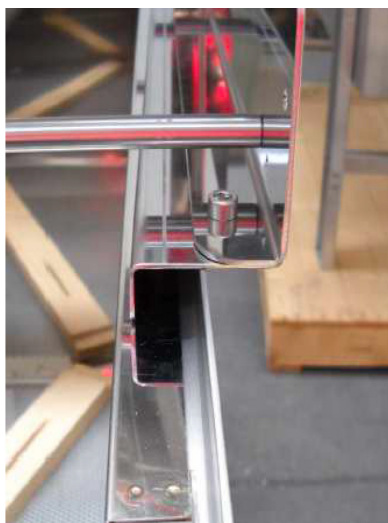
Das unter 25 kg wiegende Gerät kann von einer Person transportiert werden.

2.2 INSTALLATION

Die Maschine kann entweder, mit montierten Füßen und unter Verwendung der mitgelieferten Wachsdeckel- Sammelwanne, auf einem normalen Tisch verwendet werden, oder auf einem Arbeitstisch, oder auf unserem Entdeckungstisch Twin, wobei die mitgelieferten Führungsschienen, die die Entdeckungsmaschine fixieren und ihr Verrutschen während des Arbeitsvorgangs verhindern, zu verwenden sind.

Auf Stützbeinen mit entnehmbarer Wanne

Die Maschine auf einen Arbeitstisch stellen;
Die 4 Beine montieren und die Schrauben gut festziehen; die transparente Wanne unter die Entdeckungsmaschine stellen..



Auf einem Entdeckungstisch oder dem Entdeckungstisch TWIN

Die beiden Blechhalterungen montieren und dann die Breite einstellen, die dem Stütztisch entspricht, der die Maschine trägt.

2.3 BESCHREIBUNG

Diese einfache und so geniale Entdeckelungsmaschine ist revolutionär, denn dank des extrem geringen Preises

ist die mechanische Entdeckelung nun auch für kleine bis mittlere Imkerbetriebe möglich.

Hier die Hauptvorteile:

- es ist keine Stromversorgung notwendig;
- sie hat keine vibrierenden Messer;
- sie hat keine Heizvorrichtung;
- sie arbeitet sehr schnell;
- die Öffnung der verdeckelten Zellen erfolgt durch den Schnitt der Rundmesser, die von beiden Seiten gleichzeitig auf die Waben einwirken;
- die Wabe wird mittels eines senkrecht herunterzudrückenden Griffs manuell durch die Wellen mit den Rundmessern gedrückt;
- die in der Oberfläche geöffnete Wabe verbleibt automatisch auf einer darunterliegenden Auffangschiene.



Die Abtropfwanne unter der Maschine besteht aus lebensmittelechtem Polyethylen und weist leicht geringere Abmessungen auf (600 x 400 x 170 mm).

Die vier Füße sind für eine verbesserte Stabilität und Rutschfestigkeit auf der Arbeitsfläche mit Gummidämpfern ausgestattet.

Vereinfachter Auswurf der Rähmchen. Der Austritt des Rähmchens erfolgt ganz einfach und automatisch durch Betätigung des selben Hebels, durch den die Waben nach unten gedrückt wurden. Auf diese Weise werden der Arbeitszyklus vereinfacht und die Arbeitszeit deutlich verkürzt.

Ab sofort ist die Maschine auch mit dem lasergeschnittenen Logo „LEGA“ versehen. Der Kunde hatte dadurch die Sicherheit, dass es sich garantiert um ein Originalprodukt handelt.

3.1 GEBRAUCHSANWEISUNG

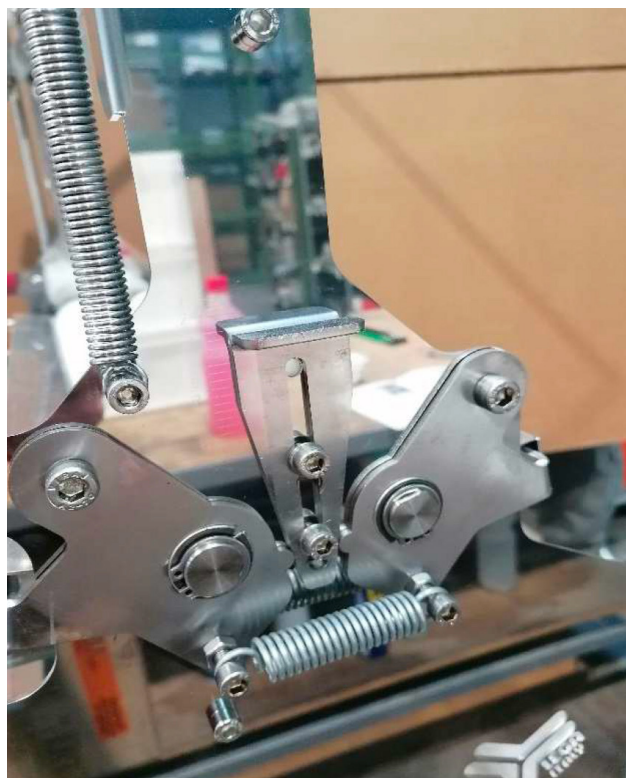


Das Rähmchen senkrecht einsetzen, dabei den unteren Teil zwischen die beiden Rollen und den Waben-träger in die beiden weißen Führungsschienen aus Aluminium setzen, bis es auf der zentralen Stützschiene sitzt.

Durch Drücken des oberen Hebels in die mittige Position das Rähmchen zwischen die Rollen schieben.

Wird der obere Hebel – auch nachdem das Rähmchen die Rollen passiert hat – weiter nach unten bewegt, wird dieses automatisch auf die Austrittsschienen gedrückt, sodass Platz zum Entdecken des nächsten Rähmchens entsteht.





Der Abstand der Rollen kann durch Lösen der Schrauben an dem dreieckigen Halter und Einstellen der gewünschten Position verringert oder vergrößert werden.

Es ist wichtig, dass sich die zwei an den Seiten der Maschine befindlichen dreieckigen Führungsschienen auf derselben Höhe befinden, sodass die Rollen gleichmäßig ausgerichtet sind.

5.0 WARTUNG

Nach Beendigung der Arbeit muss das Gerät ausschließlich mit lauwarmem Wasser gereinigt und einem Baumwolllappen getrocknet werden.

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht benutzt wird, sollten die mechanischen Bestandteile überprüft und Revisions-, Ersatz- oder Wartungsarbeiten ausgeführt werden, damit die Maschine bei dem nächsten Einsatz in einem einwandfreien Zustand ist.

6.0 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ABHILFEN

Unser technisches Personal steht Ihnen bei Bedarf telefonisch unter +39 0546 26834, per Fax unter +39 0546 665653 oder per Email unter service@legaitaly.com für Informationen oder technische Ratschläge zur Maschine zur Verfügung.

