



**OFFICINE VALTROMPLINA** di BUFFOLI CARLO & C. S.n.c.  
25060 MARCHENO V.T. (Brescia) Italia - Via Zanardelli, 187 - Telefono 030861129 - Telefax 030861603

Codice Fiscale 01998610172 - Partita Iva 00670680982 - M. BS 040482 - C.C.I.A.A. 288207

## **SPETT.LE CLIENTELA**

MARCHENO VT 01/09/2021

**Oggetto: Dichiarazione di idoneita' dei materiali e dei prodotti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari per Mescolatori professionali Lt 50 Lt.30 Lt.25**

**In base alla dichiarazione acquisita a monte dal produttore F.lli Alippi snc con sede a Mandello Lario si dichiara che ,nelle condizioni di utilizzo previste e prevedibili,questi Mescolatori professionali commercializzati dalle Officine Valtromplina snc" in Italia nella sede unica di Marcheno Vt prov. di Brescia e sono idonei ad un uso a contatto con sostanze alimentari**

**Tali articoli sono commercializzati da Officine Valtromplina snc in conformita' alle vigenti norme e direttive di riferimento (Reg. CE 1935/2004,Reg. CE 1895/2005, Reg.CE2023/2006 e Reg.CE 10/2011 D.M.21/03/1973 D.P.R.777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.**

**Nelle condizioni di utilizzo per i quali sono destinati, i prodotti rispettano i limiti di migrazione specifica e globale**

**In fede**

## F.LLI ALIPPI S.N.C.

di Alippi Roberto & C.  
23826 MANDELLÒ DEL LARIO LC  
Via S. G. Bosco, 8 - Tel. / Fax 0341 730722  
P.I.V.A. 02261850131 Reg. Imp. I.C 66579/96

DICHIARANTE : F.LLI ALIPPI S.N.C. DI ALIPPI ROBERTO & C.  
VIA S.G. BOSCO, 8 – 23826 MANDELLO DEL LARIO LC

### MODELLI DELLA FAMIGLIA :

- PUA25 CAPACITA' MASSIMA 25 KG. DI POLENTA  
DOSI CONSIGLIATE : 20 LT DI ACQUA, 5 KG. DI FARINA, 10 CUCCHIAI DI SALE
- PUA30 CAPACITA' MASSIMA 30 KG. DI POLENTA  
DOSI CONSIGLIATE : 24 LT DI ACQUA, 6 KG. DI FARINA, 12 CUCCHIAI DI SALE
- PUA50 CAPACITA' MASSIMA 50 KG. DI POLENTA  
DOSI CONSIGLIATE 40 LT DI ACQUA, 10 KG. DI FARINA, 20 CUCCHIAI DI SALE

DESTINAZIONE ESCLUSIVA D'USO : MESCOLAMENTO E COTTURA POLENTA

### ELENCO DEI MATERIALI E DEI COMPONENTI :

Il mescolatore elettrico per polenta è un apparecchio per uso alberghiero che consente

di impastare farine per la formazione di polenta .

E' costituito , essenzialmente , da :

- basamento , montato su ruote , per il supporto del paiolo e del gruppo motoriduttore
- paiolo in rame o alluminio
- riduttore costituito da puleggia, corona dentata in bronzo e vite senza fine montata su cuscinetti a sfera
- motore elettrico monofase 0,18 KW 230 VOLT 1,44 A
- microinterruttore
- pala mescolatrice in acciaio inox , montata sul riduttore , protetta durante la rotazione in fase di funzionamento da un coperchio in acciaio inox . Riduttore e pala mescolatrice ruotano di circa 90° per consentire l'introduzione e la fuoriuscita del paiolo
- bruciatore a gas , dotato di valvola di sicurezza , per il riscaldamento dell'acqua e la cottura dell'impasto

## F.LLI ALIPPI S.N.C.

di Alippi Roberto & C.

23826 MANDELLO DEL LARIO LC

Via S. G. Bosco, 8 - Tel./ Fax 0341 730722

P. I.V.A. 02261850131 Reg. Imp. LC 66579/96

Il circuito elettrico è costituito da un cavo antifiamma alimentato tramite una spina di sicurezza CEE 2P+Tx16A (colore blu) sezionabile con un interruttore bipolare che, tramite il microinterruttore montato all'interno del basamento, alimenta il motore, il quale, attraverso una cinghia trapezoidale in gomma, trasmette il movimento al riduttore ed alla pala mescolatrice. Alimentazione del motore e rotazione della pala mescolatrice avvengono solamente quando quest'ultima si trova completamente all'interno del paiolo; non appena la pala, mediante l'apposita leva, viene sollevata dalla sua posizione di lavoro, la rotazione si interrompe, per riprendere quando la pala viene riposizionata all'interno del paiolo.

### ISTRUZIONI PER L'USO:

- Prima di utilizzare il mescolatore lavate il paiolo, la pala mescolatrice ed il coperchio. Per il paiolo vi consigliamo di utilizzare una miscela composta da aceto, farina gialla e sale fino da cucina ; risciacquate abbondantemente ed asciugate accuratamente .
- Riempite il paiolo della quantità d'acqua desiderata avendo cura di non superare il quantitativo massimo indicato più sopra .
- Abbassate il coperchio sul paiolo in modo che l'acqua scaldi più velocemente e con un minor consumo di gas .
- Aggiungete il sale all'acqua prima che quest'ultima inizi a bollire .
- Quando l'acqua bolle aggiungete , poco alla volta , la farina , mescolando l'impasto con una frusta a mano per evitare la formazione di grumi .
- Portate la pala mescolatrice in posizione di lavoro impugnando l'apposita leva posta sul riduttore e la maniglia posta sul coperchio .
- Accendete il motore agendo sull'interruttore di linea posto sul mescolatore in modo da avviare la rotazione della pala mescolatrice .
- Se la pala viene alzata dalla posizione di lavoro per controllare il grado di cottura della polenta , la sua rotazione cessa automaticamente e non è quindi necessario spegnere l'interruttore di linea .

## F.LLI ALIPPI S.N.C.

di Alippi Roberto & C.  
23826 MANDELLO DEL LARIO LC  
Via S. G. Bosco, 8 - Tel. / Fax 0341 730722  
P. I.V.A. 02261850131 Reg. Imp. LC 66579/96

- A cottura ultimata , e prima di estrarre il paiolo dal mescolatore , spegnete il bruciatore a gas e l'interruttore di linea .
- A cottura ultimata la polenta lascia una crosta aderente al paiolo . Per lavare il paiolo riempitelo d'acqua e lasciatelo riposare per alcune ore ; la crosta si staccherà da sola dalle pareti del paiolo e potrete quindi procedere a lavarlo utilizzando la miscela di aceto , farina e sale descritta in precedenza .

### DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO :

Nella ns. sede viene realizzato il riduttore lavorando una clochea in alluminio e realizzando un ingranaggio in bronzo e una vite senza fine in PR80. Cuscinetti, pulegge e cinghia sono acquistati da aziende esterne.  
Successivamente il riduttore viene montato sulla struttura metallica e viene quindi realizzata la pala mescolatrice in acciaio inox forgiata e lucidata presso la ns sede. Anche la protezione antiinfortunii in acciaio inox e prodotto in sede.  
Successivamente vengono montati vari componenti del mescolatore che sono acquisti da aziende esterne.  
Tutte le aziende che collaborano a questi processi produttivi sono situate sul nostro territorio.  
Dato il peso e le dimensioni il prodotto viene consegnato senza imballaggio salvo specifica richiesta.

In fede

F.LLI ALIPPI s.n.c.  
di Alippi Roberto & C.  
Via S. G. Bosco, 8  
Tel./Fax 0341/730.722  
22054 MANDELLO DEL LARIO (LC)  
Partita IVA 0 2 2 6 1 8 5 0 1 3 1

