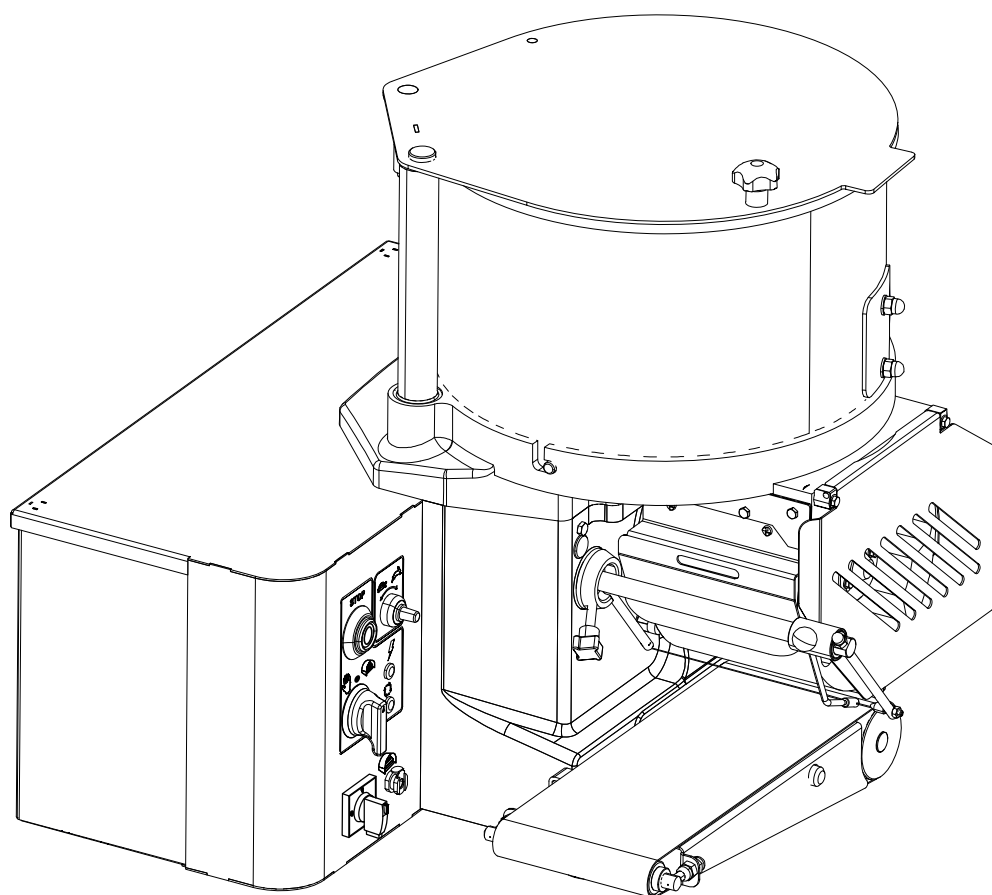




SINCE 1971

ENG/SPA



PATTY FORMING MACHINE FORMADORA DE HAMBURGUESAS

Mod. F2000 PLUS B - F4000 PLUS B

MANUAL OF USE AND MAINTENANCE
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

general safety information	4	informaciones generales de seguridad	5
NSF / ETL certificate	7	NSF declaracion de conformidad	7
Sales and service assistance	9	Serviço de venda e assistência	9
1- introduction		1- introduccìon	
1.1 warranty	8	1.1 garantia	8
1.2 general information on operator safety	9	1.2 informaciones generales sobre la seguridad	9
2- general technical data		2- datos técnicos generales	
2.1 - technical features	10	2.1 - características técnicas	10
2.2 - dimensions	12	2.2 - medidas	12
2.3 - components	14	2.3 - componentes	14
2.4 - protection and safety devices	17	2.4 - dispositivos de protección y seguridad	17
3 - installation		3 - instalación	
3.1 - unpacking	18	3.1 - desembalaje	18
3.2 - electrical connections	19	3.2 - conexiones eléctricas	19
3.3 - mounting the conveyor belt	19	3.3 - montaje de la cinta transportadora	19
3.4 - checking safety devices	24	3.4 - control de los dispositivos de seguridad	24
3.5 - adjustment of the thickness of the products	25	3.5 - regulacion espesor del producto	25
4 - operation		4 - uso	
4.1 - loading of the product and use	26	4.1 - colocacion del producto y uso	26
4.2 - loading paper interleaver	27	4.2 - inserir el papel en el intercalador	27
5 - cleanlig and hygiene		5 - limpieza e higiene	
5.1 - complete cleaning	30	5.1 - limpieza completa	30
5.2 - dismantling the hopper	31	5.2 - desmontaje de la tolva	31
5.3 - dismantling the paddle	32	5.3 - desmontaje de la pala	32
5.4 - dismantling the wire cleaner	33	5.4 - desmontaje del limpiador	33
5.5 - dismantling the drum	33	5.5 - desmontaje del molde	33
6 - maintenance		6 - mantenimiento	
6.1 - maintenance	37	6.1 - mantenimiento normal	37
7 - wiring diagram	38	7 - diagrama electrico	38

GENERAL SAFETY INFORMATION

Publishing of the property of ABM COMPANY SRL

The manufacturer reserves the right to make changes at any time without notification.

Method for updating the manual in case of changes to the machine

The changes to the machine are controlled by appropriate internal procedure of the manufacturer.

The user receives the multilingual manual complete and up to date with the machine and then can receive pages or parts of the manual containing amendments after the first publication.

Importance of the manual

The manual is an integral part of the machine, the information contained in it will allow you to work in full security and maintain your machine in perfect condition.

The manual should be kept for the duration of the product and it is important to make sure that all updates are properly inserted in the manual.

The manual must be read and understood by each user before using the machine.

The electric and pneumatic diagrams, where applicable, are attached to this manual in the reference section.

OPERATOR SAFETY



- **Do not remove, alter or tamper with the components, caps and machine devices same.**
- **Always unplug the power supply before any cleaning, maintenance, repair.**
- **And forbidden to use the machine in a potentially explosive atmosphere**
- **The correct position is working proscicente buttons to start and stop. The machine is designed to be used by a single operator at a time.**
- **To avoid the danger of entanglement in moving parts of the machine, use clothing protective equipment and do not wear rings, bracelets and/or chains.**

Conserving the manual

Keep this manual in a place protected from light and moisture, preventing damage.

In the event of loss or damage to request a copy of the service / spare parts quote the item number of the machine.

Directions to the disposal of the machine

The machine does not have the materials and potenziially hazardous components.

When disposing of the materials that make up the machine to behave according to the rules in force in your country.

INFORMACIONES GENERALES DE SECUREDAD

Publicación propiedad de ABM COMPANY SRL

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso en las máquinas.

Metodología para la actualización del manual en caso de cambios en las máquinas

Los cambios en las máquinas están regulados por el oportuno procedimiento interno del fabricante.

El usuario recibe el manual multilingüe completo y actualizado junto con la máquina, pudiendo recibir después páginas o partes del manual que contienen modificaciones aplicadas a la primera publicación.

Importancia del manual

El manual es parte de la máquina, la información que contiene le ayudará a trabajar en total seguridad y mantener su máquina en perfectas condiciones.

El manual debe guardarse por todo el tiempo que se tenga la máquina y es importante asegurarse que las actualizaciones estén aplicadas correctamente en el mismo.

El manual debe ser leído y entendido por cada usuario antes de utilizar la máquina.

En el caso de que la máquina disponga de esquemas eléctricos y neumáticos, se adjunta a este manual el capítulo de referencia.

SEGURIDAD DEL USUARIO



- **No quitar, alterar o manipular los componentes, las protecciones y dispositivos de la máquina.**
- **Desenchufe siempre la máquina antes de hacer cualquier intervención de limpieza, mantenimiento o reparación.**
- **Está prohibido el uso de la máquina en lugares con cargas potencialmente explosivas.**
- **La posición correcta para trabajar con la máquina es poniéndose al lado de los botones de inicio y stop. La máquina está ideada para el uso exclusivo de un solo operador a la vez.**
- **Para evitar el riesgo de enriedos dentro de las partes en movimiento de la máquina, usar ropa de protección y quitarse anillos, pulseras y/o cadenas.**

Conservación del manual

Mantenga el manual en un lugar al reparo de la humedad y del calor, evitando daños.

En caso de pérdida o daño solicitar una copia al servicio de Asistencia / Recambios citando el código del artículo de la máquina.

Eliminación de la máquina

Las máquinas no tienen materiales o componentes potencialmente peligrosos.

Cuando se deshaga de los materiales que componen la máquina comportarse según la legislación de su país



CERTIFICATIONS DECLARACIONES DE CONFIRMIDAD

Modelo: ☐ **F2000 PLUS B** ☐ **F4000 PLUS B**

Year of manufacture
Año de construcción:

S/n
Matricula



OFFICIAL LISTING

NSF certifies that the products appearing on this Listing conform to the requirements of
NSF/ANSI 8 - Commercial Powered Food Preparation Equipment

This is the Official Listing recorded on February 5, 2021.

A.B.M. Company S.R.L.
Via Rho 6
20020 Lainate (Milano)
Italy
39 029 373781

Facility: Lainate (Milano), Italy

Patty Forming Machine
F2000PLUS F4000PLUS



AUTHORIZATION TO MARK

This authorizes the application of the Certification Mark(s) shown below to the models described in the Product(s) Covered section when made in accordance with the conditions set forth in the Certification Agreement and Listing Report. This authorization also applies to multiple listee model(s) identified on the correlation page of the Listing Report.

This document is the property of Intertek Testing Services and is not transferable. The certification mark(s) may be applied only at the location of the Party Authorized To Apply Mark.

Applicant: A.B.M. COMPANY S.r.L.
Address: Via Rho, 6
20020 Lainate (MI)
Country: ITALY

Manufacturer: A.B.M. COMPANY S.r.L.
Address: Via Rho, 6
20020 Lainate (MI)
Country: ITALY

Party Authorized To Apply Mark: Same as Manufacturer
Report Issuing Office: Intertek Italia SpA

Control Number: 3189408

Authorized by: 
for L. Matthew Snyder, Certification Manager



This document supersedes all previous Authorizations to Mark for the noted Report Number.

This Authorization to Mark is for the exclusive use of Intertek's Client and is provided pursuant to the Certification agreement between Intertek and its Client. Intertek's responsibility and liability are limited to the terms and conditions of the agreement. Intertek assumes no liability to any party, other than to the Client in accordance with the agreement, for any loss, expense or damage occasioned by the use of this Authorization to Mark. Only the Client is authorized to permit copying or distribution of this Authorization to Mark and then only in its entirety. Use of Intertek's Certification mark is restricted to the conditions laid out in the agreement and in this Authorization to Mark. Any further use of the Intertek name for the sale or advertisement of the tested material, product or service must first be approved in writing by Intertek. Initial Factory Assessments and Follow up Services are for the purpose of assuring appropriate usage of the Certification mark in accordance with the agreement; they are not for the purposes of production quality control and do not relieve the Client of their obligations in this respect.

Intertek Testing Services NA Inc.
545 East Algonquin Road, Arlington Heights, IL 60005
Telephone 800-345-3851 or 847-439-5667 Fax 312-283-1672

Standard(s): Motor-Operated Commercial Food Preparing Machines [UL 763:2018 Ed.5+R:27Mar2020]

Motor-Operated Food Processing Appliances (Household And Commercial) [CSA C22.2#195:2016 Ed.2]

Product: Electric Hamburger Maker

Models: F4000, F3000, F2000, HD3000, F1000, F2000PLUS, F4000PLUS

20045 LAINATE (MI) - VIA RHO, 6
TEL. +39 02 93.73.781 - FAX +39 02 93.79.01.48
www.abmcompany.com - abm@abmcompany.com

Patty forming Machine - Formadora de hamburguesas

1.1 - WARRANTY

The installation, the starting and the functioning of the machine must be effected by skilled personnel only, who knows the machine. The personnel assigned to the assistance and maintenance must always follow the instructions contained in the manual. The patty forming machine must be used by trained personnel only.

If necessary provide to the personnel's training, to learn the usual operations in order to assure the correct use of the machine.

ABM COMPANY SRL disclaims all responsibility in case of:



- assembly of the components of the machine and the electric connection not effected according to the established rules;
- improper use of the machine;
- tampering the controls or the security protection;
- use of non original spare parts;

The warranty does not cover the normal use of the parts.



Notes:

- For the interventions of mechanical maintenance or electric extraordinary contact only customer service ABM Company or his agent if foreign countries

1.1 - GARANTIA

La instalación y puesta en marcha de la máquina

debe ser llevada a cabo sólo por personal preparado que la conozca bien. El personal encargado de la asistencia y mantenimiento debe basarse sólo en las instrucciones contenidas en el manual. La hamburguesera debe ser usada sólo por el personal preparado e instruido para ello. Si fuera necesario, instruir al personal encargado para los normales usos de la máquina con el fin de garantizar una correcta utilización de la misma.

La empresa ABM COMPANY SRL declina toda responsabilidad en caso de:



- Montaje de las partes de la máquina y conexión eléctrica no efectuada según las normas establecidas.
- Uso inadecuado de la máquina.
- Manumisión de mandos o de las protecciones de seguridad
- Uso de partes de recambio no originales.

La garantía excluye la normal usura de las partes.



Notas:

- Para intervenciones de mantenimiento mecánico o eléctrico extraordinario dirigirse exclusivamente al servicio de asistencia de ABM Company o a su representante si estuviera en el extranjero

**1.2 - GENERAL INFORMATION
ON OPERATOR SAFETY**

In case of improper use of the machine it is possible to get injuries and accidents. The patty forming machine must be used only by the personnel who must know the machine and the content of the manual:

- make sure that unskilled personnel - and especially children - does not operate on the machine;
- do not modify or remove the safety devices (covers and protections);
- use the machine with concentration avoiding distractions;



- before cleaning and maintenance, always disconnect the machine from the supply system;
- periodically check the main supply wire, in case of breaks or bad functioning, provide to the replacement by skilled personnel; Service assistance;
- stop the machine whenever it makes strange noises during the functioning and keep in contact with the Service assistance;
- always keep clean and dry the working area;



- do not deal with the repairs if You are not able to eliminate the possible breakdowns, but contact the technical assistance; Service assistance;
- the machine is made of accessories and parts especially designed in order to reduce the maintenance to the minimum.

**1.2 - INFORMACIONES
GENERALES SOBRE LA
SEGURIDAD DEL USUARIO**

La máquina está destinada al uso exclusivo de elaboración de productos alimentarios y cualquier otro uso es considerado inadecuado y peligroso:

- Asegurarse que el personal no preparado y sobre todo los niños no entren en contacto con la máquina;
- Mantener la concentración y evitar distracciones durante el uso de la máquina.
- Desenchufar siempre la máquina cuando se limpie o se haga la manutención de la misma.



- Controlar periódicamente el estado del cable eléctrico de conexión y en caso de ruptura o mal funcionamiento substituirlo sólo y exclusivamente trámite el servicio de asistencia.
- Apagar la máquina si se oyeran ruidos anormales durante su uso y contactar al servicio de asistencia;
- Tener siempre limpia y seca la zona de trabajo.



- No hacer reparaciones si no se es capaz de solucionar algunas averías, contactar la asistencia técnica;
- la máquina cuenta con accesorios y componentes creados a propósito para reducir al mínimo su manutención.

2.1 - TECHNICAL FEATURES

The machine is suitable for the formation of hamburger or similar shapes, sizes and weights, and can use different "molds" to get other forms up to a max of 130mm diameter or square up to 100mm and height up to a max of 32 mm adjustable continuously (adjustment with the machine stops only).

- Hopper capacity: 25 liters
- Belt collection product length 450mm

Optional:

- Hopper 40 liter
- Conveyor belt length 800 mm
- Paper attachment
- Hourly production, theoretically continuous, without considering the pauses for loading hopper: from 800 to 3600 patties, depending on the number of shapes on the drum and the machine version
- Installed electrical power: 0.75 kW.
- Power supply: standard 220V / 50Hz / 4.4 A option 115V / 60Hz / 8A
- Only in the version with the pneumatic wire cleaner, compressed air: to min. 3 bar, consumption max 170 l / min. of inspired air
- Noise: average level equivalent 75.6 DbA max peak 82.1 dBA min. 67.8 dBA

Work Environment:

- Temperature in the working environment: max. 40 ° C
- Relative Humidity: 95% not considering condensation
- Max Altitude: 1500 m (if longer, requires change of pneumatic switch)
- Machine dimensions and packaging: see illustration on the side
- Machine weight net / packed:
F2000 PLUS B: 65/75 Kg
F4000 PLUS B: 68/78 Kg

2.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La máquina ha sido diseñada para la formación de hamburguesas o similares en forma o dimensiones y con pesos variados, pudiendo usarse diferentes "moldes" para obtener otras formas que tengan como máximo un diámetro de 130 mm o cuadrado de 100 mm máx. con un grosor máx. de 32 mm regulable* (*la regulación se puede hacer sólo con la máquina parada).

- capacidad de la tolva: 25 litros.
- cinta de retiro producto larga 450 mm.

Opcional:

- Tolva de 40 litros.
- Cinta transportadora larga 800 mm
- Dispositivo intercalador de papel.
- Producción horaria, teóricamente continuativa, sin considerar las pausas para la carga de la tolva: de 800 a 3600 formaciones en base al número de moldes usados, y modelo de máquina.
- Potencia eléctrica instalada: 0,75 Kw.
- Alimentación eléctrica: standard 220 V / 50 Hz / 4,4 A opción 115 V / 60 Hz / 8 A.
- Sólo en la versión con limpiador neumático, aire comprimido: a mín.. 3 bar, consumo máx. 170 l / mín.. de aire inspirado.
- Ruido: Nivel medio equivalente 75,6 dBA máx. de pico 82,1 dBA mín. 67,8 dBA.

Ambiente de trabajo:

- Temperatura en el ambiente de trabajo: máx. 40° C
- Humedad relativa: 95% en ausencia de condensación.
- Altitud máx.: 1500 m (si es mayor, pedir el cambio del interruptor neumático).
- Dimensiones de la máquina y embalaje: ver instrucciones al lado.
- Peso de la máquina neto/ embalada:
F2000 PLUS B: 65/75 Kg
F4000 PLUS B: 68/78 Kg

F2000 PLUS B
F4000 PLUS B



Voltaggio Voltaje	Hz	Kw	Ampere
230	50	0.75	4.4
115	60	0.75	7.9

Hopper capacity / Capacidad de la tolva

25 L optional 40 L

Short Conveyor belt

400mm / 15³/₄

Longitud de la cinta transportadora Corta

Long Conveyor belt

900mm / 35⁷/₁₆

Longitud de la cinta transportadora Larga

Air consumption

6 bar, consumption 140l/min

pneumatic wire cleaner version

Consumo de aire

6 bar, consumo 140l/min

(en versiones con limpiador neumático)

Environment temperature / temperatura ambiente

-5°C + 30°C /-20.56°F+1.6°F

Weight / Peso

68 Kg / 150 Lbs

Noise / Ruido :

Medium level / Nivel medio 75.6 dBa

Maximum level / Nivel maximo 82.1 dBa

Minimum level / Nivel mínimo 67.8 dBa

Related humidity /humedad relativa 95% in the absence of condensation / en ausencia de condensación

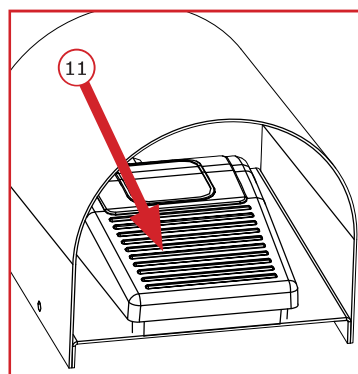
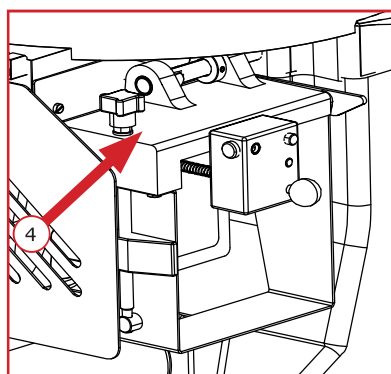
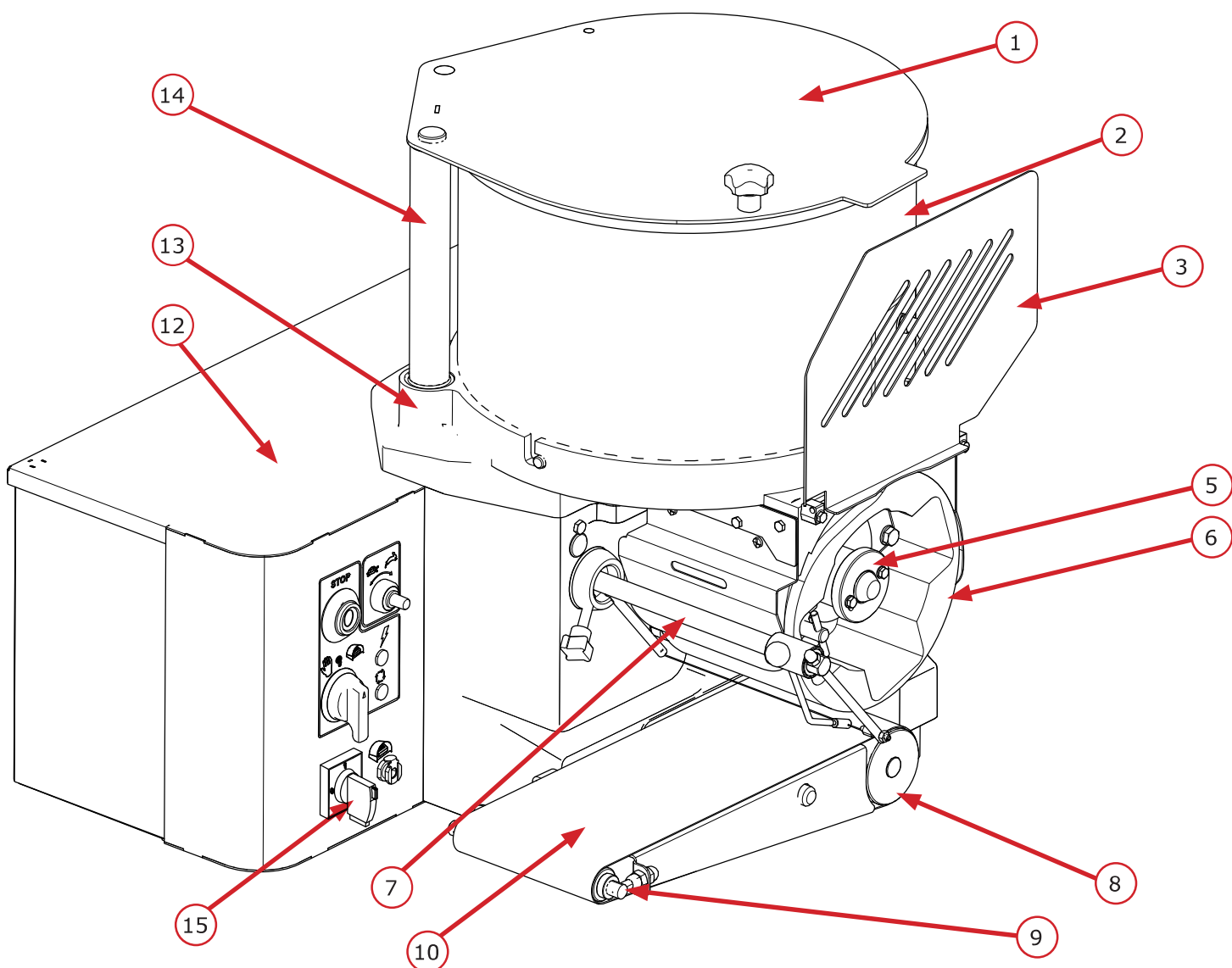
The machine can be equipped with different kind of shape drums / la máquina puede equiparse con diferentes moldes:

Round shape max Ø130 / forma redonda max 130

Square shape max 100mm / forma cuadrada max 100 mm

Max thickness / Grosor máximo 32 mm (Not for all the shapes /no para todas las formas)

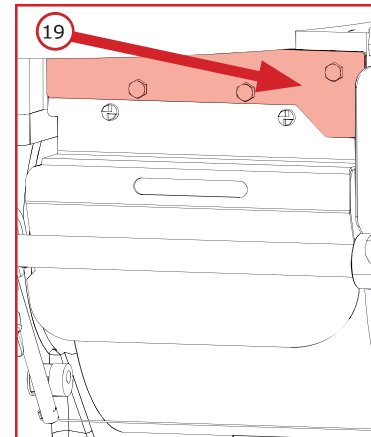
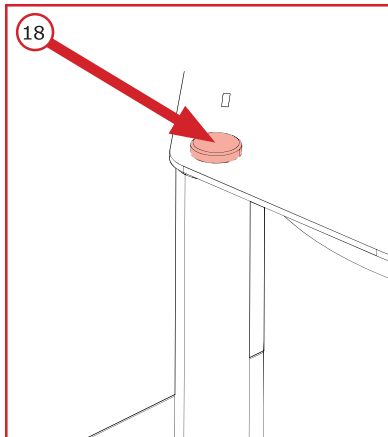
2.3 - COMPONENTS CONTENTS - LISTA DE COMPONENTES



Num.	Contents
1	Cover
2	Hopper
3	Protection
4	Papering attachment
5	Drum stop ring nut
6	Drum
7	Scraper
8	Leading roll
9	Led roll
10	Conveyor belt
11	Footswitch
12	Transmission protection crankcase
13	Hopper plate
14	Cover shaft
15	Main switch

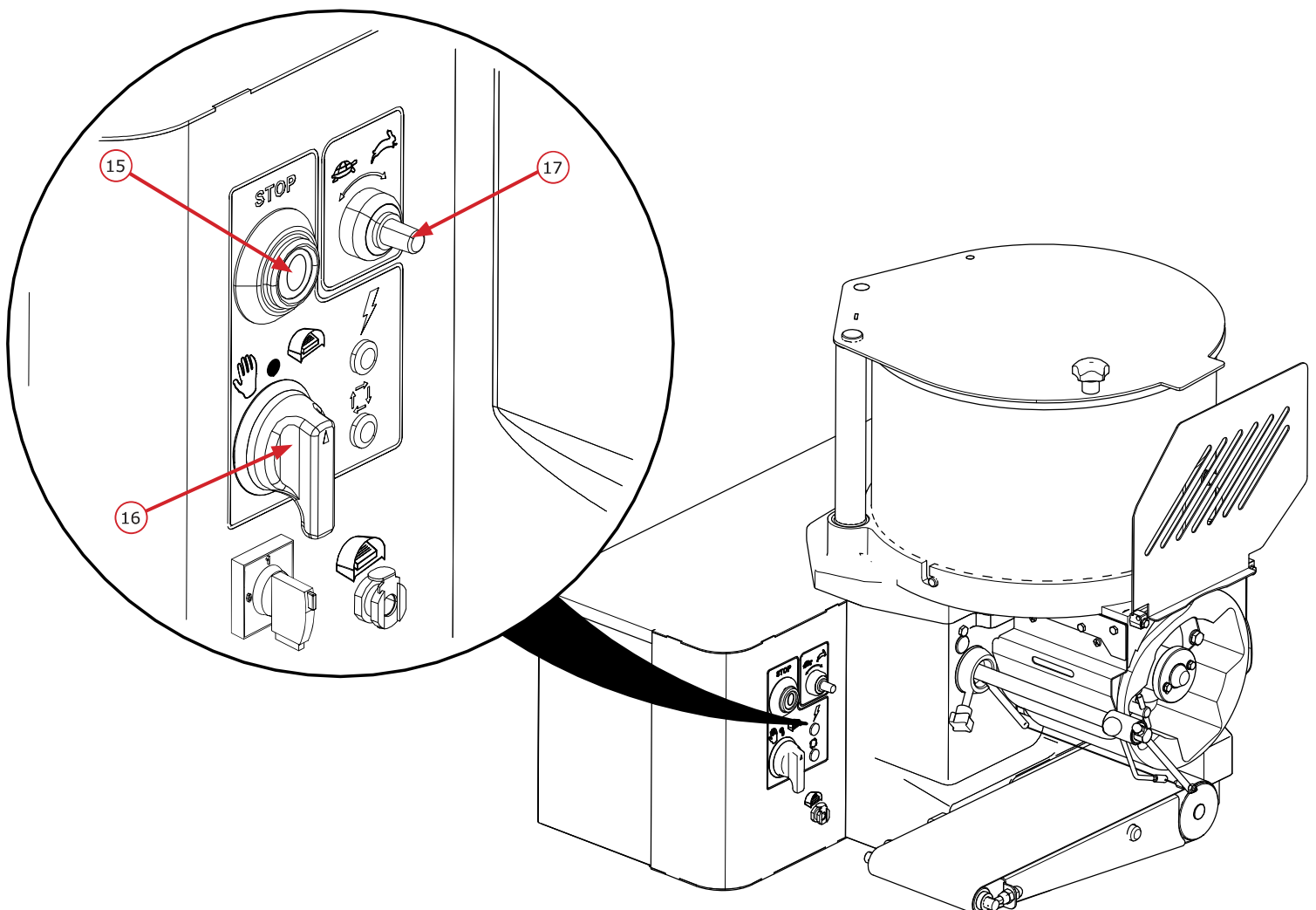
Num.	Lista
1	Tapa
2	Tolva
3	Reparo
4	Papel
5	Junta de bloqueo molde
6	Molde
7	Limpiador
8	Rodillo conductor
9	Rodillo conducido
10	Cinta transportadora
11	Pedal
12	Cárter di protección transmisión
13	Plate de la tolva
14	Eje de la tapa
15	Selector On/off

Protection and safety device Dispositivos de protección y seguridad



Num.	Contents
15	Stop button
16	Mode selector start
17	Speed controller
18	Magnetic sensor security hopper
19	Magnetic sensor security on front cover

Num.	Lista
15	Pulsante de paro
16	Botón de selección de puesta en marcha
17	regulador de velocidad
18	Sensor magnético de seguridad de la tolva
19	Sensor magnético de seguridad en la tapa del molde



2.4 - PROTECTION AND SAFETY DEVICES

The Patty Forming Machine is equipped with the following protection and safety devices:

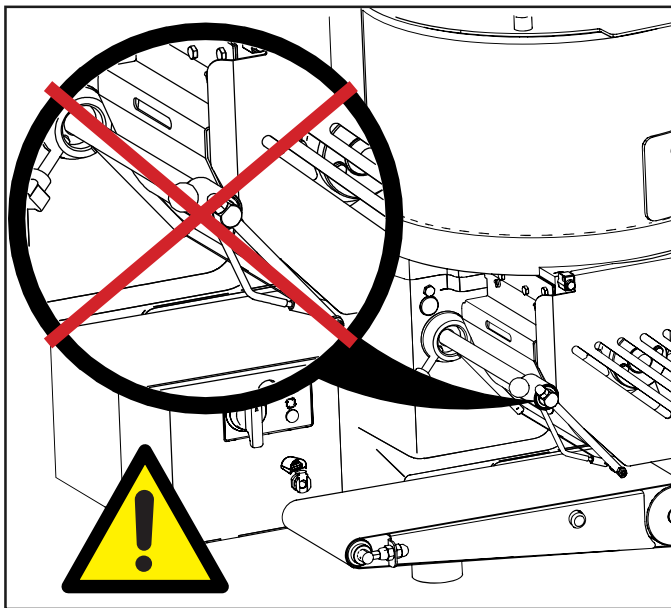
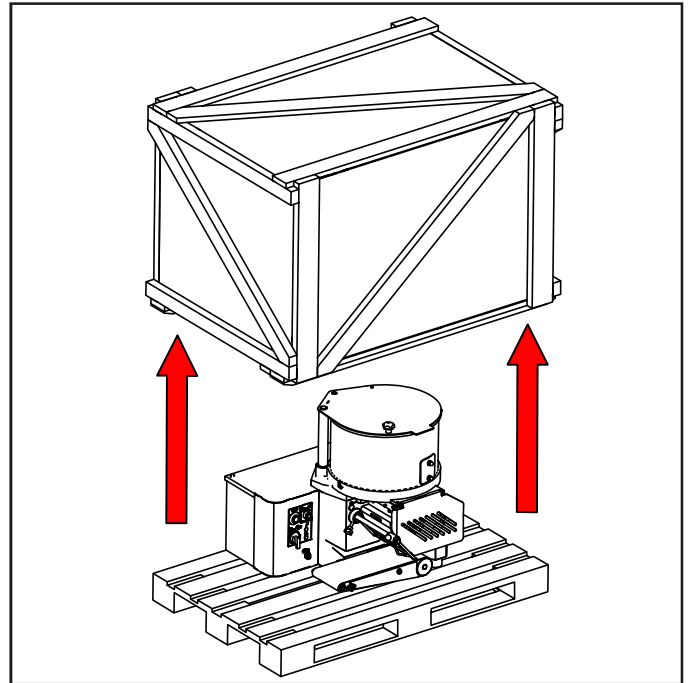
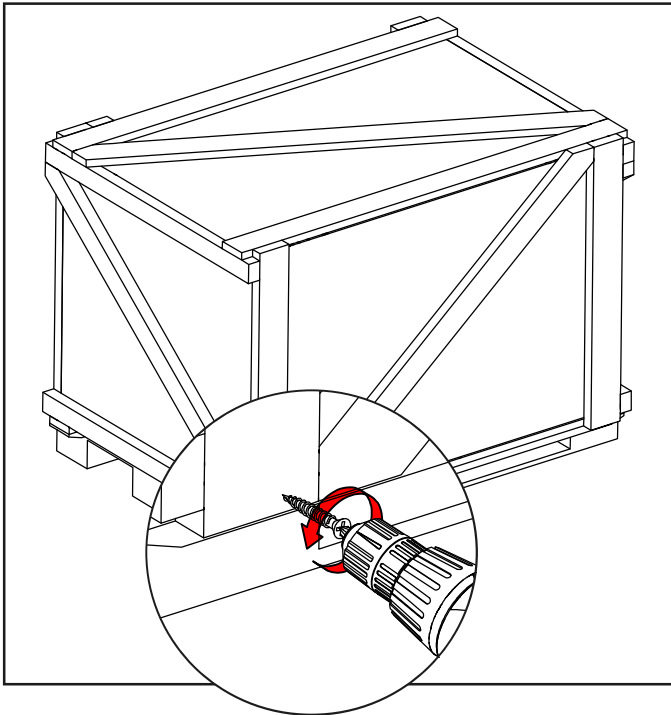
- magnetic sensor security on the hopper (18)
- front cover of the parties motion sensor equipped. Magnetic safety (19)

2.4 - DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

La hamburguesera está provista de los siguientes dispositivos de protección y seguridad:

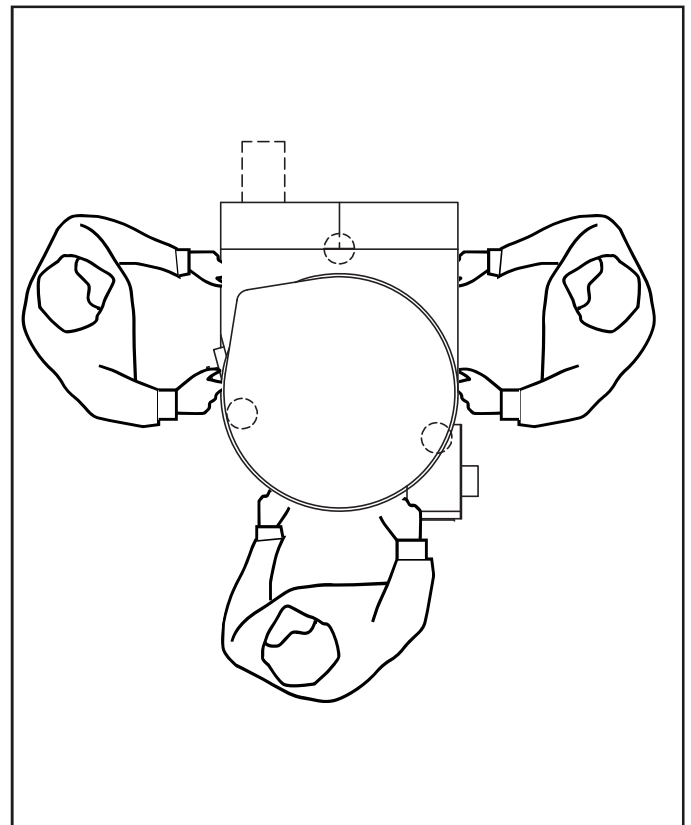
- Sensor magnético de seguridad de la tolva (18).
- Protector anterior de las partes en movimiento dotado de sensor magnético de seguridad (19)

3.1 - UNPACKING - DESEMBALAJE



To move the machine NEVER get hold the cleaner arm.

Para mover la máquina no sujetarla JAMÁS por el brazo del limpiador.



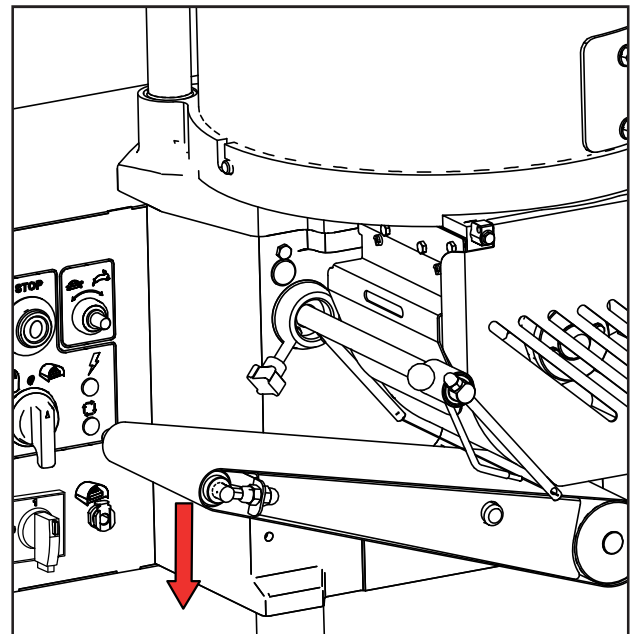
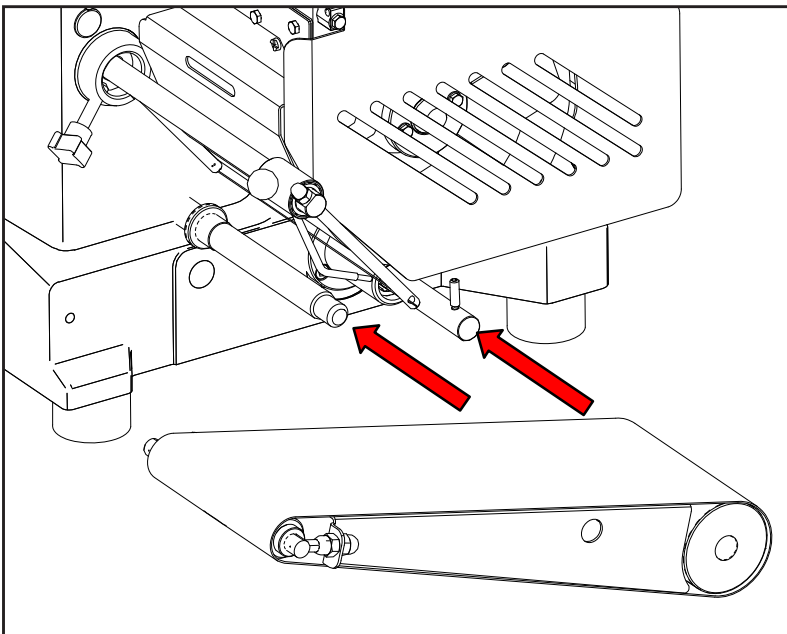
3.2 - ELECTRICAL CONNECTIONS

- The machine is equipped with a feeding wire, before connecting it to the socket, verify the functioning tension showed on the identification tag.
- In case the details do not correspond, contact the distributor for the assistance service
- The power outlet of connection must match local regulations country of installation
-

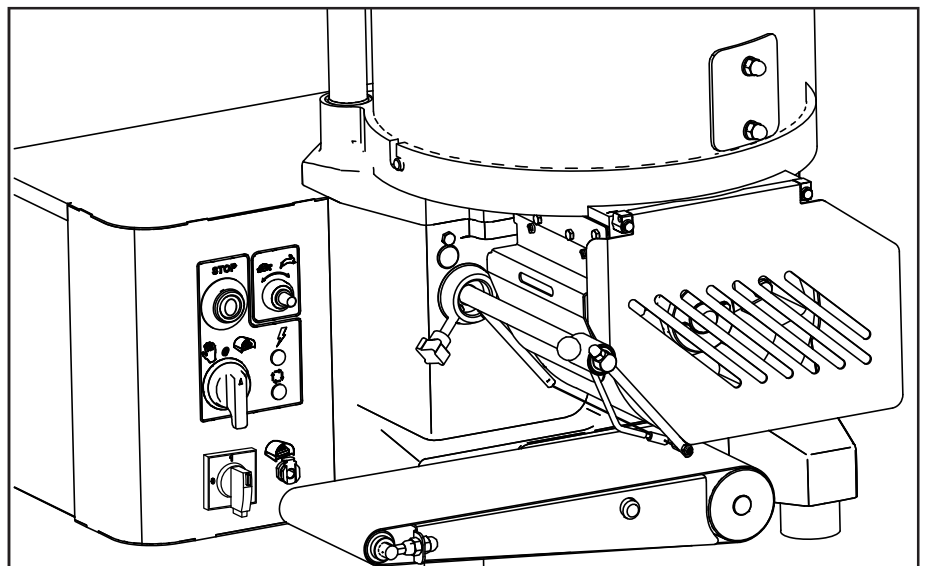
3.2 - CONEXIONES ELÉCTRICAS

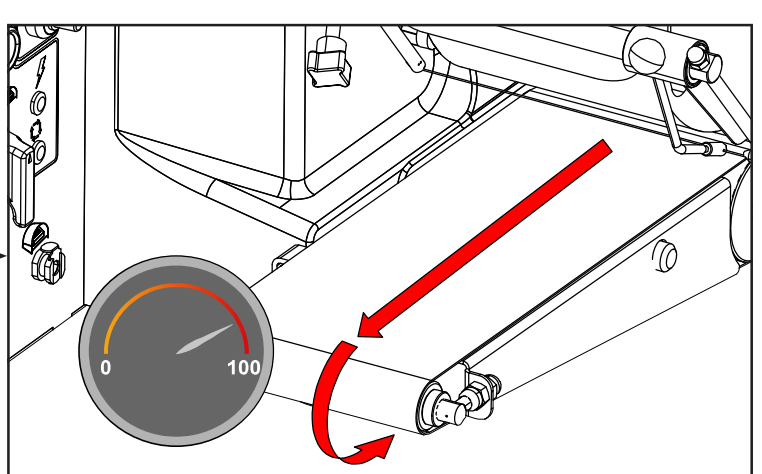
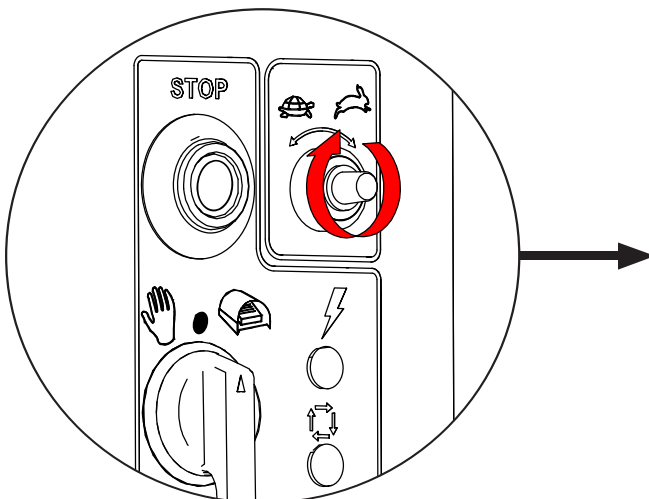
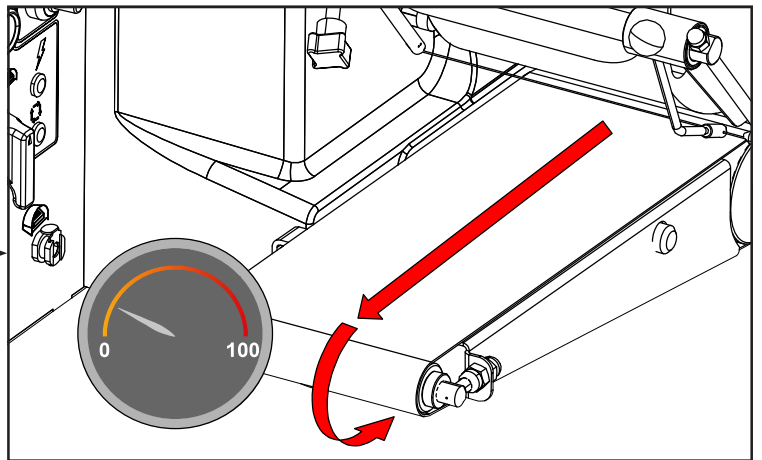
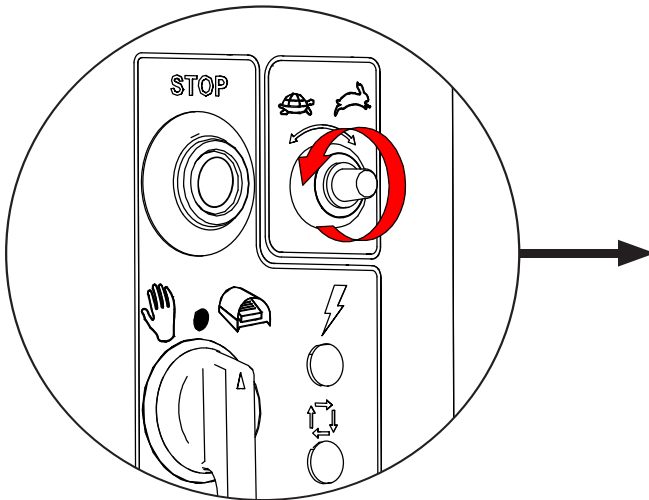
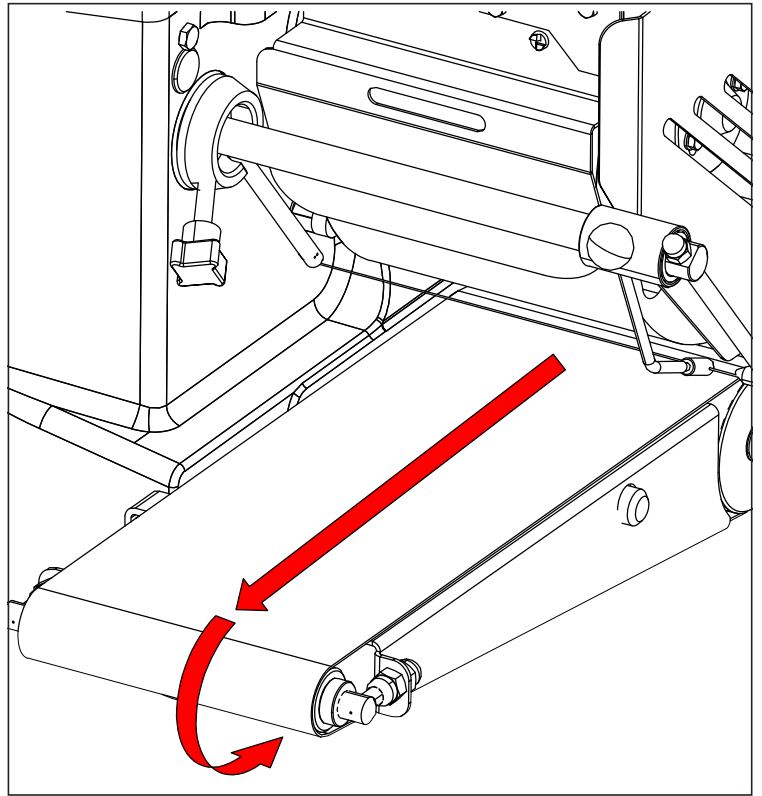
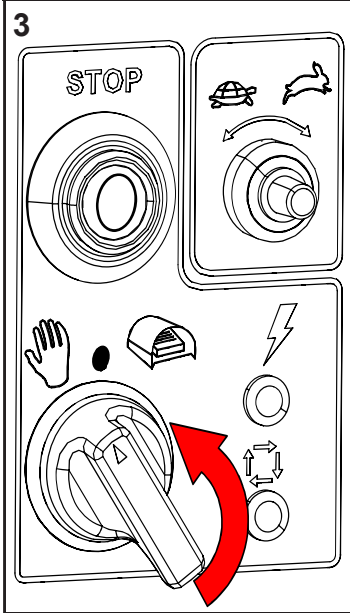
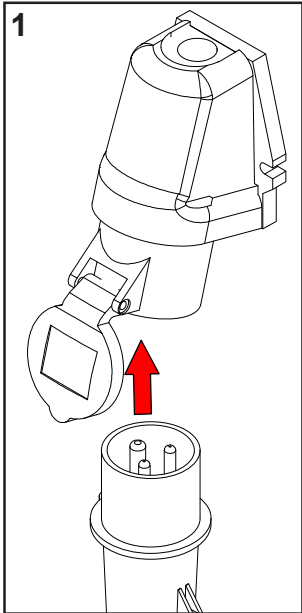
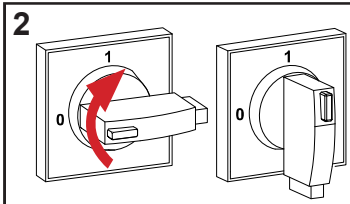
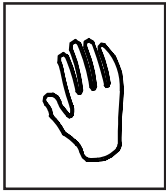
- La máquina está equipada con cable de alimentación eléctrico, antes de conectarlo a la toma de corriente controlar que la tensión de funcionamiento indicada en la tarjeta de identificación corresponda con la de la red.
- En el caso de que los datos no correspondan contactar el vendedor o el servicio de asistencia.
- La toma de corriente y conexión debe corresponder con las normas de instalación en vigor en los países en donde vaya a ser usada.

3.3 MOUNTING THE CONVEYOR BELT - MONTAJE DE LA CINTA TRANSPORTADORA



- Place the conveyor belt around the structure
- Enter the structure in the guide pin
- Place in the center
- Push down the structure
- Poner la cinta transportadora alrededor de la estructura.
- Insertir la estructura en los ejes de guía.
- Colocar en el centro
- Empujar hacia abajo la estructura.





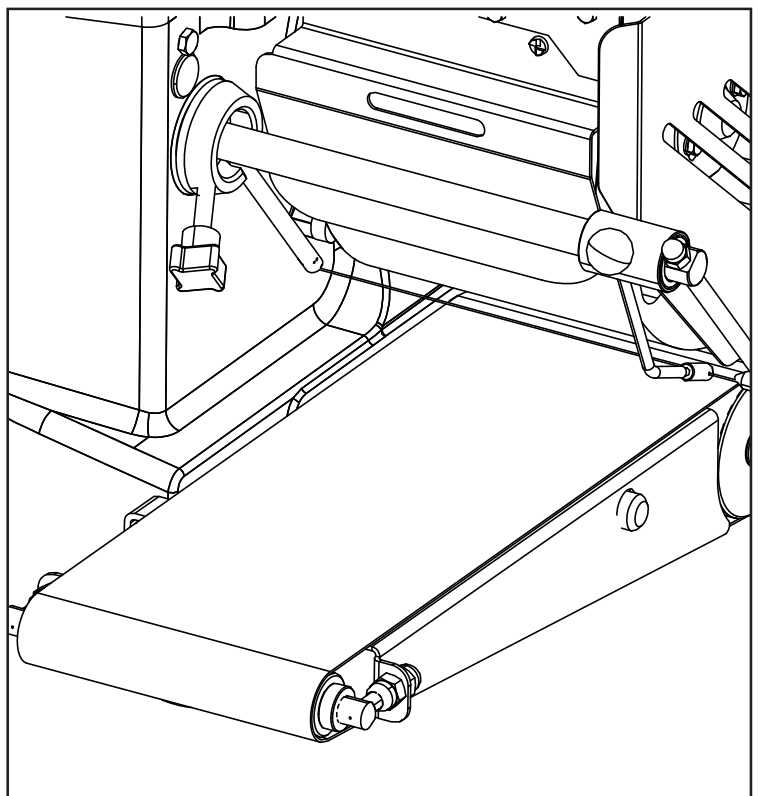
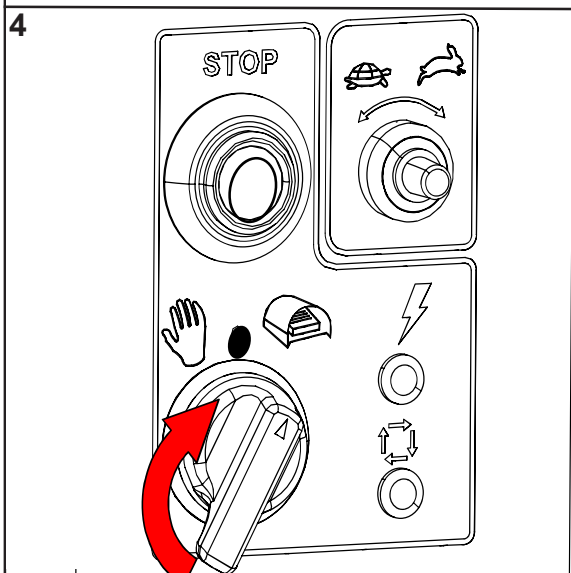
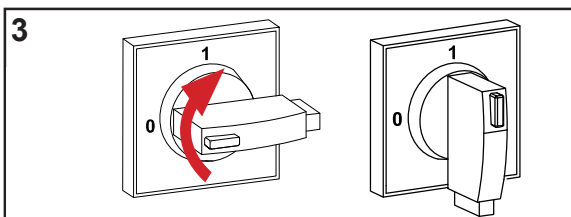
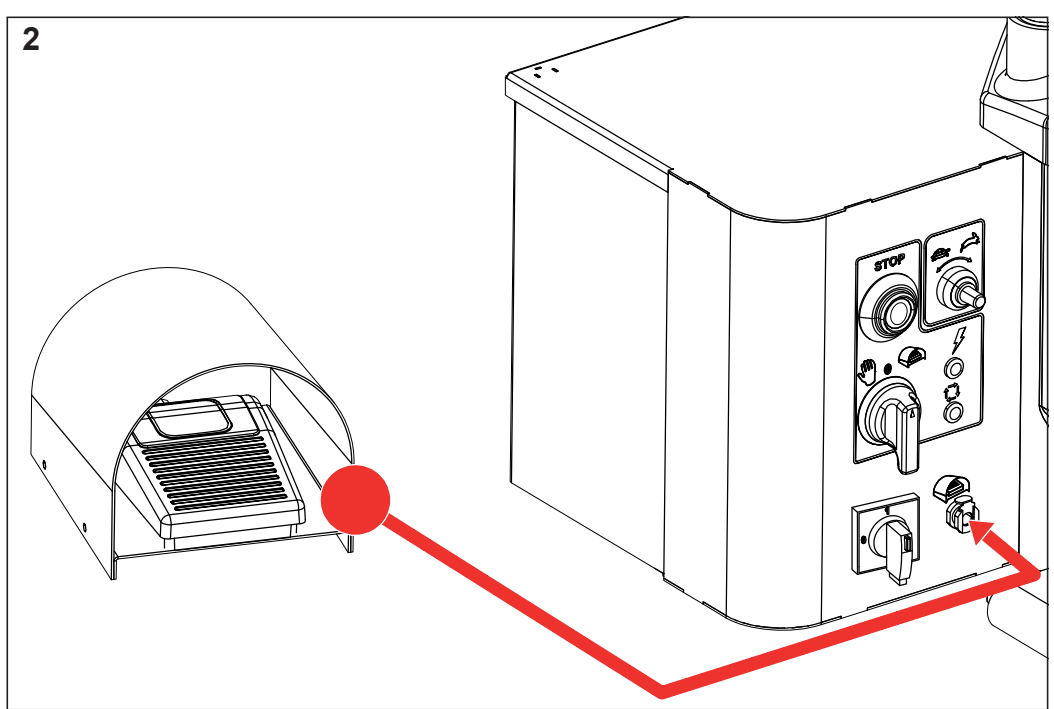
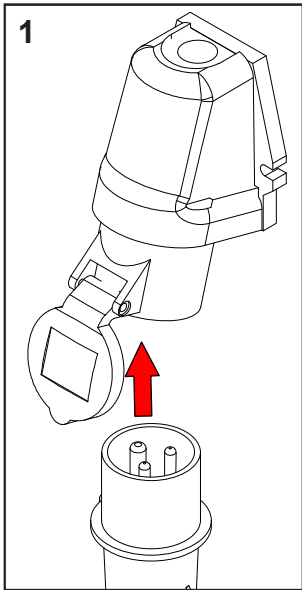
Before control operation, mount hopper, mount the conveyor belt, close the lid and the front cover (see chapter 5 Cleaning)

- plug to the power current
- Main switch (15): the "I" symbol corresponds to turning on the machine while the "O" symbol corresponds to the final turning off of the machine.
- start the machine on continuous use, rotating the selector left and release it
- check the working light
- press the stop button the machine must stop and the power-on light must be off
- It is possible to increase or decrease the working speed using the appropriate regulator (as indicated on page 22)

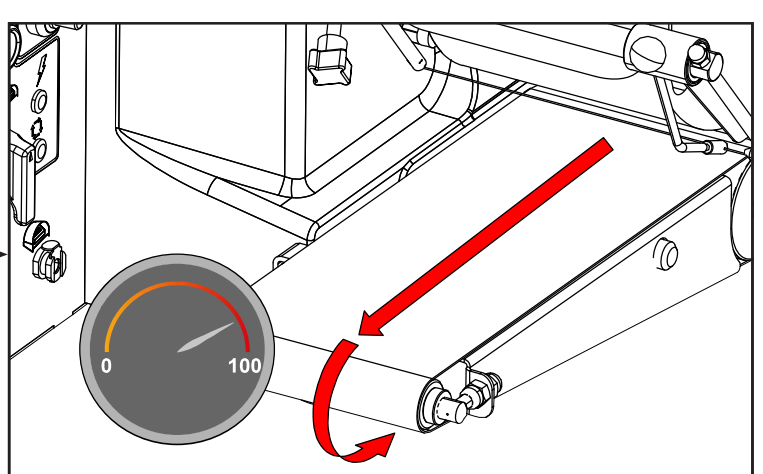
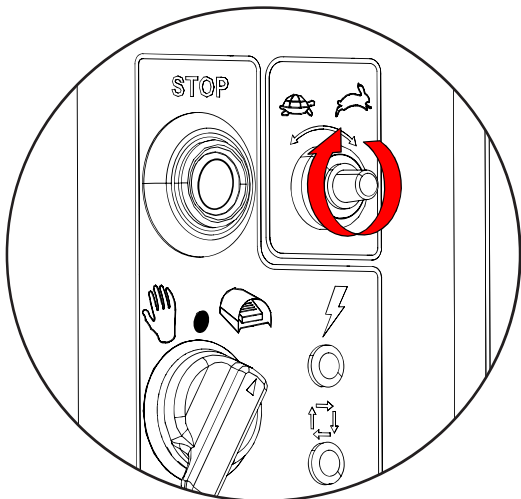
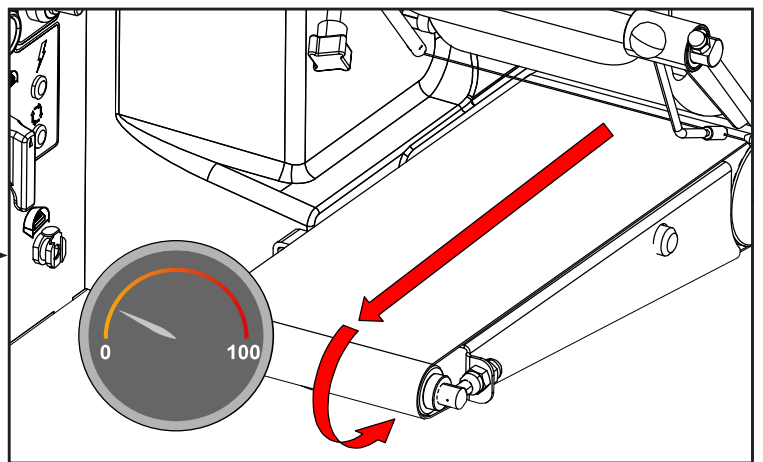
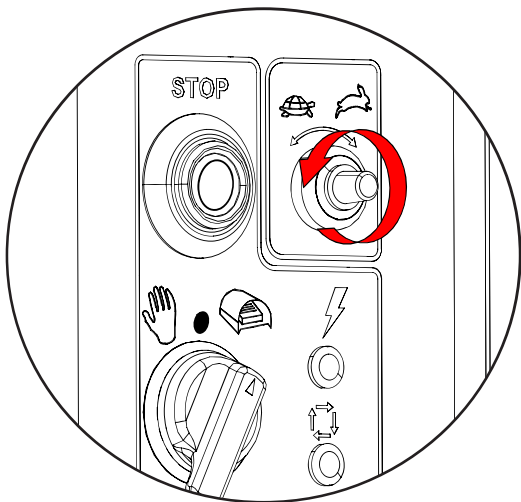
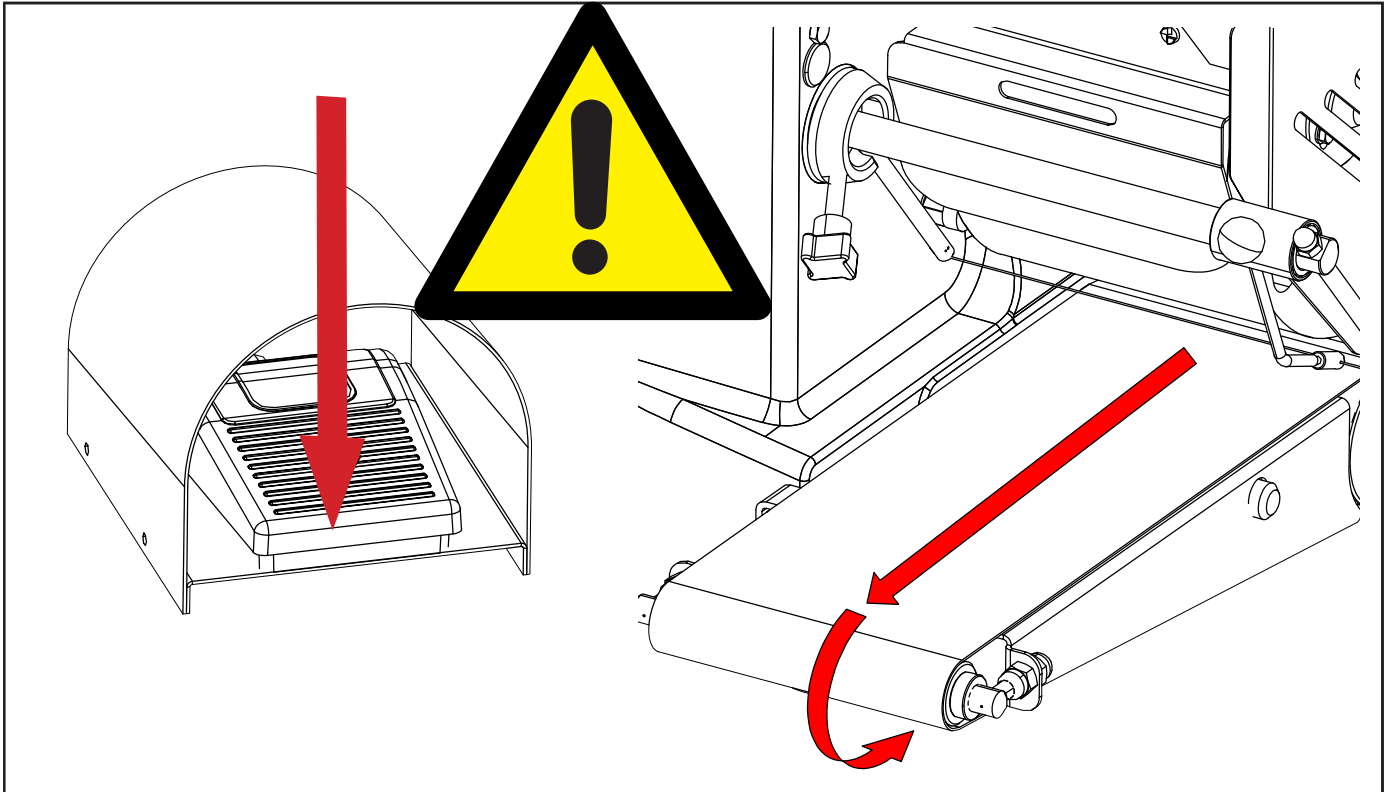
Antes de realizar el control de funcionamiento, es necesario montar la tolva y la cinta transportadora, cerrar la tapa de la tolva y la de protección anterior (ver capítulo 5 Limpieza)

- Insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Interruptor general (15): el símbolo "I" corresponde al encendido de la máquina mientras que el símbolo "O" corresponde al apagado final de la máquina.
- Encender la máquina para el uso continuo girando el selector hacia la izquierda y liberarlo.
- Controlar que la espía luminosa esté encendida.
- Apretar el boton de parada, la máquina y la espía de encendido do deben apagarse.
- Es posible aumentar o disminuir la velocidad de trabajo usando el regulador apropiado (como se indica en la página 22).

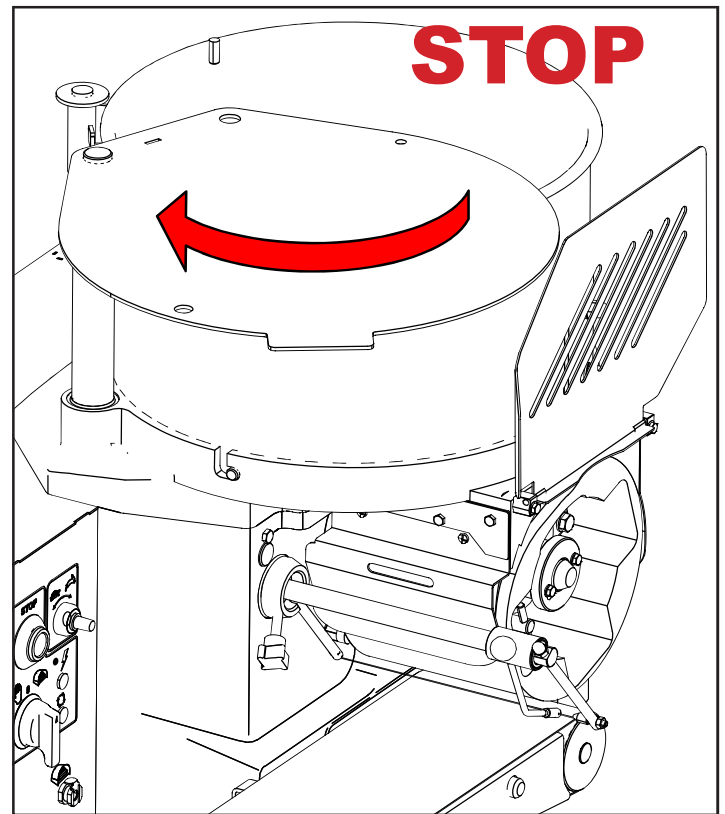
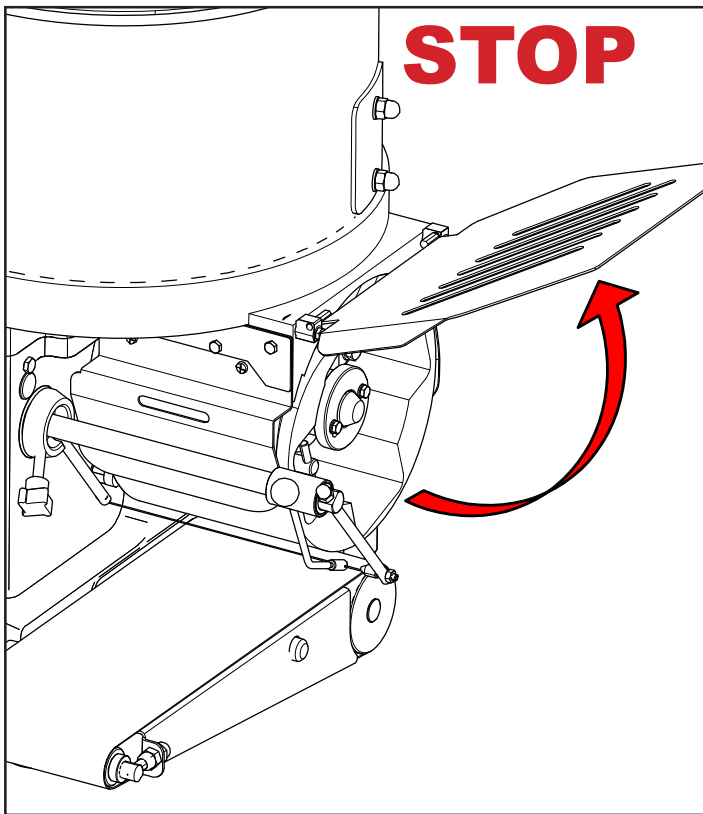
3- INSTALLATION - INSTALACION



- Connect the footswitch inserting the pipe command in the bushing under the control panel
- Main switch (15): the "I" symbol corresponds to turning on the machine while the "O" symbol corresponds to the final turning off of the machine.
- to turn on the machine using the footswitch, rotate the selector to the right
- press the pedal
- check the power-on light
- press the stop button, the machine must stop and the power-on light should be off.
- Conectar el pulsante a pedal metiendo el tubo de mando en la boquilla debajo del panel de control
- Interruptor general (15): el símbolo "I" corresponde al encendido de la máquina mientras que el símbolo "O" corresponde al apagado final de la máquina.
- Para encender la máquina con el pedal, girar el selector hacia la derecha
- Pisar el pedal.
- Controlar que la espía luminosa esté encendida.
- Apretar el pulsante de parada, la máquina y la espía luminosa se deben apagar.



3.4 CHECKING THE SAFETY DEVICES CONTROL DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



- during operation lifting the front cover the machine must stop
- need to continue reselect the start mode (1)



ATTENTION:
THE MACHINE WITHOUT THE MOLD INSERTED, CAN
STILL WORK

- during operation rotating the cover of the hopper, the machine must stop .
- need to continue reselect the start mode (1)
- removing the drum

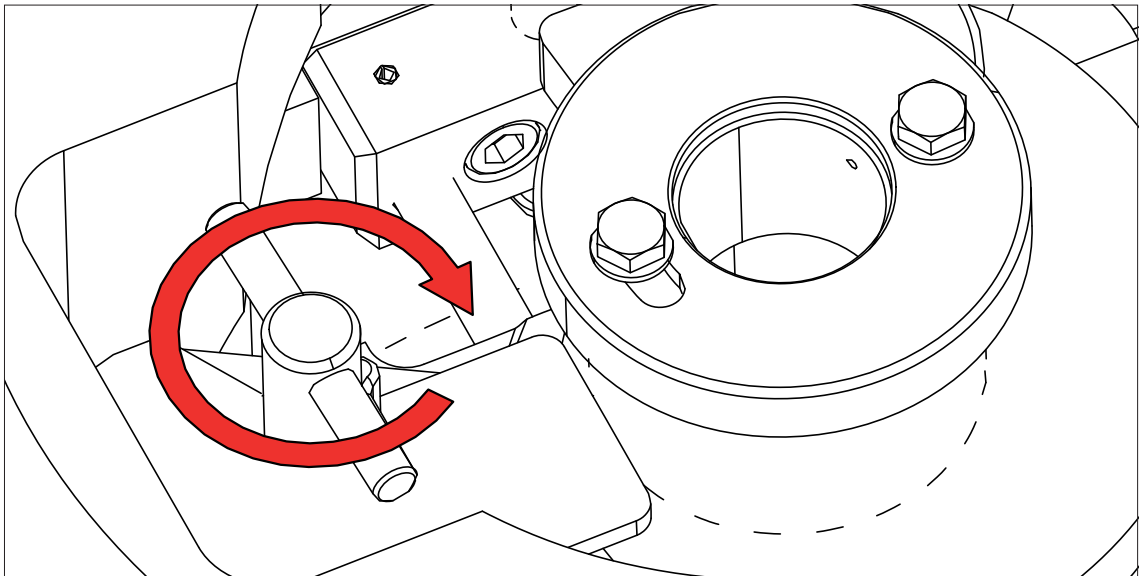
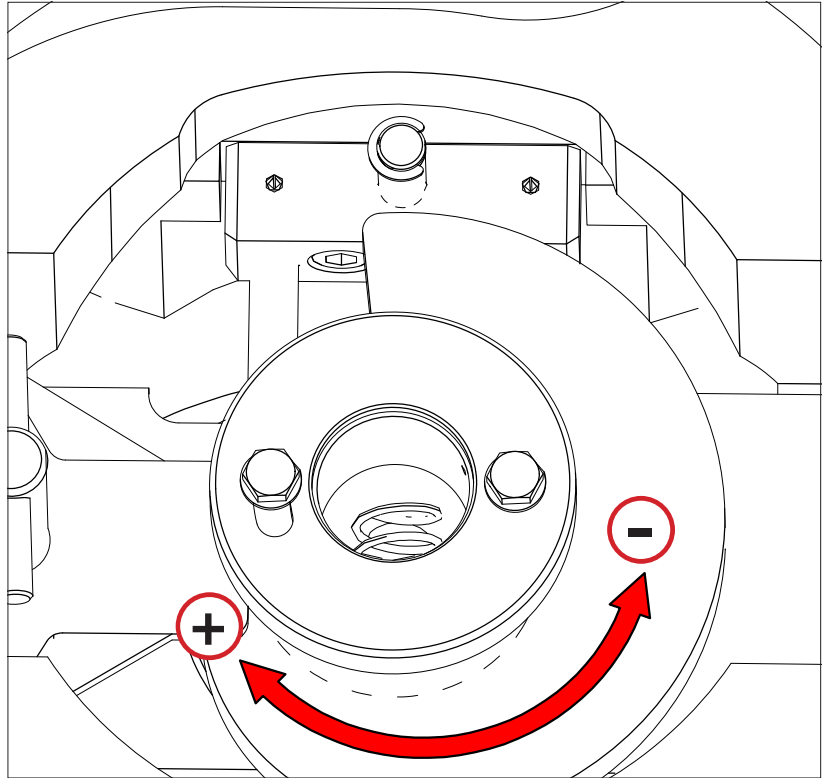
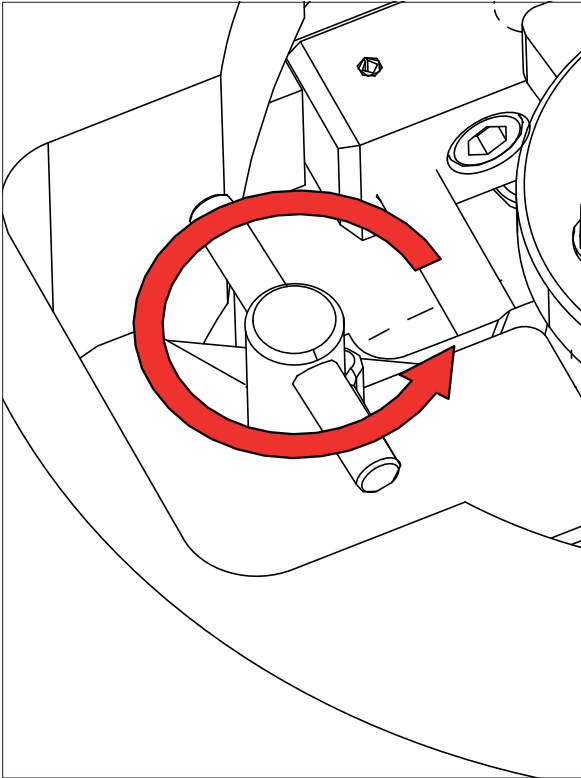
- Durante el funcionamiento la máquina se parará si se levanta la tapa anterior .
- Para continuar es necesario seleccionar de nuevo la modalidad de puesta en marcha (1).



ATENCIÓN PELIGRO:
LA MAQUINA SIN EL MOLDE, TODAVIA PUEDE
FUNCIONAR

- La máquina durante el funcionamiento se parará si se gira la tapa de la tolva.
- Para continuar es necesario seleccionar nuevamente la modalidad de puesta en marcha (1).
- Desmontar el molde.

3.5 ADJUSTMENT THE THICKNESS OF THE PRODUCTS REGULACION ESPESOR DEL PRODUCTO



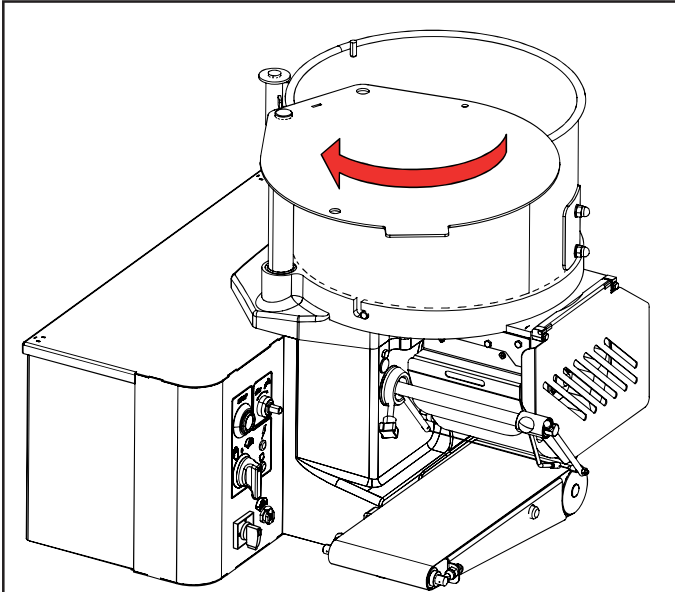
To adjust the thickness, follow the instructions indicated below:

- Loosen the stop knob of the cam device
- Turn the cam device, to adjust the thickness
- Lock the stop knob at the desired thickness

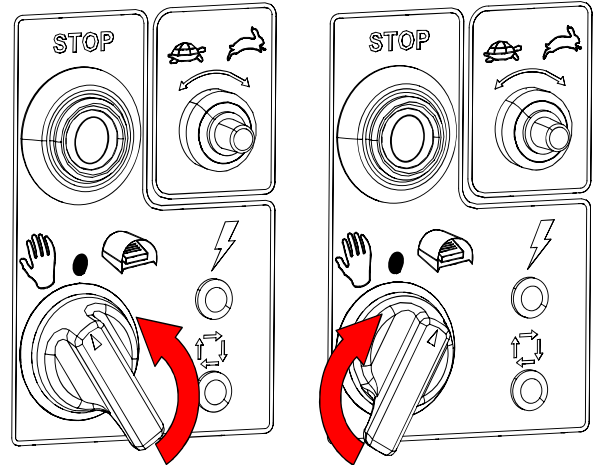
Para regular el espesor del molde, seguir las instrucciones abajo indicadas:

- Aflojar el pomo de cierre del calibrador
- Girar el calibrador para regular el espesor
- Bloquear el pomo de cierre al espesor deseado.

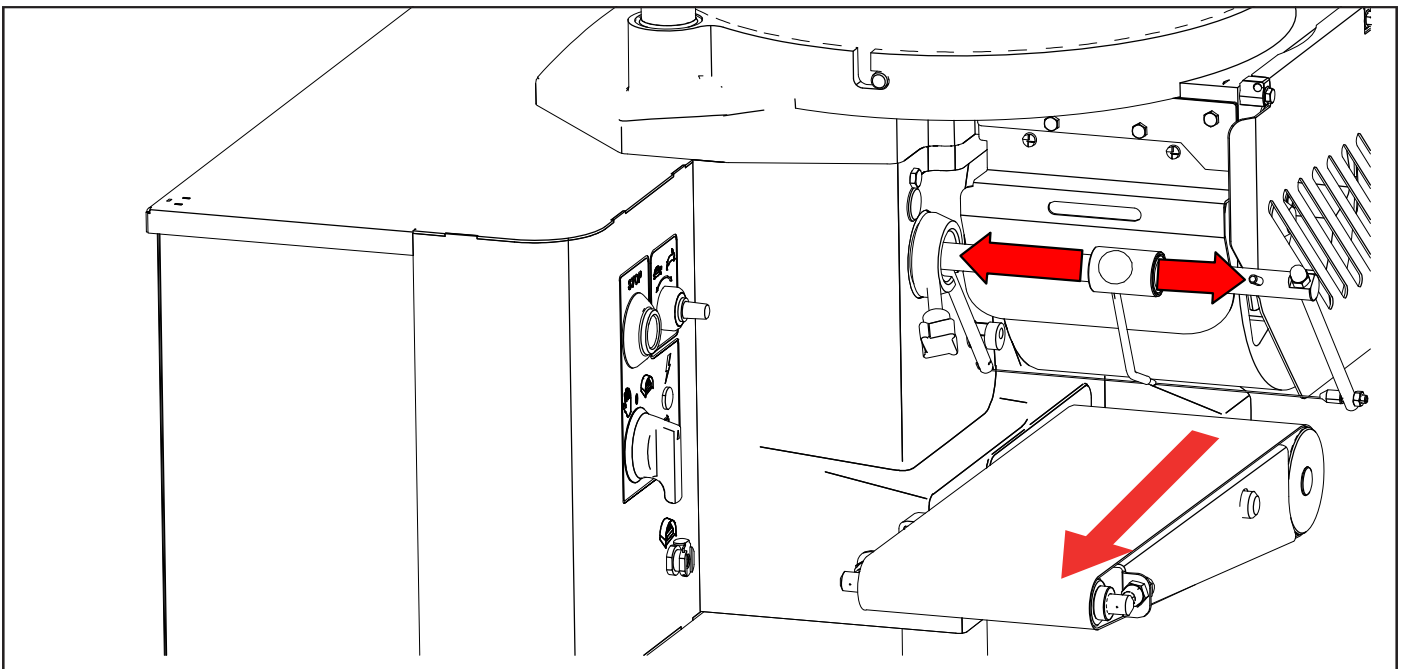
4.1 LOADING OF THE PRODUCT AND USE COLOCACION DEL PRODUCTO Y USO



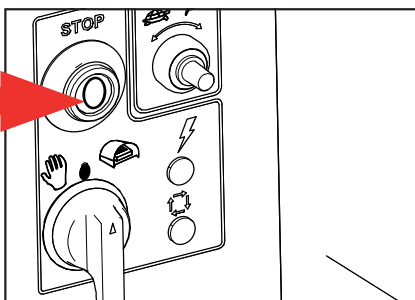
- Open the cover and insert the product in the hopper and close the lid
- Abrir la tapa e insertar el producto en la tolva y cerrar de nuevo la tapa.



- Start the machine: by turning the selector ON the desired mode
- adjust the speed of production by means of the knob adjustment
- Encender la máquina girando el selector hacia el modo de uso deseado
- Regular la velocidad de producción tr mite la manivela de regulaci n

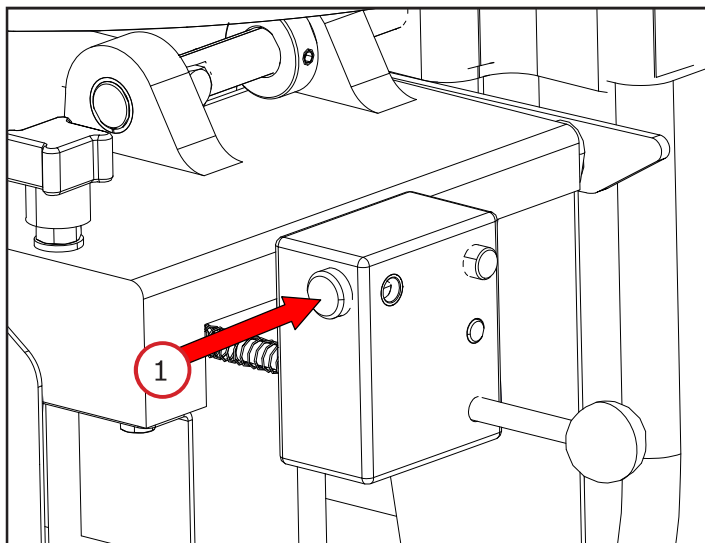


STOP

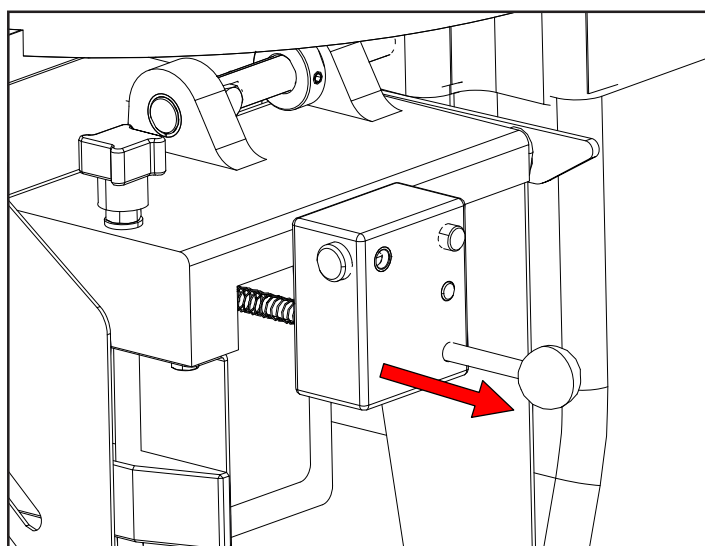


- During the operation move intermittently the wire cleaner to keep the drum cleaned by any product residual
- The product will come down on the conveyor belt and will be moved forwards.
- Durante el funcionamiento mover el limpiador para eliminar eventuales residuos de producto.
- El producto bajar  por la cinta transportadora deposit ndose en los extremos.

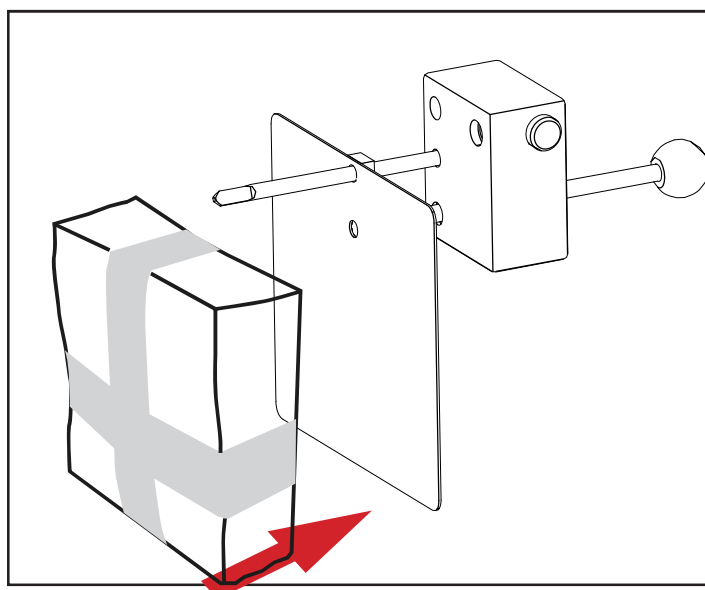
4.2 LOADING PAPER INTERLEAVER INSERIR EL PAPEL EN EL INTERCALADOR



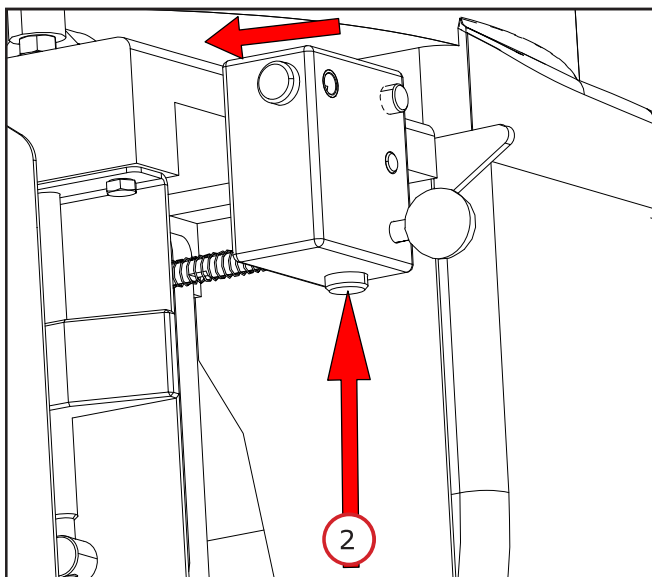
- Take out the papering attachment by pushing the button (1) and slipping it off from the guide pins.
- Extraer el intercalador de papel presionando el pulsante (1) y sacarlo de los ejes de guía.



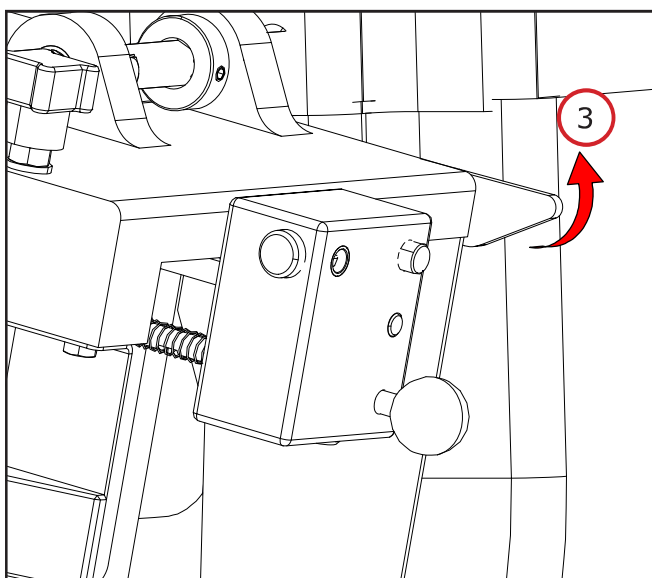
- Remove the rod from the paper presser (as indicated by the arrow)
- Quitar la varilla del prensador de papel (como lo indica la flecha)



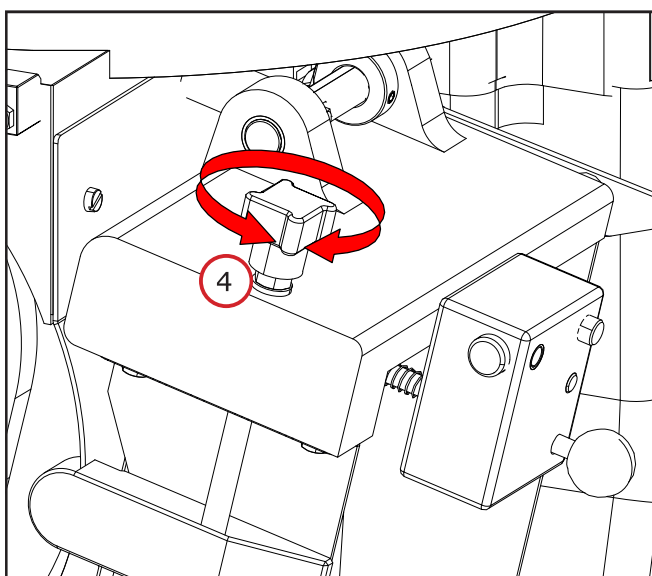
- Insert the paper block and take away the wrapper.
- Insertar el bloque de papel y quitar la envoltura.



- Reassemble the papering attachment in the guide pins, until the stop click.
- Release the spring using the button placed under the papering attachment(2).
- Volver a montar el intercalador de papel en los ejes de guía hasta oír el clic de parada.
- Desenganchar el muelle presionando el pulsante situado debajo del intercalador. (2)

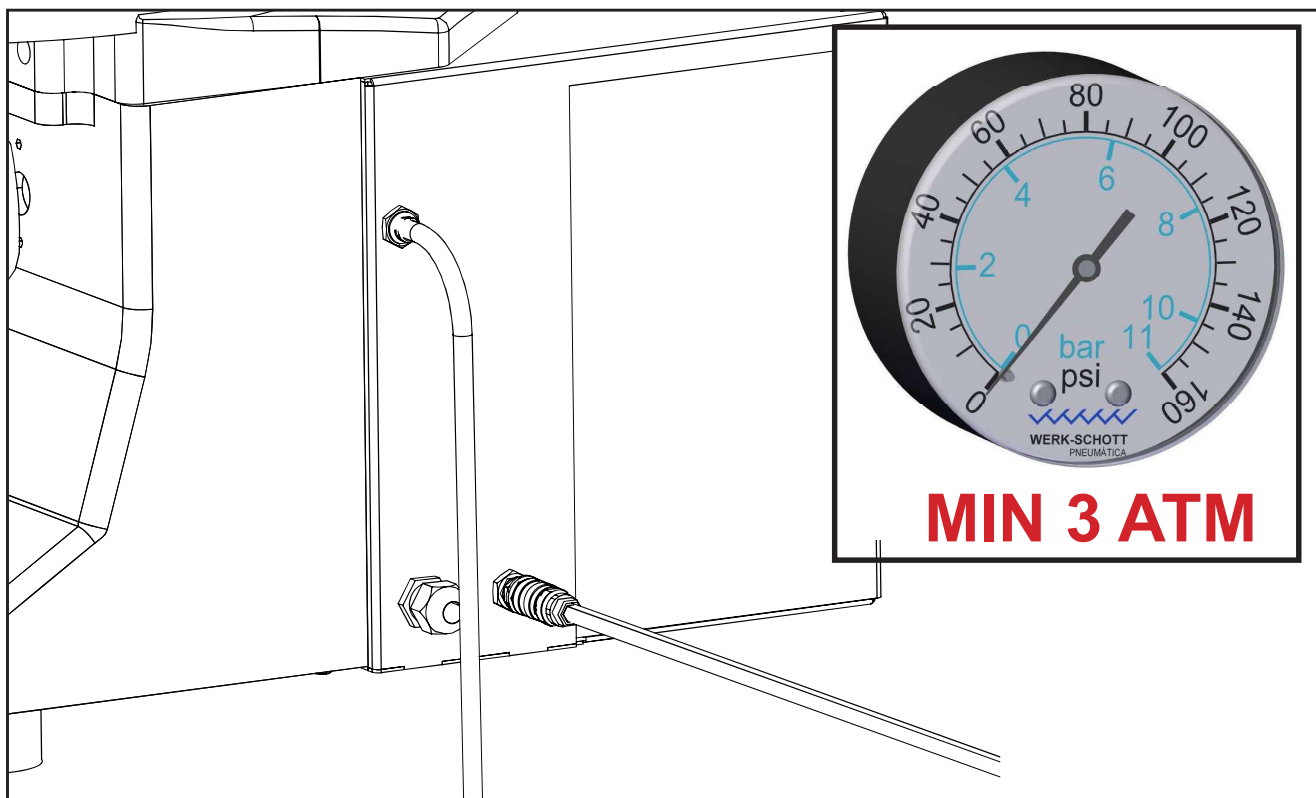
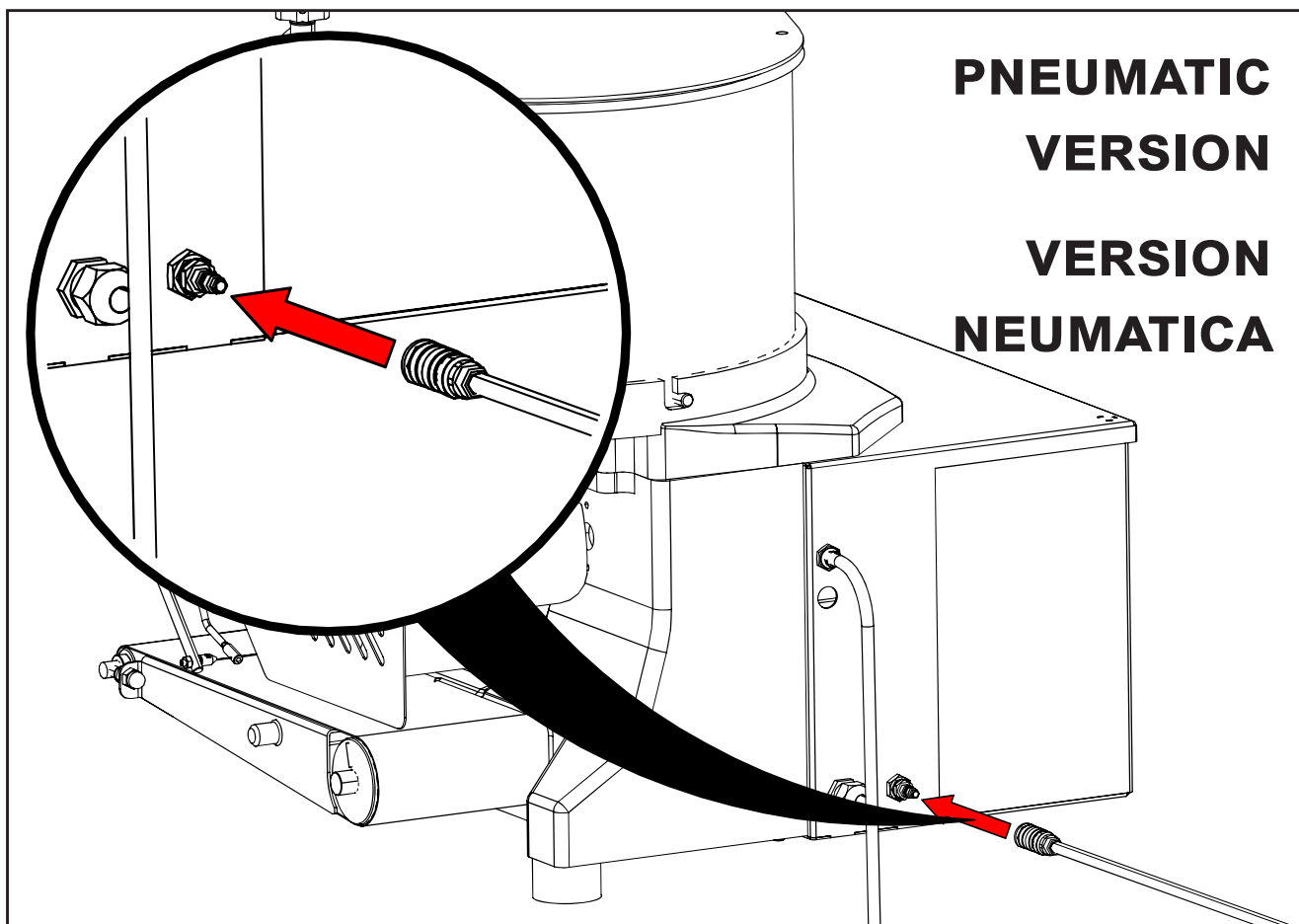


- Position the papering attachment, releasing the locking lever (3)
- Colocar el intercalador de papel liberando la leva de bloqueo (3).



- start the machine with this product
- check and eventually adjust the center of the paper product by turning the knob centering (4)
- what to do with the machine stops
- Encender la máquina con el producto en ella.
- Controlar la posición y si fuera necesario, centrar el papel sobre el producto girando el pomo de centración (4).
- Es una operación que debe hacerse con la máquina parada.

**PNEUMATIC
VERSION
VERSION
NEUMATICA**



5.1 - COMPLETE CLEANING

BEFORE CLEANING THE MACHINE, ALWAYS MAKE SURE THAT THE MACHINE IS STOPPED AND DISCONNECTED FROM MAINS SUPPLY.

NEVER USE HIGH PRESSURE WATER SPRAYS DURING CLEANING.

NEVER USE SOLVENTS, THINNERS, ALCOHOL, ETC. DURING CLEANING.

ONLY USE LUKEWARM WATER AND SOME NEUTRAL DETERGENT.

- It is advisable to clean the machine daily or if necessary more frequently, in case it was very dirty or after long periods of inactivity.
- The cleaning must be carefully made for the parts in contact with the product.
- Clean the structure of the machine with soft cloths, sponges, and rinse with water frequently. Finally dry with soft and dry cloths.

**ATTENZIONE:**

The machine is not protected against steam throws, high pressure throws or similar systems. In this case there is risk of short circuit or serious damages to the machine.

5.1 - LIMPIEZA COMPLETA

CONTROLAR SIEMPRE QUE LA MAQUINA ESTE' PARADA Y DESENCHUFADA DE LA CORRIENTE ELECTRICA.

DURANTE SU LIMPIEZA ESTA' PROHIBIDO TOTALMENTE EL USO DE CHORROS DE AGUA.

NO UTILIZAR JAMAS DURANTE LA LIMPIEZA, SOLVENTES, DILUENTES, ALCOHOL.

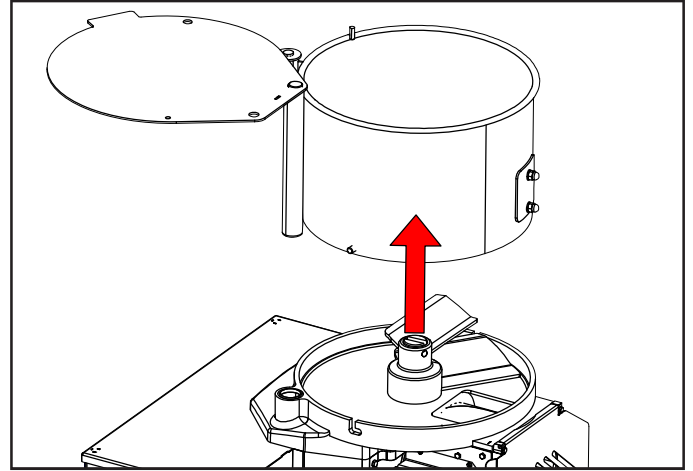
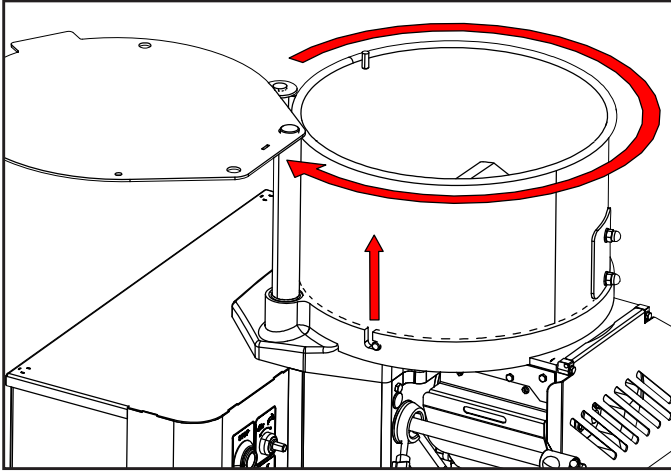
UTILIZAR EXCLUSIVAMENTE AGUA TEMPLADA Y DETERGENTE NEUTRO.

- Se aconseja limpiar la máquina a diario o con más frecuencia si es necesario si estuviera muy sucia o tras largos períodos de inactividad.
- La limpieza debe ser muy acurada en las partes que entran en contacto con el producto alimentar.
- Limpiar el cuerpo de la máquina con paños móbidos y esponjas realizando aclarados frecuentes con agua. Acabar secando con paños móbidos y secos.

**CUIDADO!:**

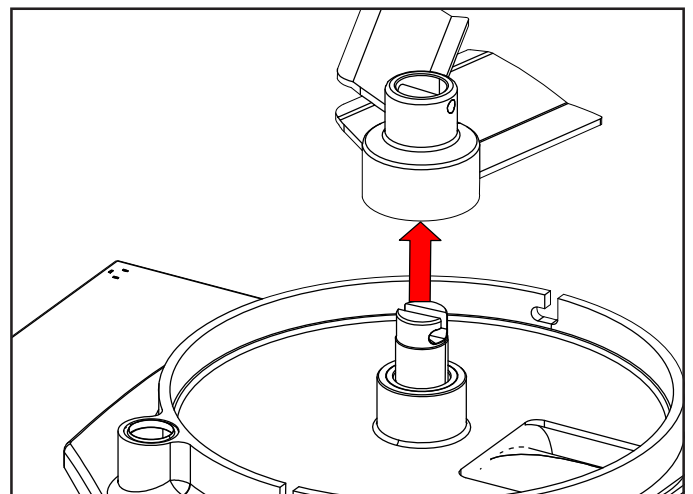
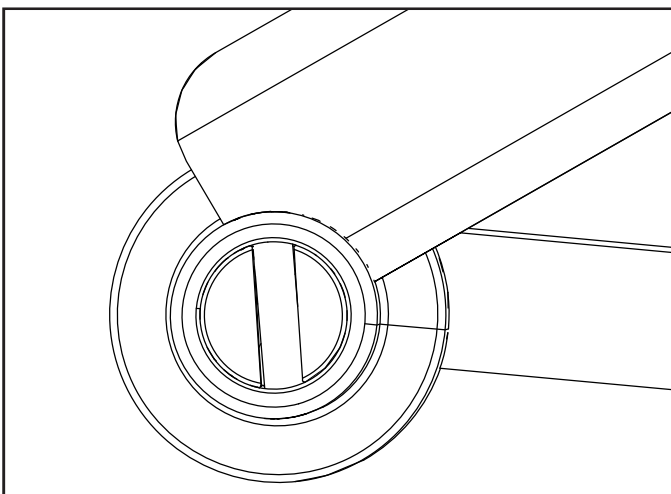
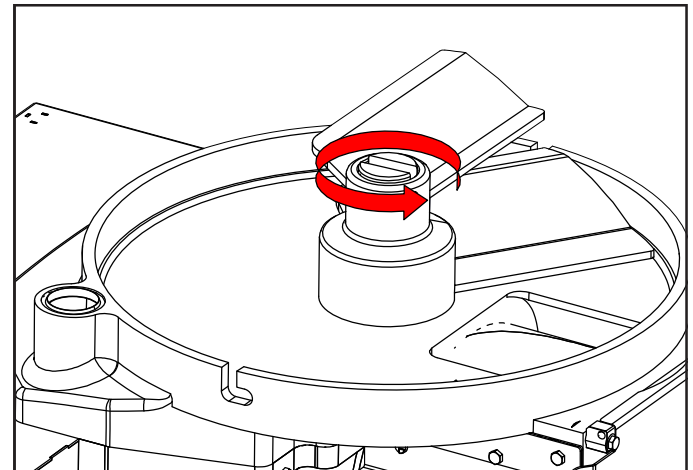
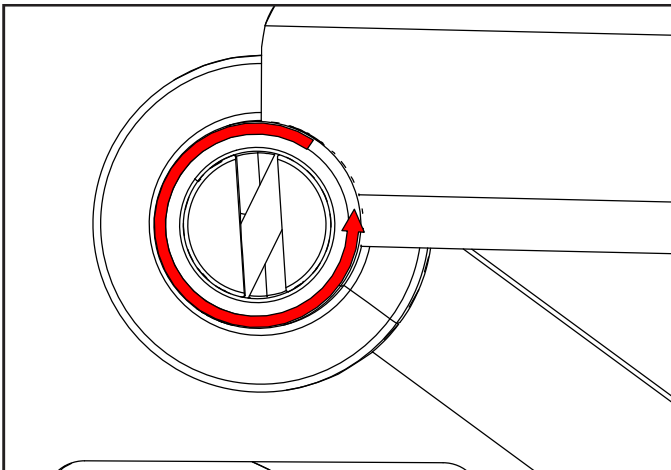
La máquina no tiene protección contra los chorros de vapor, chorros de alta presión o sistemas parecidos. En este caso hay peligro de corto circuito o de daños serios a la máquina.

5.2 - DISMANTLING THE HOPPER DESMONTAJE DE LA TOLVA



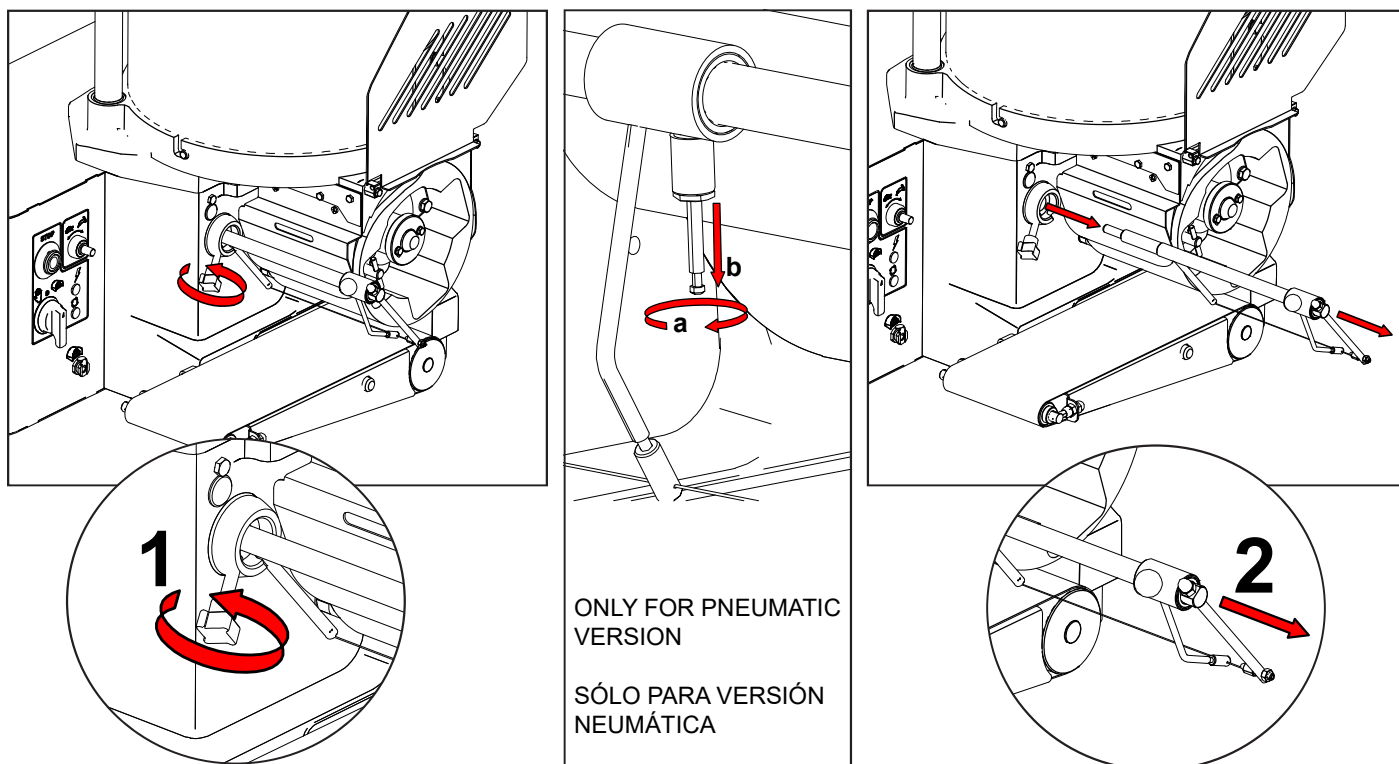
- Open the cover completely.
- Turn the hopper anti-clockwise, lift it and take it away from the hopper plate.
- Abrir la tapa completamente.
- Girar hacia la derecha la tolva contenedor, levantándolo y quitándolo de la base del mismo.

5.3 - DISMANTLING THE PADDLE DESMONTAJE DE LA PALA



- Hold the paddle, turn clockwise and lift.
- Empuñar la manilla y girar hacia la derecha levantándola.

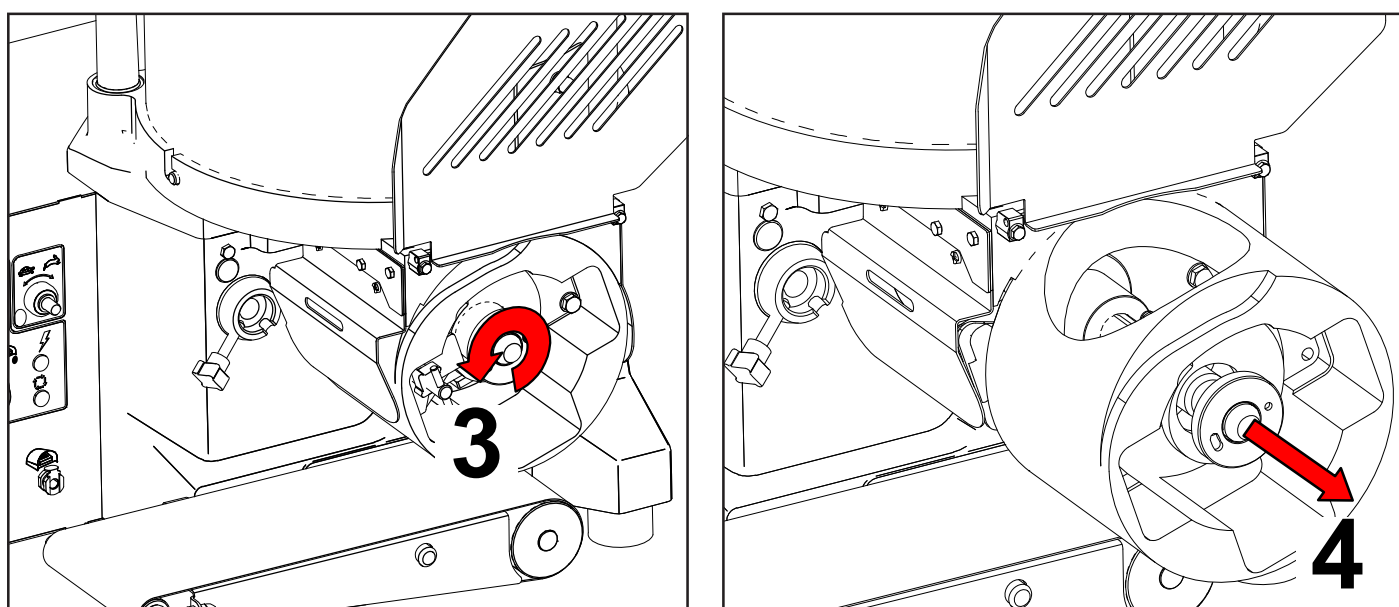
5.4 - DISMANTLING THE WIRE CLEANER DESMONTAJE DEL LIMPIADOR



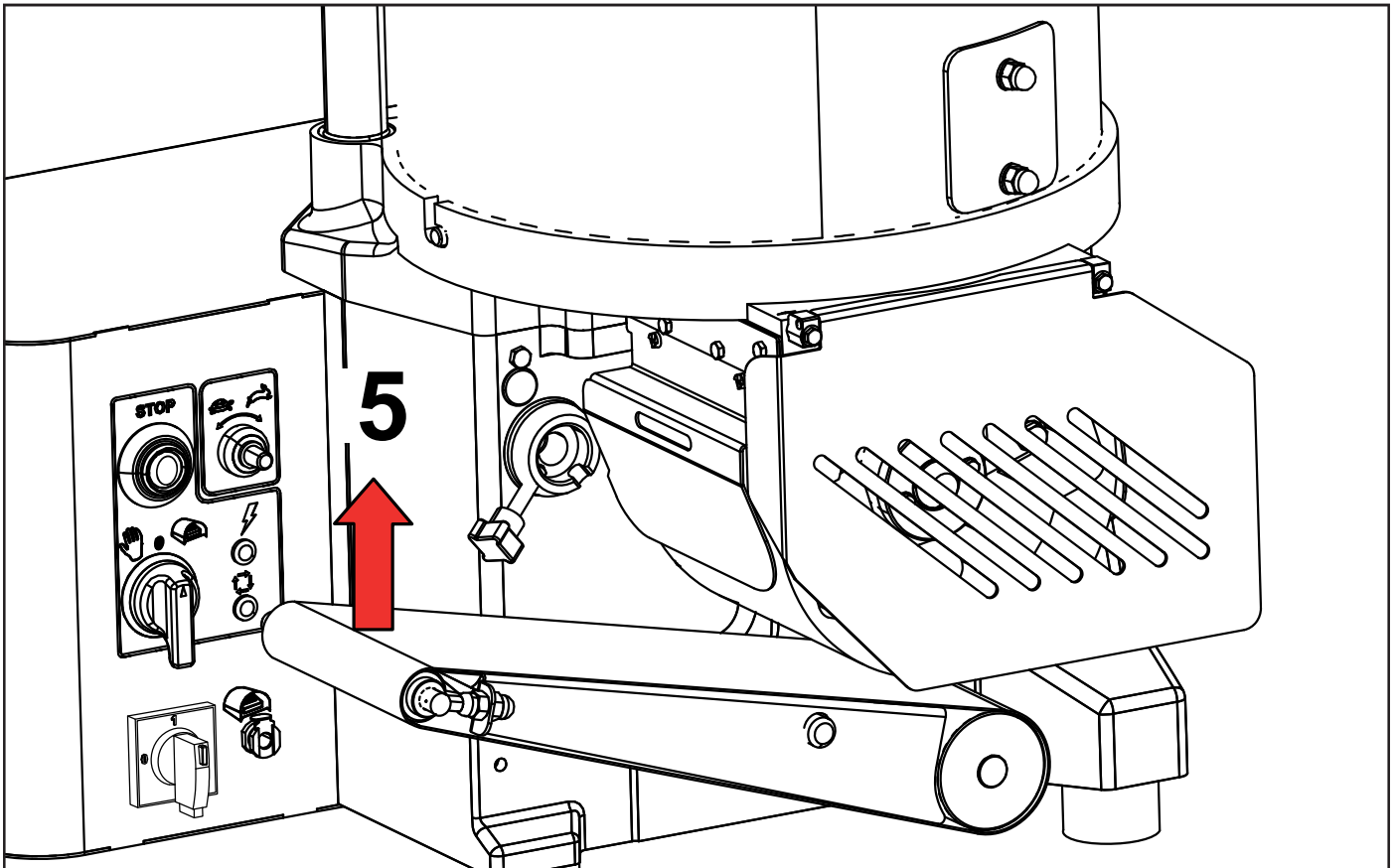
- Loosen the stop knob of the scraper shaft
- Take off the complete scraper

- Aflojar el pomo de bloqueo del eje del limpiador
- Desmontaje el limpiador completamente.

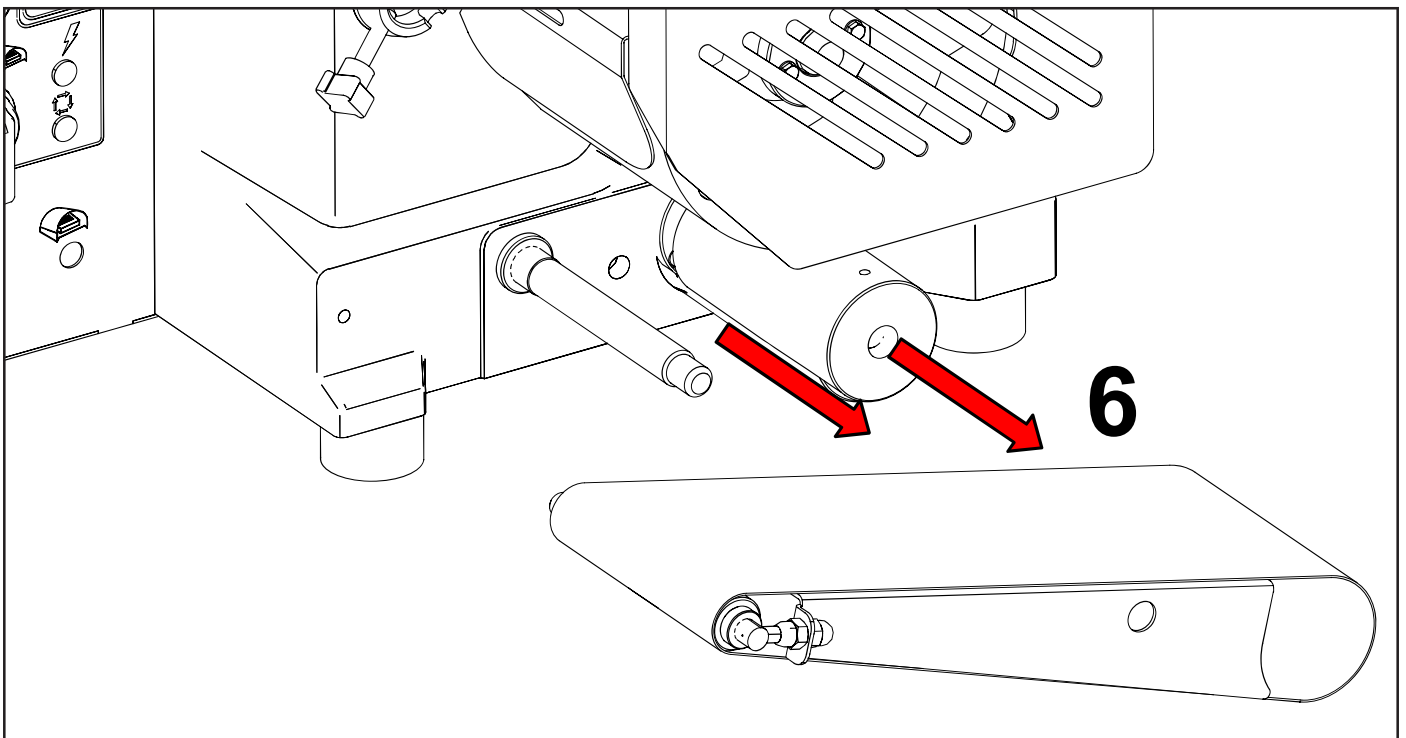
5.5 - DISMANTLING THE DRUM DESMONTAJE DEL MOLDE



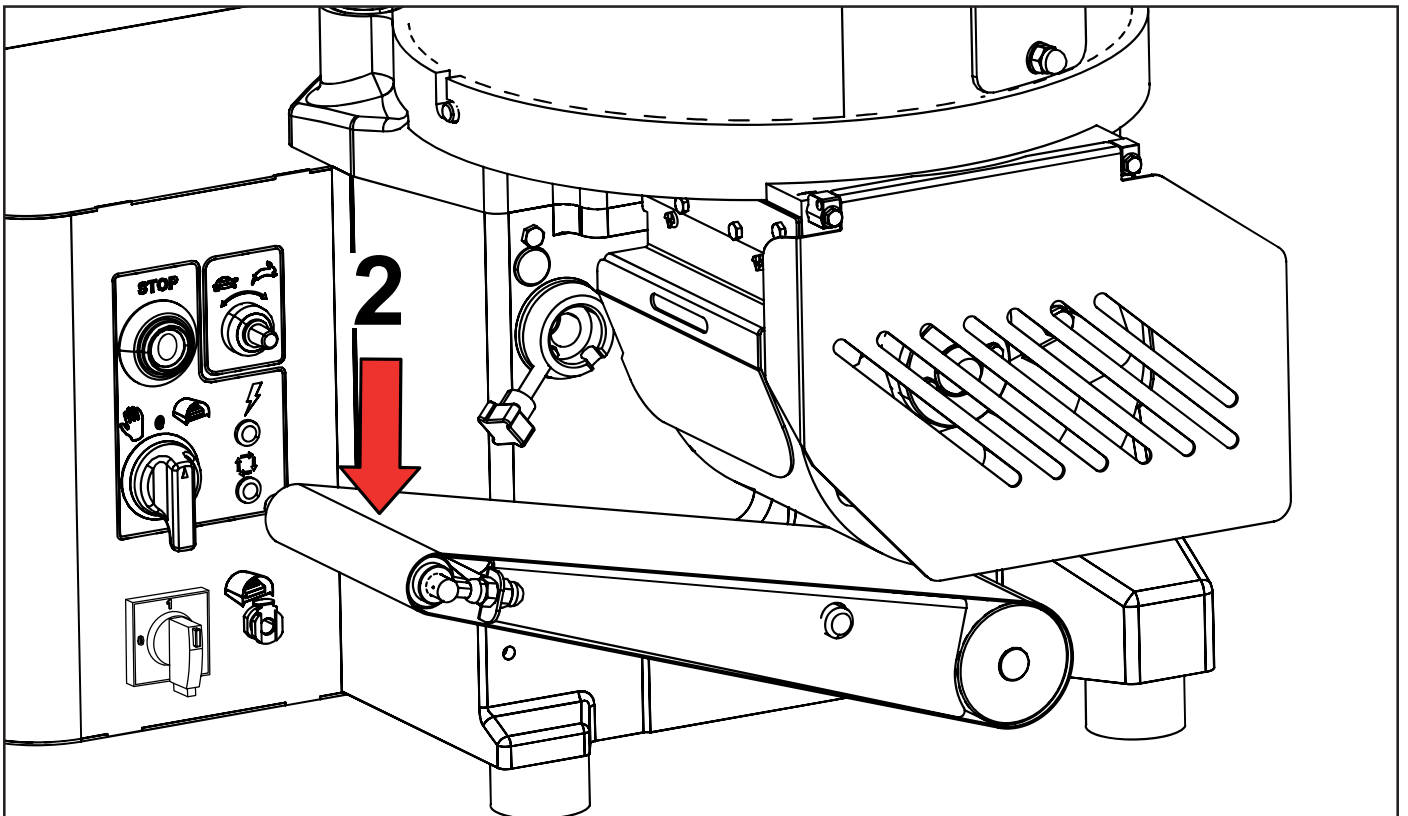
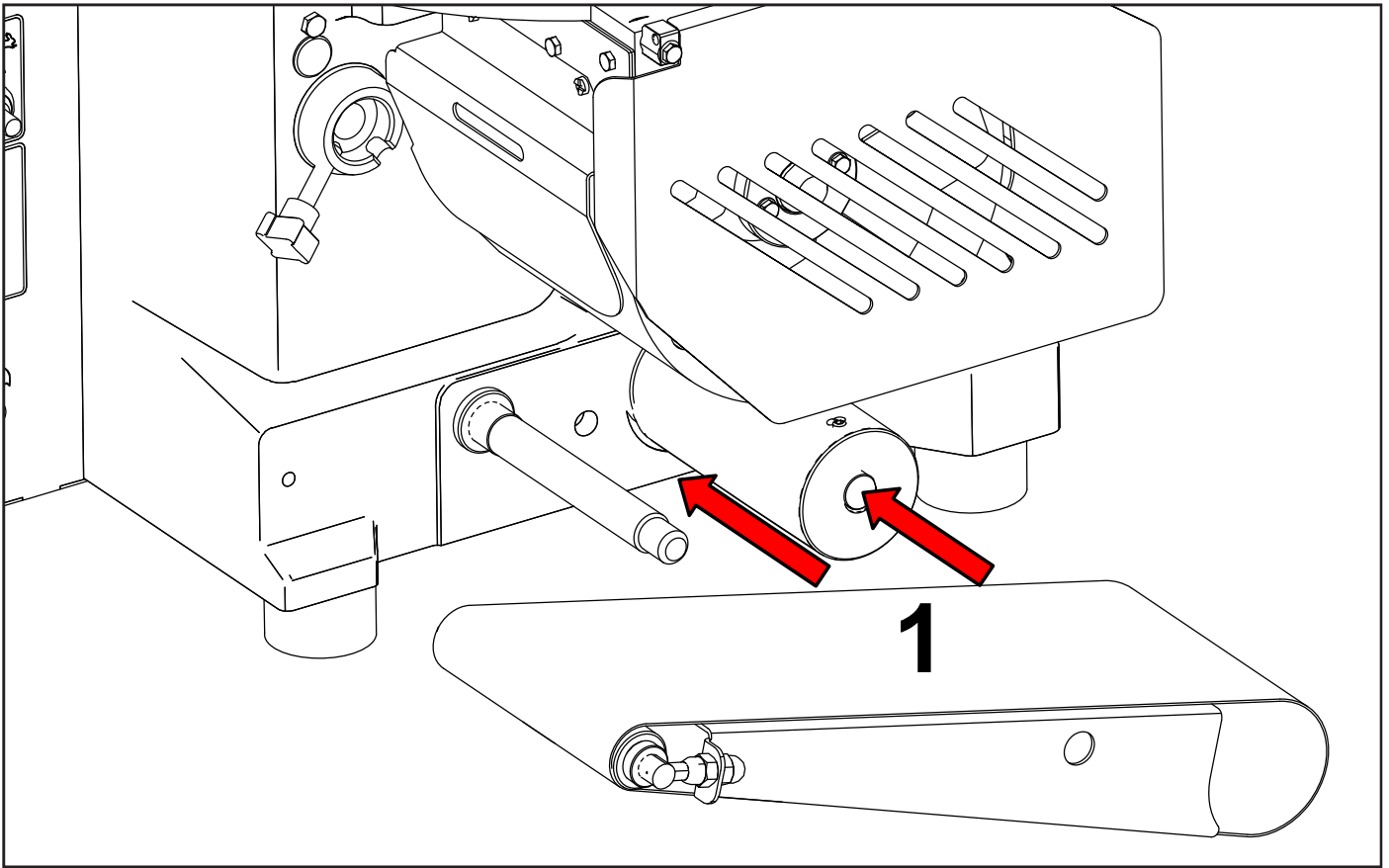
- Turn the stop ring nut anti-clockwise, pull the drum and remove it from the control pin.
- Girar la junta de bloqueo hacia la derecha, tirar el molde y desmontarlo del eje de comando

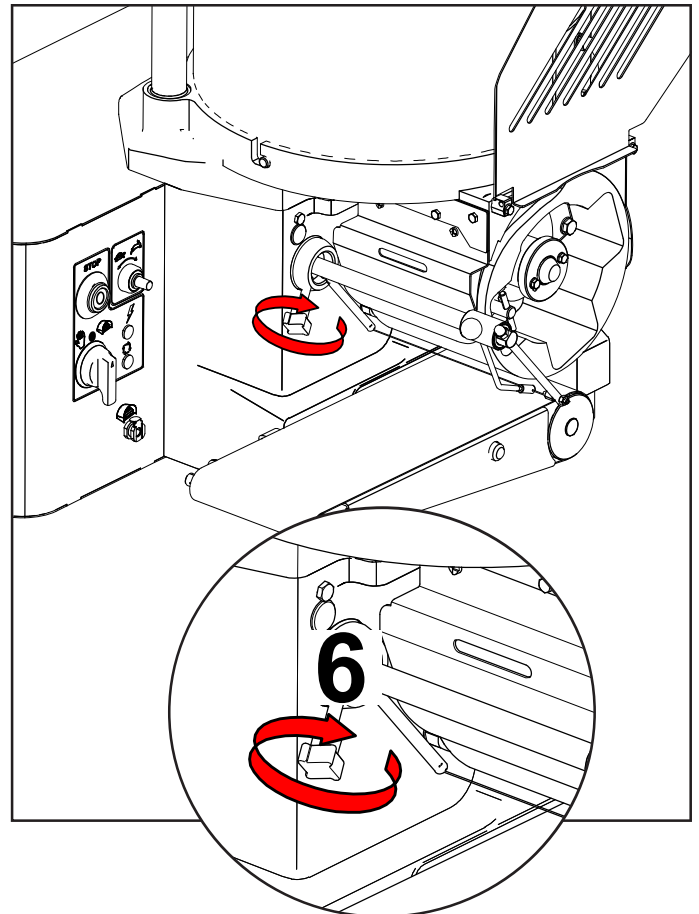
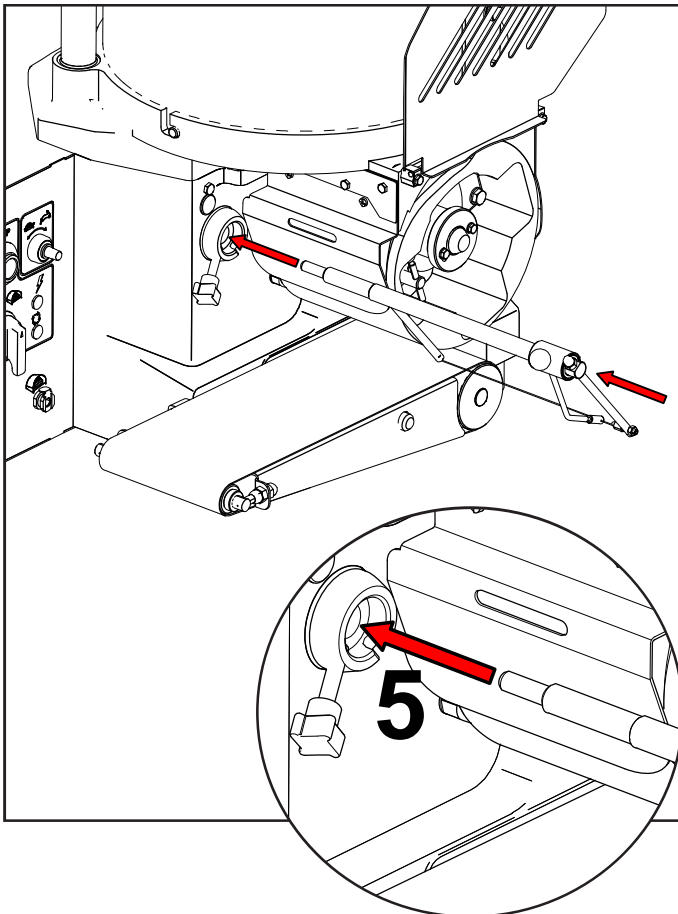
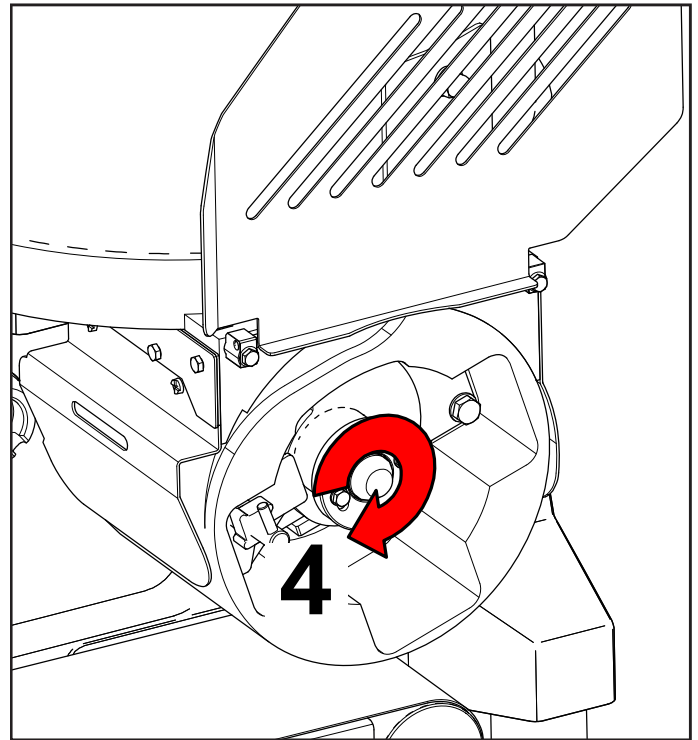
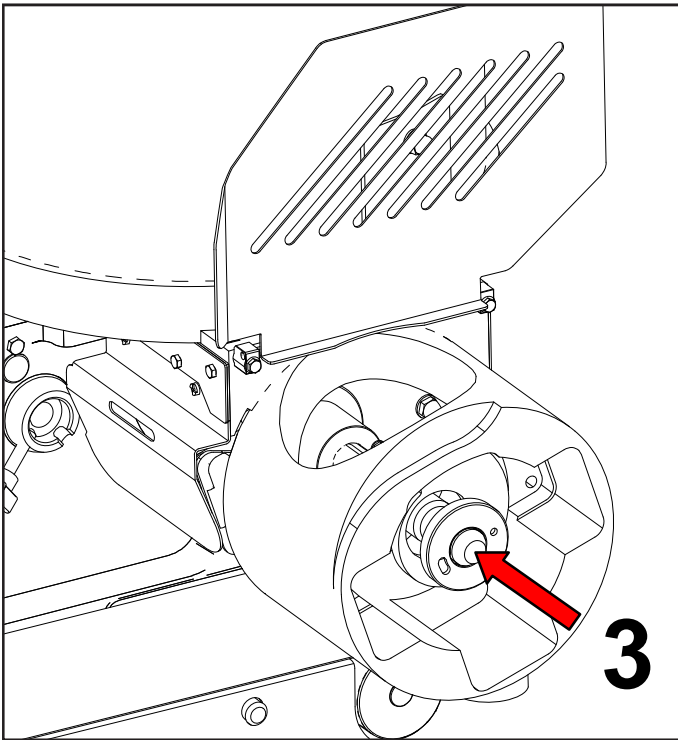


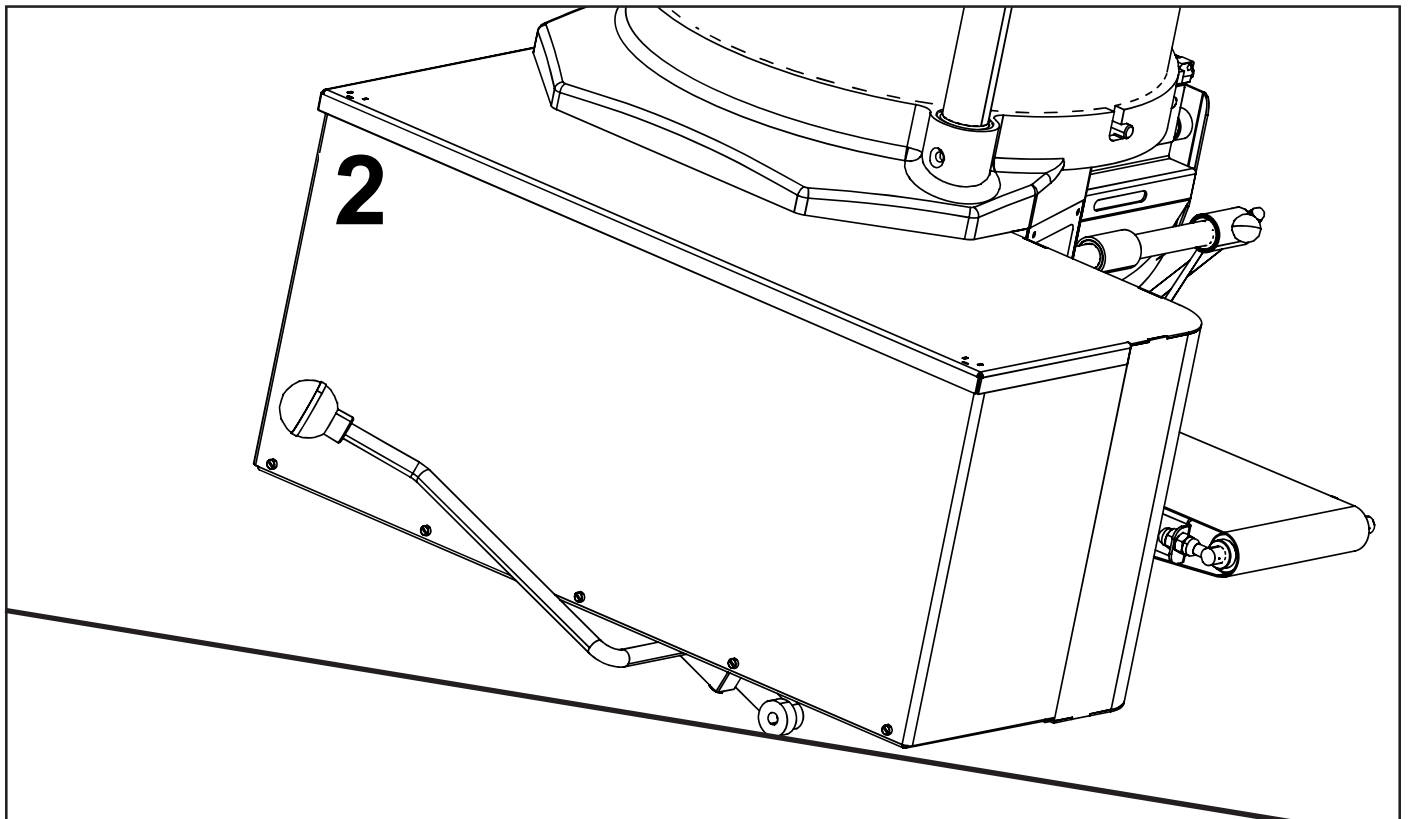
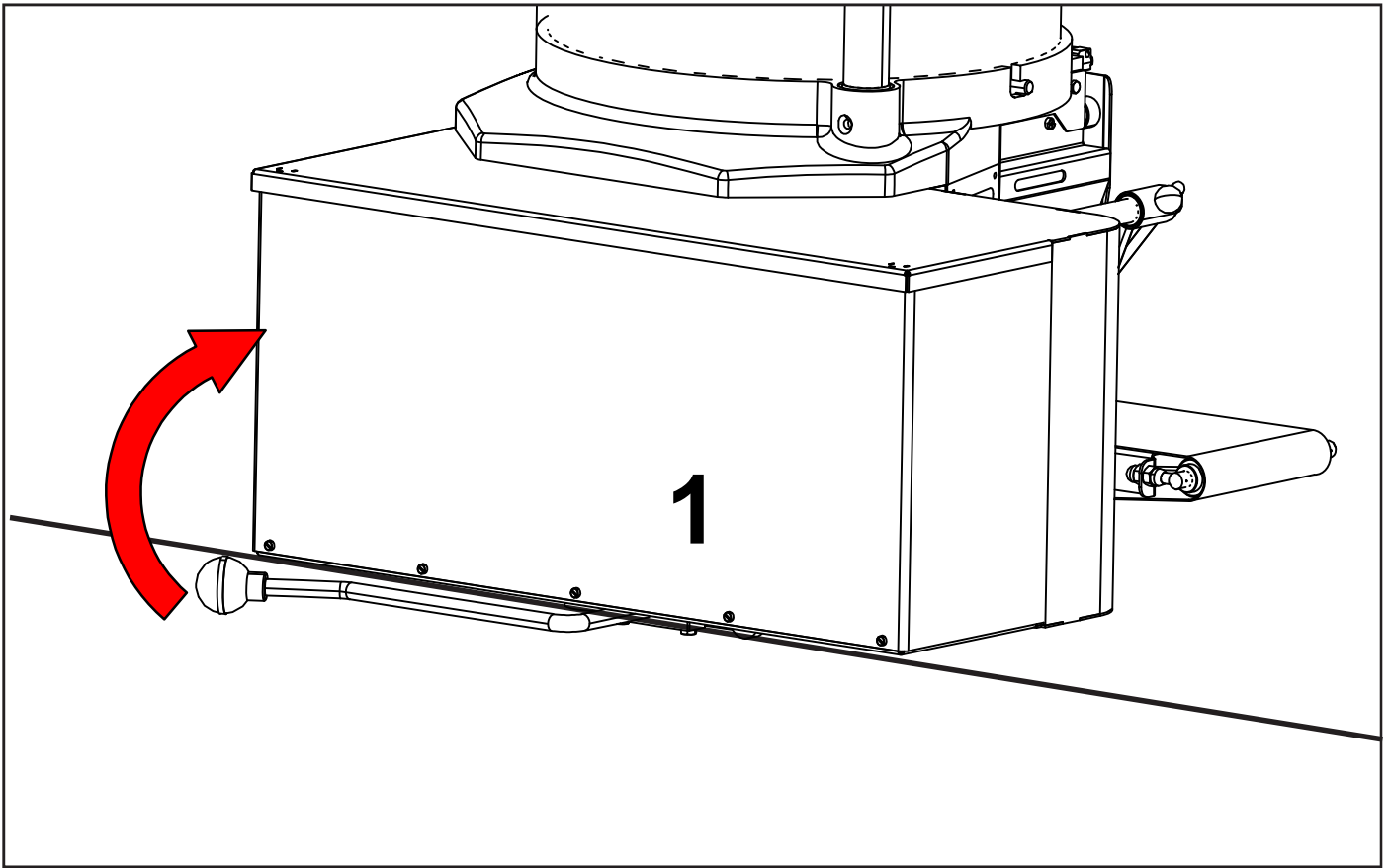
- Lift the belt on the side of the return pulley
- Levantar la cinta por el lado de la polea de reenvío.



- Remove the complete conveyor from the guide pin.
- Quitar por completo la cinta transportadora del eje de guía.







6.1 - MAINTENANCE

The machine does not require a special maintenance.
Perform by the operator only daily checks below described:

- verify the switches and drives
- verify the wear of the machine cable

**Notes:**

- For the interventions of mechanical maintenance or electric extraordinary contact only customer service ABM Company or his agent if foreign countries

6.1 - MANUTENCIÓN

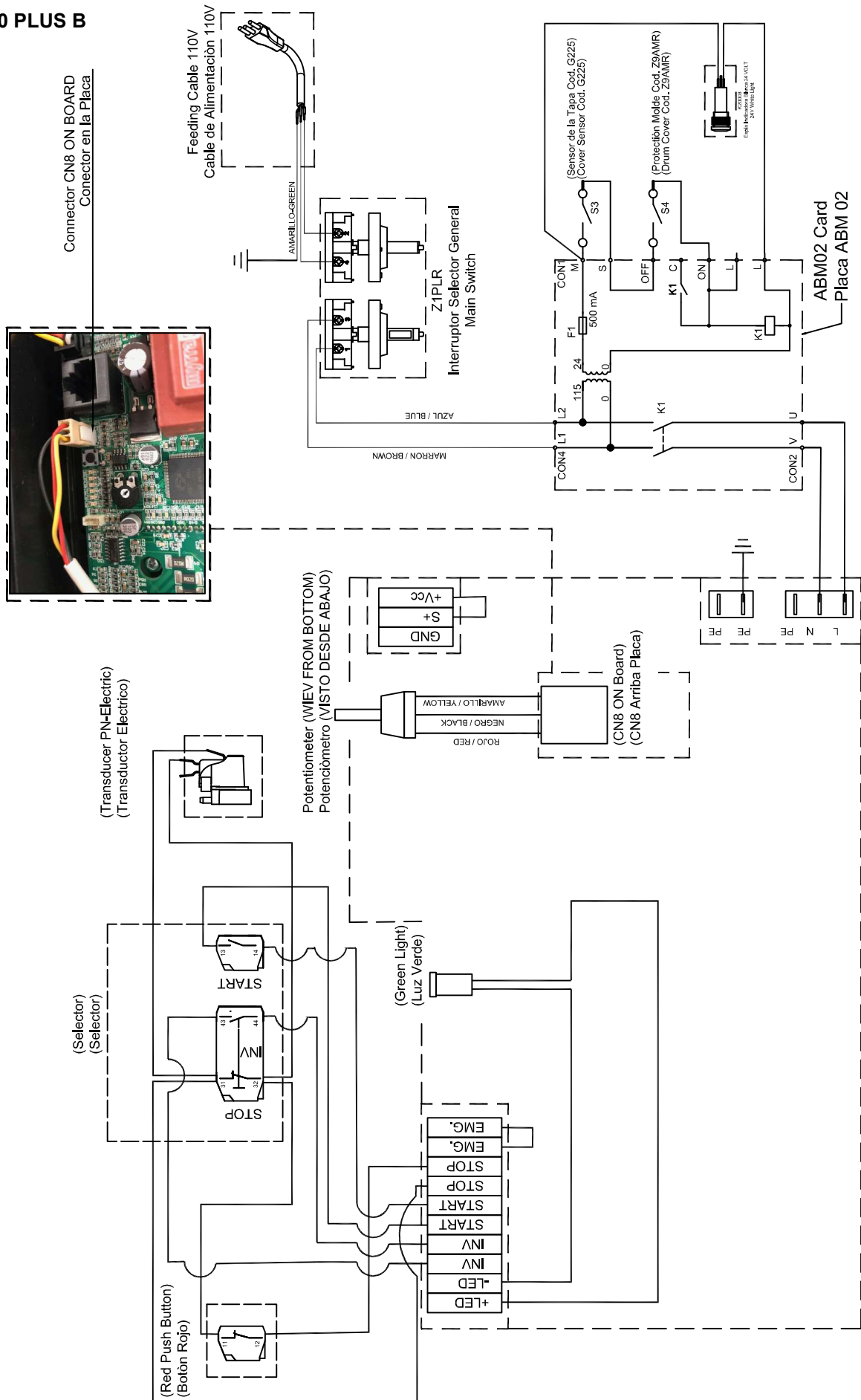
La máquina no necesita un mantenimiento particular.
Realizar, sólo por parte del encargado, solo los controles diarios descritos a continuación:

- Verificar el funcionamiento de los microinterruptores y de los mandos eléctricos.
- Verificar el estado de usura del cable de alimentación.

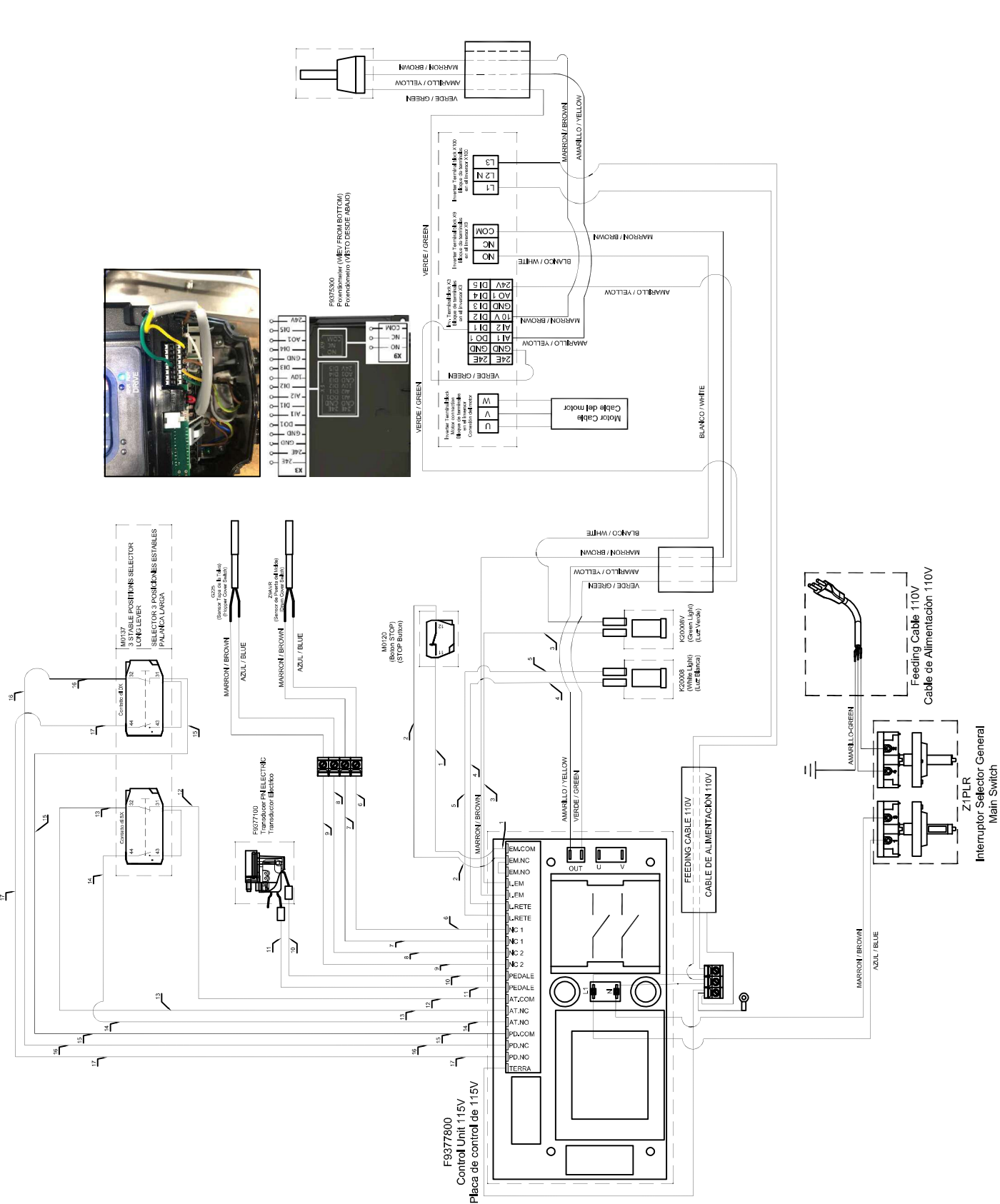
**Notas:**

- Para intervenciones de mantenimiento mecánico o eléctrico extraordinario dirigirse exclusivamente al servicio de asistencia de ABM Company o a su representante si estuviera en el extranjero

F2000 PLUS B



F4000 PLUS B





SINCE 1971

Via Rho, 6 – 20045 LAINATE (Milano)

Tel. +39 02.9373781

Fax +39 02.93790148

www.abmcompany.com

abm@abmcompany.com