



82 rue des Sources – ZI de la Mouche – 69230 Saint Genis Laval
Tél. : 04 72 820 000 – Fax : 04 72 820 333 – www.delcoupe.com – delcoupe@delcoupe.com

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



PETRIN MELANGEUR DE VIANDE ACIER INOXYDABLE

IMP301-IMP501-IMP502-IMP751-IMP1002-IMP1202-IMP1502

INDEX

CHAPITRE 1

INTRODUCTION

Mises en garde générales

Normes de sécurité

Normes de sécurité pour l'utilisation

Normes de sécurité pour l'entretien

CHAPITRE 2

DESCRIPTION, CARACTERISTIQUES TECHNIQUES et INSTALLATION

Description

Caractéristiques techniques

Numéro de matricule du MELANGEUR

Transport

CHAPITRE 3

INSTALLATION

Déplacement de l'emballage

Milieu

Lumière

Connexion à l'alimentation de l'énergie électrique

Vibrations

Niveau de bruit

CHAPITRE 4

FONCTIONNEMENT DU MELANGEUR

Comment la machine marche

Arrêt accidentel

CHAPITRE 5

ENTRETIEN DU MELANGEUR

Instructions pour l'entretien

Contrôles périodiques

CHAPITRE 6

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

CHAPITRE 7

INCONVENIENTS ET SOLUTIONS

CHAPITRE 8

SCHEMA ELECTRIQUE

CHAPITRE 9

VUES ECLATEES

Mélangeur avec simple pale

Mélangeur avec double pale

CHAPITRE 1

MISES EN GARDE GENERALES

Nous vous conseillons de lire attentivement les instructions contenues dans ce livret.

Pour utiliser au mieux le Pétrin Mélangeur et exploiter toute ses capacités, il est indispensable de bien connaître ses performances et ses utilisations possibles.

LE PETRIN MELANGEUR DE VIANDE ne peut être utilisé que pour mélanger de la viande hachée et de la viande dénuée d'os.

L'entretien requiert quelques simples opérations pouvant être effectuées par l'opérateur lui-même.

Afin que l'appareil dure le plus longtemps possible en toute économie d'exercice, nous vous conseillons de suivre scrupuleusement les normes ci-après.

Le fabricant a conçu le PETRIN MELANGEUR DE VIANDE dans le but de garantir des conditions d'utilisation en toute sécurité : enlever ou démonter les protections prévues par le fabricant compromettent gravement les conditions de sécurité garanties. Ces conditions sont en outre subordonnées au respect des indications relatives à l'installation et à l'alimentation du PETRIN MELANGEUR qu'il faudra absolument respecter. Le PETRIN MELANGEUR doit être installé dans un lieu de travail exempt d'agents corrosifs. Le lieu d'installation doit être non explosif.

Le fabricant ne sera aucunement responsable des ruptures, incidents ou inconvénients divers dus au manque d'observation (ou au manque d'application) des prescriptions contenues dans ce manuel.

Il en va de même pour ce qui est de l'exécution de modifications, de variantes, ou pour l'installation d'accessoires non autorisés au préalable.

Lorsque vous effectuez des substitutions, n'utilisez que des PIECES DE RECHANGE originales.

ATTENTION

Ce manuel contenant les instructions fait partie intégrante du PETRIN MELANGEUR et doit être scrupuleusement gardé.

Les caractéristiques, les données et les dessins y figurant appartiennent au fabricant en exclusivité.

Les reproductions et la divulgation en sont interdites.

CESSION DU PETRIN MELANGEUR

En cas de cession du PETRIN MELANGEUR, il est nécessaire de signaler au fabricant l'adresse du nouveau propriétaire, afin de pouvoir transmettre d'éventuelles intégrations de l'opuscule.

NORMES DE SECURITE

1/1 NORMES GENERALES DE SECURITE

ATTENTION

Conformez-vous toujours aux normes de sécurité et aux instructions contenues dans cet opuscule.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte du PETRIN MELANGEUR.

La tension d'alimentation doit correspondre à la tension exposée sur la plaquette prévue à cet effet.

Faites attention à ne pas inverser les phases.

L'installation électrique d'alimentation doit être effectuée suivant les normes en vigueur. [Directive CEI 64-8/1-7 (1992)].

Contrôlez périodiquement l'état des différents fils de courant qui doivent être en parfait état. [Directive CEI 64-8/1-7 (1992)].

ATTENTION DANGER

Ne laissez jamais des personnes étrangères au travail s'approcher du PETRIN MELANGEUR.

L'utilisation, l'entretien et la réparation du PETRIN MELANGEUR sont des opérations que seul un opérateur habilité peut effectuer. Ce dernier doit être une personne physiquement et intellectuellement formé à ces fonctions.

MISE EN GARDE :

Lorsque le PETRIN MELANGEUR n'est pas en marche, protégez-le d'éventuelle manœuvres involontaires.

Enlevez la fiche d'alimentation.

1/2 NORMES DE SECURITE POUR L'UTILISATION

Avant de commencer à travailler, contrôlez la présence éventuelle de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité et le fonctionnement régulier du bouton d'arrêt.

ASSUREZ-VOUS QUE :

1 Aucune personne étrangère ne se trouve à proximité du PETRIN MELANGEUR

2 Aucun objet (ustensiles divers, chiffons, etc.) ne se trouve sur le PERIN MELANGEUR

3 Après la mise en marche, le PETRIN MELANGEUR ne fait aucun bruit bizarre ; dans le cas contraire, arrêtez-le immédiatement et cherchez-en la cause.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ

N'actionnez et ne réglez en aucun cas les éléments de commande, les dispositifs de contrôle, etc. si vous n'êtes pas autorisé à le faire ou si vous ne connaissez pas son fonctionnement.

Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit vérifier l'éventuelle présence de défauts visibles sur les dispositifs de sécurité.

Ne laissez approcher aucune personne étrangère au travail, à proximité du PETRIN MELANGEUR.

L'opérateur doit bien connaître la fonction du bouton d'arrêt et doit le contrôler régulièrement.

En cas d'inconvénients qui compromettent la sécurité du fonctionnement du PETRIN MELANGEUR, ce dernier doit être arrêté.

Si l'exécution de travaux d'installation, d'entretien et de réparation nécessite le débranchement du dispositif de sécurité, seul un personnel autorisé peut effectuer ce débranchement et s'assurer qu'il n'arrive rien aux personnes ou au PETRIN MELANGEUR.

AVANT LA MISE EN MARCHÉ ET PENDANT LA PRODUCTION, ASSUREZ-VOUS QUE :

- rien d'étranger au PETRIN MELANGEUR ne se trouve sur l'appareil

- toutes les protections sont en fonction

Pendant le fonctionnement normal du cycle de production, ne désactivez jamais les dispositifs de protection.

Pendant le fonctionnement, faites attention à d'éventuels bruits insolites.

N'intervenez jamais sur la machine lorsqu'elle est en marche.

NOTE GENERALE

Pour tous les travaux d'entretien, de réparation, etc., adressez-vous à un personnel spécialisé ou au fabricant.

Ce dernier se considère comme exonéré de toute responsabilité dans les cas où :

1) le Pétrin Mélangeur est utilisé de façon inappropriée ou confié à un personnel non qualifié ou insuffisamment préparé.

2) le Pétrin Mélangeur n'est pas installé dans le respect des instructions figurant dans cet opuscule.

3) le Pétrin Mélangeur n'est pas correctement alimenté.

4) le Pétrin Mélangeur est installé dans un lieu où les conditions établies par le fabricant ne sont pas respectées.

5) les opérations d'entretien n'ont pas été effectuées.

6) le client a modifié le Pétrin Mélangeur d'une quelconque manière, sans la permission du fabricant.

7) des pièces de RECHANGE non originales ont été appliquées sur le Hachoir.

8) l'utilisateur n'a pas respecté les instructions figurant sur cet opuscule.

9) le Pétrin Mélangeur a subi les conséquences d'événements occasionnels tels qu'inondations, tremblements de terre, etc., et a été remis en marche sans les vérifications nécessaires.

Les opérateurs habilités à l'utilisation du Pétrin Mélangeur doivent avoir suivi une formation particulière, et doivent avoir lu cet opuscule en entier.

CHAPITRE 2

DESCRIPTION, CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, INSTALLATION

2/1 DESCRIPTION GENERALE DE LA MACHINE

Notre gamme de pétrins mélangeurs a été projetée pour mélanger différents types de viande et elle permet de satisfaire les exigences de production les plus variées.

Avec des capacités variables de 30 à 100 kg, les pétrins mélangeurs sont disponibles dans la version d'une ou de deux pales.

Les dimensions réduites et la structure complètement en acier inoxydable font de ces pétrins mélangeurs les solutions idéales pour des utilisateurs petits et moyens qui disposent d'espaces limités.

Les dispositifs de sécurité, qui répondent complètement aux normes CEE, ont été réalisés avec un soin particulier, en tenant compte de la dotation en série de commandes en basse tension et des micro-interrupteurs d'urgence sur le couvercle de la cuve. Les différentes phases de la production sont facilitées par des solutions techniques d'avant-garde qui sont l'inversion de marche pour obtenir un meilleur mélange et les pales qui peuvent être extraites pour simplifier les opérations de nettoyage à la fin du travail.

LE MELANGEUR est composé :

- 1) du moteur électrique avec engrenages
- 2) de la cuvette munie d'un micron de sécurité
- 3) du groupage de mélange avec la pale en rotation
- 4) de l'arbre de transmission
- 5) du tableau de commandes

La machine est complètement faite d'acier inoxydable AISI 304 et sur laquelle est montée une cuvette pour contenir la viande mélangée qui sort de la pale en rotation, qui se trouve dans la cuvette, actionnée par une unité de réduction du moteur.

Le démontage de la pale mélangeuse dans la cuvette peut être fait seulement quand le premier grattoir de la pale est positionné en vertical et dans la partie supérieure.

Si la machine a été fermée quand le premier grattoir se trouve dans une position différente et on doit démonter la pale qui mélange, on doit presser sur le bouton ARRET pour obtenir une petite rotation (petit à petit) jusqu'à la position initiale.

2/2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| MODELE | IMP 301 Pale simple | IMP 501 Pale simple | IMP 502 Pale double | IMP 751 Pale simple | IMP 1002 Pale double | IMP 1202 Pale double | IMP 1502 Pale double |
|-------------------------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacité de mélanger | Kg 30 | Kg 50 | Kg 50 | Kg 75 | Kg 100 | Kg 120 | Kg 150 |
| Moteur | V. 230-400/3/50Hz V. 230/1/50Hz | | | | | | |
| Puissance | hp 1 KW 0,75 | hp 2 KW 1,5 | hp 2,5 KW 1,8 | hp 2 kW 1,5 | hp 2 kW 1,8 | hp 2,5 kW 1,8 | hp 2,5 KW 1,8 |
| Poids | Kg 40 | Kg 80 | Kg 100 | Kg 85 | Kg 110 | Kg 120 | Kg 135 |
| Dimensions | 36x72x57 cm | 46x80x102 cm | 57x80x104 cm | 46x98x102 cm | 57x116x104 cm | 63x110x108 cm | 63x126x108 cm |
| Options | chariot | | | | | | |

2/3 NUMERO DE MATRICULE

Le numéro de matricule du pétrin mélangeur se trouve sur la plaquette prévue à cet effet, située à l'arrière de la machine.

2/4 TRANSPORT

Tous les pétrins mélangeurs ont été bien contrôlés avant d'être remis au transporteur.

La machine est expédiée dans un emballage en carton adapté au poids de la machine qui est mis sur une palette, sauf en cas de nécessités particulières ou d'indications différentes du client. Il est possible, sur demande, d'emballer la machine sur une palette en bois avec le paiement d'un supplément.

Au moment de la livraison il faut contrôler que l'emballage soit intact. Si il y a des signes de dégâts, il faut signer le bordereau de livraison par ces mots : «En acceptant mais avec réserves » et il faut en expliquer la raison.

Quand on ouvre l'emballage, à la découverte des dégâts, il faut remplir un formulaire de plainte contre le transporteur ou faire un courrier dans les trois jours qui suivent la date des documents.

3 INSTALLATION

3-1 DEPLACEMENT DE L'EMBALLAGE

Pour déplacer l'emballage, il faut utiliser un chariot élévateur du camion ou des moyens similaires.

- Enlever les deux courroies en plastique qui lient la boîte en carton à la palette.
- Déplacer la boîte en carton
- Enlever le papier en cellophane ou autre papier d'emballage

Les papiers d'emballage comme le carton, le nylon et le bois sont considérés comme des marchandises de rebut normales, dont l'élimination doit suivre les procédures normales.

Si les machines sont destinées aux pays qui ont des lois spécifiques pour ce qui est de la marchandise de rebut, on doit disposer l'emballage en suivant ces indications.

La machine ne requiert aucune préparation spéciale avant d'être installée dans un lieu de travail normal.

Vérifiez si la machine est sur un plan horizontal et stable. On doit laisser de la place autour de la machine qui permet à l'opérateur de travailler sans aucun problème, et avoir de l'espace pour utiliser et réparer le pétrin mélangeur. Il faut mettre de la lumière pour l'utilisateur qui travaille avec les lames de la machine.

Tous les pétrins mélangeurs IMP501, IMP502, IMP751, IMP1002 et IMP1502 ont des roulettes qui permettent de déplacer les machines en les poussant.

Pour le pétrin mélangeur IMP301, sans roulettes, il doit être déplacé manuellement sur la table.

3-2 MILIEU

La machine est pensée pour travailler dans le milieu suivant :

- température minimum du milieu : -5°C
- température maximum du milieu : + 40°C
- humidité : 50% à 40°C
-

3-3 LUMIERE

Quand on place le pétrin mélangeur il faut avoir de la lumière naturelle et artificielle conformément aux règles.

La lumière doit être conforme aux réglementations du pays de destination et il ne doit pas y avoir de reflets dangereux.

La lumière doit permettre à l'opérateur de contrôler le panneau de commandes et d'identifier les boutons de départ et d'arrêt.

3-4 CONNEXION A L'ALIMENTATION DE L'ENERGIE ELECTRIQUE

La connexion à l'alimentation du courant électrique doit être faite par des personnes autorisées ou spécialisées. Il faut joindre l'appareil à un circuit doté d'une prise de courant, et si nécessaire on doit utiliser une prolonge sûre avec une section plus grande du câble électrique pour éviter de chauffer. Eviter d'entortiller ou fausser le câble afin de ne pas endommager les fils intérieurs.

La tension d'alimentation et la fréquence de courant doivent correspondre aux données décrites sur la plaquette prévue à cet effet, qui se trouve sur la machine.

Voltage triphasé 400V. 50/60 HZ et voltage triphasé V.230.

Le pétrin mélangeur est doté d'un câble électrique de 2,5 m qui a une section de 3 par 1,5 mm. Il faut joindre ce câble électrique à une tension d'alimentation électrique triphasée et joindre interrupteur électrique différentiel thermo magnétique adéquat. On doit toujours le joindre à un câble terrain.

Voltage monophasé V. 230, 50-60 Hz.

Ces modèles sont dotés d'un câble électrique de 1,5 m qui a une section de 3 par 1,5 mm. Il faut joindre ce câble électrique à une tension d'alimentation électrique monophasée.

Si l'appareil a besoin d'un voltage différent, vous devez contacter l'usine. L'appareil sera fourni sans une fiche d'alimentation électrique. Si on doit prolonger le câble électrique, on doit utiliser un câble avec la même section de celui donné par le fabricant.

Votre installation électrique de distribution de courant doit appartenir régulièrement et intégralement à l'un des "systèmes normalisés IN - IT - ou TT" et comporter les "protections actives associées" correspondantes, et de toutes façons, comporter "l'installation de terre" (directive CE 89/391).

En outre, nous vous rappelons que votre "installation de terre" (avec les protections actives associées) doit être déclarée aux organes compétents du territoire, pour la "vérification initiale" prescrite, et ensuite pour les vérifications successives périodiques.

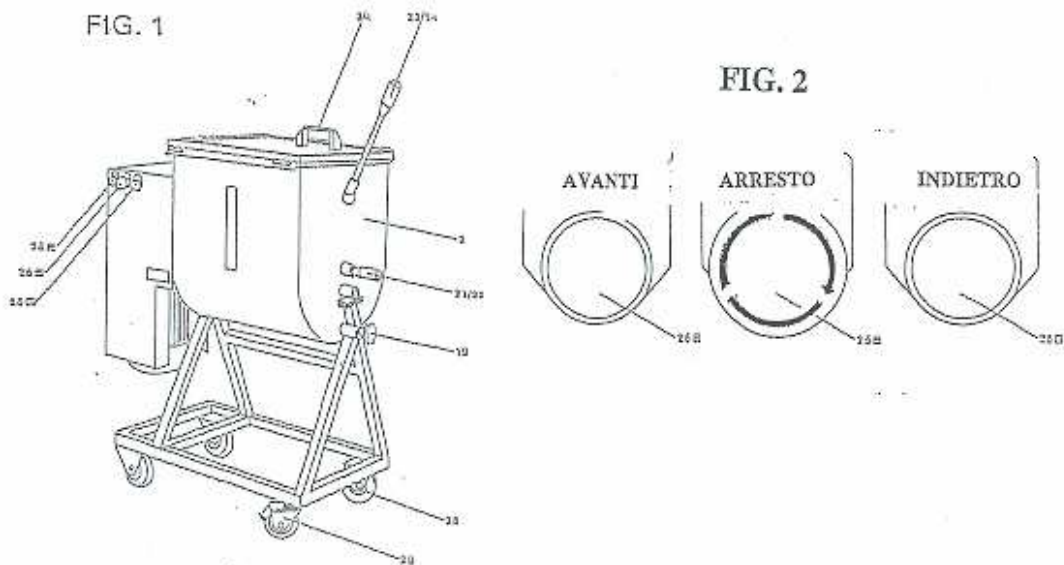
3-5 VIBRATIONS

Les vibrations provoquées par l'appareil ne sont pas significatives.

3-6 NIVEAU DE BRUIT

Cet appareil a un niveau de bruit inférieur au 70% dBA. Sur demande, la fabricant peut fournir une copie du certificat du niveau de bruit.

CHAPITRE 4 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE 4-1 COMME LA MACHINE MARCHE



- Mettre la machine dans l' espace de travail et bloquer ses roulettes (28) au moyen de freins spéciales pour augmenter la stabilité de l'appareil pendant l'opération.
- Déplacer la pale qui mélange de la cuvette; la pale doit être soutenue par la main pendant qu'on défile l'arbre sans la pale (21-22). L'arbre dans l'axe de la pale peut être inséré ou retiré de sa place seulement si l'arbre rencontre l'entaille dans l'appui de l'arbre: on doit tourner l'arbre comme nécessaire pour obtenir cette position
- Retirer la jointure de la pale de sa place
- Laver soigneusement sous un système de propulsion par jet d'eau loin de l'appareil la pale qui mélange, sa jointure et son arbre.
- Nettoyer la cuvette et sa couverture de sûreté avant tout par un chiffon humide et puis avec un chiffon sec
- Suivre la séquence inversée pour assembler les parties nettoyées
- Maintenant la machine prête pour commencer à travailler et la cuvette peut être remplie avec de la viande triturée pour être mélangée.
- Après avoir soigneusement contrôlé que la couverture de sûreté a été bien placée sur la cuvette, on peut insérer la fiche dans la prise de courant.
- Avec une rotation minimum dans le sens des aiguilles d'une montre du bouton centrale ARRESTO (25S, voir Fig. 2), le bouton sera automatiquement mis dans sa position retirée. En poussant le bouton AVANTI (25E, voir Fig. 2) la pale commencera à tourner pour obtenir le mélange de la viande.

ATTENTION

Si on soulève la couverture de sûreté de la cuvette pendant l'opération de mélange la pale s'arrête immédiatement. Pour recommencer l'opération on doit fermer de nouveau la couverture et on doit presser de nouveau le bouton MARCHE.

- Pendant la phase de travail il est possible d'inverser la rotation de la pale seulement peu à peu, pour mieux distribuer la viande dans la cuvette. Pour pouvoir faire cette opération, il faut avant tout arrêter la machine en pressant le bouton ARRÊT, ensuite tourner un petit peu le bouton ARRÊT afin de joindre la position initiale et enfin il faut presser le bouton ARRIERE (25G). Le bouton ARRIERE permet d'avoir une rotation inversée seulement peu à peu et quand on ne le presse plus, la pale s'arrêtera.
- A la fin de l'opération de mélange on doit pouvoir à vider la cuvette en suivant ces indications:
- Presser le bouton ARRÊT
- Détacher la fiche de la prise de courant
- Pour enlever la cuvette il faut tourner manuellement la roulette de fermeture (19) afin que le pivot de contrôle puisse sortir et de cette façon dégager la cuvette
- Pour faciliter cette opération, on peut tourner le levier (23-24) en haut jusqu'à la position horizontale : on doit maintenir en haut les boutons de conduite.
- Ouvrir le couvercle de sécurité et enlever manuellement la cuvette.

ARRET ACCIDENTEL

Si la machine s'arrête accidentellement pendant l'opération, il faut arrêter immédiatement l'alimentation du courant électrique au moteur de la machine en pressant le bouton rouge ARRÊT. Puis on doit détacher la fiche de la prise de courant.

Ensuite :

- si l'arrêt accidentel est dû à un problème général de la chaîne de l'alimentation électrique, il ne faut pas insérer à nouveau la fiche dans la prise de courant jusqu'à ce qu'y ait des conditions normales.
- Si l'arrêt est dû à un problème lié à la puissance du moteur, il faut faire contrôler la machine par le fabricant.

CHAPITRE 5

NORMES DE SECURITE POUR L'ENTRETIEN PENDANT L'ENTRETIEN ET LA REPARATION

Ne nettoyez pas les parties électriques avec de l'eau ou d'autres liquides.

Vérifiez les dégâts éventuellement provoqués sur les éléments de commande, et changez ces pièces.

Toutes les opérations de réparation doivent être dirigées par un responsable.

Pendant toute la durée des travaux d'entretien et de réparation, ôtez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant. Empêchez la mise en marche de la part de personnes non autorisées, en débranchant la fiche électrique de la prise de tension.

ATTENTION

Les opérations de réparation sur le PETRIN MELANGEUR ne doivent être effectuées que par du personnel expressément compétent pour cette tâche. Ce personnel doit effectuer les travaux avec les soins requis, de manière à éviter de provoquer des dégâts sur le PETRIN MELANGEUR et sur les personnes.

Avant d'effectuer des travaux sur l'installation électrique, il faut débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant.

La machine n'a pas besoin d'un entretien régulier, il est suffisant d'effectuer régulièrement un nettoyage scrupuleux de la machine à la fin de chaque opération pour pouvoir maintenir la machine dans une bonne condition.

Il est conseillé d'utiliser uniquement des pièces de rechange originales pour éviter d'avoir des problèmes.

CONTROLE ANNUEL

Chaque année, l'opérateur devra soumettre le PETRIN MELANGEUR à un contrôle qui permettra d'établir si toutes les sécurités fonctionnent régulièrement, si les différents organes de la machine sont en bon état.

CHAPITRE 6

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

Pour que le PETRIN MELANGEUR fonctionne correctement et pour qu'il soit toujours efficace, **il faut absolument** le nettoyer et le désinfecter tous les jours.

Comme dit précédemment, à la fin de chaque opération il faut détacher la fiche de la prise de courant avant de faire une quelconque opération de démontage ou de nettoyage.

Il faut laver sous un jet d'eau uniquement les parties qui sont en contact avec la viande, c'est-à-dire la pale (5), le tambour de mélange (6) et l'arbre de transmission (21-22).

IMPORTANT :

Pour les opérations de nettoyage des parties qui peuvent être déplacées, il faut utiliser uniquement de l'eau tiède, et un détergent neutre pour la poterie.

Pour le nettoyage de la cuvette on peut mettre de l'eau (de l'eau tiède et un détergent neutre pour la poterie) qu'on peut facilement éliminer après avec un système de renversement. Si on a ajouté du détergent pour la poterie, il ne faut pas oublier de rincer soigneusement avec de l'eau pure.

Pour le nettoyage de la structure de la machine et du couvercle de sécurité il faut utiliser auparavant un chiffon humide et puis un chiffon sec.

Ne pas utiliser des substances acides ou corrosives.

Le remontage doit être exécuté dans le sens inverse par rapport au démontage.

Nous vous recommandons d'effectuer ces opérations avec beaucoup d'attention afin d'éviter des dégâts et des accidents.

CHAPITRE 7

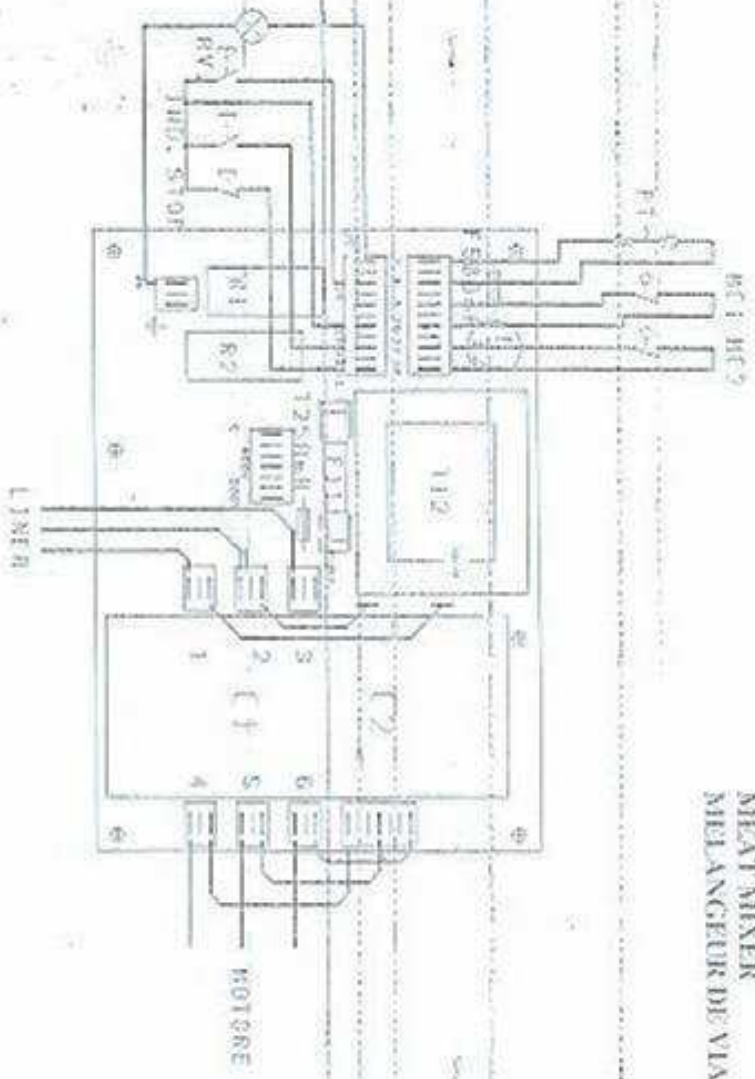
INCONVENIENTS ET SOLUTIONS

Inconvénients et solutions

| Problème | Cause | Solution |
|---------------------------|--|---|
| La machine ne démarre pas | L'interrupteur On/off se trouve dans la position 0" | Positionner l'interrupteur dans la position " 1 " |
| | La grille est soulevée | Rabattre la grille |
| | Le micron assemblé sur le tambour de mélange | Contacter l'office après-ventes |
| | Soit le moteur électrique et le circuit de commande Sont erronés. | Contacter l'office après-ventes |
| | Les contrôles ne marchent pas ou les lames ne Changent pas de direction. | Contacter l'office après-ventes |

 **DELCOUPE**

MODELE **ITR 995**



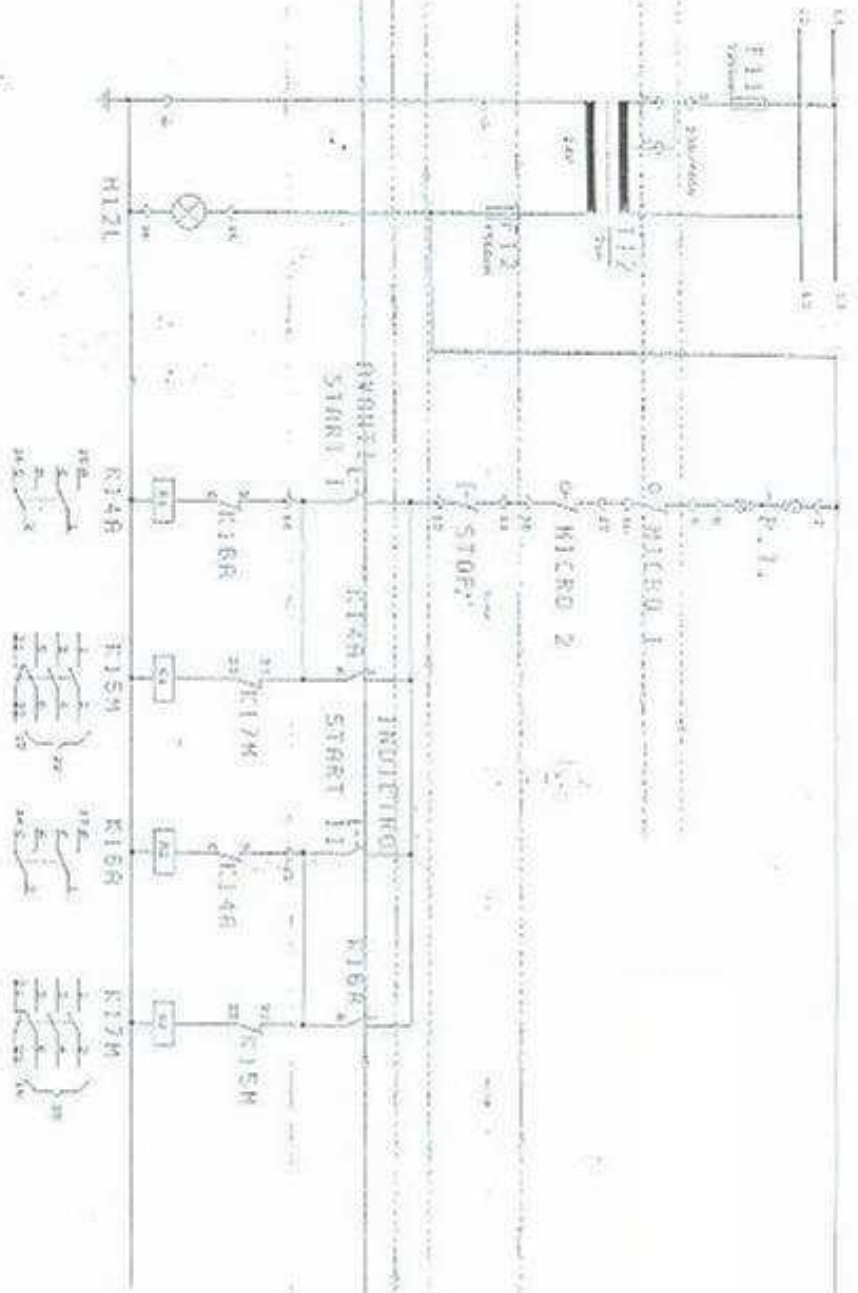
MEAT MIXER
MELANGEUR DE VIANDE

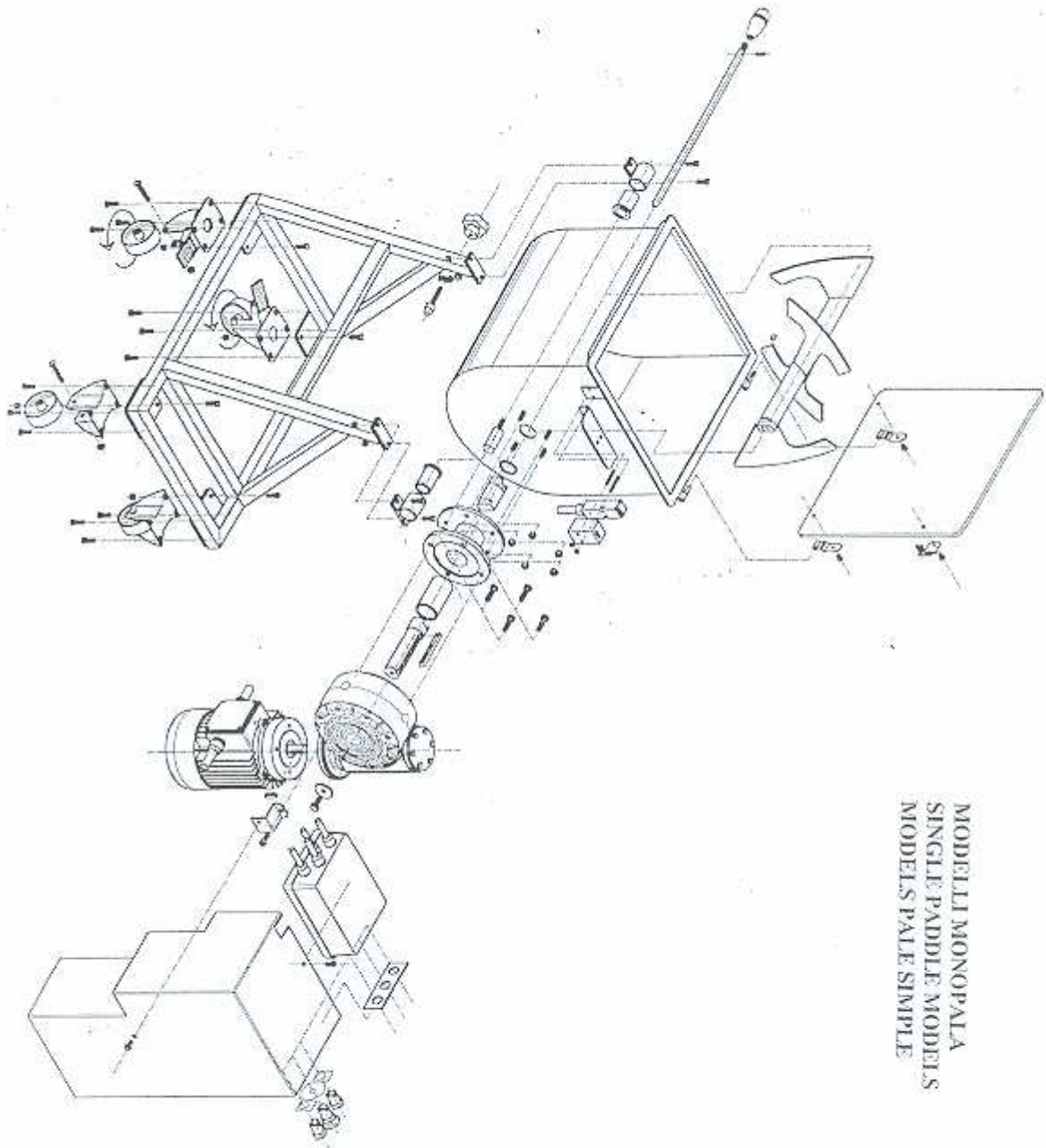


DELCOUPE

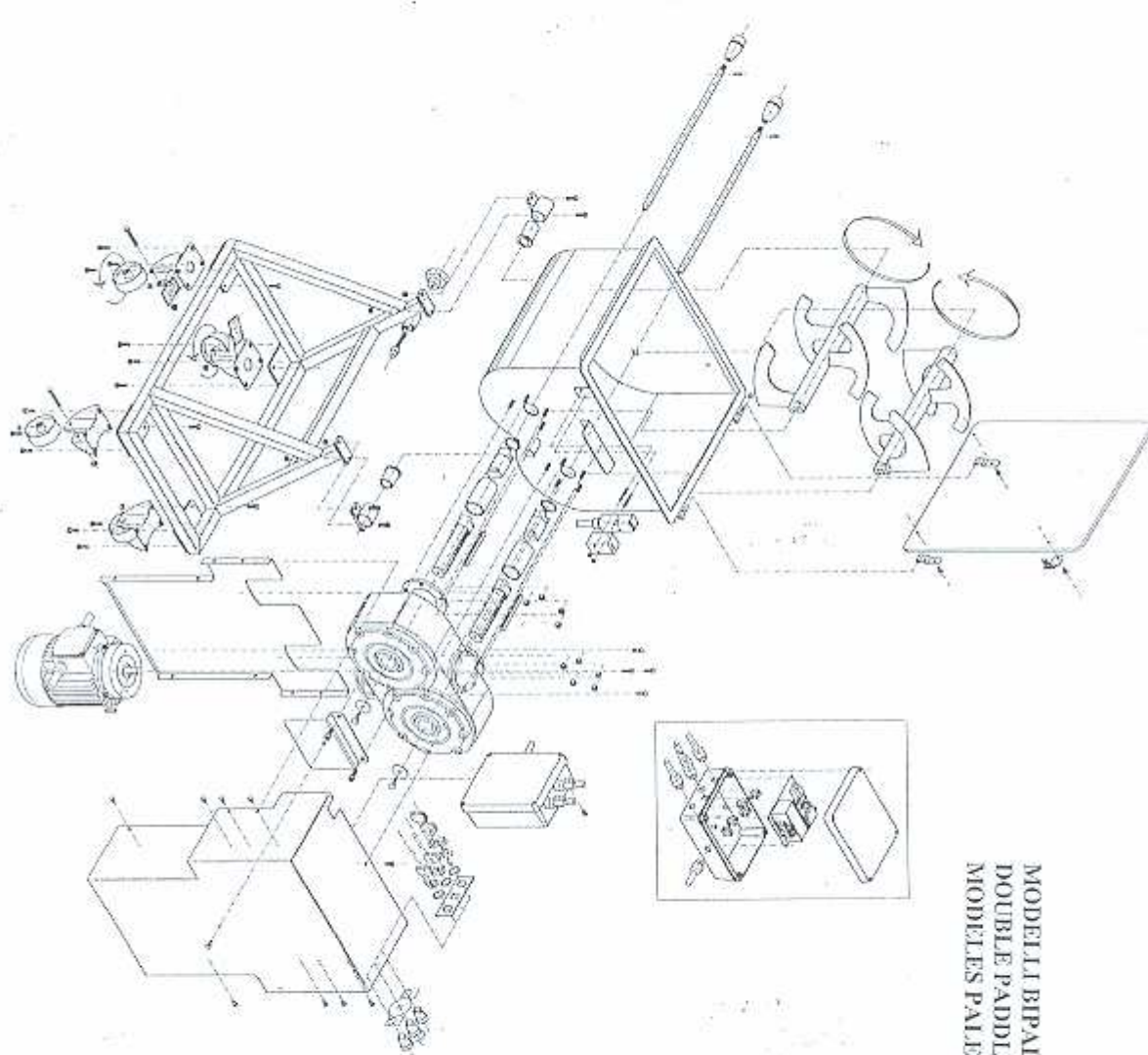
MODELE

ITR 995





MODELLI MONOPALA
SINGLE PADDLE MODELS
MODELS PALE SIMPLE



MODELLO BIPALA
DOUBLE PADDLE MODEL
MODELES PALE DOUBLE