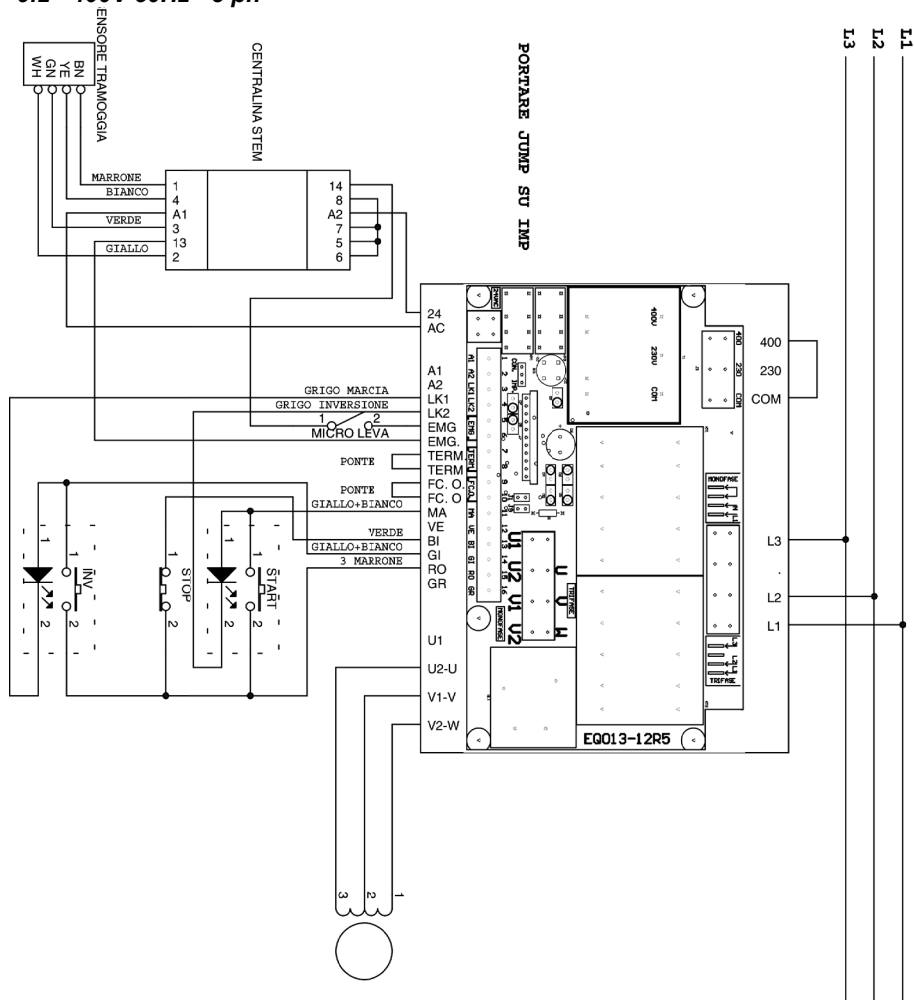
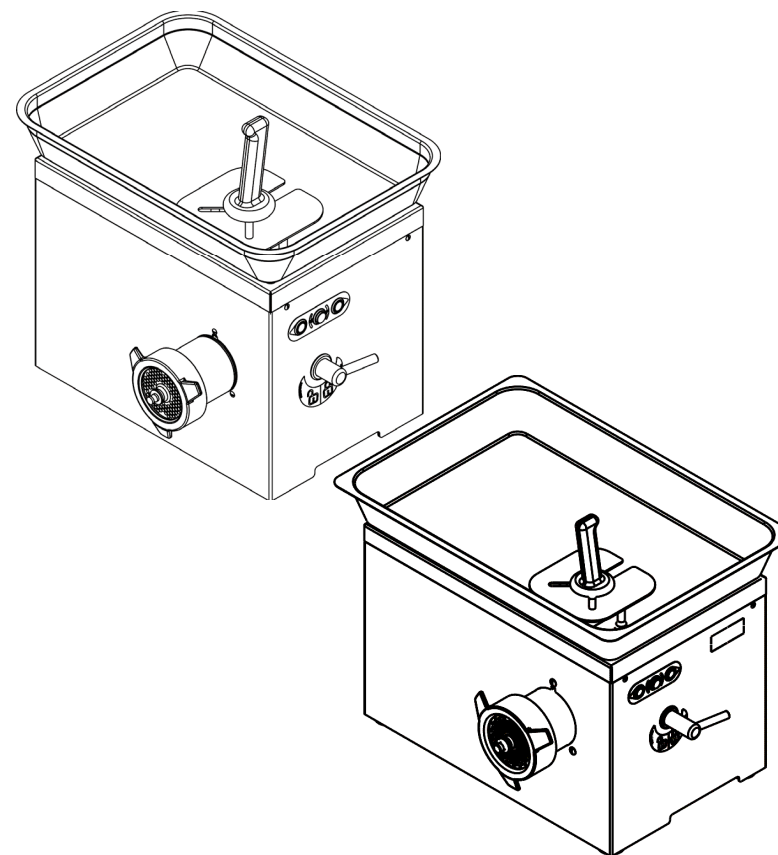


9.2 - 400V 50Hz - 3 ph



HACHOIRS



POINTS DE VENTE AUTORISÉS

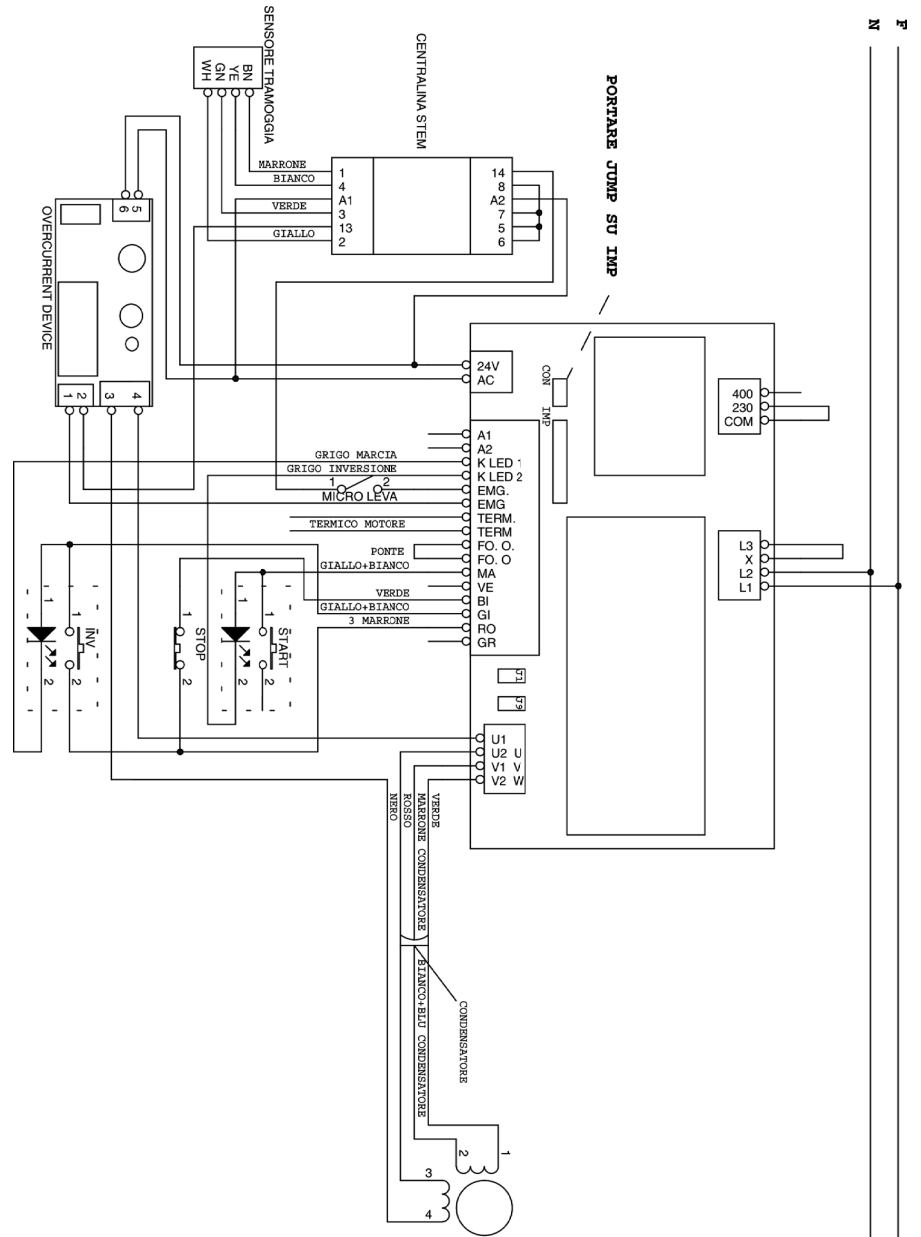


TC\_22-32\_003 Ed. 12.2018

MODE D'EMPLOI, ET D'ENTRETIEN

# 9 – Schémas électriques

## 9.1 - 230V 50Hz 1ph



## 7.4 RAEE Déchets des appareils électriques et électroniques

### INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Aux termes de l'art.13 du Decret législatif n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets »



Le symbole de la benne barrée figurant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit, après utilisation, doit être collecté séparément des autres déchets. Le tri sélectif du présent appareil après utilisation est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur désireux de se défaire du présent appareil doit donc contacter le producteur et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre le tri sélectif de l'appareil après utilisation. Le tri sélectif approprié en vue de l'envoi de l'appareil au recyclage, au traitement ou à l'élimination écologiquement compatible contribue à éviter des effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil se compose.

**L'élimination abusive du produit par le détenteur est passible des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.**

## 8 - Inconvénients et remèdes

### 8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en route	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'interrupteur différentiel est sur la position "0".</li> <li>- L'interrupteur de la fiche est sur la position "0"</li> <li>- Le bouton de mise en route ne fonctionne pas</li> <li>- Le moteur électrique est défaillant</li> <li>- Dispositifs de sécurité ne soient pas montés, ou ne soient pas présents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Placer l'interrupteur sur la position "I"</li> <li>- Placer l'interrupteur sur la position "I"</li> <li>- Appeler le Service Après-vente</li> <li>- Appeler le Service Après-vente</li> <li>- Contrôler les dispositifs de sécurité.</li> </ul>
La vis d'alimentation tourne dans le sens opposé à celui indiqué par la flèche (sur mod. triphasé)	Fil du moteur inversé	Appeler le Service Après-vente
Le produit n'est pas haché correctement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La plaque et le couteau ne sont pas serrés correctement</li> <li>- Présence de rayures sur la plaque, le couteau n'adhère pas parfaitement (sur le plan de la plaque)</li> <li>- La bouche n'est pas fixée correctement</li> <li>- Embout lâche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Serrer correctement la plaque et le couteau</li> <li>- Remplacer le couple plaque et couteau défectueux</li> <li>- Introduire correctement la bouche dans son logement</li> <li>- Serrer correctement l'embout</li> </ul>

## SOMMAIRE

<b>1. Livraison et garantie</b>	<b>5</b>
1.1 Avant-propos.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Utilisation prévue	
1.6 Utilisations non autorisées	
1.7 Données d'identification de la machine	
1.7.1 Plaque d'avertissement et de danger	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.8.1 Levier de blocage du canal d'évacuation de la viande	
1.8.2 Protection hachoir à viande pour plaques avec trous majeurs ou égaux à 8mm	
1.9 Position de travail	
<b>2. Caractéristiques techniques</b>	<b>10</b>
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine	
<b>3. Commandes et indicateurs</b>	<b>11</b>
3.1 Liste des commandes et indicateurs	
<b>4. Test, transport, livraison et installation</b>	<b>12</b>
4.1 Test	
4.2 Livraison et transport de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Élimination des emballages	
4.3.2 Déplacement de la machine	
4.4 Raccordement au réseau électrique	
4.4.1 Machine trifasée	
4.4.2 Machine monofasée	
<b>5. Mise en marche et arrêt</b>	<b>13</b>
5.1 Vérification du branchement électrique	
5.2 Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des sécurités	
5.3 Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en marche de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	

<b>6. Utilisation de la machine</b>	<b>14</b>
6.1 Recommandations	
6.2 Disposition de la bouche de sortie	
6.3 Utilisation du hachoir à viande	
6.4 Démontage et nettoyage de la bouche après l'usage	
6.5 Montage de la bouche après le nettoyage	
6.6 Accessoire presse à hamburger manuelle	
6.6.1 Assemblage de la presse à hamburger	
6.6.2 Utilisation de la presse à hamburger	
6.6.3 Démontage de la presse à hamburger de la machine	
<b>7. Entretien</b>	<b>17</b>
7.1 Recommandations	
7.1 Lubrification	
7.2 Nettoyage de la machine	
7.3 RAEE Déchets des Appareils Électriques et Électroniques	
<b>8. Inconvénients et remèdes</b>	<b>18</b>
8.1 Inconvénients, causes e remèdes.	
<b>9. Schémas électriques</b>	<b>19</b>
9.1 230V 50 Hz 1ph	
9.2 400V 50 Hz 3ph	

### 6.6.2 Utilisation de la presse à hamburger

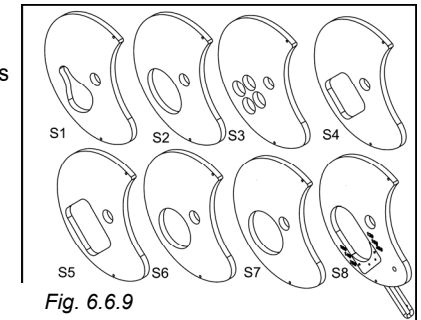
Après l'avoir correctement installée et fixée à la machine, passer à l'utilisation de la presse à hamburger.

**ATTENTION! L'accessoire presse à hamburger prévoit la supervision de l'opérateur lors du fonctionnement et du déroulement de l'opération de fabrication des hamburgers.**

- Charger le produit à hacher dans la trémie du hachoir à viande.
- Mettre en route le hachoir à viande en appuyant sur la commande Marche
- La viande hachée qui sort de la bouche du hachoir remplit le moule à hamburger;
- Contrôler visuellement et, quand l'hamburger est formé, l'extraire en tournant dans le sens anti-horaire la partie mobile de la presse à hamburger en la saisissant par la poignée
- Ce n'est qu'ainsi que la machine suspendra son fonctionnement et la poussée de la viande hachée vers la sortie
- Après avoir extrait l'hamburger du moule, repositionner la partie mobile de la presse à hamburger en la tournant dans le sens horaire, en la saisissant par la poignée
- Le cycle de fabrication des hamburgers redémarre alors.

Il existe des parties mobiles avec différents moules à hamburgers:

- S1 Cuisse de poulet - env. 105 g
- S2 Ovale - env. 130 g
- S3 Boulettes - env. 20 g (x4)
- S4 Carré - 100 x 100 mm - env. 150 g
- S5 Rectangulaire - 100 x 125 mm - env. 190 g
- S6 Rond - ø 110 mm - env. 155 g
- S7 Rond - ø 100 mm - env. 140 g
- S8 Réglable de rond à ovale - 100 g à 200 g



### 6.6.3 Démontage de la presse à hamburger de la machine

- Avec la machine éteinte, soulever le levier de fixation et débloquer la presse à hamburger
- Saisir la presse à hamburger avec les deux mains et la tirer vers soi.
- L'extraire de la bague et des deux axes situés à la base du carter.

## 7 - Entretien

### 7.1 - Recommandations

**ATTENTION!** Chaque intervention d'entretien et de nettoyage de la machine doit être effectuée uniquement avec la machine à l'arrêt, débranchée de la prise électrique. La zone où sont effectuées les interventions d'entretien doit être maintenue propre et sèche. Ne pas consentir au personnel non autorisé l'utilisation de la machine. Toute éventuelle substitution de composants, compris la substitution de l'outil doit être effectuée avec des pièces de rechange originale des vendeurs autorisés ou directement auprès du fabricant.

### 7.2 - Lubrification

La machine ne nécessite pas de lubrification

### 7.3 - Nettoyage de la machine

**ATTENTION!** Débrancher la machine de la prise électrique avant de la nettoyer. Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau. Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, expressément destinés au nettoyage des composants pour utilisation alimentaire. Les plaques et les couteaux sont d'acier AISI 430 et, si on les laisse tremper ou humide, peuvent rouiller. Il est conseillé de les sécher après les avoir lavés.

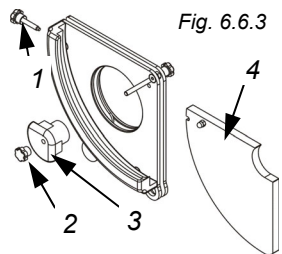


Fig. 6.6.3

### PHASE 1

- Dévisser le bouton (1)
- Dévisser le bouton (2)
- Retirer l'axe central en aluminium (3)
- Retirer la plaque en plexiglas (4) de fermeture de la presse à hamburger.

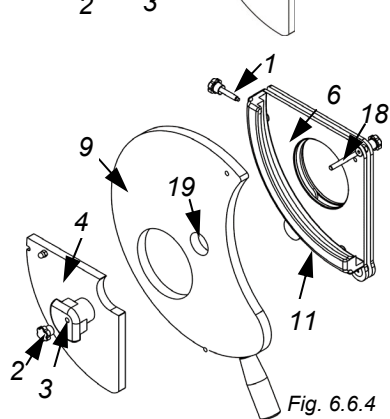


Fig. 6.6.4

### PHASE 2

- Enfiler la partie mobile en polyéthylène PE500 (9) à l'intérieur du profilé en aluminium (11).
- L'axe fileté (18) doit s'insérer dans le trou (19) situé sur la partie mobile.
- Enfiler la plaque en plexiglas (4) à l'intérieur du profilé en aluminium (11), en la positionnant au-dessus de la partie mobile (9).
- Fixer la plaque en plexiglas (4) à la plaque (6):
- serrer le bouton (1) situé à l'intérieur du trou présent sur la plaque (4);
- serrer le bouton (1) jusqu'à son blocage
- enfiler le bloc en aluminium (3) à l'intérieur du trou (19)
- fixer le bloc en aluminium (3) à la plaque (6) en serrant le bouton (2) à l'axe fileté (18).

### PHASE 3

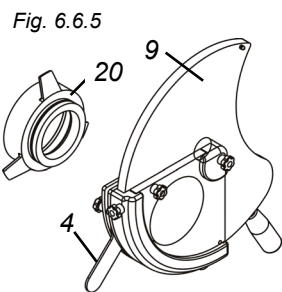


Fig. 6.6.5

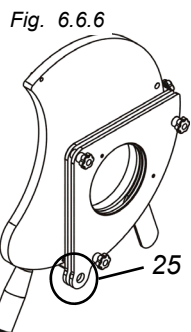


Fig. 6.6.6

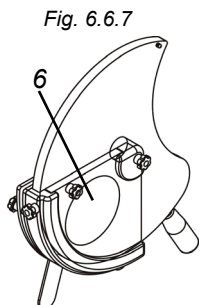


Fig. 6.6.7

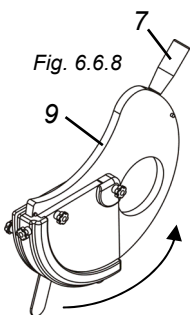


Fig. 6.6.8

Réglage de la presse à hamburger sur la machine:

- Avec la presse à hamburger assemblée en main, tourner le levier (4) dans le sens horaire
  - Accrocher la presse à hamburger à la machine, en la positionnant sur la bague (20), par le biais du trou présent sur la plaque arrière (25)
  - La pousser de manière à insérer les deux axes (2) présents sur le carter dans les deux trous présents sur l'étrier (25);
  - Tourner le levier (7) dans le sens anti-horaire pour bloquer l'accessoire sur la bague;
- La presse à hamburger est désormais prête à être utilisée.

## 1 – Livraison et garantie

### 1.1 – Avant-propos

**ATTENTION!** Les symboles utilisés dans ce manuel veulent porter l'attention du lecteur sur les points et opérations dangereuses à la sûreté personnelle des opérateurs ou qui présentent des risques de dommages à la machine.

Ne pas utiliser la machine si l'on n'est pas sûr d'avoir correctement compris ce qui est marqué dans ces notes.

**ATTENTION!** Pour motifs de clareté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine ou parties de la machine sans les panneaux ou les carters. Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais seulement équipée de toutes les protections correctement montées et parfaitement fonctionnantes.

Le constructeur interdit la reproduction, même partielle, du présent manuel et son contenu ne peut être utilisé pour des buts non autorisés par lui-même. Toute violation sera poursuivie selon la loi.

### 1.2 – Conservation et utilisation de ce manuel

Le but de ce manuel est de faire connaître aux utilisateurs de la machine, à travers textes et figures explicatifs, les recommandations et les critères essentiels relatifs au transport, au déplacement, à l'utilisation et à l'entretien de la machine elle-même. Avant d'utiliser la machine lire donc attentivement ce manuel.

Le manuel doit être conservé avec soin près de la machine, en un lieu facilement et rapidement accessible pour toute future consultation.

Si le manuel devait être perdu ou détérioré, demander une copie à votre vendeur ou directement au fabricant.

En cas de cession de la machine, signaler au constructeur les informations et l'adresse du nouveau propriétaire.

Le manuel est fidèle à l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadapté si, à la suite de nouvelles expériences, il a subi de successives mises à jour.

Le fabricant se réserve par ailleurs le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents, sinon en cas exceptionnel.

En cas de doute consulter le centre d'assistance le plus proche ou directement l'entreprise de fabrication.

Le constructeur est contraint à une constante optimisation de son produit.

L'entreprise de fabrication est par ailleurs prête à recevoir toutes signalisations ou propositions qui tendent à améliorer la machine et/ou le manuel. La machine a été livré au client aux conditions de garantie valables au moment de l'achat.

Pour tout éclaircissement, veuillez contacter votre fournisseur.

### 1.3 - Garantie

En aucun cas le client n'est autorisé à détériorer la machine. Pour chaque anomalie relevée, s'adresser à l'entreprise de fabrication.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général de détérioration de n'importe quel composant de la machine par l'utilisateur ou par des personnes non autorisées entraînera la perte de la **Déclaration de conformité** établis conformément aux directives de la CEE 2006/42, la garantie sera annulée et dégage le fabricant des dommages résultant d'une telle manipulation.

Le fabricant s'estime également déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants:

- installation incorrecte;
- utilisation inapproprié de la machine par un personnel non formé de manière adaptée;

- utilisation contraire à la réglementation du pays;
- manque d'entretien ou entretien mal exécuté;
- utilisation de pièces de rechange non originales et non adaptées au modèle;
- Violation totale ou partielle des instructions.

#### 1.4 – Description de la machine

Le hachoir à viande en votre possession est une machine simple, compacte, à haut rendement et puissante.

- Comme il doit être utilisé pour hacher des denrées alimentaires, les composants qui peuvent être en contact avec la denrée ont été choisis avec soin afin de garantir un maximum d'hygiène. Le carénage est réalisé en acier inox AISI 304.
- La trémie est faite en acier inox AISI 304 pour garantir un maximum d'hygiène et en faciliter le nettoyage.
- Les plaques et couteaux sont fabriqués en acier AISI 430 et peuvent rouiller s'ils restent mouillés ou si on les laisse tremper trop longtemps. Il est recommandé de les sécher après les avoir lavés. Bouche et hélice en fusion d'acier inox AISI 430 avec la possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Il est possible d'inverser le sens de rotation de l'hélice grâce à un sélecteur.
- Blocage solide de la bouche pour améliorer la coupe de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés aussi bien triphasé que monophasé avec les avantages suivants:
  - grande constance de rendement et longévité du moteur;
  - augmentation du temps effectif de travail dû à moins d'interruptions;
  - bas indice de réchauffement pour maintenir la viande toujours fraîche et intactes.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été construits conformément à la **directive CEE 2006/42** et ses successives modifications. En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être à la charge du fabricant si la machine a été modifiée, détériorée, privée des protections de sécurité ou utilisée à des fins non prévues par le fabricant.

#### 1.5 – Utilisation prévue

La machine a été conçue et réalisée pour hacher de la viande et du poisson jusqu'à une température maximale de + 7 °C.

Après chaque cycle de travail, il est recommandé de ne pas laisser trop longtemps (maxi 5 minutes) la nourriture à l'intérieur de la bouche de hachage ou dans les plateaux. Le hachoir à viande doit être utilisé dans des environnements professionnels et le personnel préposé à l'utilisation de l'appareil doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris le présent manuel.

Les dimensions de la viande à hacher doivent être complètement contenues dans le col d'introduction; la viande ne doit pas sortir de la trémie.

#### 1.6 - Utilisations non autorisées

La machine doit être exclusivement utilisée aux fins prévues par le constructeur; en particulier:

- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des denrées alimentaires différentes de la viande ou similaire.
- **ne pas** utiliser la machine si elle n'a pas été correctement installée avec toutes les protections intégrées et correctement montées afin d'éviter le risque de graves blessures aux personnes.
- **Ne pas** utiliser ni entreposer l'appareil à l'intérieur d'une chambre froide: les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent de s'endommager sérieusement, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait s'altérer compromettant ainsi son bon fonctionnement avec un risque de

#### 6.4 - Démontage et nettoyage de la bouche après l'usage

- 1 Vider complètement la bouche et le col d'introduction en faisant fonctionner la machine sans charger de produit à hacher.
- 2 Lorsque l'on est certain qu'il ne reste aucun résidu dans le col et dans la bouche, éteindre la machine et la débrancher du réseau électrique.
- 3 Tourner le levier de fixation de la bouche en position de déblocage (Fig. 1.8.3.1).
- 4 Détacher la bouche toute entière et la poser sur un plan d'appui.  
Maintenant, on peut passer au démontage des composants de la bouche.
- 5 Dévisser complètement la bague jusqu'à la retirer.
- 6 Extraire la plaque et les couteaux, puis l'hélice.
- 7 Procéder au nettoyage de chaque composant.

#### 6.5 - Montage de la bouche après le nettoyage

Après avoir nettoyé correctement chaque composant, procéder au remontage de la bouche.

1. Insérer l'hélice de hachage.
2. Insérer le couteau et la plaque en vérifiant que le couteau est monté avec la lame en direction de la plaque.
3. Visser la bague et la serrer légèrement.
4. Monter la bouche sur la machine en suivant ce qui est écrit au paragraphe 1.8.1.

#### 6.6 - Accessoire presse à hamburger manuelle

Le hachoir à viande peut être équipé d'une application presse à hamburger manuelle. Cet accessoire doit être spécifié au moment de la commande de la machine de manière à pouvoir la préparer en phase de montage en y ajoutant:

- 1: capteur qui contrôle la mise en marche et l'arrêt du hachoir;
- 2: capteur qui détecte la présence de la presse à hamburger, situé à l'intérieur du carter;
- 20: bague de support de l'accessoire
- 21: plaque sans ergot
- 22: axe d'hélice court

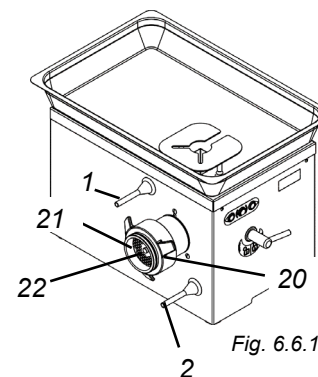


Fig. 6.6.1

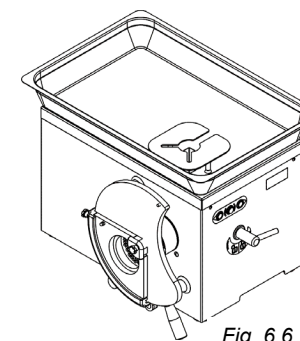


Fig. 6.6.2

#### 6.6.1 - Assemblage de la presse à hamburger

La presse à hamburger est fournie entièrement démontée. Pour assurer un assemblage correct de cette dernière, procéder comme suit.

## 6 – Utilisation de la machine

### 6.1 - Recommandations

**ATTENTION!** Seulement le personnel autorisé peut utiliser la machine.  
 Avant chaque utilisation l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont présents et fonctionnants.  
 En cas contraire éteindre la machine et s'adresser au responsable de l'entretien.  
 Le produit à hacher doit être composé de morceaux tel qu'ils puissent entrer à l'intérieur du col d'introduction et doit être prému avec l'aide du poussoir (pilon)  
**JAMAIS AVEC LES MAINS. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé à l'intérieur d'une chambre froide: les composants électriques sensibles à la condensation (qui se forme aux basses températures) risquent de s'endommager sérieusement, de plus la viscosité de la graisse ou de l'huile lubrifiante présente dans le réducteur situé à l'intérieur pourrait s'altérer compromettant ainsi son bon fonctionnement avec risque de cassure.**

### 6.2 – Disposition de la bouche de sortie

La machine peut être équipée de trois divers groupes de taille de viande:

- A – Enterprise ou normal
- B – UNGER partiel
- C – UNGER total

- Le système -C-, (UNGER total), est composé de: une hélice en acier inoxydable AISI 304 "1" de transport de viande, une plaque en acier AISI 430 "2" broyeur, un premier couteau "3" et la plaque à trous correspondante "4" tous les deux en acier AISI 430, un second couteau "5" avec la plaque à trous finale "6" tous les deux en acier AISI 430, une entretoise en acier inoxydable AISI 304 "7"

- Le système -B-, (UNGER partielle), substitue le couteau "5" et la plaque "4" avec l'entretoise "7".

- Le système -A-, (Normal), est la méthode la plus simple étant uniquement composé de l'hélice en acier inoxydable AISI 304 de transport, un couteau et une plaque de sortie tous les deux en acier AISI 430.

Il n'est pas possible de monter les plaques du groupe -C- ou -B- sur les modèles avec groupe de hachage -A-, il est nécessaire changer complètement le groupe.

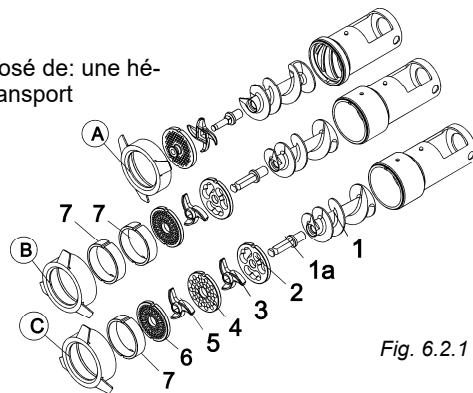


Fig. 6.2.1

### 6.3 - Utilisation du hachoir à viande

1. Vérifier que la tension du réseau d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaque technique. L'indicateur de tension devra être allumé pour indiquer le branchement au réseau électrique.
2. Serrer légèrement l'embout du hachoir à viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de marche en faisant attention que le sens de rotation de l'hélice soit le même que celui indiqué par la flèche (anti-horaire).
3. Si la viande qui ressort est bien coupé, le réglage de l'embout est suffisant, en cas contraire serrer de nouveau l'embout jusqu'à obtenir une coupe parfaite de la viande.
4. Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt

cassure.

- **Ne pas** manipuler les parties électriques sans avoir précédemment débranché la machine de la prise électrique: **risque d'électrocution.**
- Ne pas manier des denrées de dimensions supérieures à la contenance totale de la trémie de chargement.
- Ne pas porter d'habits qui ne sont pas conformes aux normes de sécurité. Consulter l'employeur à propos des recommandations de sécurité en vigueur et des dispositifs contre les accidents de travail à suivre.
- **Ne pas** allumer la machine si elle est en panne.
- Avant d'utiliser la machine, vérifier l'absence de toute situation de danger. Si la moindre anomalie se présente, arrêter la machine et avertir les responsables de l'entretien.
- **Ne pas** autoriser l'intervention sur la machine du personnel non autorisé. La procédure d'urgence en cas d'accident causé par le courant électrique prévoit en premier lieu d'éloigner le blessé du conducteur de courant (puisque d'habitude il est inconscient). Cette intervention est dangereuse. En pareil cas, le blessé est lui-même un conducteur de courant: le toucher signifie être électrocuté. Il est donc recommandé de débrancher les contacts directement de la valve d'alimentation de la ligne, ou, si cela est impossible, d'éloigner la victime en se servant de matériels isolants (baton de bois ou de pvc, tissus, cuir, etc...). Il est recommandé de faire intervenir le plus rapidement possible le personnel médical et d'hospitaliser le patient.

### 1.7 – Données d'identification de la machine

Une exacte description du «Modèle», du «Numéro de série» et l'«Année de construction» de la machine facilite les réponses rapides et efficaces de la part de notre service d'assistance. Il est recommandé d'indiquer le modèle de la machine et le numéro de série chaque fois que le service d'assistance est contacté. Relever les informations de la plaque représentée dans la fig. 1.7.1.

Comme aide-mémoire, nous conseillons de reporter les informations de la machine en votre possession dans la fiche ci-dessous :

**ATTENTION!** Ne modifier en aucun cas les informations reportées sur la plaque.

#### 1.7.1 – Plaque d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

**ATTENTION!** Ne pas manier les éléments électriques si la machine est reliée au réseau électrique. Risque d'électrocution. **Respecter les avertissements rappelés sur les plaques. Ne pas les respecter peut causer des blessures aux personnes.** Vérifier que les plaques soient toujours présentes et lisibles.

En cas contraire les appliquer ou les remplacer.

Hachoir à viande modèle.....	.....
N° de série .....	.....
Année de construction.....	.....
Type.....	.....

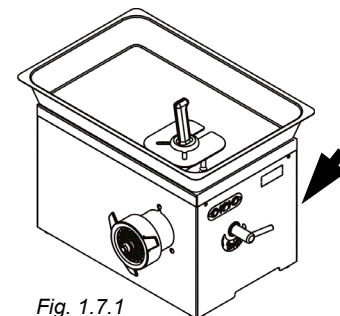




Fig. 1.7.1

MOD:	<b>A</b>	WATT:	<b>C</b>
VOLT:	<b>B</b>	KG:	<b>E</b>
HZ:	<b>D</b>	ANNO:	<b>G</b>
AMPS:	<b>F</b>	SERIAL NO:	<b>H</b>
_____ <b>I</b>		_____ <b>L</b>	
			

A= modèle de la machine  
 B= Alimentation  
 C= puissance du moteur  
 D= fréquence du moteur Hz  
 E= poids  
 F= Ampérage  
 G= Année de construction  
 H= N° de série  
 I= Producteur  
 L= Code barre

## 1.8 – Protections et dispositifs de sécurité

**ATTENTION!** Avant de procéder à l'utilisation de la machine vérifier le correct positionnement et l'intégrité des dispositifs de sécurité.

Vérifier leurs présences et leurs fonctionnements au début de chaque session de travail. En cas contraire avertir le responsable de l'entretien.

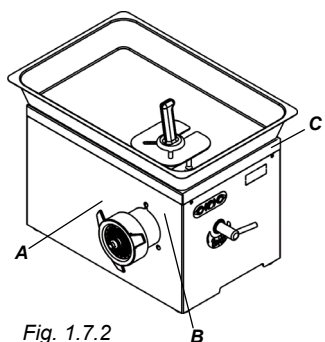


Fig. 1.7.2

**A**

ATTENZIONE  
E' VIETATO USARE PIASTRE  
USCITA CARNE CON FORO  
UGUALE O SUPERIORE A  
Mm 8 SENZA UNA ADEGUATA  
PROTEZIONE

**B**

← →

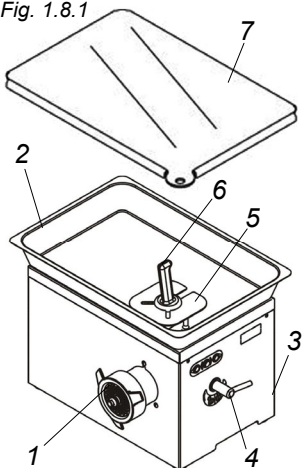
**C**

⚠ ⚡

**ATTENZIONE**  
è obbligatorio scollegare la spina di alimentazione prima di  
rimuovere le coperture e accedere alle parti interne della macchina

**WARNING**  
The plug must be disconnected from the electrical supply prior to  
removing the covers and accessing the inside components  
of the machine

Fig. 1.8.1



1 Bouche de sortie produit, les trous de la plaque sont inférieur à 8 mm. De cette façon, on évite l'introduction des doigts à l'intérieur de la machine. Sur demande du client, on peut installer une plaque de sortie avec des trous de diamètre supérieur à 8 mm.

Dans ce cas, ce sera l'utilisateur qui devra prévoir l'installation d'une protection adéquate sur la bouche de chargement.

2 Trémie en acier inox solidement bloquée à la bouche de chargement

3 Carter de protection des parties électriques. La partie inférieure de la machine est fermée par un carter en acier inox, empêchant ainsi l'accès involontaire aux parties électriques qui se trouvent à l'intérieur.

4 Levier de blocage de la bouche de la viande hachée

- Tourner le levier pour permettre le démontage de la bouche (voir plaquette adhésive).

- tourner le levier pour bloquer la bouche dans la position de travail, en faisant attention qu'elle soit positionnée justement (voir plaquette adhésive).

### 5 Protection protège-mains

La trémie, dans le modèle, reporte la protection "2" Fig 1.8.1 fixée solidement, conformément à la circulaire du Ministère du Travail et de la Sécurité Sociale n° 66 du 05.09.79.

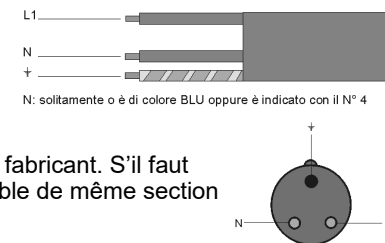
Les modèles plus petits ne nécessitent pas ce type de protection en raison des dimensions réduites du col d'introduction.

6 Pilon

7 Couvercle en plexiglas

**ATTENTION!** Ne détériorer en aucun cas les dispositifs de sécurité.

phasée à trois pôles. Brancher le câble au réseau d'alimentation monophasé de 220 Volt-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magneto-thermique de 16 Am-père. Pour les dispositions comprenant des voltages différents de ceux cités, consulter le fabricant. S'il faut allonger le câble d'alimentation, utiliser un câble de même section que celui installé par le fabricant.



N: solitamente o è di colore BLU oppure è indicato con il N° 4

## 5 - Mise en marche et arrêt

### 5.1 - Vérification du branchement électrique

Brancher la fiche dans la prise de courant électrique; Appuyer sur le bouton de marche ("1" Fig. 3.1.1), en vérifiant le sens de rotation des outils (dans la version 380 triphasée). Le sens de rotation de l'hélice doit être anti horaire. Si le sens de rotation est contraire, débrancher la machine du courant électrique et s'adresser à notre vendeur de zone.

**Note:** Dans les machines raccordées à une ligne monophasée et réalisées ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est définie directement par le constructeur.

### 5.2 - Vérification de la présence et de l'efficacité des protections et des sécurités.

- 1 - **Bouche de sortie du produit.** Vérifier que la bouche de sortie du produit comprenne des trous de diamètre inférieur à 8 mm. En cas contraire la protection doit être montée sur la bouche.
- 2 - **Protège-mains.** La trémie doit être munis de protège-mains.
- 3 - **Trémie en acier inox.** La trémie en acier inox est solidaire du col d'introduction.
- 4 - **Carter de protection des composants électriques.** Vérifier la présence, l'intégrité et le bon fixation de la protection aux composants internes de la machine.

### 5.3 - Vérification du fonctionnement du bouton d'arrêt

Lorsque la machine est branchée au réseau et en fonction, appuyer sur le bouton d'arrêt "2" Fig. 5.3.1. La machine doit s'arrêter.

### 5.4 - Mise en marche de la machine

Pour démarrer la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en marche "1" Fig. 5.3.1, après avoir branché correctement la fiche à la prise électrique et la machine entre en action.

### 5.5 - Arrêt de la machine

Pour arrêter la machine, il suffit d'appuyer le bouton d'arrêt "2" Fig. 5.3.1 et la machine s'éteint.

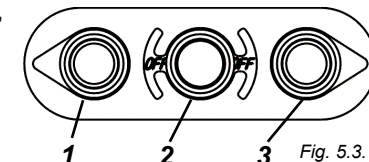


Fig. 5.3.1



## 4 – Test, transport, livraison et installation

### 4.1 - Test

La machine en votre possession a été testée dans nos établissements pour en vérifier le bon fonctionnement et le réglage correcte. Durant ces tests, des essais sont effectués sur du matériel équivalent à celui utilisé par l'utilisateur.

### 4.2 – Livraison et transport de la machine

Tout le matériel expédié a été contrôlé soigneusement avant la livraison à l'expéditeur. Sauf autre accord avec le client, la machine est emballée avec du nylon et attachée sur une palette, un carton enfilé au-dessus est lui-même attaché à la palette. À la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage. En présence de dommages présents sur l'emballage, signer le reçu du transporteur avec une mention telle que : « Acepté, sous réserve... » et le motif. Une fois ouvert l'emballage, en présence de composants de la machine réellement endommagés déposer une plainte auprès de l'expéditeur dans un délai de trois jours à compter de la date présente sur les documents.

### 4.3 - Installation

**ATTENTION!** La zone destinée à l'installation de la machine doit être plate, solide et avoir un plan d'appui adapté à la soutenir en sécurité. Il est par ailleurs nécessaire de poser la machine en maintenant un large espace autour d'elle. Cela permet une plus grande manœuvrabilité durant les phases de travail et garantie l'accès pour les successives interventions d'entretien. Prédisposer autour de la machine une illumination appropriée pour garantir une bonne visibilité de l'opérateur affecté à l'utilisation de la machine.

- Enlever le cellophane qui entoure la machine et tout autre emballage présent à l'intérieur.

#### 4.3.1 - Élimination des emballages

Les composants de l'emballage tel que le carton, le nylon, le bois sont des produits comparables aux déchets solides municipaux. Ils sont donc normalement jetables. Le nylon est un matériel polluant qui, s'il est brûlé, produit des fumées toxiques. Ne pas le brûler et ne pas jeter dans la nature mais l'éliminer selon les lois en vigueur. Si la machine a été livrée dans un pays où il existe des normes particulières, éliminer les emballages tel que requis par les normes en vigueur.

#### 4.3.2 – Déplacement de la machine

**ATTENTION!** Manipuler la machine avec soin et attention, en évitant les chutes accidentelles qui pourrait l'endommager gravement. Pour éviter d'éventuelles déchirures musculaires, forcer sur les jambes en soulevant la machine.

### 4.4 – Raccordement au réseau électrique

**ATTENTION!** Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde à la valeur indiquée sur la plaque d'identification de la machine. Chaque intervention doit être exécutée uniquement par le personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable. Effectuer le branchement à une prise de terre en bon état de marche.

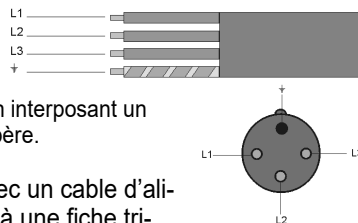
#### 4.4.1 - Machine triphasée

Dans ces dispositions, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section 4 x 1,5 mm. Il est raccordé à une fiche triphasée trois pôles + terre.

Brancher le câble au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magneto-thermique de 16 Ampère.

#### 4.4.2 – Machine monophasée

Dans ces dispositions, la machine est fournie avec un câble d'alimentation de section 3 x 1,5 mm. Il est raccordé à une fiche tri-



### 1.8.1 – Levier de blocage du canal d'évacuation de la viande (TC 22 – 32)

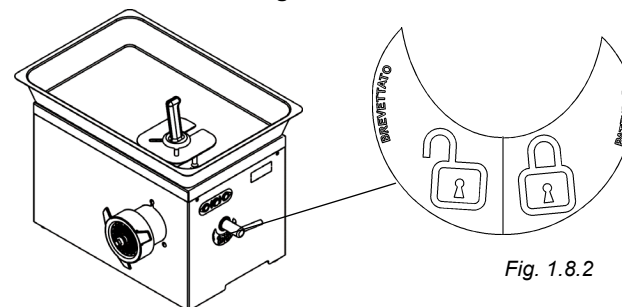


Fig. 1.8.2

Utilisation correcte:

Il est nécessaire que la bouche soit solidement bloquée si l'on veut un fonctionnement correct et un hachage précis.

Pour éviter les montages imprécis, il est important de toujours suivre cette procédure de montage:

1. S'assurer que la machine est éteinte.
2. Insérer la bouche, avec la bague et les composants internes (hélice, couteaux, plaques), dans le support de bouche de la machine.
3. S'assurer qu'elle est dans la bonne position, c'est à dire que le siège arrière rainuré de l'hélice est parfaitement inséré dans l'axe d'entraînement et la bloquer avec le levier de serrage (réf.4 Fig. 1.8.1).

Au cas où la fixation serait impossible

- desserrer la bague, sans la retirer
- pousser la bouche jusqu'à ce qu'elle adhère au corps de la machine
- saisir l'axe de l'hélice et le faire tourner jusqu'à assurer l'insertion précise de la vis sans fin dans l'axe d'entraînement
- bloquer la bouche avec le levier de serrage
- saisir l'ergot de la plaque et le tourner jusqu'à assurer l'insertion précise de celle-ci dans les goupilles de guidage présentes sur la bouche.
- Visser la bague jusqu'à la fixation.

Standard sur tous les modèles, un micro s'active avec la rotation du levier:

DÉBLOCAGE  
BOUCHE

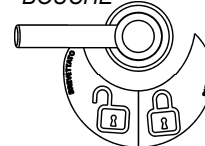


Fig. 1.8.3.1

- quand le levier est dans la position de la figure 1.8.3.1, le micro est éteint, la bouche est libre et la machine ne peut démarrer;

- quand le levier est dans la position de la figure 1.8.3.2, le micro est allumé, la bouche est bloquée et la machine fonctionne.

BLOC  
BOUCHE

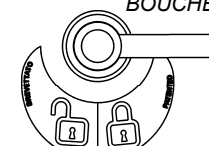


Fig. 1.8.3.2

### 1.8.2 – Protection pour hachoir à viande avec plaques à trous majeurs ou égaux à 8mm

Quand le client demande la possibilité d'utiliser des plaques à trous majeurs ou égaux à 8mm, il est par normative obligatoire de fournir une protection (1) à insérer sur la bouche de manière à ce que la main de l'opérateur ne puisse toucher cette dernière. La protection est enclenchée sur deux chevilles de support (2) de manière à ce que l'aimant de celle-ci entre en contact avec le senseur à l'intérieur de la machine, laquelle ne pourrait sinon pas s'allumer.

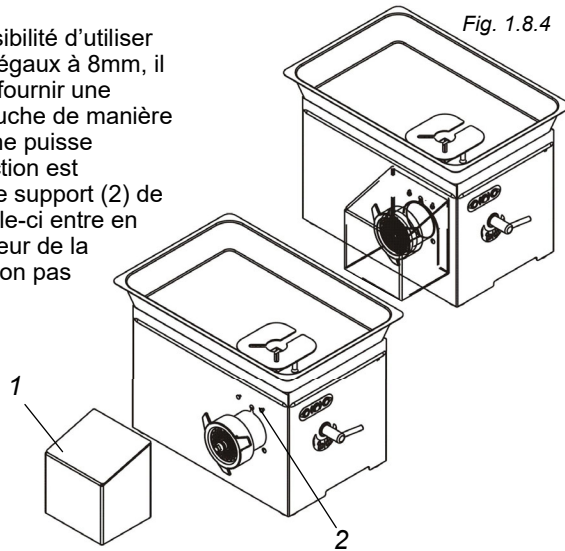


Fig. 1.8.4

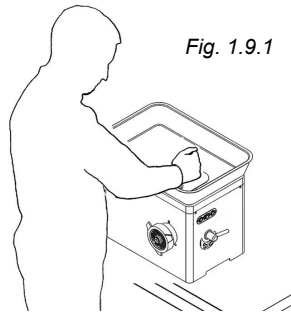


Fig. 1.9.1

#### 1.9 – Position de travail

La position correcte que l'opérateur doit occuper pour optimiser le travail avec la machine est indiquée dans la fig. 1.9.1.

## 2 - Caractéristiques techniques

### 2.1 – Parties principales

Pour faciliter la compréhension de ce manuel les principaux éléments de la machine sont désignés ci-dessous et représentés dans la fig. 2.1.1.

1. Pilon en GUR HOSTALLOY 731
2. Levier déblocage blocage en acier inox AISI 304
3. Tableau de commande
4. Pieds
5. Bouche d'évacuation de la viande hachée en acier inox AISI 304
6. Trémie d'introduction en acier inox AISI 304
7. Col d'introduction
8. Carénage en acier inox AISI 304

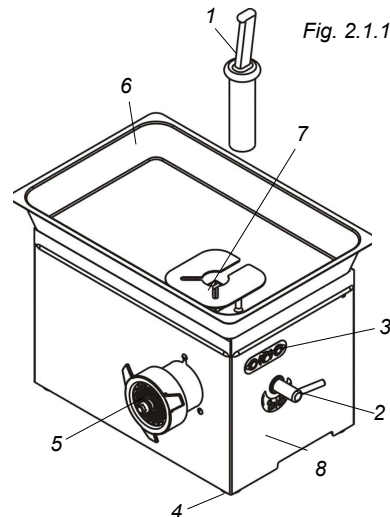


Fig. 2.1.1

### 2.2 – Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Production horaire	Plaques fournies
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	4,5

### 2.3 – Dimensions et poids de la machine

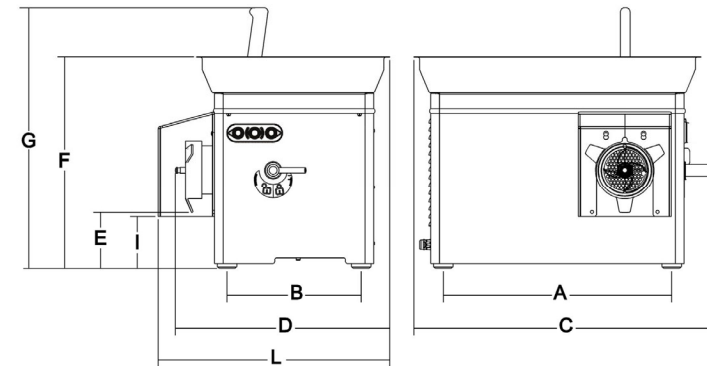


Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	I	L	Poids net
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Kg
TC 22	374	221	510	439	111	424	534	100	479	28
TC 32	485	285	635	495	120	451	555	110	542	42

## 3 – Commandes et indicateurs

### 3.1 – Liste des commandes et indicateurs

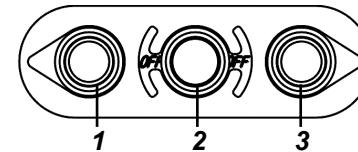


Fig. 3.1.1

- 1 - Bouton de mise en route (continu)**  
Appuyer sur ce bouton pour mettre en route la machine.
- 2 - Bouton d'arrêt** Appuyer sur ce bouton pour arrêter la machine.
- 3 - Bouton d'inversion de marche (discontinu)** Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation.