

12/2010

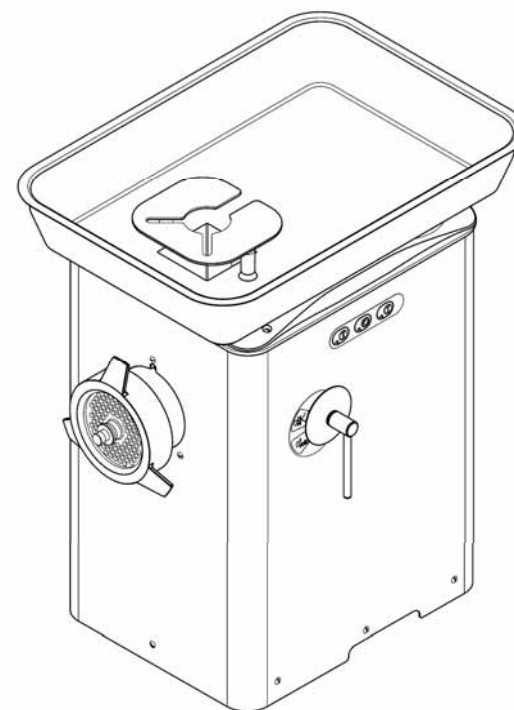
Mod: TB32/ICE

Production code: TC 32 BARCELONA ICE 1 F



Diamond
catering equipment

HACHE-VIANDE



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

8 - Inconvénients et remèdes

8.1 - Inconvénients, causes et remèdes

Inconvénients

- 1- La machine ne se met pas en route
- 2- La vis d'alimentation tourne dans le sens opposé à celui indiqué par la flèche (sur mod. triphasé)
- 3- Le produit n'est pas haché correctement

Causes

- 1- L'interrupteur différentiel est sur la position "0".
- 1- L'interrupteur de la fiche est sur la position "0"
- 1- Le bouton de mise en route ne fonctionne pas
- 1- Le moteur électrique est défaillant
- 2- Fil du moteur inversé
- 3- La plaque et le couteau ne sont pas serrés correctement
- 3- Présence de rayures sur la plaque, le couteau n'adhère pas parfaitement (sur le plan de la plaque)
- 3- La bouche n'est pas fixée correctement

Remèdes

- 1- Placer l'interrupteur sur la position "I"
- 1- Placer l'interrupteur sur la position "I"
- 1- Appeler le Service Après-vente
- 1- Appeler le Service Après-vente
- 2- S'adresser au Service Après-vente
- 3- Serrer correctement la plaque et le couteau
- 3- Remplacer le couple plaque et couteau défectueux
- 3- Introduire correctement la bouche dans son logement

Table des matières

1. Livraison et garantie	5
1.1 Introduction.	
1.2 Conservation et utilisation de ce manuel	
1.3 Garantie	
1.4 Description de la machine	
1.5 Usage autorisé	
1.6 Usages non autorisés	
1.7 Données d'identification	
1.8 Protections et dispositifs de sécurité	
1.8.1 Système de blocage-déblocage bouche	
1.9 Lieu de travail	
2. Caractéristiques techniques	10
2.1 Parties principales	
2.2 Caractéristiques techniques	
2.3 Dimensions et poids de la machine.	
2.4 Niveau sonore	
2.5 Schémas électriques	
3. Commandes et voyants lumineux	13
3.1 Liste des commandes et voyants lumineux	
4. Essais, transport, livraison et installation	13
4.1 Essais	
4.2 Livraison et manutention de la machine	
4.3 Installation	
4.3.1 Elimination de l'emballage	
4.3.2 Manutention de la machine	
4.4 Branchement à l'installation électrique	
4.4.1 Machine triphasée	
4.4.2 Machine monophasée	
5. Mise en route et arrêt	15
5.1 Contrôle du branchement électrique correct	
5.2 Contrôle de la présence et de l'efficacité des protections et des dispositifs de sécurité	
5.3 Contrôle et efficacité du bouton d'arrêt	
5.4 Mise en route de la machine	
5.5 Arrêt de la machine	
6. Utilisation de la machine	16
6.1 Prescriptions	
6.2 Aménagement de la bouche à la sortie	
6.3 Usage du hache-viande	

7. Maintenance	17
7.1 Lubrification	
7.2 Nettoyage de la machine	
7.2 Mise hors service	
8. Inconvénients et remèdes	18
8.1 Inconvénients, causes et remèdes.	

6.3 - Usage du hache-viande

- 1 Vérifier que la tension d'alimentation corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette d'identification.
Le voyant de la tension devra être allumé pour indiquer le branchement au réseau électrique.
- 2 Serrer légèrement l'embout du hache-viande et mettre un peu de viande, appuyer sur le bouton de mise en route en faisant attention que le sens de rotation de la vis d'alimentation soit celui indiqué par la flèche (contraire aux aiguilles d'une montre).
- 3 Si la viande à la sortie est hachée de façon régulière, le réglage de l'embout est suffisant, dans le cas contraire serrer encore l'embout jusqu'à obtenir le hachage parfait de la viande.
- 4 Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt.
- 5 Pour enlever l'embout, il ne faut pas utiliser d'ustensile. Dévisser d'un tour le bouton qui bloque la bouche pour libérer l'embout et l'extraire facilement.
- 6 Après un nettoyage soigné, installer d'abord la bouche et la bloquer l'aide du bouton spécifique, ces opérations sont nécessaires pour garantir que la machine fonctionne correctement.
- 7 Maintenant on peut installer la vis d'alimentation, le couteau, la plaque et l'embout.

7 - Maintenance

ATTENTION!

Toute intervention de maintenance et de nettoyage de la machine doit être effectuée quand la machine est éteinte et débranchée du réseau d'alimentation électrique.

La zone où on effectue les opérations de maintenance doit toujours être propre et sèche.

Ne pas laisser que du personnel non autorisé intervienne sur la machine.

Toute substitution éventuelle d'éléments, y compris la substitution de l'ustensile doit être effectuée dans un atelier autorisé ou directement par le constructeur.

7.1 - Lubrification

La machine ne doit pas être lubrifiée.

7.2 - Nettoyage de la machine

ATTENTION!

Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant de la nettoyer.

Ne pas nettoyer la machine avec un jet d'eau.

7.3 - Mise hors service

La machine a été réalisée avec des matériaux comme l'aluminium, l'acier et le cuivre; qui ne requièrent pas de mesures particulières pour l'élimination.

S'adresser donc aux centres spécialisés pour l'élimination des déchets en séparant les éléments selon leur composition.

6 - Usage

6.1 - Prescriptions

ATTENTION!

Uniquement le personnel autorisé peut intervenir sur la machine.

Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit s'assurer que toutes les protections sont en place et que les dispositifs de sécurité sont installés et efficaces. Dans le cas contraire, éteindre la machine et s'adresser à la personne chargée de l'entretien.

Le produit à hacher doit avoir des dimensions qui permettent l'entrée complète à l'intérieur de la bouche de chargement, il doit être pressé grâce au presseur spécifique (pilon) **NE JAMAIS LE FAIRE AVEC LES MAINS.**

6.2 - Installation de la bouche de sortie ou du presseur spécifique (pilon).

La machine peut être équipée de trois différents groupes de hachage de la viande:

A - Entreprise ou normal

B - Moitié UNGER

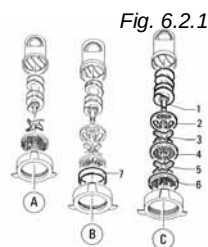
C - UNGER total

- Le système -C-, (UNGER total), se compose de: une vis d'alimentation "1" de transport de la viande, une plaque "2" brise-tout, un premier couteau "3" et la plaque perforée correspondante "4", un deuxième couteau "5" avec la plaque perforée finale "6".
- Le système -B-, (Moitié UNGER), remplace l'entretoise "7" au couteau "5" et la plaque "6".

Utiliser exclusivement des détergents non toxiques, spécifiques pour le nettoyage des éléments à usage alimentaire.

- Le système -A-, (Normal), est la méthode la plus simple vu qu'elle comprend uniquement la vis d'alimentation, un couteau et une plaque de sortie.

Il est impossible d'installer les plaques du groupe -C- ou -B- sur les modèles avec groupe de hachage -A-, mais il faut remplacer tout le groupe.



1 - Livraison et garantie

1.1 - Introduction

ATTENTION!

Les symboles utilisés dans ce manuel servent à attirer l'attention du lecteur sur les points et les opérations dangereuses qui pourraient mettre en danger la sécurité personnelle de l'opérateur ou endommager la machine même.

Ne pas utiliser la machine si on n'est pas certain d'avoir compris parfaitement le contenu de ces encadrements.

ATTENTION!

Pour des raisons de clarté, certaines illustrations contenues dans ce manuel représentent la machine complète ou en partie sans les panneaux ou les enveloppes de protection. Ne pas utiliser la machine dans ces conditions, mais uniquement si celle-ci est munie de toutes les protections correctement installées et fonctionnant parfaitement. Le constructeur interdit la reproduction, même partielle de ce manuel et son contenu ne peut être utilisé que pour les usages consentis. Toute violation sera poursuivie par 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 des textes et des illustrations, les prescriptions et les critères essentiels en ce qui concerne le transport, la manutention, l'utilisation et la maintenance de la machine même. Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel.

Pour toute future consultation, conserver le manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès. Si le manuel devait être perdu ou abîmé, demander une copie à votre revendeur ou directement au fabricant.

En cas de vente de la machine, signaler au constructeur les données et l'adresse du nouveau propriétaire. Ce manuel reflète l'état de la technique au moment de la commercialisation de la machine et ne peut être considéré inadéquat si, suite à de nouvelles expériences, il a été perfectionné.

A ce sujet, le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels correspondants sans aucune obligation pour les productions et les manuels précédents, excepté dans les cas exceptionnels.

En cas de doute, consulter le service Après-vente le plus proche ou directement la Maison constructrice.

Le constructeur essaie continuellement de perfectionner son produit.

Pour cette raison la Maison constructrice se fera le plaisir de recevoir toute suggestion ou proposition pour l'amélioration de la machine et/ou du manuel. La machine a été livrée à l'utilisateur dans les conditions de garantie valables au moment de l'achat. Pour toute élucidation, contactez votre fournisseur.

1.3 - Garantie

En aucun cas, l'utilisateur n'est autorisé à modifier la machine. Pour toute irrégularité relevée, s'adresser à la Maison constructrice.

Toute tentative de démontage, de modification ou en général d'altération de n'importe quel élément par l'utilisateur ou par du personnel non autorisé entraînera la décadence de la **Déclaration de Conformité** rédigée aux termes de la Directive CEE 89/392, invalidera la garantie et soulagera la Maison Constructrice des

dommages dérivant de cette manipulation.

Le fabricant en outre décline toute éventuelle responsabilité dans les cas suivants:

- installation non correcte;
- usage impropre de la machine par du personnel non instruit correctement;
- usage contraire aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation;
- entretien incorrect ou insuffisant;
- utilisation de pièces de rechanges non originales ou non spécifiques pour ce modèle;
- non respect total ou partiel des instructions.

1.4 - Description de la machine

Le hache-viande que vous possédez est une machine simple, compacte, au rendement et à la puissance élevés.

- Vu qu'il devra être utilisé pour hacher des produits alimentaires, les parties qui peuvent entrer en contact avec le produit ont été soigneusement choisies pour garantir le maximum d'hygiène. La structure est réalisée en acier inox.
- La trémie est également en acier inox pour garantir le maximum d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Les ustensiles sont fabriqués en acier inoxydable pour garantir une plus longue durée et un maximum d'hygiène.
- Bouches en fusion d'acier inox avec possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel.
- Possibilité d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation grâce au bouton d'inversion de marche sur le tableau de commandes.
- Blocage rigide de la bouche pour améliorer le hachage de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux.
- Moteurs ventilés triphasés ainsi que monophasés avec les avantages suivants:
 - rendement constant et durée du moteur;
 - augmentation du temps de travail effectif vu la diminution des interruptions;
 - indice de réchauffement faible pour maintenir toujours la viande fraîche et inaltérée.

Les modèles représentés dans ce manuel ont été réalisés conformément à la **Directive CEE 89/392** et les modifications suivantes.

En cas d'accident, aucune responsabilité ne peut être attribuée au constructeur si la machine a été modifiée, manipulée, ou si les protections de sécurité ont été enlevées ou si elle a été utilisée pour des usages non autorisés par le constructeur.

1.5 - Usage autorisé

La machine a été projetée et réalisée pour hacher la viande et les produits similaires.

Elle doit être utilisée dans des locaux à usage professionnel et le personnel chargé de son utilisation doit être un opérateur du secteur qui doit avoir lu et compris ce manuel. Utiliser la machine exclusivement en la plaçant au-dessus d'une solide table de travail dans une position stable.

Les dimensions de la viande à hacher doivent permettre aux morceaux d'entrer

Pour les installations où le voltage est différent de ceux cités, consulter le constructeur. Au cas où il faudrait allonger le cordon d'alimentation, utilisez un cordon de la même section que celui installé par le constructeur.

5 - Mise en route et arrêt

5.1 - Contrôle du branchement électrique correct

Brancher la fiche dans la prise de courant électrique;

Le voyant lumineux de réseau ("6" Fig. 3.1.1) doit être allumé;

Appuyer sur le bouton de mise en route ("1" Fig. 3.1.1), en vérifiant le sens de rotation des ustensiles (pour la version 380 triphasée).

Le sens de rotation de la vis d'alimentation doit être celui indiqué par la flèche ("D" fig. 1.7.2), contraire aux aiguilles d'une montre.

Si le sens de rotation n'est pas correct, débrancher la machine de l'alimentation électrique et s'adresser au revendeur le plus proche.

Remarque:

Pour les machines branchées à une ligne monophasée et réalisées pour ce type d'alimentation, le sens de rotation correct est défini directement par le constructeur.

5.2 - Contrôle de la présence et de l'efficacité des dispositifs de protections et de sécurité

1 - Bouche de sortie du produit.

Vérifier que les trous de la bouche de sortie du produit aient un diamètre inférieur à 8 mm.

Dans le cas contraire, il faut installer une protection adéquate sur la bouche.

2 - Trémie en acier inox.

La trémie en acier inox est fixée solidement à la bouche.

3 - Carter de protection des parties électriques.

Vérifier la présence, l'intégrité et la fixation correcte de la protection aux éléments internes de la machine.

5.3 - Contrôle de l'efficacité du bouton d'arrêt

Quand la machine est branchée au réseau et l'ustensile est en mouvement, appuyer sur le bouton d'arrêt. La machine doit s'arrêter. Fig. 5.3.1



5.4 - Mise en route de la machine

Pour mettre en route la machine, il suffit d'appuyer sur le bouton de mise en route (celui indiqué en haut, "1" Fig. 5.3.1), après avoir branché correctement dans la prise de courant électrique et la machine se met en route.

5.5 - Arrêt de la machine

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

visibilité à l'opérateur chargé de l'utilisation de la machine.

- Enlever le cellophane qui recouvre la machine et tout autre emballage qui se trouve à l'intérieur.

4.3.1 - Elimination de l'emballage

Les parties de l'emballage comme le carton, le nylon, le bois sont des produits assimilables aux déchets urbains; Ils peuvent donc être éliminés librement. Le nylon est un matériel polluant qui produit des fumées toxiques si on le brûle. Ne pas brûler ou abandonner dans l'environnement le nylon mais l'éliminer conformément aux normes en vigueur.

Si la machine est livrée dans des pays où il existe des normes particulières, éliminez les emballages selon les normes en vigueur.

4.3.2 - Manutention de la machine

ATTENTION!

Manipuler la machine avec précaution, en évitant les chutes accidentelles qui pourraient l'endommager gravement.

Pour éviter toute éventuelle distorsion musculaire, supporter le poids de la machine en appuyant sur les jambes quand on la soulève.

4.4 - Branchement à l'installation électrique

ATTENTION!

Vérifier que la ligne d'alimentation électrique corresponde aux données indiquées sur la plaquette d'identification de la machine.

Toute intervention doit être effectuée uniquement par du personnel spécialisé et expressément autorisé par le responsable.

Effectuer le branchement à un secteur muni de prise de terre efficace.

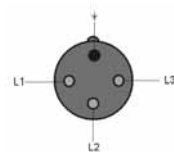
4.4.1 - Machine triphasée de 380 Volt-50Hz et machine triphasée de 220 Volt-50 Hz

Pour ces installations, la machine est équipée d'un cordon d'alimentation de section 4 x 1,5 mm.

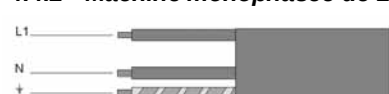


Celui-ci est branché à une fiche triphasée trois pôles+ terre.

Brancher le cordon au réseau d'alimentation triphasé en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.



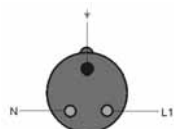
4.4.2 - Machine monophasée de 220 Volt-50 Hz



Pour cette installation la machine est munie d'un cordon d'alimentation de section 3 x 1,5 mm. Celui-ci est branché à une fiche monophasée tripolaire.

N: D'habitude il est bleu ou bien il est signalé par le n°4

Brancher le cordon au réseau d'alimentation monophasée de 220 Volt-50 Hz en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 16 Ampères.



complètement dans la bouche de chargement; et ils ne doivent pas sortir de la trémie.

1.6 - Usages non autorisés

La machine doit être utilisée uniquement pour les usages prévus par le constructeur; et plus précisément:

- **ne pas** utiliser la machine pour hacher des produits alimentaires autres que la viande et semblables.
- **ne pas** utiliser la machine si toutes les protections n'ont pas été installées correctement pour éviter tout risque de graves lésions aux personnes.
- **ne pas** accéder aux parties électriques sans avoir au préalable débranché la machine du réseau d'alimentation électrique: **on risque l'électrocution.**
- Ne pas travailler de produits de dimensions supérieures à celles que la trémie de chargement peut contenir complètement.
- Ne pas porter de vêtements non conformes aux normes sur la prévention contre les accidents sur le travail. Consulter votre employeur en ce qui concerne les mesures de sécurité et les dispositifs de protection à adopter.
- **Ne pas** mettre en route la machine si certains éléments sont défectueux.
- Avant d'utiliser la machine, s'assurer que toutes les situations dangereuses pour la sécurité ont été éliminées. En cas d'irrégularité de fonctionnement, arrêter la machine et informer le responsable de l'entretien.
- **Ne pas** permettre au personnel non autorisé d'intervenir sur la machine.

L'intervention d'urgence, en cas d'accident causé par le courant électrique, prévoit en premier lieu l'éloignement du blessé du conducteur (vu que d'habitude il a perdu connaissance).

Cette opération est dangereuse.

Le blessé, dans ce cas, est un conducteur: le toucher signifie être électrocuté.

Il faut donc débrancher les contacts en partant directement du disjoncteur de la ligne, ou si ce n'est pas possible, éloigner la victime en utilisant un matériel isolant (bâton en bois ou en PVC, étoffe, cuir, etc.). Faire intervenir au plus vite un médecin et hospitaliser la victime.

1.7 - Données d'identification

Une description exacte du "**Modèle**" du "**Numéro de matricule**" et de l' "**Année de construction**" de la machine facilitera la rapidité et l'efficacité des réponses de la part de notre Service Après-vente.

Veuillez indiquer le modèle de la machine et le numéro de matricule chaque fois que vous contactez le Service Après-vente.

Les données d'identification sont indiquées sur la plaquette signalétique de la fig. 1.7.1. Pour plus de facilité, nous vous suggérons de recopier les données de votre machine dans l'encadrement ci-dessous:

Hache-viande modèle.....
 N° de matricule.....
 Année de construction.....
 Type.....

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les données indiquées sur la plaquette.

Mod. A
 Matr. B C Watt
 A. D Hz. E Volt
 F Kg. G 

A = modèle du hache-viande
 B = numéro de matricule
 C = puissance moteur en Watt
 D = Ampère
 E = fréquence moteur en Volt
 F = poids de la machine en Kg
 G = producteur



Fig. 1.7.1

1.7.1 - Plaquettes d'avertissement et de danger (fig. 1.7.2)

ATTENTION!

Ne jamais intervenir sur les parties électriques quand la machine est branchée au secteur d'alimentation. On risque l'électrocution.

Respecter les indications des plaquettes signalétiques.

Le non-respect de ces indications peut causer des lésions personnelles.

S'assurer que les plaquettes soient toujours installées à leur place et qu'elles soient lisibles. Si ce n'est pas le cas installez-les ou remplacez-les.

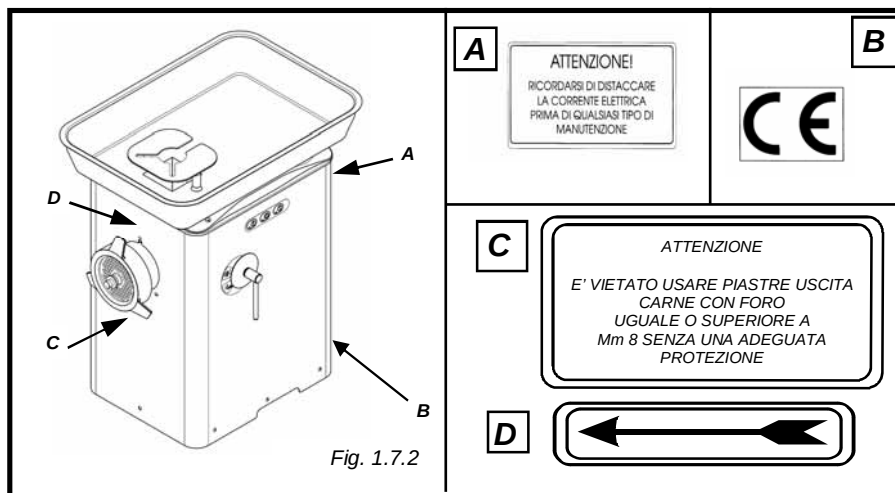
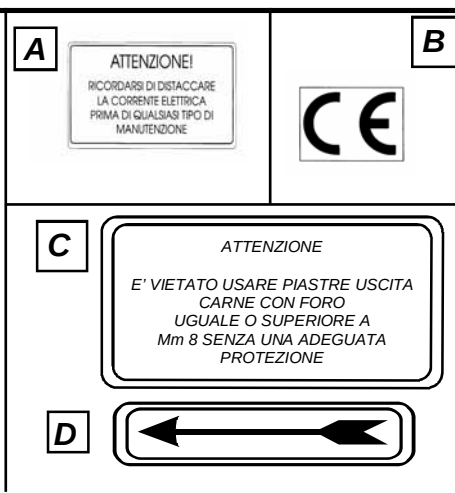


Fig. 1.7.2



3 - Commandes et voyants lumineux

3.1 - Liste des commandes et des voyants lumineux

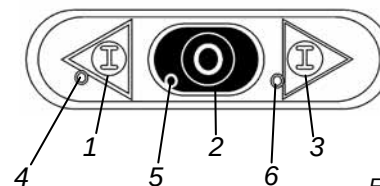


Fig. 3.1.1

1 - Bouton de mise en route

- 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

- Il permet d'inverser le sens de rotation de la vis d'alimentation.

4 - Essai, transport, livraison et installation

4.1 - Essais

La machine que vous possédez a été testée dans notre usine pour vérifier le bon fonctionnement et le réglage correct.

Pendant ces essais, on fait fonctionner la machine en utilisant le même produit que celui qu'utilisera l'opérateur.

4.2 - Livraison et manutention de la machine

Tous le matériel expédié a été soigneusement contrôlé avant d'être remis au transporteur.

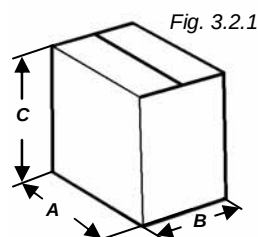


Fig. 3.2.1

	emballage AxBxC		Poids brut
TC 32	710x560x750	TC 32	65 Kg

Sauf accord contraire avec le client ou transport particulièrement coûteux, la machine est fixée sur une palette et emballée avec du carton et du nylon.

Dès la réception de la machine, vérifier l'intégrité de l'emballage. Si l'emballage est endommagé, signer le bordereau de livraison du transporteur avec la mention:

"j'accepte sous réserve..." en précisant le motif.

Ouvrir l'emballage, si certaines parties de la machine sont réellement endommagées, faites la déclaration au transporteur dans les trois jours qui suivent la date indiquée sur les documents.

4.3 - Installation

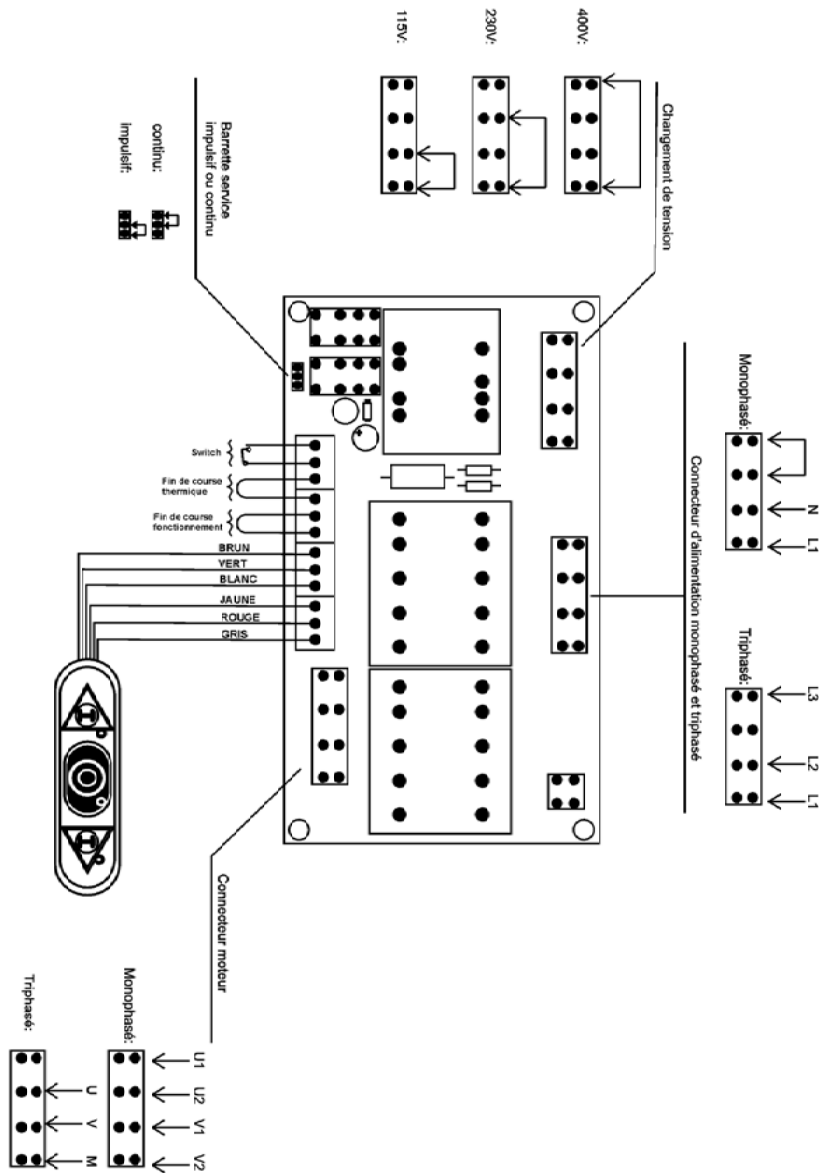
ATTENTION!

La zone d'installation de la machine doit être plane et solide et le plan d'appui doit pouvoir supporter la machine en toute sécurité.

En outre, il faut installer la machine en maintenant un large espace tout autour de celle-ci. Ceci permet à l'opérateur de travailler plus aisément et garantit l'accès pour les interventions d'entretien.

Prévoir un éclairage adéquat autour de la machine pour garantir une bonne

2.5 - Schéma électrique



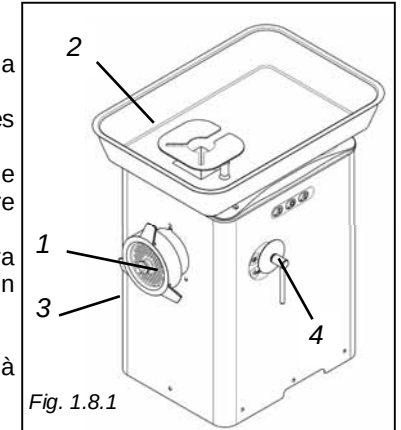
1.8 - Protections et dispositifs de sécurité

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifier que les dispositifs de sécurité sont installés et en bon état.

Chaque jour, en commençant votre travail, vérifiez la présence et l'efficacité de ces dispositifs. Si quelque chose manque ou ne fonctionne pas, avertir le responsable de la maintenance.

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, empêchant ainsi l'accès involontaire aux parties électriques qui se trouvent à l'intérieur.
4. Levier de blocage de la bouche de sortie de la viande hachée
- Tourner la levier dans le sens **des aiguilles d'une montre** pour permettre le démontage de la bouche et des détails correspondants.
- Placer la bouche en faisant attention que elle soit introduite correctement dans la position prévue. Pousser légèrement la bouche jusqu'à quand on entend un déclenchement.
De cette façon il est sûr que la bouche est fixée correctement.

1.8.1 - Système de blocage-déblocage bouche

Pour obtenir un fonctionnement correct et un hachage précis, pour tous les hache-viande, il faut que la bouche soit solidement bloquée. Les bouches sont fixées à travers un système de déblocage rapide. Cette méthode permet de bloquer et débloquer rapidement la bouche.

Le système de blocage-déblocage est simple:

- s'assurer que à l'intérieur ne soit pas resté quelque résidu de viande hachée précédemment
 - placer la bouche en faisant attention que elle soit introduite correctement dans la position prévue.
 - Pousser légèrement la bouche jusqu'à quand on entend un déclenchement
- La bouche est bloquée dans la position de travail correcte
- vérifier que le joint blanc de la poignée de déblocage adhère à le corps de la machine (Fig. 1.8.2).

La saleté résiduelle, en effet, empêcherait l'accrochage de la bouche au poignée et le joint blanc sur manette, resterait soulevé au lieu d'adhérer à la structure de la machine. (Fig. 1.8.2)

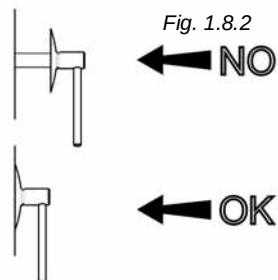
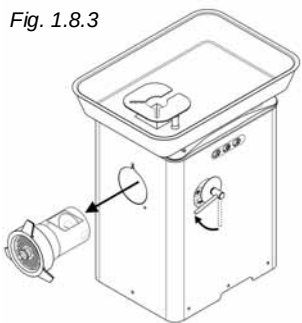


Fig. 1.8.3



Pour débloquer la bouche, il suffit de saisir la levier de déblocage et de la tourner en sens des aiguilles d'une montre, ce faisant, la bouche pourra être facilement enlevée. (Fig. 1.8.3)

ATTENTION!

Il est absolument interdit de modifier les dispositifs de sécurité.

1.9 - Lieu de travail

Pour pouvoir effectuer un travail correct dans le meilleur des modes, l'opérateur doit assumer la position indiquée dans la fig. 1.9.1.

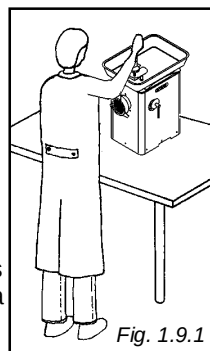


Fig. 1.9.1

2 - Caractéristiques techniques

2.1 - Parties principales

Pour faciliter la compréhension du manuel, les parties principales qui forment la machine sont décrites et illustrées dans la fig. 2.1.1.

1. Pilon
2. Bouton de déblocage bouche
3. Commandes de la machine
4. Pieds
5. Bouche de sortie de la viande hachée
6. Trémie de chargement
7. Bouche de chargement

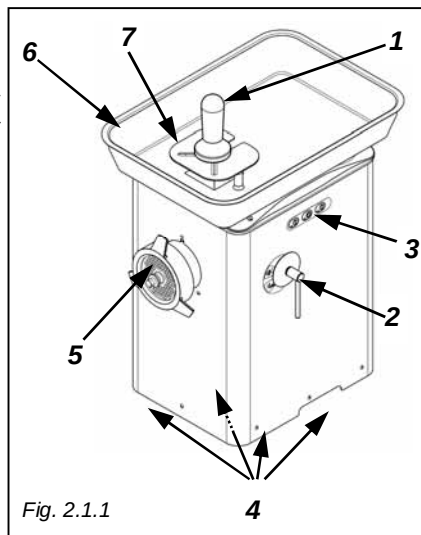


Fig. 2.1.1

2.2 - Caractéristiques techniques

	Moteur	Alimentation	Produc. horaire	Plaques en dotation
	watt/hp		kg/h.	ø mm
TC 32	2205/3 tf 1837/2,5 mn	230-400V/50Hz	700	6

2.3 - Dimensions et poids de la machine

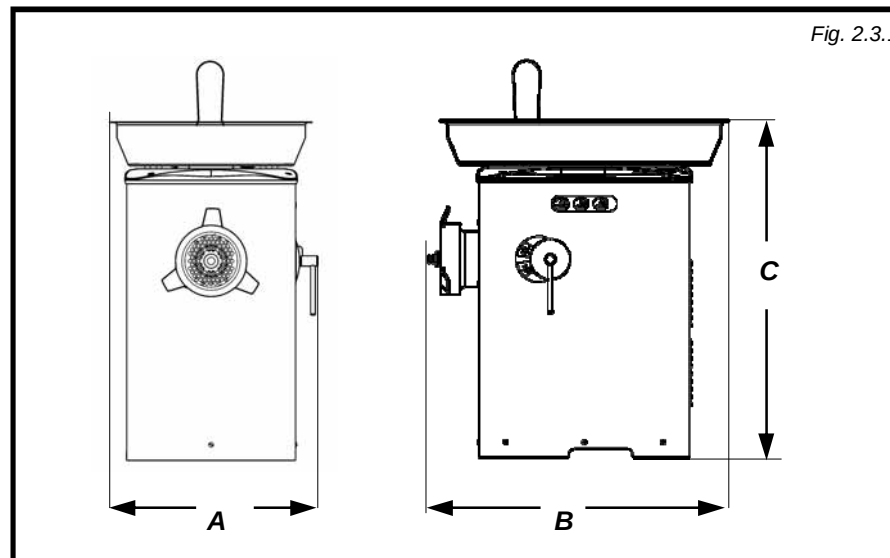


Fig. 2.3.1

	Dimensions AxBxC	Poids net
	mm	kg
TC 32	390x530xh700	50

2.4 - Niveau sonore

Les relèvements du niveau sonore sur le bruit émis par la machine indiquent que le niveau équivalent du bruit est inférieur à 70 dBA.

Sur demande, le constructeur est en mesure de fournir une copie de l'épreuve sur les relèvements du niveau sonore.