

Machine à peser la pâte

CONTENU

A	INFORMATIONS GÉNÉRALES	Page	2
A1	DESCRIPTION DU PRODUIT	Page	3
A2	INFORMATIONS TECHNIQUES	Page	3
A3	TRANSPORT	Page	4
A4	DEBALLAGE	Page	4
B	INSTALLATION	Page	4
C	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	Page	5
D	FONCTIONNEMENT	Page	6
E	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	Page	8
F	DÉPANNAGE	Page	11
G	LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - PLANS D'ÉCLATEMENT	Page	12
H	SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE	Page	19

Machine à peser la pâte

A INFORMATIONS GÉNÉRALES

Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien. Une installation incorrecte et un changement de pièce peuvent endommager le produit ou provoquer des blessures. Notre société n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil intentionnellement, de la négligence, des préjudices dus au non-respect des instructions et des règlements, des mauvais raccordements. Une intervention non autorisée sur l'appareil annule la garantie.

1. Ce manuel d'instructions doit être conservé dans un endroit sûr pour référence ultérieure.
2. L'installation doit être effectuée conformément aux ordonnances et aux règles de sécurité du pays par un personnel d'entretien qualifié.
3. Cet appareil doit être utilisé par une personne qualifiée.
4. Veuillez éteindre l'appareil immédiatement en cas de dysfonctionnement ou de panne. L'appareil ne doit être réparé que par un personnel de service autorisé. Veuillez exiger des pièces de rechange originales.

Machine à peser la pâte

A1 DESCRIPTION DU PRODUIT

* Le séchoir professionnel pour salades et légumes, qui offre une grande efficacité, a été conçu pour être utilisé dans les cuisines industrielles.

Code produit	Dimensions (mm)	Poids (kg)	Dimensions de l'emballage (mm)
TPE800	475x820x790	90	

A2 INFORMATIONS TECHNIQUES

CODE	TPE800
Capacité de la soute (lt)	44
Gamme de travail (gr)	50 - 300
Capacité (kg/h)	400
La dissimulation de l'héritage	± % 5
Capacité	800 - 1200
Capacité	TPE800 = 0,46
Entrée électrique (V)	380

Machine à peser la pâte

A3 TRANSPORTS

*Cet appareil ne peut pas être déplacé à la main d'un endroit à l'autre. Il doit être transporté sur une palette à l'aide d'un chariot élévateur.

A4 DÉBALLAGE

* Les pièces en contact avec les aliments sont fabriquées en acier inoxydable. Toutes les pièces en plastique sont marquées par le symbole du matériau.

* Veuillez vérifier que toutes les pièces de l'appareil ont été livrées complètement et qu'elles n'ont pas été endommagées pendant le transport.

B INSTALLATION

* Veuillez placer le produit sur un sol droit et solide, et prendre les mesures nécessaires pour éviter qu'il ne se renverse.

* Le technicien chargé de l'installation et de l'entretien de l'appareil doit être un professionnel en la matière et doit être titulaire d'une licence d'installation et d'entretien délivrée par l'entreprise.

* La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.

* Veuillez à ce que la tension connectée à l'appareil soit égale à la tension indiquée sur l'étiquette de l'appareil.













Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant reliée à la terre, conformément aux règles et normes de sécurité.

* La mise à la terre de l'appareil doit être connectée à la ligne de mise à la terre du panneau le plus proche de l'installation électrique.

* La connexion au fusible principal et au fusible de fuite doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur.

Machine à peser la pâte

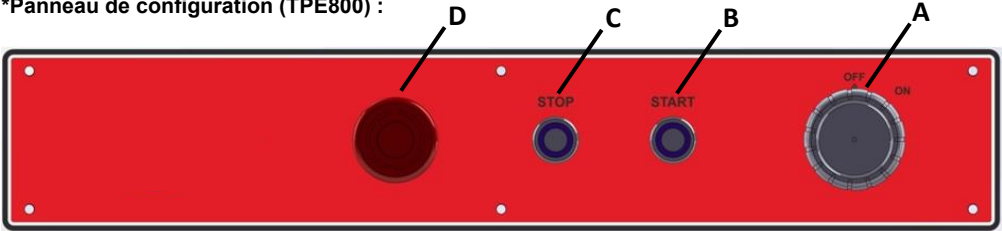
C CONSIGNES DE SÉCURITÉ

	N'utilisez pas l'appareil dans des locaux dépourvus d'éclairage adéquat.
	N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou explosifs.
	Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
	Ne chargez pas trop en dessous/au-dessus de la capacité de l'appareil.
	N'intervenez pas sur l'appareil sans utiliser l'équipement de protection approprié.
	En cas d'incendie ou de flamme, pour quelque raison que ce soit, dans la zone où l'appareil est utilisé, fermez rapidement les robinets de gaz et les interrupteurs électriques (s'il y en a) et utilisez un extincteur. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre la flamme.
	Les dommages causés par l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
	Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.
	Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
	Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Machine à peser la pâte

D FONCTIONNEMENT

*Panneau de configuration (TPE800) :



- A : Bouton marche - arrêt
- B : Bouton de démarrage
- C : Bouton d'arrêt
- D : Bouton d'arrêt d'urgence
- E : Réglage du poids de la pâte

Appareil de pesée Dia (mm)	Interrupteur Min (GR)	Interrupteur Max (GR)
Ø 35	60	105
Ø 40	70	136
Ø 45	82	185
Ø 50	95	205
Ø 55	110	220
Ø 60	130	255
Ø 65	150	285
Ø 70	160	310

- Soulever le couvercle avant pour régler le poids de la pâte.
- Sélectionnez l'appareil fourni avec la machine selon le tableau ci-dessus, puis ouvrez les deux écrous à oreilles situés sous le couvercle avant et installez la gorge que vous avez choisie.
- Placez l'interrupteur marche-arrêt du côté marche et mettez la machine en marche (A).
- Ouvrez le couvercle sur le dessus de la machine et jetez la pâte que vous avez préparée dans la chambre à pâte. ((fariner la chambre pour que la pâte ne colle pas))
- Ajustez le poids de la pâte (E) que vous voulez acheter selon le tableau au min. et max. faire comme.
- Appuyez sur le bouton Start (B) pour préparer la pâte.

Machine à peser la pâte

E NETTOYAGE ET ENTRETIEN

TPE800 (Nettoyage et entretien)

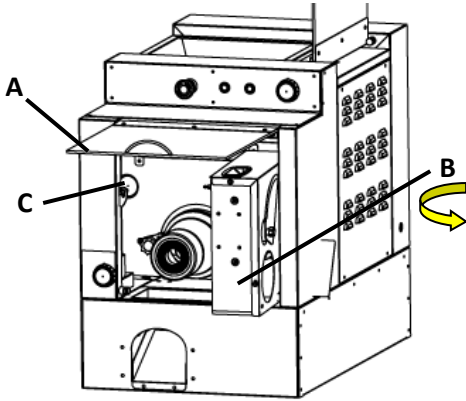


Figure - 1

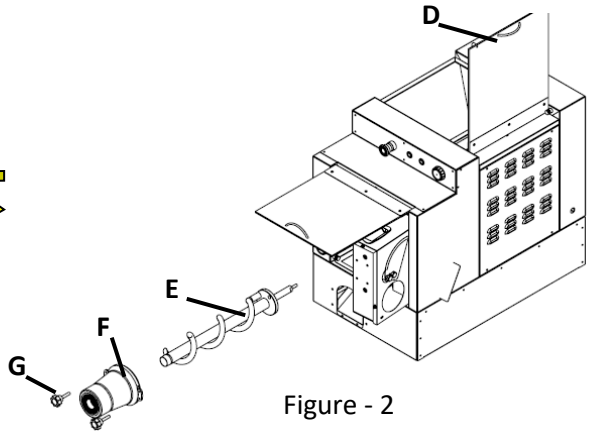


Figure - 2

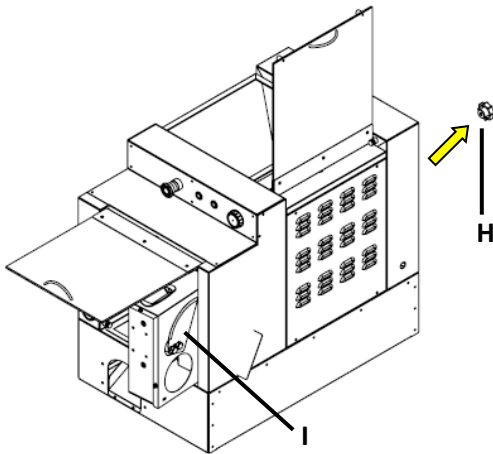


Figure - 3

- A : Couverture avant
- B : Groupe moteur
- C : Capteur de réglage de la pâte
- D : Couverture supérieure
- E : Vis de poussée de la pâte
- F : Bouche de pâte
- G : Erou à ailettes
- H : Erou à ailettes hélicoïdales
- I : Couteau coupe-pâte

Machine à peser la pâte

E NETTOYAGE ET ENTRETIEN

➤ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN APRÈS CHAQUE UTILISATION**

Pour TPE800 ; après chaque opération de découpe de la pâte ;

- Ouvrez le couvercle avant. (A) (Image - 1)
- Nettoyez le capteur situé à l'intérieur du bouton de réglage du poids de la pâte (C). (Image - 1)
- Nettoyez la lame du coupe-pâte (I). (Photo - 3)
- Retirez et nettoyez la trémie de pâte (F) en dévissant les écrous à oreilles du collier de pâte (G). (Image - 2)
- Dévissez l'écrou à oreilles (H) (Image - 3) à l'arrière de TPE800 et retirez la vis sans fin de poussée de la pâte (E) et nettoyez-la. (Photo - 2)
- Remettre l'appareil en place de la même manière.

➤ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN PÉRIODIQUES**

- L'entretien ne doit être effectué que par du personnel autorisé.
- Effectuer l'entretien toutes les deux semaines.
- La hauteur d'évacuation des eaux usées de l'appareil ne doit pas être supérieure à la distance du tuyau de sortie de la machine. Dans le cas contraire, l'appareil ne peut pas évacuer les eaux usées.

Machine à peser la pâte

F DÉPANNAGE

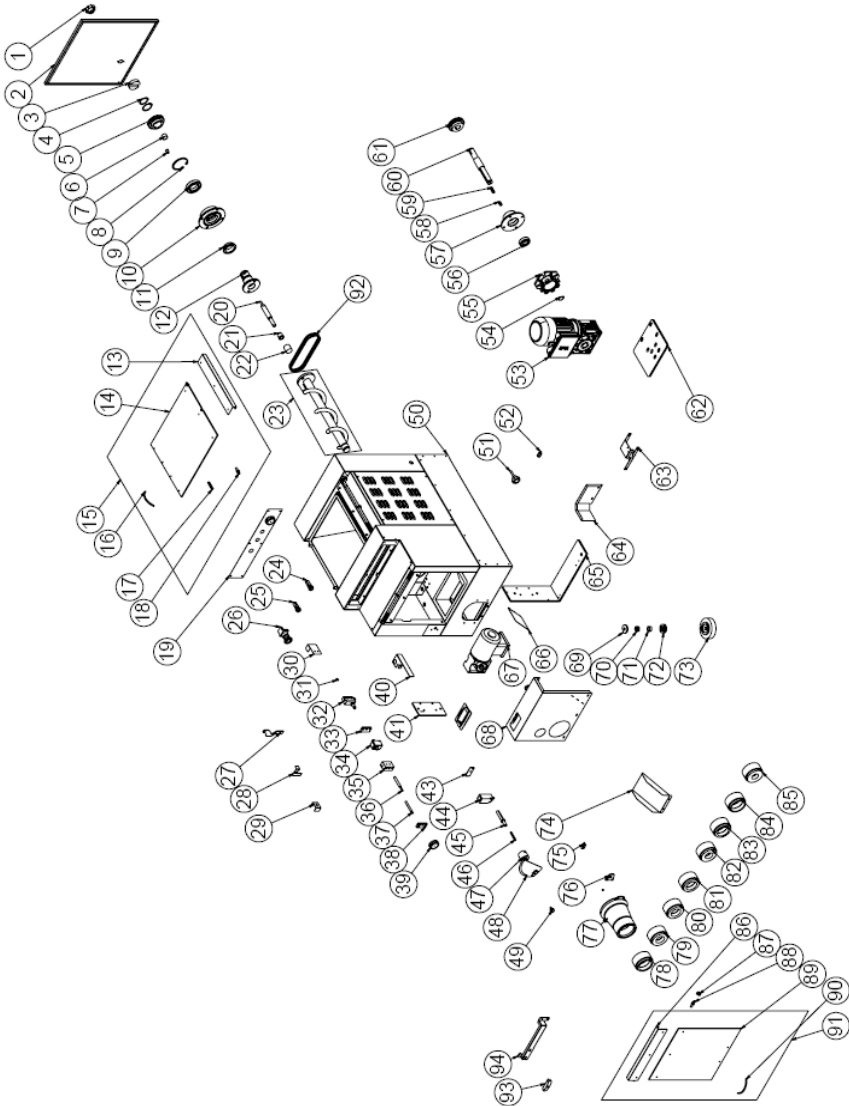
L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS	<ol style="list-style-type: none">1.Vérifier si la fiche de l'appareil est branchée dans la prise.2.Vérifier les connexions électriques.3.Vérifier les capteurs de porte.
SON PROVENANT DU DÉVICE	<ol style="list-style-type: none">1.Vérifier si les vis sans fin ne sont pas bloquées par des matériaux.2.Si le moteur émet un son, arrêtez l'appareil et appelez le service agréé.
PÂTE COLLANTE	<ol style="list-style-type: none">1.Saupoudrer de farine les endroits où la pâte touche.2.Vérifier le mélange farine-eau dans la pâte.
DISPOSITIF ARRÊTÉ	<ol style="list-style-type: none">1.L'appareil peut s'arrêter en raison d'une faible tension. Dans ce cas, vérifiez la tension.2.L'appareil peut s'arrêter en cas de surcharge. Dans ce cas, vidangez une partie du matériau contenu dans la chambre et attendez que le moteur refroidisse un peu...

<ul style="list-style-type: none">- Si la découpe et la décoration de la pâte ne sont pas effectuées avec la qualité requise,- Si l'une des fonctions de sécurité ne fonctionne pas, <p>➤ Ne pas utiliser l'appareil.</p>
--

***Si ces problèmes persistent, contactez notre service agréé.**

Machine à peser la pâte

G LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - PLAN D'ÉCLATEMENT



TPE800

Machine à peser la pâte

G- LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES - PLAN D'ÉCLATEMENT

CODE PRODUIT : TPE800		
NR	NOM DU PRODUIT	CODE PRODUIT
1	DIAMÈTRE M8 49 PAPILLON FEMELLE AVEC POIGNÉE BAKALIT	M.AKS-KLP-BKL-030
2	FEUILLE DE COUVERTURE DU DOS DE LA CARROSSERIE	YSC-ERS.HKT-PN-0001
3	TUYAU SPIRALÉ PIÈCE DE VERROUILLAGE ARRIÈRE	YTL-ERS.HKT-KS-0017
4	ANNEAU (471-50)	B-SEG-SYH-035
5	3/8-2-26 CHÂÎNE PRÊTE À L'EMPLOI	M.MON-DSL-027
6	DOUILLE JAUNE INTÉRIEURE EN ALUMINIUM SPIRALÉ	YTL-ERS.HKT-KS-0018
7	GOUPILLE DE FIXATION DE TUYAU EN SPIRALE	YTL-ERS.HKT-KS-0023
8	ANNEAU (472-75)	B-SEG-SYH-034
9	(6009 ZZ) ROULEMENT BBC	M.RLM-NRM-008
10	Ø135 ALUMINIUM FILETÉ	YTL-ERS.HKT-KS-0020
11	SPIRALE ALUMINIUM INTÉRIEUR BUSH JAUNE Ø65	YTL-ERS.HKT-KS-0019
12	PIÈCE DE FIXATION DU TUYAU EN SPIRALE	YTL-ERS.HKT-KS-0015
13	MICA COUVERCLE SUPÉRIEUR FEUILLE FRONTALE	YSC-ERS.HKT-LZ-0007
14	COUVERTURE SUPÉRIEURE MIC	M.AKS-GNL-MK-013
15	ASSEMBLAGE DU COUVERCLE SUPÉRIEUR EN MICA	ARA-ERS.HKT-0001
16	PIMADOR NIK.ZAMAK M4*114 MM POIGNÉE D.A:97MM	M.AKS-KLP-LUX-005
17	RESSORT DE COUVERTURE EN MICA	M.YAY-ERS-HKT-001
18	COUVERCLE EN MICA ARBRE DE FIXATION	YTL-ERS.HKT-KS-0002
19	FEUILLE DU PANNEAU FRONTAL	YSC-ERS.HKT-LZ-0016
20	RACCORD DE TUYAU EN SPIRALE	YTL-ERS.HKT-KS-0016
21	HÉLIANTHÈME SPIRALÉ BUISSON JAUNE	YTL-ERS.HKT-KS-0041
22	TALONS EN SPIRALE	YTL-ERS.HKT-KS-0042
23	ASSEMBLAGE INTERMÉDIAIRE EN SPIRALE	ARA-ERS.HKT-0003
24	BOUTON MÉTALLIQUE MOMENTANÉ DE 19 MM À LUMIÈRE ROUGE 220 VOLTS (IMPORTÉ)	M.ELK-SLT-BTL-010
25	BOUTON MÉTALLIQUE MOMENTANÉ 220 VOLTS VERT 19 MM (IMPORTÉ)	M.ELK-SLT-BTL-011
26	ARRÊT D'URGENCE VERROUILLÉ-B200E(EMAS)	M.ELK-SLT-BTL-007
27	LATHE SWICH	YSC-ERS.HKT-LZ-0055
28	FICHE DE COLLECTE SWICH	YSC-ERS.HKT-LZ-0057
29	FEUILLE DE LIAISON SWICH	YSC-ERS.HKT-LZ-0056
30	BOÎTIER DE LA SUCCURSALE SAC-1	YSC-ERS.HKT-LZ-0054

Machine à peser la pâte

31	CAPTEUR MAGNÉTIQUE (MMS-301-1-0-3)	M.ELK-SWC-KTG-001
32	PIZZATO MARQUE MK V11D15 MARQUE SWICH	M.ELK-SWC-EMAS-008
33	FINISSEUR DE COMMUTATEUR EN ALUMINIUM	YTL-ERS.HKT-KS-0034
34	TOP DE L'INTERRUPTEUR ALUMINIUM 43 mm	YTL-ERS.HKT-2CN-0001
35	INTERRUPTEUR ALUMINIUM MOTION PART	YTL-ERS.HKT-KS-0033
36	VIS DE MOUVEMENT EN ALUMINIUM SWICH	YTL-ERS.HKT-KS-0036
37	ARBRE DE FIXATION EN ALUMINIUM SWICH	YTL-ERS.HKT-KS-0035
38	SWICH ALUMINIUM FIXE	YTL-ERS.HKT-KS-0032
39	BOUTON DU FOUR EN MÉTAL	M.ENJ-ERS-PLS-PS-018
40	FEUILLE DE FIXATION SWICH	YSC-ERS.HKT-LZ-0053
41	MOTEUR DE LAME CONNEXION LAMA SUPPORT SC	YSC-ERS.HKT-LZ-0024
42	ANNEAU (471-15)	B-SEG-SYH-002
43	FEUILLE DE RELIURE À COUTEAUX TIRÉS	YSC-ERS.HKT-LZ-0027
44	INTERRUPTEUR À COUTEAU (ZCP21)	M.ELK-SWC-EMAS-007
45	ARBRE REDUCTEUR DE MOTEUR DE LAME 100 mm	YTL-ERS.HKT-KS-0025
46	5*5*55 ANGLE	M.KAM-5*5*55
47	RACCORDEMENT DU RÉDUCTEUR À LAMES	YTL-ERS.HKT-KS-0010
48	Pâte Couteau à découper	M.BCK-HKT-001
49	BOULON PAPILLON M5*10	M.AKS-KLP-BKL-031
50	CHASSIS	-
51	M8*40 DIAMÈTRE 40 PAPILLON AVEC POIGNÉE BAKALIT	M.AKS-KLP-BKL-029
52	PORTE-MICA	YTL-ERS.HKT-KS-0004
53	moteur à vis sans fin	M.ELK-MTR-RLM-033
54	ANNEAU (471-25)	B-SEG-SYH-005
55	BRIDE DE RÉDUCTION ESV-50 ETIÀL 150 GRIS	M.MON-RDK-017
56	(6205 2RS) ORS RULMAN	M.RLM-NRM-029
57	ø120 ENGRENAGE ALUMINIUM	YTL-ERS.HKT-KS-0021
58	KAMA 8*8*25	M.KAM-8*8*25
59	KAMA 8*8*35	M.KAM-8*8*35
60	MOTEUR D'ENGRENAGE ARBRE D'ENGRENAGE 224 mm	YTL-ERS.HKT-KS-0024
61	3/8-2-25 PIGNON DE CHAÎNE PRÊT À L'EMPLOI	M.MON-DSL-026
62	CONNEXION DU MOTEUR FEUILLE DE PLATINE	YSC-ERS.HKT-LZ-0062
63	FICHE DE RACCORDEMENT DE L'INTERRUPTEUR DU MOTEUR À COUTEAU	YSC-ERS.HKT-LZ-0021
64	FICHE DE DISSIMULATION DE L'INTERRUPTEUR DU MOTEUR À LAMES	YSC-ERS.HKT-LZ-0020
65	FEUILLE DE CONNEXION DU MOTEUR DE LAMES	YSC-ERS.HKT-LZ-0026

Machine à peser la pâte

66	FEUILLE DE MAINTIEN DE LA PÂTE	YSC-ERS.HKT-LZ-0052
67	moteur à vis sans fin	M.ELK-MTR-RLM-034
68	FEUILLE DE FERMETURE DU MOTEUR DE LA LAME	YSC-ERS.HKT-LZ-0019
69	INTERRUPTEUR POLYÉMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0014
70	ø26x12 roulements à billes	M.RLM-ITM-001
71	COUSSINET DU MOTEUR DE LA LAME	YTL-ERS.HKT-KS-0009
72	ø42x25 roulements à billes	M.RLM-ITM-002
73	CHARNIÈRE DU MOTEUR DE LA LAME	YTL-ERS.HKT-KS-0008
74	RAMPE DE BÉZE SC-INFÉRIEUR	YSC-ERS.HKT-LZ-0051
75	FEUILLE DE CONNEXION POUR LA PROTECTION DU MOTEUR DU COUTEAU	YSC-ERS.HKT-LZ-0063
76	TÔLE DE GORGE EN ALUMINIUM	YSC-ERS.HKT-LZ-0028
77	ø170 ALUMINUM THROAT	YTL-ERS.HKT-KS-0022
78	HKT.01-ø65 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0050
79	HKT.01-ø45 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0046
80	HKT.01-ø50 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0047
81	HKT.01-ø55 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0048
82	HKT.01-ø40 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0045
83	HKT.01-ø60 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0049
84	HKT.01-ø70 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0051
85	HKT.01-ø35 Bouche à pâte POLYEMITE	YTL-ERS.HKT-KS-0044
86	MICA COUVERTURE FRONTALE FEUILLE FRONTALE	YSC-ERS.HKT-LZ-0009
87	RONDELLE DE COUVERTURE EN MICA	YTL-ERS.HKT-KS-0001
88	COUVERCLE EN MICA ARBRE DE FIXATION	YTL-ERS.HKT-KS-0002
89	COUVERCLE AVANT MICRO	M.AKS-GNL-MK-014
90	PIMADOR NIK.ZAMAK M4*114 MM POIGNÉE D.A:97MM	M.AKS-KLP-LUX-005
91	COUVERCLE AVANT EN MICA MONTAGE INTERMÉDIAIRE	ARA-ERS.HKT-0002
92	CHAÎNE DOUBLE (06B-2 -5 MT)	HMH-ERS-029
93	SWICH TK MÉCANIQUE	M.MEK-SWC-001
94	FEUILLE DE FIXATION DE LA SERRURE SUPÉRIEURE	YSC-ERS.HKT-LZ-0072

Machine à peser la pâte

H SCHÉMA DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE

TPE800

