



M60CM - M60NM

Notice technique



MELANGEUR A VIANDE



TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION.....	p3
I. BRANCHEMENT ELECTRIQUE	p5
II. SECURITE	p6
III. NETTOYAGE	p7
1) Détergence-Désinfection	
2) Rinçage	
3) Maintenance	
IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	p8
1) Nomenclature	
2) Eclaté	
3) Schéma électrique	
V. SERVICE APRES VENTE	p22
VI. CONDITIONS DE GARANTIE	p22
VIII. MISE EN ROUTE ET UTILISATION.....	p24

I. INTRODUCTION

Le mélangeur M60 est une machine professionnelle fabriquée tout inox AISI 304, il permet de mélanger de façon homogène et sans effort vos préparations alimentaires pâteuses notamment charcutières.

Modèle	Cuve	Poids	Encombrement	Colisage	Option
M60	D500x H360mm 60L	75 kg	500 x 915 x 710 mm	900x720x1420 mm	Cuve motorisée Bras démontable

- Cette génération de mélangeur à axe oblique a été spécialement conçue pour le travail de la viande.
- Ses qualités exceptionnelles lui confèrent également la possibilité de pétrir la pâte en quantité moindre.
- Bras à deux branches relevable avec assistance pneumatique (vérins en inox), favorisant la réduction du temps de mélange
- Arrêt automatique lorsque le bras est relevé
- La cuve motorisée (uniquement M60CM) est basculable afin de faciliter le nettoyage. Elle est équipée d'un frein pour régler sa vitesse (uniquement M60NM).



- Le socle est équipé de roulettes arrière permettant de déplacer facilement la machine.
- La cuve et le bras sont entraînés par deux motoréducteurs à roue en bronze et vis sans fin développant un couple très puissant.
- Aucun entretien n'est nécessaire. Son fonctionnement est particulièrement silencieux.
- Trois minutes suffisent pour obtenir une mûlée, évitant ainsi les problèmes de farcissage de la chair

NORMALISATION :

Ces appareils correspondent aux exigences des décrets et normes sur la sécurité.

- ◆ Règles générales d'hygiène et de sécurité fixées par les articles R233-84 à R233-106, introduits dans le code du travail par le décret N°92-767 du 01 Janvier 1993.
- ◆ Les organes de service et de signalisation, présentent un indice de protection IP54 au sens de la norme NF 20-010.
- ◆ L'ensemble des appareils présente un indice de protection IP65.
- ◆ Niveau de pression acoustique continu équivalent au poste de travail mesuré selon la norme NF S31 124 $P < 70$ dB (A) à vide et en charge.

II. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Vérifier sur le compteur que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil.

Le branchement sur un secteur qui ne correspond pas à la tension indiquée sur l'appareil annule la garantie.

Pour une bonne sécurité, cet appareil doit nécessairement être branché sur une **PRISE DE COURANT RELIE A LA TERRE.**

- Ne pas brancher l'appareil sur des prises électriques endommagées



- Ne tirez jamais sur le câble lorsque vous débranchez la machine. Saisissez toujours la prise.



- Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil avec des mains mouillées au risque d'être victime d'une électrocution !



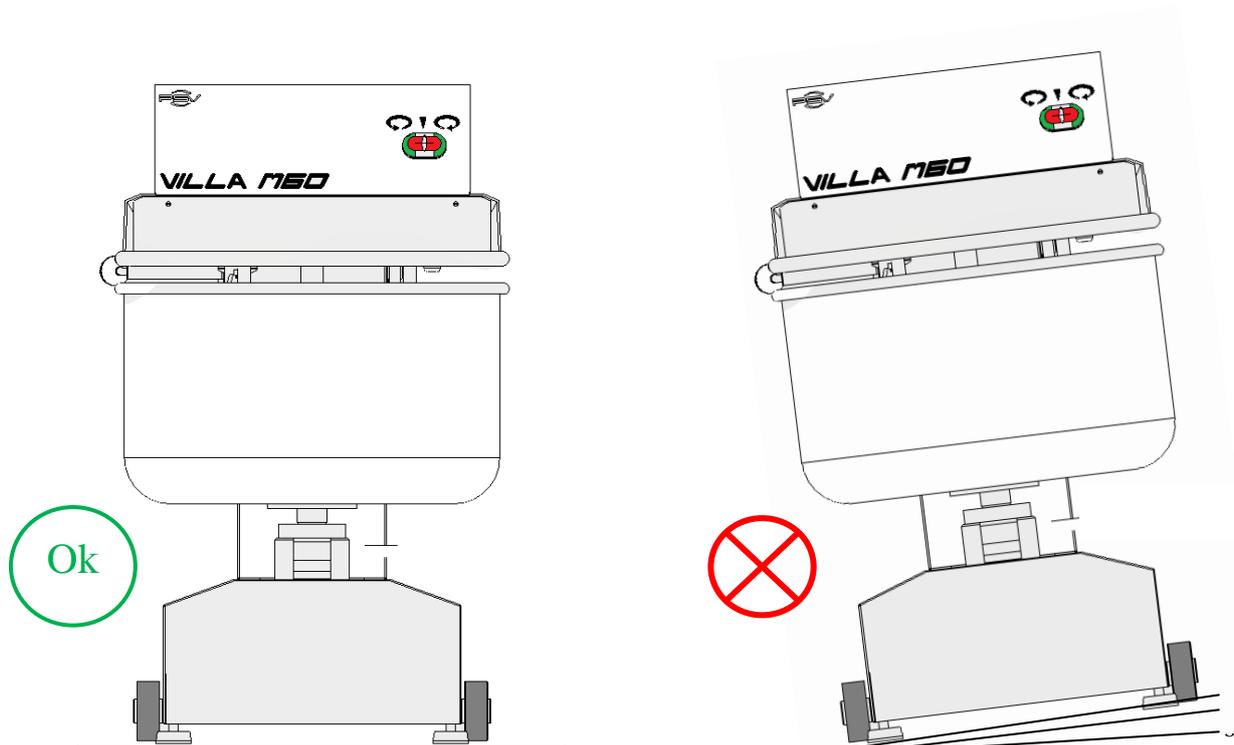
III. SECURITE

La machine est livrée en :

- 380 Volts triphasé
- 220 Volts mono **sur demande**
- Lors de la mise en service, vérifier la tension du secteur avant la mise en route de la machine, celle-ci doit être protégée par un différentiel.
- Installez TOUJOURS l'appareil dans un lieu de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Ne modifiez JAMAIS cet appareil. Cela peut être dangereux et annulera la garantie

Remarque :

Pour un bon fonctionnement, utiliser le mélangeur sur une surface plane, horizontale et solide.



IV. NETTOYAGE

1)DETERGENCE –DESINFECTION :

L'ensemble cuve et bras sont à nettoyer avec de l'eau tiède (T°45 à 55°c.), avec un détergent désinfectant approprié.

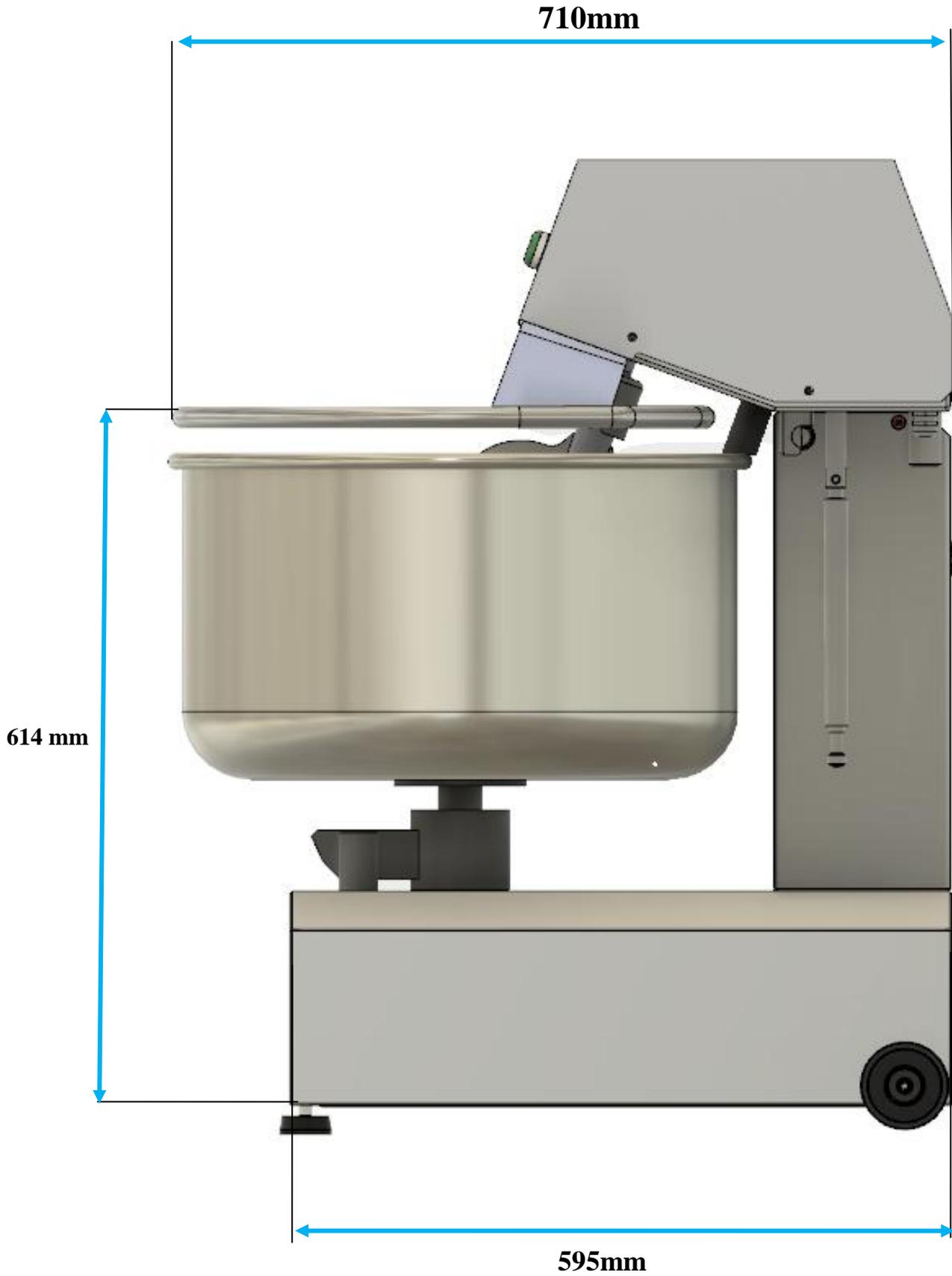
2)RINCAGE :

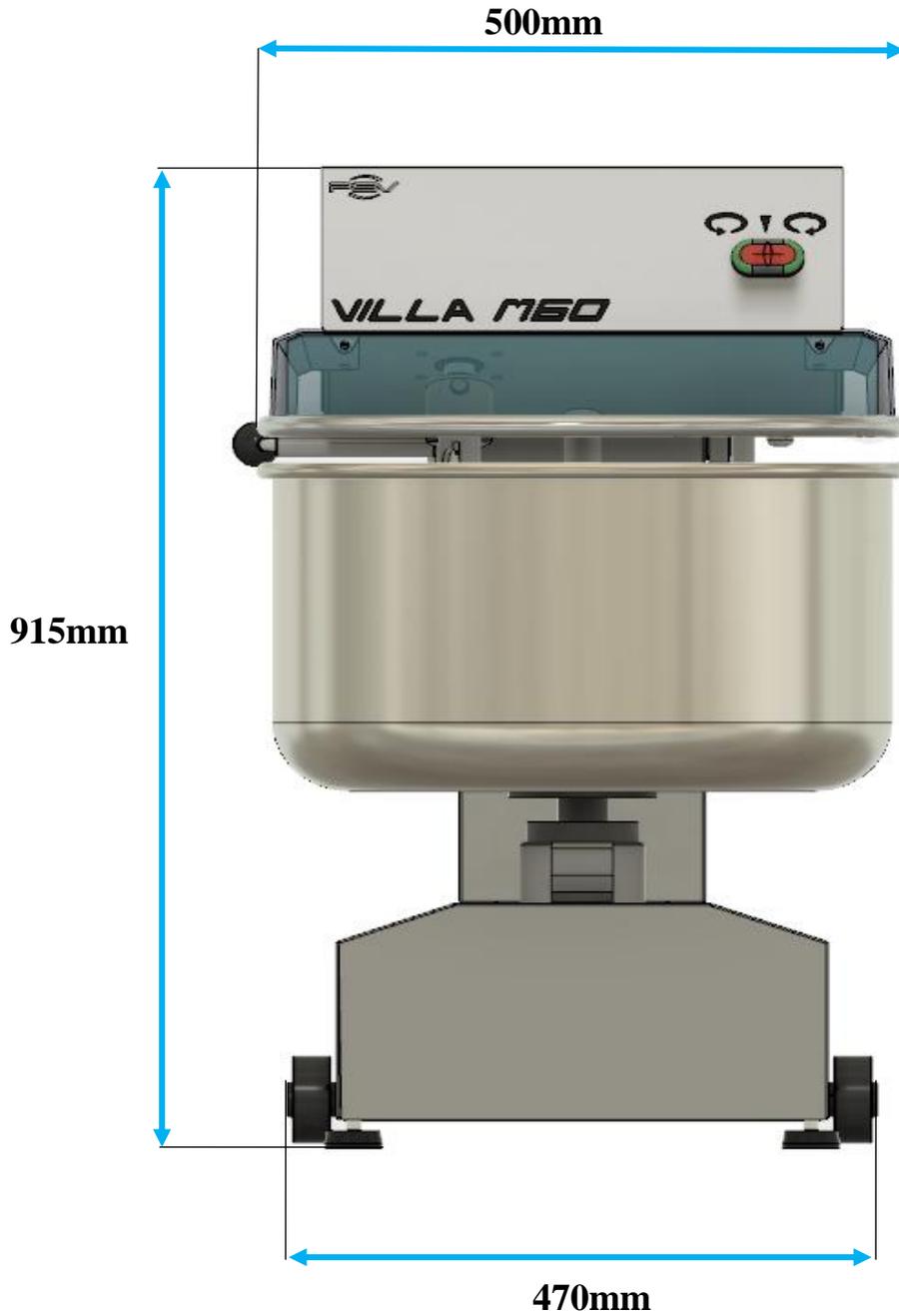
- Rincer l'ensemble cuve et bras démontable (option)
- Ne pas immerger l'appareil
- Ne pas nettoyer au jet sous pression
- Les brosses utilisées doivent être nettoyées dans une solution détergente et rincées.
- La carrosserie, du Mélangeur ne nécessite pas d'entretien particulier. Utilisez simplement un essuie tout ou un papier jetable humidifié.
- Evitez l'emploi de produits abrasifs qui endommageraient l'inox. Les éponges sont à proscrire.

3)MAINTENANCE :

- Le plein de graisse du réducteur de vitesse est fait et ne nécessite aucun entretien particulier.

V. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES





Puissance moteur Bras	0.25Kw
Puissance moteur Cuve	0.12Kw
Nombre de tour Bras	47tr/min
Nombre de tour Cuve	11tr/min
Capacité de la cuve en litre	56.2 L
Capacité de mélange pâteux en kg	Entre 7 et +- 35

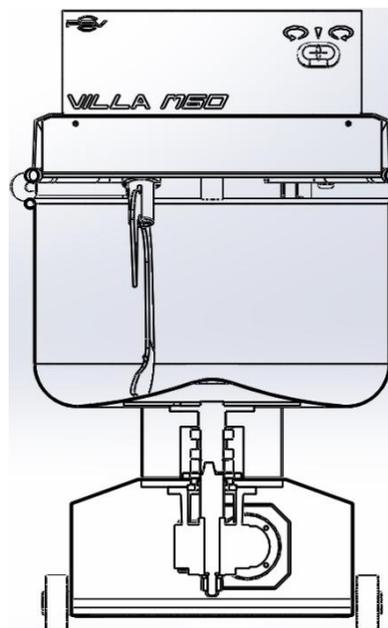
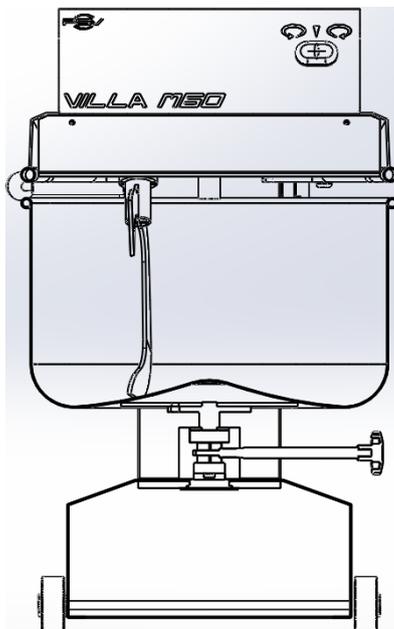
Le mélangeur est équipé d'un système de sécurité électromagnétique, et ne fonctionne que lorsque la protection cuve est fermée



—

SCHEMA ET COUPE DU MELANGEUR M60CM ET M60NM



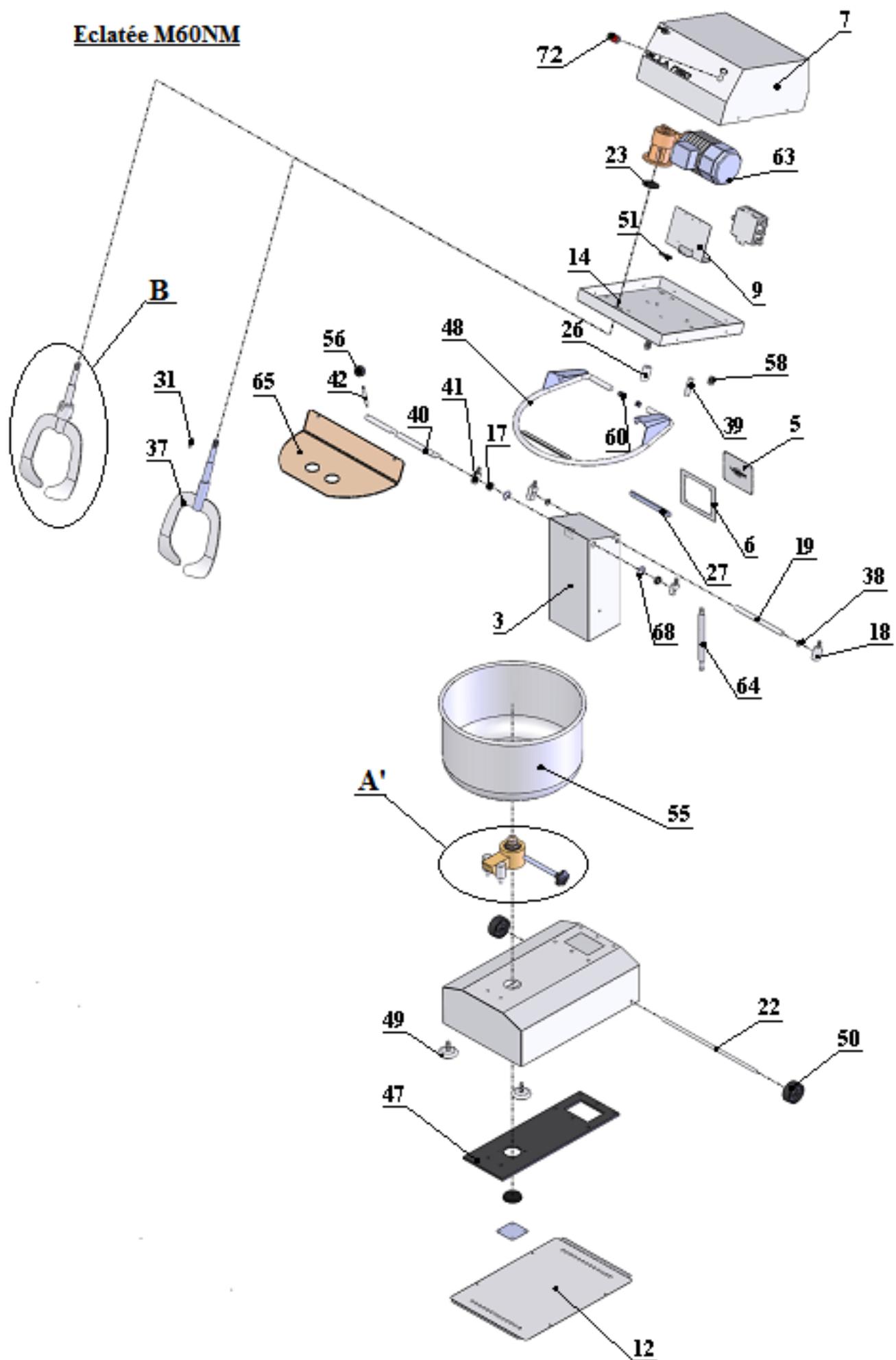


N°	Réf PSV	Désignation	Quantité M60NV Cuve motorisé	Quantité M60NV Cuve non motorisé	Observations
1	----	Socle	1	1	
2	----	Colonne	1	1	
5	----	Trappe	1	1	
6	----	Support trappe	1	1	
7	----	Capot moteur	1	1	
9	----	Platine moteur équerre support boitier	1	1	
12	----	Fond du socle	1	1	
14	----	Support moteur	1	1	
16	----	Plaque de maintien - Cuve non motorisée	0	1	
17	815	Verrouillage - palier	2	2	
18	1220	Articulation - Charnière	2	2	
19	650	Axe d'articulation	1	1	
20	1221	Axe de bascule de la cuve	1	1	
21	1222	Axe d'entraînement	1	1	
22	----	Axe des roues	1	1	
23	831	Bague de centrage moteur des pâles	1	1	
24	1224	Bague du centrage du moteur cuve	1	1	
25	1225	Bague tampon	1	1	
26	887D	Butée de cuve	1	1	
27	1234	Butée support moteur	1	1	
28	1227	Cache roulement	1	0	
29	1102A	Cache roulement - Cuve non motorisé	0	1	
30	830	Clavette motoréducteur cuve	1	0	
31	836	Clavette motoréducteur bras	1	1	
32	1104	Equerre indexeur	2	2	
33	1228A	Indexeur	1	0	

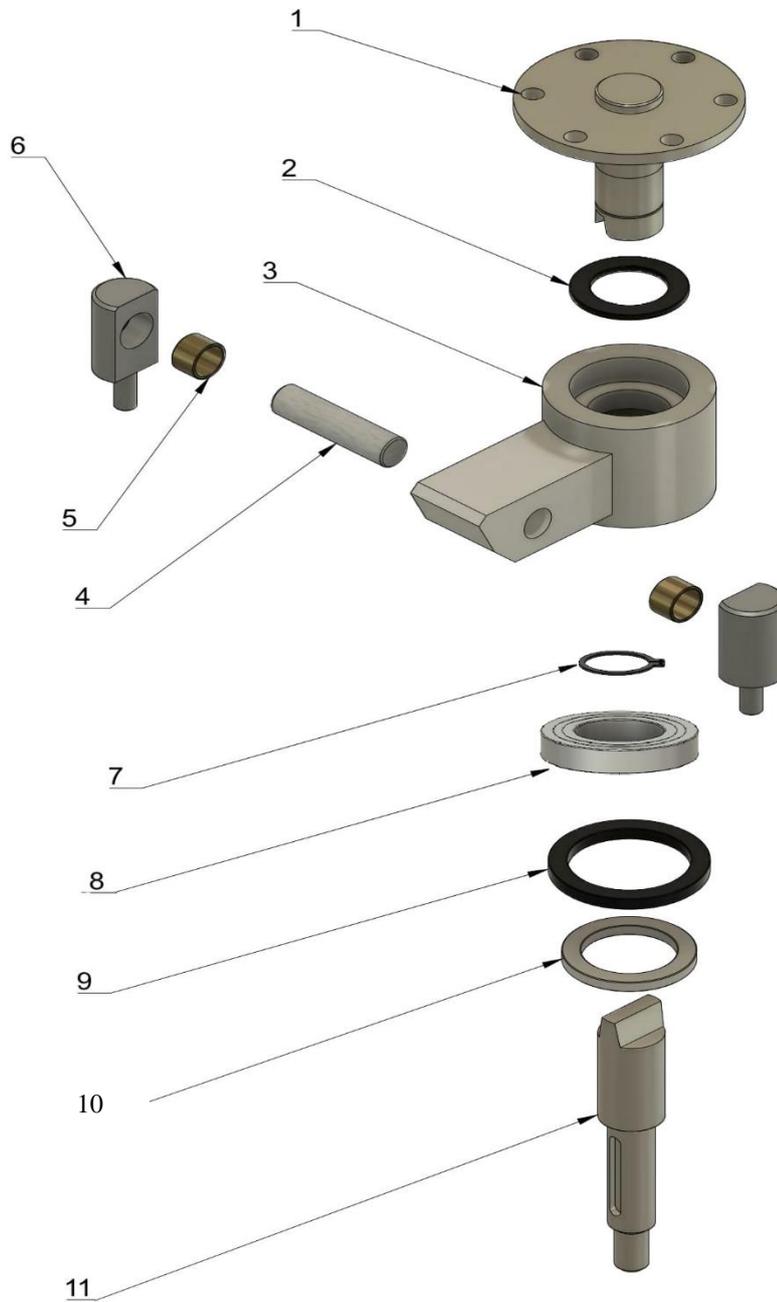
34	712C	Indexeur - Cuve non motorisé	0	1	
35	1235B	Axe centreur cuve - Cuve motorisé	1	0	
36	703C	Axe centreur cuve - Cuve non motorisé	0	1	
37	832TER	Porte bras non démontable	1	1	
38	873	Rondelle charnière	2	2	
39	1230	Support vérin	1	1	
40	1231	Verrouillage - Axe	1	1	
41	806	Verrouillage - Crochet	2	2	
42	814	Verrouillage levier	1	1	
43	871	Axe de frein - Cuve non motorisé	0	1	
44	704	Bague de freinage - Cuve non motorisé	0	1	
45	870	Bouchon socle - Cuve non motorisé	0	1	
46	651	Bouchon indexeur - Cuve non motorisé	0	1	
47	----	Semelle moteur	1	1	
48	713A	Protection cuve	1	1	
49	308	Pied inox	2	2	
50	315	Roulette noire	2	2	
51	404	Contact de proximité	1	1	

N°	Réf PSV	Désignation	Quantité M60NV Cuve motorisé	Quantité M60NV Cuve non motorisé	Observations
53	655	Aimant de contact	1	1	
54	656	Joint a lèvres	1	1	
55	710A	Cuve inox	1	1	
56	688	Poignée boule de butée	1	1	
57	709	Coussinet d'équerre	2	2	
58	810	Presse étoupe	3	2	
60	825	Bouchon noir	2	2	
61	934	Boitier + Platine (mélangeur cuve motorisé)	0	1	
62	829	Motoréducteur tri "cuve"	1	1	
63	835	Motoréducteur tri "bras"	1	0	
64	838BIS	Ressort à gaz inox	1	1	
65	843A	Capot plexi	1	1	
66	864	Roulement	2	0	
67	865	Anneau élastique pour arbre	1	0	
68	819	Anneau d'arrêt	2	2	
70	483	Bouton triple touche	1	0	
72	52	Bouton M/A double touche (vert/rouge)	0	1	
74	451	Bloc auxiliaire bouton M/A double touche	0	1	
75	469	Capuchon étanche	0	1	
76	652	Circlips inox axe de cuve	0	1	
77	662	Roulement	0	1	
78	663	Roulement	0	1	
79	743	Obturateur noir	0	2	
80	892	Boitier + Platine (mélangeur cuve non motorisé)	0	1	
81	660	Poignée de serrage	0	1	

Eclatée M60NM

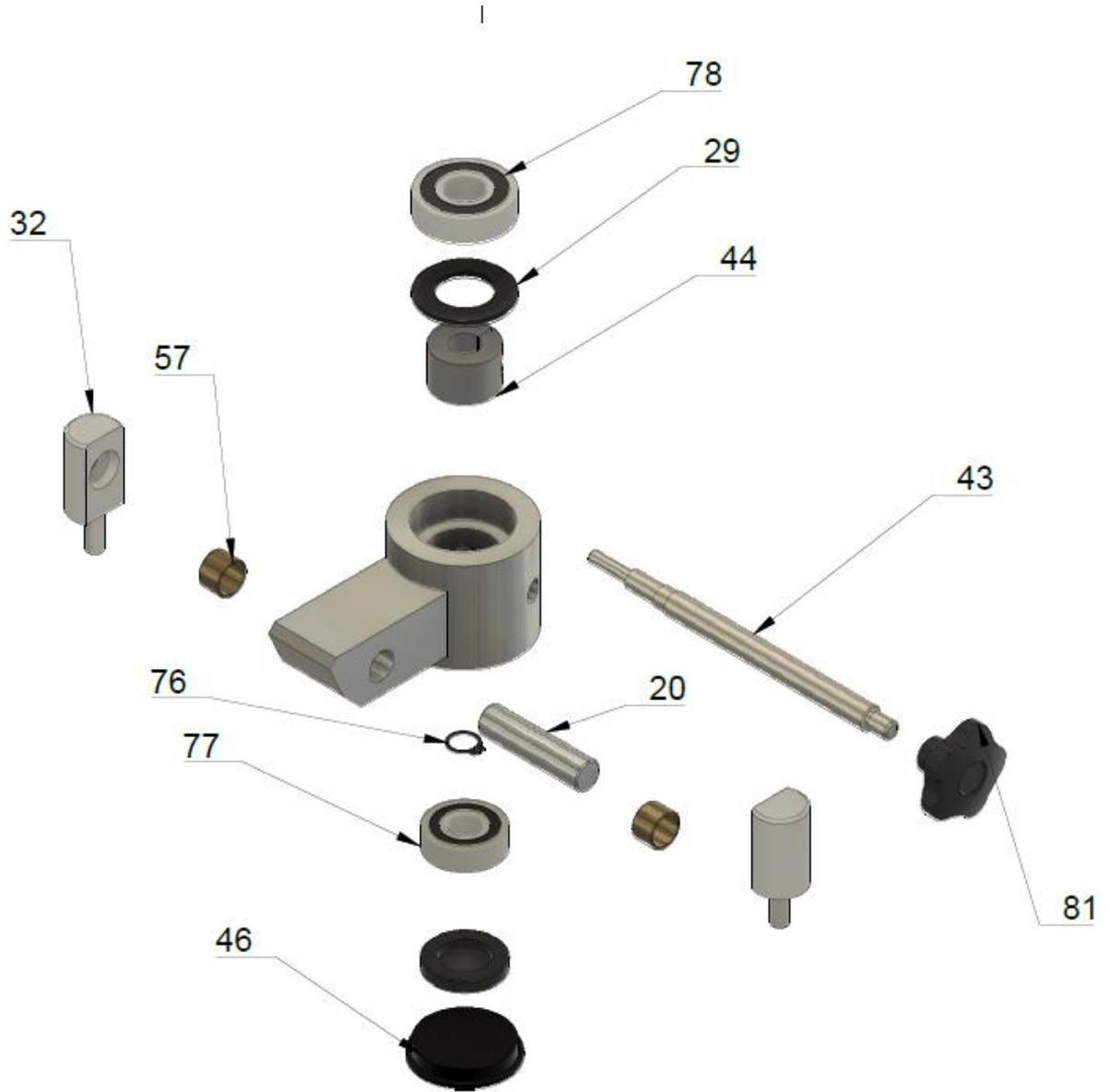


Eclaté de l'indexeur – Détail A

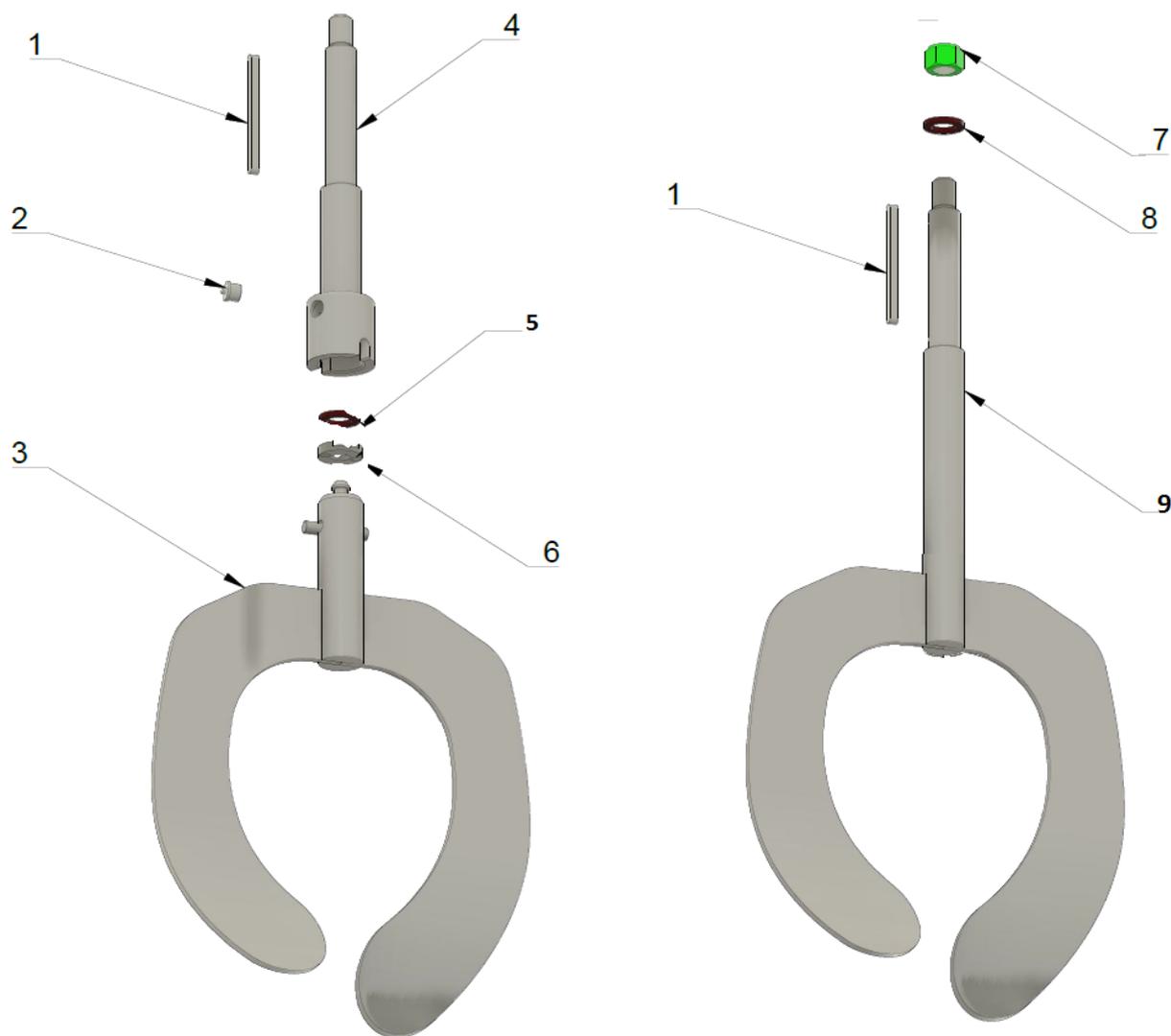


1	Axe centreur cuve
2	Cache roulement
3	Indexeur
4	Axe de bascule de la cuve
5	Coussinet
6	Equerre indexeur
7	Circlips
8	Roulement
9	Anneau élastique pour arbre
10	Bague tampon
11	Axe d'entraînement

Eclaté indexeur M60NM – Détail A



Eclaté option bras démontable – Détail B



1	Clavette
2	Verrouillage porte bras - Poussoir (Variante bras démontable)
3	Bras (Variante bras démontable)
4	Porte bras (Variante bras démontable)
5	Verrouillage porte bras - Rondelle de blocage (Variante bras démontable)
6	Verrouillage porte bras - Bague de maintien (Variante bras démontable)
7	Ecrou de fixation du bras non démontable
8	Rondelle
9	Bras (Variante bras non démontable)

Panel de commande mélangeur M60CM

Bouton marche sens antihoraire

Bouton arrêt



Bouton marche sens horaire

Panel de commande mélangeur M60NM



Bouton marche

Bouton arrêt

Schéma électrique du M60 NM

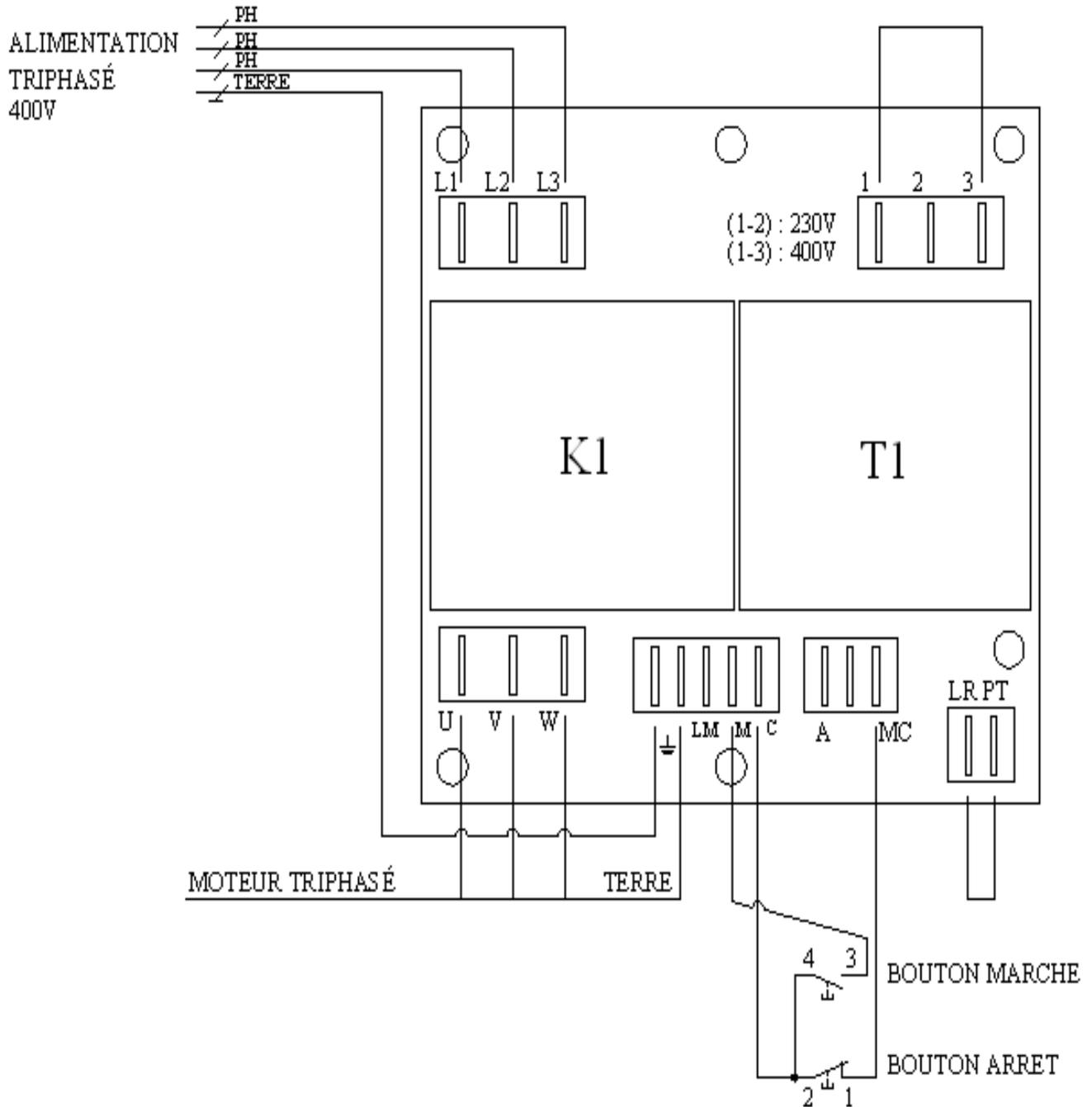
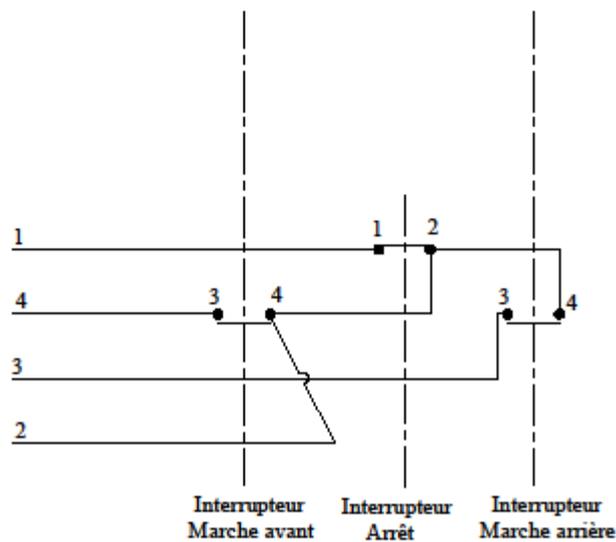
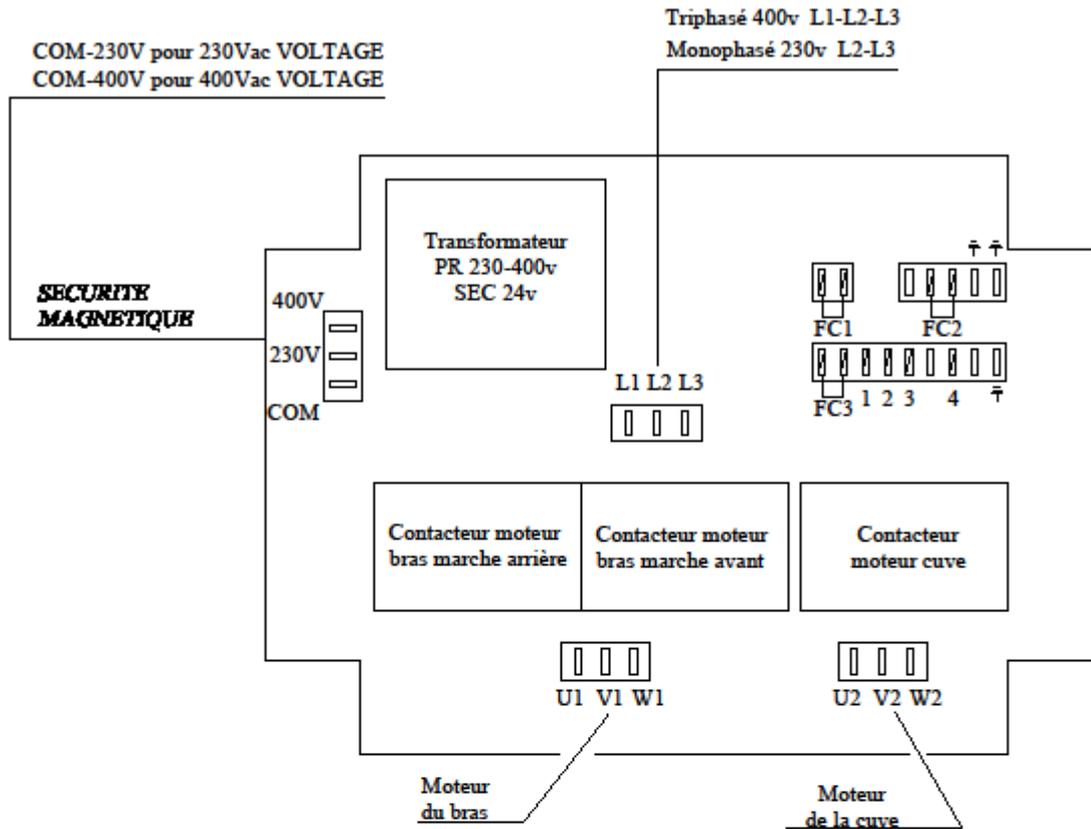


Schéma électrique du M60 CM





VI. SERVICE APRES VENTE

Le service après-vente est effectué par votre revendeur :

- Qui assurera la mise en route et l'éventuelle remise en état de votre appareil.
- Qui vous procurera les pièces détachées ainsi que les accessoires.

VII. CONDITIONS DE GARANTIE

En tant que fabricant, nous garantissons notre matériel un an contre tous vis de fabrication, la facture faisant office de bon de garantie.

IMPORTANT :

LES PIECES ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES SONT EXCLUES DE LA GARANTIE.

LIMITE DE NOTRE GARANTIE :

La garantie ne s'applique qu'envers l'acheteur et non envers les tiers auxquels le matériel pourrait être revendu. Notre garantie se limite au remplacement ou à la réparation sans frais des pièces reconnues par nous défectueuses.



Dans ce cas, le matériel est à nous retourner en port payé. Le port et main d'œuvre restent dans tous les cas à la charge de notre distributeur.

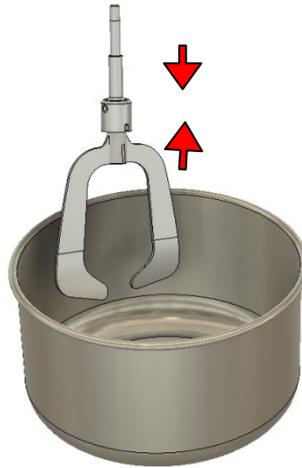
Toutes mauvaises utilisations et non observation des instructions spéciales à chaque appareil entraînent la suppression de la garantie, ainsi que l'absence de plaque de firme.

LA GARANTIE EST RETIREE ET LE FABRICANT SE TROUVE DEGAGE DE TOUTES RESPONSABILITE LORSQUE :

- 1. Les prescriptions du mode d'emploi n'ont pas été respectées, notamment en ce qui concerne le branchement électrique.*
- 2. Les avaries sont dues à une mauvaise utilisation ou à une négligence de l'utilisateur tels que bris par chute, choc, etc...*
- 3. L'appareil a été transformé, modifié ou réparé en dehors des ateliers du fabricant ou d'un revendeur agréé.*

VIII. MISE EN ROUTE ET UTILISATION

Avant la mise en route de la machine, s'assurer que la cuve est bien accouplée à l'entraîneur et que le bras, s'il est démontable (option) est bien fixé.



Mettre les ingrédients, et descendre doucement le plateau en le tenant par l'arceau.



Ne pas oublier de verrouiller ce dernier avant mise en route.
Pour le M60 NM, la vitesse de la cuve est variée grâce à l'axe du frein

