

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Cylindre de pate RP 30KG



30 Kg

Cylindre
Reglable

Sommaire

1. Le Cylindre RP.....	3
1.1 Description du cylindre RP.....	3
1.2. Caractéristique technique de l'appareil	4
2. Règles de Sécurité.....	4
2.1. Installation, Manutention.....	4
2.2. Contre Indication	4
3. Transport et limite de responsabilité.....	5
3.1. Expédition.....	5
3.2. Réception de la marchandise	5
4. Utilisation de l'appareil.....	5
4.1. Branchement Electrique	5
4.2. Utilisation	5
4.3. Arrêt de l'appareil	6
4.4. Nettoyage de l'appareil.....	6
5. Sécurité et Maintenance	6
5.1. Lubrification de l'appareil.....	6
5.2. Aide du dépannage	8
6. Pièce de rechange.....	8
6.1. Ensemble de Tête	8
6.2. Poulies	8
6.3. Liste des Paliers et des roulements.....	9
6.4. Liste des courroies	9
8. Certificat de garnttie	10

1. Le Cylindre RP

1.1 Description du cylindre RP

Le RP est un cylindre semi-automatique, d'une construction robuste en acier, cuve et rouleaux de pétrissage en acier chromé ,grille de sécurité en acier. Cet appareil est destiné à un usage professionnel : Boulangerie , Hôtels, Restaurant, Pâtisserie etc. Il est adapté pour la préparation de pâtes dures telles que les pâtes à pain, les fonds de tarte, les pizzas.

Le RP tourne à une vitesse constante et la rotation de la cuve est assurée par une transmission par courroies.

Description Technique

Le cylindre RP est composé :

- ❖ D'une structure métallique en tôle d'acier , grille de sécurité (1)
- ❖ Tête et ensemble mécanique (2)
- ❖ Rouleaux rectifié et chromés (3)
- ❖ Cuve Inox (4)
- ❖ Interrupteur Marche / Arrêt(5)
- ❖ Bouton d'arrêt d'urgence (6)



Figure 1: Le cylindre RP

1.2. Caractéristique technique de l'appareil

Tension d'alimentation	V	380V	220V
Fréquence	Hz	50	60
Puissance Moteur	KW	2.2	2.2
Moteur	CV	3CV	3CV
Vitesse de la Cuve	Tr/mn	23	23
Vitesse des rouleaux	Tr/mn	110	110
Hauteur	mm	1200	1200
Largeur	mm	960	960
Profondeur	Mm	1410	1410
Poids net	KG	300	300

2. Règles de Sécurité

2.1. Installation, Manutention

Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil de manière avoir la cuve en face de soi et le coté arrière face au mur, tout en laissant un espace d'accès suffisant à une personne.

ATTENTION:

La Société MG.ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié. Lors de la mise en marche (branchement électrique) sens de rotation seul, le client est responsable.

ATTENTION:

Vérifier que la grille de sécurité soit en position fermée avant de brancher le câble 'alimentations sur le prise de votre alimentation.

2.2. Contre Indication

Toute utilisation ne respectant pas les instructions prévues dans ce manuel doit être considérée comme impropre et par conséquent dangereuse.

- Une plaque d'identification située sur le coté de l'appareil mentionne le numéro.
- Ne pas utiliser cet appareil pour pétrir ou mélanger autre chose que des aliments.
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger des aliments congelés.
- Ne pas surcharger l'appareil en dépassant les limite de capacité de cuve (**30KG de pate dure**).

- Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution, veuillez nettoyer pas au jet d'eau ou sous pression.
- Débrancher l'appareil avant toute intervention : nettoyage, entretien et maintenance.

3. Transport et limite de responsabilité

3.1. Expédition

Pour la protection du produit, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité de la livraison de cet équipement en bon état.


3.2. Réception de la marchandise

- Avant de signer le bon de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé.
- Si un bris ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le bon de livraison ou sur votre bon de transport et faire signer le livreur.
- Si le bris est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

4. Utilisation de l'appareil

4.1. Branchement Electrique

L'installation et l'alimentation électrique du cylindre doit être conforme à la source électrique spécifiée sur la plaque d'identification.

- L'appareil doit être branché sur une prise de courants standards **3 pôles + terre**.
- L'installation électrique doit être **équipée d'un disjoncteur différentiel**.
- **La mise à terre** de l'appareil est **obligatoire**.
- L'alimentation électrique de l'appareil est de voltages triphasé **380V-60Hz**
- L'alimentation en **220V** -triphasee **50Hz** est sur demande du client.
- **La grille de sécurité** est articulée. La position basse est la position de travail, la position haute désactive le fonctionnement de la machine et permet l'accès à la cuve et aux rouleaux chromés.
- .La machine dispose d'un seul sens de rotation, il faut suivre le sens de la flèche en Rouge  collée sur le bord le cuve inox.(Figure 2)

4.2. Utilisation

- Mettre l'appareil sous tension en branchant le cordon d'alimentation secteur

- Abaisser la grille de sécurité.
- Actionner l'interrupteur Marche/Arrêt pour commencer le cycle.
- Vérifier le sens de rotation de la cuve conformément au sens de la flèche.
- Insérer une quantité de pâte tout en respectant la quantité adéquate ne dépassant pas le 30KG.

4.3. Arrêt de l'appareil

L'arrêt de l'appareil s'effectue en actionnant :

- ✓ Soit le bouton Marche/Arrêt
- ✓ Soit en soulevant la grille de sécurité
- ✓ Soit en appuyant sur le bouton d'arrêt d'urgence
- ✓ Soit en débranchant la prise du cordon secteur
- ✓ Soit en désactivant le disjoncteur différentiel qui alimente votre secteur.

4.4. Nettoyage de l'appareil

- Ne jamais essayer de nettoyer la machine à la main lorsque l'appareil fonctionne.
- Arrêter et débrancher l'appareil avant toute intervention.
- Utiliser une éponge lisse et de l'eau tiède pour nettoyer la cuve et les rouleaux.
- Utiliser une palette en plastique pour gratter la pâte du fond de la cuve inox.
- Ne jamais utiliser un jet d'eau pour nettoyer la machine.
- Ne jamais laisser trainer des outils sur la machine.
-

5. Sécurité et Maintenance

5.1. Lubrification de l'appareil

Toutes les cylindres subissent un examen complet et sont lubrifiées avant d'être emballées.

- Lubrifier les roulements avec de la graisse à roulement à travers les graisseurs , les chaînes doivent être lubrifiées une fois par mois

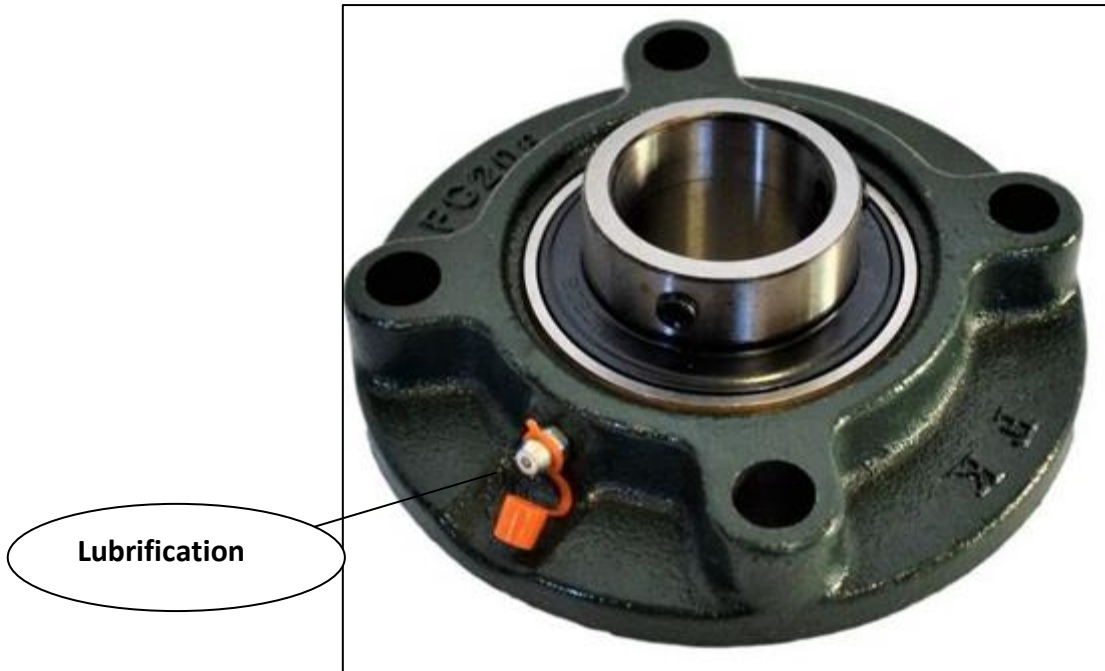


Figure 3 : Lubrification des Paliers



Figure 4 : Lubrification des Paliers

ATTENTION:

Au retour du courant, l'appareil se remet en marche automatiquement s'il est en position de marche, avant que la panne ne survienne. Il est donc nécessaire de mettre l'interrupteur à " L'Arrêt " afin d'éviter que le cylindre ne redémarre brusquement.

5.2. Aide du dépannage

Problème	Solution
Le moteur ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier si le cordon d'alimentation est branché correctement. ➤ Vérifier si le grille de sécurité est en position basse. ➤ Vérifier si votre source d'électricité indique 380V.
Le moteur tourne mais les rouleaux ou la cuve ne tournent pas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier si la tension de la chaîne d'entraînement. ➤ Vérifier s'il y a des traces d'usures sur les pignons à la chaînes
Le moteur tourne mais la cuve inox ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier la courroie en dessus de la machine (courroie SPA850)

6. Pièce de rechange

Afin de garantir une durée de vie à votre appareil, il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées **MGMBP**.

6.1. Ensemble de Tête

N° des pièces	Désignation	Nombre de Pièces
1	Pignon Z40 (Rouleau)	2
2	Faux Pignon Z18	1
3	Pignon Z32 Double	1
4	Chaîne double de transmission	1
5	Chaîne double de transmission	1

Figure 5 : Ensemble de Tête

6.2. Poulies

Les différents types de poulies:

N° des pièces	Désignation	Nombre de Pièces
1	Poulie SPA250-01	1

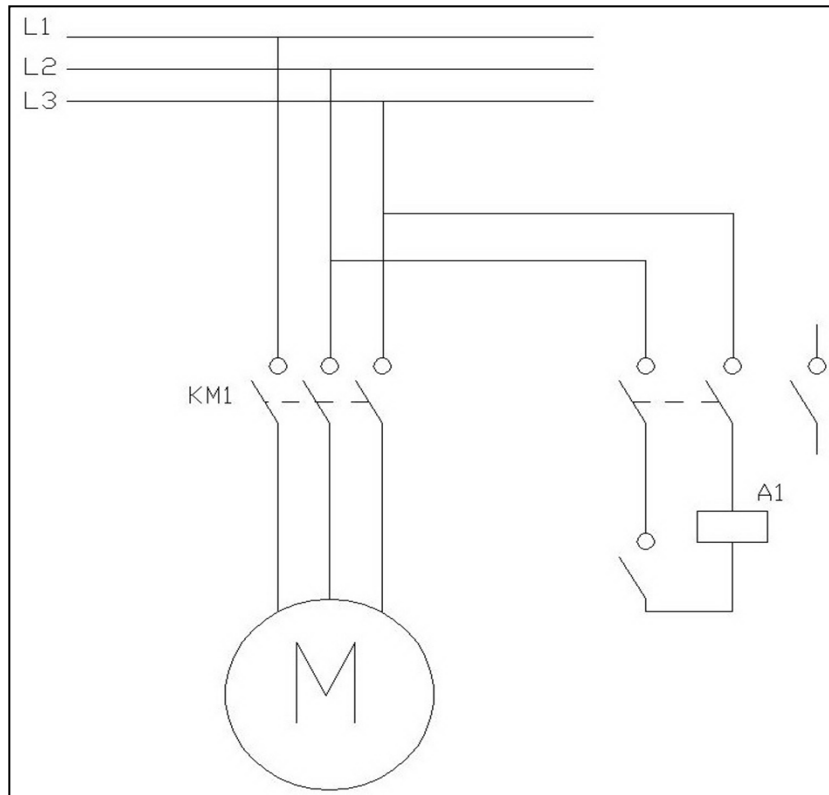
6.3. Liste des Paliers et des roulements

Désignation	Nombre de Pièces
Palier UCF208	2
Palier UCFC210	2
Palier UCFC212	2
Roulement 6204	1

6.4. Liste des courroies

Désignation	Nombre de Pièces
Courroie SPA850	1

7. Plan électrique du cylindre



8. Certificat de garnttie