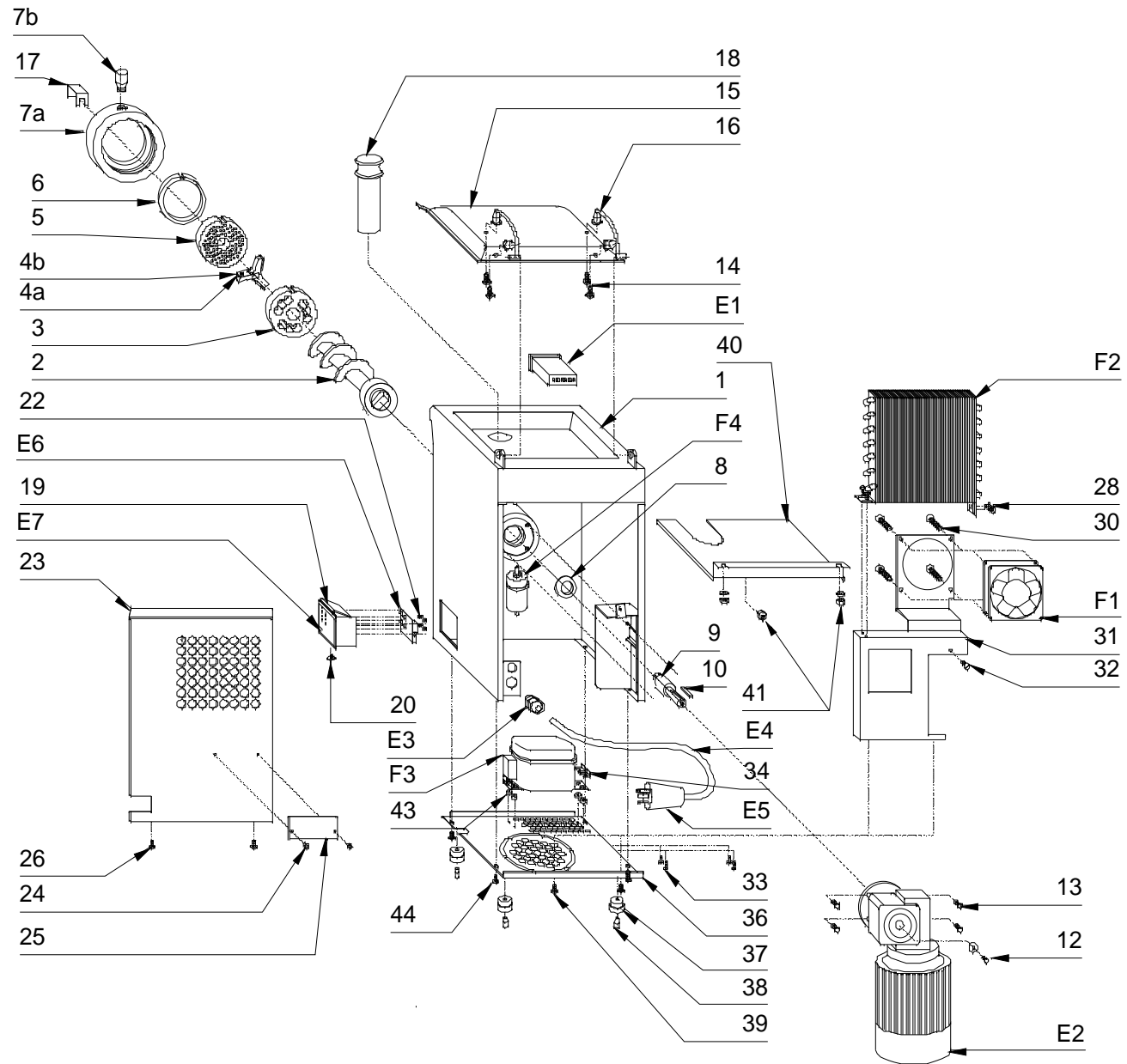


**HACHOIR REFRIGERE**

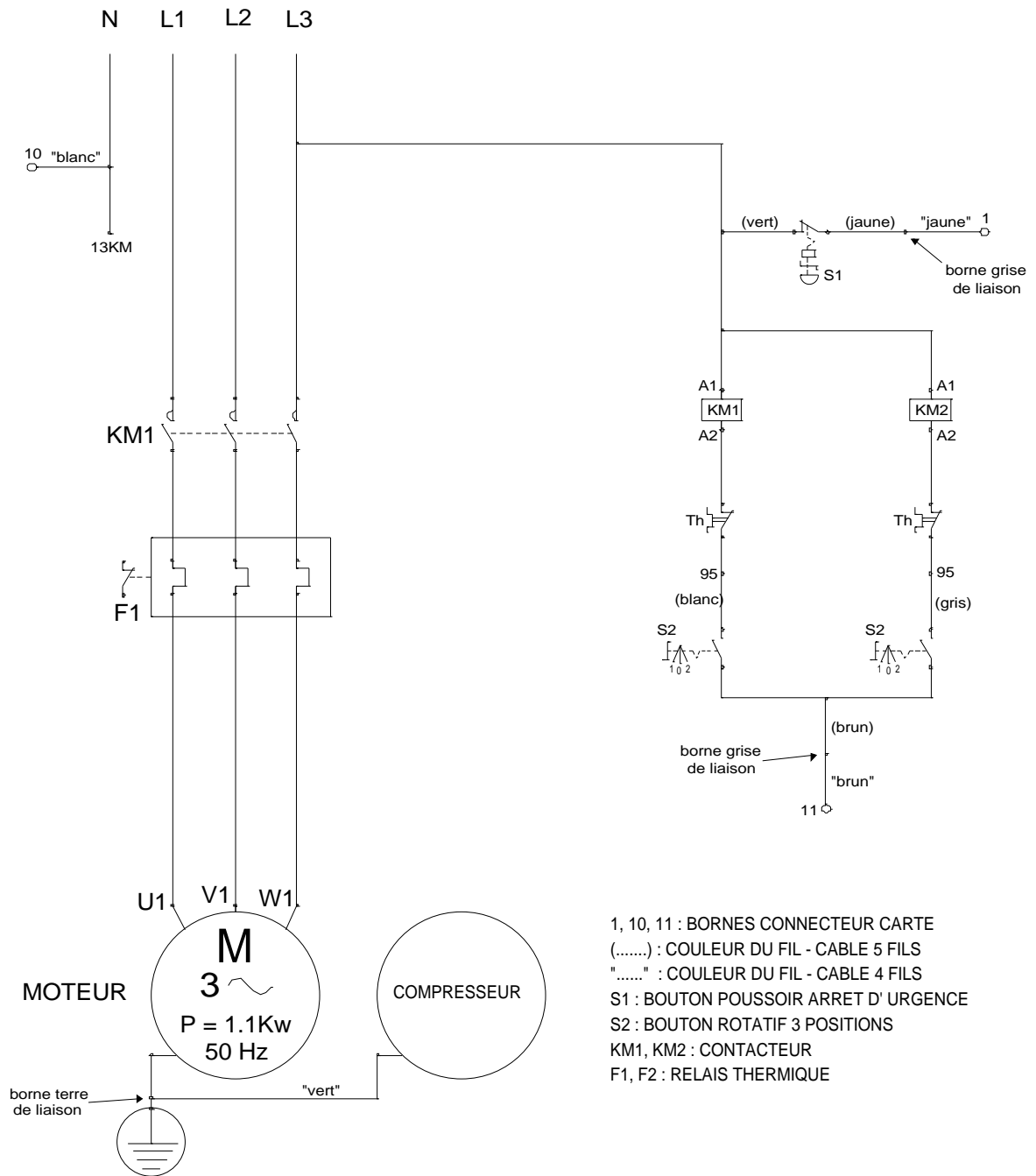
**TYPE**

**RUBIS**



REP.	NB.	DESIGNATION	DIMENSION	MATIERE
1	1	CAISSE		INOX 304
2	1	HELICE		INOX 304
3	1	PLAQUE COUTEAU		INOX
4	1	COUTEAU DOUBLE COUPE		INOX
4a	3	LAME COUTEAU DOUBLE COUPE		INOX
4b	3	VIS LAME COUTEAU DOUBLE COUPE		INOX
5	1	GRILLE n°3	H82	INOX
6	1	BAGUE DE COMPENSATION		INOX 304
7a	1	ECROU DE BLOCAGE		INOX 304
7b	3	DOIGT D'ECROU DE BLOCAGE		INOX 304
8	1	JOINT A LEVRE	d30 - D52 - E7	NBR
9	1	AXE SORTIE REDUCTEUR		INOX 304
10	1	CLAVETTE		INOX 304
12	1	VIS FIXATION ARBRE / MOTOREDUCTEUR	M6 - 16	
13	4	VIS FIXATION MOTOREDUCTEUR	M6 - 16	
14	4	VIS FIXATION COUVERCLE		
15	1	COUVERCLE		PLEXIGLASS
16	2	CHARNIERE		INOX 304
17	1	TIRE HELICE		INOX 304
18	1	PILON		PEhd
19	1	PUPITRE		INOX 304
20	1	CAME FIXATION PUPITRE		INOX 304
22	4	ECROU HEXAGONAUX M4		INOX 304
23	1	PORTE		INOX 304
24	2	RIVET		ALUMINIUM
25	1	PLAQUE DE MARQUE		ALUMINIUM
26	2	VIS FIXATION PORTE		INOX 304
28	2	VIS FIXATION CONDENSEUR		INOX 304
30	4	VIS FIXATION VENTILATEUR		INOX 304
31	1	EQUERRE SUPPORT CONDENSEUR		INOX 304
32	1	VIS FIXATION EQ. COND / BOITIER ELECTRIQUE		INOX 304
33	4	PIGE FIXATION COMPRESSEUR		INOX 304
34	4	CIRCLIPS FIXATION COMPRESSEUR		ACIER TRAITE
36	1	TOLE DESSOUS		INOX 304
37	4	TAMPON DE PIED		CAOUTCHOUC
38	4	GOUPILLE TAMPON DE PIED		BAKELITE
39	2	VIS FIXATION EQ. SUP. COND./TOLE DESSOUS		
40	1	TOLE SOUTIEN ISOLATION PLATEAU		INOX 304
41	3	ECROU FIXAT°TOLE SOUT. ISO. PLATEAU	ECROU M8	INOX A2
43	4	SILENBLOC		CAOUTCHOUC
44	4	VIS FIXATION TOLE DESSOUS / CAISSE	M6 - 10	INOX A2
E1	1	THERMODIGIMETRE		

E2	1	MOTOREDUCTEUR		
E3	1	PRESSE ETOUPE	PG 16	
E4	1	CABLE D'ALIMENTATION		
E5	1	PRISE DE COURANT		
E6	1	CARTE ELECTRONIQUE		
E7	1	LEXAN		
	1	RAIL DIN BAS		
	1	CONTACTEUR		
	1	CONTACTEUR THERMIQUE		
	1	BORNE DE TERRE		
	1	BORNE GRISE DE RACCORDEMENT		
F1	1	VENTILATEUR		
F2	1	CONDENSEUR		
F3	1	COMPRESSEUR		
F4	1	DEHYDRATEUR		
	1	SERPENTIN (non représenté sur la vue éclatée)		
	1	CAPILAIRE (non représentée sur la vue éclatée)		



# **MANUEL D'UTILISATION**

## **I MISE EN PLACE**

- 1.1 LIVRAISON ET MANUTENTION.
- 1.2 MISE EN PLACE SUR SITE.
- 1.3 RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE.

## **II MISE EN FONCTIONNEMENT.**

- 2.1 VERIFICATION DU RACCORDEMENT ELECTRIQUE.

## **III UTILISATION DE LA MACHINE.**

- 3.1 UTILISATION PREVUE.
- 3.2 POINTS SPECIFIQUES.
- 3.3 REGLAGES PRELIMINAIRES.
- 3.4 MISE EN MARCHE.

## **IV MAINTENANCE.**

- 4.1 CONTROLE ET VERIFICATION A LA MISE EN MARCHE.
- 4.2 CONTROLES PERIODIQUES.
- 4.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

## **V GARANTIE.**

## **VI ANOMALIES.**

## **I MISE EN PLACE.**

### **1.1 LIVRAISON ET MANUTENTION.**

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

Dès réception de la machine, vérifier l'état de l'emballage.

Faire les réserves d'usage en cas d'anomalies notables.

Dégager l'appareil de son emballage avec précaution

### **ATTENTION !**

**Le hachoir est livré debout, il est impératif de ne pas le pencher (fig 1.1)**

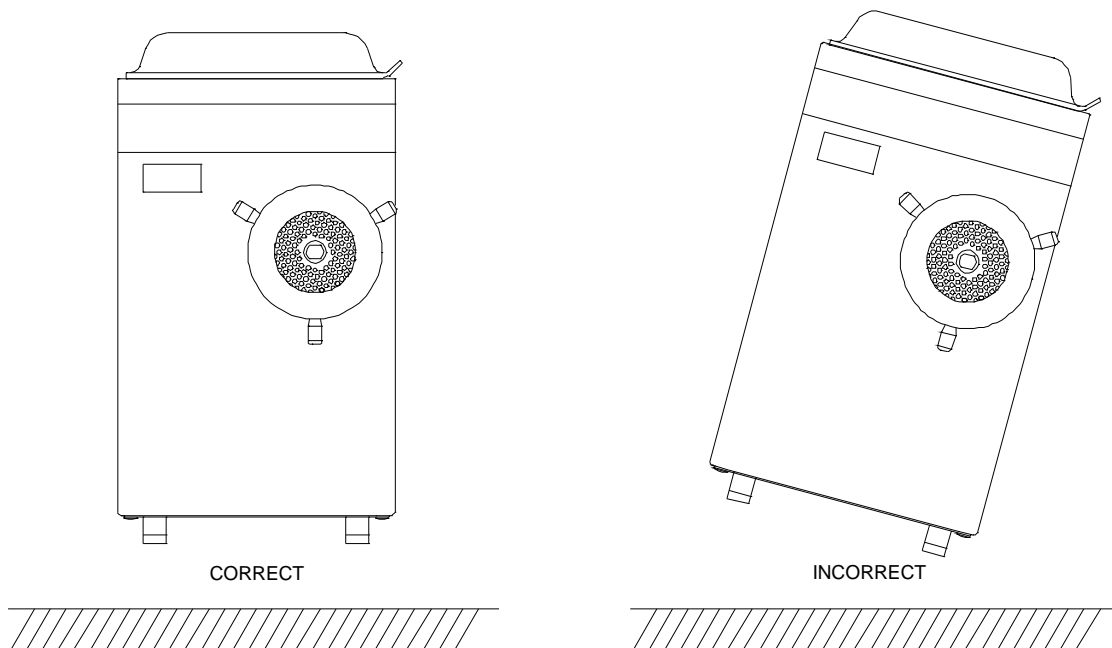


Fig 1.1

Le hachoir est livré avec les accessoires suivants :

- 1 pilon
- 1 plaque couteau (modèle double coupe)
- 1 couteau simple ou double coupe
- 1 grille
- 1 clé de démontage des lames du couteau (modèle double coupe)
- 1 plaque publicitaire
- 1 tire hélice

### 1.2 MISE EN PLACE SUR LE SITE.

L'appareil doit être stationné sur une surface plane, horizontale et solide. Le plan d'appui doit être en mesure de soutenir le poids de la machine en toute sécurité (fig 1.2).

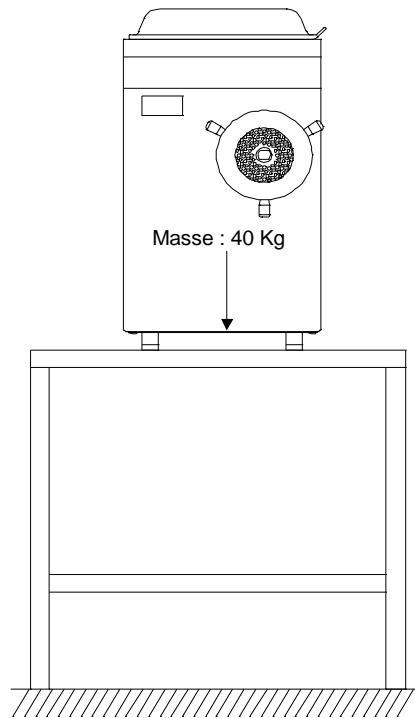


Fig 1.2

### 1.3 RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation d'une section de 5x2,5 mm<sup>2</sup>, d'une longueur de 2 m, muni d'une fiche de raccordement 3 phases + neutre + terre (380V).

#### **ATTENTION !**

**Vérifier que la ligne d'alimentation correspond à la tension et à la fréquence indiquée sur la plaque d'identification de l'appareil.**

## **II MISE EN FONCTIONNEMENT.**

### 2.1 VERIFICATION DU RACCORDEMENT ELECTRIQUE.

Vérifier le sens de rotation de la vis d'archimède (fig 2.1).

Afin d'effectuer cette opération, il est nécessaire de :

1. brancher la prise au secteur (le voyant lumineux doit s'allumer).
2. appuyer sur le bouton marche du pupitre.



La vis d'Archimède doit tourner dans le sens de la flèche (anti-horaire, fig 2.1).  
Si le sens de rotation est inversé, inverser 2 phases de la prise de courant.

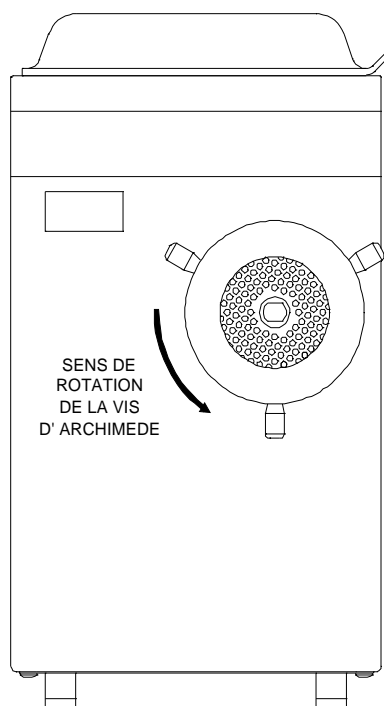


Fig 2.1

### **III UTILISATION DE LA MACHINE.**

#### **3.1 UTILISATION PREVUE.**

Le hachoir RUBIS a été conçu pour la fabrication de viandes hachées. Le groupe 'froid' permet de conserver entre 0.1 et 5 °c la réserve de viande stockée sur le plateau ainsi que celle restant dans le corps de coupe ou dans le tube de descente de viande.

#### **3.2 POINTS SPECIFIQUES.**

Avant l'utilisation, l'opérateur doit s'assurer que l'ensemble des éléments composant le corps de coupe soit bien en place (fig 3.2) :

1. vis d'Archimède engagée dans le corps et accouplée à l'arbre de transmission
2. plaque couteau positionnée au fond du logement prévu dans le corps (uniquement version double coupe)
3. couteau double coupe ou simple coupe selon version monté sur l'axe de la vis (attention au sens de montage)
4. grille de coupe engagée devant le couteau
5. bague de compensation d'usure positionnée dans le logement (uniquement version double coupe)
6. écrou serré mais non bloqué (le serrage complet de l'écrou se fait quand la viande est engagée dans la grille de sortie)

**ATTENTION !**

**La machine ne doit pas être utilisée avec des grilles à trous de diamètre supérieur à 8 millimètres.**

**DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE**

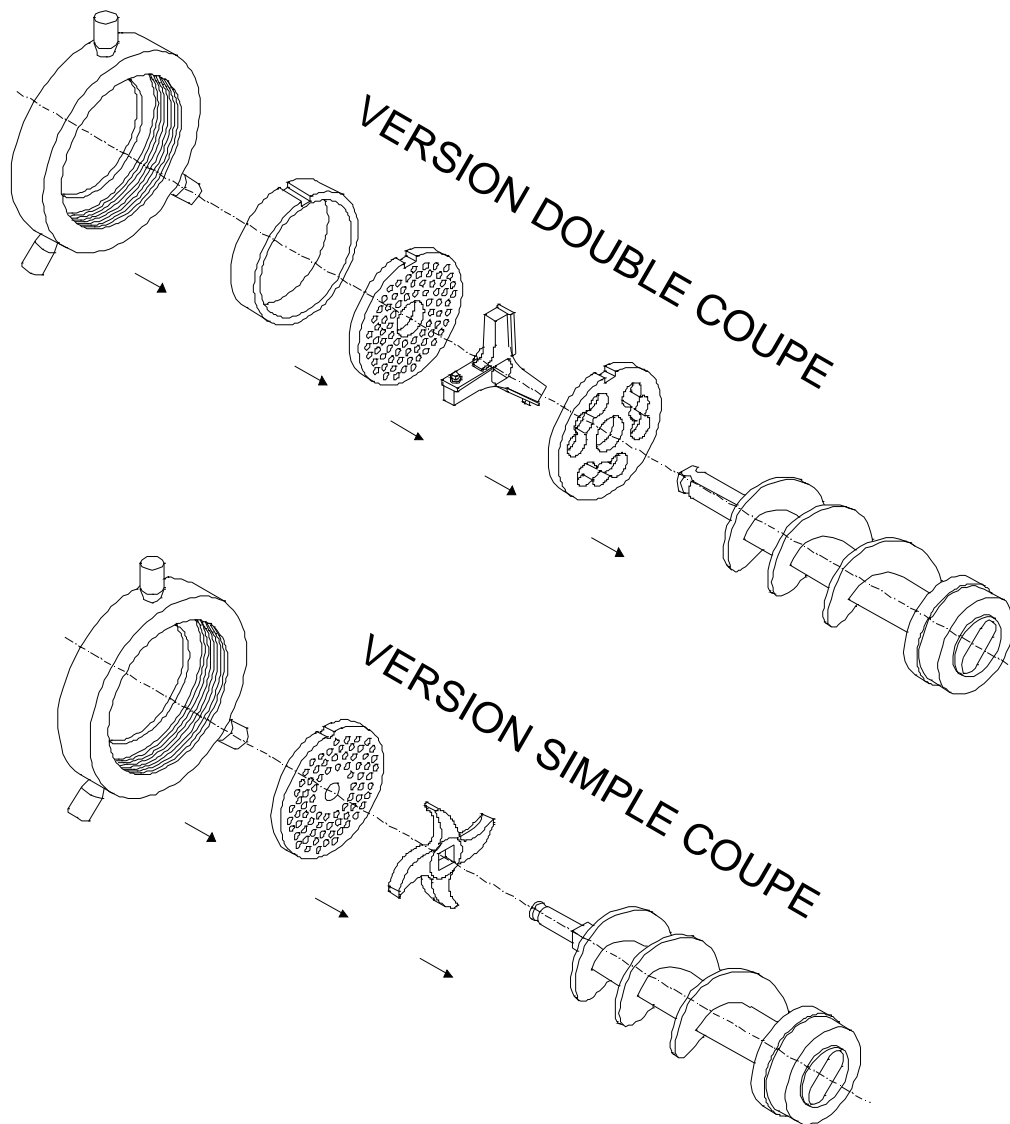


fig 3.2

**3.3 REGLAGES PRELIMINAIRES.**

Le groupe de réfrigération est pré-réglé à l'usine. Le thermomètre doit indiquer en utilisation normale une valeur comprise entre 0.1 et 5°C (cette température ne sera atteinte qu'après un laps de temps variable suivant la température ambiante).

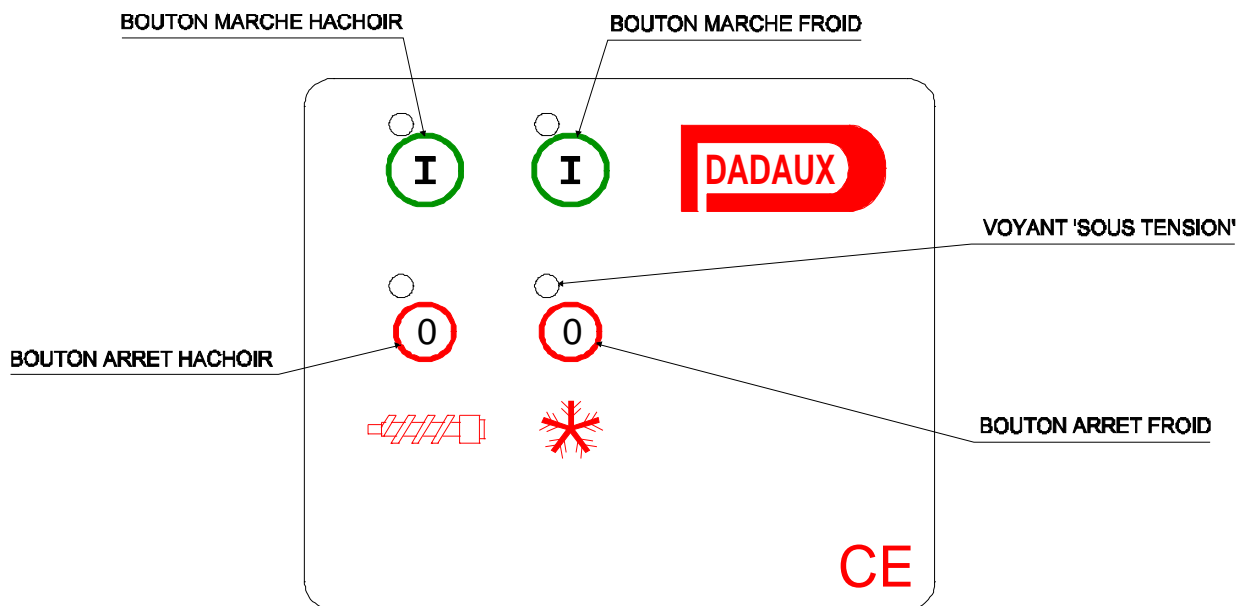
### **ATTENTION !**

**Toute modification du réglage de la température peut entraîner un mauvais fonctionnement de la machine.**

#### 3.4 MISE EN MARCHÉ

Le hachoir doit être équipé comme décrit au chapitre 3.2. Le voyant 'sous tension' du pupitre doit être allumé.

1. appuyer sur le bouton marche froid (I) pour alimenter le groupe frigorifique. Le compresseur se mettra en marche après quelques minutes suivant un réglage de température effectué dans nos ateliers (environ 5 minutes).
2. appuyer sur le bouton marche hachoir (I) pour alimenter le moteur entraînant la vis d'Archimède.
3. pour arrêter, appuyer sur le bouton arrêt hachoir (0) ou sur le bouton arrêt froid (0).



## **IV MAINTENANCE**

### **4.1 CONTROLE ET VERIFICATION A LA MISE EN MARCHE.**

- Contrôler l'état de la carrosserie et des accessoires.
- Vérifier que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la machine.
- Vérifier le sens de rotation du motoréducteur (fig 2.1).
- Vérifier le bon fonctionnement du groupe frigorifique (renvoi au chapitre 3.4, après démarrage du froid, le thermodigimètre doit afficher une baisse régulière jusqu'à 0.1°C).

### **4.2 CONTROLES PERIODIQUES**

Votre appareil est muni d'un thermomètre à affichage digital. Celui-ci doit indiquer une valeur comprise entre 0.1 et 5°C en utilisation normale.

### **4.3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.**

Effectuer un nettoyage soigné en éliminant tout résidu après chaque utilisation. Déposer, nettoyer et remonter le corps de coupe après utilisation.

- Produits conseillés :
- eau chaude.
  - eau savonneuse.

Contrôler régulièrement le serrage des lames du couteaux sur version double coupe. Vérifier l'usure des lames interchangeables du couteaux sur version double coupe ou l'usure du couteau monobloc sur version simple coupe.

## **V GARANTIE.**

Toute modification de l'appareil est interdite. En cas d'anomalie, contacter le service après vente.

Le constructeur est déchargé de toutes responsabilités dans les cas suivant :

- Mise en place incorrecte.
- Utilisation impropre de l'appareil.
- Utilisation contraire aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Mauvais entretien.
- Modification ou remplacement d'éléments par des pièces qui ne sont pas d'origine.
- Modification des réglages d'origine sans autorisation spéciale.

La garantie est valable 1 an.

## **VI ANOMALIES.**

Tableau descriptif de première intervention en cas d'anomalie.

<b>CONSTAT</b>	<b>CAUSES</b>	<b>REMEDES</b>
Le hachoir ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fusible défectueux</li><li>- Moteur ou composant électrique défectueux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consulter le service après vente</li></ul>
Le thermodigimètre n'affiche rien La température est trop forte La température est trop faible	<ul style="list-style-type: none"><li>- Composant électrique défectueux</li><li>- Manque de gaz</li><li>- Apport de gaz trop important</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consulter le service après vente</li></ul>
Le compresseur ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bouton marche froid non enclenché</li><li>- Fusible défectueux</li><li>- Compresseur défectueux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Appuyer sur le bouton marche froid</li><li>- Consulter le service après vente</li></ul>
Le fusible est défectueux	<ul style="list-style-type: none"><li>- Surintensité</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifier le branchement de la prise et l'ampérage.</li><li>- Consulter le service après vente</li></ul>
Le ventilateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Composant électrique défectueux</li><li>- Hélice bloquée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Consulter le service après vente</li><li>- Vérifier que l'hélice n'est pas bloquée</li></ul>