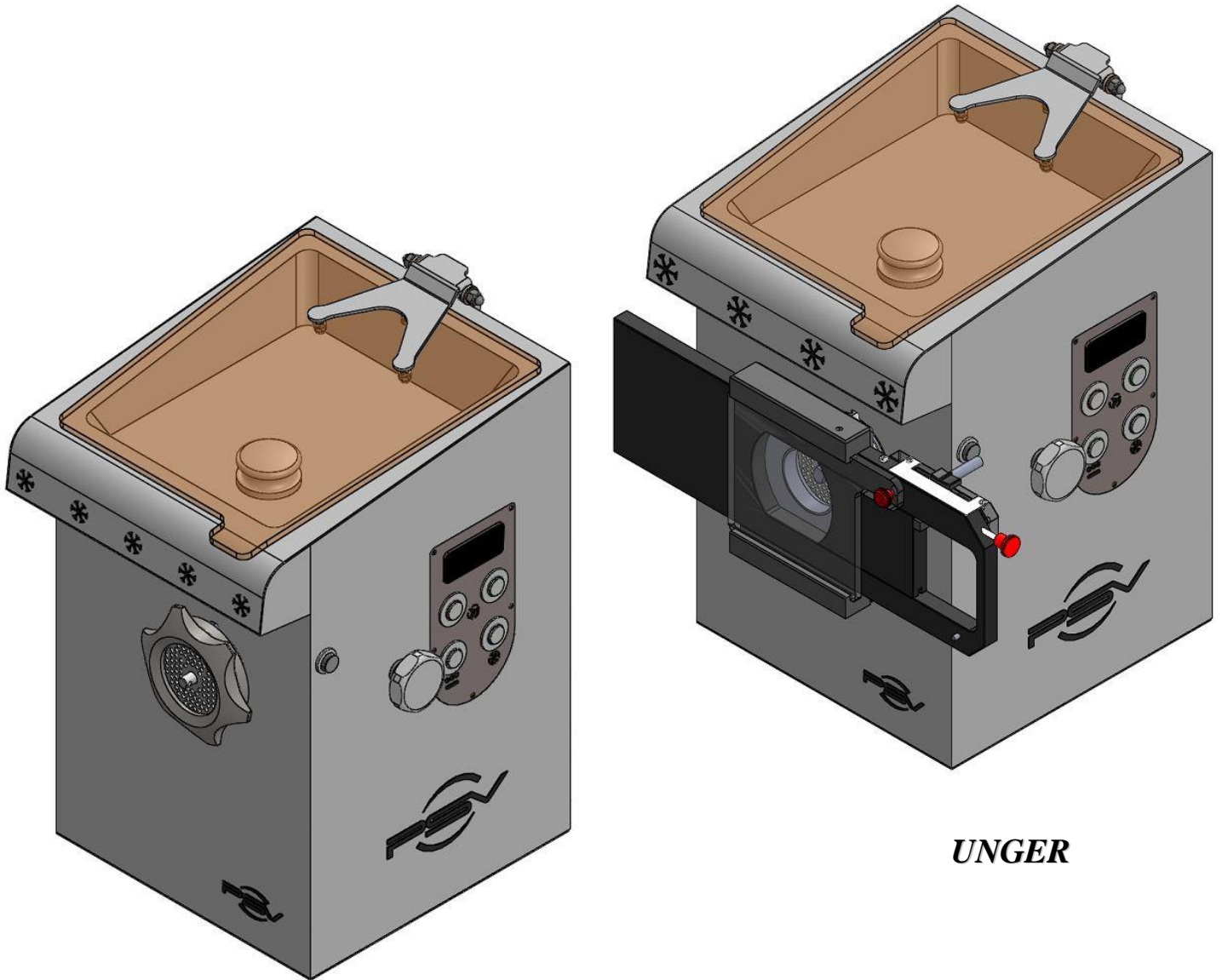


HACHOIR REFRIGERE DRC – CR22-82



ENTERPRISE

UNGER

Notice d'instruction



Usine du berre au Loup – RD147 – BP20 – 95420 Genainville – France
Marques, brevets et modèles déposés France et étranger. R.C.S. Pontoise B 642 033443
« Notice originale »

MATERIEL NEUF VISE PAR :

**LA DIRECTIVE MACHINE 2006 / 42 / CE
LA DIRECTIVE CEM 2014 / 30 / UE
LA DIRECTIVE BT 2014 / 35 / UE**

**ATTESTATION DE CONFORMITE
Aux règles de la Communauté Européenne.**



Le Constructeur soussigné GROUPE PSV, BP20 95420 GENAINVILLE

Certifie que le matériel neuf désigné ci-après :

TYPE : **CR82M**

N° DE SERIE : CR82M013

Est conforme à la directive ci-dessus.

Fait à Genainville, le 12/11/2020

M. VILLA
PDG

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Villa', is written over a horizontal line.

TABLE DES MATIERES

1/ INTRODUCTION ET NORMALISATION	p.4
2/ INSTALLATION ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE	p.5/6
3/ CARACTERISTIQUES ET FICHE TECHNIQUE	p.7
4/ DESCRIPTION	p.8
A/ MONTAGE DU CORPS	p.8
B/ MONTAGE DES PLAQUES ET COUTEAUX	p.9
1/ SYSTEME 3 ELEMENTS DE COUPE.....	p.9
2/ PRECAUTIONS.....	p.10
C/ MISE EN SERVICE DU HACHOIR	p.11
5/ ENTRETIEN	p.12
A/ NETTOYAGE DE LA MACHINE	p.12
B/ NETTOYAGE PRELIMINAIRE	p.12
C/ DETERGENCE – DESINFECTION	p.12
D/ RINCAGE	p.13
E/ MAINTENANCE	p.13
6/ AVERTISSEMENT.....	p.14
7/ ACCESSOIRES	p.14
8/ SERVICE APRES VENTE	p.14
9/ CONDITIONS DE GARANTIE	p.15
10/ MONTAGE DU RECONSTITUEUR.....	p.16→20
11/ UTILISATION DU RECONSTITUEUR.....	p.21→24
12/ ECLATE ET NOMENCLATURE RECONSTITUEUR.....	p.26→27
13/ ECLATE HACHOIR	p.28
14/ NOMENCLATURE HACHOIR.....	p.29→30
15/ ECLATE PARTIES ALIMENTAIRES	p.31→32
16/ ECLATE CHARNIERE CAPOT.....	p.33
17/ ECLATE PARTIE COMMANDE	p.34
18/ PANEL DE COMMANDE	p.35→37
20/ SCHEMA ELECTRIQUE	p.38→39
22/ MONTAGE ET DEMONTAGE DU TERMOSTAMETRE ..	p.39

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement ce manuel.

Pour toute future consultation, conserver ce manuel avec soin près de la machine, dans un lieu facile d'accès.

Il convient que l'opérateur soit formé sur les dangers liés à l'utilisation et au nettoyage des hachoirs ainsi que sur les précautions à observer.

Note : il est recommandé que les opérateurs soient instruits pendant l'installation de la machine par le revendeur.

Le hachoir permet de hacher toutes sortes de viandes pour la production de viande hachée.

Il est équipé de trois éléments de coupe en version UNGER 82. (Voir page 8 / 9).dont un couteau double face à lames rapportées.

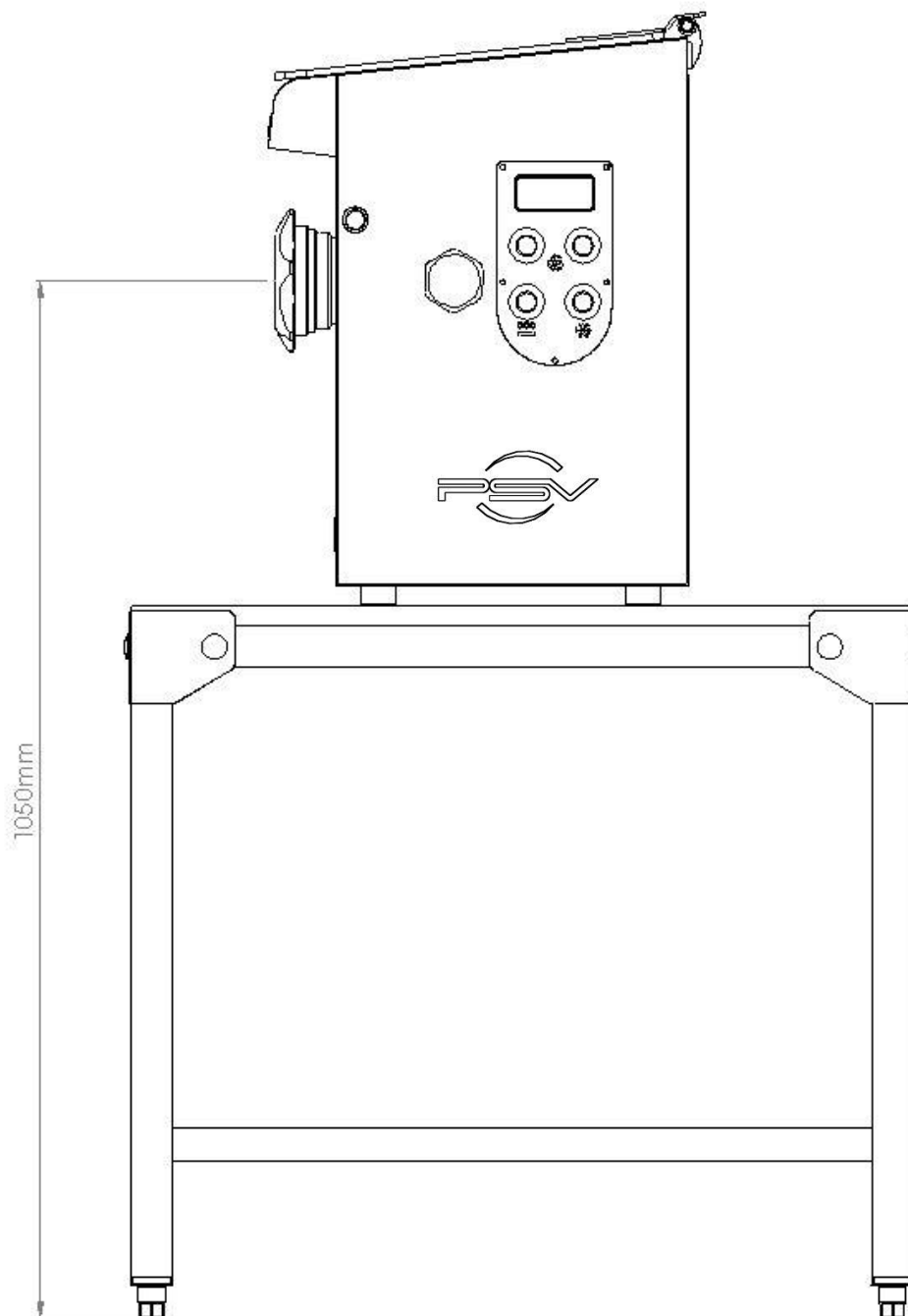
NORMALISATION

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.
- ◇ Normes Européennes NF EN 12331, 2015 -11 (Indice de classement : U66-062). Machines à hacher la viande, prévention intégrée.
- ◇ 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

2/ INSTALLATION

- Positionner la machine sur un plan de travail stable et solide.
- Voir hauteur conseillée sur croquis ci-dessus.

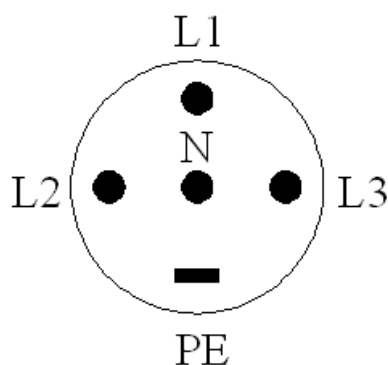


- Attention de laisser suffisamment d'espace libre autour de la machine pour une bonne circulation de l'air.

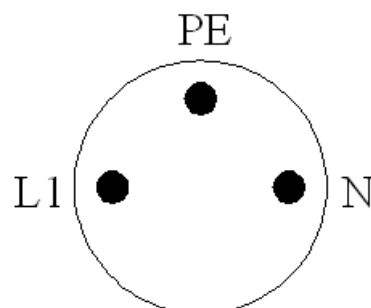
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

- Le branchement électrique doit être confié à un personnel qualifié, et être effectué dans le respect des normes de sécurité en vigueur.
- La ligne de l'alimentation électrique doit être réalisée à l'aide de câble d'une section adaptée à la puissance de la machine et doit comprendre 3 conducteurs de phase, 1 conducteur de neutre et 1 conducteur de terre (tension d'alimentation machine 400v, fréquence 50HZ) ou 1 conducteur de phase 1 conducteur de neutre et 1 conducteur de terre (tension d'alimentation machine 230v, fréquence 50HZ).
- L'alimentation de la machine doit-être protégée par un disjoncteur.
- L'alimentation du système de Froid est protégée par un fusible à l'intérieur de l'appareil - Fusible Réf Ø5x20 / 2,5A.

PRISE TRIPHASE



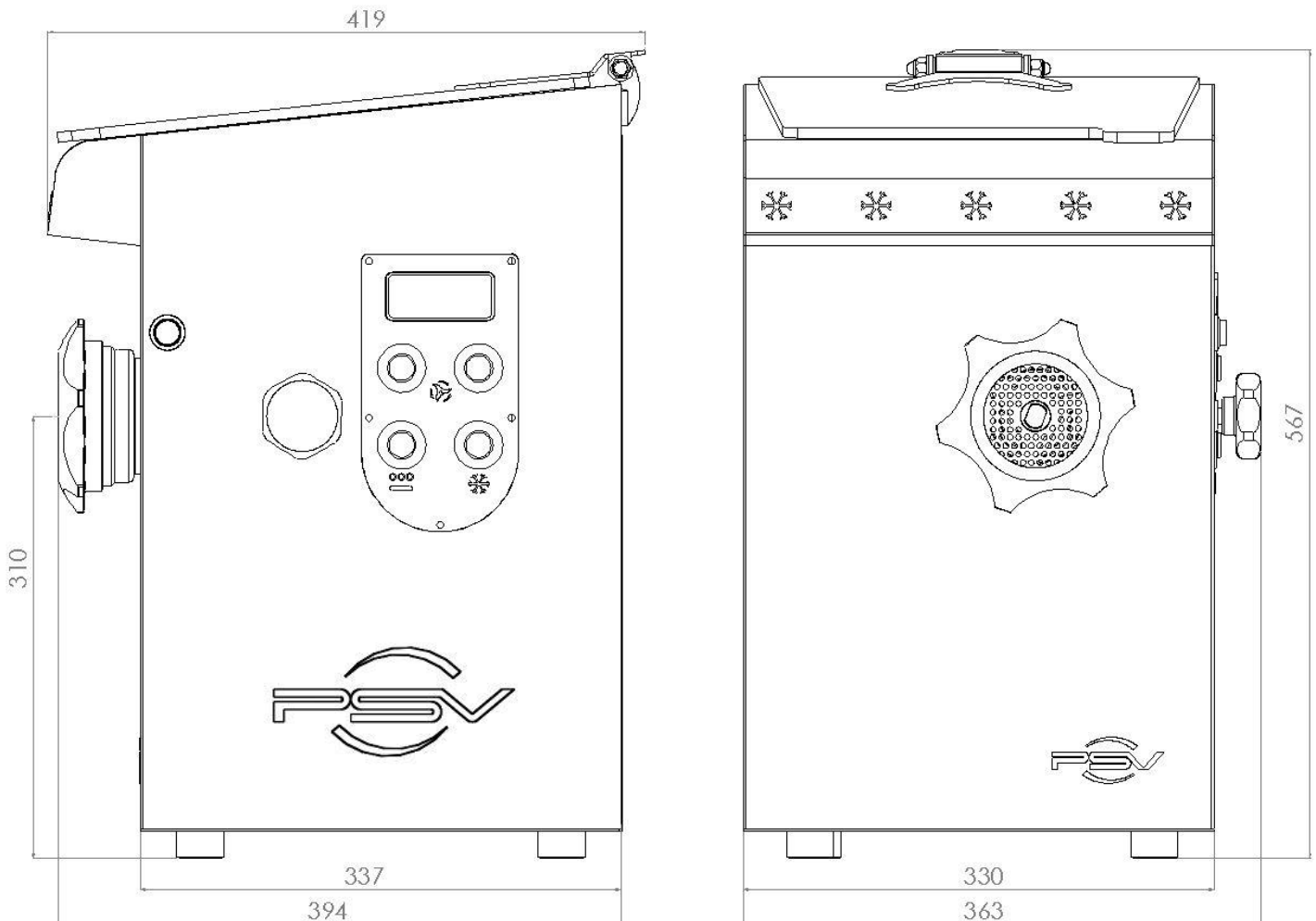
PRISE MONOPHASE



3/ CARACTERISTIQUES

FICHE TECHNIQUE

DRC – CR22-82



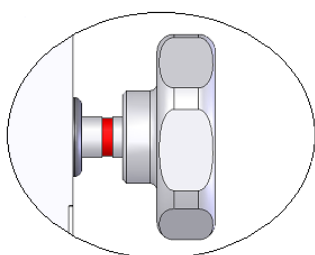
Fiche Techniques	
Dimensions (mm)	419 x 330 x 567
Poids	45kg
Colisage (mm)	655x460x705
Débit théorique	300 kg/h
Moteur	1,5CV / 1,12 KW service continu
Tension	TRI - 400v - 50 HZ / MONO - 230V - 50HZ
Systeme de coupe	Double coupe H82
Equipement standard	1 couteau, 1 plaque Ø3, 1plaque couteau
Gaz utilisé	R134A
Charge du gaz	180g

4/ DESCRIPTION

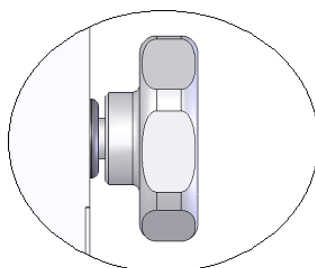
A/ MONTAGE DU CORPS

❖ Présenter le corps devant la machine.

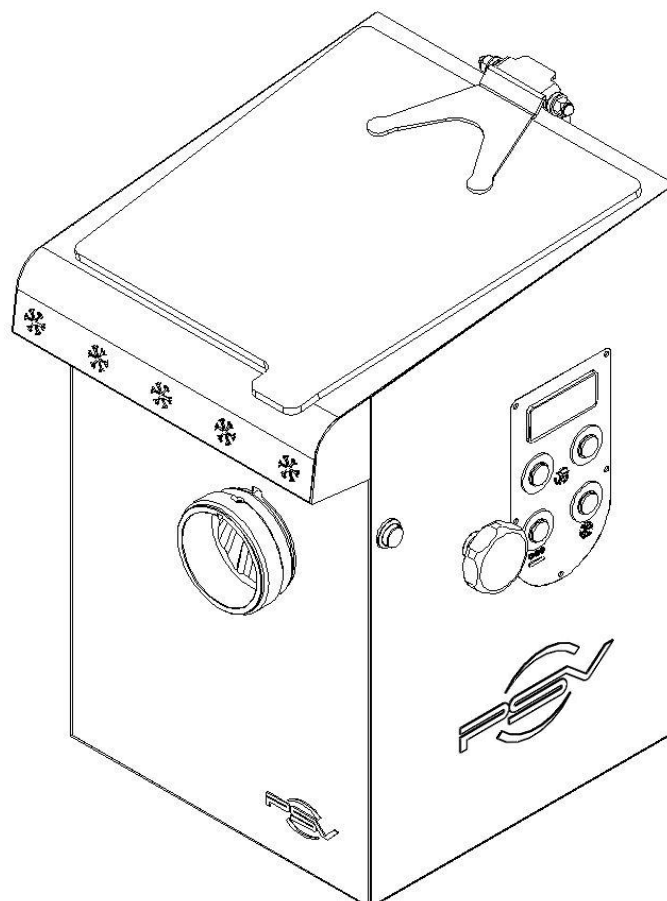
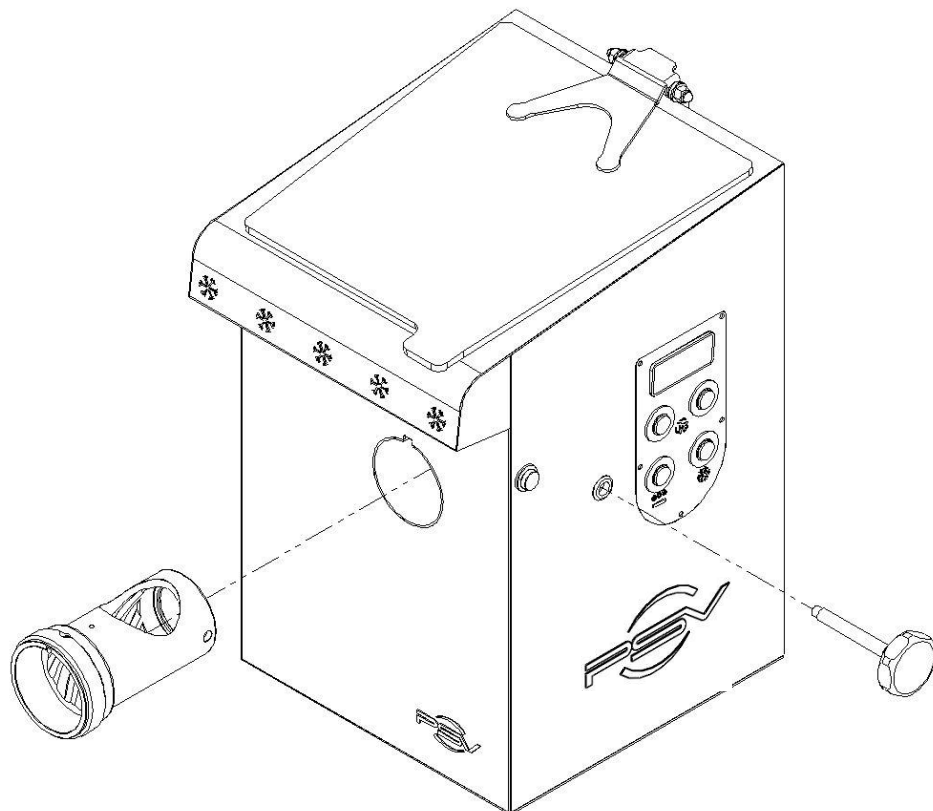
❖ Emboîter le corps dans son logement



NON



OUI



❖ Serrer la poignée de serrage jusqu'à la disparition complète du repère de couleur.

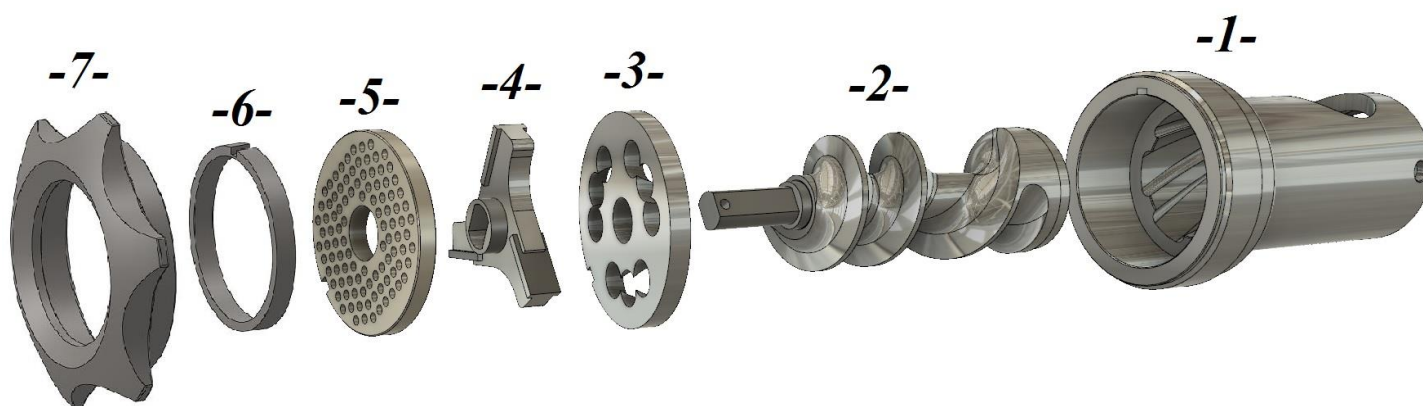
❖ Assurez-vous que le corps soit bien serré.

B/ MONTAGE DES PLAQUES ET COUTEAUX

1/ SYSTEME 3 ELEMENTS DE COUPE (UNGER).

NOTE : DECONNECTER LA MACHINE DU RESEAU ELECTRIQUE POUR LES OPERATIONS SUIVANTES :

- A- Introduire l'hélice (2) à l'intérieur du corps (1) avec un léger mouvement de rotation pour un bon enclenchement avec le six pans de l'arbre de sortie moteur.
- B- Monter la plaque couteau (3).
- C- Monter le couteau (4).
- D- Monter la plaque (5).
- E- Monter la bague (6).
- F- Monter L'écrou inox (7).



TRES IMPORTANT :

- Il est indispensable de suivre l'ordre du montage.
- Ne pas monter l'ensemble corps / hélice et système de coupe en une fois.
- Le montage doit se faire comme indiqué ci-dessus en plusieurs phases successives.

2/ PRECAUTIONS POUR LE MONTAGE ET L'ENTRETIEN DU SYSTEME UNGER

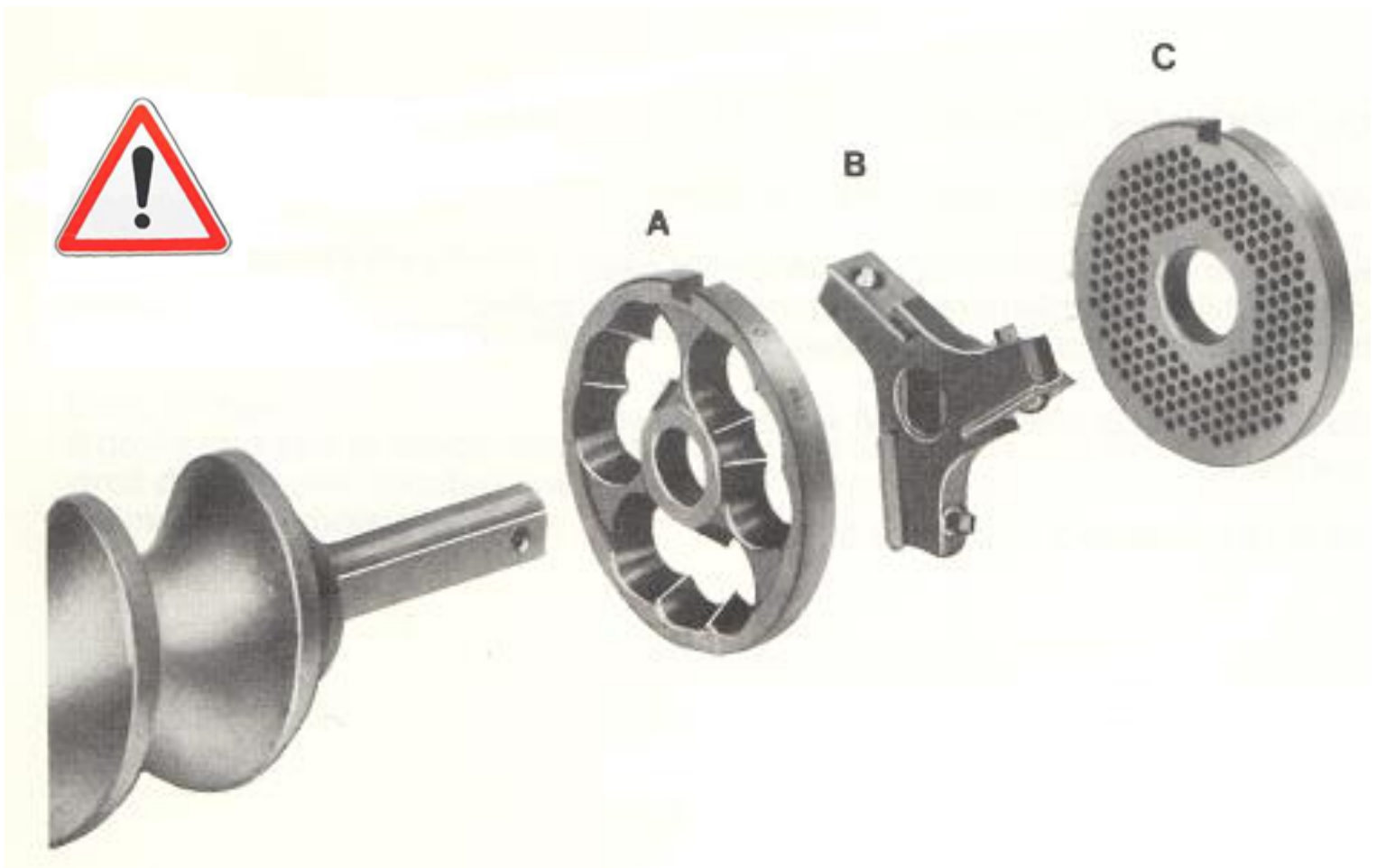
Faire attention à ce que le système de coupe soit monté exactement comme il est montré ci-dessous. Un mauvais montage, et notamment à l'envers, provoque la casse des couteaux ou plaques.

La plaque couteau doit porter parfaitement contre la face du corps du hachoir.

L'écran inox de la machine **ne doit pas être serré fortement.**

Changer les lames avant que celles-ci soient à fleur avec les branches du couteau.

Faire surfacer les plaques dès l'usure. Des plaques usées empêchent une coupe parfaite et provoquent une usure rapide des lames.



A- PLAQUE COUTEAU (grande ouverture vers l'hélice)

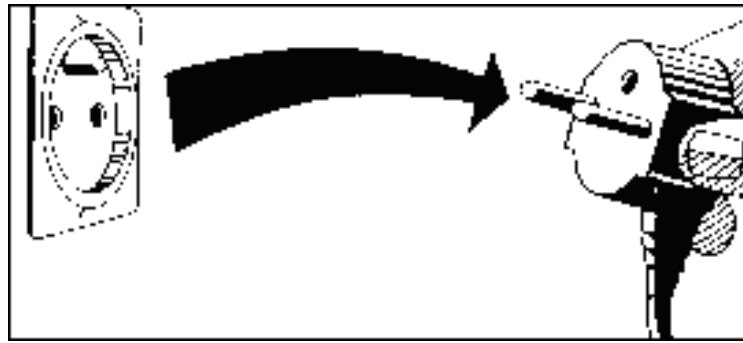
B- COUTEAU DOUBLE FACE (épaulement coté plaque de sortie)

C- PLAQUE A TROUS

C/ MISE EN SERVICE DU HACHOIR

- ❖ La mise en route du Froid doit s'effectuer 15 minutes avant la première utilisation de la journée (régularisation des températures).
- ❖ Le système de réfrigération doit fonctionner en permanence même en cas d'utilisation du hachoir par intermittence.
- ❖ NF EN 12331 : 2015 -11 information concernant la température, qui doit être inférieure à 7°C dans la goulotte d'alimentation et dans l'enveloppe de la vis d'acheminement des hachoirs réfrigérés.
- ❖ Concernant la viande elle ne doit pas être conservée dans le plateau.
- ❖ L'afficheur digital de température a deux fonctions ; il affiche la température et régule (thermostat) le système de froid.
- ❖ La température de régulation ou température de consigne est pré-réglée en usine de 3°C à 4°C.
- ❖ En cours de fonctionnement l'afficheur varie faiblement suivant les conditions.
- ❖ Pour répondre aux prescriptions de la norme NF EN 12331+A2, nous vous rappelons les usages interdits tels que le hachage de pièces congelées, jus de viande, os, déchets de parage etc...

DEBRANCHEZ AVANT TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL



A/ NETTOYAGE DE LA MACHINE :

Pour des raisons évidentes d'hygiène, les machines à hacher la viande requièrent des nettoyages poussés et fréquents. Elles doivent être maintenues en parfait état de propreté et d'entretien, démontées, nettoyées et désinfectées après chaque demi-journée de travail.

Nous préconisons pour ce faire, d'utiliser des produits détergents (genre produits lessiviels).

Pour le nettoyage des éléments de coupes, il est nécessaire de démonter l'ensemble corps/hélice et système de coupe en une fois afin d'éviter les risques de coupures (suivant la norme NF EN 12331).

B/ NETTOYAGE PRÉLIMINAIRE :

Enlever les souillures apparentes par brossage (corps, hélice, écrou, plaques et couteaux).

C/ DÉTERGENCE – DÉSINFECTION :

Immerger l'ensemble des parties amovibles dans un bain d'eau tiède (T° 45 à 55° C.), avec un détergent-désinfectant approprié.
Pour le plateau et le corps, laver à l'eau tiède avec le même détergent-désinfectant.

D/ RINÇAGE :

- Rincer les parties amovibles
- Rincer le plateau, et le corps
- 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 Hachoir ne nécessite pas d'entretien particulier. Utilisez simplement un essuie tout ou un papier jetable humidifié.

Évitez l'emploi de produits abrasifs qui endommageraient l'inox. Les éponges sont à proscrire.

E/ MAINTENANCE :

Le plein d'huile du réducteur de vitesse est fait avant la livraison et ne nécessite aucun entretien particulier.

6/ AVERTISSEMENT

PROTECTION CONTRE LES RISQUES DE COUPURES ENGENDREES PAR LES COUTEAUX :

Il existe un risque grave lorsque l'opérateur peut passer les doigts à travers la plaque de hachage, puisque le couteau tourne au contact de celle-ci. Lorsque les trous ont un diamètre inférieur à 4mm, le risque d'introduction des doigts n'existe pas (CF norme NF E 09-010). Il en est de même pour des diamètres compris entre 4 et 8mm inclus, sous réserve que la plaque ait une épaisseur de 5mm.

Pour des diamètres de trous supérieurs à 8mm ou pour les ouvertures de forme spéciale (en haricot par exemple), il y a lieu de mettre en place un dispositif empêchant l'accès à la partie dangereuse.

7/ ACCESSOIRES

Votre appareil est livré avec 1 pilon en matière alimentaire, 1 crochet d'extraction d'hélice et une clé de desserrage de l'écrou de corps.

8/ SERVICE APRÈS 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.

9/ CONDITIONS DE GARANTIE

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

IMPORTANT :

Les pièces électriques et électroniques 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.

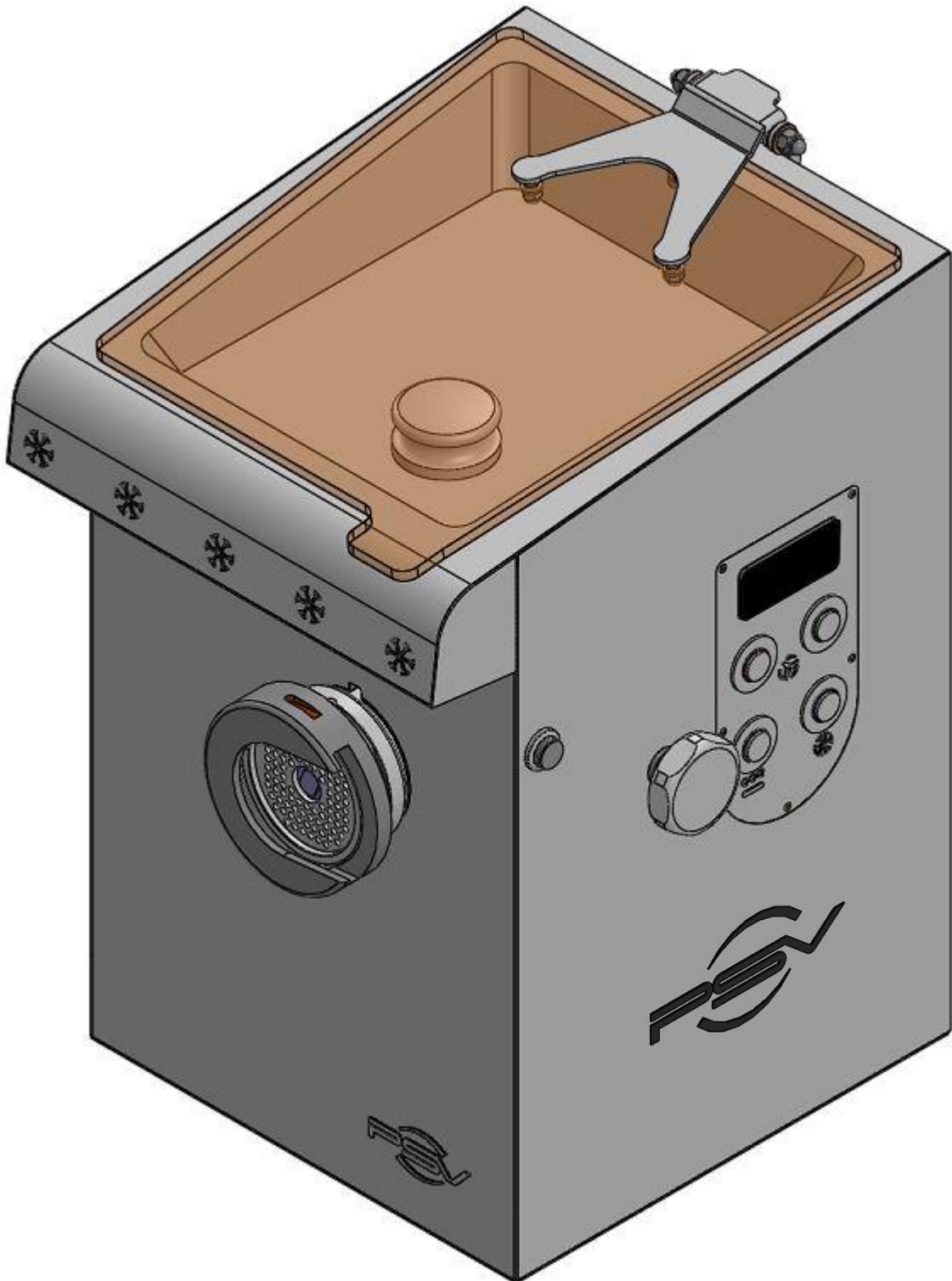
Notre garantie se limite au remplacement ou à la réparation sans frais des pièces reconnues par nous défectueuses. Dans ce cas, le matériel est à nous retourner en port payé.

Le port et la main d'œuvre restent dans tous les cas à la charge de notre distributeur.

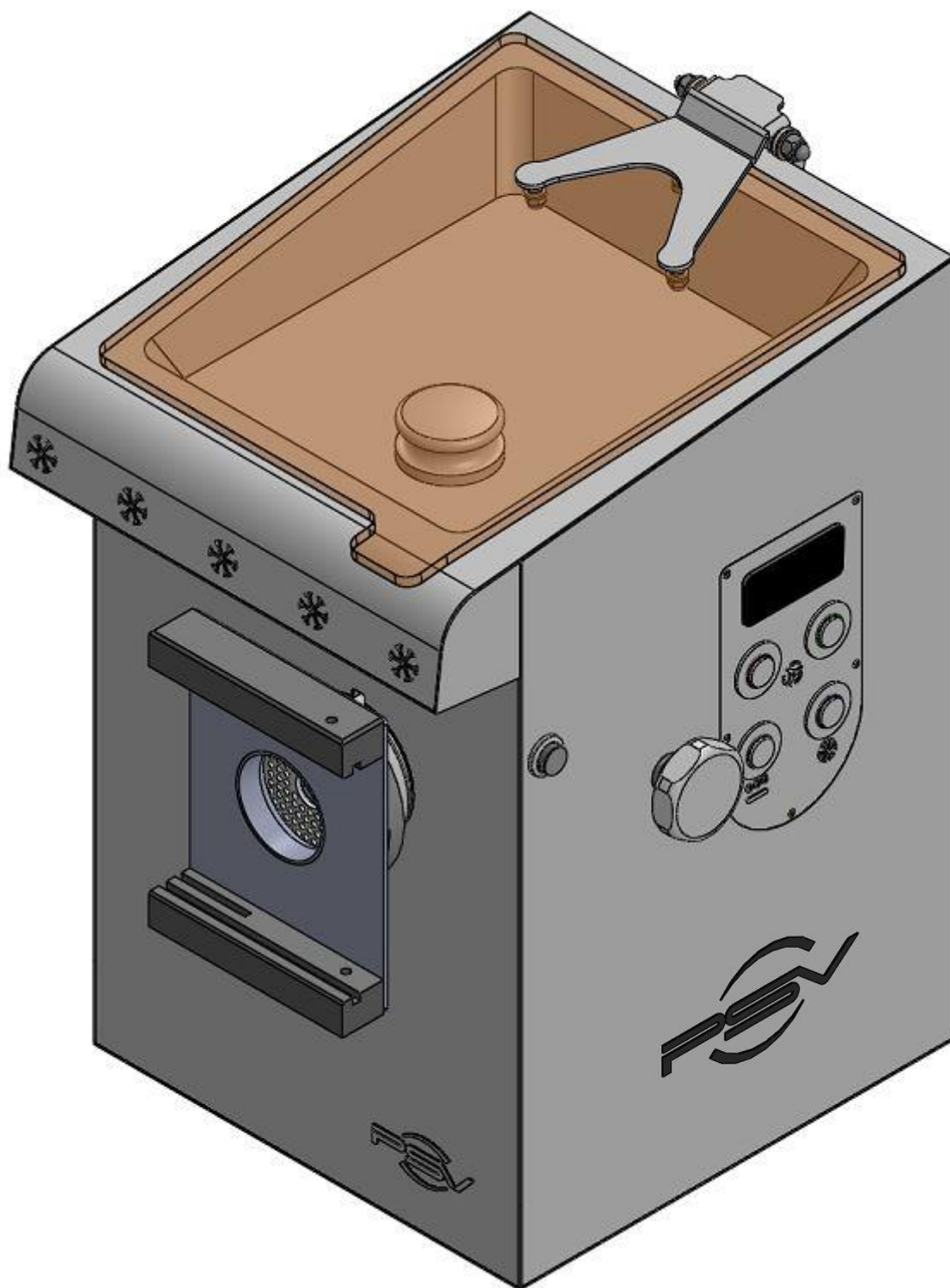
Toutes mauvaises utilisations et non observations des instructions spéciales, transformations, modifications, ou réparations en dehors de l'atelier d'un revendeur agréé, ainsi que l'absence de plaque de firme, entraînent la suppression de la garantie.

10/ MONTAGE DU RECONSTITUEUR (OPTION)

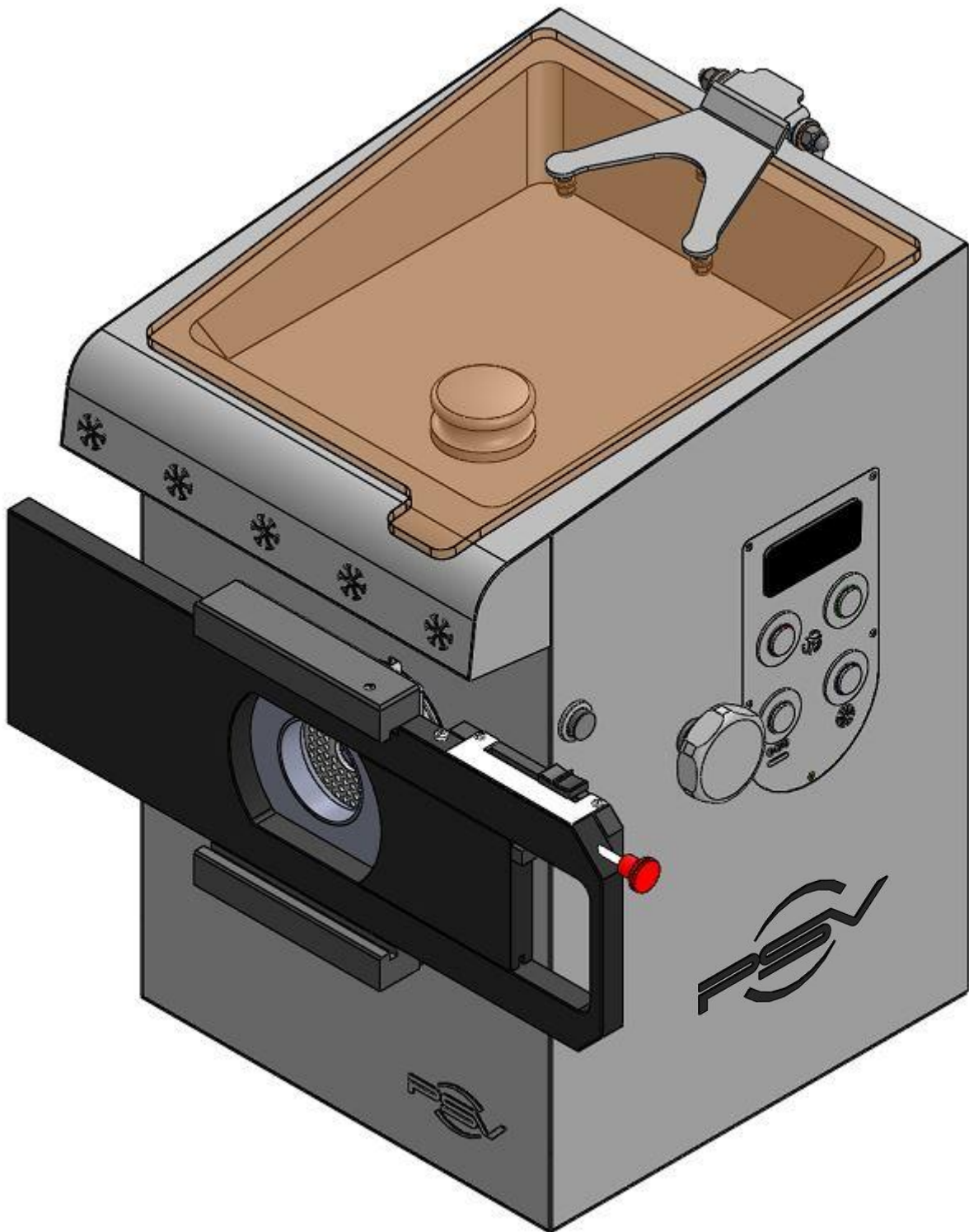
- ❖ Positionnez et bien serrez le corps ainsi que les plaques et le couteaux en ordre



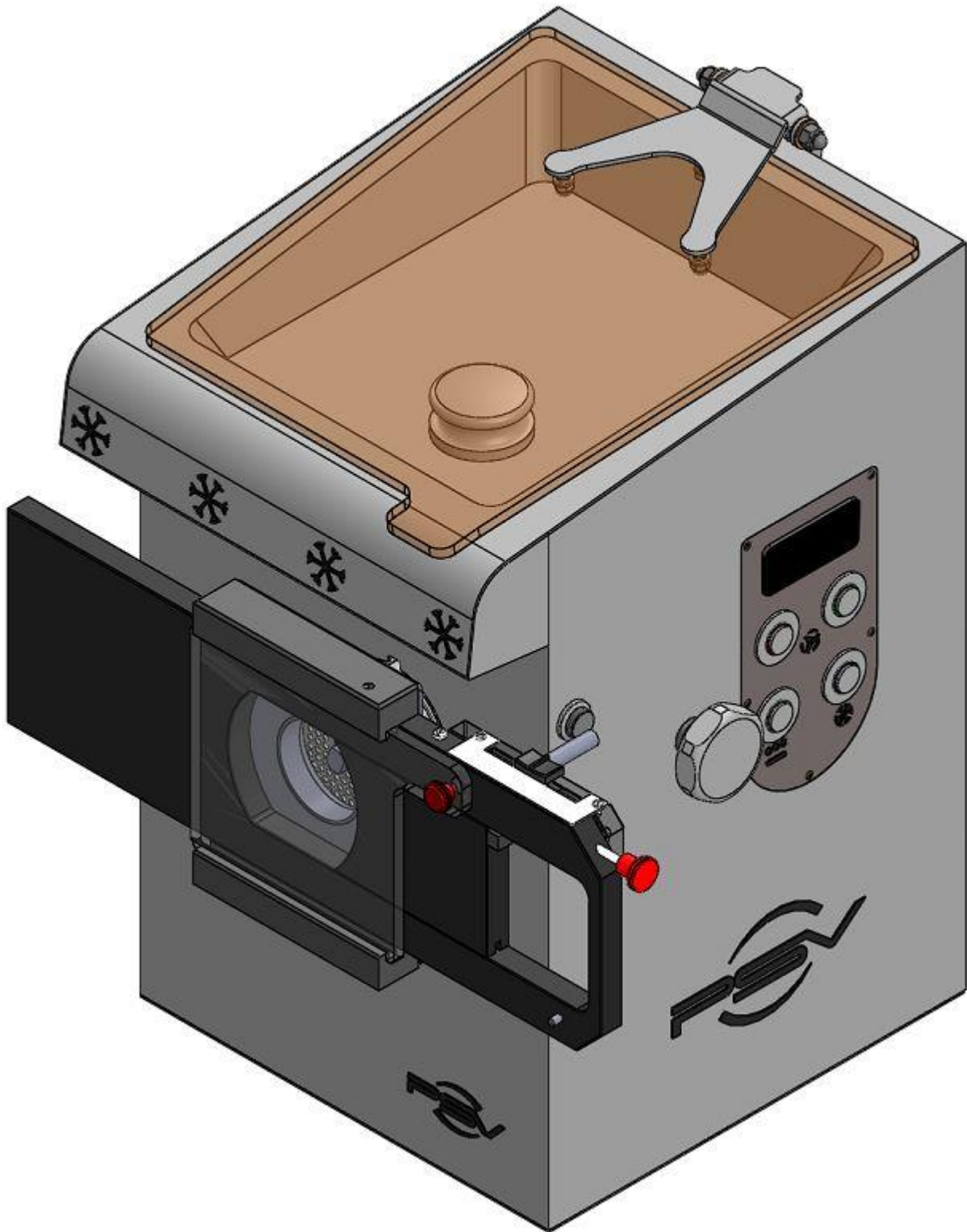
- ❖ Placez l'écrou et serrez-le d'un tour



- ❖ Glisser le support du reconstitueur à l'intérieur de la rainure de l'écrou tout en plaçant la rainure de clavette en haut et bien serrez l'écrou.



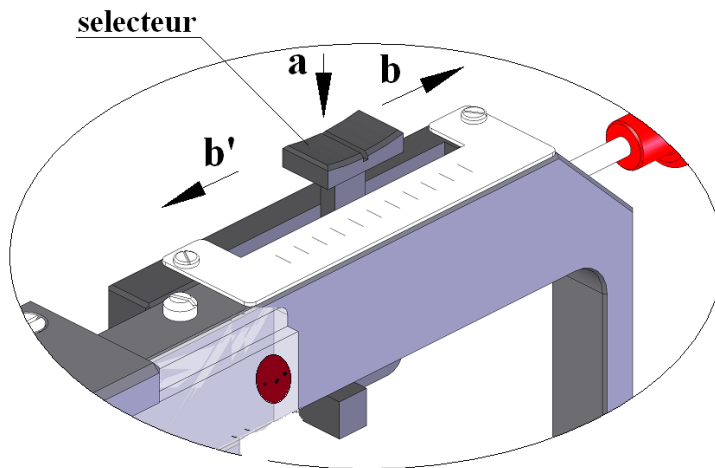
❖ Placer le tiroir dans support reconstitueur



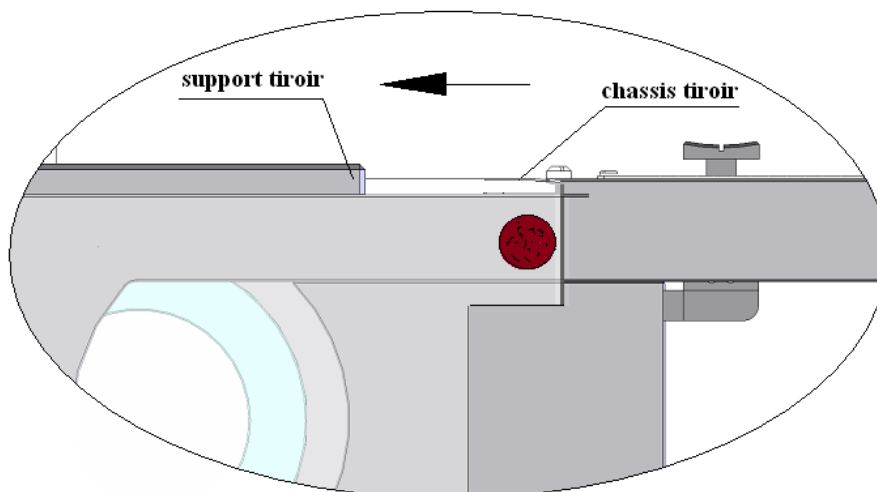
❖ Glissez la fenêtre à l'intérieur de support reconstitueur

11/ UTILISATION DU RECONSTITUEUR

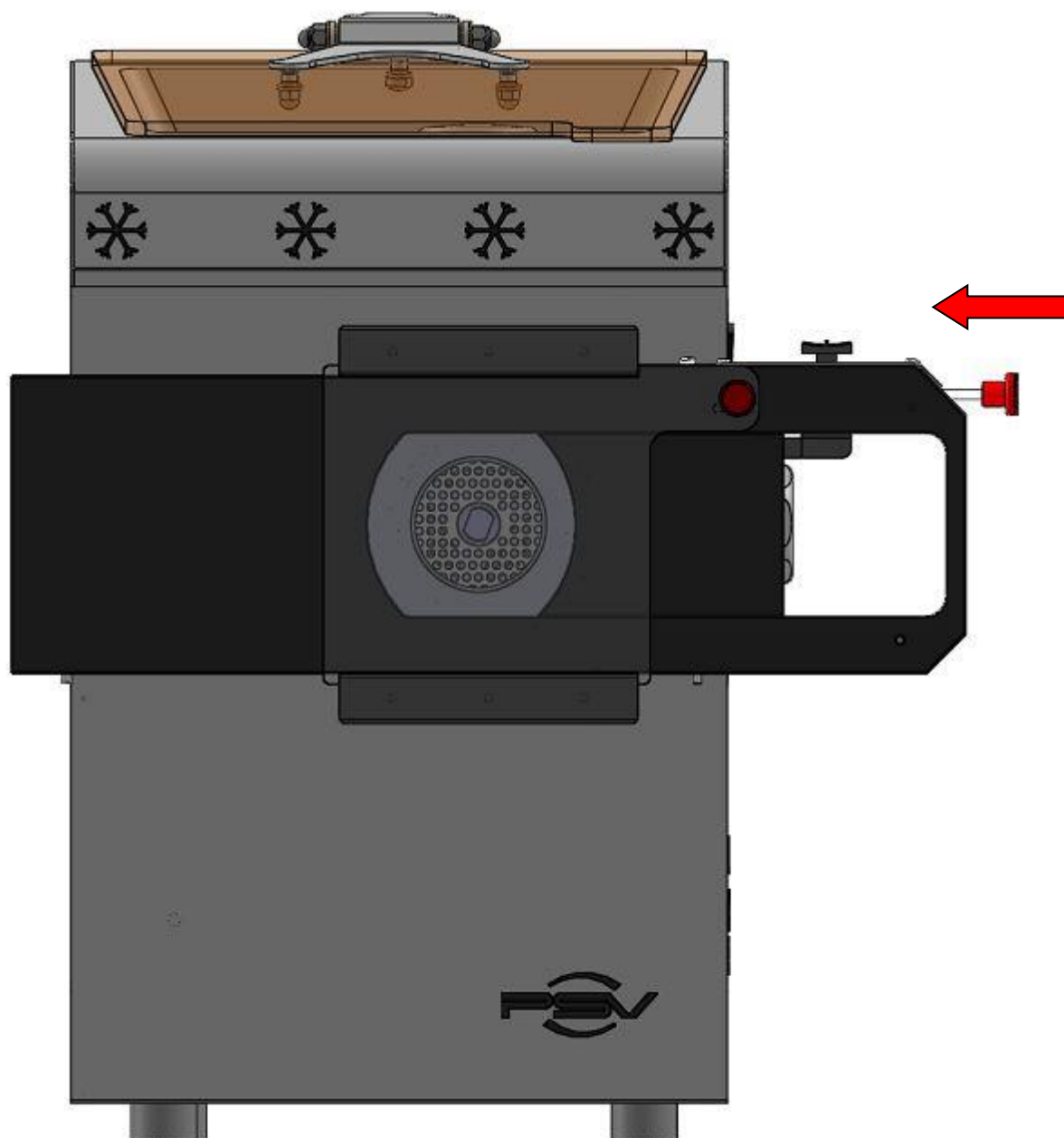
- 1/ Sélectionner le mode reconstitueur sur le panel de commande
- 2/ Appuyer sur le sélecteur pour régler le grammage désiré.



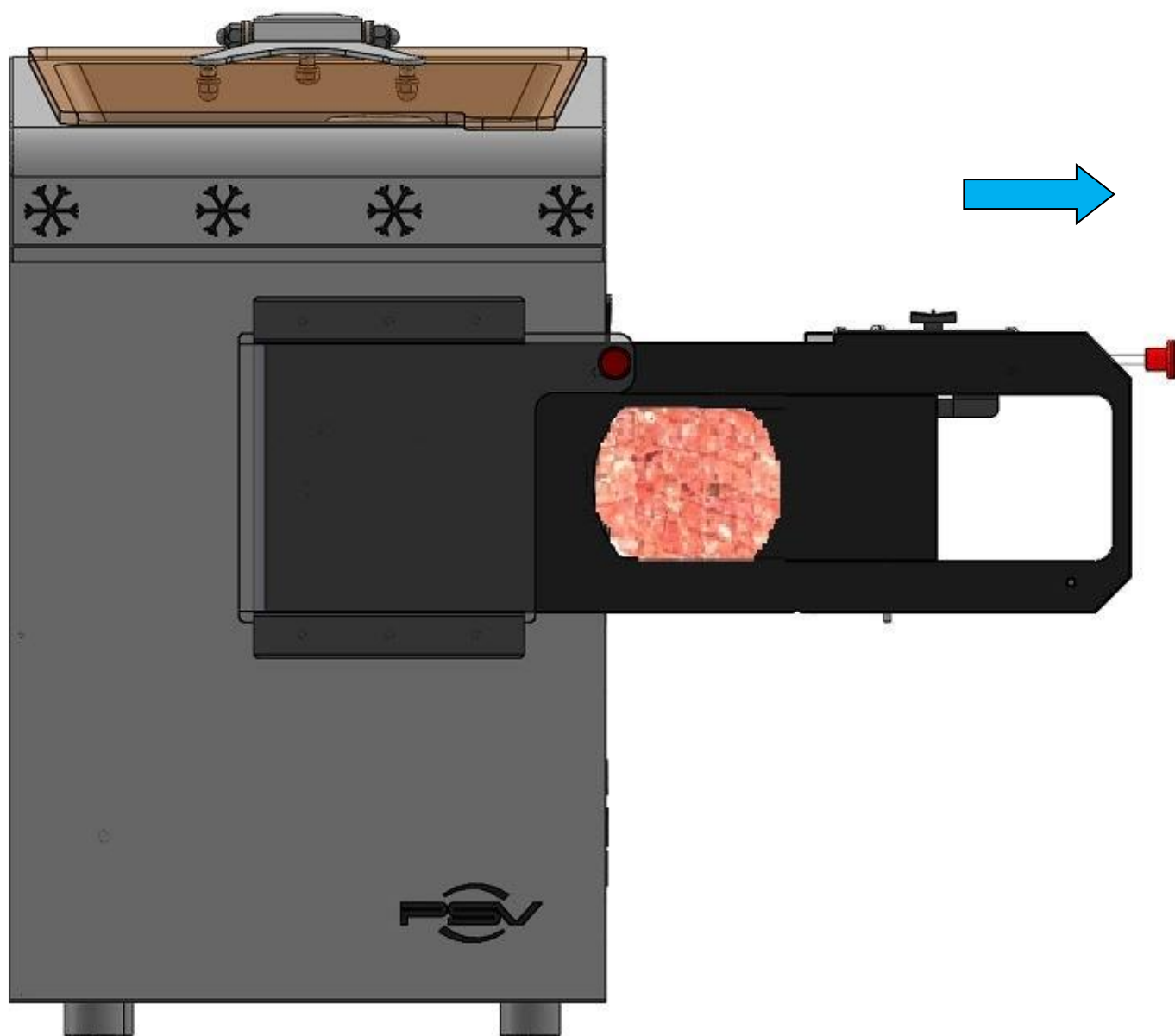
- 3/ mettre en butée le châssis tiroir contre le support tiroir.



4/ pousser le bouton relance cycle pour enclencher le système de coupe, et fabriquer le steak.

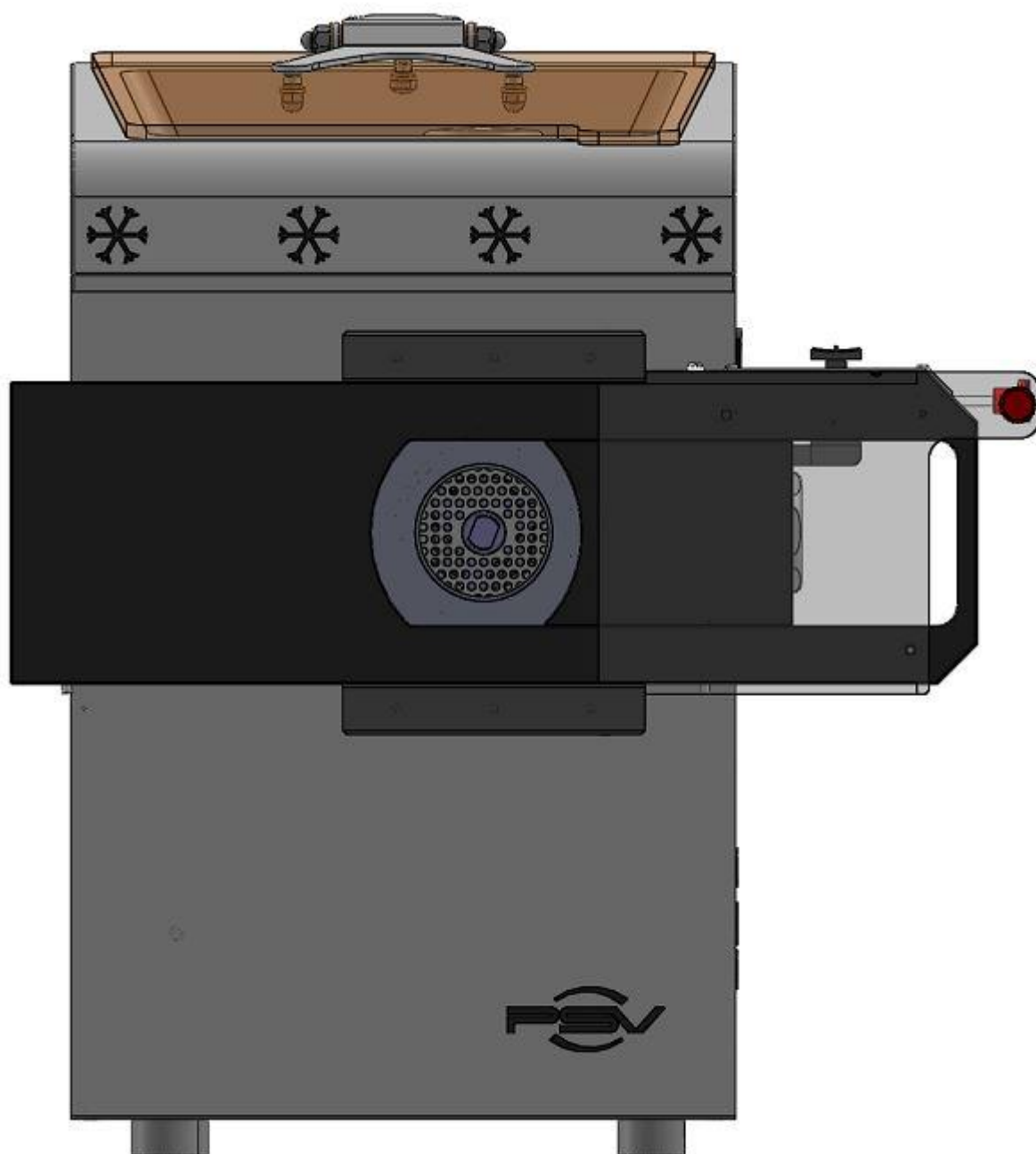


5/ le système de coupe est arrêté automatiquement, tirer le châssis tiroir vers la droite pour extraire le steack reconstitué au grammage désiré.



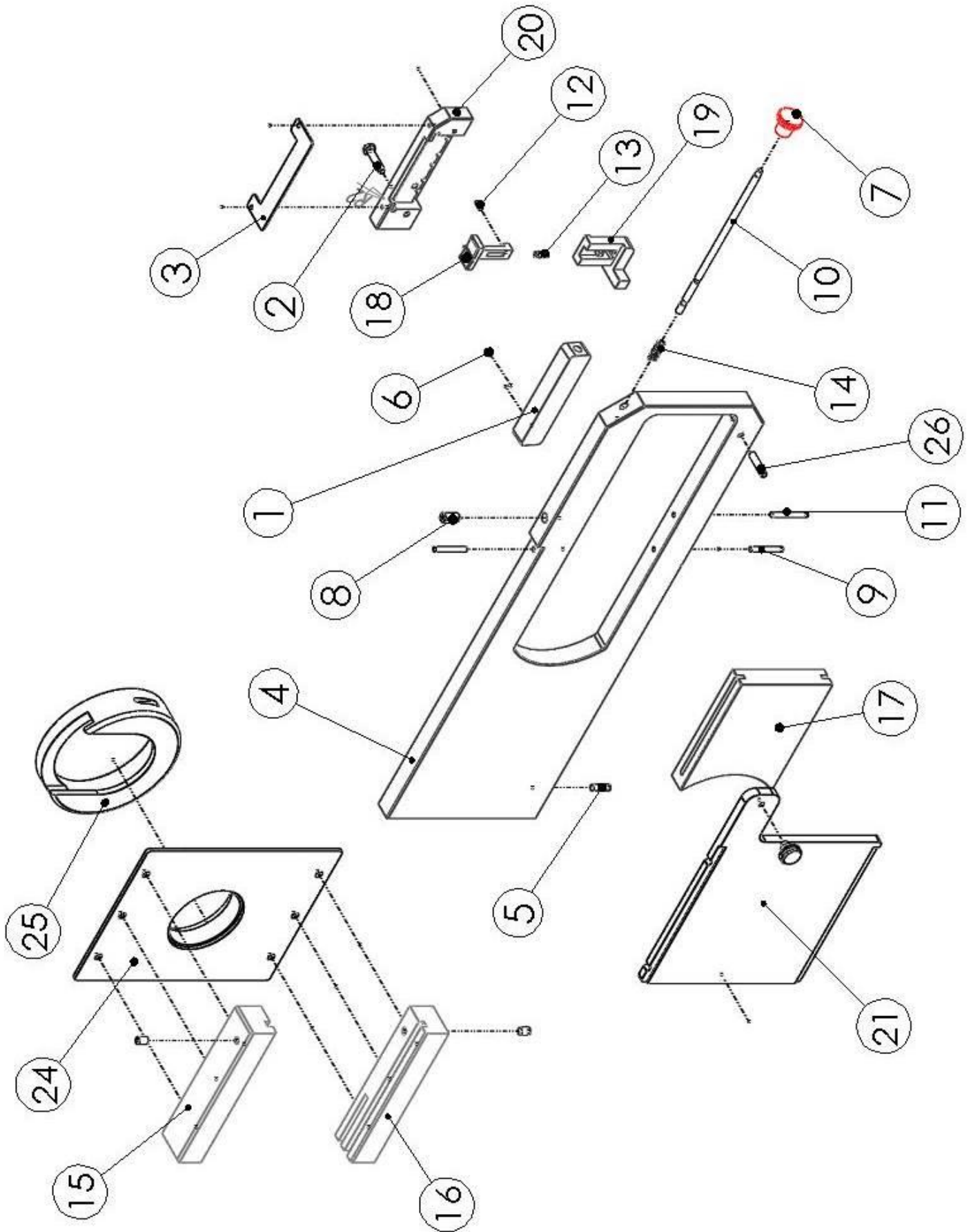
Utilisation du reconstitueur en mode vrac :

- * Tirer la fenêtre vers la droite.
- * Placer l'ouverture en alignement avec la sortie du système de coupe.
- * appuyez sur le bouton marche pour la mise en route du système de coupe.



ECLATE ET NOMENCLATURE CR22 – CR82

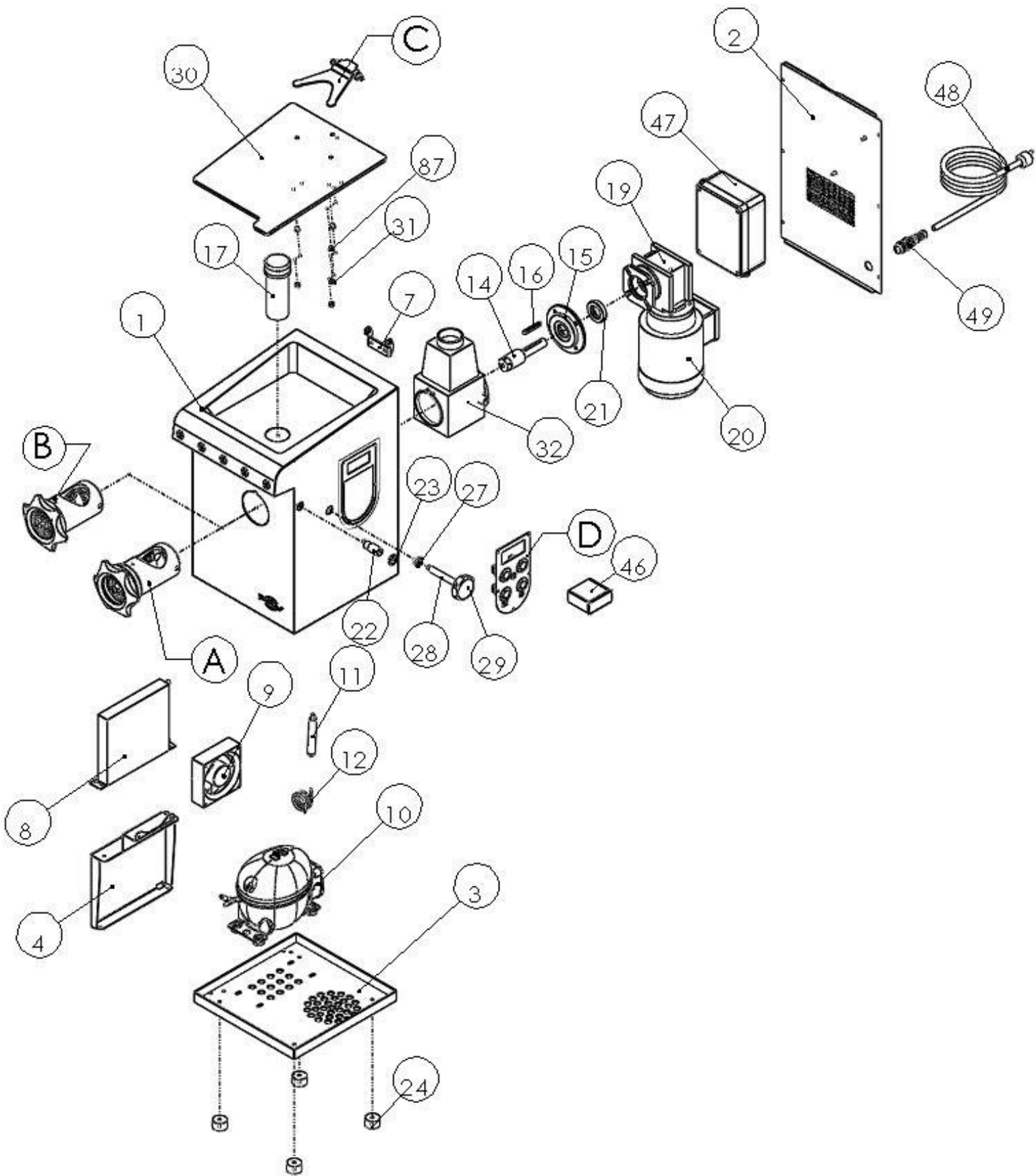
12/ ECLATE RECONSTITUEUR



NOMENCLATURE RECONSTITUEUR

<u>N°</u>	<u>Réf PSV</u>	<u>Désignation</u>
1	1023	Glissière support sélecteur
2	1701	Axe détecteur
3	1708	Tôle de grammage
4	1705	Châssis de tiroir
5	178	Axe de butée tiroir
6	ZVIS123	Vis sans tête six pans creux bout cuvette M4x5
7	188	Bouton relance cycle
8	189	Butée à bille
9	192	Axe guidage 4x32 demi empreinte
10	194	Axe relance cycle
11	200	Axe guidage 4x36 demi empreinte
12	203	Axe de sélecteur
13	204	Ressort d'axe de glissière
14	205	Ressort sélecteur
15	1703	Pièce 1 support tiroir
16	1704	Pièce 2 support tiroir
17	1706	Demi-empreinte tiroir
18	1024	Sélecteur
19	1025	Guide sélecteur
20	1707	Support sélecteur
21	1709	Fenêtre
24	1702	Support tiroir + Bague de compensation
25	1815R	Ecrou reconstitueur
26	186	Goupille fenêtre

13/ ECLATE HACHOIR



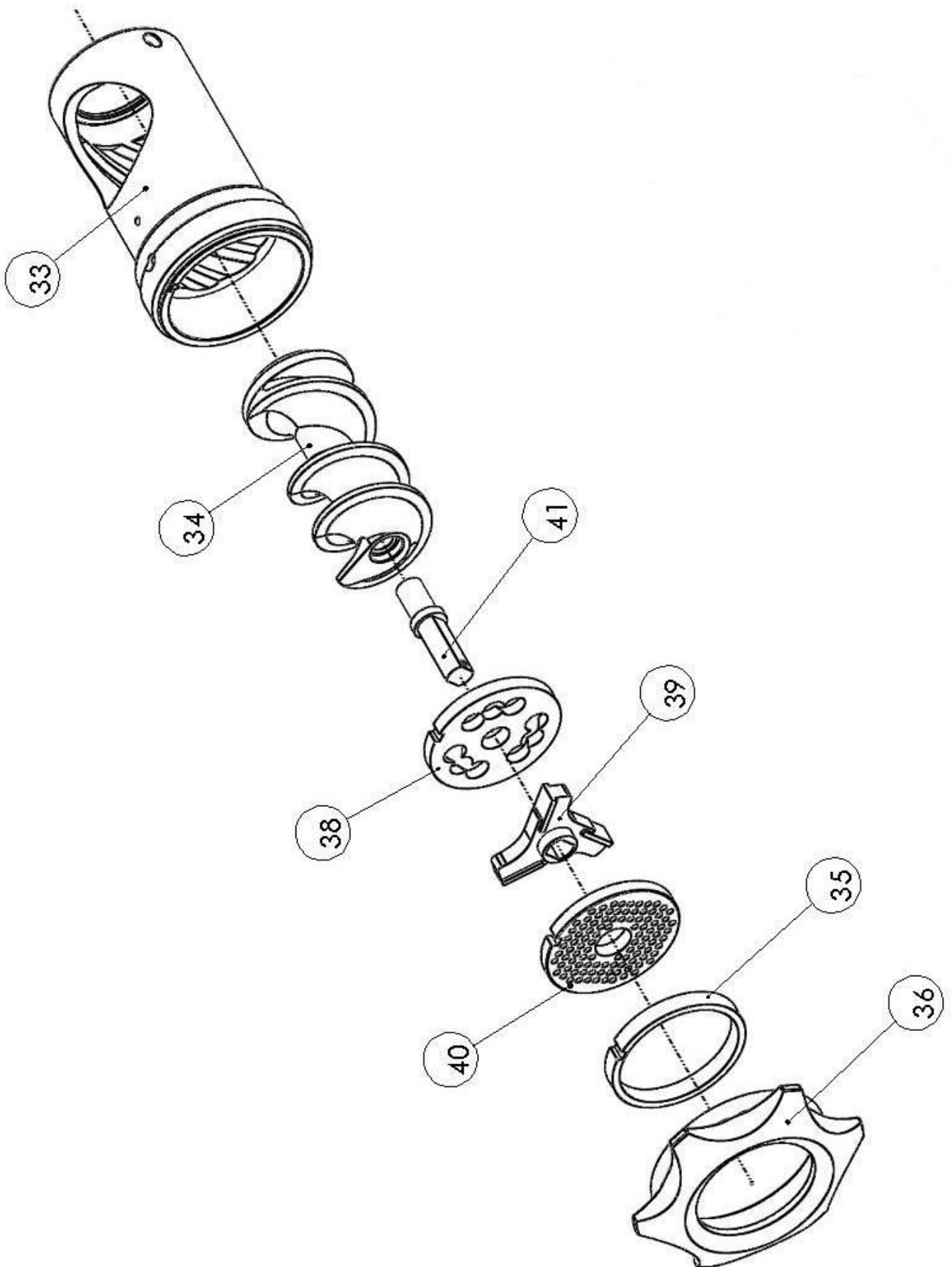
NOMENCLATURE

<u>N°</u>	<u>Réf PSV</u>	<u>Désignations</u>
1	----	Carrosserie + Plateau
2	----	Carter arrière
3	----	Socle
4	----	Support condenseur
5	----	Trappe
6	----	Charnière mobile
7	----	Charnière fixe
8	1031	Condenseur
9	1037	Ventilateur
10	1892	Compresseur
11	109	Desydrateur cigare
12	1049	Capillaire
14	1807	Arbre d'hélice inox
15	1806	Bague isolante
16	1896	Clavette inox arbre d'hélice
17	1808	Pilon
19	1894	Réducteur
20	1893//1893M	Moteur
21	418	Joint à lèvres
22	219	Détecteur de proximité
23	1823	Ecrou pour détecteur de proximité
24	129A	Pied caoutchouc
25	1897	Coussinet à collerette
26	1898	Rondelle plate en laiton
27	171	Passe fils poignée
28	1805	Tige blocage corps
29	1013	Poignée de serrage inox
30	1830	Capot PLEXIGLASS
31	1886	Ecrou pour vitrine et capot

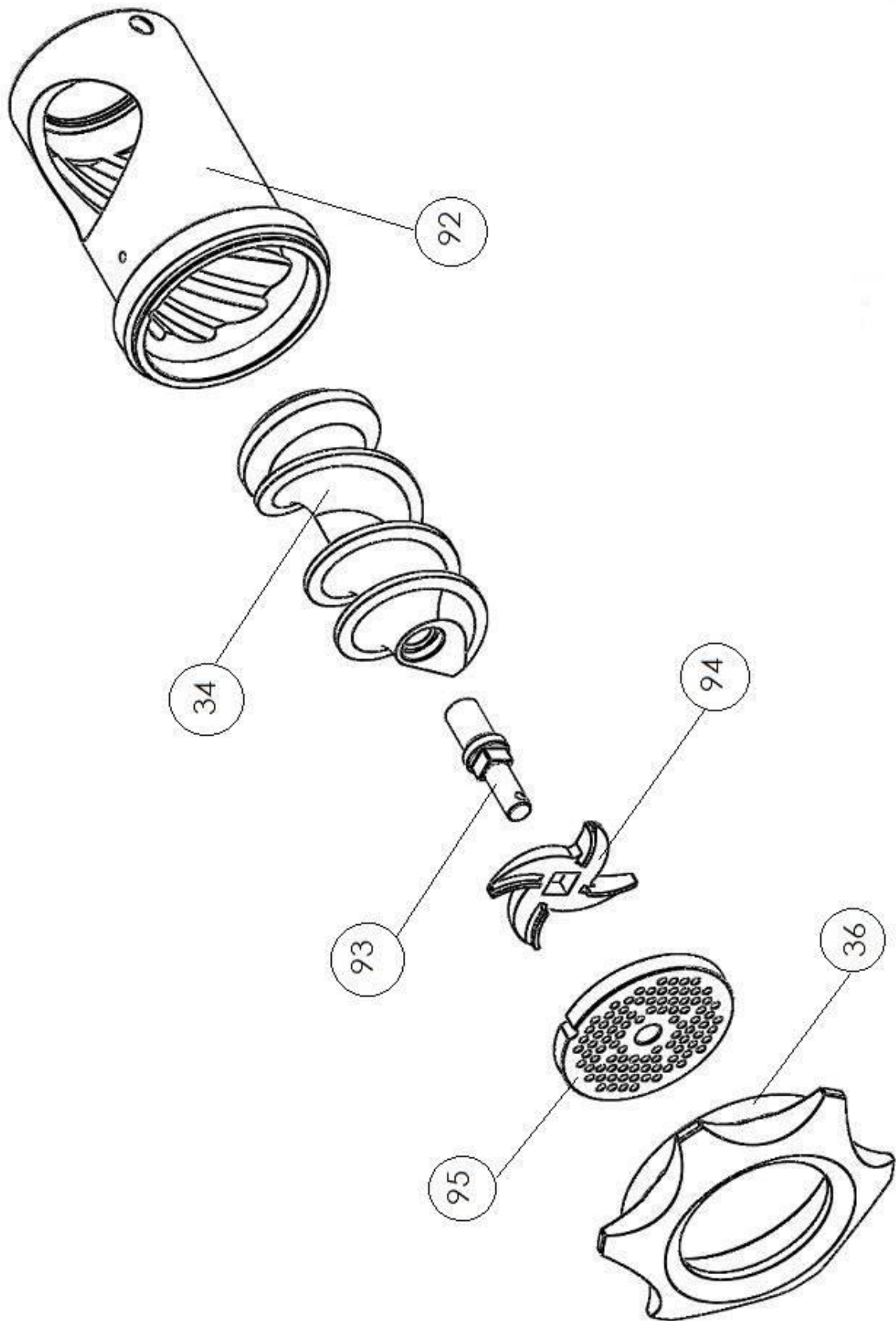
32	1810	Fourreau inox
33	1811DC	Corps 82 inox
34	1812	Hélice inox
35	1814	Bague de compensation
36	1815	Écrou inox
38	H82/00	Plaque couteau SUPINOX H82/00
39	CTX H82	Couteau SUPINOX H82
40	H82/3mm	Plaque SUPINOX H82/3mm
41	1841	Axe porte couteaux 82
42	1816	Bouton inox M/A - Froid
43	1818	Bouton inox A - Moteur
44	1817	Bouton inox M - Moteur
45	1819	Bouton inox Vrac reconstitueur
46	1038A	Thermostat mètre
47	1066	Boitier + Platine
48	ZCAB005	Câble alimentation
49	PS006	Presse étoupe à spirale
87	1826	Canon isolant
90	----	Tube
91	ZVIS928	Ecrou borne
92	1811SC	Corps 22 inox
93	955	Axe porte couteaux 22
94	CTX8N22S	Couteau 22
95	N22/3.5	Plaque 22

15/ ECLATE PARTIES ALIMENTAIRES

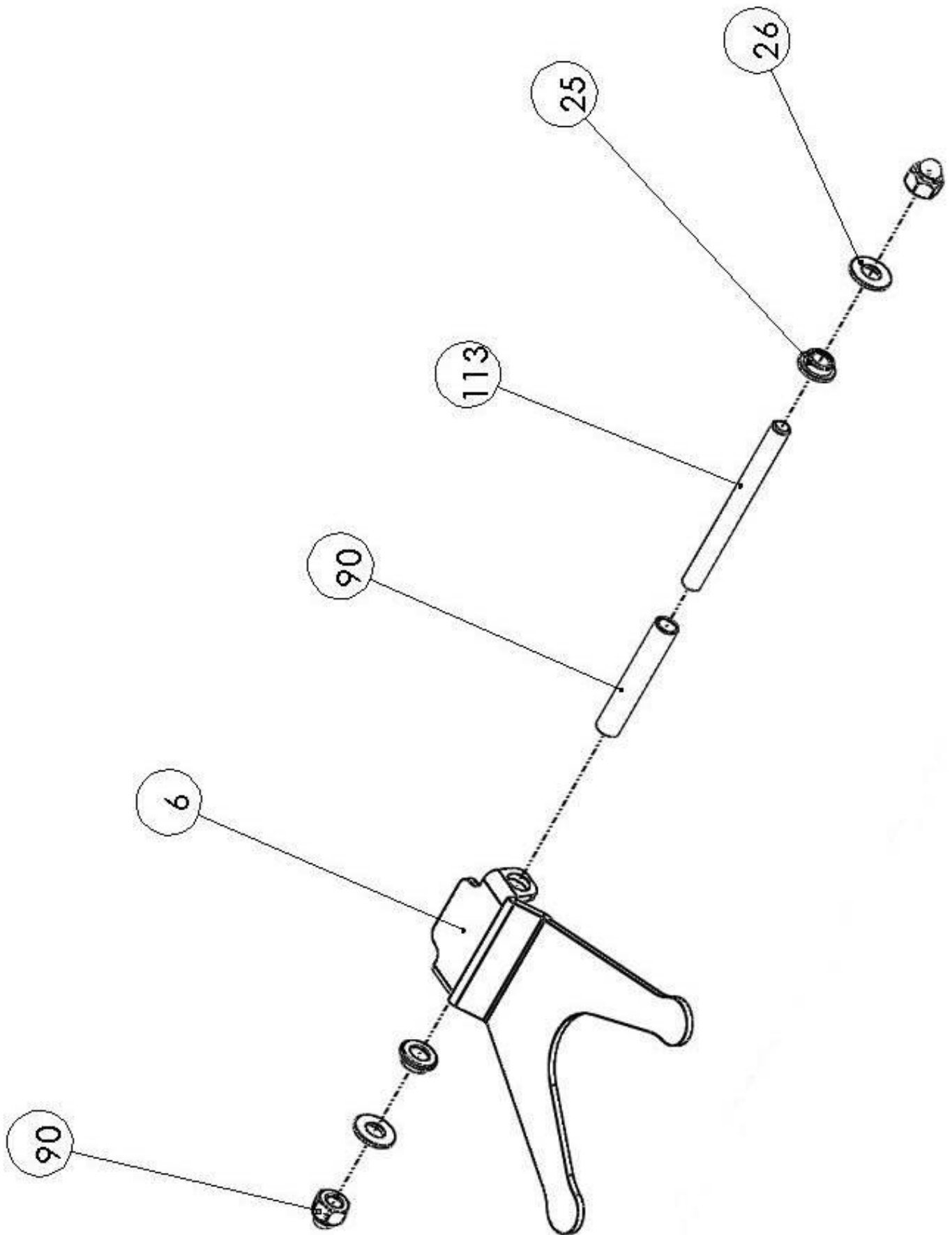
Partie alimentaire 82 (Détail -A-)



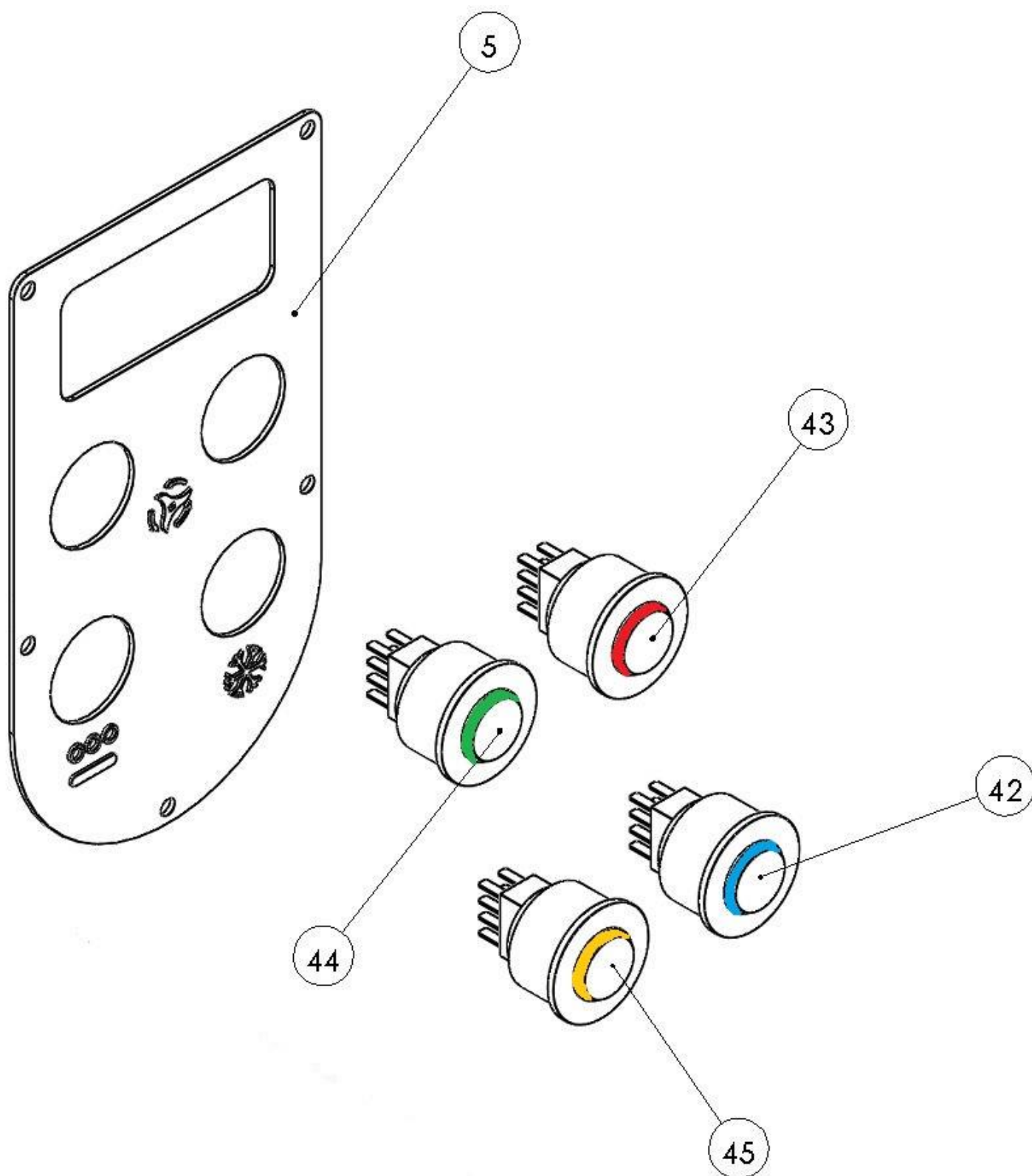
Partie alimentaire 22 (Détail -B-)



**16/ ECLATE CHARNIERE CAPOT
(Détail C)**

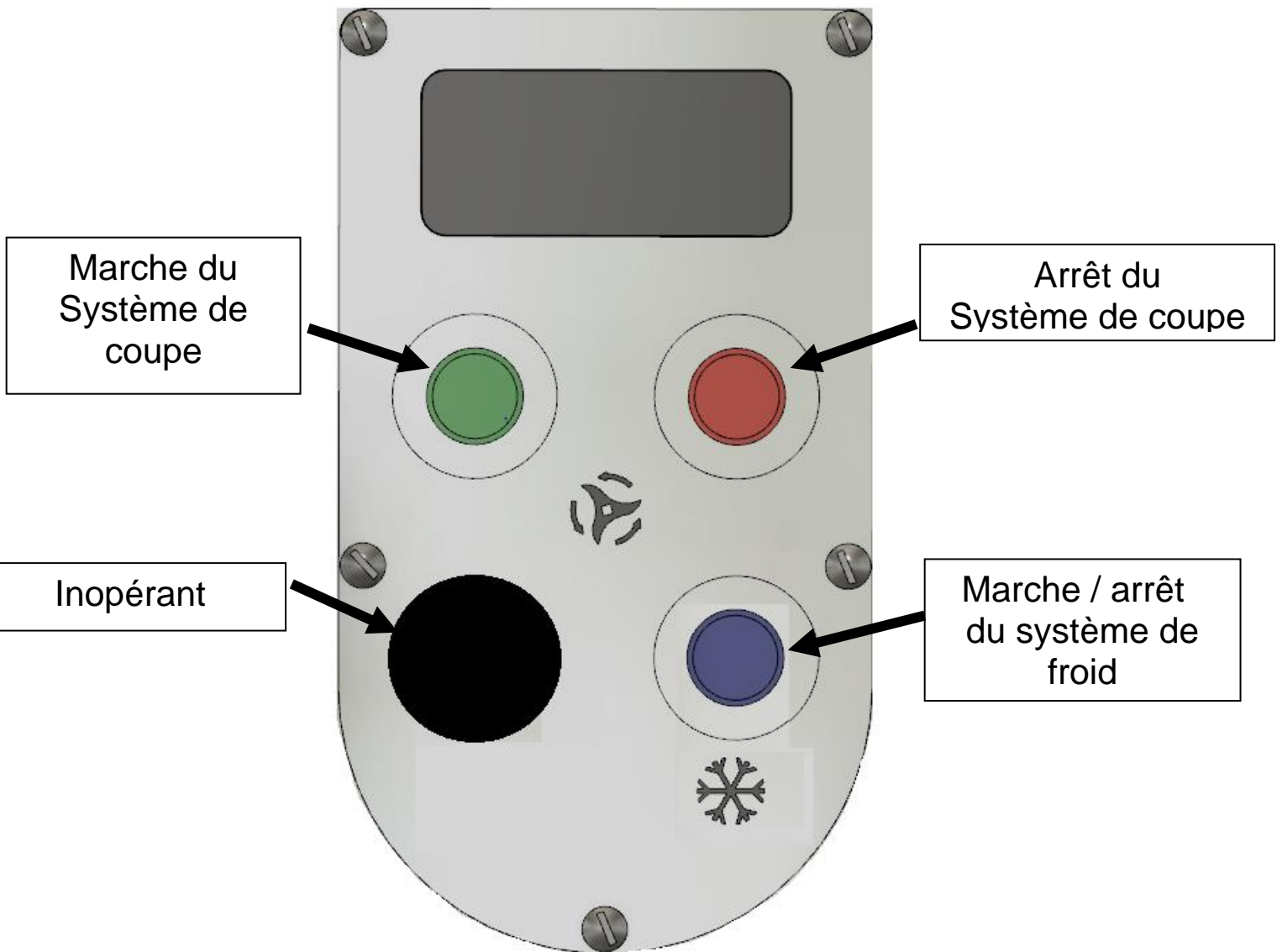


**17/ ECLATE PARTIE COMMANDE
VERSION AVEC RECONSTITUEUR
(Détail D)**

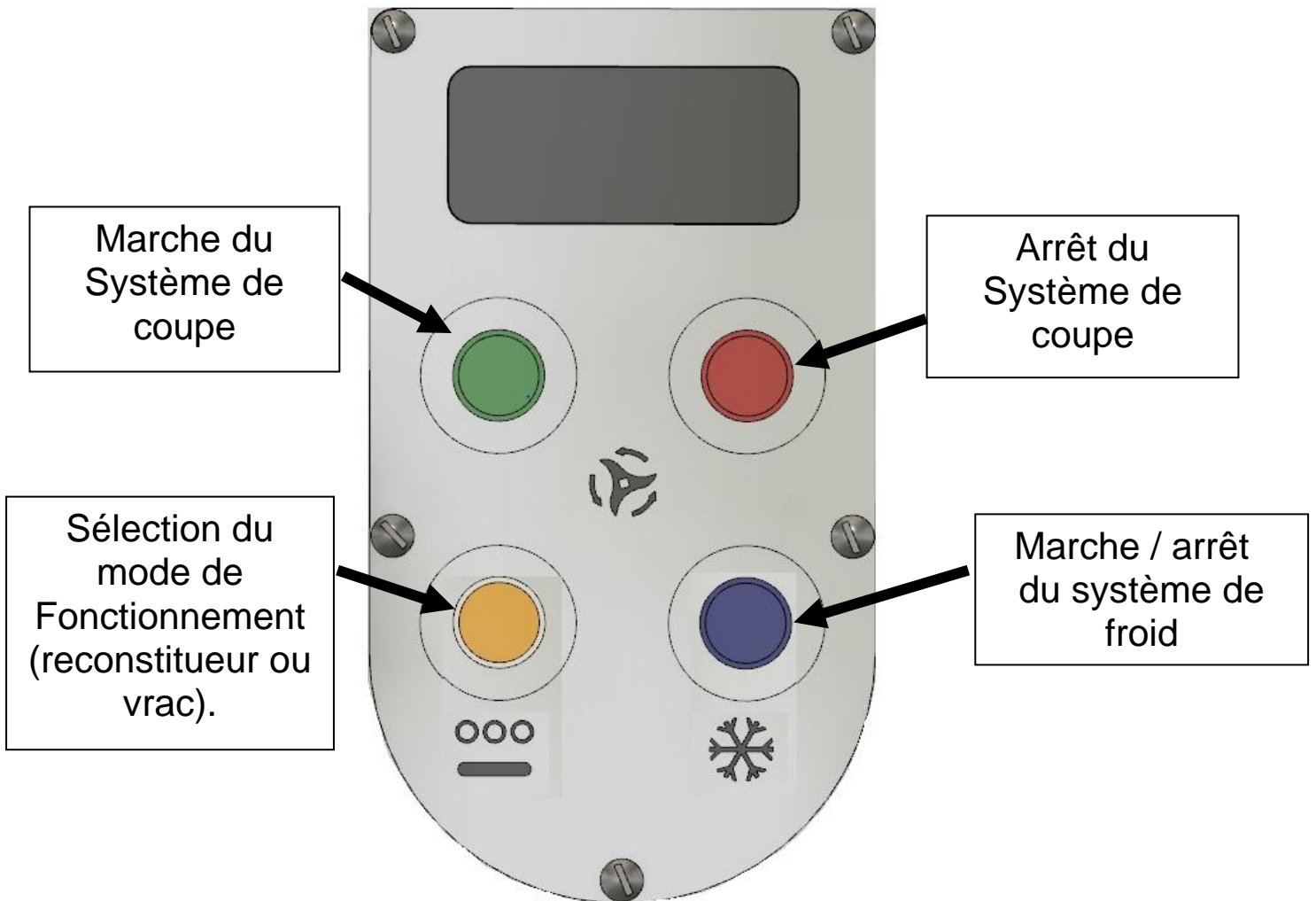


18/ PANEL DE COMMANDE

PANEL DE COMMANDE – Version sans reconstitueur



PANEL DE COMMANDE – Version avec reconstitueur



MODE VRAC

- Pour utiliser le mode vrac, il faut glisser à droite la fenêtre du reconstitueur
- Appuyer sur le bouton marche quand la LED verte est allumé,
- Pour arrêter la coupe il faut appuyer sur le bouton d'arrêt avec la LED rouge

MODE RECONSTITUEUR

- il faut appuyer sur le bouton de reconstitueur sur le panel, le bouton sera allumé d'une lumière blanche, après choisir le grammage demandé avec le sélecteur.
- Appuyer sur le bouton relance cycle, la machine va démarrer automatiquement.
- Une fois arriver au poids demandé la machine s'arrêtera automatiquement.

20/ SCHEMA ELECTRIQUE DRC – CR22/82 AVEC RECONSTITUEUR

Schéma électrique CR 22/82 TRI

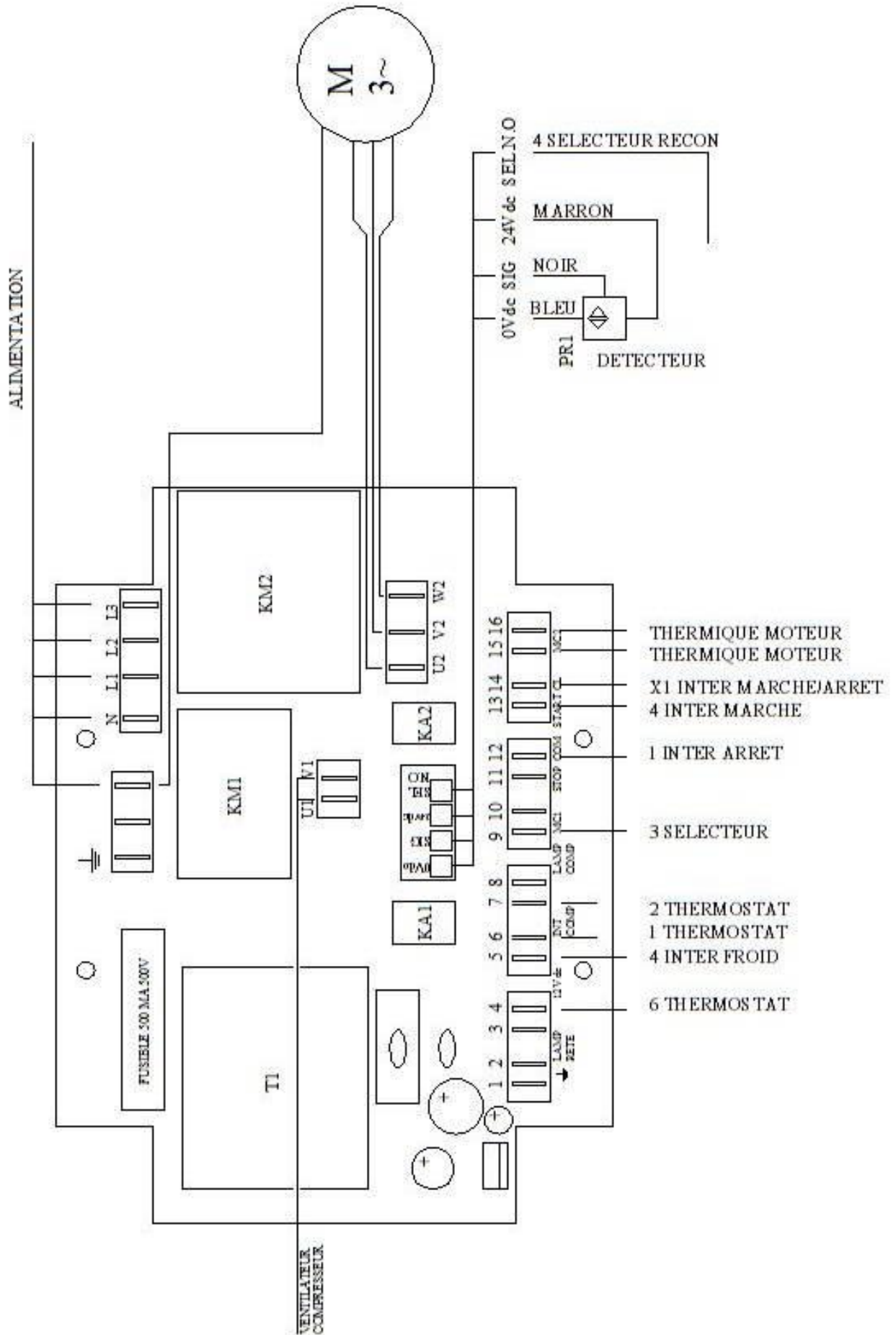
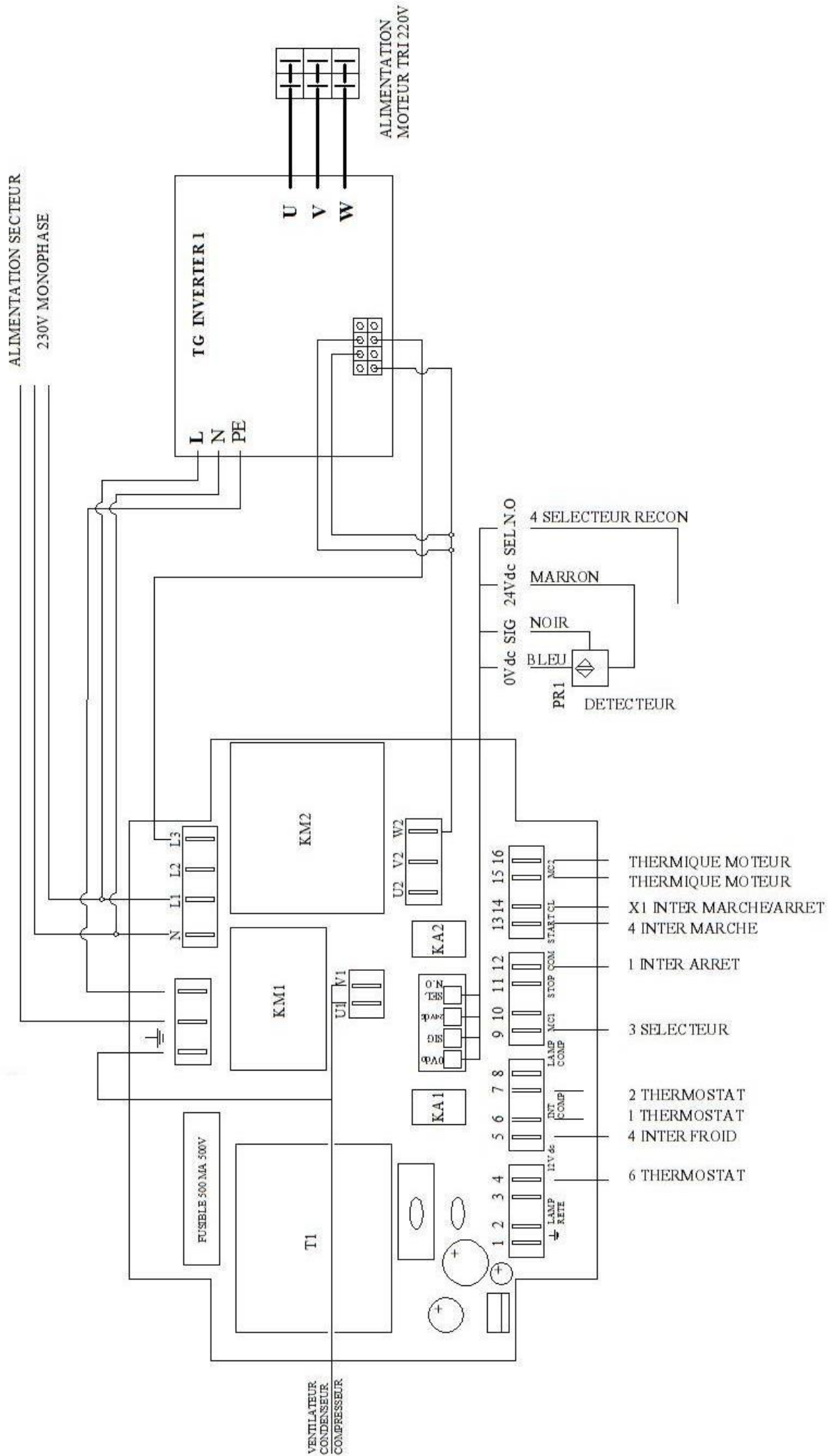
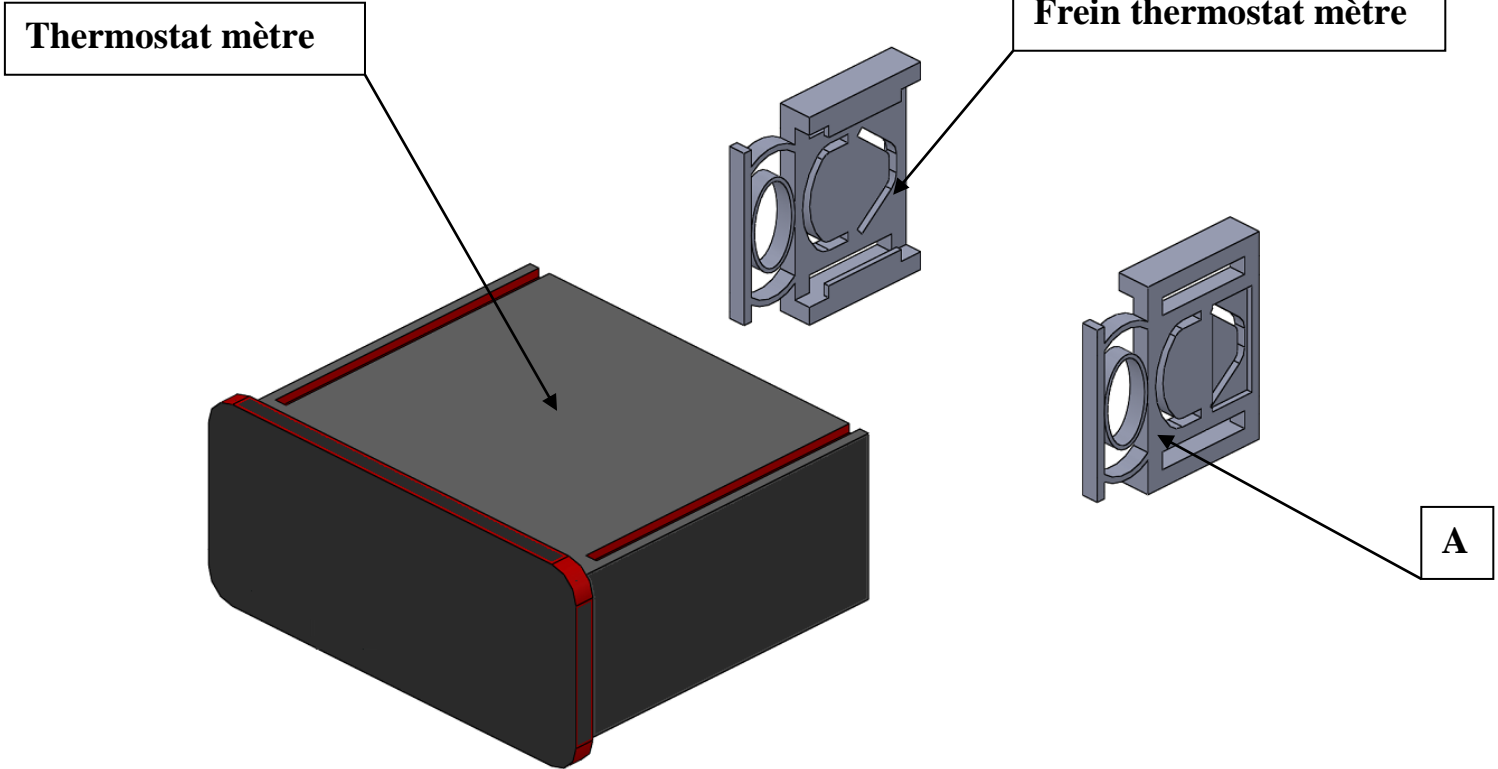


Schéma électrique CR 22/82 MONO



21/ MONTAGE ET DEMONTAGE DU THERMOSTAMETRE



1/ Appuyez sur la languette striée **A** pour débloquer le frein, et le faire glisser vers l'arrière jusqu'à l'extraction totale (2).

3/ Tirez le thermostat-mètre vers l'extérieure de la carrosserie.

BRANCHEMENT DU THERMOSTAMETRE

