CUVE PASTEURISATION

Réf : 0801239 : 30 L
0801436 : 60 L

Compte tenu de l'amélioration continue, les machines peuvent être modifiées et mises à jour techniquement et esthétiquement, présentant des indications autres que celles indiquées ici, sans affecter le texte dans ces instructions. **Bien que les photos et illustrations de ce manuel de l'utilisateur peuvent subir certains changements et être révisées par le fabricant sans préavis et par conséquent affichent quelques différences par rapport à celles décrites ici, ces instructions conservent leur validité.**

DESCRIPTION

Le mini pasteurisateur est un dispositif qui vise à effectuer des cycles de traitement thermique du lait. L'appareil est fourni avec une configuration simple et les opérations nécessitent un contrôle manuel de l'opérateur.
Le mini pasteurisateur se compose d'un récipient en acier inoxydable avec une résistance électrique circulaire sur le fond, fournissant le chauffage de l'eau contenue dans la cavité qui se forme en insérant le deuxième conteneur dans le conteneur de base.
Le manuel a lieu par un tuyau de raccord du côté de refroidissement, la cavité fonctionne à la pression ambiante et est donc équipée de trop-plein afin de drainer l'eau s'écoulant d'une manière libre.
* L'agitateur doit être utilisé uniquement avec les phases liquides.

AGITATEUR

Le mini-pasteurisateur est fourni avec la moto-agitateur.

- Mise en garde : Le système d'agitation peut être endommagé si elle est utilisée pour mélanger des substances solides ou semi-solides. Il est uniquement conçu pour pomper des liquides avec densité / viscosité similaire au lait.

- Chauffage : Le mini-pasteurisateur effectue le chauffage du produit contenu au moyen d'un système de bain d'eau avec une résistance électrique sur le fond.
  La résistance peut être thermo a déclaré avec thermostat mécanique ou électronique (dans un second cas, il y a une sonde Pt 100 pour détecter la température du produit). Car c'est un dispositif de réglage manuel, vous devrez tenir compter de l'inertie thermique par rapport à la valeur de consigne que vous souhaitez atteindre en gardant une marge suffisante de température (généralement 2/5 °C par rapport à la valeur théorique que vous souhaitez atteindre).

Le mini-pasteurisateur est conçu pour atteindre une température de chauffage de 85-90°C.

MISE EN GARDE

Assurez-vous toujours que l'interstice est rempli d'eau avant d'exécuter les phases de chauffage. Une utilisation à sec des éléments chauffants causera des dommages irréparables à eux.

REFROIDISSEMENT

Le mini-pasteurisateur traverse la phase de refroidissement entrée manuelle de l'eau par un tuyau qui doit être spécialement raccordé à une source externe. Même dans cette phase, il est conseillé de tenir compte de l'inertie thermique qui se produit pour atteindre le point de consigne souhaité.

DONNÉES TECHNIQUES

TYPE/CAPACITE	Puissance max. installée	Bloc d'alimentation
Mod. 30 L	3 000 W	Monophasé 230 V – 16 A 3 phases 380 v – 16 A*
Mod 60 L	6 000 W	Monophasé 230 V – 32 A 3 phases 380 V – 16 A

* spécial
Note : Les données techniques sont sujet à changement sans préavis du fabricant.

Alliance Pour l'élevage Pastorale
N° Tél. 05.49.83.30.30
Fax : 05.49.83.30.50
www.alliancepastorale.fr
ap@alliancepastorale.fr
Code APE : 9411 Z
RCS Poitiers : 781 541 685
1 route de Chauvigny
86500 Montmorillon
48 Avenue de l'Europe - CS 80095 - 86502 Montmorillon cedex
depuis 1933...

Ovins Caprins | Bovins | Equins | Autres Elevages | Lait Fromagerie | Soins | Alimentation | Clôture | Bâtiments d'élevage | Sols et récoltes | Forêts Espaces verts | Mécanique | Transport | Votre quotidien...

AVANT LA MISE EN ROUTE

La première opération à faire par l'opérateur doit commencer vers le haut de la machine :

- le mini-pasteurisateur se connecte au réseau électrique à l'aide de la prise.
- se connecter au réseau d'eau en utilisant un tuyau d'arrosage
- connecter le tuyau de trop-plein au drain adéquat grâce au tuyau d'arrosage.

En cas de configuration avec moteur agitateur, assurez-vous que la couverture de la fiche est connectée au panneau de contrôle.
TOUJOURS s'assurer que la double paroi est pleine d'eau avant démarrage.

NETTOYAGE ET LAVAGE

Même si c'est une machine en acier inoxydable, nettoyage et lavage doivent être toujours fait à la fin de chaque cycle de pasteurisation.
Avant de commencer toute opération de lavage, assurez-vous que le mini-pasteurisateur est déconnecté du réseau électrique.
Extraire la partie intérieure et laver-la a l'eau tiède et avec un détergent adapté pour usage alimentaire, et avec une éponge.
Il est important de ne pas utiliser de matériaux abrasifs dans le processus de nettoyage décrit ci-dessus. Assurez-vous aussi des bonnes conditions d'hygiène de la cuve intérieure avant utilisation : n'importe quel manque de nettoyage hygiénique peut provoquer la coagulation du lait durant le cycle de pasteurisation.
Enfin, rincez la surface intérieure de préférence avec de l'eau tiède et laissez-la sécher normalement.

Mise en garde : ne pas laver la partie extérieure avec un tuyau à haute pression, mais utiliser un chiffon humide ou une éponge non abrasive, sans laisser l'eau froide à courir sur les murs extérieurs pour éviter les fuites d'eau dans le panneau de configuration et dans les équipements électriques de la machine.

IMPORTANT : il est suggéré d'utiliser l'eau purifiée avec une faible teneur en calcaire pour éviter des dommages aux éléments de chauffage.

ANALYSES DES RISQUES

La machine est fabriquée selon la loi 42/2006/CE et des mises à jour ultérieures afin de garantir la sécurité dans l'utilisation prescrite par ce qui précède mentionnent cette règle.
Les risques inhérents à l'utilisation sont décrits comme suit, en soulignant les mesures de sécurité fournies avec la machine pour prévenir ou réduire autant que possible.

Risques d'électrocution :
Cette machine fonctionne avec 1 phase courant électrique pour démarrer les éléments chauffants, le panneau de commande et la moto-agitateur (le cas échéant).
Tous les composants électriques sont définis conformément aux règles européennes et l'utilisateur doit disposer de contact de terre. Le panneau se compose d'une structure en plastique pour éviter tout contact de l'eau. Un garde protégé est également fourni pour protection de pompe et de la batterie. L'utilisateur doit éviter le contact avec l'eau pour les composants suivants en cours d'utilisation :

- agitateur
- panneau de contrôle

Avant toute opération avec les composants mentionnés ci-dessus, assurez-vous qu'il n'y a pas d'électricité dans la machine.

Risque de contact avec la surface chaude :
La machine est de type simple fixée au mur, mais elle est équipée de garde-corps de périmètre pour éviter le contact avec la surface extérieure et le couvercle du conteneur qui peut atteindre des températures supérieures à 50-60°C pendant la phase de travail.
L'utilisateur est averti de faire attention afin d'éviter le contact avec ces surfaces pendant la phase de pasteurisation.

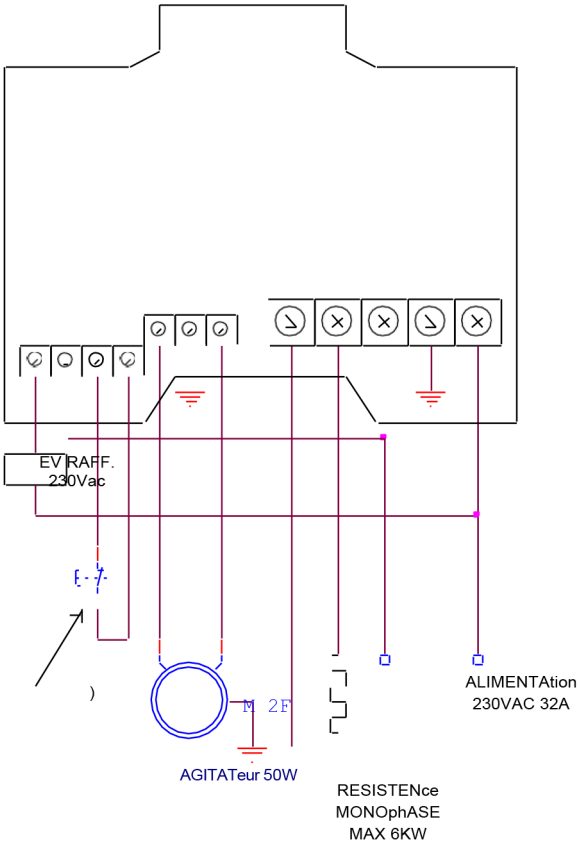
Risque de contact avec les pièces mobiles
Certaines versions de la machine sont équipées d'un moteur agitateur. Puisqu'il s'agit d'un moteur agitateur équipé de faible puissance et de couple, ainsi qu'avec un nombre réduit de tours, le couvercle n'est pas équipé avec le dispositif d'arrêt en cas d'ouverture.
C'est pourquoi ne pas ouvrir le couvercle pendant que le moteur agitateur travaille. Avant l'ouverture vérifiez que sur couvercle ,que le sélecteur de l'agitateur moteur soit placé sur la position OFF.

APPLICATIONS DE LA MACHINE

Le pasteurisateur mini est conçu pour effectuer des traitements thermiques sur le lait utilisé principalement pour la production de fromage (avec des températures inférieures à 90°C).
La machine ne doit pas servir à pasteuriser le lait à usage humain car cette procédure est soumise à une législation spéciale.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Version monophasé :



CONFORMITÉ

Nous déclarons que la machine décrite dans ce manuel utilisateur est conforme aux règles européennes suivantes :
- 2006/42/CE et leurs modifications successives (concernant les machines).
- 2006/95/CE et leurs modifications successives (concernant la basse tension).
- 2004/108/CE et leurs modification successives (concernant la compatibilité électromagnétique).

CONDITIONS DE GARANTIE

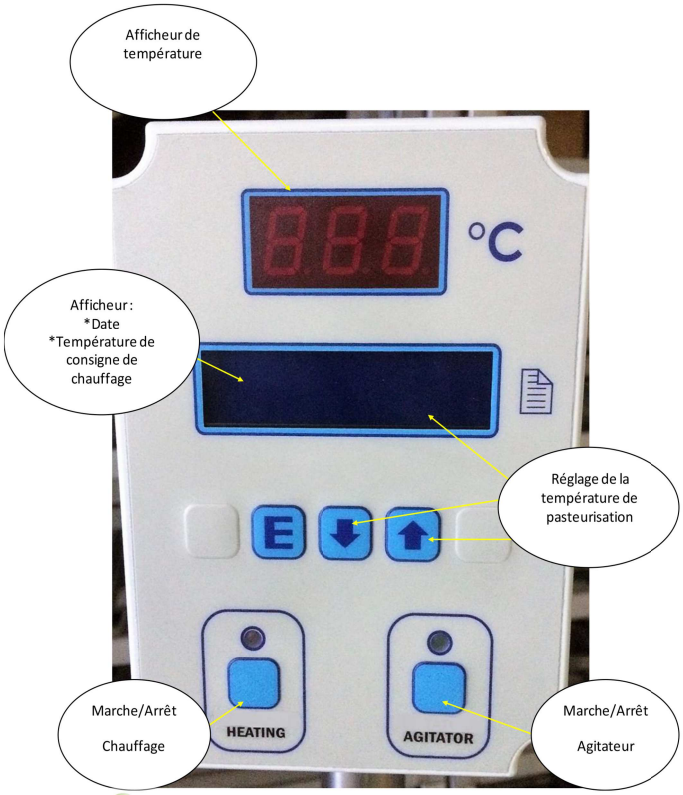
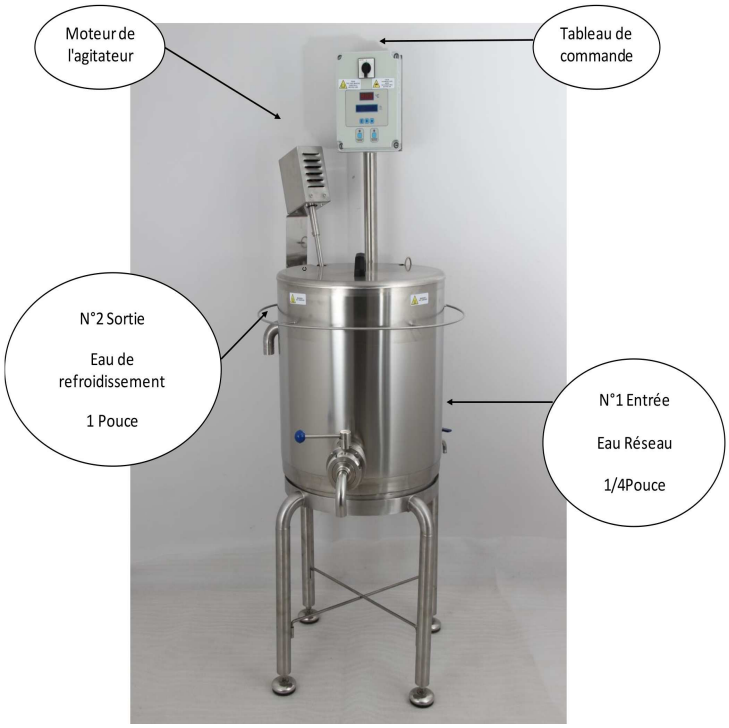
Le présent document est les conditions de garantie du fabricant sur le produit acheté et est valable dans tous les Etats membres de l'Union européenne. Cette garantie couvre une période de 12 mois, à l'exception des exclusions mentionnées ci-dessous. Cette garantie commence à la date d'achat indiquée dans le document de transport. Le fabricant garantit le remplacement gratuit (travail manuel non inclus) des composants affichant les vices de fabrication pendant la période de garantie.

Le remplacement en garantie des pièces de rechange n'est pas appliqué dans les cas suivants :
- Remplacement du panneau de contrôle en cas de dommages dus à la surcharge de tension ou à une infiltration d'eau.
- Remplacement d'élément de chauffage en cas de dommages dus aux dépôts de chaux excessive
- Remplacement de la sonde de température en cas d'endommagement de sa tige due à une collision.
- Remplacement du moteur agitateur en cas de dommages accidentel (y compris le mauvais contact avec des liquides).
- Remplacement des résistances en cas de dommages dus à l'utilisation à sec dans la double paroi.

Les cas suivants ne sont également pas inclus dans la garantie : les dommages accidentels (transport, négligence, défaut de traitement ou d'entretien, mauvaise utilisation de la machine par personnel non qualifié, mauvaise installation ou raccordement électrique et/ou réseau de l'eau, manque de sérieux dans l'entretien, toute modification non autorisé ou exploitation, utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle, l'inobservation totale ou partielle de l'actuel notice, etc...ou autres évènements indépendants du fonctionnement ou tâche de la machine.
La garantie se décompose également si l'appareil est réparé ou modifié par des personnes non autorisées.
La garantie ne couvre pas le remplacement de la machine ou l'extension de la garantie elle-même en cas de panne.
La garantie ne couvre pas le nettoyage des éléments de travail.
Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage aux personnes ou aux choses causées par une mauvaise installation ou mauvaise utilisation de la machine.

NOTICE DE DÉMARRAGE DE LA CUVE DE PASTEURISATION

Avant chaque utilisation il faut remplir d'eau, la double paroi.

1) Connecter la cuve sur le réseau d'eau à partir de la vanne N
2) Procéder au remplissage de la double paroi en ouvrant le robinet N1, l'eau doit sortir par le trop plein (N2).
3) Brancher la cuve au réseau électrique (220 volts).
4) Remplir la cuve avec le lait.
5) Régler la température de pasteurisation, (avec les flèches montantes ou descendantes N3).
6) Appuyer sur le bouton agitateur pour mettre en marche ou arrêter l'agitation (l'agitateur doit toujours fonctionner pendant les phases de chauffage ou de refroidissement).
7) Lorsque votre température est réglée, il faut appuyer sur le bouton chauffage pour démarrer la pasteurisation.
8) Lorsque la température programmée est atteinte (90°C maxi), le thermostat maintient la température souhaitée.
9) Pour le refroidissement, vous devez arrêter la résistance électrique et ouvrir la vanne N1 afin de faire entrer l'eau dans la double-paroi, puis fermer la vanne lorsque vous êtres arrivé à la température désirée (attention à l'inertie de la cuve, elle est fonction du volume de lait et de la température de l'eau de refroidissement).

Branchement en 220V 2 phases + terre.