

1. INHOUDSOPGAVE

2. FUNCTIES
3. AFTAKASSEN
4. INSTALLATIE OP DE DRIJFMACHINE
5. TECHNISCHE BESCHRIJVING
6. TECHNISCH SCHEMA
7. NOMENCLATUUR VAN DE ONDERDELEN
8. MONTAGE
9. WERKZAAMHEDEN
10. ENKELE TIPS...
11. VERSTOPPING
12. KIEZEN VAN DE SNELHEID
13. PRESTATIEVERMOGEN
14. VOEDINGSHYGIËNE
15. REINIGEN
16. ONDERHOUD MECHANISME
17. VERVANGEN VAN DE KRABBERS
18. VERTICALE AS
19. AFMETINGEN - GEWICHT
20. WERKVEILIGHEID
21. GARANTIE
22. ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST
23. OVEREENSTEMMING MET DE REGLEMENTERING

2. FUNCTIES

De passe-tout P 200 is ontworpen en gebouwd voor het verrichten van de meest gangbare ziftwerkzaamheden in de voedingsindustrie, -handel en -dienstverleningen.

Deze machine is bestemd voor de professionals en combineert een uitstekende werkkwaliteit met een uiterst hoog prestatievermogen waardoor zij in korte tijd geamortiseerd kan worden.

Ieder bijzonder gebruik dat buiten het hierboven beschreven kader valt en iedere wijziging in het ontwerp of de oorspronkelijke bouw van het apparaat doet de aansprakelijkheid van DITO SAMA vervallen behalve in geval van een voorafgaande schriftelijke mededeling waaraan wij onze formele akkoordbevinding hebben gegeven wat betreft voornoemd gebruik of wijziging.

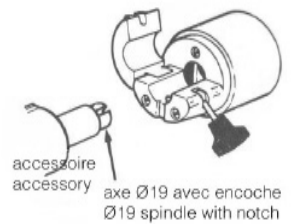
VEILIGHEID
De machine
stopzetten
VOOR
de INSTALLATIE
of het
DEMONTEREN
van de passe-tout

3. AFTAKASSEN

Er zijn **twee types** aftakassen :

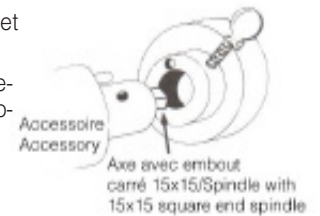
DS

- Drijfas van het toebehoren met inkeping
- Op de drijfmachine, toebehorenaansluiting met een ½ karbelschaal en een kantelgrendel toebehoren



H.12

- Drijfas van het toebehoren met vierkant opzetstuk
- Op de drijfmachine, toebehorenaansluiting met kegelvormige boring en borgschroef toebehoren



OPMERKING : De toebehoren voor de as H.12 worden aangegeven mbv de letter «H» (bv : CX.21 H)

- KOPPELBUS

De toebehoren van het type DS kunnen geïnstalleerd worden op machines voorzien van een H.12 as door een tussenbus van het type H.12 te monteren.



4. INSTALLATIE OP DE DRIJFMACHINE

Zie de instructiehandleiding geleverd bij de machine waarop de P 200 moet worden geïnstalleerd.

DE MACHINE
STOPZETTEN

5. TECHNISCHE BESCHRIJVING

De P 200 is vervaardigd van gegoten aluminium.

Zij bevat een kop 100 met een mechanisch gedeelte.

Onder deze kop wordt de kuip 200 vastgehaakt welke van tevoren is voorzien van een ziftrooster en de schroef.

De kop en de kuip worden samengekoppeld middels een snelle beweging van de twee handvaten 211.

8. MONTAGE

DE MACHINE STOPZETTEN VOOR IEDERE INGREEP

Het monteren en het demonteren gaat makkelijker als de kop van de passe-tout geïnstalleerd is op de toebehorenaansluiting van de drijfmaschine, welke natuurlijk **moet worden stilgezet tijdens de werkzaamheden**.

I. De kop op de toebehorenaansluiting plaatsen (zie § 3 en 4).

II. Het ziftrooster op de bodem van de kuip plaatsen.

De aanslag van het rooster altijd eronder, tegen een dwarsstuk van de kuip aan.

III. De schroef op het rooster plaatsen en hem op de centreerinrichting aanbrengen.

De krabbers moeten tegen het vlakke deel van het ziftrooster wrijven.

IV. De kuip met de hierboven beschreven voorzieningen onder de kop plaatsen die al op de drijfmaschine is geïnstalleerd

V. Waarbij men eerst de twee contactblokken op hun plaats moet brengen

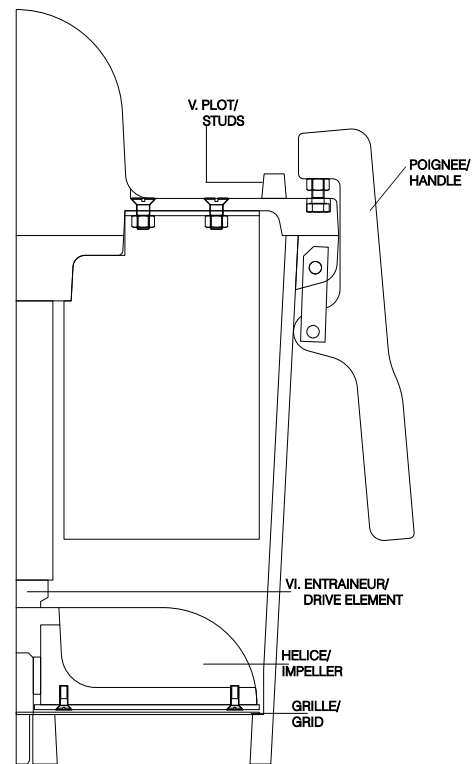
VI. En vervolgens de aandrijver in het opening in de schroef.

Het is niet nodig dat de drijfpen zich voor zijn opening bevindt. Alles zal automatisch op zijn plaats vallen bij de inwerkingstelling.

VII. De twee handvaten vasthaken.

De passe-tout is nu klaar voor gebruik.

Als de machine onbelast draait, is het normaal dat de krabbers geluid maken doordat zij tegen het ziftrooster aan wrijven.



9. DE WERKZAAMHEDEN

Fijn rooster (diameter van de gaten : 1,5 mm)

Aardappelpuree, Vruchtencompote, Tomatenpuree enz..

Middelfijn rooster (diameter van de gaten : 3 mm)

Verschillende purees, Bonenpuree, Soep, Vruchtencompote, Vissoep (2^e behandeling) enz..

Grof rooster (diameter van de gaten : 6 mm)

Soep op basis van prei, En vezelachtige producten die men vooraf in stukken heeft gesneden, Vissoep (1^{ste} behandeling), Tomatenpuree (illisible) voor pizza enz..

10. ENKELE TIPS

- **PREI** : Ze voor het koken in grote stukken snijden. Bij het ziften, ze mengen met de overige groente zodat zij geleidelijk aan verwerkt worden.
- **VISSOEP** : De schalen en schelpen van schaal- en schelpdieren vermijden. Naar gelang de grootte, de aard van de vis en de gewenste fijnheidsgraad, het ziften in één of twee behandeling uitvoeren. Eerst met het groffe rooster en dan met het middelfijne rooster.
- **APPELCOMPOTE** : men kan hele appels verwerken maar dan moeten ze wel eerst gekookt zijn.

11. VERSTOPPING

De P 200 is een zeef en diengevolge is het normal, en nuttig, dat hij de velletjes, de visgraten, de pitten en de draden van snijbonen enz.. tegenhoudt.

De opeenhoping van dit afval verhindert op de lange duur het zeven.

De «plak» die dit opeengehoopte afval vormt moet dus tussen de schroef en het rooster verwijderd worden.

De P 200 is zodanig ontworpen dat hij eenvoudig te demonteren is zelfs als de te verwerken producten kokend heet zijn (geïsoleerde handvaten).

1) de kuip van de kop afhaken

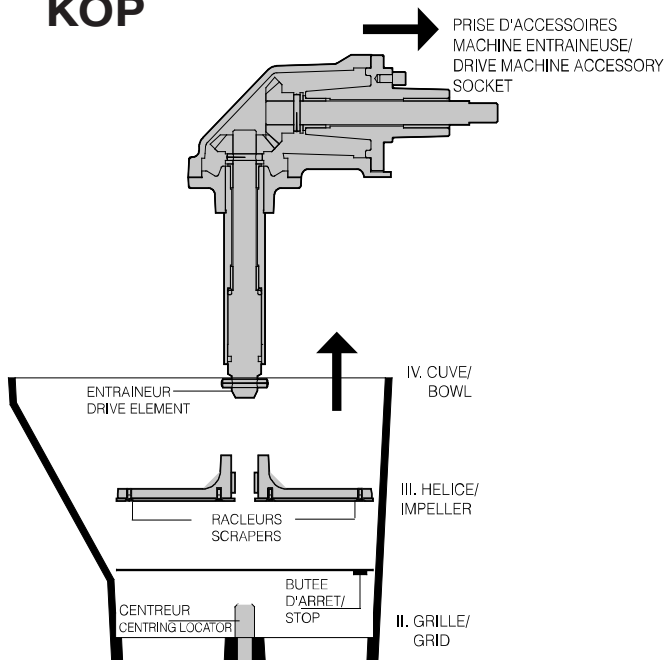
2) De kuip omkeren in een teil om bij de schroef en het rooster te kunnen komen en de «plak» afval verwijderen.

3) Alles opnieuw monteren.

Het zij opgemerkt dat het soms beter - en sneller - is om in twee fases te zeven :

- voorzien met het groffe rooster
- 2^e behandeling met een fijner rooster.

TETE KOP



12. KEUZE VAN DE SNELHEID

Kies wat betreft drijfmachines voorzien van een snelheidsreeks (mengers - mixers en motor-variator) voor de zogenaamde «hoge» snelheden vanaf de 4^e **waarbij men erop moet letten dat men altijd in lage snelheid opstart.**

13. PRESTATIEVERMOGEN

De afgegeven hoeveelheid hangt van meerdere parameters af waaronder :

- het type gebruikte rooster
- de aard van het te zeven product
- de graad waarin het product is gekookt
- het feit dat men tijdens de werkzaamheden wel of niet een verstopping moet verwijderen
- de aanvoersnelheid van de bediener enz..

Wat betreft aardappelpuree kan de afgegeven hoeveelheid met een middelfijn rooster tot aan een ton per uur bedragen.

14. VOEDINGSHYGIËNE

Bij het ontwerp van de passe-tout DITO SAMA P 200 is er rekening gehouden met de voorschriften op het gebied van de voedingshygiëne.

Het materiaal dat in contact komt met de voedingsmiddelen is compatibel met de voedingshygiëne.

Gladde oppervlakten, makkelijk schoon te maken.

De P 200 voldoet aan de norm NF U60 010 en aan de standaard 8 NSF/USA met betrekking tot de voedingshygiëne.

15. REINIGEN

Demonteren en met warm water afwassen, gewoon in de lucht laten drogen.

Gebruik voor voedingsmiddelen erkende reinigingsmiddelen en neem hun gebruiksaanwijzing in acht.

Geen schurende producten gebruiken.

16. ONDERHOUD MECHANISME

Geen enkel mechanisch onderhoud.

Bij klachten de referentie die op de passe-tout staat vermeld aangeven.

Zie de nomenclatuur en het schema wat betreft de vervangingsdelen en de van kracht zijnde prijslijst wat betreft de prijzen.

17. VERVANGEN VAN DE KRABBERS

De schroef is voorzien van twee krabmesses van RVS. Niet wachten totdat de messen volkomen versleten zijn om ze te vervangen. Ieder mes is bevestigd mbv twee schroeven van RVS.

18. VERTICALE AS

Demonteren van de verticale as - 151 - om hem te smeren :

1. De koker - 141 - demonteren die door 4 schroeven wordt vastgehouden.
2. De pen die het tandwiel - 130 - vasthoudt op de as - 151 - verwijderen.
3. Het tandwiel eruit halen.
4. De as er aan het andere uiteinde van de koker eruit halen.
5. Alles opnieuw monteren in omgekeerde volgorde (pas op de afdichting 155).

19. AFMETINGEN - GEWICHT

- Netto gewicht : 7 kg
- Bruto verpakt gewicht : 8 kg
- Verpakking (landverpakking) : L = 455 , b = 395 , h = 340 mm
- Schokwerende verpakking speciaal ontworpen voor het apparaat.

20. WERKVEILIGHEID

De werkveiligheid is in het ontwerp van de machine geïntegreerd.

De brede opening van de kuip en het ontbreken van een bottleneck staan garant voor een snelle toevoer mbv een grote opscheplepel en het naar beneden voeren van de producten middels zwaartekracht tot aan de schroef. De bediener hoeft dus nooit de hand in het apparaat te steken.

Bovendien mogen de producten alleen met een grote opscheplepel of een schuimspaan in de machine gevoerd worden en nooit met de hand.

De schroef, die betrekkelijk langzaam draait, te weten in het algemeen tussen 100 en 400 t/min, is absoluut veilig :

- het insteeksnijvlak is plat en niet scherp
- aan de rand is het insteeksnijvlak voorzien van een «vingerbeschermingsuitrusting» waardoor iedere risico beknelde te raken tussen de schroef en de kuip wordt opgeheven.

Als hij draait, is de schroef is zichtbaar (geen «valse indrukken»).

De aandacht van de gebruiker wordt gevestigd op de verantwoordelijkheid die hij op zich neemt als hij de karakteristieken van de passe-tout wijzigt zonder onze voorafgaande instemming.

Hetzelfde geldt :

- voor ieder gebruik dat niet is beschreven in deze handleiding
- in geval van niet inachtneming van de gebruiks- en onderhoudsinstructies.

De P 200 voldoet aan het concept van de norm AFNOR Pr. U 61 051 «materiaal aanpasbaar aan machines - geïntegreerde preventie». Referentie UNM 283 026 (30/4/85).

Hij beantwoordt aan de veiligheidseisen van bepaalde vreemde landen (bijvoorbeeld BDR , Berufsgenossenschaft).

21. GARANTIE

UITTREKSEL VERKOOPVOORWAARDEN DITO SAMA

Garantie : onze garantie heeft betrekking op een periode van twaalf achtereenvolgende maanden gerekend vanaf de ter beschikking stelling van de goederen.

De garantie is beperkt tot het gratis vervangen van oorspronkelijke onderdelen welke wij als defect hebben erkend naar aanleiding van een materiaalfout of een constructiefout.

De garantie dekt niet de schade voortvloeiende uit een installatie of een gebruik die niet overeenstemmen met de voorschriften gevoegd bij ieder apparaat of uit een gebrekkig onderhoud of hardhandigheid.

In ieder geval zijn de verzendkosten, de arbeidskosten en de voorrijkosten voor rekening van de koper.

De Maatschappij DITO SAMA is uitsluitend aansprakelijk voor de verbintenissen die zij zelf heeft aangegaan en welke hierboven beschreven staan. Zij kan in geen enkel geval aansprakelijk gesteld worden voor verbintenissen aangegaan door de verkoper buiten deze verkoopvoorwaarden.

Reparaties : al onze verzendingen worden verricht onder rembours.

Frankrijk : Onze goederen worden geacht te zijn ex works. Franco kan alleen toegepast worden op zendingen waarvan de eenheidswaarde op zijn minst gelijk is aan de drempelwaarde vermeld op de van kracht zijnde prijslijst.

In geval van verzoek om een expresverzending, wordt de franco verzending geannuleerd en zijn de verzendkosten volledig voor rekening van de koper, ongeacht de waarde van de zending.

Verzendingen : onze verzendingen, zelfs franco, worden verricht voor risico van de ontvanger welke verhaal moet maken, in geval van schade of ontbrekende goederen, op het transportbedrijf in de drie dagen die volgen.

Rechterlijke bevoegdheid : De Handelsrechtbank van Guéret is bevoegd om kennis te nemen van geschillen zelfs in geval van incidentele vorderingen, beroep op de garantie of meerdere verweerders. Alle clausules welke andersluidend zijn tov deze voorwaarden en welke niet schriftelijk aanvaard zijn, zijn niet tegen ons inroepbaar.

GARANTIE EEN JAAR

22. ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te wenden tot degene die u het apparaat heeft verkocht.

Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop :

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

23. Overeenstemming met de reglementering

De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :

- De Machine richtlijn 2006/42 EEG,
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.
- De Europese normen :
 - EN 1672-2 - Machines voor voedingproducten - Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.
 - EN 12851 - Toebehoren voor machines voorzien van een extra bewegingsaansluiting - Voorschriften met betrekking tot de veiligheid en de hygiëne.

Voorname overeenstemming wordt bewezen door :

- Het conformiteitsmerk CE (EG) dat op de machine is aangebracht.
- De hiermee overeenkomstige CE (EG) verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd.
- Deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

Ingebouwde veiligheidsvoorzieningen :

- De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.
- De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's.

Voedingshygiëne :

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende voorschriften en normen :

- Richtlijn 1935/2004/EEG : materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen.
- Normen EN 601-2004 : gegoten aluminiumlegeringen in contact met levensmiddelen.

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.

OPTIONELE UITRUSTINGEN



Vleesmolen



Slijpsteen om de messen te slijpen



Universele groentesnijder : friet, macedoine, snijden in golfvorm, raspen enz ..



Mixer-menger



Aanpassingsheft voor machines Hobart, Bonnet enz..