

1. SOMMAIRE

2. FONCTIONS
3. PRISES DE MOUVEMENT
4. INSTALLATION SUR LA MACHINE ENTRAINEUSE
5. DESCRIPTIF TECHNIQUE
6. SCHEMA TECHNIQUE
7. NOMENCLATURE DES PIECES
8. MONTAGE
9. LES TRAVAUX
10. QUELQUES CONSEILS...
11. BOURRAGE
12. CHOIX DE LA VITESSE
13. PERFORMANCES
14. HYGIENE ALIMENTAIRE
15. NETTOYAGE
16. ENTRETIEN MECANISME
17. ECHANGE DES RACLEURS
18. ARBRE VERTICAL
19. ENCOMBREMENT- POIDS
20. SECURITE DU TRAVAIL
21. GARANTIE
22. OU S'ADRESSER POUR LA MAINTENANCE ?
23. CONFORMITE A LA REGLEMENTATION

2. FONCTIONS

Le passe-tout P.200 a été conçu et réalisé pour effectuer la plupart des tamisages dans les cuisines, commerces et services de l'alimentation.

Destiné aux professionnels, il associe un travail de qualité à d'excellents rendements, autorisant un amortissement très rapide.

Toute utilisation particulière sortant du cadre ci-dessus, ainsi que toute modification dans les conceptions ou la réalisation originale de l'appareil, conduirait à dégager la responsabilité de la DITO-SAMA, sauf information préalable donnée par écrit, ayant reçue notre accord formel sur lesdites utilisations ou modifications.

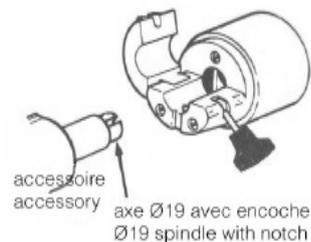
SECURITE
ARRETER
la machine
AVANT
INSTALLATION
ou
DEMONTAGE
Du passe-tout

3. PRISES DE MOUVEMENT

Il existe **deux types** de prise de mouvement :

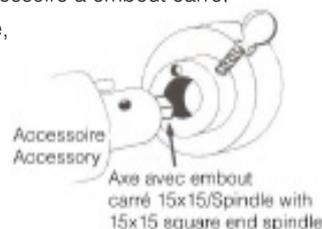
DS

- axe d'entraînement de l'accessoire avec encoche,
- sur la machine entraîneuse prise d'accessoire comprenant une 1/2 coquille basculante et un verrou basculeur.



H.12

- axe d'entraînement de l'accessoire à embout carré.
- sur la machine entraîneuse, prise d'accessoire à alésage conique avec vis de blocage.



NOTA : les accessoires pour prise H.12 sont repérés par la lettre « H » (ex. : CX.21 H).

• MANCHON D'ADAPTATION

Les accessoires du type DS peuvent être installés sur les machines équipées d'une prise H.12, en interposant un manchon intermédiaire type H.12.



4. INSTALLATION SUR LA MACHINE ENTRAINEUSE

Se reporter à la notice d'instructions livrée avec la machine sur laquelle le P. 200 sera installé.

ARRETER
LA MACHINE

5. DESCRIPTIF TECHNIQUE

P.200 est réalisé en aluminium moulé.

Il comprend une tête incluant la partie mécanique.

Sous cette tête, vient s'accrocher la cuve 200 préalablement équipée d'une grille-tamis, et de l'hélice.

Tête et cuve sont solidarisées par la manœuvre rapide des deux poignées 211.

8. MONTAGE

**ARRETER LA MACHINE
AVANT
TOUTE INTERVENTION**

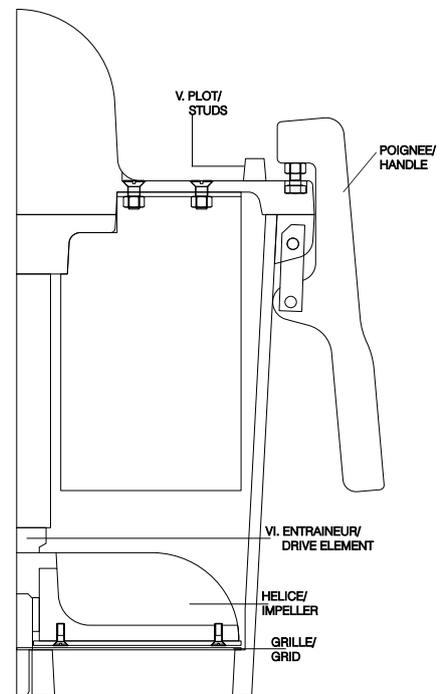
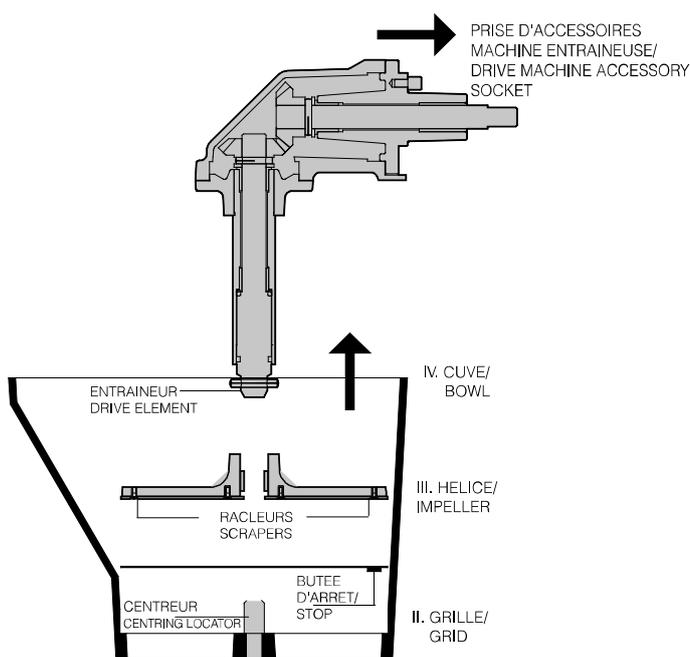
Montage et démontage sont facilités lorsque la tête du passe-tout est installée sur la prise d'accessoires de la machine entraîneuse, laquelle évidemment, **doit être arrêtée pendant les opérations.**

- I. Placer la tête sur la prise d'accessoires (voir § 3 et 4),
 - II. Poser la grille-tamis au fond de la cuve, la butée d'arrêt de la grille, toujours en-dessous, contre un croisillon de la cuve.
 - III. Poser l'hélice sur la grille, en l'engageant sur le centreur, les racleurs doivent frotter contre la partie plane de la grille-tamis.
 - IV. Présenter la cuve, ainsi équipée, sous la tête, déjà installée sur la machine entraîneuse,
 - V. ...en emboîtant d'abord les deux plots,
 - VI. ...puis l'entraîneur dans le logement de l'hélice, Il n'est pas nécessaire que la goupille d'entraînement se présente en face de son logement.
- L'emboîtement sera automatique lors de la mise en marche.
- VII... accrocher les deux poignées.
- Le passe-tout est prêt à servir.
- En marche à vide, le bruit produit par les racleurs contre la grille-tamis, est normal.

9. LES TRAVAUX

Grille fine (Ø des perforations : 1,5 mm)

TETE



purées de pommes de terre, compotes de fruits, extrait de tomates etc.

Grille moyenne (Ø des perforations : 3mm)

purées diverses, purées de haricots, potages, compotes de fruits,

soupes de poissons (2^e passage).

Grille grosse (Ø des perforations : 6 mm)

potages à base de poireaux et de filandoux préalablement coupés en morceaux, soupes de poissons (1^{er} passage), purée de tomates crues pour pizza etc.

10. QUELQUES CONSEILS...

- **POIREAUX** : les couper grossièrement avant cuisson. Lors du tamisage, les mélanger avec les autres légumes, pour les passer progressivement.
- **SOUPES DE POISSONS** : éviter les carapaces de crustacés ou similaires. Selon la grosseur, la nature des poissons et la finesse désirée, effectuer le tamisage en une ou deux opérations, d'abord avec la grille grosse, puis avec la grille moyenne.
- **COMPOTE DE POMMES** : on peut opérer avec des pommes entières, mais cuites.

11. BOURRAGE

P.200 est un tamis, et à ce titre, il est normal- qu'il retienne les peaux, les arêtes de poissons, les pépins, les fils de haricots verts, etc.

L'accumulation de ces déchets gêne, puis empêche le tamisage. Il faut donc, éliminer le « gâteau » que produisent les déchets accumulés, entre l'hélice et la grille.

P.200 a été conçu pour permettre un démontage facile, même si les produits travaillés sont bouillants (poignées isolantes).

- 1) dégager la cuve de la tête,
- 2) renverser la cuve dans une cuvette pour récupérer l'hélice et la grille, et enlever le « gâteau » de déchets.
- 3) Remonter.

A noter qu'il est parfois préférable- et plus rapide- de tamiser en deux temps :

- pré-tamisage avec grille grosse,
- 2^e passage avec grille plus fine.

12. CHOIX DE LA VITESSE

Sur les machines entraîneuses dotées d'une gamme de vitesse (batteurs-mélangeurs et moto-variateur), opter pour des vitesses dites « rapides », à partir de la 4^e en prenant soin de toujours démarrer en vitesse lente.

13. PERFORMANCES

Le débit est fonction de plusieurs paramètres, dont :

- le type de grille utilisé,
- la nature du produit à tamiser,
- son degré de cuisson,
- la nécessité de débourrer, ou non, en cours d'opération,
- la cadence d'alimentation de la part de l'opérateur, etc.

Pour la purée de pomme de terre, avec une grille moyenne, le débit peut atteindre jusqu'à une tonne/heure.

14. HYGIENE ALIMENTAIRE

Le passe-tout DITO-SAMA P.200 a été étudié en tenant compte des impératifs de l'hygiène alimentaire.

Les matériaux en contact avec les aliments sont compatibles avec l'hygiène alimentaire.

Surfaces lisses, facilement nettoyables.

P.200 est conforme à la norme NF. U60-010 et au standard NFS/USA, traitant de l'hygiène alimentaire.

15. NETTOYAGE

Démonter et laver à l'eau chaude, et laisser sécher naturellement.

Utiliser des détergents agréés pour l'alimentation en respectant leur mode d'emploi.

Proscrire les produits abrasifs.

16. ENTRETIEN MECANISME

Aucun entretien mécanique.

Pour toute réclamation, prière de rappeler la référence du passe-tout.

Pour les pièces de rechange, voir nomenclature et schéma, ainsi que le tarif en cours, pour les prix.

17. ECHANGE DES RACLEURS

L'hélice est équipée de deux lames racleuses en acier inoxydable.

Ne pas attendre une usure complète pour procéder à leur échange.

Chaque lame est fixée par deux vis en acier inoxydable

18. ARBRE VERTICAL

Démontage de l'arbre vertical- 151- pour graissage :

1. démonter le fourreau- 141- fixé par quatre vis
2. chasser la goupille fixant le pignon- 130- sur l'arbre- 151-
3. sortir le pignon
4. retirer l'arbre par l'autre extrémité du fourreau
5. remonter en sens inverse (attention au joint 155)

19. ENCOMBREMENT-POIDS

- Poids net : 7 kg
- Poids brut emballé : 8 kg
- Colisage (emballage terrestre) :
L= 455 ,l= 395 ,h = 340 mm
- Emballage antichoc conditionné spécialement pour l'appareil.

20. SECURITE DU TRAVAIL

La sécurité du travail a été intégrée au moment de la conception :

- La large ouverture de la cuve et l'absence de goulot d'étranglement facilitent l'alimentation à la louche et la descente des produits par gravité, jusqu'à l'hélice. Ainsi, rien n'incite l'opérateur à introduire la main dans l'appareil.
- De plus, l'alimentation se fait nécessairement avec une louche ou une écumoire, **et jamais avec la main.**
- L'hélice, qui tourne à une vitesse relativement lente, comprise généralement entre 100 et 400 tours/ minute ne présente pas de risque :
 - son bord d'attaque est plat, non coupant,
 - à son extrémité périphérique, le bord d'attaque est muni d'un « chasse-doigt » qui supprime toute possibilité de coincement entre l'hélice et la cuve.
- L'hélice en rotation est visible (absence de traîtrise).

L'attention de l'utilisateur est attirée sur la responsabilité qu'il prendrait en modifiant les caractéristiques du passe-tout, sans notre accord écrit préalable.

Il en est de même :

- pour toute utilisation non prévue dans la présente notice,
- pour le non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien.

P.200 est conforme au projet de norme AFNOR Pr. U61-051 « matériels adaptables sur machines - Prévention intégrée ». Référence UNM 283-026 (30/4/85).

Il répond aux exigences de sécurité de certains pays étrangers (par exemple en R.F.A, Berufgenossenschaft).

21. GARANTIE

EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTE DITO-SAMA

- **Garantie** : Notre garantie s'étend sur une période de douze mois consécutifs, à dater de la mise à disposition des marchandises.

Elle est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut de matière ou d'un vice de construction.

Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, à un manque d'entretien, à la brutalité.

Dans tous les cas, les frais de port, de main-d'œuvre et de déplacement, sont à la charge de l'acheteur.

La Société DITO-SAMA n'est responsable que des engagements pris par elle et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le vendeur, en dehors des présentes conditions de vente.

- **Réparations** : tous nos envois sont payables contre-remboursement.

• **Franco** : Nos marchandises sont réputées départ usine. Le franco n'est appliqué qu'aux expéditions dont la valeur unitaire est au moins égale au seuil précisé sur le tarif en cours.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le franco est annulé et les frais de port sont intégralement à la charge de l'acheteur, quelle que soit la valeur de l'expédition.

- Expéditions : nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur dans les trois jours.
- Juridiction : attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Guéret pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

GARANTIE UN AN

22. OU S'ADRESSER POUR LA MAINTENANCE ?

- Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de l'appareil.



Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Cachet du vendeur

Date de l'achat :

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

23. CONFORMITE A LA REGLEMENTATION

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- Aux normes européennes :
 - EN 1672-2 - Machines pour les produits alimentaires - Prescriptions relatives à l'hygiène.
 - EN 12851 - Accessoires pour machines ayant une prise de mouvement auxiliaire - prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine.
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Normes EN 601-1992 : Alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

EQUIPEMENTS OPTIONNELS



Hachoirs à viande



Meule à affûter les couteaux



Coupe-légumes universel : frites, macédoines, coupes ondulées, rapés ..etc



Batteur mélangeur 9,9litres



Manchons d'adaptation pour achines Bonnet, Hobart etc..