

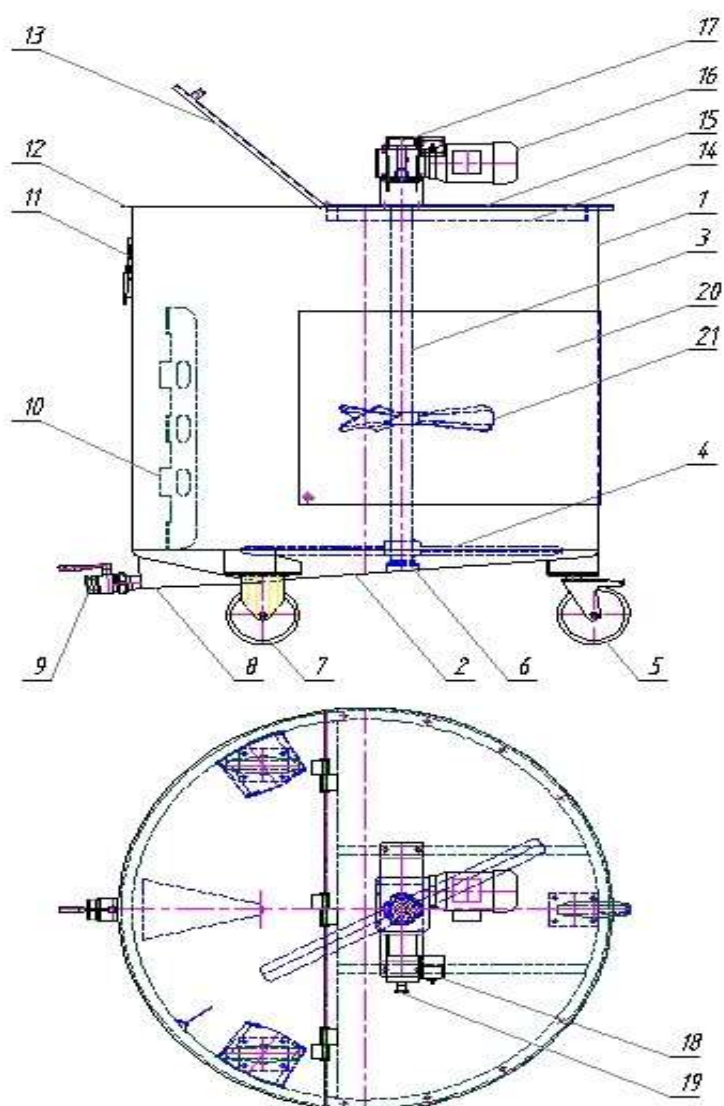


**CONTENU**

1. PIÈCES DE MACHINES .....	2
2. RÉGLAGE DE LA MACHINE .....	3
3. CONNEXION LA MACHINE À L'ALIMENTATION .....	3
4. UTILISATION DE LA MACHINE DANS UN BUT PARTICULIER .....	3
5. NOTES DE SÉCURITE .....	4
6. MISE EN MARCHÉ .....	6
7. PROTECTION ANTI-BROUILLAGE ET PROTECTION DU DÉMARRAGE AUTOMATIQUE.....	7
8. ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ.....	8
9. NETTOYAGE ET MAINTENANCE .....	9
10. REFROIDISSEMENT/CHAUFFAGE À L'ALIMENTATION.....	10
11. CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE .....	11
12. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	12
13. PIÉDESTAL DU MIXEUR .....	12
14. LE TRANSPORT .....	13
15. ANNEXE.....	13

## 1. PIÈCES DE MACHINES

1	Manteau	12	Bord supérieur
2	Fond	13	Couvercle à rabat
3	L'axe	14	Support pour motoréducteur
4	Mixeur	15	Couvercle fixe
5	Le pied ou roue en rotation	16	Motoréducteur
6	Le support	17	Couvercle de protection
7	Le pied ou roue fixe	18	Interrupteur de protection
8	Boitard de décharge	19	Interrupteur pour sélectionner la direction
9	Vanne de décharge	20	Surface d'échange
10	Briseur de flux	21	Hélice supplémentaire
11	Plaque d'identification		



## 2. RÉGLAGE DE LA MACHINE

- Le mixeur est conçu pour fonctionner dans une zone de travail fermée ou au moins couverte.
- Le sol pour l'installation du mixeur doit être solide.
- Placez le mixeur dans une position droite et stable.
- Toutes les pieds / roues doivent être chargées uniformément.
- Placez le mixeur dans la zone de travail de manière à ce que tous les côtés disposent de suffisamment d'espace pour que toutes les actions planifiées avec la machine (installation, utilisation, maintenance, ...) puissent être effectuées de manière fluide et sécurisée.
- Connecteur pour alimenter le mixeur en AC doit être mise à la terre et avec un couvercle de protection, l' voltage 3N ~ 400 / 230V.

## 3. CONNEXION LA MACHINE À L'ALIMENTATION

Cette machine est conçue pour alimenter système triphasé d'interphase 400V et fréquence 50Hz. La connexion est conçue comme un circuit 16A 5 de pôle : trois phases, zéro et mise à la terre.

Ne branchez la fiche dans le bloc d'alimentation que lorsque la machine doit être utilisée.

Dans mode veille, la maintenance ou le nettoyage, la fiche doit être retirée de la prise

## 4. UTILISATION DE LA MACHINE DANS UN BUT PARTICULIER

Le mixeur est une machine en construction verticale.

Il est conçu pour mélanger des liquides (moût, vin ...) et ajouter des produits œnologiques (levure, Bentonite, ).

Lorsque vous travaillez avec de grandes quantités de suppléments, il est nécessaire de les ajouter progressivement dans le liquide pour une meilleure dissolution et un meilleur mélange.

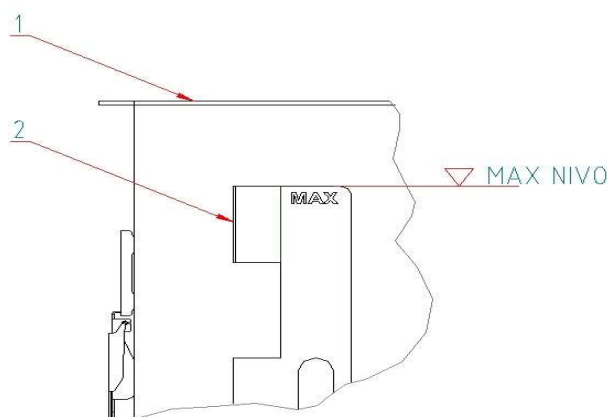
Aucun autre mode d'opération ou d'utilisation n'est autorisé, sauf comme indiqué dans ces instructions.

Le non-respect de ces instructions, signifie une décharge de responsabilité et des réclamations au titre de la garantie.

L'utilisateur doit éclairer la machine et ses environs. La lumière doit être suffisamment puissante pour que l'opérateur puisse faire fonctionner la machine en douceur et lire les étiquettes.

Le niveau maximum de liquide autorisé est en haut du briseur de flux.

Voir la figure ci-dessous. (1 – bord supérieur ; 2 – briseur de flux).



## 5. NOTES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser la machine en toute sécurité, lisez attentivement les instructions du manuel pour une utilisation en toute sécurité et suivez-les scrupuleusement.

Nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages sur la machine causés par le non- respect de ces instructions.

### ATTENTION- DANGER !

#### Zones dangereuses !

**Ne placez jamais vos mains, votre tête ou vos pieds à l'intérieur de la machine lorsque celle-ci est connectée au réseau électrique, en raison du risque de blessures graves !**

**Pendant le fonctionnement de la machine, l'opérateur, ni une autre personne, ne peut pas monter sur la machine.**

- Avant toute intervention sur la machine (inspection, maintenance, dépose, ...), éteignez
- l'interrupteur principal et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Avant la livraison, la machine était soumise à de nombreux contrôles et tests de matériaux, de fonctionnalité et de traitement de qualité. Néanmoins, cette machine peut être dangereuse si elle est utilisée par des personnes non informées pour la manipuler de manière non professionnelle et irrégulière !
- Ne jamais laisser les enfants utiliser la machine.
- La machine ne doit pas être installée ni utilisée dans de chambre présentant un risque d'explosion.
- La machine ne doit pas être placée et utilisée dans une atmosphère saturée d'huile, de soufre, de chlore ou de sel.
- La machine ne doit pas être exposée à des jets d'eau.
- N'insérez jamais d'objets étrangers dans la machine. Si cela se produit accidentellement, arrêtez immédiatement la machine.
- Pendant le fonctionnement, la machine ne doit pas être couverte ou transportée.
- Les personnes aux cheveux longs doivent porter un filet à cheveux.
- Avant chaque utilisation, vérifiez la précision de la machine. S'il est déterminé qu'il est endommagé, la machine ne doit pas être utilisée. Les réparations doivent être effectuées par un expert autorisé. N'ouvrez jamais les unités de commande mécanique et électronique vous-même !
- Letina intech d.o.o. peut assurer un fonctionnement fiable de la machine si la machine est utilisée et entretenue conformément à ces instructions.
- Conservez ce manuel d'instruction ainsi que tous les documents à l'appui afin qu'ils soient disponibles au besoin.
- Lorsque vous déplacez ou vendez une machine, soumettez tous les documents à l'acheteur.
- Le marquage CE, qui Letina intech d.o.o. comme le constructeur de la machine met en permanence sur la machine, déclare que la machine répond aux exigences essentielles de sécurité, de protection de la santé et de l'environnement qui déterminent la législation européenne et les éléments suivants de la nouvelle approche générale :
  - **Machinery Directive 2006/42/EC**
  - **Électromagnétique Compatibility Directive 2014/30/EU**
  - **Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC**

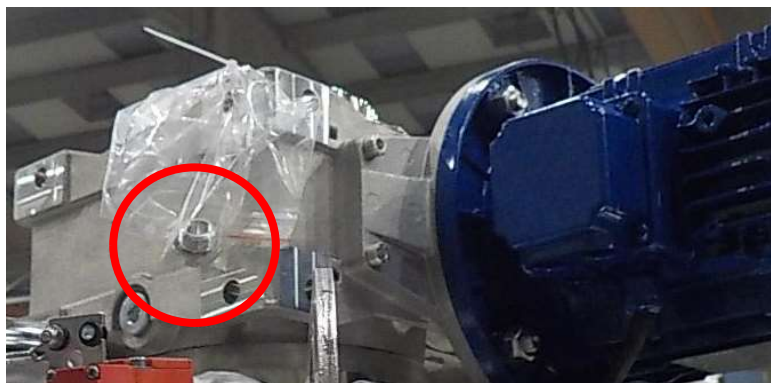
Pour les institutions publiques, le marquage CE sur le produit est la preuve que le produit est légal sur le marché. Le marquage CE est une abréviation des mots français "Conformité Européenne" (European Conformity)

**ATTENTION!**

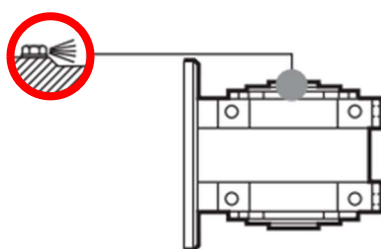
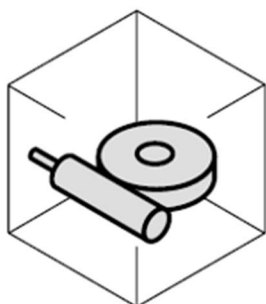
Avant de mettre la machine en marche, s'assurer que le bouchon de fermeture du réducteur est remplacé par le bouchon de remplissage (reniflard). Le bouchon de remplissage (reniflard) est situé sur le réducteur (voir photo ci-dessous). Ne le jetez pas!

Le mélangeur est livré avec un bouchon de fermeture pour éviter les fuites d'huile pendant le transport.

Pour plus de détails sur l'entretien du réducteur, vérifiez le manuel du réducteur ci-joint.

**REMARQUE :**

Le bouchon de remplissage (évent) sert de soupape de surpression. Le bouchon peut être installé à différents endroits, mais elle est principalement installée au sommet du réducteur.



## 6. MISE EN MARCHÉ

### ATTENTION - DANGER !

**Ne placez jamais vos mains, votre tête ou vos pieds à l'intérieur de la machine lorsque celle-ci est connectée au réseau électrique, en raison du risque de blessures graves !**

La séquence des opérations lors de l'utilisation est la suivante :

Vérifier la précision de la machine

Vérifiez la stabilité de la machine, tous les pieds doivent rester fermement sur le sol.

Si la machine a des roues, verrouillez-les. Assurez-vous que la machine est sur une surface horizontale.

Insérez la fiche dans la prise (AC connecteur avec zéro et mise à la terre). Démarrer la machine (tournez l'interrupteur).

REMARQUE : Si le mixeur a été débranché de l'alimentation électrique ou s'il y a une perte d'alimentation, il est nécessaire (lorsque l'alimentation revient sur la connexion du mixeur) de procéder comme suit :

- appuyez sur le bouton pour arrêter, après quoi vous pouvez appuyer sur le bouton pour commencer

Remplissez la machine au niveau optimal.

ATTENTION ! Le niveau maximum de liquide autorisé est en haut du briseur de flux ! REMARQUE ! La machine peut être remplie en mode veille mais aussi en fonctionnement ! ATTENTION ! La machine n'est pas conçue pour travailler avec des raisins ou des moûts !

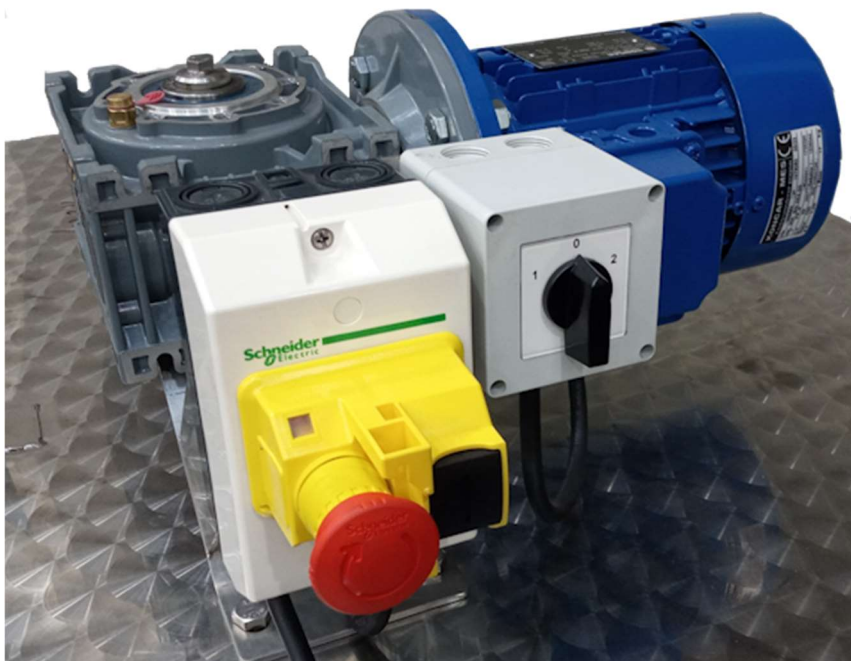
**EN CAS D'URGENCE, mettez l'interrupteur en position neutre !**

Vérifiez de temps en temps le fonctionnement de la machine. Appuyez sur le bouton "stop".

Débranchez la fiche Videz

a machine. Lavez la machine.

## 7. PROTECTION ANTI-BROUILLAGE ET PROTECTION DU DÉMARRAGE AUTOMATIQUE



Sur la photo est un interrupteur de protection du moteur et interrupteur 1-0-2. L'interrupteur 1-0-2 est utilisé pour changer le sens de rotation.

L'interrupteur de protection du moteur a intégré :

- protection du moteur contre le court-circuit et la surcharge.
- déclenchement de sous-tension.

La protection contre les surcharges assure la protection du moteur électrique. Si le médium dans la cuve est inadéquat ou si les lames du mixeur sont bloquées, alors il est activée protection contre les surintensités de l'interrupteur du moteur et arrête le mixeur.

Déclenchement de sous-tension est utilisé pour empêcher le démarrage automatique. Par exemple, si un mixeur fonctionne et qu'une panne de courant se produit (griller le fusible dans l'armoire de commande), déclenchement de sous-tension désengage mécaniquement l'interrupteur protection du moteur contre le court-circuit et la surcharge. Lorsque le courant est rétabli, le mixeur ne démarre pas automatiquement, vous devez appuyer sur le bouton de démarrage.




### REMARQUE :

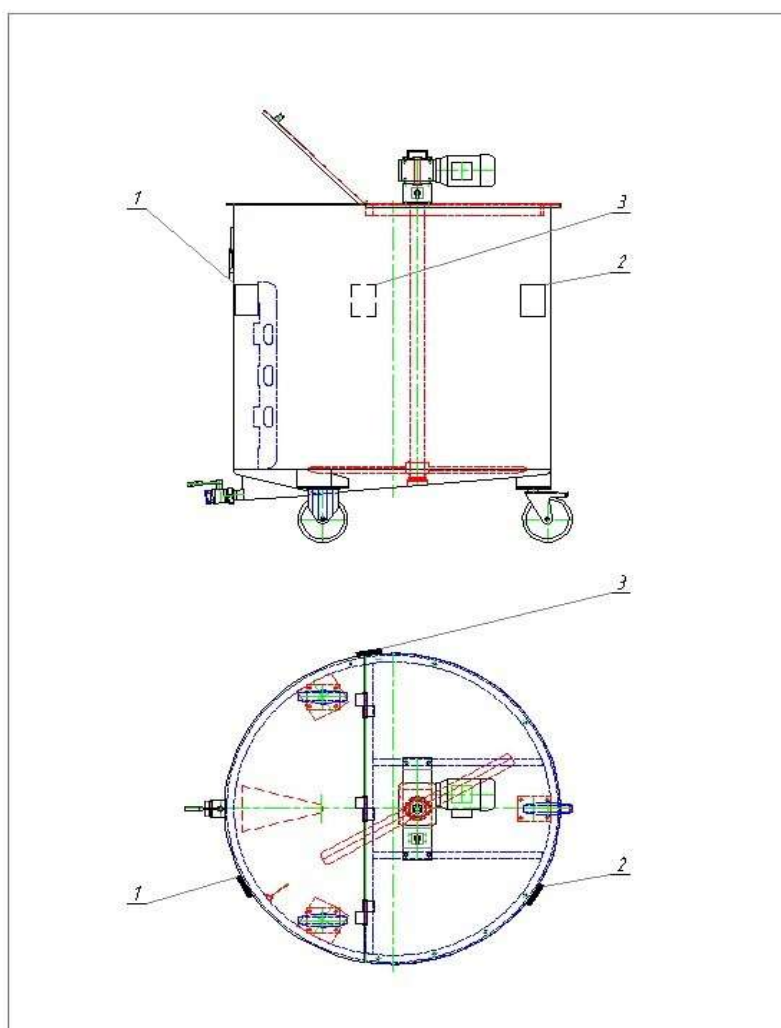
Si le mixeur est débranché de l'alimentation ou en cas de coupure de courant, il est nécessaire (lorsque l'alimentation apparaît au niveau de la connexion du mixeur) de procéder comme suit :

- Appuyez sur le bouton arrêter, après quoi vous pouvez appuyer sur le bouton commencer.



## 8. ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ

	1	Danger de pièces en rotation
	2	Danger de glisser
	3	Danger de piégeage



## 9. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### ATTENTION !

Avant toute intervention sur la machine (inspection, maintenance, déplacement ...), éteignez l'interrupteur principal et débranchez-le.

- Pour que la machine soit bien utilisée dans le temps, gardez toutes les pièces de la machine propres et sèches, sans poussière et autres saletés. Pour le lavage, utilisez des détergents neutres (non agressifs).
- N'appliquez pas d'agents de nettoyage ou de récurage qui pourraient endommager la surface de la machine ou les éléments de commande en plastique.
- La machine ne doit pas être exposée à de jet d'eau.

Un mauvais entretien de la machine peut affecter son travail et causer des dommages matériels et corporels.

## 10. REFROIDISSEMENT/CHAUFFAGE À L'ALIMENTATION

Votre mixeur peut être équipé d'électrovannes. La fonction de ces vannes consiste à ouvrir / fermer le flux de fluide à travers le manteau de refroidissement / chauffage et à obtenir ainsi le refroidissement ou le chauffage du contenu du cuve.

A société Letina intech d.o.o. utilise les électrovannes suivantes Castel :

- 1132/04 (G ½")
- 1132/06 (G ¾")
- 1132/08 (G 1")

Le fluide prévu traversant les vannes est de l'eau ou un mélange de glycol et d'eau. La température minimale que la vanne peut supporter est -15°C.

La température maximale que la vanne peut supporter est +105°C.

Il est recommandé d'utiliser le mélange de glycol et d'eau avec min. température -5 ° C et max. température + 60 ° C.

En raison des caractéristiques mécaniques de double manteau pour refroidissement/chauffage, la pression maximale de ce mélange doit être de 2,5 bars.

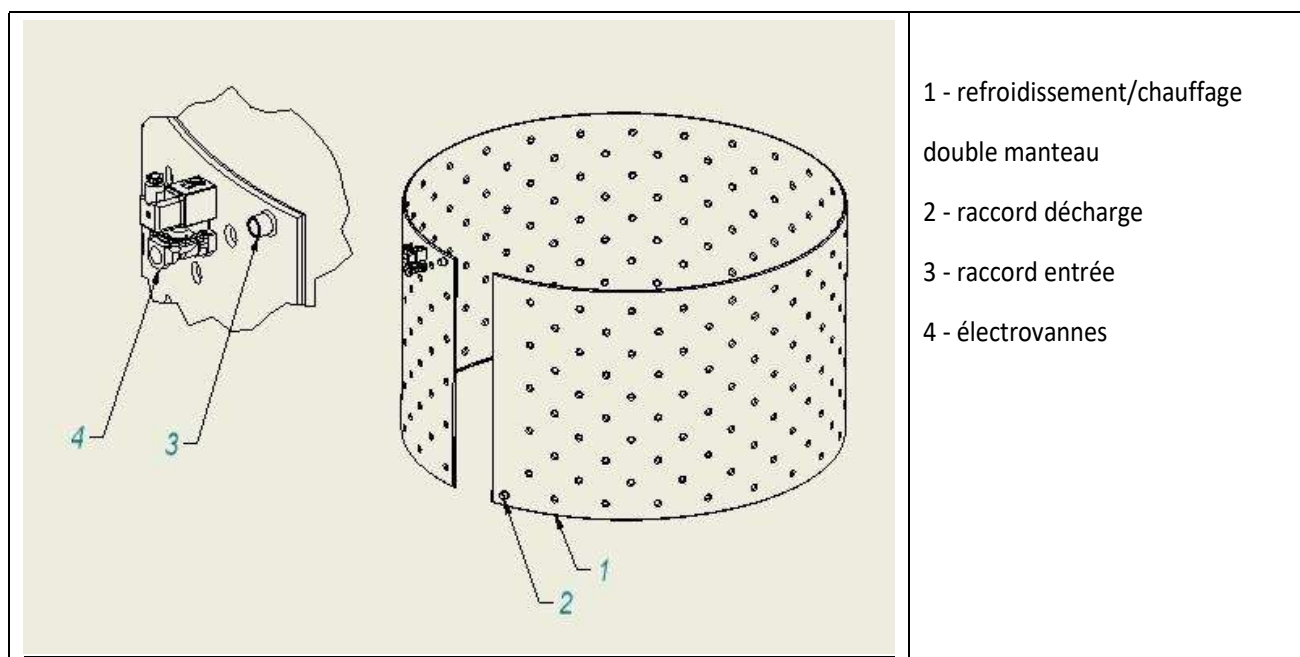
La bobine pour le contrôle des vannes est du type HM2 (9100 / RA2) et est conçue pour une tension de 24 VCA, 50/60 Hz, avec une tolérance de -10%.

La puissance qui traverse la bobine à une température ambiante de 20 ° C et à l'voltage de 24 VCA est la suivante :

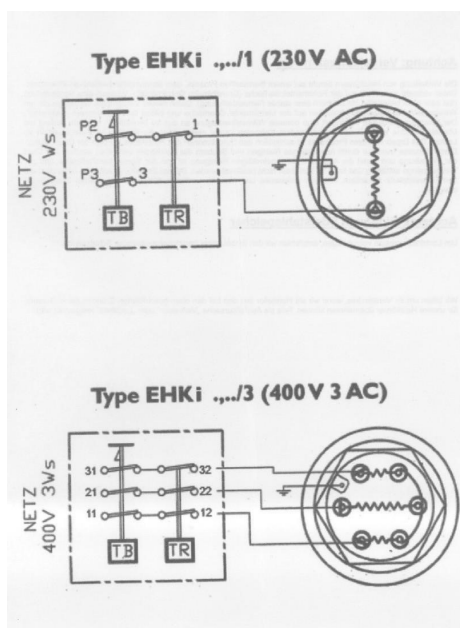
- 0.53A / 50Hz
- 0.42A / 60Hz

Ces vannes sont NC (Normalement Fermé), quand il n'y a pas de voltage, elles sont fermées. Lorsque sur la bobine s'apparaît le voltage de 24VAC, la vanne s'ouvre.

Il est recommandé de nettoyer le système de refroidissement / chauffage avant le raccordement du mixeur. Les vannes ont un diaphragme et la présence d'impuretés peut provoquer un dysfonctionnement.



## 11. CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE



La photo montre l'appareil de chauffage en versions monophasée et triphasée Cet appareil de chauffage peut être fourni en option avec un mixeur.

Le chauffage sera installé sur le fond du mixeur.

Autour de l'appareil de chauffage se trouve une chambre qui doit être remplie de liquide (eau ou mélange de glycol et d'eau).

L'appareil de chauffage est équipé d'un thermostat de travail (TB) et d'un thermostat de sécurité (TR). Réglez la température souhaitée sur le bouton de thermostat de travail.

La température de consigne maximale possible est comprise entre 70 et 80 ° C.

Si le thermostat de travail ne fonctionne pas et ne coupe pas l'alimentation à la température définie, la température augmentera. Lorsque la température dépasse 90 ° C, le thermostat de sécurité s'allume et s'éteint l'alimentation.

## 12. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

<b>Mixeur, M</b>		500	730	850 1000 1200	1300 1500 2000	2000 2500	3050 4000	5000	6000	8600 10300
<b>Volume, nominal</b>	[lit]	500	730	850 1000 1200	1300 1500 2000	2000 2500	3050 4000	5000	6000	8600 10300
Volume, fonctionnement (max. remplissage)	[lit]	450	650	765 900 1080	1170 1350 1800	1800 2250	2740 3600	4500	5400	7740 9250
<b>Diamètre manteau decuve</b>	[mm]	797	956	1116	1275	1402	1593	1753	1911	2071
<b>Diamètre Hauteur de cuve</b>	[mm]	1000	1000	850 1000 1250	1000 1150 1550	1250 1600	1500 2000	2050	2050	2500 3000
<b>Voltage</b>	[V~]	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V	3N~ 400/230V
<b>La fréquence</b>	[Hz]	50	50	50	50	50	50	50	50	50
<b>Puissance de vitesse</b>	[kW]	0.75	0.75	0.75 0.75 0.75	1.1 1.1 1.5	1.5 1.5	2.2 2.2	3.0	3.0	3.0 3.0
<b>Moteur à engrenages</b>	-	Lenze	Lenze	Lenze	Končar	Končar	Končar	Končar	Končar	Končar
<b>Puissance installée</b>	[kW]	0.75	0.75	0.75 0.75 0.75	1.1 1.1 1.5	1.5 1.5	2.2 2.2	3.0	3.0	3.0 3.0
<b>Courant</b>	[A]	1.88 1.88	1.88 1.88	1.88 1.88 1.88	2.8 2.8 3.8	3.8 3.8	5.6 5.6	6.9	6.9	6.9 6.9
<b>IP protection</b>	----	IP54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54	IP 54
<b>RPM</b>	[min <sup>-1</sup> ]	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	40-50
<b>Poids de cuve vide</b>	[kg]									

### **13. PIÉDESTAL DU MIXEUR**

Le mixeur peut être fourni avec plusieurs versions du piédestal :

- a) Avec les pieds (3 ou 4 pieds, en fonction du volume de la cuve et du poids du liquide)
- b) Avec les roues pour un déplacement facile
  - La cuve est toujours équipée d'une roue fixe et d'une roue en rotation pour faciliter le déplacement
  - Avant que le mixeur ne commence avec travail, obligatoirement casse les roues
- c) Avec support et emplacements pour le transport par chariot élévateur

### **14. LE TRANSPORT**

Le mixeur est enveloppé d'une feuille d'aluminium pour éviter les dommages mécaniques pendant le transport. Attention lors du déballage du mélangeur que le bouchon de remplissage n'est pas jeté ! (voir page 5).

Tout type de mixeur (toute version du support) peut être transporté par chariot élévateur. Le mixeur est soulevé par l'arrière par un chariot élévateur.

### **15. ANNEXE**

# EC - DECLARATION OF CONFORMITY

According to Machinery Directive 2006/42/EC and Annex II, Point A of this Directive

We,

Letina intech d.o.o.  
Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia

\*Letina intech d.o.o. is subsidiary company of Letina inox d.o.o.

as a manufacturer hereby with full responsibility declare that we are responsible to compile the technical file (Point A, Annex VII of the Machinery Directive), and that the

Product: **Mješalica / Mixer**  
Type: **M**  
Model: **M500, M730, M850, M1000, M1200, M1300, M1500, M2000, M2000, M2500, M3050, M4000, M5000, M6000, M8600, M10300**

has been designed and produced according to the following regulations:

Directive	Standards
- 2006/42/EC - Machinery Directive	EN 60204-1:2006+A1:2009 EN ISO 12100:2010
- 2014/30/EU – Electromagnetic Compatibility Directive	EN 61000-6-1 EN 61000-6-3

Conformity assessment has been performed by:

**KONČAR – Institut za elektrotehniku d.d., Notified Body No. 2494.**

Year of affixing of CE marking: **2022.**

Also, the designed products is in conformity with the following Regulation:

**1935/2004/EC - Regulation on materials and articles intended to come into contact with food**

by using the following product material: **W.Nr1.4301 IIIId**

Rezultati testiranja se nalaze / Test results can be found at:

**Letina intech d.o.o., Neumannova 2, 40000 Čakovec, Croatia**

Place and date of issue:  
**Čakovec, 21.07.2022.**

General Manager  
**Željko Benc**  
  
LETINA INTECH d.o.o.  
Neumannova 2, 40000 Čakovec



STAINLESS STEEL TECHNOLOGY

**Letina intech d.o.o.**

Neumannova 2, HR-40000 Čakovec, Croatia

**tel:** +385 (0)40 328100 **fax:** +385 (0)40 328200

**e-mail:** [letina@letina.com](mailto:letina@letina.com) **web:** [www.letina.com](http://www.letina.com)

**OIB:** 32033415378 **VAT:** HR32033415378

**IBAN:** HR5024840081106765375 Raiffeisenbank Austria d.d. Zagreb

**IBAN:** HR8623400091111113699 Privredna banka d.d. Zagreb

