

MANUEL DE L'USAGER

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À L'INTÉRIEUR.
À CONSERVER POUR L'USAGER

Ce manuel vous donne de l'information pour :

CapKold®

MODÈLES INA/2-100 TW SYSTÈME DE CUISSON- REFROIDISSEMENT CAPKOLD À BASCULEMENT DIRECT- À VAPEUR MARMITE MÉLANGEUR

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ AFIN DE POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. VEUILLEZ LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE

Le destinataire a la responsabilité d'inspecter le conteneur dès la réception et de déterminer la présence de tout dommage, incluant les dommages non apparents. Unified Brands suggère de faire mention sur le bordereau de livraison de tout soupçon de dommage. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Entretien ou questions concernant la fabrication ?
Contactez-nous au 1-888-994-7636.

Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant, au moment de la création et de l'impression, actuels et précis. Unified Brands recommande de consulter le site Web de nos gammes de produits, unifiedbrands.net, pour obtenir les renseignements et spécifications les plus à jour.

NUMÉRO DE PIÈCE 172030 RÉV A (07/14)



1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272, États-Unis
1-888-994-7636, télécopieur 1-888-864-7636
unifiedbrands.net

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

- AVERTISSEMENT :** **NE** tentez **PAS** d'installer, de configurer ou de faire fonctionner cette machine **AVANT** de lire et comprendre ce manuel et **TOUS** les manuels l'accompagnant. **CONSERVEZ TOUS LES MANUELS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER PLUS TARD.**
- AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que les opérateurs lisent, comprennent et suivent les directives de fonctionnement, les mises en garde et les instructions de sécurité contenus dans ce manuel. Tout utilisateur potentiel de l'équipement **DOIT** être formé aux procédures de fonctionnement sécuritaires et adéquates.
- AVERTISSEMENT :** Lorsque vous utilisez cette machine, **TOUTES** les directives de fonctionnement, les instructions de sécurité et les précautions **DOIVENT** être entièrement suivies et respectées.
- AVERTISSEMENT :** Cette machine est conçue pour être utilisée dans la cuisson et le refroidissement commercial de produits alimentaires, conformément aux directives contenues dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages à l'équipement et annulerait **TOUTES** garanties.
- AVERTISSEMENT :** **ÉVITEZ TOUT** contact direct avec les surfaces **CHAUDES** de l'appareil. Un contact direct pourrait causer des brûlures importantes.
- AVERTISSEMENT :** **ÉVITEZ TOUT** contact direct avec les produits alimentaires **CHAUDS**. Un contact direct pourrait causer des brûlures importantes.
- AVERTISSEMENT :** Éloignez l'eau et les solutions des commandes, du câblage électrique et du mécanisme d'entretien.
- MISE EN GARDE :** Lorsque vous connectez le racloir avec la bobine de déviation, assurez-vous que le racloir est courbé de la même façon que la marmite. Un racloir inversé ne raclera pas et peut causer des blessures sérieuses.
- AVERTISSEMENT :** L'utilisation de toutes pièces de remplacement autres que celles fournies par Unified Brands ou par un distributeur agréé annule **TOUTES** les garanties et peut causer des blessures corporelles ou des dommages à l'équipement. Tout entretien effectué par d'autres personnes que le personnel autorisé annulera **TOUTES** les garanties.
- AVERTISSEMENT :** Assurez-vous que tout le personnel d'entretien tourne le bouton d'alimentation électrique à **ARRÊT** au disjoncteur ou demandez au propriétaire de débrancher l'alimentation **AVANT** de travailler sur les composantes internes.
- AVERTISSEMENT :** Faites attention d'**ÉVITER** tout contact avec les produits nettoyants, conformément aux recommandations du fournisseur et du fabricant. Plusieurs agents nettoyants sont nocifs lorsqu'ils entrent en contact avec la peau, les yeux, les muqueuses et les vêtements. Veuillez lire les avertissements et suivre les directives indiquées sur l'étiquette du produit nettoyant.
- MISE EN GARDE :** Ne laissez **JAMAIS** de désinfectant de chlore entrer en contact avec l'acier inoxydable pour une période dépassant 30 minutes. Un contact prolongé pourrait causer de la corrosion.
- AVERTISSEMENT :** N'utilisez **PAS** un fusible avec une intensité d'AMPÉRAGE supérieure à celle indiquée pour ce circuit.
- AVERTISSEMENT :** **NE PAS** vaporiser d'eau le panneau de commande de la marmite.
- MISE EN GARDE :** **NE MÉLANGEZ PAS LES ANCRAGES D'AGITATEUR** de différentes marmites. Les ancrages de l'agitateur ne sont pas interchangeables d'une marmite à une autre. Ils sont adaptés pour la marmite avec laquelle ils ont été expédiés.

Table des matières

Avertissements importants pour l'opérateur	page 2
Description de l'équipement	page 4
Installation	page 4
Fonctionnement	page 9
Nettoyage de l'équipement/Procédures de désinfection	page 10
Entretien	page 12
Dépannage	page 13
Liste de pièces de remplacement suggérées	page 15
Schéma électrique	page 17
Journal d'entretien	page 19

Description de l'équipement

MODÈLE GROEN Marmite INA/2-100 TW



La marmite INA/2-100 TW est un marmite à chemise de vapeur au bas hémisphérique, possédant un agitateur incliné qui mélange efficacement une grande variété de produits et améliore la suspension des ingrédients solides pendant le transfert du produit. La marmite est, de série, fournie avec une soupape pneumatique à déclenchement automatique pour une pression nominale maximale de 90 lb/po² ainsi qu'un agitateur à vitesse variable.

La marmite possède les caractéristiques suivantes :

- Chemise au bas hémisphérique conçu pour une pression de travail pouvant atteindre 100 lb/po², construite conformément au code ASME et enregistrée au Conseil d'administration national. La marmite fonctionnera à toute pression de vapeur se situant entre 35 et 100 lb/po².
- Déflecteur en spirale pour un refroidissement efficace de la chemise d'eau froide.
- Hémisphère interne en acier inoxydable de type 316 et toutes les pièces humidifiées. Partout ailleurs, acier inoxydable de type 304.
- Intérieur et extérieur de la marmite fini selon le fini sanitaire n° 3.
- Soupape pneumatique de transfert de produit à déclenchement automatique en acier inoxydable de 76 mm (3 po), partie inférieure encastrée.
- Support en acier inoxydable avec brides de plancher régulières ajustables en acier inoxydable.
- Rebord de la barre robuste et renforcé.
- Bec de robinet pivotant de 3/4 po monté sur le rebord de la marmite.
- Fabriqué conformément aux toutes dernières normes sanitaires et au HACCP.
- Agitateur incliné facilement amovible, avec couteaux racloirs latéraux à pointe de nylon amovible pouvant racler toute la surface d'échange de chaleur située sous le rebord de la marmite.
- Moteur à vitesse variable avec plate de fonctionnement de 9 à 36 tr/min.
- Capteur de température encastré.
- Interrupteur d'arrêt d'urgence.
- Renflard et soupape de surpression fournis et posés en usine.
- Eau encloisonnée et tuyauterie de vapeur et vannes électromagnétiques.
- Basculement motorisé du corps de la marmite et de l'agitateur contigu.
- Bec de transvidage en forme de papillon.
- Dispositif de protection à verrouillage intégral.
- Sorties d'air comprimé pour la soupape à déclenchement automatique et la pompe/point de remplissage.
- Prise 208 V CA pour la pompe/point de remplissage.

REMARQUE

L'APPAREIL GROEN QUE VOUS VENEZ D'ACHETER A ÉTÉ CONSTRUIT À PARTIR DE MATÉRIELS DE QUALITÉ ET A ÉTÉ SOIGNEUSEMENT INSPECTÉ ET TESTÉ POUR S'ASSURER QUE VOUS RECEVIEZ LE MEILLEUR PRODUIT POSSIBLE. AVEC DES SOINS RAISONNABLES ET UN ENTRETIEN PÉRIODIQUE, VOTRE APPAREIL GROEN DEVRAIT VOUS DONNER DES ANNÉES DE SERVICE PRODUCTIF.

REMARQUE

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CE MANUEL AVANT D'INSTALLER OU DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE APPAREIL. Celui-ci contient des informations dont vous aurez besoin pour installer, faire fonctionner et entretenir l'appareil correctement.

Installation

DÉBALLAGE ET INSPECTION

**AVERTISSEMENT
CERTAINES MARMITES INA/2
POURRAIENT NE PAS ÊTRE
ÉQUILIBRÉES. MANIPULEZ-LES
AVEC SOIN LORS DU POSITIONNEMENT
DE L'APPAREIL.**

L'appareil vous sera livré dans une palette. Dès la réception, inspectez soigneusement la palette pour tous dommages extérieurs. Ouvrez la palette et inspectez l'appareil pour tous dommages non apparents. Veuillez lire le connaissement et assurez-vous que tous les articles expédiés accompagnent l'appareil. Signalez tout dommage d'expédition ou article manquant à l'agent de livraison. Notez le numéro de modèle, le numéro de série et la date d'installation de votre appareil et classez ces renseignements afin de pouvoir les consulter plus tard.

Pour sortir l'équipement de la palette, libérez les planches latérales à partir du haut de la palette en prenant soin de ne pas endommager l'appareil avec les outils ou les clous. Commencez par retirer le dessus, ensuite les côtés et terminez par la traverse retenant l'appareil. Lorsque vous êtes prêts à commencer l'installation, soulevez l'appareil de la palette. Lors du processus d'installation, il est important de soutenir correctement l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit bien ancré dans sa position permanente.

LOCALISER LA MARMITE

Identifiez l'endroit désiré pour la marmite. Assurez-vous que son positionnement offre un espace fonctionnel et que le panneau de commande est visible. Pensez au mouvement du rotor sur son chariot, à l'accès pour le(s) opérateur(s) de la marmite et à l'espacement pour permettre le basculement de l'agitateur ou de l'ensemble de la marmite. Si ce système possède un élévateur et rail au-dessus de la marmite, le rail est normalement situé au-dessus du centre de la marmite.

NIVELER LA MARMITE

Une fois la marmite orientée comme requis par le type de travail, nivelez celle-ci en ajustant les pieds à brides et utilisez le rebord comme référence, nivelant du devant vers l'arrière et d'un côté à l'autre.

ANCER LA MARMITE

Boulonnez les pattes à brides au sol. **Il est crucial que celles-ci soient ancrées solidement au sol.**

CONNEXIONS DE SERVICE À LA MARMITE

Utilisez la documentation de la marmite, incluse dans ce manuel, et les imprimés de plan de service pour localiser l'endroit où tous les services nécessaires doivent être branchés. Certaines des connexions sont :

- entrée de vapeur
- entrée d'eau réfrigérée
- entrée d'eau portative chaude et froide
- entrée d'air
- entrée d'alimentation électrique
- câblage du panneau de commande dans le bloc de jonction situé à gauche de la console de la marmite (pour le câblage terminé en usine du contrôle de vitesse, des capteurs de température, du commutateur de sécurité de basculement, du commutateur d'arrêt d'urgence, etc.)
- sortie de condensation
- sortie d'eau réfrigérée
- drain de chemise de marmite
- soupape d'aliments de produits de la marmite
- etc.

La marmite peut posséder ou non toutes les options indiquées ci-dessus et peuvent être commandées avec la tuyauterie et le câblage déjà en place. Prenez le temps de voir de toutes les options que votre marmite possède avant de comment l'installation. Souvenez-vous que vous devrez accéder plusieurs fois par jour à la soupape de produits alimentaires de la marmite, située en-dessous, et qu'elle devra être retirée chaque jour pour le nettoyage. La sonde de température nécessite aussi un retrait et un nettoyage quotidien.

Installation

ALIMENTATION DE VAPEUR

Branchez l'alimentation de vapeur au(x) raccord(s) d'entrée de vapeur. Un tamis, un clapet de non-retour, un union et un robinet d'arrêt doivent être présents sur le conduit d'alimentation de vapeur de la marmite, situé près de cette dernière. Les soupapes automatiques qui sont actionnées par le panneau de commande de la marmite sont incluses dans la tuyauterie fournie avec la marmite.

Les matériels de tuyauterie dissemblables nécessitent un couplage diélectrique. Pour obtenir la pleine capacité de chauffage de la marmite, utilisez un conduit d'alimentation de vapeur qui est aussi large que le raccord d'entrée de vapeur de la marmite. La dimension du conduit de vapeur pourrait devoir être agrandie pour surmonter les pertes dans une tuyauterie plus longue ou pour accommoder un autre équipement utilisant le même conduit de vapeur. La pression de vapeur doit être restreinte à la pression de service de la marmite. Une jauge de pression de vapeur devrait être posée dans un endroit bien en vue sur dans la tuyauterie du système de vapeur et les soupapes de surpression adéquates devraient être utilisées.

Portez une attention particulière à la dimension du conduit, la filtration, l'amortisseur hydraulique (éliminateurs de coups de bélier), l'obturateur de refoulement, la longueur de la course, l'isolation, etc. lorsque vous concevez ce système. L'équipement ne fonctionnera pas sans la quantité adéquate de vapeur et une pression différentielle adéquate entre les conduits de vapeur et de condensation. Il en est de la responsabilité du client de concevoir un système adéquat pour que l'équipement fonctionne correctement. Le traitement d'eau, le nettoyage des tamis et/ou le remplacement des pièces pour un traitement de vapeur inadéquat et/ou de conception est la responsabilité du client.

SOUPE DE SÛRETÉ ET DE DÉCHARGE

Une soupape de sûreté et de décharge nominale devrait être utilisée pour libérer une pression ne dépassant pas (la pression de travail maximale permise, PTMP) estampée sur la plaque signalétique du Conseil d'administration national de la marmite. Cette pièce est incluse dans l'étendue de la livraison de la marmite. La soupape arrivera préinstallée.

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Ne permettez pas aux sorties de la soupape de surpression ou aux leviers d'être obstrués. Acheminez des conduits de refoulement de soupape de surpression afin que le personnel ne soit pas blessé lorsque la soupape laisse échapper de la pression, soit à environ 152 mm (6 po) du sol.

RETOUR DE VAPEUR D'EAU

Posez un conduit de retour de condensation avec un purgeur de vapeur d'eau d'une dimension appropriée, un clapet de non-retour, un robinet d'arrêt et un union de la chemise de la marmite au système de retour de vapeur d'eau du chauffe-eau, disponible. L'appareil possède aussi des soupapes automatiques contrôlées par le panneau de commande de la marmite. Ces pièces sont incluses dans l'étendue de livraison de la marmite.

Un retour de vapeur d'eau pompée avec postes de remontée de vapeur d'eau pourraient être requis pour que l'appareil fonctionne correctement. La conception du système doit être effectuée conformément aux normes nationales, provinciales et municipales lors de la conception du système de vapeur d'eau. Autrement, installez le tuyau du conduit de retour de vapeur d'eau au drain en vous conformant aux normes nationales, provinciales et municipales régissant les températures de refoulement.

Les matériels de tuyauterie dissemblables nécessitent un couplage diélectrique.

ALIMENTATION D'EAU FROIDE

Posez un conduit d'alimentation réfrigéré au(x) raccord(s) d'entrée de la marmite. Un tamis, un clapet de non-retour, un union et un robinet d'arrêt doivent être présents sur le conduit d'alimentation d'eau réfrigérée de la marmite. L'appareil possède aussi des soupapes automatiques contrôlées par le panneau de commande de la marmite. Ces pièces sont incluses dans l'étendue de livraison de la marmite.

Les matériels de tuyauterie dissemblables nécessitent un couplage diélectrique.

Pour obtenir la pleine capacité de refroidissement de la marmite, utilisez un conduit d'alimentation d'eau réfrigérée aussi large que le raccord d'entrée d'eau réfrigérée de la marmite. La dimension du conduit d'alimentation d'eau réfrigérée pourrait devoir être agrandie pour surmonter les pertes dans une tuyauterie plus longue ou pour accommoder un autre équipement

Installation

utilisant le même conduit. Portez une attention particulière à la dimension du conduit, la filtration, les amortisseurs hydrauliques (éliminateurs de coups de bélier) et à la pression différentielle entre les conduits d'alimentation et de retour tout en vous conformant aux normes nationales et municipales lors de la conception de ce système. Il en est de la responsabilité du client de concevoir un système adéquat pour que la marmite fonctionne correctement. L'eau doit être gardée propre et exempte de tous corps étrangers et traitée correctement pour empêcher les dépôts sur les soupapes et à l'intérieur de la chemise de la marmite.

Le nettoyage des filtres et/ou tamis, et/ou le remplacement des pièces pour un traitement d'eau inadéquat est la responsabilité du client. Prenez soin de vous assurer que la marmite est canalisée avec l'eau d'alimentation entrant par le port d'ENTRÉE d'eau réfrigérée. La température du conduit d'alimentation d'eau réfrigérée doit se situer entre 34 °F et 40 °F (1 °C et 4 °C) pour que la marmite fonctionne correctement et devrait être bien isolée pour l'empêcher de suinter. De l'eau municipale propre et froide devrait être utilisée si de l'eau réfrigérée n'est pas disponible.

ALIMENTATION D'EAU FROIDE

Posez un conduit de retour réfrigéré au(x) raccord(s) de sortie d'eau réfrigérée de la marmite. Un union et un robinet d'arrêt doivent être présents sur le conduit de retour d'eau réfrigérée de la marmite. L'appareil possède aussi des soupapes automatiques et un clapet de non-retour contrôlés par le panneau de commande de la marmite. Ces pièces sont incluses dans l'étendue de livraison de la marmite.

Les matériels de tuyauterie dissemblables nécessitent un couplage diélectrique.

Pour obtenir la pleine capacité de refroidissement de la marmite, utilisez un conduit de retour d'eau réfrigérée aussi large que le raccord de sortie d'eau réfrigérée de la marmite. La dimension du conduit de retour d'eau réfrigérée pourrait devoir être agrandie pour surmonter les pertes dans une tuyauterie plus longue ou pour accommoder un autre retour d'équipement utilisant le même conduit. Une pression différentielle d'au moins 15 lb/po² inférieure à l'alimentation est requise pour réfrigérer correctement. Certaines applications sont canalisées au drain lorsque l'eau froide municipale est utilisée.

DRAINS

Un tuyau de drainage doit être posé du drain de la chemise de la marmite au siphon de sol. Des drains adéquats et siphons de sol de tuyaux de drainage doivent être fournis pour que la marmite se vide sans risque d'inondation. La marmite peut vider de l'eau froide lors du cycle de refroidissement. De plus, de petites quantités d'eau sont purgées lorsque la marmite est mise en marche, passant de chaud à froid, et à la fin de la période de refroidissement. L'eau propre est vidée de la marmite et directement sur le plancher selon l'opération ; des drains pratiques et un revêtement de plancher adéquat sont donc essentiels dans ces zones.

ALIMENTATION D'AIR

De l'air propre et sec à au moins 90 lb/po² est nécessaire pour la majorité des marmites et doit être raccordé aux connexions « ENTRÉE AIR » à la vanne de commande de la marmite et/ou au boîtier de tuyauterie de régulation de la marmite. La dimension du conduit, le type de matériels, les amortisseurs de vibrations, la filtration, les séchoirs, etc. doivent répondre aux normes provinciales et municipales et fournir un air propre sec adéquat à l'appareil. Le nettoyage des filtres et/ou tamis, et/ou le remplacement des pièces pour un traitement d'air inadéquat est la responsabilité du client.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**AVERTISSEMENT
LES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES
POURRAIENT SE DESSERRER LORS
DU TRANSPORT, CAUSANT UNE
AUGMENTATION DE LA RÉSISTANCE
ÉLECTRIQUE, DU CHAUFFAGE ET UN
DANGER POTENTIEL. VÉRIFIEZ TOUTES LES
CONNEXIONS PAR FIL ET SERREZ AVANT
DE METTRE TOUT CIRCUIT SOUS TENSION.**

Effectuez toutes les connexions électriques à la marmite et du panneau de commande de la marmite en utilisant les schémas fournis à la fin de ce manuel, ainsi que le schéma électrique que vous trouverez dans la documentation du système, à la section du panneau de commande. Assurez-vous de vous conformer à toutes les normes provinciales, provinciales et fédérales, incluant le National Electric Code. Utilisez des conduits et des raccords imperméables à l'eau entre les blocs de jonction et le bloc de raccordement de l'étau gauche de la marmite au panneau de commande. Pour que tous les joints des conduits soient imperméables à l'eau, nous vous suggérons d'utiliser du ruban PTFE sur les connexions filetées.

Installation

PANNEAU DE COMMANDE DE LA MARMITE

Les panneaux de commandes Groen CapKold comprennent les démarreurs de moteur, commandes et raccords de démontage adéquats devant être posés conformément aux normes NEC et municipales. Lors du branchement de l'alimentation électrique au moteur d'entraînement de l'agitateur et de la vérification de la rotation adéquate du moteur, la direction de rotation normale de l'agitateur est dans le sens horaire, comme vue de dessus.

LIMITE DE BASCULE

Les marmites à basculement possèdent un interrupteur de fin de course de basculement ; il est situé près de l'axe de pivotement de la marmite. L'installateur de la marmite doit confirmer que le moteur de l'agitateur est hors tension lorsque la marmite est basculée.

VÉRIFICATIONS DE L'AGITATEUR

Assurez-vous que tous les boulons sont bien serrés, incluant ceux de l'arbre de l'agitateur et les boulons de montage du boîtier d'engrenages. Assurez-vous que les niveaux d'huile sont adéquats dans le boîtier d'engrenages de l'agitateur. La hauteur de remplissage est décrite dans le manuel du boîtier d'engrenages de cette section.

VÉRIFICATIONS DU MÉLANGEUR

Avant de faire fonctionner le mélangeur, assurez-vous que l'agitateur est bien branché à l'arbre d'entraînement et correctement positionné dans la marmite. L'agitateur doit être positionné de façon à ce que chaque couteau racloir touche la marmite à au moins chaque révolution. Pour brancher l'agitateur, guidez les deux tiges de l'arbre d'entraînement dans les trous de l'accouplement. Alors que le bossage de came pointe vers le haut tout en tenant les deux boulons de came, insérez les boulons à travers les plus grands trous, à l'intérieur de l'accouplement. Alors que le bossage de came pointe vers le haut et tout en tenant les deux boulons de came, insérez les boulons à travers les plus grands trous, à l'intérieur de l'accouplement. Tournez 1/8 de tour les boulons de came vers l'arbre ou jusqu'à ce que le bossage de came soit bien appuyé contre le côté plat de l'arbre. Boulonnez les boulons en place à l'aide des écrous hexagonaux fournis et serrez les écrous.

TEST DE DÉMARRAGE

Pour le premier démarrage, testez les marmites et l'équipement associé avec de l'eau plutôt que le produit alimentaire. Vérifiez la calibration des contrôleurs de température alors que l'agitation de la marmite est en marche. Si la calibration de tout contrôle ou témoin n'est pas exacte, reportez-vous aux bulletins de commandes individuels que vous retrouvez dans la documentation du système pour plus de détails sur les procédures d'ajustements.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DE L'AGITATEUR

La marmite est fournie avec un dispositif de protection couvrant le haut de la marmite et entourant l'arbre de l'agitateur. La section avant du dispositif peut être ouverte afin d'ajouter des ingrédients dans la marmite. Les sections avant et arrière du dispositif sont amovibles, permettant le nettoyage.

Des options de verrouillage sont fournies pour les deux sections du dispositif de protection. Elles éteindront le fonctionnement de l'agitateur si le couvercle avant est soulevé ou si l'une des sections du dispositif de protection est retiré de la marmite.

AVERTISSEMENT
LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ ET LES
VERROUILLAGES SONT FOURNIS POUR
LA SÉCURITÉ DE L'OPÉRATEUR.
NE PAS FAIRE FONCTIONNER LA
MARMITE AVEC LE DISPOSITIF RETIRÉ
OU LES VEROUS CONTOURNÉS.

NETTOYAGE/DÉSINFECTION

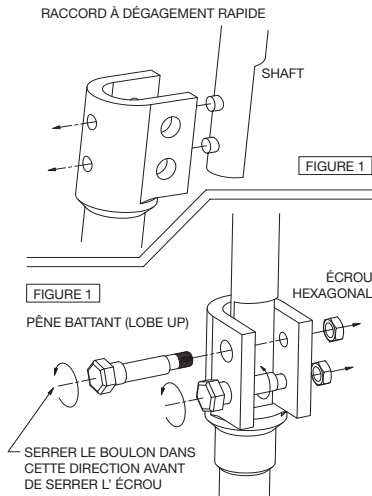
Nettoyez et désinfectez la marmite avant de l'utiliser pour la production. Se reporter à la section Procédures de nettoyage et désinfection de l'appareil, un peu plus loin dans ce manuel.

MISE EN GARDE
NE MÉLANGEZ PAS LES ANCRAGES
D'AGITATEUR DE DIFFÉRENTES
MARMITES. LES ANCRAGES
DE L'AGITATEUR NE SONT PAS
INTERCHANGEABLES D'UNE MARMITE
À UNE AUTRE. CHAQUE ANCRAGE EST
ADAPTÉ POUR LA MARMITE AVEC
LAQUELLE IL A ÉTÉ EXPÉDIÉ.

Fonctionnement

Préparation

MISE EN GARDE
ÉVITEZ TOUT CONTACT DIRECT AVEC
LES PRODUITS ALIMENTAIRES CHAUDS.
UN CONTACT DIRECT POURRAIT
CAUSER DES BRÛLURES IMPORTANTES.



1. Avant de faire fonctionner le mélangeur, assurez-vous que l'agitateur est bien branché à l'arbre d'entraînement et correctement positionné dans la marmite. L'agitateur doit être positionné de façon à ce que chaque couteau raclait touche la marmite à au moins chaque révolution.

Pour brancher l'agitateur, guidez les deux tiges de l'arbre d'entraînement dans les trous de l'accouplement. Alors que le bossage de came pointe vers le haut tout en tenant les deux boulons de came, insérez les boulons à travers les plus grands trous, à l'intérieur de l'accouplement. Alors que le bossage de came pointe vers le haut et tout en tenant les deux boulons de came, insérez les boulons à travers les plus grands trous, à l'intérieur de l'accouplement.

Tournez 1/8 de tour les boulons de came vers l'arbre ou jusqu'à ce que le bossage de came soit bien appuyé contre le côté plat de l'arbre. Boulonnez les boulons en place à l'aide des écrous hexagonaux fournis et serrez les écrous. Si la marmite a été inclinée vers le haut, soulevez-la en position verticale.

2. La marmite vient normalement avec une soupape pneumatique à déclenchement automatique inférieure pour transférer le produit vers un poste de pompage. La valve est ouverte et fermée à l'aide d'une vanne modulatrice posée sur la patte de la marmite. Cette vanne est identifiée par des chiffres de 0 à 50.

Pour fermer la vanne, tournez-la dans le sens antihoraire, passez 0 à ARRÊT. Pour l'ouvrir, tournez dans le sens horaire jusqu'à la quantité désirée. La vanne est entièrement ouverte à 50.

Préparation

1. Assurez-vous que la marmite est basculée à sa pleine position verticale.
2. Fermez la soupape de fond.
3. Cuisez et réfrigérez en utilisant la méthode de commande indiquée ci-dessous :

Panneau de commande :

La marmite est fournie avec un panneau de commande CapKold. L'opération de cuisson de votre panneau de commande est expliquée dans la portion Panneau de commande de la documentation du système.

Nettoyage de l'équipement/ Procédures de désinfection

NETTOYAGE/DÉSINFECTION

Outils recommandés :

- Détergents et désinfectant, ou une combinaison d'agent nettoyant-désinfectant. Communiquez avec votre compagnie de nettoyage régionale pour les produits compatibles.
- Brosse à soie souple pour marmite, à poignée longue et courte. La brosse à soie souple convient pour nettoyer la sortie de produit de 76 mm (3 po). D.E. 3/8 po. Brosse à soie souple pour nettoyer les supports de racloirs.
- Racloir en plastique doux.

Procédure :

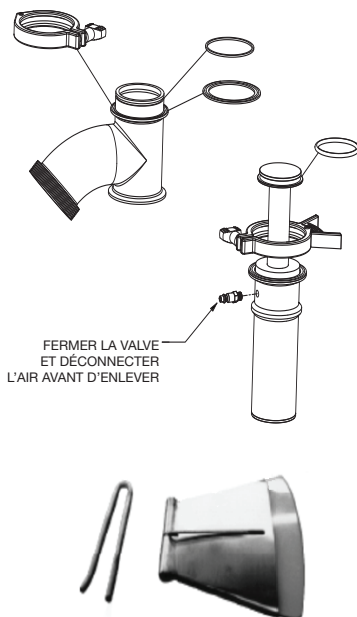
1. Éteignez la marmite, incluant le chauffage, la réfrigération et le mélangeur.
2. Nettoyez toutes les surfaces dès que possible après utilisation, préférablement dès que la marmite a été vidée. Si la marmite est continuellement utilisée, nettoyez à fond et désinfectez l'intérieur et l'extérieur au moins une fois toutes les douze (12) heures d'utilisation.
3. Ouvrez la soupape à déclenchement automatique de la marmite. Raclez et rincez tous résidus alimentaires de taille importante en utilisant un racloir en plastique doux et une brosse. Après avoir rincé la marmite, fermez la soupape.
4. Préparez une solution chaude de détergent/produit nettoyant, comme indiqué par le fournisseur.
5. Nettoyez l'intérieur de la marmite à fond. Un chiffon trempé dans une solution nettoyante peut être utilisé pour nettoyer l'extérieur.
6. Ouvrez la soupape à déclenchement automatique de la marmite et rincez. Raclez et rincez tous résidus alimentaires en utilisant un racloir en plastique doux et une brosse.
7. Pour retirer tout objet obstruant l'appareil, utilisez une brosse, une éponge, un chiffon, un racloir en plastique ou en caoutchouc avec une solution détergente. Pour minimiser l'effort requis au lavage, laissez la solution détergente tremper dans l'appareil, imprégnant ainsi les résidus, ou chauffez brièvement la solution détergente.
8. Démontez la soupape à déclenchement automatique. Nettoyez l'orifice de passage de chaque pièce de soupape avec une brosse douce.
9. Rincez la marmite et les pièces de soupape à fond à l'eau chaude et vidangez complètement.
10. Lors du nettoyage de l'agitateur, démontez et lavez les couteaux de l'agitateur. Lorsque les couteaux sont de nouveau assemblés, insérez toujours les broches d'agrafe avec la fin de la boucle sur l'arrière (le côté du couteau vers la paroi de la marmite).
11. Démontez les racloirs et nettoyez-les, tout comme le reste de l'agitateur ; ensuite assemblez de nouveau le tout. Pour démonter un racloir :
 - a) Tirez sur la bague de retenue de la fourche. Pour que cela soit plus facile, serrez les extrémités de la bague ensemble.
 - b) Retirez la bague de verrouillage et tirez sur le couteau de racloir hors de son support.
12. Dans le programme de nettoyage quotidien, nettoyez toutes les surfaces externes et internes souillées.
13. La surface extérieure de l'appareil peut être polie avec un nettoyant pour acier inoxydable reconnu.

AVERTISSEMENT
LE BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE
DOIT TOUJOURS ÊTRE EN POSITION
ENFONCÉ LORS DU NETTOYAGE. CELA
PERMETTRA D'ÉVITER LE DÉMARRAGE
ACCIDENTEL DE L'AGITATEUR.

AVERTISSEMENT
NE PAS UTILISER DE MATÉRIELS
ABRASIFS OU MÉTALLIQUES POUVANT
RAYER LA SURFACE ; LES RAYURES
RENDENT LA SURFACE DIFFICILE
À NETTOYER ET PERMETTENT LE
DÉVELOPPEMENT DES BACTÉRIES.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE BROSSSE EN
MÉTAL CARBURÉ POUR NETTOYER
LA SURFACE. DES RAYURES ET DE LA
ROUILLE POURRAIENT APPARAÎTRE.**

**N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER.
CELA RAYERA LA SURFACE DE
LA MARMITE ET LAISSERA DES
PARTICULES INCRUSTÉES DANS
LA SURFACE, ENTRAÎNANT
ÉVENTUELLEMENT DE LA
CORROSION ET DES PIQÛRES.**



Nettoyage de l'équipement/ Procédures de désinfection

MISE EN GARDE
NE LAISSEZ JAMAIS LE DÉSINFECTANT
ENTRER EN CONTACT AVEC DES
SURFACES EN ACIER INOXYDABLE OU
CAOUTCHOUC POUR PLUS DE TRENTE
(30) MINUTES. UN CONTACT PROLONGÉ
POURRAIT CAUSER DE LA CORROSION
OU DE LA DÉGRADATION.

AVERTISSEMENT
ASSUREZ-VOUS QUE LE RACLOIR EST
COURBÉ DANS LE MÊME SENS QUE LA
MARMITE. UN RACLOIR INVERSÉ NE
RACLERA PAS ET PEUT CAUSER DES
DOMMAGES IMPORTANTS.

MISE EN GARDE
NE MÉLANGEZ PAS LES ANCRAGES
D'AGITATEUR DE DIFFÉRENTES
MARMITES. LES ANCRAGES
D'AGITATEUR NE SONT PAS
INTERCHANGEABLES D'UNE
MARMITE À UNE AUTRE ET SONT
ADAPTÉS EN USINE.

14. Lors l'appareil doit être désinfecté, utilisez une solution désinfectante équivalente à une offrant 200 parties par million de chlore. Demandez l'avis de votre fournisseur en produits désinfectants pour obtenir le meilleur agent de désinfection. Suivez les directives du fournisseur et appliquez l'agent désinfectant lorsque l'appareil a été entièrement nettoyé, drainé et remonté. Rincez l'appareil à fond.
15. Si des problèmes de nettoyage particulièrement difficiles persistent, contactez votre représentant de produits de nettoyage pour obtenir de l'aide. Le personnel de ces fournisseurs ont habituellement des connaissances techniques et un laboratoire pour vous servir.
16. Pour remonter le racloir :
 - a) Poussez le couteau aussi loin que possible dans le support.
 - b) À partir de l'arrière ou du côté convexe du support (le côté faisant face à la paroi de la marmite), accrochez la tige de blocage à travers la fente du couteau. Positionnez la boucle de la tige de blocage afin que la bague de retenue passe à travers lorsqu'elle sera insérée.
 - c) Branchez le racloir à la fourche en vous assurant que le racloir est courbé dans le même sens que la marmite.
17. Si l'arbre du mélangeur avec l'ancrage a été retiré pour le nettoyage, assurez-vous de les poser dans le même mélangeur d'où vous les avez retirés.

Entretien

1. Inspectez périodiquement tous les raccords et toutes les valves pour tous signes de dommages ou d'usure.
2. Recherchez toutes fuites de vapeur ou d'eau. Lorsque les alentours sont tranquilles, écoutez pour toutes fuites d'air.
3. Pendant que les valves du système fonctionnent, écoutez pour tout changement positif des valves et/ou vannes électromagnétiques.
4. Pendant que le système fonctionne, examinez pour tout mouvement inhabituel et toute secousses des cylindres et actionneurs.
5. Assurez-vous périodiquement que tous les boulons de montage sont bien serrés, incluant ceux de l'arbre de l'agitateur et les boulons de montage du boîtier d'engrenages.
6. Le schéma électrique devrait être inspecté régulièrement pour s'assurer que les connexions sont sécuritaires et en bonne condition. Une telle inspection devrait être effectuée par un technicien autorisé et formé.
7. Un entretien régulier du mélangeur par un technicien de service autorisé devrait aussi inclure le nettoyage du moteur et la vérification du boîtier du réducteur d'engrenages. Le boîtier d'engrenages devrait être changé suivant les 500 premières heures de fonctionnement et ensuite à tous les 6 mois ou 2 000 heures de fonctionnement. Remplissez le boîtier d'engrenages avec de l'huile alimentaire d'engrenage numéro 144045 ou un lubrifiant équivalent.

Dépannage

Votre marmite mélangeur CapKold fonctionnera de façon silencieuse et efficace si elle est entretenue correctement. Si vous rencontrez des problèmes, voici une liste des vérifications à effectuer. Si les actions suggérées ne corrigent pas le problème, communiquez avec votre agent de service autorisé (ASA). Pour obtenir le numéro de téléphone de l'agence la plus près, vérifiez la page avant de ce manuel. Ou appelez le département de service technique Unified Brands au 1-888-994-7636. Si un article sur la liste est marqué d'un X, cela signifie que le travail ne devrait être effectué que par un représentant de service qualifié.

AVERTISSEMENT
L'UTILISATION DE PIÈCES DE REMPLACEMENT AUTRES QUE CELLES FOURNIES PAR UNIFIED BRANDS OU L'UN DE SES
DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PEUT CAUSER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT
EN PLUS DE RENDRE NULLE LES GARANTIES.

TOUT ENTRETIEN EFFECTUÉ PAR D'AUTRES PERSONNES QUE LE PERSONNEL AUTORISÉ ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER
Le moteur ne fonctionne pas.	Utilisateur	a. Bloc d'alimentation à l'appareil. b. Surcharge mécanique. c. Disjoncteur ou fusible
	ASA seulement	d. Le commutateur à bascule est ouvert. X e. Mise à la terre ou court-circuit dans le moteur. X f. Surcharge des réchauffeurs. X g. Commutateur de commande. X
Le moteur tourne lentement.	L'Utilisateur	a. Surcharge mécanique.
	ASA seulement	b. Commande de vitesse mal réglée ou programmée. X c. Roulements du moteur/boîtier d'engrenages usés. X
L'appareil ne chauffe pas.	L'Utilisateur	a. Alimentation de vapeur fermée. b. Alimentation d'air fermée. c. Tamis sale — vapeur et/ou vapeur d'eau. d. Valve sale — vapeur et/ou condensat. e. Disjoncteur ou fusible.
	ASA seulement	f. Disjoncteur de commande ou fusible. X g. Alimentation à la bobine. X h. Relais de contrôle. X i. Relais du temporisateur. X j. Commutateur de commande. X k. Contrôleur de température. X l. Mauvaise soupape. X
L'appareil ne refroidit pas.	L'Utilisateur	a. Alimentation d'eau réfrigérée fermée. b. Alimentation d'air fermée. c. Tamis sale. d. Soupape sale. e. Disjoncteur ou fusible.
	ASA seulement	f. Disjoncteur de commande ou fusible. X g. Alimentation à la vanne électromagnétique. X h. Relais de contrôle. X i. Relais du temporisateur. X j. Commutateur de commande. X k. Contrôleur de température. X l. Mauvaise soupape. X

Dépannage

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER
L'appareil n'ajoute pas d'eau.	L'Utilisateur	<ul style="list-style-type: none"> a. Alimentation d'eau portative fermée. b. Alimentation d'air fermée. c. Tamis sale. d. Soupape sale. e. Disjoncteur ou fusible.
	ASA seulement	<ul style="list-style-type: none"> f. Disjoncteur de commande ou fusible. X g. Alimentation à la bobine. X h. Relais de contrôle. X i. Compteur d'eau. X j. Mauvaise soupape. X k. Programme du compteur. X l. Mauvaise compteur. X

Liste de pièces de remplacement suggérées

Pour obtenir des pièces CapKold, communiquez avec votre agent de service autorisé (ASA) local ou communiquez avec le département du service technique (ST) Unified Brands au 1-888-994-7636. Le département du ST peut vous dire de communiquer avec l'ASA le plus près et aussi vous indiquer si vous êtes admissible au programme Pièces directes CapKold.

Lorsque vous demandez des pièces, veuillez fournir le numéro de modèle, le numéro de série, les informations sur la tension et phase indiquées sur l'étiquette du produit de votre appareil et le numéro de pièce, la description de la pièce ainsi que la quantité à partir du tableau ci-dessous.

<i>Description de pièce</i>	<i>N° PCE CapKold</i>	<i>Quantité</i>
Entraînement, 2 HP, SEW, 25 TR/MIN	128972	1
COMPOSANTES DE VAPEUR		
Vanne électromagnétique, Vapeur, 1-1/4 po NPT	N61534	2
Tamis, Y, 1 po NPT	N79675	2
Soupape, clapet, 3/4 po NPT	009513	2
Soupape, clapet, 1 po NPT	010035	2
Vanne électromagnétique, Vapeur, 3/4 po NPT	056532	2
Clapet, Antiretour, En ligne, 1 po NPT	132805	2
Soupape, Robinet, 3/4 po NPT	004222	1
Purgeur de vapeur, Type flotteur, 3/4 po NPT	N69835	1
Soupape, Sécurité, 100 lb/po ²	N69805	1
Reniflard, 1/2 po NPT	005101	1
COMPOSANTES D'EAU		
Soupape, clapet, 3/4 po NPT	009513	4
Vanne électromagnétique, 3/4 po NPT	056532	2
Compteur d'eau, 3/4 po NPT	055211	1
Clapet, Antiretour, En ligne, 3/4 po NPT	132804	1
Vanne électromagnétique, Eau froide	141238	1
Vanne électromagnétique, Eau chaude	141258	1
COMPOSANTES D'AIR		
Vanne, Réglage	050119	1
Filtre, En ligne	069038	1
Robinet, Pivotant, 3/4 po	049701	1
PRISE 208 V CA		
Prise	132456	1
Couvercle rabattable, À l'épreuve des intempéries	132457	1
Bloc de jonction, 2 pôles	003887	1
Boîte à fusibles, 2 pôles	096809	1
Cosse, Masse	119829	1
Fusible, 15A, 600V, Classe CC	172042	2
COMPOSANTES ÉLECTRIQUES		
Commutateur, Pousser-tirer, NEMA	N87527	1
RTD, Ampoule de vidange, 100 Ohm	N88779	1
Joint d'étanchéité, RTD	N88779	1
Écrou, Crénelé, RTD	N88777	1
Interrupteur, Fin de course	149592	1

Liste de pièces de remplacement suggérées

Description de pièce	N° PCE CapKold	Quantité
MÉCANISME DE BASCULEMENT DE LA MARMITE		
Arbre, Entraînement	115242	1
Arbre, Accouplement	115276	1
Ensemble de commutateurs	115338	1
Moteur d'engrenages, 208/240 V, Hélicoïdal	140388	1
Interrupteur, Fin de course, Type levier	140524	1
Démarrreur, Moteur	141371	1
Surcharges, Moteur	141372	1
Roulement, À rouleaux	120036	2
Vis, Sans fin, 72 dents	120503	1
Vis, Sans fin, Paroi 1 pouce	012053	1
Coulé, Engrenage de tourillon	012222	1
COMPOSANTES DU DISPOSITIF DE SÉCURITÉ		
Interrupteur, Fin de course, Type plongeur	171434	2
Lanyard, 26-Inch	171463	1
Lanyard, 12-Inch	171464	1
COMPOSANTES DE L'AGITATEUR		
Boulon, Excentrique	009372	2
Goujon, Raccord d'agitateur	012090	2
Écrou, Hexagonal, Boulon d'agitateur, 1/2 po	002218	2
Rondelle, De blocage, Boulon d'agitateur, 1/2 po	005657	2
Couteau, Raclor, Large	005098	5
Support, Couteau de raclor	123270	5
Agrafe, Couteau, Verrouillage	N59854	5
Bague, De retenue, De serrage	003652	5
Ensemble de valves, à déclenchement automatique	154391	1
Joint torique, DI 2.8 po x DE 3 po	010365	1
Joint torique, 3/16 L x DI 2-3/8 x DE 2-3/4 po	150268	1
Joint torique, Piston	150269	1
Joint torique, 1/8 L x DI 1-5/16 x DE 1-9/16 po	150270	2
Tamis, Marmite	171429	1

Schéma de câblage

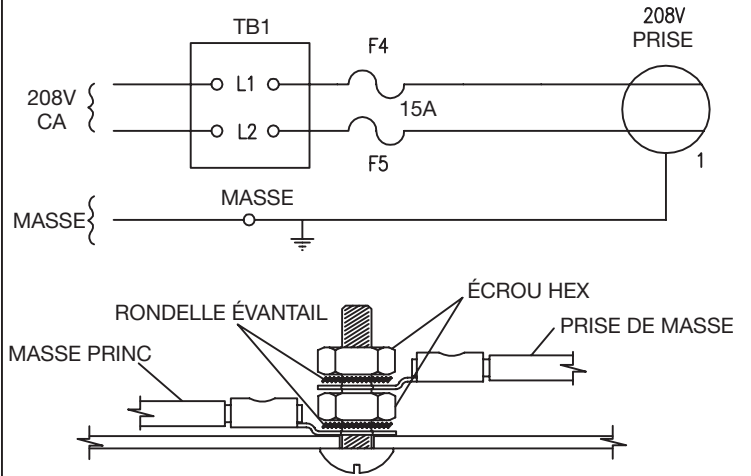
Borniers de la marmite

T1	MOTEUR DE BASCULEMENT	
T2		
T3		
3		CAPTEUR DE TELEDETECTION D'ARRÊT D'URGENCE
3A		
3B		
3B		
17	SIMR	
26	ALIM EAU CL	
8	DRAIN JCT	
65	CHAUD ARRÊT URG	
73	ARRÊT URG	
68	CHAUD ARRÊT URG	
75	ARRÊT URG	
2	NEUTRE	
2	NEUTRE	
G		
G		

BOÎTE À BORNES INA/2
N/P 135443 ver D

Prise auxiliaire

TROUSSE DE BOUCHONS AUXILIAIRE POUR DH/INA/2-100

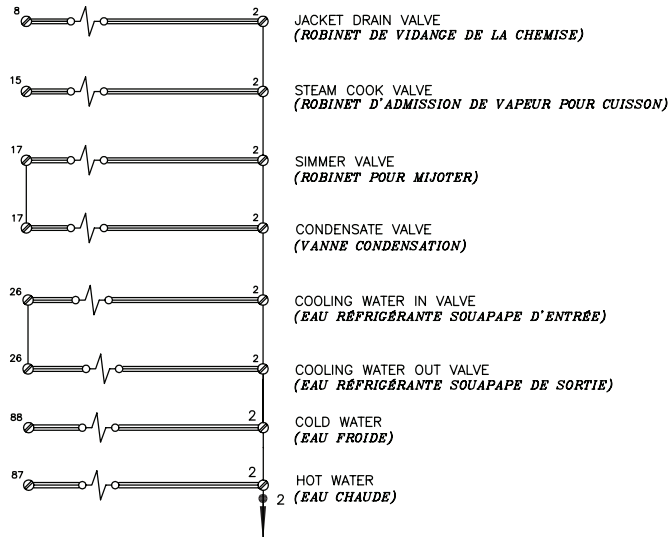
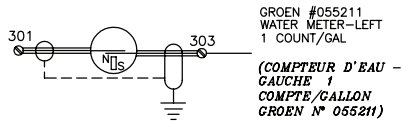
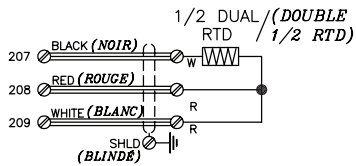
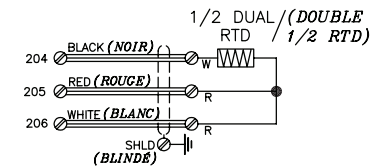
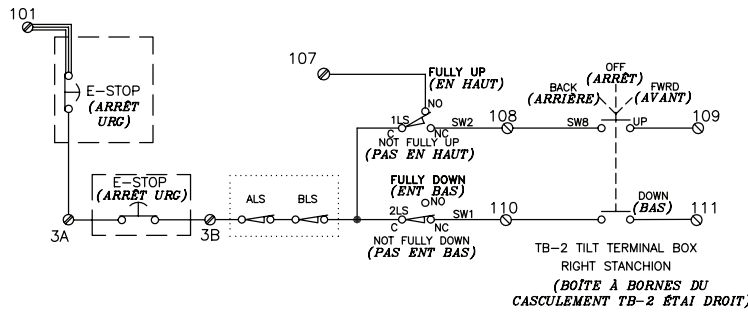


N/P 132460 VER. B

KTL		KTL			
AGITATEUR MOTEUR	M1	T1	15	STM PRINC	CHAUD
		T2	17	SIMR	
		T3	17	CNDST RT	
	M2	A1	26	ALIM EAU CL	
		A2	26	RET EAU CL	
		A3	8	DRAIN JCT	
CAPTEUR D'ARRÊT D'URGENCE	M1		88	EAU FROID PORT	NEUTRE
			87	EAU CHDE PORT	
		1	2	STM PRINC	
		3	2	SIMR	
		3A	2	CNDST RT	
		3B	2	ALIM EAU CL	
		204	2	RET EAU CL	
		205	2	DRAIN JCT	
		206	2	EAU FROID PORT	
		207	2	EAU CHDE PORT	
CHEMISE RTD 6 FILS	M1	MASSE	MASSE	MOTEUR	MASSE
		MASSE	MASSE	STM PRINC	
		MASSE	MASSE	SIMR	
		MASSE	MASSE	CNDST RT	
		MASSE	MASSE	ALIM EAU CL	
		MASSE	MASSE	RET EAU CL	
COMPTEUR D'EAU	M1	MASSE BLINDÉ	MASSE	DRAIN JCT	
		82	MASSE	EAU FROID PORT	
		83	MASSE	EAU CHDE PORT	
BASC HAUT	M1	73	MASSE	AGITATEUR	
BASC BAS	M1	75	MASSE		

BOÎTE À BORNES INA/2
N/P 155176 ver B

Schéma de câblage

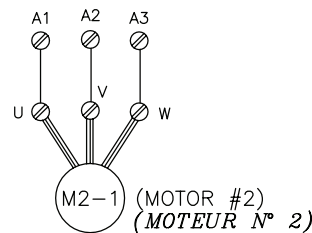


NOTES:

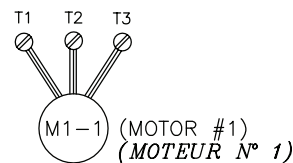
1. REPRESENTS REMOTE WIRING BETWEEN KETTLE CONTROL PANEL AND KETTLE COMPONENTS OR ICE WATER CONTROL PANEL.
2. () TERMINAL NUMBERS FOR RIGHT HAND KETTLE.
3. REMOTE. LOCATED IN E-STOP/AGITATOR TILT STATION.
4. ALL EXTERNAL VALVES DRAW .5 AMP OR LESS
5. OPTIONAL SAFETY GUARD COMPONENTS

NOTES:

1. REPRESENTS CÂBLAGE EXTERIEUR ENTRE LA CENTRALE LA MARMITE ET BOUILLIÈRE COMPOSANTS OU DE CONTRÔLE DE L'EAU DE GLACE PANNEAU.
2. () NUMÉROS DE BORNES DROITE MARMITE.
3. REMOTE. SITUÉ EN ARRÊT URG / AGITATEUR STATION DU BASCULEMENT.
4. TOUS VANNES EXTERNE CONSOMMENT 0,5 AMP OU MOINS.
5. L'OPTION D'ÉQUIPEMENT DE PROTECTION.



AGITATION MOTOR
(MOTEUR D'AGITATEUR)



TILT DRIVE MOTOR
(MOTEUR D'ENTRAÎNEMENT DU BASCULEMENT)

Journal d'entretien

N° de modèle :	Acheté de :
N° de série :	Emplacement :
Date d'achat :	Date d'installation :
N° de bon de commande :	Pour un appel de service :

Date	Entretien effectué	Effectué par



1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272
1-888-994-7636 • 1-601-372-3903 • Téléc. : 1-888-864-7636
unifiedbrands.net