

NOTICE TECHNIQUE TABLE DE TRI VIBRANTE 3008

REF TTV 3008 (à partir de 2014)
(À lire intégralement avant la première utilisation)

MESSAGE A L'UTILISATEUR

Vous venez d'acquérir une table vibrante AMOS INDUSTRIE et nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée.

La présente notice d'instruction vous donnera les informations sur votre investissement et en particulier sur les règles à observer si vous voulez en obtenir toute satisfaction. Il est en effet indispensable de lire attentivement cette notice et d'en suivre scrupuleusement toutes les instructions.

AMELIORATIONS

L'amélioration de nos produits est pour nous une préoccupation constante.

Nous nous réservons donc le droit de procéder sans préavis à toute modifications ou améliorations sans que nous puissions être tenu d'appliquer ces évolutions sur nos produits vendus précédemment.

UTILISATION

Les TABLES VIBRANTES TVT sont destinées à assurer l'égouttage, la séparation et le tri manuel de produits alimentaires et de raisin en particulier.

Toute utilisation contraire est interdite

Elles se composent d'un plateau vibrant en auge, comprenant :

- une zone de répartition,

- une zone de séparation sur grille à fissure destinée à séparer les déchets de petite taille en les séparant du jus au moyen d'un tamis vibrant et un bac de reprise
 - une zone de tri manuel
 - une zone de sélection au moyen de barreaux divergeant réglables (suivant option) et entonnoir de reprise démontable
- Reprise produit en bout de la table

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

• MANUTENTION

On peut charger la table de répartition par élingage ou avec un chariot élévateur.

Δ **ATTENTION** ! Centrer la charge. Les élingues ou les fourches du chariot seront placées sous les traverses supérieures du châssis.

Δ **ATTENTION** ! Risque de basculement si elle n'est pas centrée.

• MISE EN PLACE

La table peut reposer sur ses 4 pieds réglables avec semelle caoutchouc ou bien sur ses roulettes pour le déplacement

Une fois la machine en place, abaisser les 4 leviers des patins d'immobilisation pour dégager la charge sur les roues. Ajuster si nécessaire la hauteur des patins, **la charge doit être répartie également sur les 4 pieds, sans balancement.**

Réduire au minima la sortie des tiges qui ne doit pas dépasser 20 mm

ATTENTION ! Risque de détérioration si fonctionnement tiges trop sorties

ATTENTION ! Risque de défaut de fonctionnement en cas de mauvaise répartition des charges

Immobilisation au sol possible via des platines PEHD restant à demeure, permettant le déplacement de la table vibrante au moyen d'un transpalette.(en option)

S'assurer que l'auge vibrante ne touche aucun organe mécanique extérieur (*risque de détérioration des parties en contact et de la structure*). S'assurer que l'auge vibrante se trouve à plus de 15 mm de tout autre élément fixe.

Raccorder le bac de récupération de jus avec un bac de reprise ou bien un flexible MACON F de 50 (il est possible de boucher si faible écoulement de jus) Attention à empêcher le frottement du tuyau sur la partie vibrante.

Disposer un contenant pour récupérer la sortie déchets solide en bout de tôle perforée et sous la seconde sortie

RACCORDEMENTS ELECTRIQUES

Raccorder l'armoire au secteur par un câble H07RNE 4 x 1.5² (380 V tri + N).

Le sens de rotation des moteurs à balourd n'a pas d'importance, la vibration est garantie dans les deux sens mais inverser le sens d'un moteur par rapport à l'autre. **LES 2 MOTEURS DOIVENT TOURNER DANS UN SENS CONTRAIRE**

Démarrer l'appareil pour des essais à vide, **s'assurer que rien ne force, sans bruit parasite**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

• MISE EN ROUTE

- Raccorder la prise électrique au réseau.
- S'assurer que la cassette tôle perforée et bien à sa place, brides de serrage bloquées, ainsi que le bac de reprise de jus bien à sa place et raccordé
- S'assurer que l'entonnoir de la seconde sortie est bien à sa place, brides de serrage bloquées
- contrôler le réglage des barreaux divergents : desserrer la vis de serrage 1 (combiner le desserrage poignée bleue et noire), et manœuvrer les 2 poignées bleues pour ouvrir et fermer le réglage du calibre de sortie. Bloquer en position la ligne de serrage.
- Démarrer la table via le bouton poussoir prévu à cet effet.
- Pour l'arrêt, bouton poussoir prévu.

Procéder à un nettoyage complet et à la désinfection de la machine avec un détergent alimentaire non agressif pour les parties métalliques. *Risque de détérioration en cas d'utilisation de produits non adaptés (compatible avec inox type 304 et 304L) !*

- REGLAGE DE LA PUISSANCE DE VIBRATION

Pour augmenter la vitesse d'avance et la vibration, il est possible (suivant réglage dispo) d'augmenter la puissance par déplacement des balourds : après démontage des balourds et dérèglement des masselottes, régler par rapprochement des masselottes pour augmenter la puissance, (et inversement) **LES 4 REGLAGES DOIVENT ETRE IMPERATIVEMENT IDENTIQUES risque de détérioration grave de l'ensemble vibrant en cas de réglage déséquilibré !**

S'assurer que le comportement vibratoire reste saint et que des amplitudes trop fortes n'entraînent des résonnances dans la structure, pouvant entraîner une déstabilisation de l'ensemble **Risques de détérioration de la structure**

△ **Attention !** pour une utilisation à 60 HZ en continu, le réglage des masselottes ne doit pas dépasser 71%

- REGLAGE DE FREQUENCE DE VIBRATION :

Réglage possible de la fréquence (=vitesse de rotation) par manœuvre du bouton tournant sur la façade de l'armoire de commande, affichage par le transparent

Régler la vitesse la plus appropriée au travail et au comportement du produit sur la table, en sachant que la vitesse d'avance n'est pas proportionnelle à la fréquence de vibration

△ **Attention ! ne pas modifier les réglages internes au variateur, risque de détérioration**

- UTILISATION

Une fois les différents points précédents respectés, vous pouvez utiliser la table vibrante. Le produit doit s'écouler normalement sur l'auge sans faire d'accumulation, avec une épaisseur de couche compatible avec la nature du tri demandé

Procéder régulièrement au nettoyage des grilles qui peuvent se colmater en cours de travail, pour ne pas entraîner de baisse de rendement

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

L'usage des machines à pression est **INTERDIT** sur toutes les parties mécaniques (moteurs...) et toutes les parties électriques.

Contrôler la nature des produits nettoyants utilisés, puis vérifier leur compatibilité avec les matériaux. La garantie ne concerne pas les détériorations chimiques éventuelles.

- enlever la cassette, le bac de récupération de jus et l'entonnoir
- ouvrir au maximum le réglage des divergents
- mettre en route la table vibrante
- Procéder au nettoyage au jet ou à la machine à pression (voir réserves plus haut) de toutes les parties sales
- arrêtez la machine
- remonter les accessoires

- INSTRUCTIONS DE MAINTENANCE

- S'assurer régulièrement du serrage des différents éléments de fixation.
- Maintien de l'ensemble en état de propreté.

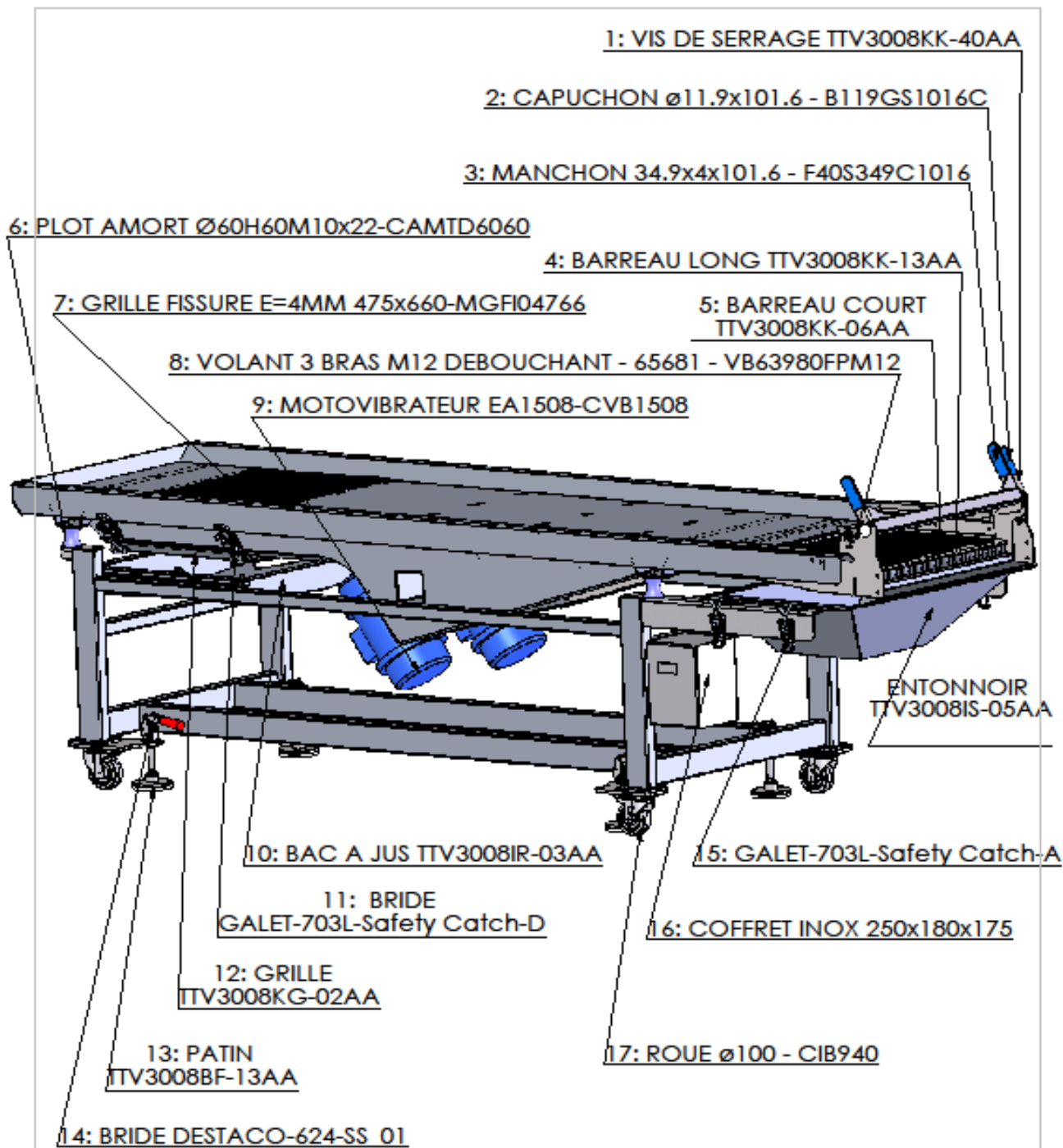
- Ne pas percer ou tronçonner (risque de casse).

La garantie ne concerne pas les détériorations dues aux modifications

HIVERNAGE : Après nettoyage en profondeur (voir instructions de nettoyage ci-dessus) :

- S'assurer du serrage des différents éléments de fixation, contrôler les éventuels bruits parasites qui pourraient révéler des désassemblages
- Procéder au contrôle visuel des pièces d'usures et du bon état général, contrôler des éventuelles amorces de ruptures.
- Procéder à un contrôle des amortisseurs en caoutchouc.
Commander les pièces détériorées si nécessaire (voir nomenclature jointe)

IMPORTANT : pour toutes commandes de pièces détachées, préciser le n° de série et de type figurant sur la plaque constructeur



Tolérances générales de mécanique ISO 2768-mk sauf indication contraire
 Tolérances générales de débit et de chaudronnerie ±1 sauf indication contraire

Ech. : 1:50

AMOS INDUSTRIE - BP 50150 - 21203 Beaune
 Tél: 03.80.22.91.65 - Fax: 03.80.22.63.54

B MODIFICATION mercredi 16 juillet 2014

A CREATION DU PLAN mercredi 16 juillet 2014

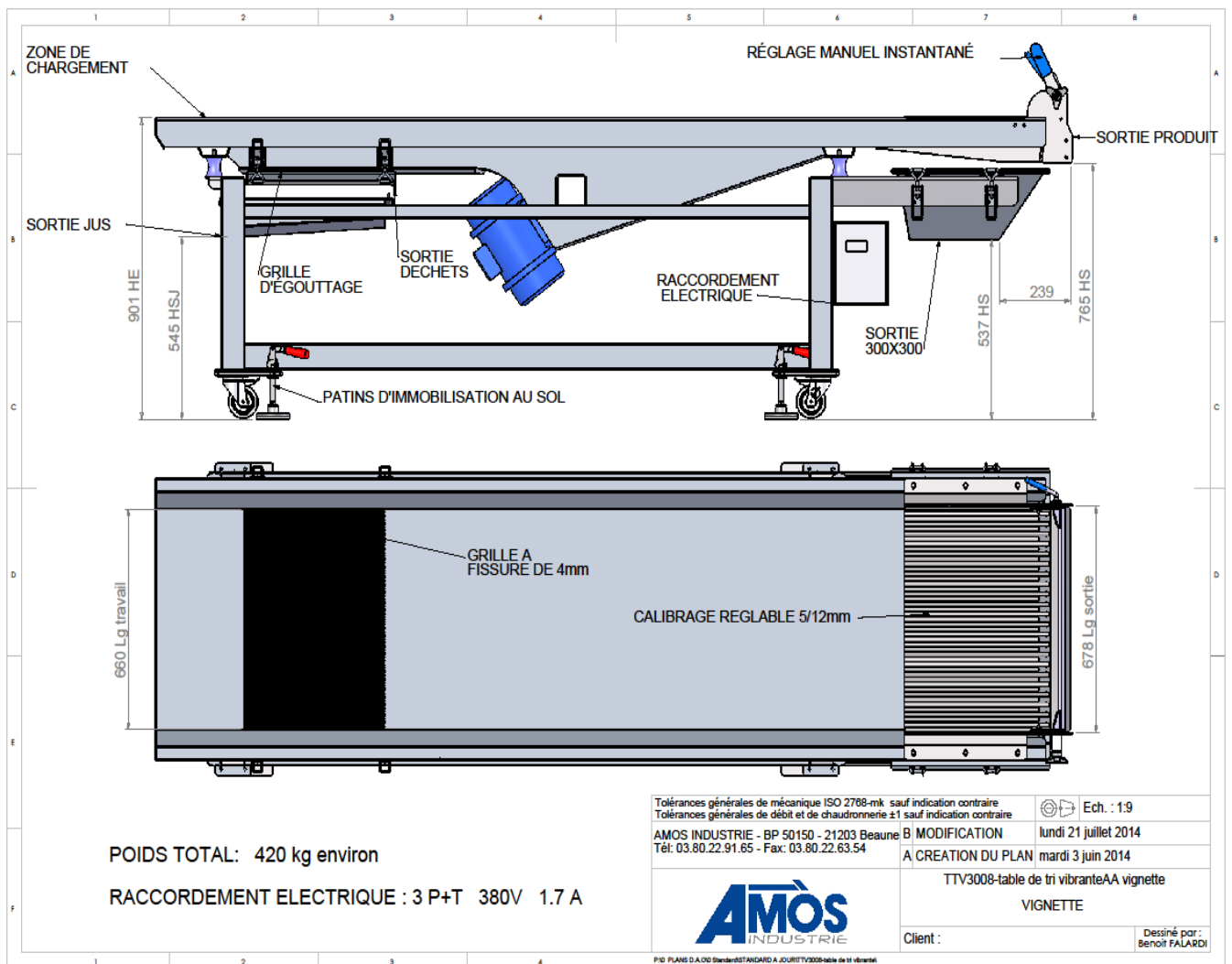


TTV3008-table de tri vibranteAA
 NOMENCLATURE PIECES DE RECHANGE

Client :

Dessiné par :
 Bruno LAFLAGUIERE

P10 PLANS D.A.00 Standard/STANDARD A JOUR/TTV3008-table de tri vibrante/00 COMMERCIAL





ATTESTATION d' ALIMENTARITE

Réf. : A EC&Fr all-grades Fr

Date : 27/06/2008

Rev. : 02

Madame, Monsieur

Nous garantissons que les aciers inoxydables fournis par ARCELORMITTAL STAINLESS EUROPE et repris dans la liste suivante sous leur marque commerciale, sont conformes aux législations et standards identifiés ci-dessous :

AMSE trade name	ASTM A 240 standard		EN 10088-2 norm
	Type	UNS	
174Mn	201	S20100	1.4318
189L - 189LA - 1810L	304L	S30403	1.4307
189E - 189ED - 189DDQ	304	S30400	1.4301
1810T	321	S32100	1.4541
1811ML	316L	S31603	1.4404
1711MT	316Ti	S31635	1.4571
1812MS	316L	S31603	1.4432
K41	441 *	S43932	1.4505
K30	430	S43000	1.4016
K39 - K39M	439	S43035	1.4510
K35	436	S43600	1.4528
K44	444	S44400	1.4521
K45	445 *	S44500	1.4621

* Approached designation

Toutes les nuances listées ci-dessus sont conformes aux exigences :

- du règlement du Parlement Européen et du Conseil N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (et abrogeant les directives 80/159/EEC and 89/109/EEC) ;
- du décret français N°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux ;
- de l'arrêté français du 13/01/1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires ;
- de la norme NFA 36-711 (avril 2002) qui renseigne les aciers inoxydables destinés à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (hors emballages).

Jean Yves Cogne
Quality Manager

Date, Signature :

8 - 07 - 2008

CERTIFICAT D'ALIMENTARITE / FOODSTUFF CONTACT CERTIFICATE

Produit / Product : Feuille NA (NBR blanc) / Sheet NA (white NBR)

Nous confirmons par la présente que le produit référencé ci-dessus, et étant le Caoutchouc 6246 répond aux exigences des réglementations européennes 1935/2004 & 2023/2006 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires. L'article 6 du règlement 1935/2004 prévoit que des mesures plus restrictives peuvent être prises par chaque pays membre. Vous trouverez ci-dessous le détail de ce que nous certifions au niveau de chaque pays.

France : Conforme à la législation applicable aux matériaux en contact avec des produits destinés à entrer en contact alimentaire, article du 9 novembre 1994 (catégorie D), pour les liquides alimentaires, aqueux, acides, alcooliques jusqu'à 95% et gras, Rapport d'essais ANLSCON N° 1201804 & 1201805 du 14/02/2014 (Institut Français de Polymère)

Allemagne : Conforme à la Recommandation XXI, catégorie 2, Matières premières à base de CR Naturel et Synthétique. Migration - Rapport d'essais BfR H164691-08-Bg & H164700-08-Bg du 19/08/2008

Etats Unis : Conforme au FDA CFR 21 § 177.2600 (e) et (f), Articles en caoutchouc destinés à une utilisation recettes. Rapport d'essais ANLSCON N° 1201800 du 14/02/2014 ; Essai d'extraction dans l'eau distillée et l'hexane.

À toutes fins utiles, nous confirmons de plus que ce produit ne contient aucun phtalate ni bisphénol A.

We confirm by the present that the here above referenced product, use of rubber material 6246, meets the requirements of the European regulation 1935/2004 & 2023/2006 concerning materials and articles intended to come into contact with food. The article 6 of the regulation 1935/2004 provides for that more restrictive measures can be implemented by every member country. You will find below the detail of what we certify at the level of every country.

France : Contact with food : aqueous, acidic, alcoholic till 95% and fatty food liquids according category D regulation dated 1994/11/09 - Test report ANLSCON N° 1201804 & 1201805 dated 2014/2/14 (Institut Français de Polymère)

Germany : Conform to Category 2 Recommendation XXI, Composites based on natural and synthetic rubber. Migration - Test BfR H164691-08-Bg & H164700-08-Bg dated 2008/8/19.

United States : Conform to FDA CFR 21 § 177.2600 (e) and (f), Rubber articles intended for recipes use - Test report ANLSCON N° 1201800 dated 2014/2/14, Extraction test in distilled water and hexane.

For information, we confirm furthermore that this product contains no phthalate and no bisphenol A.

CERTIFICADO DE CALIDAD EN 10204:2004 2.1/2.2
Quality Certificate EN 10204:2004 2.1/2.2

Cliente / Cliente: ATC SN
Pedido / Order: ATC010229A
Alcance / Reference: 229.700-1
Fecha emisión / Date: 26/08/2013
Producto / Product: PCHD / PCH00

Características generales / General Properties

Descripción Description	Valores declarados Values	Método de prueba Test Method
Adhesión del agua en el aire al 65% de HR, en 23°C Water adhesion to the resin at 23°C, 65% RH	0,46 g/cm ²	ISO 1103 DIN 53470
Adhesión a 177°C de agua saturado Water adhesion at 177°C	0,076	-
Módulo elástico Elastic modulus	6,628	DIN 53452
Módulo elástico para el uso en contacto con alimentos Elastic modulus for use in contact with food	OK	-

Características mecánicas / Mechanical Properties

Descripción Description	Valores declarados Values	Método de prueba Test Method
Resistencia a la tensión Tensile strength	75 MPa	ISO 527 DIN 53463
Alargamiento hasta ruptura Elongation at break	240%	ISO 527 DIN 53463
Módulo elástico en tensión Elastic modulus in tension	1000 MPa	ISO 527 DIN 53467
Resistencia a la tracción por bola seca Tensile strength ball dry	80 MPa	ISO 11351 DIN 53455
Resistencia a la tracción por bola húmeda Tensile strength ball wet	80 MPa	ISO 11351 DIN 53455
Resistencia a la tracción después de 100h en carga Tensile strength after 100h in load	12,0 MPa	ISO 1179 DIN 53453
Tiempo hasta la rotura con el 10% de alargamiento después de 100h Time to failure at 10% elongation after 100h	21 MPa	-
Coefficiente de dilatación con el agua P=1000mm ² con 0,1m/s Coefficient of expansion with water P=1000mm ² con 0,1m/s	0,29 p	-
Resistencia a la tracción con el agua P=1000mm ² con 0,1m/s Tensile strength with water P=1000mm ² con 0,1m/s	-	ISO 11792 DIN 53453

Características térmicas / Thermal Properties

Descripción Description	Valores declarados Values	Método de prueba Test Method
Temperatura de servicio Service temperature limit	90 °C	-
Punto de fusión Melting point	194 °C	DIN 53 759
Temperatura de transición vítrea Glass transition temperature	95 °C	DIN 53 756
Temperatura de descomposición de color después de 100h a 177°C Decomposition temperature after 100h at 177°C	40-100 °C	ISO 679 - A
Temperatura de descomposición de color después de 100h a 177°C Decomposition temperature after 100h at 177°C	70-85 °C	ISO 679 - B
Temperatura máxima de servicio (sin carga) Maximum service temperature (no load)	90 °C	-
Conductividad térmica (23°C) Thermal conductivity (23°C)	0,26 W/mK	-
Coeficiente de expansión térmica Thermal expansion coefficient	17-20 µg/K	-
Coeficiente de expansión térmica (23°C) Thermal expansion coefficient (23°C)	19-18 µg/K	-
Resistencia térmica Thermal resistance	HB	UL 94

Características Eléctricas / Electrical Properties

Descripción Description	Valores declarados Values	Método de prueba Test Method
Conductividad eléctrica a 100°C Electrical conductivity at 100°C	0,4	ISO 1200 DIN 53465
Pérdida de potencia dieléctrica (MHz) Dielectric loss (MHz)	0,008	ISO 180 DIN 53463
Resistencia de volumen VD (1000 V/cm) Volume resistance (1000 V/cm)	>10 ¹⁴ Ohm	ISO 90 DIN 53462
Resistencia superficial Surface resistance	>10 ¹⁴ Ohm	ISO 219 DIN 53462
Nivel de descarga (100-240 V AC 50/60 Hz) 2 Discharge level (100-240 V AC 50/60 Hz) 2	>50 KOhm	ISO 4111 DIN 53462

Los valores declarados en este informe son en base a nuestra información recibida de los laboratorios acreditados de nuestra producción propia, según de máxima primacía.
The values given in this report are based on information received from laboratories of our own production of our company.



TRAIID VILLARROYA INNOS, S. L.
C/ Calle de Santa Dominga, 25 (Pol. El Pilar)
50114 - Zaragoza - España
Telf: +34 976 47 12 11 Fax: +34 976 47 28 41
e-mail: tra@traidvillarroya.com web: www.traidvillarroya.com

TKG
TRAIIDAMID