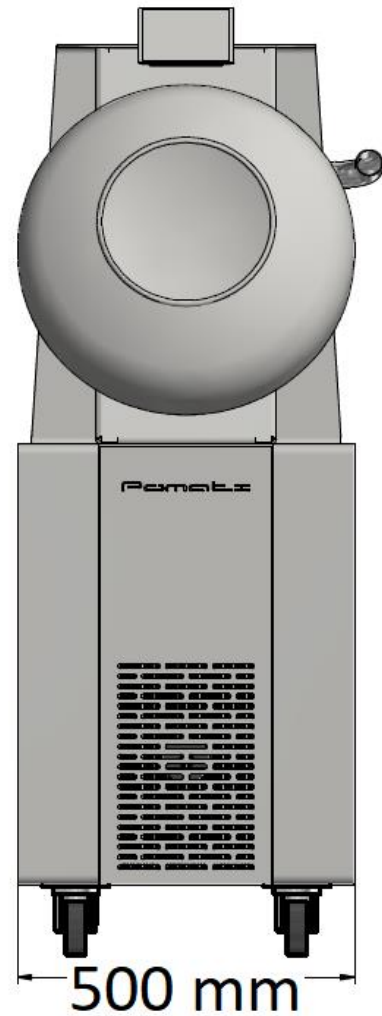
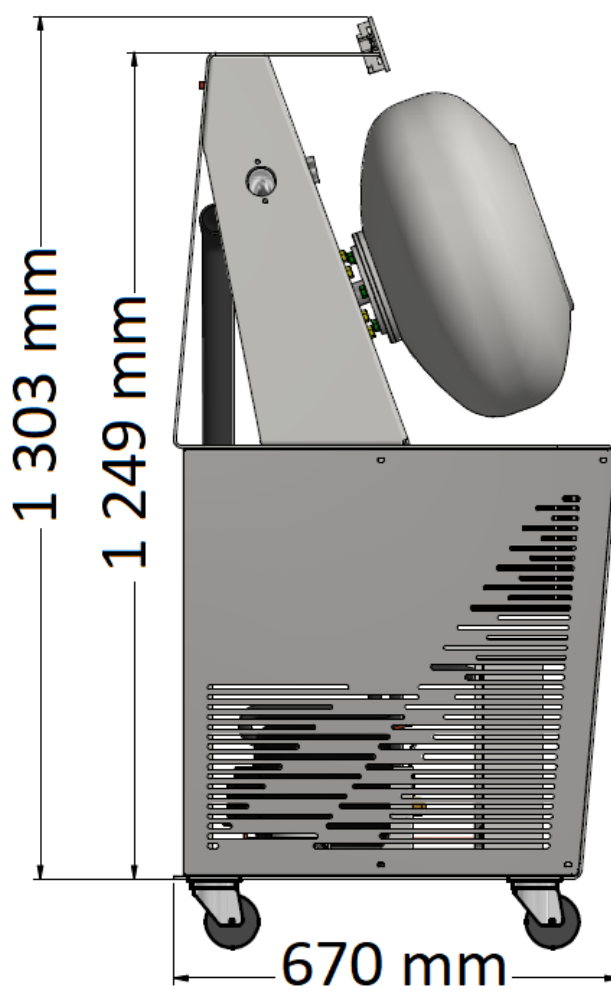


# TURBINE D'ENROBAGE TE16

## NOTICE D'UTILISATION, ENTRETIEN



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Puissance : 220V – 50 Hz – 1 KW

Poids : 120 kg

**INSTALLATION ET MISE EN SERVICE**

A effectuer lors de la mise en route de la machine, et à chaque redémarrage après une période d'inactivité

photo A



photo B



photo C



photo D



photo E



photo F



Photo A

1 / Insérer le tube d'air dans son emplacement et visser la roulette de fixation. Vous pouvez vous aider de la clé fournie.

Photo B

2/ Vérifier que le coup de point d'arrêt d'urgence soit bien désarmé.

Photo C

3/ Brancher la prise 220 V sur le secteur et tourner l'interrupteur général sur ON. Ensuite appuyer sur le bouton reset pour démarrer la turbine.

Photo D

4/ Vérifier que le réservoir d'eau soit bien mis sous la machine et vide.

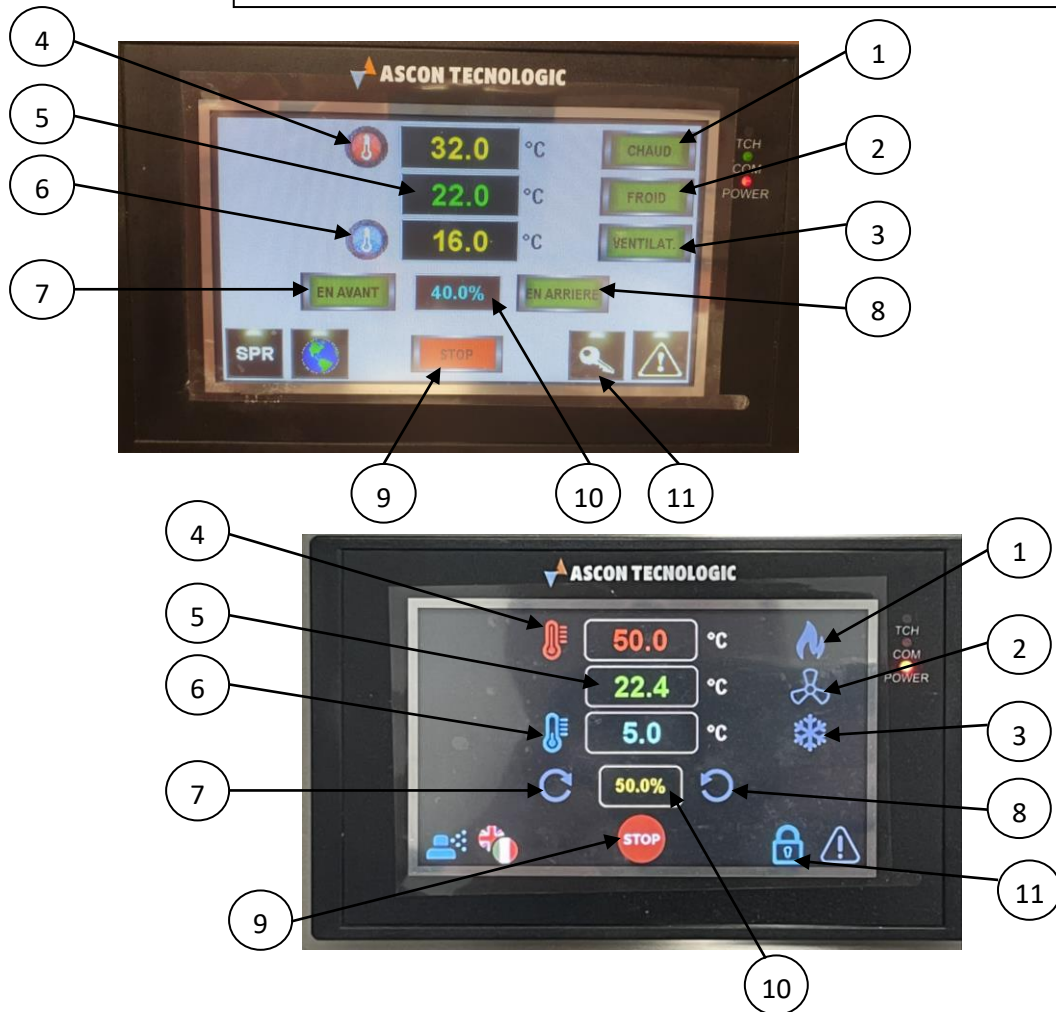
Photo E

5/ Vous pouvez programmer la machine à l'aide de l'écran tactile. (Voir programmation)

Photo F

6/ Si vous avez l'injecteur, il faudra relier la prise de l'injecteur à la machine.

**COMMANDES ET FONCTIONNEMENT**



**1. Activation de l'air chaud :** Permet d'actionner l'air chaud pour lisser les produits à turbiner, ou de gommer les imperfections des produits pour avoir une régularité.

**2. Activation de l'air froid :** Permet d'actionner l'air froid pour fixer la couverture sur les produits à enrober et éviter de créer des Juneau.

**3. Activation de la ventilation :** Permet de mettre en marche la ventilation pour envoyer soit de l'air chaud, soit de l'air froid ou de l'air ambiant.

**4. Réglage de la température de l'air chaud**

**5. Température réelle :** Indicateur de la température réelle

**6. Réglage de la température de l'air froid**

**7. Rotation de la cuve en avant :** Bouton marche / arrêt de la rotation de la cuve en avant

**8. Rotation de la cuve en arrière :** Bouton marche / arrêt de la rotation de la cuve en arrière

**9. Réglage de la vitesse de rotation de la cuve :** Vitesse de 1% à 100%

**10. Arrêt de la machine :** Le bouton stop sert à arrêter toutes les fonctions de la machine en action.

**11. Réglages des paramètres :** Donne accès aux paramètres interne de la machine (doit être réalisé pour un technicien).

**COMMANDES ET FONCTIONNEMENT (suite)****1. Alarme**

Quand le voyant alarme clignote rouge, appuyer dessus et vous accédez à l'afficheur avec les alertes indiqués en rouge. Pour supprimer les alarmes il faut appuyer sur la touche validée autant de fois qu'il y a d'alarmes.

(Sauf pour : **anomalie inverter cuve**, il faut appuyer sur le bouton **reset** et ensuite appuyer sur la touche **valider**).

Pour ressortir de la page des alarmes il faut appuyer sur le bouton ou il y a une maison, cela nous permet de revenir à l'écran de départ.

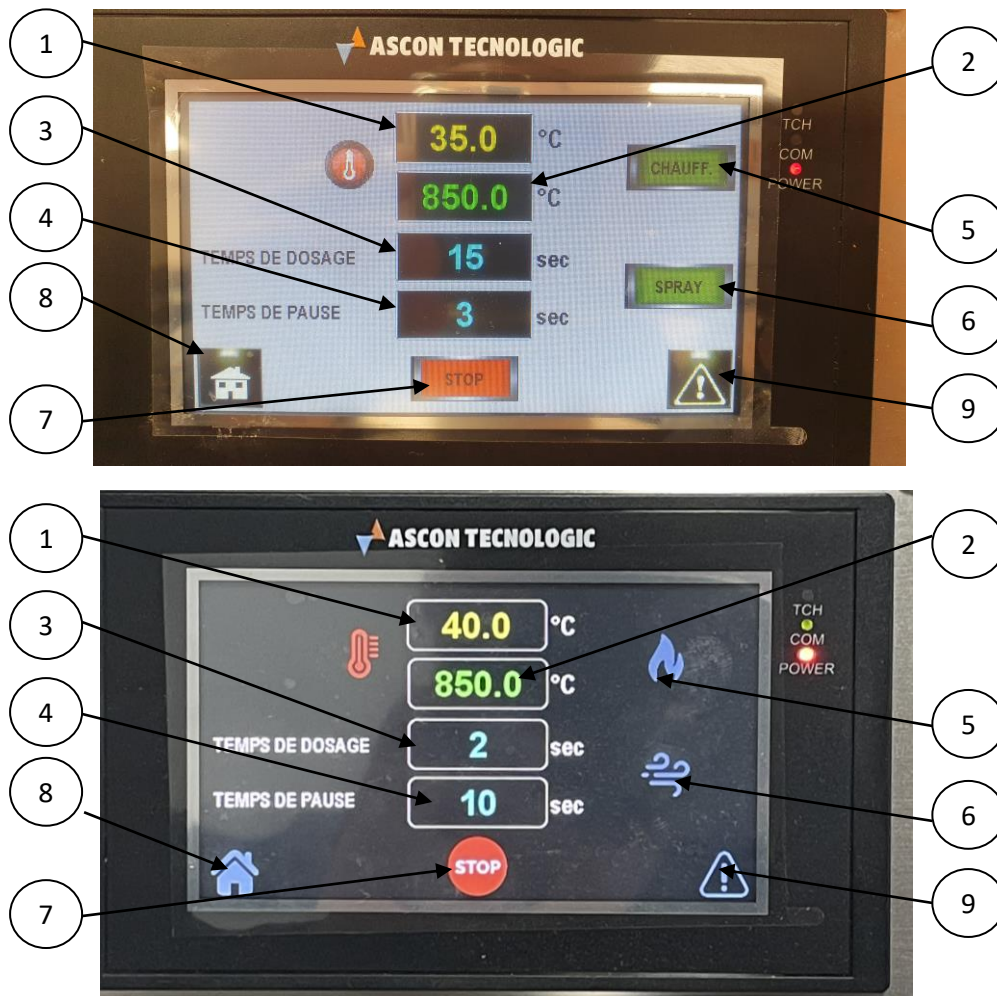
**2. Pulvérisateur (en option)**

Pour connecter le pulvérisateur à la turbine, il faut brancher la prise grise du pulvérisateur sur la turbine qui se trouve sur le côté gauche de la machine. Alors apparaîtra le bouton (spray) pour démarrer le pulvérisateur.

Il est impératif de brancher le tuyau d'arrivée d'air sur le pulvérisateur et de régler le débit d'air entre 4 et 6 bars.



**PANNEAU DE REGLAGE POUR LE PULVERISATEUR**



**1. Température de chauffe de la cuve**

**2. Température réelle :** Indicateur de la température réelle

**3. Temps de dosage du pulvérisateur :** Permet d’injecter de la couverture de chocolat dans la cuve pendant un temps donné en seconde.

**4. Temps de pause du pulvérisateur :** Permet de réaliser une pause entre chaque injection de couverture de chocolat selon un temps donné.

**5. Chauffage de la cuve :** Permet d’allumer ou d’éteindre la chauffe de la cuve.

**6. Spray (pulvérisateur) :** Le bouton (spray) permet de démarrer le pulvérisateur.

**7. Arrêt de la machine :** Le bouton stop sert à arrêter toutes les fonctions de la machine en action.

**8. Réglages des paramètres :** Donne accès aux paramètres interne de la machine (doit être réalisé pour un technicien).

**9. Alarmes :** Quand le voyant alarme clignote rouge, appuyer dessus et vous accédez à l’afficheur avec les alertes indiqués en rouge. Pour supprimer les alarmes il faut appuyer sur la touche validée autant de fois qu’il y a d’alarmes.

(Sauf pour : **anomalie inverser cuve**, il faut appuyer sur le bouton **reset** et ensuite appuyer sur la touche **valider**).

**PROGRAMMATION (suite)****Exemple de programmation**

Démarrer la turbine avec le bouton marche arrêt.

Relier le pulvérisateur avec la machine sur secteur et brancher de tuyau d'air comprimé (vous pouvez régler le débit d'air grâce à la molette qui se trouve dessous la cuve du pulvérisateur [entre 3 et 5 bars]).

Incorporer les produits à turbiner dans la cuve, ensuite mettre la couverture de chocolat fondue à 40°C dans la cuve du pulvérisateur.

Faire tourner la cuve en avant à une vitesse de 50%, mettre le froid à 10°C et allumer la ventilation.

Régler le temps de dosage et le temps de pause du pulvérisateur et ouvrir la vanne de l'air comprimé pour que le pulvérisateur fonctionne.

Appuyer sur la touche spray pour déclencher les dosages.

Une fois que la cuve du pulvérisateur est vide, couper le spray et augmenter la vitesse de la cuve à 80%.

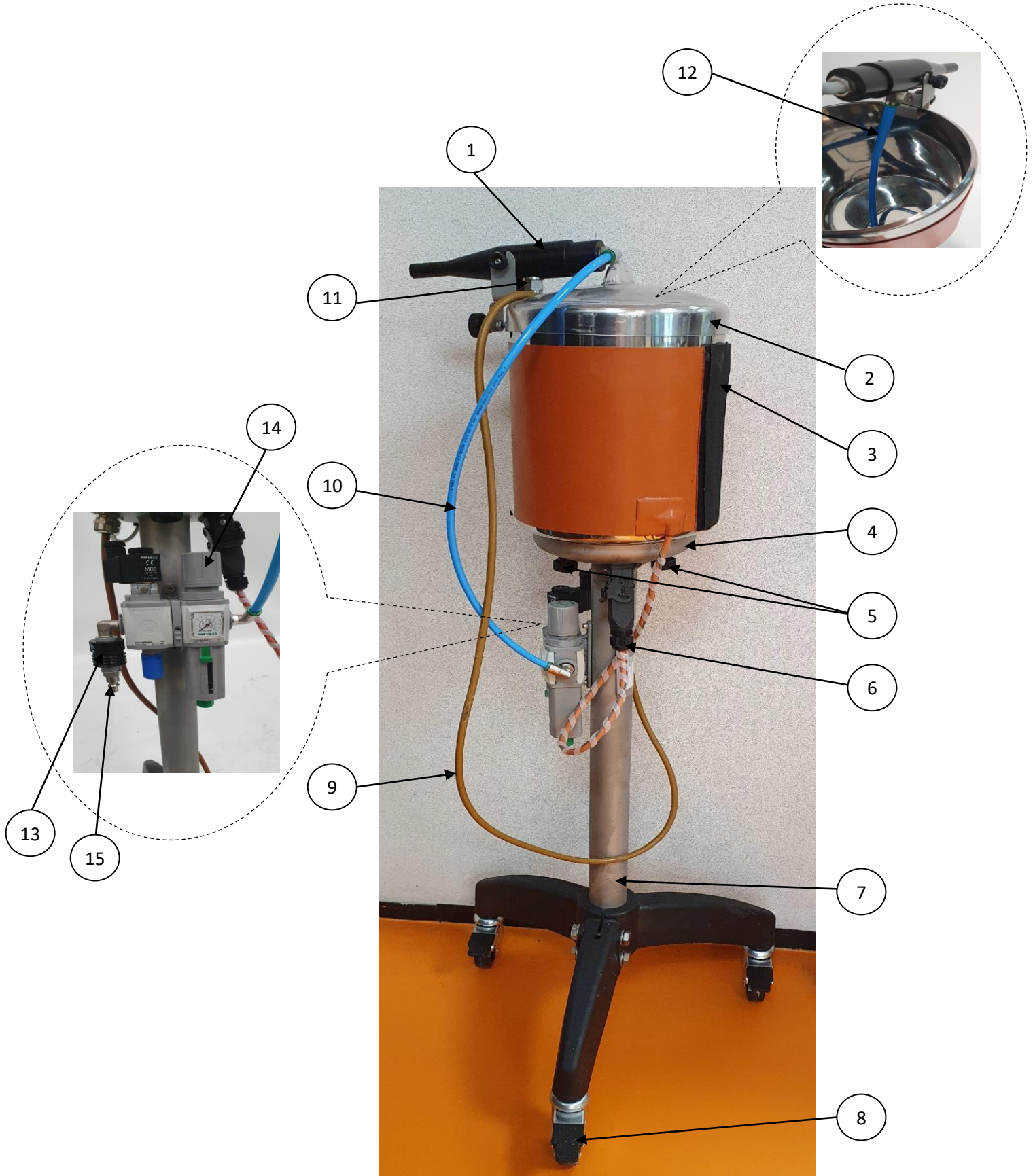
Couper l'air froid et actionner l'air chaud à une température de 20°C environ pendant 15 minutes minimum selon la finition souhaité.

**NETTOYAGE****1. Cuve**

- ✓ Gratter la cuve pour sortir la couverture de chocolat qui reste collé aux parois de la cuve.
- ✓ Mettre de l'eau chaude avec du produit, pour dégraisser la cuve.
- ✓ Rincer à l'eau clair et essuyer avec du papier absorbant.

**2. Pulvérisateur**

- ✓ Enlever le reste de la couverture de chocolat de la cuve puis démonter l'injecteur de la cuve.
- ✓ Décrocher la ceinture chauffante de la cuve et dévisser les deux écrous qui se trouve sous la cuve, cela permettra de nettoyer la cuve à la plonge.
- ✓ Dévisser l'injecteur en deux parties et démonter le tuyau pour nettoyer en totalité l'injecteur.
- ✓ Nettoyer le couvercle.
- ✓ Après avoir séché tous les éléments du pulvérisateur vous pouvez le remonter.





**PULVERISATEUR (OPTION) (suite)**

- 1. Injecteur**  
Permet d'envoyer la couverture de chocolat sur les produits qui sont dans la cuve.
- 2. Couvercle**  
Couvercle pour éviter d'incorporer des corps étrangers dans la couverture de chocolat.
- 3. Ceinture silicone chauffante**  
Permet de maintenir la couverture à une température donnée.
- 4. Cuve inox**  
Cuve inox démontable
- 5. Ecrou pour démonter la cuve inox**  
Deux écrous qui permettent de fixer la cuve du pulvérisateur et de la démonter pour la nettoyer.
- 6. Prise d'alimentation électrique**  
Prise pour l'alimentation de la ceinture chauffante.
- 7. Trépied**  
Qui permet d'avoir une stabilité du pulvérisateur.
- 8. Roulette avec frein**  
3 roulettes avec frein pour garder le pulvérisateur à un endroit fixe lors du travail.
- 9. Cable électrique pour raccord turbine**  
Cable avec prise pour alimenter le pulvérisateur.
- 10. Tuyau d'air pour l'injecteur**  
Tuyau qui apporte l'air à l'injecteur pour aspirer la couverture de chocolat.
- 11. Attache rapide entre l'injecteur et la cuve**  
Attache démontable qui permet de tenir l'injecteur à la cuve chauffante à l'aide d'une vis.
- 12. Tuyau pour absorber la couverture de chocolat**  
Ce tuyau permet de relier la cuve à l'injecteur, une partie du tuyau est immergée dans la couverture de Chocolat, et l'autre est fixé à l'injecteur.
- 13. Ouverture et fermeture de l'arrivée d'air**
- 14. Réglage débit d'air**  
A l'aide de la molette il est possible d'augmenter ou de diminuer le débit d'air selon la densité des produits dans la turbine.
- 15. Branchement de l'arrivée d'air**



**NOTRES**

Dotted lines for notes.

**NOTRES**

Area with horizontal dotted lines for notes.