

# **ÉCRÉMEUSE DU LAIT**

Écremeuse du lait à commande électrique, ci-après dénommé «la centrifugeuse», avec un taux de productivité de min. 80 l / h est conçu pour écrémer le lait entier en crème et en lait écrémé avec nettoyage simultané. L'entreprise continue d'améliorer la conception et, à cet égard, la conception de pièces et d'unités de montage distinctes peut différer de celles spécifiées dans le passeport. Ces différences améliorent la qualité de la centrifugeuse ainsi que son fonctionnement.

### 1. SPÉCIFICATION

1.1. Taux de productivité du lait, l / h, min	80
1.2. Fréquence de rotation du tambour, tr / min	10500±1000
1.3. Nombre d'assiettes dans le tambour, pièces	10...12
1.4. Capacité du réservoir de lait, l	12
1.5. Teneur en matières grasses du lait écrémé, %, max.	0.05
1.6. Régulation de la proportion volumique de matières grasses par rapport au lait écrémé	de 1:4 à 1:10
1.7. Température du lait écrémé, ° C	35...40
1.8. Dimensions hors tout, mm, max.	
diamètre du bol	365
taille	520
1.9. Poids de la centrifugeuse, kg	7.5

### 2. ENSEMBLES COMPLETS

La centrifugeuse comprend les composants suivants:

2.1. Réservoir de lait prêt à assembler, pièces	1
2.2. Tambour prêt à assembler, pièces	1
2.3. Boîtier prêt à monter avec entraînement mécanique, pièces	1
2.4. Bol à flotteur, pièces	1
2.5. Flotteur, pièces	1
2.6. Récepteur de crème, pièces	1
2.7. Bac à lait écrémé, pièces	1
2.8. Robinet, pièces	1
2.9. Passeport, pièces	1
2.10. Caisse d'expédition, pièces	1
2.11. Pièces détachées et outils:	
a) anneau en caoutchouc (pour sceller le tambour), pièces	1
b) clé spéciale, pièces	1
c) boîtier en plastique, pièces	1
d) plaque de séparation, pièces	1
e) vis 4x40, pièces	3
f) écrou Ø4, pièces	3
g) poignée, pièces	1

### 3. STRUCTURE ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

3.1. La centrifugeuse comprend un boîtier à entraînement mécanique, un tambour, un réservoir de lait écrémé, un réservoir de crème, un flotteur, un bol flottant, un réservoir de lait et un robinet.

3.2. Les pièces suivantes sont installées dans le boîtier.

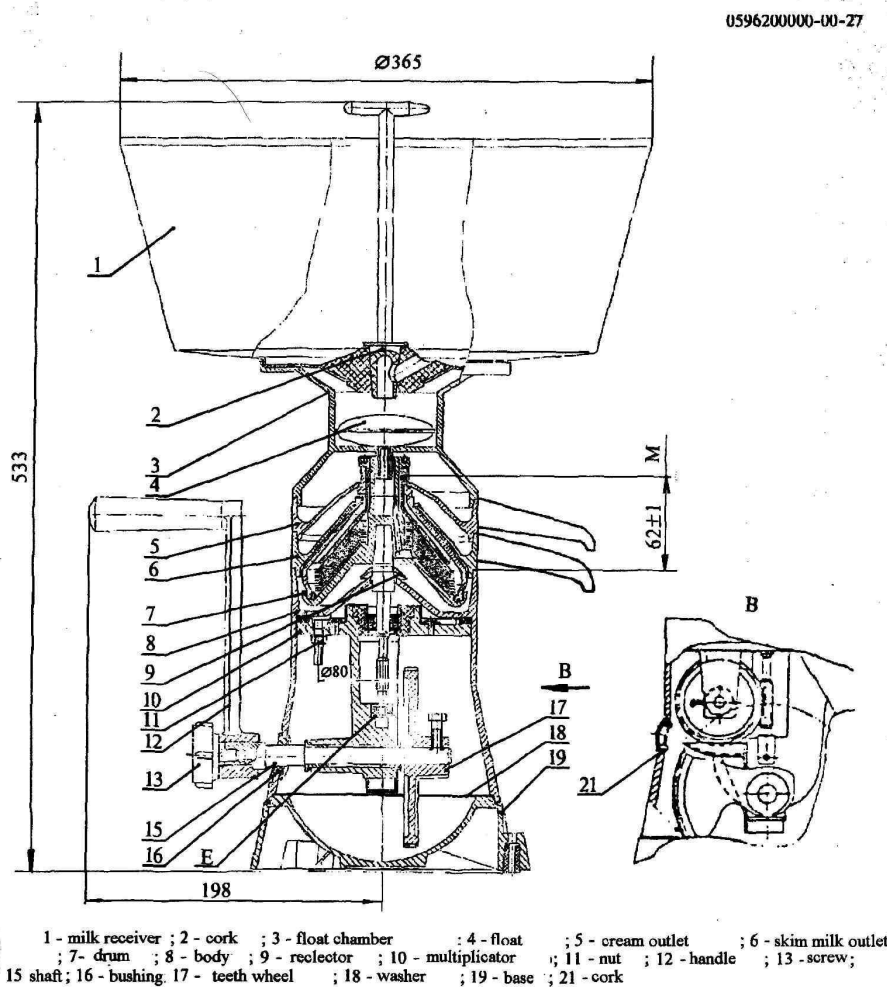
3.3. L'entraînement mécanique fait tourner le tambour. Pour atteindre le bon travail de séparateur, veuillez tourner la poignée à une vitesse de 1 cercle / seconde

3.4. L'élément entraîné principal est le tambour (fig. 2). La séparation du lait en crème et en lait écrémé a lieu à l'intérieur du tambour sous la force centrifuge. Le tambour se compose d'un support de plaque 1 avec un ensemble de plaques en aluminium 3, d'une plaque de séparation 4 avec vis de réglage 7, d'un couvercle 2, d'une bague d'étanchéité 5 et d'un écrou 6.

3.5. La dépôt, ci-après dénommée «la vaisselle», sert à l'alimentation en lait réchauffé du tambour et au retrait de la crème et du lait écrémé du tambour.

La vaisselle (fig.1) se compose du réservoir à lait avec un robinet, un bol à flotteur, un réservoir à flotteur, de la crème et du lait écrémé.

Fig. 1



#### 4. MESURES DE SÉCURITÉ

Attention! Avant de mettre la centrifugeuse en marche, veuillez bien lire le texte du passeport.

4.1. Veuillez inonder l'huile mécanique dans le trou spécial du corps avant de l'utiliser.

4.2. En cas de sons étrangers ou de vibrations accrues dans la centrifugeuse, l'opération doit être interrompue et la cause de défaillance doit être supprimée.

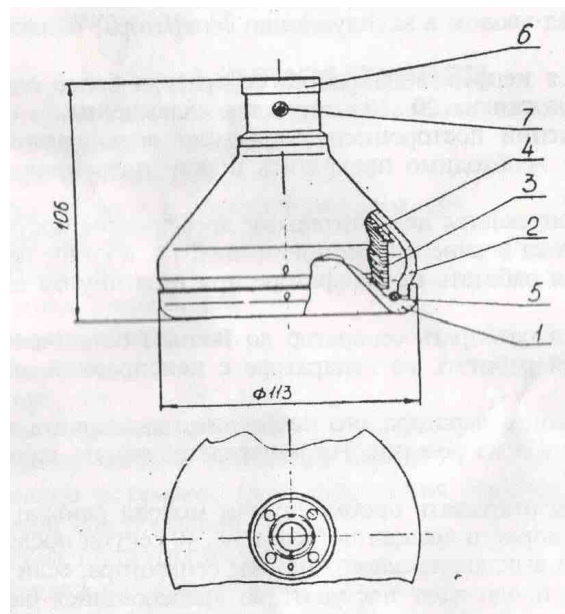
**Remarque.** Un tremblement insignifiant de la vaisselle de la centrifugeuse doit être considéré comme normal en cas de fonctionnement sans lait dans le bol du récipient à lait, c'est-à-dire à la fin de l'écémation.

4.3. Il est interdit de faire fonctionner la centrifugeuse avec un écrou desserré du tambour, position 6 (fig. 2).

4.4. Il est interdit de démonter la centrifugeuse avant l'arrêt complet du tambour.

4.7. Il est interdit d'ouvrir le robinet d'alimentation en lait jusqu'à ce que le tambour atteigne sa fréquence de rotation complète (dans 30... 40 secondes après le démarrage).

**Fig. 2**



1 - support de plaque, 2 couvercles, 3 - plaque, 4 - plaque de séparation, 5 - bague d'étanchéité, 6 - écrou, 7 - vis de réglage.

#### 5. PROCÉDURES DE PRÉ-DÉMARRAGE

5.1. La pièce où la centrifugeuse sera installée doit être sèche et non poussiéreuse avec une humidité de l'air de  $65 \pm 15\%$ .

5.2. La zone d'installation doit être horizontale et de niveau. Il est recommandé de fixer la centrifugeuse avec trois vis fermées avec des rondelles à travers les trous du pied.

5.3 Veuillez entrer dans l'huile dans l'ensemble spécial de l'écémuseuse avant de commencer !

**Remarque.** Toutes les opérations de service et de réparation, telles que le remplacement des balais de moteur électrique, leur démontage et montage, le remplacement du cordon, doivent être effectuées par les spécialistes de l'atelier de réparation d'appareils électroménagers.

## 6. DÉMARRAGE

- 6.1. Avant de commencer, respectez la séquence de montage suivante: montez le tambour assemblé sur la partie conique de l'arbre, en appuyant légèrement dessus avec la main (fig. 1).
  - 6.2. Installez le réservoir de lait écrémé, le réservoir de crème. Faites attention à la précision de leur installation sur le boîtier et entre eux.
  - 6.3. Montez la poignée sur le boîtier du séparateur et fixez-la avec une vis spéciale.
  - 6.4. Tournez légèrement la poignée (pas plus d'un tour) pour être sûr que le tambour ne touche pas le récepteur
  - 6.5. Positionnez les becs des récipients de lait écrémé et de crème de manière pratique, placez un plus grand pot pour le lait écrémé et un plus petit pot pour la crème.
- Attention! Le robinet du réservoir de lait doit être en position fermée, c'est-à-dire que la partie pointue de la poignée du robinet doit être éloignée de la coupure au bord du réservoir de lait.**
- 6.6. \* Montez le boîtier du corps du bol à flotteur, placez le flotteur à l'intérieur du bol, installez le réservoir à lait, placez le robinet en plastique dans le trou conique du boîtier en plastique au bas du réservoir à lait.
  - 6.7. Versez environ 130-150 cm<sup>3</sup> (8-9 pouces cubes) d'huile pour machine à l'intérieur de l'ensemble spécial. Cet ensemble est situé sur le corps de l'écumeuse sous le bouchon blanc.
  - 6.8. La vitesse de travail de l'écumeuse est de 50 à 60 tours de poignée par minute (pas plus de 70 tours).

## 7. ÉCRÉMAGE

- 7.1. Versez le lait entier filtré dans le bol du réservoir à lait. Pour une efficacité maximale, écrémez le lait immédiatement après la traite ou réchauffé à une température de 35... 40 ° C.
- 7.2. Commencez à tourner la poignée de l'écumeuse. Une fois que le tambour a atteint sa vitesse de rotation maximale, dans 1 cercle de poignée par seconde, ouvrez le robinet, c'est-à-dire tournez la poignée du robinet (sa partie tranchante) vers la découpe au bord du réservoir de lait.
- 7.3. Après avoir terminé l'écémage, versez environ 3 litres d'eau tiède dans le bol pour le lait afin de laver la centrifugeuse et laissez-la passer à travers la centrifugeuse en marche pour éliminer le lait écrémé et les restes de crème.
- 7.5. Pour arrêter la centrifugeuse, tournez le robinet vers la gauche ou la droite à partir de la coupure au bord du réservoir de lait, attendez que le reste de la crème et du lait écrémé s'épuise, et seulement après cela, débranchez l'entraînement électrique à l'aide de l'interrupteur.

## 8. PROCÉDURE DE DÉMONTAGE DU TAMBOUR DE PRÉ-LAVAGE

- 8.1. Le tambour est démonté à l'aide de la clé spéciale disponible dans le kit d'accessoires (fig. 3). Dévissez l'écrou. Le couvercle du tambour repose normalement fermement sur le support de plaque, vous devez donc retourner le tambour et frapper la face de la partie fileté sur une planche de bois dans le sens d'une flèche.  
Il est interdit de frapper la face fileté du tambour sur le support dur.
- 8.2. À l'ouverture du tambour, démontez la plaque de séparation, puis démontez le jeu de plaques, la bague d'étanchéité.

**Remarque. Lors du démontage du tambour, n'affectez pas la régulation de la teneur en matière grasse de la crème, c'est-à-dire ne dévissez pas la vis de réglage dans la partie**

supérieure de la plaque de séparation sans nécessité. Prenez soin de l'intégrité de la bague d'étanchéité.

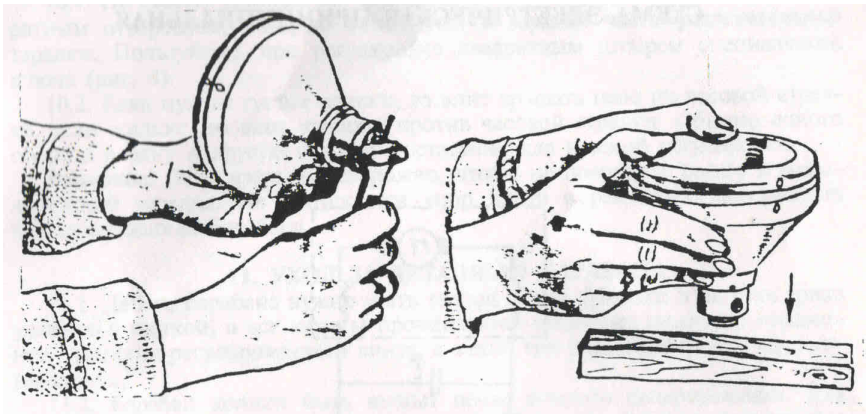
**Attention! Il est interdit de démonter le tambour avec une vis de réglage exceptionnelle (fig. 2).**

8.3. \* Deux types de plaques sont installées tour à tour dans le tambour: marquées «A» - 5... 6 pièces, marquées «B» - 5... 6 pièces. Dans un premier temps, la plaque marquée «A» est montée sur le support de plaque, puis la plaque marquée «B», etc.

**Attention! Après tous les deux remplissages de lait et écrémage (environ 20-25 litres), la centrifugeuse doit être démontée et tous les composants du tambour doivent être lavés. Lors de l'assemblage du tambour, il est recommandé de graisser l'écrou avec toute graisse comestible.**

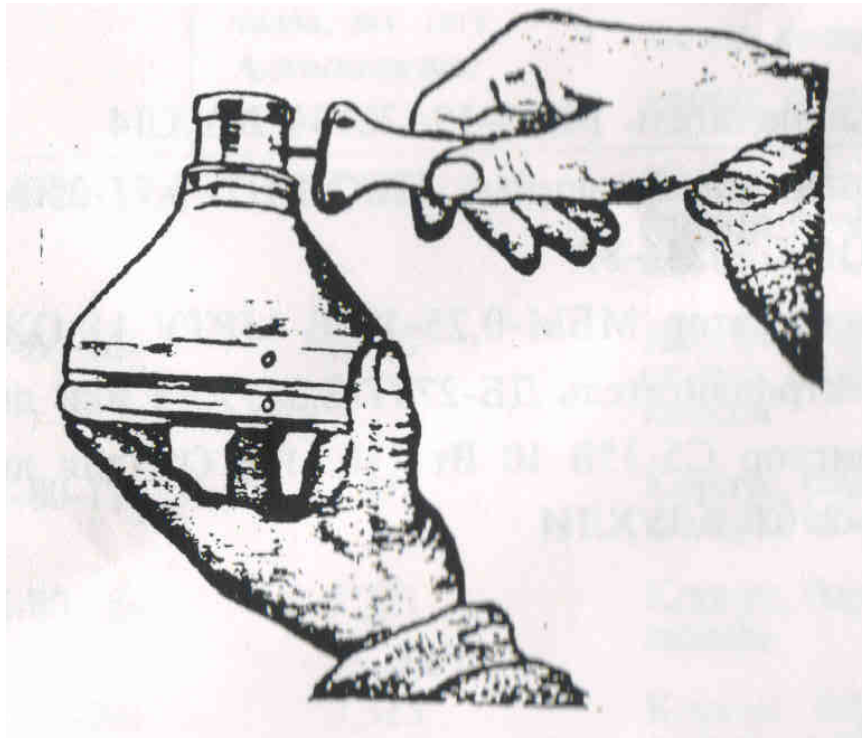
\* Au lieu de la marque «A» sur la bride inférieure de la plaque, il peut y avoir un point perforé, au lieu de la marque «B», il peut y avoir deux points. Dans ce cas, la plaque à un point est d'abord montée sur le support de plaque, puis la plaque à deux points, etc.

## 9. DÉMONTAGE DU TAMBOUR



Démontage du tambour

Fig. 3



**Régulation de la teneur en matières grasses**

**Fig. 4**

9.1. L'assemblage est effectué dans l'ordre inverse du démontage du tambour, c'est-à-dire mettre l'anneau en caoutchouc dans la fente, monter les plaques d'aluminium séquentiellement, ne pas appliquer de force supplémentaire, car avec une rotation facile, la plaque est montée sur le trièdre du support de plaque en la position requise. L'ensemble des plaques doit être complet (le numéro est indiqué dans le passeport).

9.2. Couvrir l'ensemble de plaques avec la plaque de séparation de telle manière que sa saillie pénètre dans la fente du tambour allumé.

9.3. Superposer la marque «0» sur le couvercle du tambour avec une telle marque au bas du support de plaque (fig. 2).

9.4. Vissez l'écrou avec une main. Le serrage final de l'écrou doit être exécuté avec une clé spéciale en insérant deux jets de la clé dans deux trous de l'écrou. Serrer l'écrou jusqu'à la marque «0» sur l'écrou est superposée avec la racine des cheveux (coupée) à la partie fileté du support de plaque (fig.2), (fig.3).

**Attention! Ne serrez pas trop l'écrou et n'oubliez pas de serrer l'écrou, sinon le tambour sera dépressurisé à la vitesse de fonctionnement.**

## **10. RÉGLEMENTATION DE LA TENEUR EN MATIÈRES GRASSES DE LA CRÈME**

10.1. A votre discrétion, ajustez la richesse de la crème par une vis à trou carré située à la partie supérieure de la plaque de séparation. Lors du réglage de la vis, utilisez la tige carrée de la clé spéciale (fig. 4).

10.2. Si vous devez obtenir une crème riche, vous devez tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, si vous devez obtenir de la crème aqueuse, vous devez tourner la vis dans le sens

inverse des aiguilles d'une montre. Un tour dans les deux sens est généralement suffisant pour le réglage requis.

**Attention! La vis doit être tournée avec précaution pour éviter de renverser le filetage dans la plaque de séparation. La butée de vis sur la surface fileté du support de plaque de tambour doit être exclue.**

#### **11. MAINTENANCE DES COMPOSANTS DU TAMBOUR**

11.1. Les composants du tambour doivent être lavés à l'eau tiède. Le lait et la saleté sont enlevés avec une brosse et toutes les vannes sont nettoyées avec un clou barbelé, en particulier le trou carré de la vis de réglage, ainsi que trois trous obliques du support de plaque.

11.2. Le tambour doit être lavé après chaque écrémage. Les acides et les alcalis ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage, car les pièces en aluminium se tacheront et pourraient se rompre.

11.3. L'entretien des autres parties de la centrifugeuse est similaire à celui des composants du tambour. Après le lavage, les composants doivent être essuyés avec un chiffon propre.

#### **14. GARANTIE DU FABRICANT**

14.1. Le fabricant garantit le fonctionnement normal de la centrifugeuse à écrémage du lait dans les 12 mois suivant la date de vente au détail ou, si non spécifié, la date de fabrication.

14.2. Si un dysfonctionnement dû à une faute du fabricant est détecté pendant la période de garantie, le propriétaire a le droit d'entretenir ou de remplacer la centrifugeuse gratuitement. L'entretien doit être effectué dans l'usine de fabrication ou dans l'atelier de réparation sous garantie à condition que le coupon de service de garantie soit présenté.

14.3. Le fabricant garantit un fonctionnement sûr pendant toute la période de garantie, à condition que le consommateur satisfasse aux exigences spécifiées aux sections 4 et 5.

**Date d'achat:**