

JSC Motor Sich  
LKL-7 Private Enterprise

# ECRÉMEUSE

# Motor Sich 100


Guide d'utilisation

**2016**

## LES INSTRUCTIONS GÉNÉRALES PENDANT L'ACHAT D'ÉCRÉMEUSE

Vérifiez l'ensemble complet de l'écremeuse de lait (plus loin - écremeuse) conformément au CHAPITRE 2 de ce guide.

Demandez lors de l'achat d'écremeuse de vérifier la marche à vide de l'écremeuse.

**ATTENTION!:** Vous devez étudier attentivement le manuel d'entretien  donné et porter une attention particulière aux mesures de sécurité avant d'utiliser cette écremeuse centrifuge.

### 1. OBJECTIF ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'écrémeuse centrifuge Motor Sich 100 à efficacité électrique non inférieure à 80 l / heure est destinée à la séparation du lait entier sur crème et lait écrémé avec nettoyage simultané. Pendant la production d'écrémeuse, les opérations de remise à neuf sont effectuées. Par conséquent, la construction de pièces particulières peut différer du certificat d'enregistrement. Ces différences améliorent la qualité des performances et la maintenance de l'écrémeuse.

1.1 Productivité du lait, l / heures, pas moins	80
1.2 Fréquence de rotation du bol, tr / min	10500±1000
1.3 Quantité de disques de bol, pcs.	10...12
1.4 Volume du collecteur de lait, l	12
1.5 Teneur en matières grasses du lait écrémé,% pas plus de	0.05
1.6 Régulation du rapport volumétrique des matières grasses et du lait écrémé	À partir de 1:4 à 1:10
1.7 Consommation d'énergie, Wt pas plus de	60
1.8 Tension d'alimentation, V	220±10%
1.9 Fréquence de la tension d'alimentation, Hz	50
1.10 Température du lait, étant écrémé, °C	35...40
1.11 Dimensions hors tout, mm, pas plus	

diamètre du bol	365
hauteur	520
1.12 Poids d'écrémeuse centrifuge, kg	6

## 2. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Il est nécessaire de prendre des précautions de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie, les blessures électriques et les accidents lors de l'exploitation de l'écrémeuse.

2.2 Au cours de ses procédures d'installation, il est nécessaire d'effectuer les étapes suivantes:

- vérifier l'exhaustivité et de la sécurité des pièces jointes;
- examen externe (fonctionnement du câble d'alimentation et l'opérabilité de la fiche), isolation des détails de boîtier;
- vérifier l'action positive du commutateur;
- vérifier la marche à vide de l'écrémeuse.

**ATTENTION! IL EST INTERDIT D'EXPLOITER L'ECREMEUSE CENTRIFUGE À L'INITIATION D'AU MOINS UN DES DÉFAUTS SUIVANTS PENDANT L'UTILISATION:**

- endommagement de la jonction de la fiche, du câble d'alimentation ou de son tube de protection;
- fonctionnement inefficace du commutateur;
- apparition de fumée ou d'odeur, typiques pour l'isolation des brûlures;
- aspect sonore;
- apparition de dommages ou de fissures dans les pièces du boîtier;
- bruits indésirables ou aspect de vibration élevé. **Notez.** Il est autorisé un cliquetis négligeable des disques de séparation à la fin de la séparation (c'est-à-dire un fonctionnement sans lait dans la boîte du collecteur de lait).

2.3 Il est nécessaire d'utiliser correctement l'écrémeuse.

Il est interdit de l'utiliser de manière incorrecte, c'est-à-dire pas pour les opérations pour lesquelles elle n'était pas destiné.

2.4 Il est interdit de faire fonctionner l'écumeuse sur l'écrou desserré du bol (pos.6 (fig.2)).

2.5 Il est interdit de sectionner l'écumeuse jusqu'à l'arrêt complet du bol.

**2.6 Il est interdit de:**

- faire fonctionner l'écumeuse avec un câblage électrique défectueux;
- retirer la fiche de la prise au moyen d'un câble d'alimentation;
- couper (mettre en marche) l'écumeuse en le tirant (brancher) (sauf arrêt immédiat de l'écumeuse en cas de défaut de commutation);
- étirer et tordre le câble de la source d'alimentation et le soumettre à des charges (par exemple pour y mettre du poids).

2.7 Avant le nettoyage, il est nécessaire d'éteindre l'écumeuse et de retirer le câble d'alimentation de la prise.

2.8 Il est interdit d'ouvrir le bouchon d'arrivée de lait plus tôt, car le bol atteint sa pleine vitesse de rotation (en 60... 120 s après l'actionnement);

2.9 Il est interdit d'allumer l'entraînement électrique si le bouchon du robinet est ouvert et que le lait continue de passer dans le bol rotatif.

2.10 Il est interdit de faire fonctionner l'écumeuse à une chute de tension inférieure à 190 V. En cas de chute de tension inférieure à la valeur admissible, il est recommandé d'activer l'écumeuse via le stabilisateur de tension grand public.

2.11 Il est interdit de laver l'écumeuse au jet d'eau. Il est nécessaire d'utiliser un tissu doux, mouillé dans une solution de nettoyage afin de nettoyer le boîtier de l'écumeuse.

2.12 L'entretien d'écumeuse centrifuge doit être effectué uniquement dans les ateliers de réparation sous garantie et dans les ateliers de service.

### **3. STRUCTURE ET PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT**

3.1 L'écumeuse centrifuge (fig.1) se compose du boîtier 3 avec moteur électrique 6, bol 2, collecteur de lait écrémé 21, collecteur de crème 11, flotteur 5, bol flottant 4, collecteur de lait 1, bouchon 10.

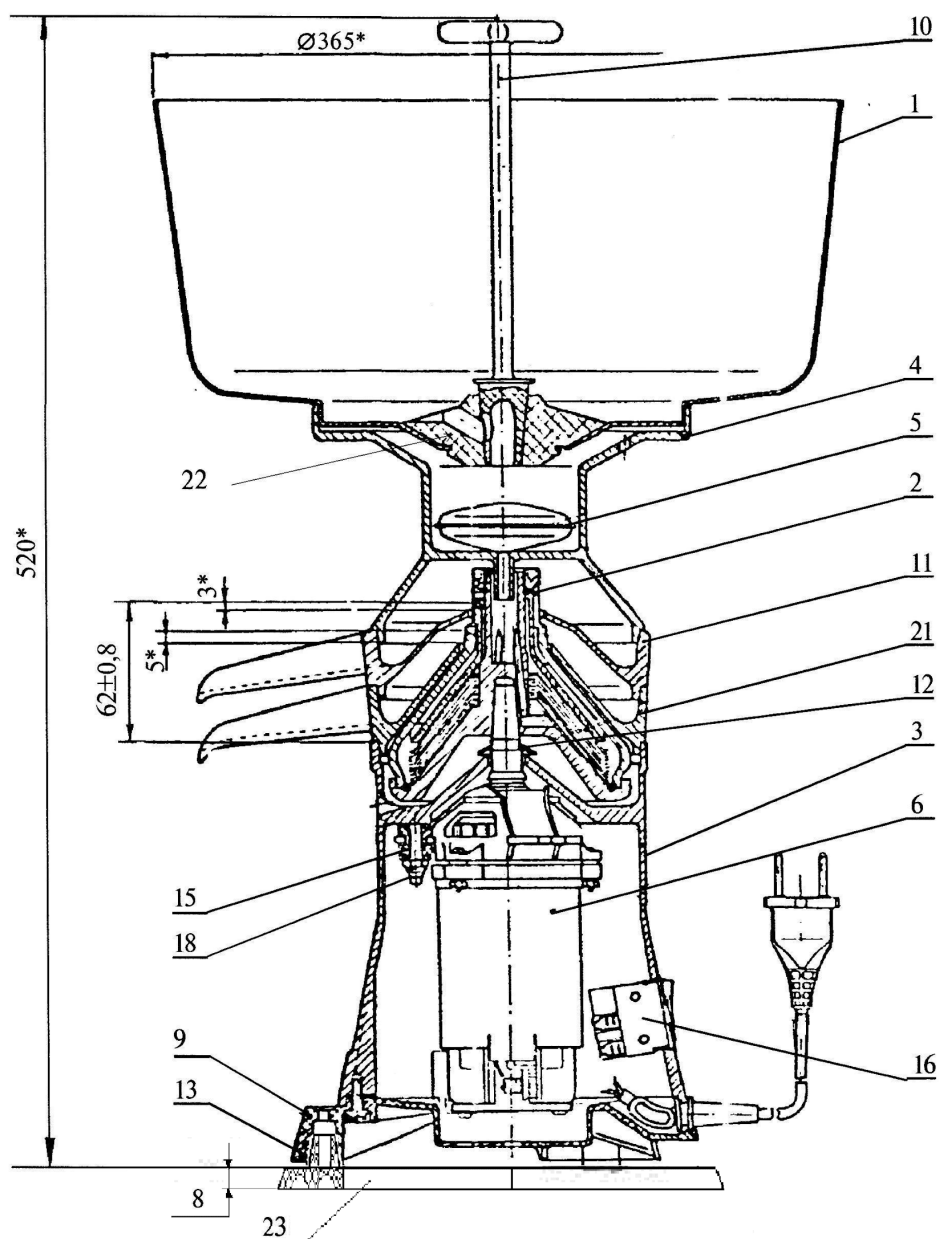
3.2 L'interrupteur 16 et le câble renforcé sont installés sur le boîtier 3.

3.3 Le moteur électrique 6 est monté sur le boîtier 3 au moyen de trois goupilles et d'écrous autobloquants 18. Afin de réduire les à-coups pendant le démarrage du moteur et d'empêcher la descente du bol 2 de l'extrémité d'entraînement conique, l'écumeuse centrifuge est équipé d'un dispositif de démarrage en douceur et d'absorbeurs. - douilles 15 qui sont mises dans la bride du moteur électrique.

3.4 Le bol est un élément de commande mobile (fig.2). Là, sous l'action des forces centrifuges, se produit le processus de séparation du lait sur la crème et le lait écrémé. Le bol se compose d'un porte-disques 1 avec un ensemble de disques en aluminium 3, d'un disque de séparation 4 avec une vis de réglage 7, d'un couvercle 2, d'un joint annulaire 5 et d'un écrou 6.

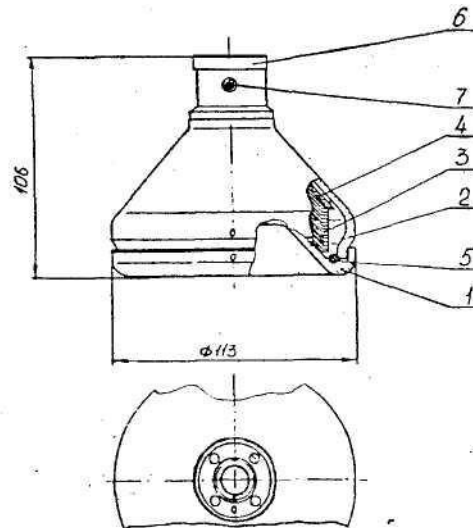
3.5 Le dispositif de réception et de sortie (plus loin - «disques») sert à l'alimentation en chaleur du lait dans le bol et à la crème et au lait écrémé sortis du bol.

Les disques (fig.1) se composent d'un collecteur de lait avec bouchon, d'un bol à flotteur, d'un flotteur, d'un collecteur de crème et d'un collecteur de lait écrémé.



1 - collecteur de lait, 2 - bol, 3 - couvercle, 4 - bol à flotteur, 5 - flotteur, 6 - moteur électrique, 9 - support, 10 - prise, 11 - collecteur de crème, 12 - réflecteur, 13 - traversée, 15 - douille, 16 - interrupteur, 18 - écrou autobloquant, 21 - collecteur de lait écrémé, 23 - piédestal.

**Figure 1**



1 - porte-disques, 2 - couvercle, 3 - disques de type «A» et «B», 4 - disque de séparation, 5 - bague, 6 - écrou, 7 - vis.

**Figure 2**

#### **4. PROCÉDURES D'INSTALLATION**

4.1 Le lieu où l'écumeuse est placé ne doit pas être poussiéreuse et sec avec une humidité de  $65 \pm 15\%$ .

4.2 La surface d'installation doit être horizontale et lisse.

4.3 Il est recommandé de fixer l'écumeuse au moyen de trois vis applicables avec rondelles via les trous du support 9 (fig.1) sur le socle spécial 22 applicable.

#### **5. BRANCHEMENT**

5.1 Avant la mise en marche, il est nécessaire de suivre la procédure de montage suivante: placer le bol sur l'extrémité d'entraînement conique en le tenant légèrement par le haut (fig.1).

5.2 Installez le collecteur de lait écrémé 21 et le collecteur de crème 11. Faites attention à l'exactitude de leurs installations sur le boîtier.

5.3 Retournez l'écrou du bol et assurez-vous qu'il ne touche pas le boîtier et les collecteurs de lait et de crème écrémé.



5.4 Les buses de collecte du lait écrémé et de la crème sont placées dans la bonne position, placez une boîte plus grande pour le lait écrémé et moins grande pour la crème.

5.5 Installez le bol du flotteur, placez le flotteur dans la cavité, installez le collecteur de lait, insérez le bouchon en plastique dans le trou conique du boîtier en caoutchouc au fond du collecteur de lait.

**Attention!** Le bouchon du collecteur de lait doit être en position «Fermé», c'est-à-dire que la partie pointue de la poignée du bouchon doit être tournée à l'opposé de la cavité sur le bord du collecteur de lait. L'écrémeuse doit être commuté uniquement à l'aide d'un interrupteur à clé.

5.6 L'interrupteur à clé doit être mis en position «0» (c'est-à-dire éteint) avant la mise en réseau de l'écrémeuse. Après cela, branchez la dans la prise.

**Attention!** Il est interdit de faire fonctionner l'écrémeuse dans les fermes sans protection contre les surtensions et les courts-circuits.

**\*Remarque.** Il est nécessaire de faire correspondre la cavité sur le bol à flotteur et le canal sur le collecteur de crème lors de l'installation du bol à flotteur en plastique.

## 6. SÉPARATION DU LAIT

6.1 Verser le lait entier filtré dans un plat collecteur de lait. Le lait est mieux séparé immédiatement après la traite ou s'il est chauffé jusqu'à la température (35... 40) 0C.

6.2 Activer l'entraînement électrique de l'écrémeuse au moyen d'un interrupteur. Si la fréquence de rotation du bol atteint sa valeur maximale en 60... 120 s après l'actionnement, ouvrez le robinet, c'est-à-dire tournez la poignée du bouchon (sa partie pointue) pour encocher sur le bord du collecteur de lait.

6.3 Versez environ 3 litres d'eau tiède dans le plat pour le lait afin de laver le plat après la séparation, puis faites-le couler à travers l'écumeuse actionnée pour retirer le reste du lait écrémé et de la crème.

**Attention!** Avant de retirer le bol, assurez-vous que l'interrupteur de l'écumeuse est en position «0» et que la fiche est retirée.

Le bol doit être retiré avec précaution de l'arbre d'entraînement électrique. Il est interdit de balancer le bol de manière drastique sur l'arbre, car cela peut entraîner une déformation de l'arbre.

**Remarque.** Il est permis de tinter insignifiant des disques (sans remplir l'écumeuse), installé sur le boîtier lors du contrôle de validité dans la boutique.

6.5 Pour arrêter l'écumeuse, tournez le bouchon vers la gauche ou vers la droite du collecteur de lait, attendez jusqu'à ce que la sortie de crème et de lait écrémé s'arrête et seulement après avoir déconnecté l'entraînement électrique au moyen d'un interrupteur.

## 7. LA PROCÉDURE DE DÉMONTAGE DU BOL POUR LE LAVAGE

7.1 Le bol doit être démonté à l'aide de la clé spéciale (fig.3). Dévissez l'écrou. Habituellement, le couvercle du bol s'adapte fermement au support de disques, il faut donc retourner le bol et il est nécessaire de frapper la planche de bois avec l'extrémité du segment de fil dans le sens de la flèche.

Il est interdit de heurter un socle solide avec une extrémité de segment de filetage.

7.2 Ouvrir le bol, retirer le disque de séparation, puis retirer l'ensemble des disques et le joint de l'anneau de ruban.

**Remarque.** Ne pas interrompre la régulation de la teneur en matière grasse de la crème lors du démontage du bol, c'est-à-dire ne pas dévisser la vis de réglage dans la partie supérieure du disque de séparation. Contrôlez la sécurité du joint annulaire.

**Attention!** Il est interdit de démonter le bol au niveau de la vis de réglage nervurée 7 (fig.2).

7.3 Deux types de disques sont installés tour à tour dans le bol: avec la marque «A» - 5... 6 pcs. et avec la marque B - 5... 6 pcs. Tout d'abord, le disque portant la marque «A» est installé sur le support de disque, puis le disque portant la marque «B», etc.

**Attention!** Il est recommandé de démonter périodiquement (20-25 l ou deux remplissages) et de laver les détails du bol interne. Lors de l'assemblage du bol, il est recommandé de lubrifier l'écrou avec toute graisse comestible. La périodicité dépend de la pollution du lait, étant séparé.

\* Au lieu de la marque « A » dans la bride inférieure peut être une marque centrale et au lieu de la marque « B » peut être deux marques centrales. Dans un tel cas, le disque avec une marque centrale est d'abord installé sur le support de disque, puis le disque avec deux marques centrales, etc.

## **8. L'ASSEMBLAGE DU BOL**

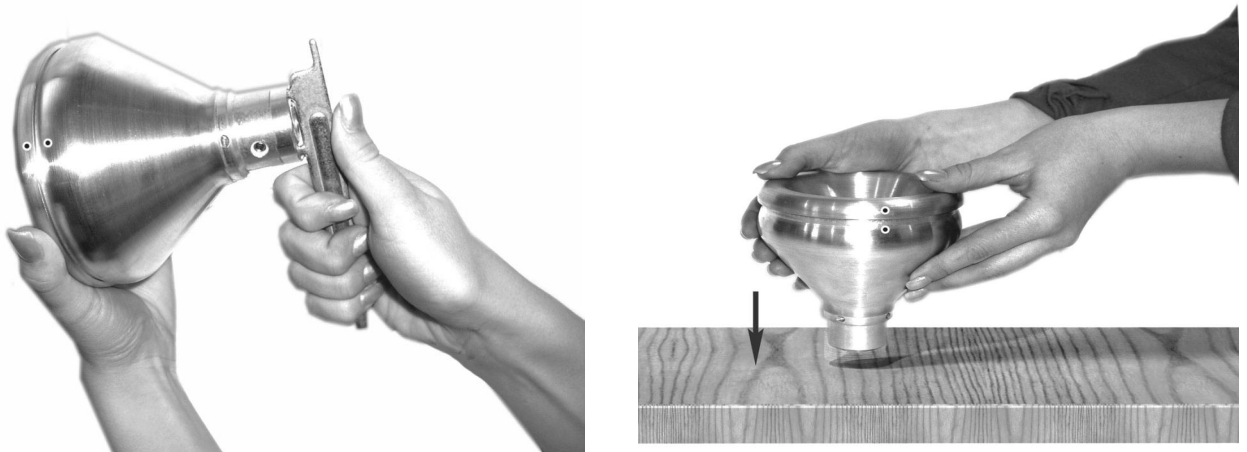
8.1 L'assemblage est effectué dans l'ordre inverse du démontage, c'est-à-dire mettre la bague en caoutchouc dans la cavité et régler successivement les disques en aluminium. Pendant cette procédure, n'appuyez pas sur les disques, car au moyen d'une légère rotation, le disque se trouve sur le triangle du support de disque en position de besoin. L'ensemble des disques doit être complet (la quantité est indiquée dans le passeport).

8.2 Couvrir l'ensemble de disques avec un disque de séparation de telle manière que sa protubérance pénètre dans l'espace du couvercle du bol.

8.3 La marque «0» sur le couvercle du bol correspond à la même marque sur le fond du porte-disque (fig.2).

8.4 Serrer la vis à la main. Effectuer le serrage final de l'écrou avec une clé spéciale. Effectuez le serrage de l'écrou jusqu'à ce qu'il corresponde au repère «0» sur l'écrou et rayez le segment de filetage du porte-disque (fig.2), (fig.3).

**Attention!** Ne serrez pas l'écrou très fort et n'oubliez pas d'effectuer le serrage, sinon le bol se dépressurise pendant les tours de fonctionnement.



**Figure 3 – Le démontage du bol**



**Figure 4 – Régulation de la teneur en matières grasses de la crème**

## **9. REGULATION DE LA TENEUR EN MATIERES GRASSES DE LA CREME**

9.1 Réglez la concentration de la crème au moyen de la vis à trou carré, qui est installée dans la partie supérieure du disque de séparation. Pendant le réglage, utilisez la goupille carrée de la clé spéciale (fig.4).

9.2 Pour obtenir de la crème concentrée, tournez la vis dans le sens horaire, afin d'obtenir de la crème non concentrée, tournez la vis dans le sens antihoraire. Habituellement, il suffit de tourner d'un côté et de l'autre pour une régulation nécessaire.

**Attention!** Tournez la vis avec précaution afin de ne pas endommager le filetage du disque de séparation. La poussée de la vis n'est pas autorisée dans la surface filetée du support de disque de bol.

## **10. ENTRETIEN DE DÉTAILS DU BOL**

10.1 Il est nécessaire de laver les détails du bol à l'eau tiède. Le lait et les saletés sont enlevés au moyen du gommage, tous les canaux sont nettoyés avec une brosse, en particulier le trou carré de la vis de réglage et également trois trous obliques du support de disque.

10.2 Le bol doit être lavé après chaque séparation. Il est interdit d'appliquer des acides et des bases, car les détails en aluminium seront recouverts de taches et peuvent être détruits.

10.3 L'entretien des autres détails de l'écumeuse est le même que pour les autres détails du bol. Après le lavage, il est nécessaire d'essuyer tous les détails avec une serviette propre.

10.4 Portez une attention particulière à l'absence de film gras sur le cône du pilote et le trou conique du support de disque, car le non-respect de ces exigences peut entraîner l'usure du support de disque et des boîtiers du pilote.

## **11. EXHAUSTIVITÉ**

L'écumeuse se compose des composants suivants:

Collecteur de lait prêt à assembler, pcs.	1
Bol prêt à assembler, pcs.	1
Boîtier prêt à monter avec entraînement électrique, pcs.	1
Bol à flotteur, pcs.	1
Flotteur, pcs.	1
Collecteur de crème, pcs.	1
Collecteur de lait écrémé, pcs.	1
Prise de courant, pcs.	1
Passeport, pcs.	1
Piédestal, pcs.	1
Boîte d'emballage, pcs.	1
Pièces détachées et accessoires:	
a) anneau en caoutchouc (pour sceller le bol), pcs.	1
b) clé spéciale, pcs.	1
c) boîtier en polyéthylène, pcs.	1
d) disque de séparation, pcs.	1
e) vis à boulon 4x40, pcs.	3
f) rondelle 04, pcs.	3

## 12. CERTIFICAT DE TEST

L'écrémeuse Motor Sich 100 convient aux exigences techniques TY Y  
3.37-14307794-072-95 et est valable pour l'exploitation.

Date de représentation

Moteur électrique № Tampon inspecteur

Emballeur

### 13. GARANTIES DU MANUFACTEUR

13.1 Le fabricant garantit le fonctionnement normal de l'écumeuse pendant 12 mois, à compter de la date de vente au moyen d'un réseau de distribution au détail, ou en cas d'absence, le fonctionnement normal est garanti pendant 12 mois, à compter de la date de performance.

13.2 Si le propriétaire constate un dysfonctionnement de l'écumeuse pendant la période de garantie, il a le droit d'exiger un entretien gratuit ou son remplacement par l'usine de fabrication ou par l'atelier de réparation sous garantie en présence de coupons de garantie. La liste des ateliers de réparation se trouve à l'annexe A.

**Remarque.** Tous les travaux de réparation tels que le remplacement des balais des entraînements électriques, son démontage et montage, le remplacement des câbles sont effectués par des spécialistes des ateliers de réparation d'appareils électroménagers.

13.3 Le consommateur doit montrer l'écumeuse assemblée en usine pour la réparation sous garantie.

Notre adresse: 69000, Lenina Avenue 91/62, Zaporizhia, Ukraine

Site Web: [lkl7.com](http://lkl7.com)

### 14. CONFORMITY DECLARATION

Nous sommes responsables de la conformité de l'écumeuse centrifuge aux exigences des documents normatifs et directives suivants: EN 60335-1, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2 et EN 61000-3-3, 2006 / 95 / CE et 2004/108 / CE.