

**SIMPLEX**

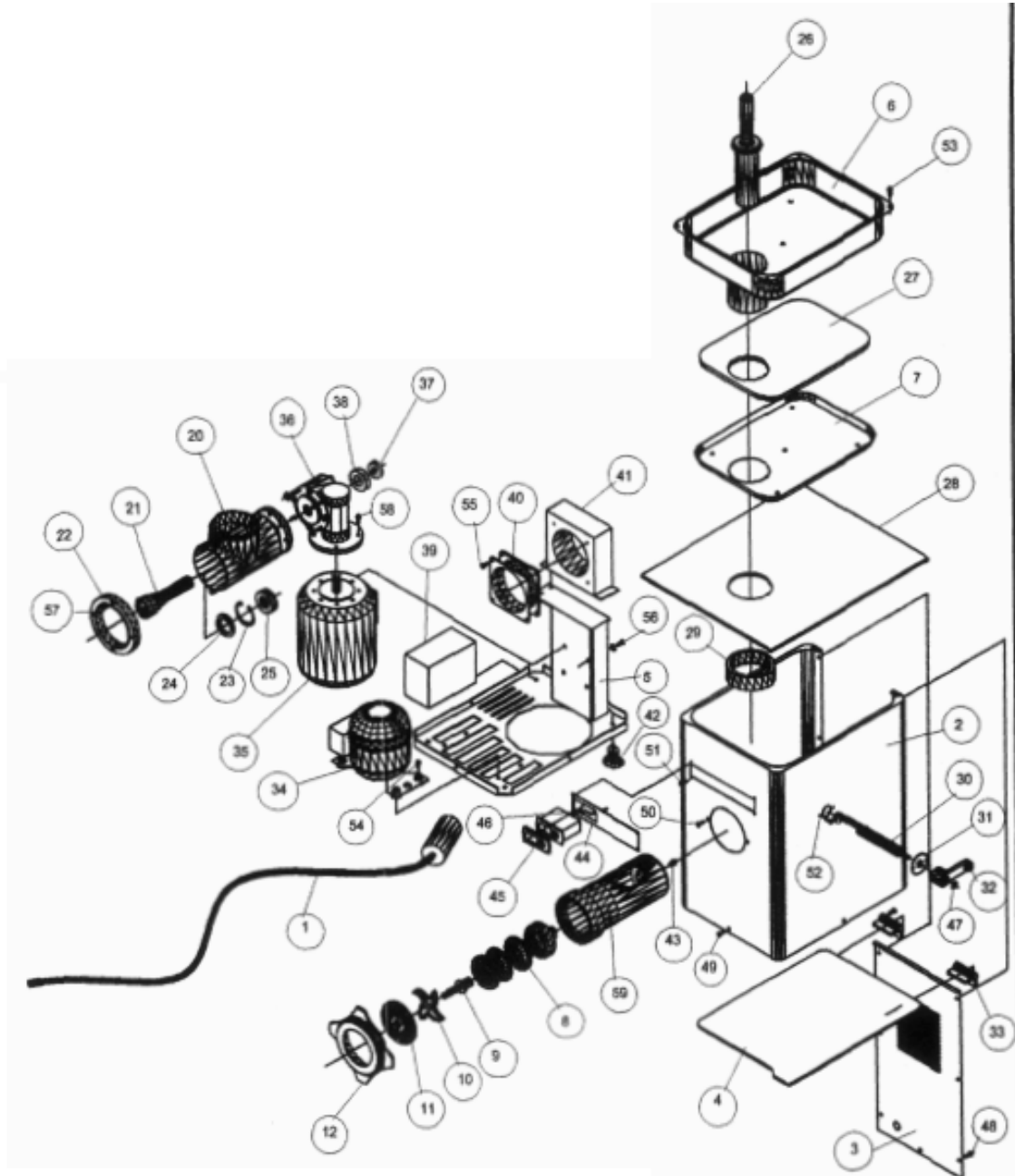
# **CARNET D'ENTRETIEN DES HACHOIRS REFRIGERES**

**SIMPLEX**



# SIMPLEX

HI 82 REFR

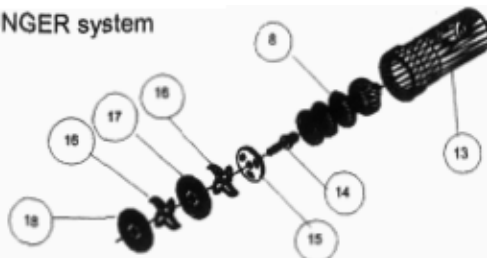


SIMPLEX  
22 RUE BENJAMIN RASPAIL  
92243 MALAKOFF CEDEX  
TEL 01 46 55 00 77 FAX 01 46 55 25 05  
MAIL [SIMPLEX@SIMPLEX.FR](mailto:SIMPLEX@SIMPLEX.FR)  
<http://www.simplex.fr>

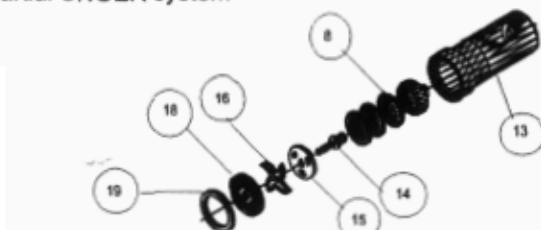
# SIMPLEX

## HI 82 REFR

Full UNGER system



Partial UNGER system



### MEAT MINCER

N°	Code	Description
1	137.03/01	Tree-phase cord with plug, 5x15
2	120.01/01	Casing
3	120.01/05	Back panel
4	120.01/02	Happer lid
5	120.01/04	Bottom
6	120.01/09	Happer
7	120.01/19	Happer bowi
8	113.04/06	Stainless steel worm
9	113.01/15	Worm pin
10	113.02/02	Stainless steel knife
11	113.02/01-45	Plate D.4,5
12	141 .01/13	Stainless steel lock ring
13	113.04/07	UNGERhead
14	113.04/11	UNGER worm pin
15	113.04/31	Crushing plate
16	113.04129	UNGER double knlfe
17		UNGER Intemiedlate plate
18	113.04/34	UNGER plate,D.4,5
19	113.04/16	UNGERspacer
20	120.01/06	Head support
21	160.04/06	Shaft
22	120.01/03	Front ring
23		Seeger-nng D.52
24	160.02/01	Seal ring, AS 38527
25	160.02/02	Thrust Bearing 51206 ZKL
26	113.01/21	Plasllc plunger
27	120.01/26	Heat insulating material for under happer bowl
28	120.01/27	Under bowi insulating materla!
29	120.01125	Head support insulating material
30	120.01/08	Neck hopper
31	120.01/10	Lock pin head
32	141 .01/07	Blocking pin
33	127.02)03	Handle
34	141.02/01	HingeFM
35	120.06/01	Compressor elettrolux GD4OMB
36	120.03/12	MotorM8OB14
37	120.03/11	Reducer VF49 P10 6452/1000
38	160.01/17	Coverforcup-springs
39	160.02/04	Cup-spdnng D.50/25x1,2
39	120.stadco	Electric circuit without reverse

SIMPLEX

22 RUE BENJAMIN RASPAIL

92243 MALAKOFF CEDEX

TEL 01 46 55 00 77 FAX 01 46 55 25 05

MAIL [SIMPLEX@SIMPLEX.FR](mailto:SIMPLEX@SIMPLEX.FR)

<http://www.simplex.fr>

# SIMPLEX

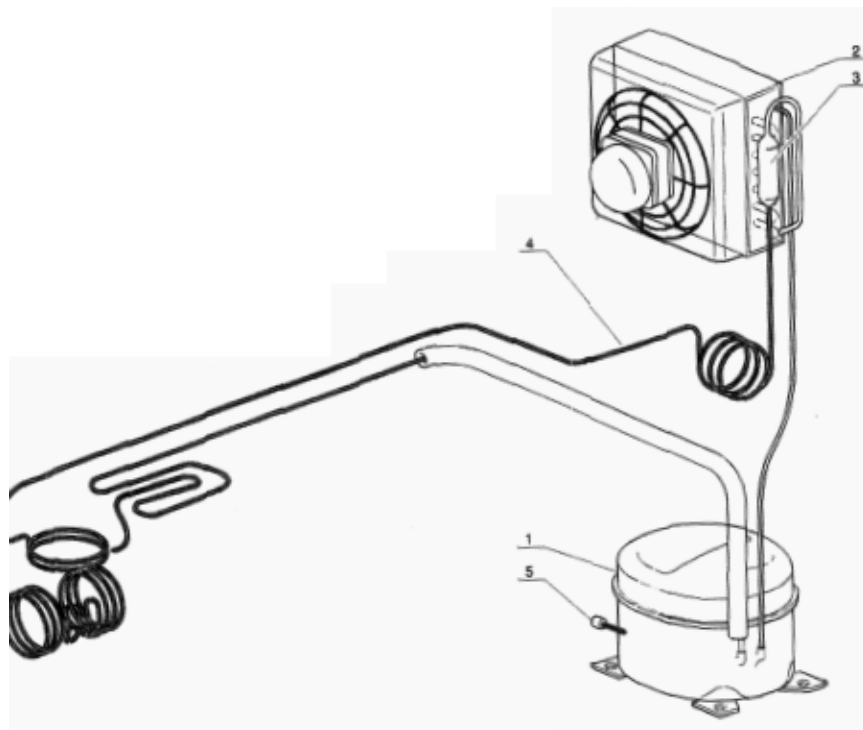
## HI 82 REFR

40	120.02/50	function
41	120.06102	Electro-valve papst 22OVOLT
42	116.02/10	Condenser
43	113.01/19	Feet AFP-G4735-08-R Z-E
44		Head locking pin
45	141.03/01	Comand panel
46	141,03/02	Thermostat CAREL
47		NTC sensor
48		Nut M8
49		Screw, M5x10 TBL
50		Screw, M5x10 TBL
51		Screw, M6x10
52		Screw, M3x10 TBL
53		Screw, M3x10 TBL
54		Stainless steel screw, M4x12 TSTC
55		Stainless steel screw, M6x30 TCEI
56		Stainless steel screw, M4x45 TSTC
57		Stainless steel screw, M5x10 TCEI
58		Stainless steel screw, M5x14 TCEI
59	113.04/05	Stainless steel screw, M5x14 TE
		Stainless steel head

SIMPLEX  
22 RUE BENJAMIN RASPAIL  
92243 MALAKOFF CEDEX  
TEL 01 46 55 00 77 FAX 01 46 55 25 05  
MAIL [SIMPLEX@SIMPLEX.FR](mailto:SIMPLEX@SIMPLEX.FR)  
<http://www.simplex.fr>

# SIMPLEX

HI 82 REFR



N°	Code	Description
1	120.06/01	Compressor
	120.06/02	Condenser
	146.06/03	Filter
	127.06/04	Capillary Charging connection

SIMPLEX  
22 RUE BENJAMIN RASPAIL  
92243 MALAKOFF CEDEX  
TEL 01 46 55 00 77 FAX 01 46 55 25 05  
MAIL [SIMPLEX@SIMPLEX.FR](mailto:SIMPLEX@SIMPLEX.FR)  
<http://www.simplex.fr>

## 1. MISE EN PLACE DU HACHOIR REFRIGERE

### **TRES IMPORTANT – TRES IMPORTANT – TRES IMPORTANT**

Laisser un espace suffisant sur l'arrière et le côté gauche de l'appareil, 5 centimètres environ, afin de dégager les grilles de ventilation et permettre ainsi le bon refroidissement du groupe frigorifique.

Nettoyer la grille de ventilation de côté une fois par semaine pour ôter la poussière accumulée (si cela n'est pas fait régulièrement il y aura surchauffe du groupe frigorifique).

## 2. ALIMENTATION

Avant la mise sous tension de l'appareil, s'assurer que le courant d'alimentation (**380 TRIPHASE + NEUTRE / 220 TRIPHASE ou 220 MONOPHASE**) spécifié sur le bon de livraison, correspond bien à celui utilisé sur place.

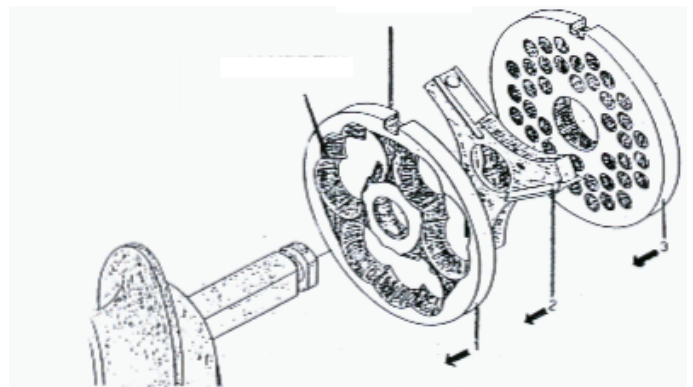
## 3. MONTAGE DU CORPS DU HACHOIR

Positionner en 1<sup>er</sup> le corps du hachoir et le bloquer à l'aide de la manette n° 5006.....**Fig. 1**

Introduire l'hélice, la faire tourner légèrement en appuyant pour faire correspondre le plat de l'arbre moteur avec la gorge de celle-ci.

Introduire respectivement la plaque de précoupage, le couteau et la plaque à petits trous, comme indiqué sur la **Fig. 2**.

Mise en route du hachoir et du froid à l'aide des 2 interrupteurs n° 5011.....**fig. 1**





#### **4. MONTAGE DU CALIBREUR**

Positionner le support à fond (les 2 tétons placés sur le hachoir doivent correspondre avec les 2 trous percés dans le support).

Bloquer à l'aide de la tige coudée, verticalement.

Introduire le calibreur en le glissant dans son logement, fermer la vitrine et glisser la plaque transparente (œillet vers le bas).

#### **5. CONTROLE DU SENS DE ROTATION DU HACHOIR**

L'axe centrale de l'hélice doit **IMPERATIVEMENT** tourner dans le **SENS INVERSE** des aiguilles d'une montre.

Dans le cas contraire il suffit : d'inverser 2 fils dans la prise triphasé dans l'appareil (le noir et le marron par exemple).

#### **6. REGLAGE DU CALIBRAGE DES STEACKS**

Pousser le petit curseur jusqu'au grammage désiré, inscrit sur le reconstitueur (N° 5004...Fig. 1).

Le moteur du hachoir se met en route. Le steack se forme au grammage désiré. L'opération est terminée.

#### **7. REGLAGE DU FROID**

Ce hachoir est pré-réglé et bloqué à l'usine entre + 0°C et + 4° C.

#### **8. POUR NETTOYER OU DEMONTER LE CORPS**


 Il faut **IMPERATIVEMENT DESSERER la bague écrou** sur la tête du corps avant d'agir sur la manette de blocage de celui-ci.

#### **9. REMONTAGE DU CORPS APRES NETTOYAGE**

Ne jamais remonter le corps complet (risque de mauvais fonctionnement).  
Se reporter au paragraphe 3.



**10. NETTOYAGE DES SURFACES PLASTIQUES TRANSPARENTES**  
(CAPOT – VITRINE – PLAQUE TRANSPARENTE).

 **NE JAMAIS** employer de produits volatiles tels que : Alcool à brûler, diluants, trichloréthylène, etc....

Utiliser simplement de l'eau additionnée d'un produit dégraissant éventuellement.

**11. NETTOYAGE DES AUTRES PARTIES PLASTIQUES**  
(CALIBREUR ET SUPPORT)

Tremper à l'eau chaude additionnée de dégraissant , comme pour les éléments du corps et de l'intérieur du hachoir.

**12. ENTRETIEN JOURNALIER**

Il faudra **impérativement** **dépoussiérer le condensateur** situé sur le côté gauche de l'appareil, afin d'éviter la surchauffe et la montée en température, ce qui entraînerait la panne du moteur.

**13. GARANTIE**

Le matériel est garanti 1 an.

La garantie comprend toutes les pièces mécaniques ou électriques **HORS glaces, capot Plexiglas, porte Plexiglas, lampe, néon.**

**LA GARANTIE DE NE PEUT S'EXERCER DANS LES CAS SUIVANTS :**

- mauvaise alimentation électrique
- pas de mise à terre
- mauvais montage des plaques et couteaux
- mauvais entretien

**TOUTES DEGRADATIONS ANORMALES SUPPRIMENT LA GARANTIE**

++++  
**ATTENTION !!!!**  
++++

**NE PAS NETTOYER LA PORTE ET LE CAPOT EN PLEXI AVEC DE L'ALCOOL A BRULER**



**DECLARATION DE CONFORMITE CE**

S.A. SIMPLEX 22-24 rue Benjamin Raspail 92240 MALAKOFF  
certifie le matériel neuf   TYPE  
  N°

Il est déclaré que la machine respecte toutes les caractéristiques requises de sécurité ainsi que les caractéristiques hygiéniques et sanitaires dérivant des normes suivantes :

89/392 CEE Directives machines et modifications successives 91/68 CEE - 93/44 CEE - 96/68 CEE

EN 60204 - 1 Equipements électriques machines industrielles.

Fait à MALAKOFF le