



Pétrins série LB

Manuel d'opération



Modèle: LB20/LB30/LB40/LB50/LB60

Pétrins série LB

Attention

- Toute nouvelle utilisation ou réparation de ce produit doit être effectuée par des experts, des personnes qualifiées ou ayant obtenu la licence d'installation, ou encore par des personnes autorisées par le fabricant.
- Lors de l'installation ou de l'entretien, veuillez suivre attentivement les instructions suivantes afin de garantir une utilisation sûre de cet appareil.
- Retirez l'emballage pour vous assurer qu'aucune pièce ne manque ou n'est endommagée. En cas de doute sur le produit, ne l'utilisez pas. Consultez un spécialiste.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par une personne familiarisée avec son fonctionnement.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou en l'absence de l'opérateur, veuillez l'éteindre afin d'éviter toute blessure ou tout dommage accidentel.
- Si l'appareil doit être réparé, veuillez consulter un expert et utiliser des pièces de rechange d'origine. Il est dangereux de ne pas respecter les exigences ci-dessus.
- Nettoyez périodiquement les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'une méthode appropriée afin d'éviter tout dommage dû à l'oxydation ou à toute autre interférence chimique.

1. DESCRIPTION

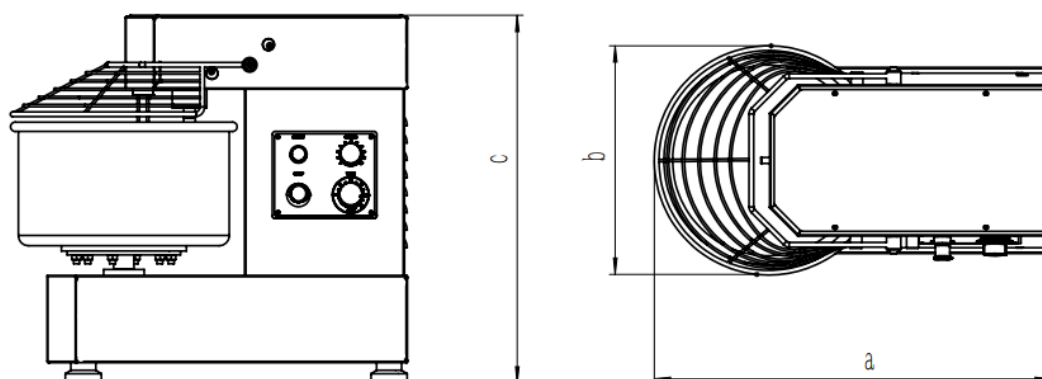
Le mélangeur à spirale de la série LB offre un mélange efficace et complet pour une variété de tâches. Sa conception innovante combine plusieurs caractéristiques pour y parvenir :

- La spirale, le crochet pétrisseur et le cylindre de matériau tournent tous ensemble, ce qui réduit considérablement les temps de mélange.
- Un convertisseur de fréquence permet d'ajuster l'intensité du mélange en fonction des différents ingrédients, ce qui garantit des résultats optimaux.
- Le système d'entraînement à courroie et poulie multi-v est connu pour sa fiabilité et sa longue durée de vie, ce qui permet au mélangeur de fonctionner en douceur pendant de nombreuses années.
- Son design compact optimise l'espace de travail, tandis que le couvercle de protection et les commandes intuitives favorisent un fonctionnement sûr.
- Grâce à cette polyvalence, le mélangeur spiralé de la série LB convient à un large éventail d'applications, notamment la préparation des aliments dans les hôtels, les restaurants et les usines de transformation des aliments, ainsi que la préparation des matières premières dans les usines pharmaceutiques et chimiques.

2. INTERPRÉTATION

Nous nous réservons le droit de modifier la conception des produits sans préavis. Bien que tout soit mis en œuvre pour que les publications reflètent les dernières conceptions, l'entreprise ne peut garantir une correspondance exacte.

Nom du produit technique	Capacité du baril (L)	Capacité maximale de farine (kg)	Vitesse du crochet (r/min)	Vitesse du baril (r/min)	Puissance (kw)	Tension (V/Hz)	Taille: LxIxH (mm)	Poids net (kg)
LB20	20	8	140-240	17-27	0.75	110/60	700 x 400 x 630	60
LB30	30	12	140-240	17-27	1.1	220/60	740 x 440 x 680	73
LB40	40	16	140-240	17-27	2.2	220/60	865 x 480 x 760	110
LB50	50	20	140-240	17-27	2.5	220/60	910 x 535 x 760	120
LB60	60	25	140-240	17-27	3	220/60	910 x 535 x 820	130



3. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel fournit des informations et des descriptions sur le mélangeur à spirale de la série LB. Il ne couvre pas tous les détails ou toutes les variations de l'équipement, ni toutes les situations qui peuvent survenir lors de l'installation ou de l'utilisation.

Si vous avez besoin d'informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter.

4. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Les procédures et instructions suivantes doivent toujours être respectées afin d'éviter tout risque de blessure.
- Si la machine n'est pas utilisée conformément aux recommandations, l'opérateur est responsable de sa propre sécurité et de celle des autres personnes susceptibles d'être impliquées.
- Les informations contenues dans ce manuel sont destinées à aider l'opérateur à comprendre, entretenir et utiliser correctement la machine à pâtes.
- Pour éviter les accidents, assurez-vous de lire, de comprendre et de suivre les instructions de ce manuel avant l'installation ou l'utilisation. Ce manuel doit être lu attentivement.
- Les machines en rotation et l'électricité sont dangereuses et peuvent causer des blessures si des précautions adéquates ne sont pas prises avant d'utiliser ou d'entretenir le mélangeur. Veillez à ce que l'alimentation électrique soit coupée et isolée avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Dans certaines situations de dépannage, il peut être nécessaire de faire fonctionner l'agitateur.
- Dans ce cas, des précautions supplémentaires doivent être prises. L'entretien de l'agitateur doit être effectué uniquement par du personnel qualifié.

4.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez à ce que des précautions suffisantes soient prises lors de la manipulation manuelle de l'agitateur, en particulier lors de sa mise en place ou de son installation. Respectez les réglementations en matière de manutention manuelle.

- Cet appareil est destiné à un usage commercial et non domestique.
- Le mixeur n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne retirez aucun couvercle.
- Lors du mélange de produits qui dégagent de la poussière, il convient d'être extrêmement prudent.
- L'exposition à la poussière (y compris la farine) peut être nocive pour la santé et provoquer des rhinites (nez qui coule), des larmoiements et éventuellement de l'asthme professionnel.
- Si la poussière constitue un risque, il convient de veiller à ce que les opérateurs utilisent les EPI (équipements de protection individuelle) appropriés, c'est-à-dire un masque.
- Tous les opérateurs doivent être formés à l'utilisation en toute sécurité du mixeur et de ses accessoires.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes n'ayant pas les connaissances nécessaires. Assurez-vous que tous les opérateurs ont reçu une formation appropriée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales ne leur permettent pas d'utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique a été isolée et que le cordon d'alimentation a été débranché avant d'essayer de déplacer ou d'entretenir le mixeur.
- Faites attention au condensateur de démarrage situé derrière le capot arrière du moteur. Dans des circonstances normales, ce condensateur doit se décharger lorsque le mixeur est éteint. En cas de doute, déchargez le condensateur en prenant les mesures de sécurité qui s'imposent.
- Lorsque vous accédez aux composants électriques à l'intérieur du mixeur, faites attention aux conducteurs exposés qui pourraient être sous tension.
- Faites toujours entretenir régulièrement votre mélangeur et ses accessoires, c'est-à-dire au moins deux fois par an, en fonction de la fréquence d'utilisation.
- Veillez à ce que ce manuel soit conservé dans un endroit facilement accessible, à proximité du malaxeur, afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

4.2 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

L'UTILISATION DE L'ACCESSOIRE ET/OU DU MIXEUR DOIT ÊTRE RÉSERVÉE À UNE PERSONNE PARFAITEMENT FORMÉE ET COMPÉTENTE.

Pour manœuvrer ou soulever un bol et son contenu d'un poids total supérieur à 500 kg, il convient d'utiliser un chariot à bol. Dans la mesure du possible, évitez les tâches liées à la manutention manuelle qui comportent un risque pour la santé. Ce matériel ne doit être stocké ou transporté que dans un environnement dont la température ambiante est supérieure à 5°C et inférieure à 55°C.

Remarque : Le mixeur ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu et conformément aux instructions d'utilisation.

Lors du mélange des ingrédients, il faut veiller à éviter l'inhalation de particules de poussière, par exemple de farine. Il convient de se référer aux fiches techniques des fournisseurs de produits pour s'assurer que les précautions et les

protections adéquates sont prises.

Les instructions suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation du mélangeur.

4.3 NE JAMAIS

- Porter des vêtements amples qui pourraient se coincer dans le mixeur lorsqu'il est en marche.
- Tenter de mettre la main dans le bol pendant qu'il est en train de mixer.
- Accéder aux pièces rotatives.
- Exercer une force excessive lors de l'utilisation de l'appareil, ce qui pourrait nuire à sa stabilité.
- Faire fonctionner le mixeur si des pièces sont démontées.
- Ne pas tenir compte des interrupteurs de sécurité installés sur le mixeur.
- Ouvrir le carter de protection pour arrêter la machine.
- Utiliser le mélangeur dans des conditions dangereuses.
- Utiliser le mixeur ou l'accessoire en cas de défaut ou si le mixeur n'est pas sûr.
- Tenter de réparer l'appareil. L'entretien de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié.

4.4 TOUJOURS

- Utilisez le mixeur comme prévu et conformément au mode d'emploi.
- Utilisez le mixeur dans un endroit bien éclairé.
- Arrêtez le mixeur avant d'ajouter des ingrédients.
- Utilisez le bouton d'arrêt pour arrêter la machine.
- Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer le mixeur.
- Nettoyez le bol, les agitateurs et le mixeur après utilisation.
- Nettoyez le mixeur avec de l'eau et du savon doux.
- Nettoyez le mixeur tous les jours.
- Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et l'appareil. En cas d'anomalie, n'utilisez pas l'appareil.
- Débranchez l'alimentation électrique principale avant de nettoyer le mixeur.

4.5 RESPONSABILITÉS

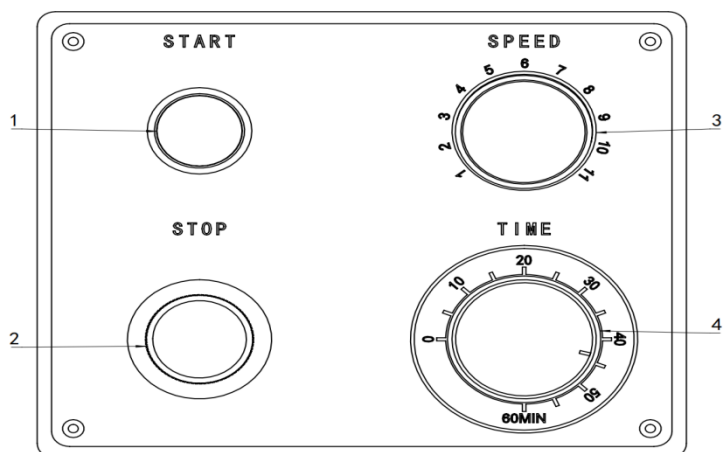
Les installations et les réparations effectuées par des techniciens non agréés, ou l'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine, ainsi que les modifications techniques apportées à la machine, peuvent réduire la garantie prévue dans les conditions générales de vente.

ATTENTION ! NE PAS nettoyer cet appareil au jet d'eau ou sous pression. Il est essentiel de suivre les procédures de nettoyage détaillées plus loin dans la section 7 de ce manuel.

5. FONCTIONNEMENT ET PRÉCAUTIONS

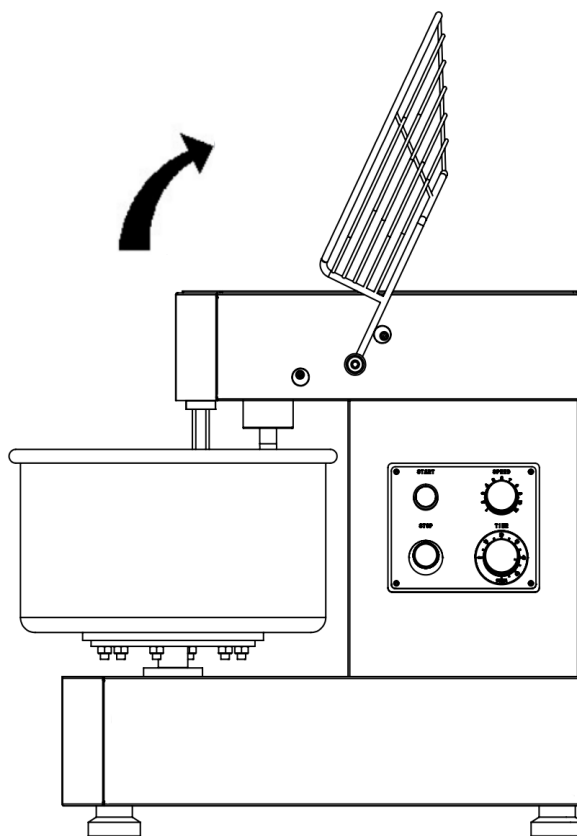
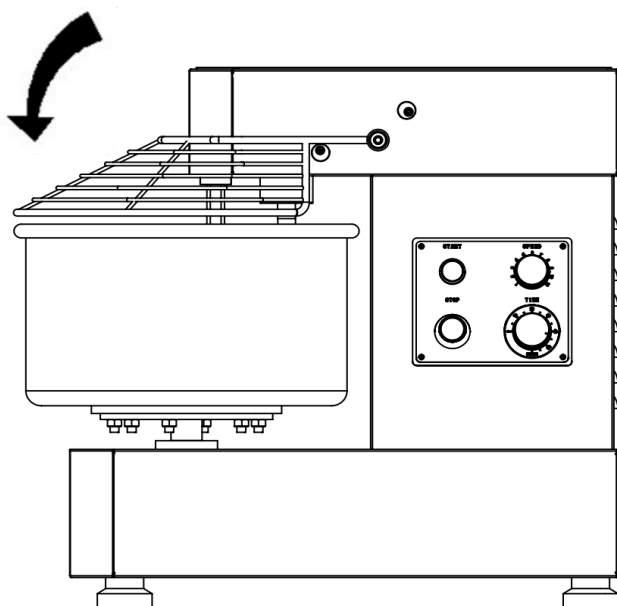
5.1 PANNEAU DE CONTRÔLE

Numéro de série	Nom
1	Bouton de démarrage
2	Bouton d'arrêt
3	Bouton de contrôle de la vitesse
4	Bouton de minuterie



5.2 PRÉCAUTIONS

- Placez la machine sur un sol horizontal, maintenez-la stable et maintenez l'environnement à une température appropriée.
- Vérifiez que l'alimentation électrique correspond aux besoins de la machine et que les fils sont correctement connectés.
- **Attention : la machine doit être correctement mise à la terre (l'alimentation électrique de l'utilisateur doit être équipée d'un fil de terre).**
- Vérifiez le couvercle de protection.



- A. Ouvrez le couvercle de protection. Utilisez de la farine appropriée dans le bol à chaque fois (la capacité de la farine ne peut pas dépasser le maximum déterminé).
- B. Remplissez le bol d'eau. Le poids de l'eau doit correspondre à 45%-50 % du poids de farine requis.
- C. Posez le couvercle de protection et sortez la pâte.
- D. Lorsque la pâte a été pétrie (probablement pendant 8 minutes), appuyez sur le bouton d'arrêt pour arrêter la machine. Ouvrez le couvercle de protection et démarrez la machine.
- E. Lorsque la machine fonctionne, il est interdit de mettre les mains ou un objet dur dans le bol et il est dangereux de retirer la pâte avec les mains.
- F. Pendant le fonctionnement, ne pas nettoyer, huiler ou lubrifier la machine.

6. MAINTENANCE

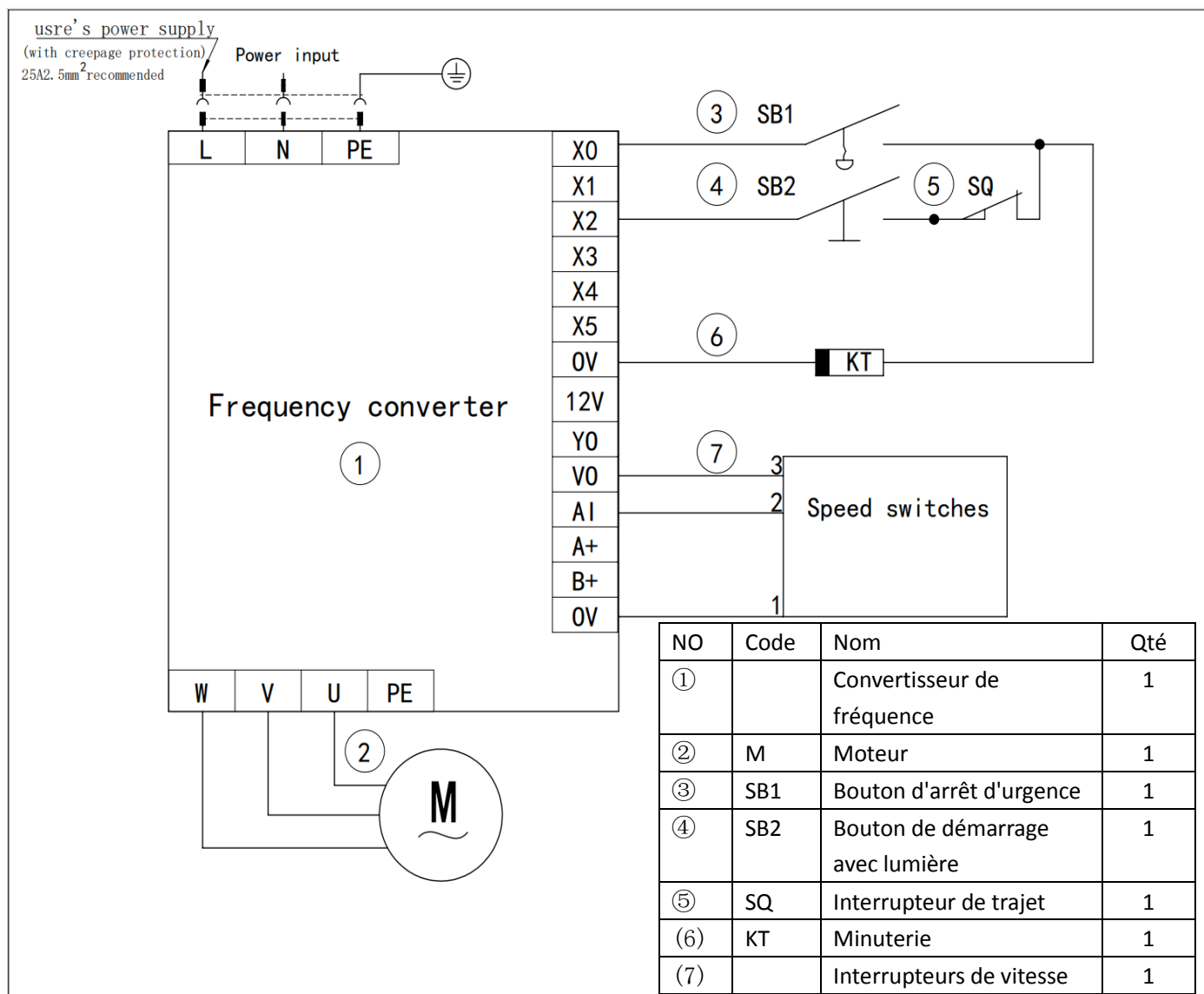
Important : toute intervention sur la machine doit être effectuée après la débrancher.

Lors de l'entretien et de la maintenance, le moteur et les pièces doivent être démontés progressivement. La machine doit être nettoyée et les chaînes ainsi que les roulements doivent être lubrifiés régulièrement.

Conseils:

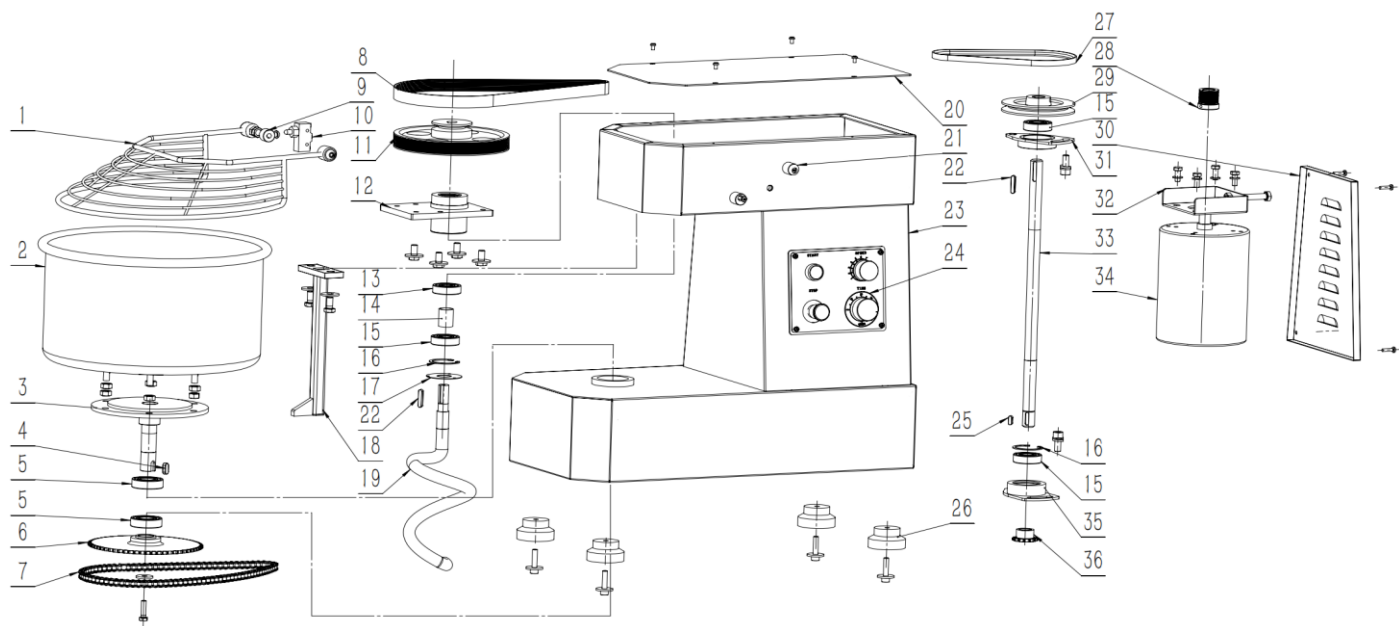
- A. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la machine. Veillez à ce que la machine soit dégagée et à verser de l'huile de lubrification dans les points de lubrification.
- B. Pour prolonger la durée de vie de la machine, ne la mettez pas en marche de manière répétée. Le temps de fonctionnement continu ne doit pas être trop long.
- C. Lubrifiez les chaînes et les principales pièces mobiles environ une fois par an.
- D. Vérifiez la tension des courroies et des chaînes environ une fois tous les six mois.
- E. Vérifier le circuit électrique environ une fois par an. Vérifier le circuit électrique environ une fois par an.

6.1 LB20 30 40 50 60 Schéma électrique (monophasé)



Description de la machine LB20

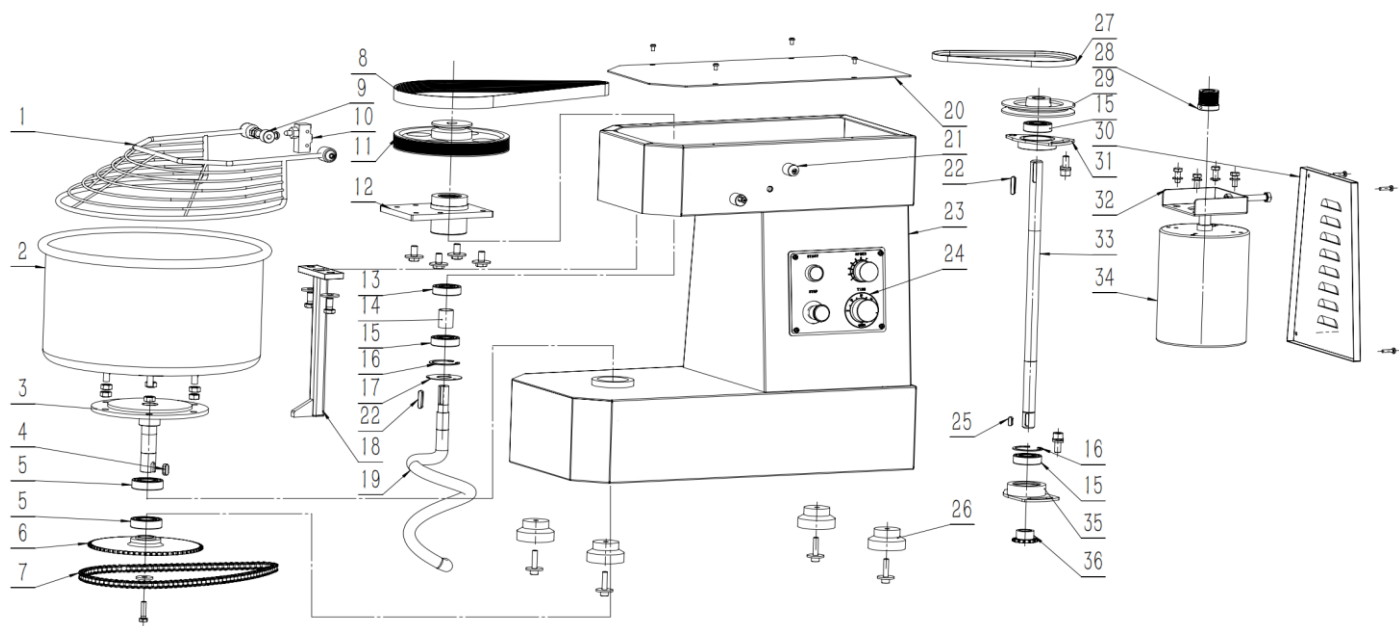
Si vous avez besoin de remplacer des pièces, vous pouvez utiliser la liste des pièces ci-dessous pour nous faire part de vos besoins.



NO.	Nom de la pièce	Qté	NO.	Nom de pièce	Qté
1	Couvercle de filet	1	19	Crochet à vis	1
2	Tonneaux frontaux (20L)	1	20	Plaque de recouvrement supérieure	1
3	Axe inférieur	1	21	Douille d'arbre excentrique	3
4	Clé carrée 8*20	1	22	Clé carrée 6 × 32	1
5	Roulement à billes rainuré (6205/1204)	4	23	Boîtier	1
6	Pignon de sortie	1	24	Panneau de commande	1
7	Chaîne (47section)	1	25	Clé carrée 6 × 16	1
8	Courroie trapézoïdale multiple (9R)	1	26	Pied en caoutchouc	4
9	Douille fixe	1	27	Deltoïde	1
10	Commutateur de changement de vitesse	1	28	Courroie trapézoïdale (9R)	1
11	Poulie à courroie trapézoïdale multiple (9R)	1	29	Poulie de courroie trapézoïdale	1
12	Siège de roulement supérieur	1	30	Plaque de recouvrement arrière	1
13	Roulement à billes rainuré (6303)	1	31	Siège de roulement supérieur	1
14	Entretoise de roulement	1	32	Base de réglage du moteur	1
15	Roulement à billes rainuré (6205)	1	33	Axe central	1
16	Bague de serrage (47)	2	34	Machine électrique (0,75 kW)	1
17	Couvercle du joint d'huile	1	35	Siège du palier inférieur	1
18	Pôle central	1	36	Pignon d'entraînement	1

Description de la machine LB30

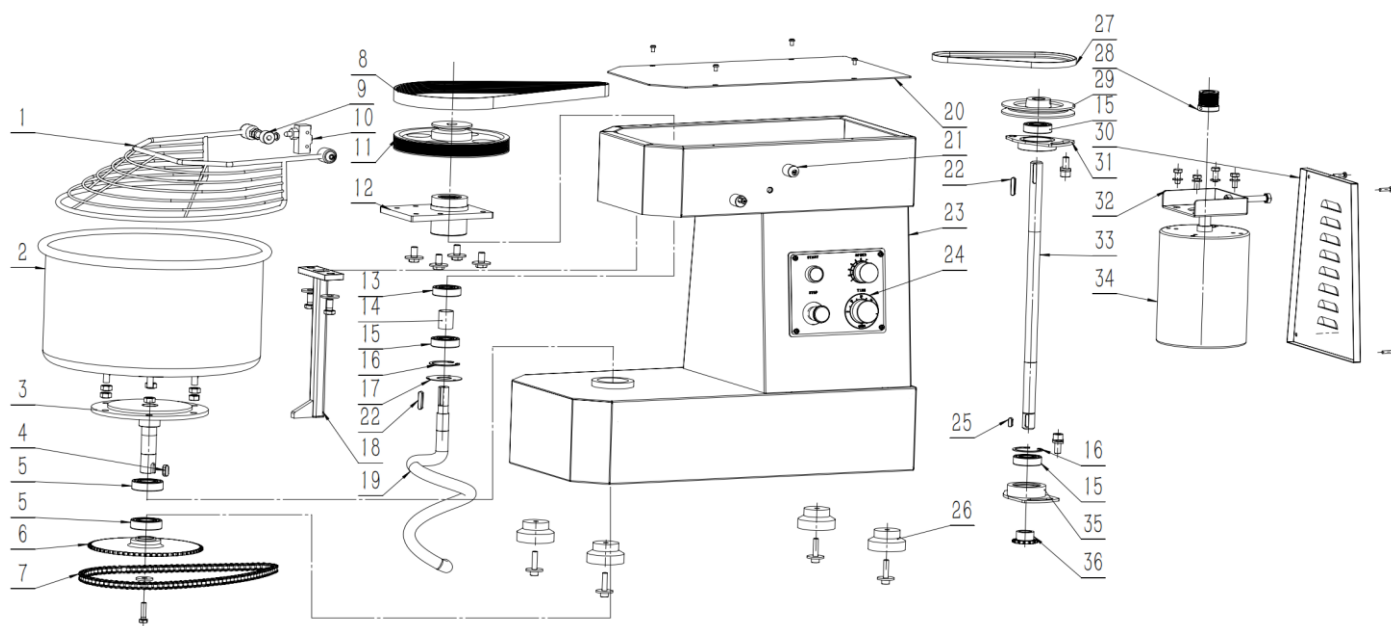
Si vous avez besoin de remplacer des pièces, vous pouvez utiliser la liste des pièces ci-dessous pour nous faire part de vos besoins.



NO.	Nom de la pièce	Qté	NO.	Nom de la pièce	Qté
1	Couvercle de filet	1	19	Crochet à vis	1
2	Tonneaux frontaux (30 L)	1	20	Plaque de recouvrement supérieure	1
3	Axe inférieur	1	21	Douille d'arbre excentrique	3
4	Clé carrée 8 × 20	1	22	Clé carrée 6 × 32	1
5	Roulement à billes rainuré (6205/1204)	4	23	Boîtier	1
6	Pignon de sortie	1	24	Panneau de commande	1
7	Chaîne (50 sections)	1	25	Clé carrée 6 × 16	1
8	Courroie trapézoïdale multiple (9R)	1	26	Pied en caoutchouc	4
9	Douille fixe	1	27	Deltoïde	1
10	Commutateur de changement de vitesse	1	28	Courroie trapézoïdale (9R)	1
11	Poulie à courroie trapézoïdale multiple (9R)	1	29	Poulie de courroie trapézoïdale	1
12	Siège de roulement supérieur	1	30	Plaque de recouvrement arrière	1
13	Roulement à billes rainuré (6303)	1	31	Siège de roulement supérieur	1
14	Entretoise de roulement	1	32	Base de réglage du moteur	1
15	Roulement à billes rainuré (62/22)	1	33	Axe central	1
16	Bague de serrage (50)	2	34	Machine électrique (1,1 kW)	1
17	Couvercle du joint d'huile	1	35	Siège du palier inférieur	1
18	Pôle central	1	36	Pignon d'entraînement	1

Description de la machine LB40/50

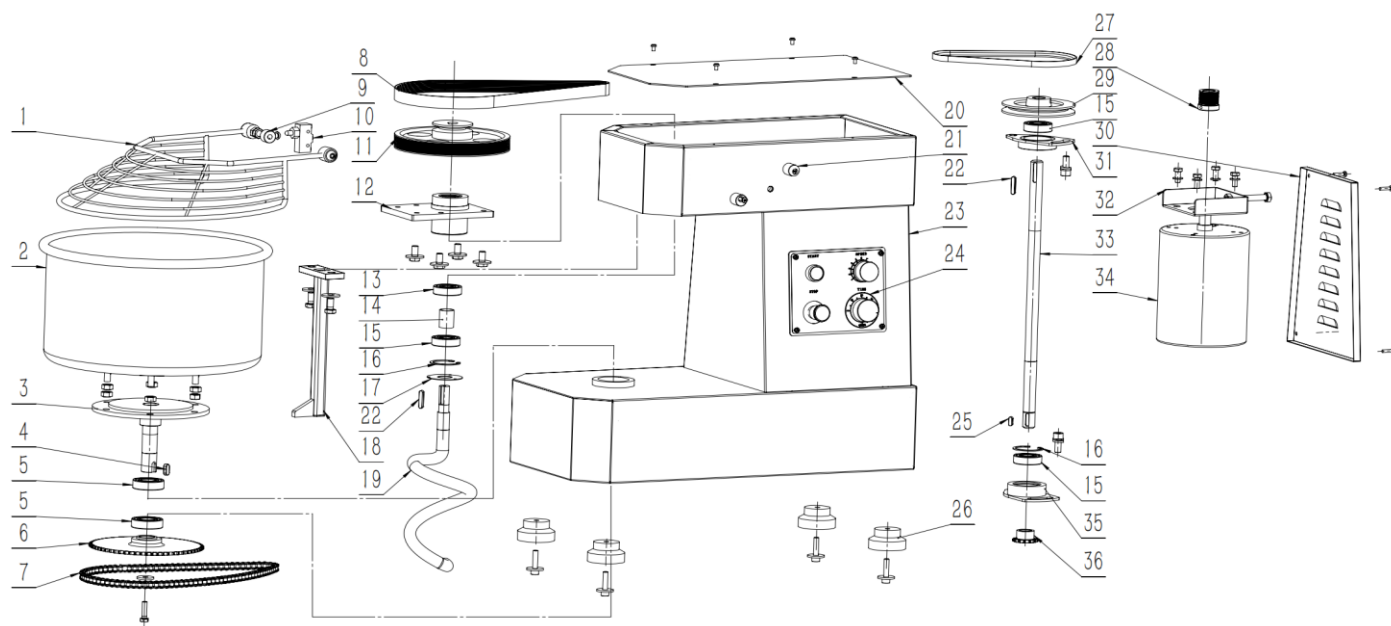
Si vous avez besoin de remplacer des pièces, vous pouvez utiliser la liste des pièces ci-dessous pour nous faire part de vos besoins.



NO.	Nom de la pièce	Qté	NO.	Nom de la pièce	Qté
1	Couvercle de filet	1	19	Crochet à vis	1
2	Tonneaux frontaux (40/50 L)	1	20	Plaque de recouvrement supérieure	1
3	Axe inférieur	1	21	Douille d'arbre excentrique	3
4	Clé carrée 10 x 20	1	22	Clé carrée 8 x 32	2
5	Roulement à billes rainuré (6207)	2	23	Boîtier	1
6	Pignon de sortie	1	24	Panneau de commande	1
7	Chaîne (43/45section)	1	25	Clé carrée 8 x 16	1
8	Courroie trapézoïdale multiple (10R)	1	26	Pied en caoutchouc	4
9	Douille fixe	1	27	Deltoïde	1
10	Commutateur de changement de vitesse	1	28	Courroie trapézoïdale (10R)	1
11	Poulie à courroie trapézoïdale multiple (10R)	1	29	Poulie de courroie trapézoïdale	1
12	Siège de roulement supérieur	1	30	Plaque de recouvrement arrière	1
13	Roulement à billes rainuré (62/22)	1	31	Siège de roulement supérieur	1
14	Entretoise de roulement	1	32	Base de réglage du moteur	1
15	Roulement à billes rainuré (6205/1205)	3	33	Axe central	1
16	Bague de serrage (52 section)	2	34	Machine électrique (1.8/2.2KW)	1
17	Couvercle du joint d'huile	1	35	Siège du palier inférieur	1
18	Pôle central	1	36	Pignon d'entraînement	1

Description de la machine LB60

Si vous avez besoin de remplacer des pièces, vous pouvez utiliser la liste des pièces ci-dessous pour nous faire part de vos besoins.



NO.	Nom de la pièce	Qté	NO.	Nom de la pièce	Qté
1	Couvercle de filet	1	19	Crochet à vis	1
2	Tonneaux frontaux (60 L)	1	20	Plaque de recouvrement supérieure	1
3	Axe inférieur	1	21	Douille d'arbre excentrique	3
4	Clé carrée 10 x 20	1	22	Clé carrée 8 x 32	2
5	Roulement à billes rainuré (6207)	2	23	Boîtier	1
6	Pignon de sortie	1	24	Panneau de commande	1
7	Chaîne (45section)	1	25	Clé carrée 8 x 16	1
8	Courroie trapézoïdale multiple (12R)	1	26	Pied en caoutchouc	4
9	Douille fixe	1	27	Deltoïde	1
10	Commutateur de changement de vitesse	1	28	Courroie trapézoïdale (12R)	1
11	Poulie à courroie trapézoïdale multiple (12R)	1	29	Poulie de courroie trapézoïdale	1
12	Siège de roulement supérieur	1	30	Plaque de recouvrement arrière	1
13	Roulement à billes rainuré (6205)	1	31	Siège de roulement supérieur	1
14	Entretoise de roulement	1	32	Base de réglage du moteur	1
15	Roulement à billes rainuré (6205/1205)	3	33	Axe central	1
16	Bague de serrage (52 section)	2	34	Machine électrique (2.5KW)	1
17	Couvercle du joint d'huile	1	35	Siège du palier inférieur	1
18	Pôle central	1	36	Pignon d'entraînement	1



Eurodib Inc.
120 de la Barre
Boucherville
QC J4B 2X7
CANADA

Tel: 1-888-956-6866
www.eurodib.com
customerservice@eurodib.com

Eurodib Corp.
Postal address:
334 Cornelia St. #272
Plattsburgh, NY, 12901
USA

Office:
401 Penbrooke Dr., Suite 3R
Penfield, NY, 14526
USA