

API EQUIPEMENT

1982 AVENUE EMILE LACHAUX

84500 BOLLENE

TEL 04.32.80.32.40 FAX 04.32.80.32.42 email : ets.ickowicz@wanadoo.fr

Siret 438.177.826.00023

DESOPERFECT

Notice d'utilisation

La machine que vous venez d'acquérir satisfait aux exigences de la Directive 2006/42/CE du 17.06.2006.

Dans le cadre de son utilisation, vous devez prendre connaissance des dispositions juridiques, des réglementations et des normes en vigueur qui doivent être observées.

Toute utilisation non prévue par le constructeur est considérée comme « non conforme aux prescriptions ».

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages résultants d'une utilisation non conforme aux prescriptions, si les sécurités et les protecteurs sont supprimés, si le matériel est utilisé pour un autre usage que ce pourquoi il est prévu et si la machine est modifiée.

Toute utilisation non conforme aux prescriptions et toute modification de la machine annulent la garantie.

L'utilisation conforme aux prescriptions implique également le respect des instructions d'utilisation, de réglage, de maintenance et de réparation prescrites par le constructeur.

Avant toute utilisation, il convient de lire attentivement cette notice.

Description générale :

La DESOPERFECT est une machine destinée à la désoperculation des cadres de miel provenant des ruches d'abeilles.

La désoperculation est effectuée par 2 couteaux vibrants, éventuellement chauffés par des résistances électriques ou par une circulation d'eau chaude ou de vapeur.

Vue avant



Couteaux vibrants et guidage du cadre



Vue arrière

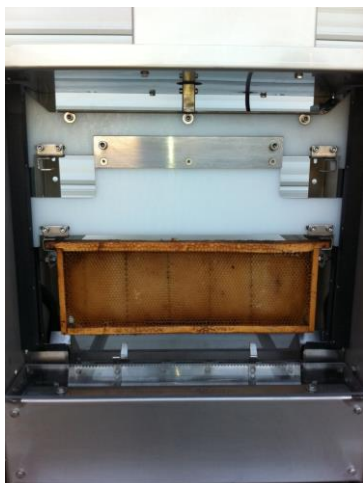


tuyau pour chauffage des lames



Un dispositif manuel ou électrique permet de faire descendre le cadre entre les couteaux, pour le désoperculer et le remonter à sa position initiale.

L'opérateur introduit le cadre sur le support, actionne le dispositif descente / remontée puis pousse le cadre désoperculé sur les deux glissières, situées à l'arrière de la machine, qui permettent de stocker 20 cadres environ.



Support où le cadre est posé



cadre désoperculé sur les deux glissières arrière de stockage



dans la version manuelle, le cadre est descendu et remonté en actionnant le levier en façade.

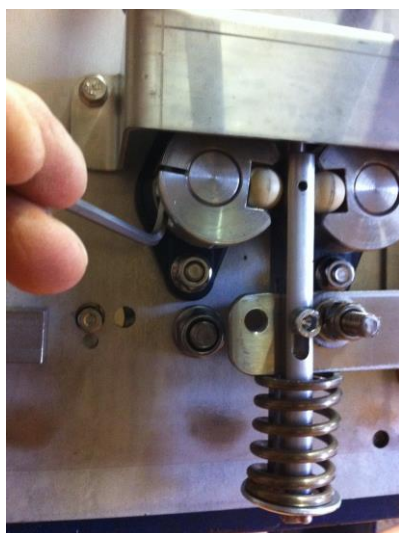


Dans la version électrique, l'opérateur tient le bouton appuyé pour la descente, le mouvement est arrêté dès que le bouton "descente" est lâché.
Pour la remontée, l'opérateur relève le bouton sur "montée" et le cadre remonte.
Un variateur de vitesse permet de régler la vitesse du déplacement du cadre

Fonctionnement des couteaux et réglage de la profondeur de coupe :

Chaque couteau est fixé sur un support rigide lui même vissé sur un axe. Chaque axe est actionné par une came pour lui imprimer un mouvement de cisaillement afin de découper la cire et le miel avec la meilleure efficacité. Ce dispositif ne nécessite normalement pas de réglage. Son fonctionnement normal doit produire bruit doux, si le bruit devient important avec des claquements il faut arrêter la machine par l'arrêt d'urgence, démonter les carters de protection et vérifier si une pièce n'est pas cassée ou dévissée.

Afin de pouvoir régler la profondeur de coupe, les axes sont orientables, ils tournent dans les paliers qui les supportent. L'orientation des axes détermine la position du couteau par rapport au cadre de miel. Les 2 couteaux doivent avoir la même inclinaison par rapport au cadre de miel afin que la profondeur de coupe soit symétrique. La position des axes est fixée par les colliers se trouvant à leurs extrémités. Pour effectuer le réglage nous préconisons d'introduire un cadre vide dans le chargeur et d'arrêter la machine lorsque le cadre se trouve au niveau des couteaux. Il faut arrêter la machine par l'arrêt d'urgence, positionner la poignée latérale au milieu de sa position, dévisser les vis qui serrent les colliers et faire tourner les axes pour mettre chaque couteau dans la position souhaitée par rapport au cadre puis visser les vis afin de serrer les colliers.



Réglage de la position des couteaux

Pendant le travail, la profondeur de coupe peut être modifiée en actionnant la poignée latérale qui permet de faire varier la profondeur de coupe en faisant pénétrer plus ou moins les couteaux dans le rayon de miel.



Réglage de la profondeur de coupe pendant le travail

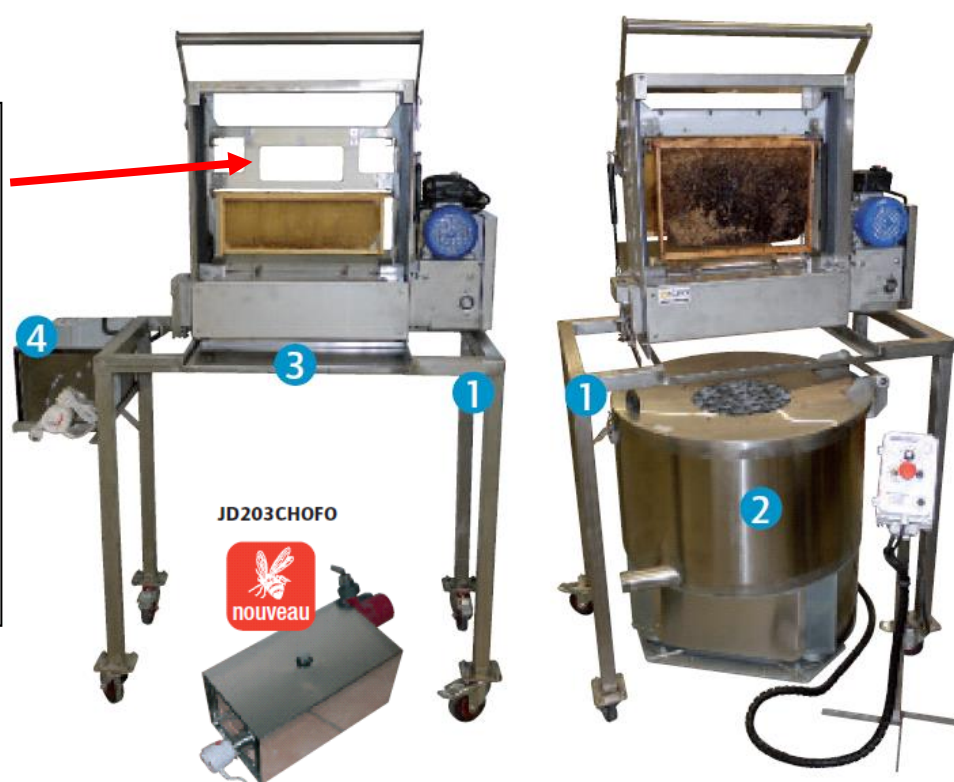
Installation :

La DESOPERFECT doit être installée sur un bac à désoperculer ou un châssis suffisamment robuste compte tenu de son poids et des vibrations occasionnées par le système à came actionnant les couteaux.

Nous avons conçu un stand en inox (1) pour la DésoPerfect qui enjambe une centrifugeuse (2). Ce stand est idéal pour travailler avec la Centrimel (2) . Grâce à cette installation on évite le transfert des opercules vers la centrifugeuse car la désoperculation se fait directement au-dessus de la centrimel. Une fois le panier plein il suffit de déplacer le stand sur roulettes pour sortir le sac d'opercules secs. Lors de ce déplacement, un tiroir en inox (3) évite tout risque de salissure. Il est prévu sur le stand un emplacement pour le Désochofo (4) .

Deux supports sont fournis pour désoperculer les cadres de corps et de hausses. Ils sont assemblés par des vis inox facilement démontables.

Les glissières à l'arrière sont positionnables pour les cadres e corps et de hausse.



Chauffage des lames

La désoperculation à froid donne satisfaction à de nombreux apiculteurs qui travaillent sans chauffage. Toutefois le chauffage des lames est prévu par une circulation d'eau chaude ou de vapeur ou par résistances électriques. En aucun cas le chauffage ne met le miel en contact avec l'eau ou la vapeur avec le miel, aucune humidité n'est propagée dans le miel.

Déschofo_ est une petite chaudière se composant d'un réservoir en inox,

d'une résistance avec thermostat intégré et d'une pompe. Avec le DESOCHOFO, l'eau chaude circule en boucle et il ne produit aucune humidité dans la miellerie. Peu encombrant et bon marché, c'est la solution idéale

Chauffage électrique des lames avec thermostat réglable

Les lames sont chauffées par 2 résistances et la température est contrôlée par un thermostat. Ce dispositif apporte les calories nécessaires très rapidement et la régulation de la température évite toute surchauffe préjudiciable à la qualité de votre miel.

Commandes:



Bouton montée/descente pour le mouvement du cadre

Bouton vitesse pour régler la vitesse du mouvement
(version électrique)

Bouton marche/arrêt met en fonction le système de vibration des lames



Fins de course haut et bas
(version électrique)



Entretien courant :

Il est nécessaire nettoyer régulièrement la machine pour éliminer le miel, la cire et la propolis qui se collent aux chaînes et à toutes les pièces en contact avec les cadres de miel. Le nettoyage peut se faire avec de l'eau tiède ou chaude, un jet sous pression peut être utilisé. Avant de faire le nettoyage il faut arrêter la machine et la mettre hors tension, si vous utilisez un jet sous pression il faut couvrir le boîtier électrique avec un film plastique. Cette opération se fait machine arrêtée par l'arrêt d'urgence.

Il n'y a pas de graissage à effectuer.

Éléments de sécurité :

L'arrêt est immédiat en appuyant sur le bouton rouge.

Pour remettre la machine en marche il suffit d'appuyer sur le bouton vert.

Le bouton d'arrêt doit être utilisé pour mettre la machine hors tension lors des réglages, interventions diverses sur la machine.

Capots de protection : ils ne doivent être enlevés que lorsque la machine est à l'arrêt et hors tension et ils doivent être remis en place avant de mettre la machine sous tension.

**Précautions d'utilisation et risques résiduels :**

La machine ne doit être utilisée que par une personne autorisée par le propriétaire et ayant reçu la formation nécessaire.

Lorsque l'opérateur introduit le cadre dans le chargeur il doit être attentif à ne pas risquer de se faire pincer les doigts pendant la descente ou la remontée du cadre.

Il ne faut jamais introduire la main à l'intérieur de la machine ni approcher la main des couteaux lorsqu'elle est sous tension.

Si un cadre est mal introduit il faut immédiatement arrêter la machine et faire marche arrière pour le faire remonter afin de pouvoir le réintroduire en toute sécurité.

Pour toutes interventions hors du fonctionnement de travail la machine doit être arrêtée.

Déclaration « CE » de conformité

API EQUIPEMENT SARL

1982 AVENUE EMILE LACHAUX

84500 BOLLENE

SIRET 43817782600023

Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique

ICKOWICZ Gabriel Rue Daudet F84500 BOLLENE

Déclare que la machine neuve

DESOPERFECT

-Tension : 220 volts

- N° de série :

- Poids de l'ensemble 50kg

- Année de fabrication :

-Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la directive 2006/42/CE.et de la directive 2006/95/CE

Fait à Bollène, le

Signature