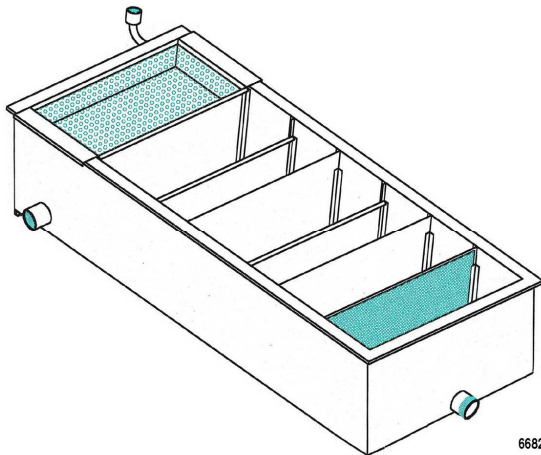


modèle

Bac décanteur double paroi

série

2007#01



6682

Caractéristiques techniques

Encombrement maximum	cm	130 x 56 x 29
Poids	kg	34
Contenance	kg	150 environ
Résistance	W	1 650

DESCRIPTION

Le bac décanteur à double paroi doit être positionné au-dessous du robinet de l'extracteur de miel.

Un large filtre préliminaire, superposé au bac, retient les parties les plus grosses que le miel contient à la sortie de l'extracteur.

A l'intérieur du bac se trouve une série de cloisons verticales qui permet d'effectuer un second nettoyage du miel avant que la pompe ne le prélève en direction des maturateurs.

Les cloisons à passage supérieur retiennent les impuretés les plus lourdes du miel tandis que les cloisons à passage inférieur retiennent les impuretés les plus légères, comme par exemple les fragments de bois, les miettes de cire, etc.

Le bac est composé d'un tuyau d'aspiration en acier inox de 50 mm de diamètre, réglable en hauteur, auquel il faut fixer le tuyau flexible qui le raccorde à la pompe.

Le chauffage de l'interstice est équipé d'une résistance à fixer au bac dotée d'un thermostat pour effectuer un contrôle précis de la température.

Remarques, précautions

Pour des raisons de sécurité, cet équipement ne doit être utilisé que par un personnel adulte ayant été informé sur les instructions contenues dans ce manuel.

ATTENTION ! L'eau à l'intérieur de l'interstice peut atteindre des températures élevées. Le bac décanteur ne doit pas être laissé à la portée des enfants ou de personnes étrangères aux opérations.

PENDANT LES OPERATIONS, TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE PROTECTION ET UNE TENUE APPROPRIÉE AFIN D'ÉVITER TOUTE BRÛLURE EN CAS DE CONTACT ACCIDENTEL AVEC L'ÉQUIPEMENT.

MODE D'EMPLOI

Laver le bac avant de commencer les opérations de mise au point initiales.

Placer la cuve au-dessous de l'extracteur de miel professionnel dans une position pratique, sans entraves et à l'écart des zones de passage de manière à ce que le filtre préliminaire soit juste au-dessous du robinet d'écoulement de miel de l'extracteur.

Insérer la résistance dans le manchon spécifique et la serrer soigneusement sans utiliser le boîtier du thermostat.

Remplir la cuve en versant l'eau dans le tuyau recourbé de chargement jusqu'au niveau.

Positionner le tuyau d'aspiration comme sur la photographie.

Le connecter à la pompe.

modèle	Bac décanteur double paroi	série	2007#01
--------	----------------------------	-------	---------

En cas d'utilisation du tuyau d'aspiration, il est bien sûr nécessaire d'interrompre, à l'aide d'un bouchon ou d'une vanne, le normal écoulement du miel.

Régler le thermostat à une température de 70-80° C environ.

ATTENTION ! La température du miel ne doit jamais dépasser 40° C! Régler donc le thermostat de la résistance à une température adéquate. Abaisser la température si le miel surchauffe.

Brancher la résistance à une prise électrique conforme dotée d'une mise à la masse.

Après quelques minutes, il est possible de commencer l'opération.

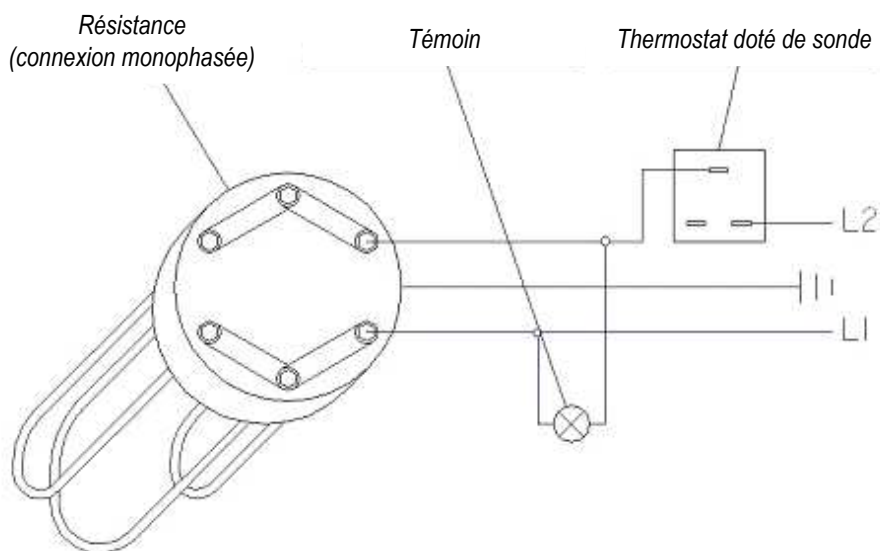
Ouvrir le robinet de l'extracteur de miel et laisser s'écouler le miel à l'intérieur du filtre préliminaire.

Pendant l'opération, contrôler régulièrement le niveau de l'eau à l'intérieur de la cuve et ravitailler si nécessaire.

NE JAMAIS LAISSER LA CUVE SANS EAU !

Toute opération d'entretien et de nettoyage doit être effectuée lorsque la résistance est éteinte et débranchée du réseau électrique.

INSTALLATION ELECTRIQUE



GARANTIE 24 MOIS

La machine est garantie 24 MOIS à compter de la date de vente.

La garantie n'est valable que sur présentation, au retrait de la machine de la part de notre service après-vente ou d'un technicien autorisé, du reçu ou de la facture en attestant l'achat.

La garantie comprend la réparation ou le remplacement gratuit des pièces de la machine présentant des défauts de fabrication ou de matériel, par la société Lega ou par une personne expressément autorisée. La garantie tombe en cas de dégâts dus à de la négligence, à un usage erroné ou non conforme aux avertissements figurant dans le manuel d'instructions, en cas d'accidents, d'altérations, de réparations erronées ou effectuées avec des pièces de rechange non originales Lega, de réparations effectuées par des personnes non autorisées par la société Lega srl, de dégâts subis durant le transport en provenance ou à destination du client. Sont exclus de la garantie toutes les pièces électriques (moteurs électriques, commandes, etc.), toutes les pièces sujettes à une usure normale et les pièces esthétiques. Tous les frais de main-d'œuvre, d'emballage, d'expédition et de transport sont à la charge du client. Toute pièce défectueuse remplacée, deviendra notre propriété. Une panne ou un défaut éventuel survenu durant ou après la période de garantie, ne donne aucunement le droit au client de suspendre le paiement ni de prétendre une remise quelconque sur le prix de la machine. Quoiqu'il en soit, la société Lega srl décline toute responsabilité en cas de dégâts dérivant d'un usage impropre de la machine.