

**BASCULANTE GAZ
BRULEURS CERAMIQUES**

2/1 – 3/1 – 4/1

NOTICE D'INSTALLATION

Modèles :



PREAMBULE

L'organisme installateur doit laisser ses coordonnées à l'utilisateur au paragraphe préambule de la notice d'utilisation.

Cette notice d'installation sera conservée par l'organisme installateur assurant l'entretien de l'appareil.

La notice d'utilisation doit rester à disposition de l'opérateur en cuisine.

Une installation, une réparation ou un entretien, incorrects peuvent occasionner des dommages aux matériels et des accidents corporels.

Lire les instructions concernant l'installation, la mise en service et l'entretien de ces appareils avant de les installer et de les utiliser.

La plaque signalétique de la sauteuse et l'étiquette indiquant le gaz pour lequel elle est réglée, sont situées dans la colonne technique gauche à l'arrière de l'appareil.

SOMMAIRE

1/ Présentation générale

- 1-1 Généralités
- 1-2 Réception de l'appareil
- 1-3 Dimensions
- 1-4 Données d'installation

2/ Equipement de l'appareil

- 2-1 Présentation mécanique
- 2-2 Présentation de la régulation de chauffe
- 2-3 Equipement de chauffe

3/ Raccordement gaz

- 3-1 Raccord gaz
- 3-2 Changement de gaz
- 3-3 Contrôles et réglages

4/ Raccordement électrique

5/ Raccordement eau

6/ Mise en service de l'appareil

7/ Analyse des anomalies de fonctionnement

8/ Options existantes

9/ Entretien périodiques

- 9-1 Articulation du couvercle
- 9-2 Contrôle du couple de serrage système de basculement

10/ Schémas de câblage

11/ Pièces détachées

ATTENTION

Une mauvaise installation, un réglage inadapté ou un manque d'entretien peuvent occasionner des dommages matériels ou corporels.

Il est donc indispensable de lire attentivement les notices avant l'installation et l'utilisation.

1/ Présentation générale

1-1 Généralités

Cet appareil est destiné à la cuisson professionnelle pour du personnel qualifié. De haute performance et à énergie au gaz, il nécessite une installation en respect des exigences en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Une cuve basculante avec fond et une calandre en acier inoxydable épaisseur 30/10 de qualité alimentaire, est équipée d'un couvercle en acier inoxydable doublé avec bords tombés et d'une cheminée reposant sur un dosseret.

La structure est en acier inoxydable.

Pour le dessus, en épaisseur 15/10 des bords largement rayonnés évitent tout risque d'accrochage. L'inox est aussi de qualité alimentaire.

Tous les habillages sont en tôle inox 10/10 pré polie.

L'allumage, le contrôle et la régulation sont électroniques donnant une utilisation simple et aisée. L'étincelage et l'ionisation sont effectués sur la même électrode céramique.

Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des gaz brûlés : appareil de type A.

1-2 Réception de l'appareil

Avant de débiller l'appareil, observer si l'emballage n'a pas été détérioré lors du transport.

Pour découper le film protecteur, utiliser précautionneusement un cutter. Les rayures occasionnées seraient très difficiles à effacer et un polissage est coûteux.

Avant de l'installer, vérifier qu'aucun choc n'est apparent et que l'étiquette « réglage gaz » corresponde à la nature du gaz distribué sur le site d'installation.

G20 = Gaz naturel type Lacq ou type H, distribué partout en France sauf dans le Nord.

G25 = Gaz naturel type Groningue ou type B, distribué seulement dans le Nord de la France.

G31 = Propane.

Toutes les références de l'appareil et le réglage gaz sont indiqués sur la plaque signalétique et sur la fiche signalétique situées dans la colonne technique gauche et à l'arrière de l'appareil.

1-3 Dimensions

ATTENTION : encombrement modèle standard.

Modèle	BBG 100	BBG 145	BBG 200
Surface de la cuve (dm ²)	35	60	80
Dimensions de la cuve (mm)	580x670	880x670	1180x670
Profondeur de la cuve (mm)	280	280	280
Capacité totale (l)	100	145	200
Profondeur de l'appareil sur pieds (mm)	1000	1000	1000
Largeur de l'appareil sur pieds (mm)	1170	1470	1770

1-3-1 Catégories par pays

Pays	Nature du gaz		
	Nature	Pression	Catégorie
BE Belgium	G20/G25 G31	20/25 mbar 37 mbar	I2E(R)B I3P
DE Allemagne	G20 G25 G31	20 mbar 20 mbar 50 mbar	I2ELL I2ELL I3P
DK Dane mark	G20	20 mbar	I2H
ES Espagne	G20 G31	20 mbar 37/50 mbar	I2H3P
FR France	G20/G25 G31	20/25 mbar 37/50 mbar	I2E+3P
GB Royaume Uni	G20 G31	20 mbar 37 mbar	I2H3P
GR Grèce	G20 G31	20 mbar 37 mbar	I2H
IR Irland	G20 G31	20 mbar 37 mbar	I2H3P
IT Italien	G20	20 mbar	I2H
LU Luxemburg	G20 G31	20/25 mbar 37/50 mbar	I2E+3P
NL Pays Bas	G25 G31	25 mbar 50 mbar	I2L3P
PT Portugal	G20 G31	20 mbar 37 mbar	I2H3P

A l'entrée de l'appareil, la pression indiquée ci-dessus doit être respectée.

1-4 Données d'installation

Modèle	2/1	3/1	4/1
Débit calorifique nominale (kW)	13	21,5	30
Débit G20 20 mbar (m ³ /h)	1,38	2,28	3,19
Débit G25 25 mbar (m ³ /h)	1,60	2,65	3,70
Débit G25 20 mbar (m ³ /h)	1,60	2,65	3,70
Débit G31 37 mbar (m ³ /h)	0,53	0,87	1,22

Alimentation électrique : 230V 50 Hz. Monophasé + T

Alimentation en eau froide : 3,5 bars maxi (si possible, eau adoucie à 6°Th)

Alimentation en eau chaude : 3,5 bars maxi (si possible, eau adoucie)

L'appareil doit être installé parfaitement de niveau.

Pour les appareils suspendus, vous avez un réglage avec des vis M20 sous les colonnes en partie arrière.

Prévoir un caniveau d'évacuation.

L'appareil doit être placé sous la zone active d'une hotte d'aspiration.

Le débit d'air neuf requis doit-être conforme à la législation en vigueur.

2/ Equipement de l'appareil

2-1 Présentation mécanique

Basculement sur l'axe :

Côté droit de la cuve :

- Un vérin électrique (irréversible) permet l'entraînement facile de la cuve à l'aide d'une bielle
- Axe inox monté dans un palier avec roulement à rotule assure le guidage du mouvement

Côté gauche de la cuve :

- Un palier avec roulement à rotule assure le guidage du mouvement
- Passage du gaz, des fils d'allumage et des sondes par l'axe gauche

2-2 Présentation de la régulation de chauffe

2-2-1 En mode **Sauteuse**:

La régulation du fond de cuve est assurée par l'automate permettant de réguler de 45°C à 250°C.

Un thermostat de sécurité de surchauffe (à réarmement manuel) qui contrôle la température du fond de cuve, empêche toute surchauffe du fond au delà de 300°C.

En cas de dépassement, un défaut apparaît sur l'écran. Avant de réarmer vérifier l'origine de la panne.

Pour réarmer le thermostat manuellement il faut enlever le capuchon jaune du thermostat situé dans la colonne gauche et enfoncer le bouton.



Thermostat de sécurité

IMPORTANT !!!

La sauteuse n'est pas prévue de fonctionner la cuve à vide, automate réglé à 250°C, sous risque de détériorer la cuve. Toujours la faire fonctionner avec en petite, moyenne ou grande charge.

ATTENTION !!!

Quelque soit le mode, ne jamais mettre d'huile !

L'utilisation avec un bain d'huile est interdite car la sauteuse n'est pas équipée de système évitant l'huile de s'enflammer

2-2-2 Fonctionnement Braisière

La régulation du bain est assurée par l'automate permettant de réguler de 45°C à 150°C.

ATTENTION !!!

Quelque soit le mode, ne jamais mettre d'huile !

L'utilisation avec un bain d'huile est interdite car la sauteuse n'est pas équipée de système évitant l'huile de s'enflammer

2-2-3 Fonctionnement **Duo**

La régulation se fait par la sonde du fond et celle du bain en même temps, elle est assurée par l'automate.

ATTENTION !!!

Quelque soit le mode, ne jamais mettre de bain d'huile !

L'utilisation avec un bain d'huile est interdite car la sauteuse n'est pas équipée de système évitant l'huile de s'enflammer

2-3 Equipement de chauffe

Modèle	BBG 100	BBG 145	BBG 200
Nombre de brûleurs céramiques	3	5	7
Boîtier d'allumage et de contrôle	1	1	1
Electrovanne	1	1	1
Electrodes céramiques d'allumage et de contrôle	2	2	2
Cheminée d'évacuation non raccordée	1	1	1
Thermostat de sécurité de fond	1	1	1

2-4 Compteur d'eau

- Compteur d'eau : ce système permet deux utilisations : l'une en compteur d'eau (sur l'eau froide seulement) et l'autre en commande manuelle eau chaude et eau froide. L'utilisation de cette fonction se fait par le pupitre.

Attention !!!

Pour un bon fonctionnement du compteur d'eau, il faut un débit de 17 litres / minutes. Sinon le comptage de l'eau froide ne correspondra pas au volume programmé. Dans ce cas, référez-vous à « l'annexe 1 installateur » pour modifier la valeur de comptage.

3/ Raccordement gaz

3-1 Raccord gaz

(Voir plan d'installation annexe 2)

Le raccordement gaz est prévu en 3/4" femelle à l'arrière de l'appareil. Un robinet de coupure doit être monté sur le réseau d'alimentation. On peut raccorder l'appareil par un flexible inox normalisé (NFD 36 123) de 3/4".

3-2 Changement de gaz

(Passage d'un gaz à l'autre)

Après changement des injecteurs, l'opération se fait par réglage de la pression gaz mesurée à la nourrice en agissant sur l'électrovanne. L'appareil peut fonctionner au Gaz naturel ou au Propane (Voir tableau 3-3).

En cas de modification des réglages, les organes de réglages doivent être scellés.



Electrovanne

ATTENTION !!!

La première étiquette signalétique de réglage suivant la nature du gaz devra être changée.

Le contrôle et le réglage de la pression à la nourrice s'effectue obligatoirement à l'aide d'un manomètre gradué en mbar possédant une précision supérieure ou égale à 0,1 mbar.

Mode opératoire de changement de gaz

(Se reporter à l'annexe 2)

- Couper l'alimentation électrique et gaz de l'appareil
Pour accéder à l'électrovanne gaz
- Ouvrir l'avant de la colonne technique gauche et démonter le côté (si possible)
Pour accéder aux injecteurs
- Démonter l'habillage avant, sous la cuve, tenu par des vis têtes H

-Dévisser les injecteurs alimentant chaque brûleur et remonter les nouveaux en vérifiant que le marquage des injecteurs correspond bien à la nature et pression du gaz sur le site (voir tableau §3-3)

ATTENTION !!!

Utiliser une clé à œil fendue de 12 pour le dévissage des injecteurs.

-Ne pas monter les injecteurs avec une pâte quelconque, ni téflon, le joint métallique suffit
-Placer un manomètre sur la prise de pression se trouvant sur la nourrice sous la cuve, après avoir dévissé la vis bouchon

manière à atteindre la valeur imposée en agissant sur la vis de réglage de pression sur le côté de l'électrovanne (Voir annexe 2). Puis sceller la vis de réglage en fin d'opération. Pour le propane, dévisser à fond la vis jusqu'à obtenir une sensation de « rotation dans le vide ».

-Une fois l'opération exécutée, revisser la vis de pression, replacer les panneaux d'habillage, sans omettre de connecter les fils de terre d'équipotentialité.

-Se reporter au tableau §3-3 sur la ligne « pression de réglage » et régler la pression de

3-3 Contrôles et réglages

Modèle	Indices	G20		G25		G31	G31
Pression d'alimentation		20 mbar	25 mbar	20 mbar	37 mbar	50 mbar	
2/1	3x inj	1,65	1,65	1,75	1,05	1	
3/1	Puissance	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW
	Pression de réglage*	16 mbar	20 mbar	15,2 mbar	36,6 mbar	48,4 mbar	
4/1	5x inj	1,65	1,65	1,75	1,05	1	
	Puissance	21,5 kW	21,5 kW	21,5 kW	21,5 kW	21,5 kW	21,5 kW
4/1	Pression de réglage*	16 mbar	20 mbar	15,2 mbar	35,5 mbar	48,4 mbar	
	7x inj	1,65	1,65	1,75	1,05	1	
	Puissance	30 kW	30 kW	30 kW	30 kW	30 kW	30 kW
	Pression de	16 mbar	20 mbar	15,2 mbar	35,5 mbar	48,4 mbar	

- *Pression de réglage à la nourrice en régime
- Injecteur gaz naturel pour rampe d'allumage code 81537 (140)
- Injecteur propane pour rampe d'allumage code 81538 (90)
- Ouverture de la bague d'air inter-allumage: 5mm quelque soit le type de gaz

	Réglage spécifique aux Pays Bas
	Réglage spécifique à l'Allemagne

4/ Raccordement électrique

4-1 Branchement

Alimentation électrique : 230V 50 Hz. Monophasé + T

ATTENTION !!!

Pour l'appareil mobile, un câble de sécurité est obligatoire limitant la course de l'appareil par rapport aux points de raccordement.

4-2 Avertissement

Les organes de coupure et de sécurité électrique doivent répondre aux normes d'installation en vigueur et un disjoncteur différentiel doit être placé en amont de l'appareil.

ATTENTION !!!

Pour l'analyse de certains dysfonctionnements, l'appareil doit rester sous tension. L'agent technique doit être habilité pour les interventions sous tension.

5/ Raccordement eau

Cet appareil est alimenté en eau chaude et en eau froide. Le raccordement se fait sur des douilles situées à l'arrière de la colonne de droite.

6/ Mise en service de l'appareil

Suivre la notice d'utilisation Notice d'Utilisation – Braisière gaz

7/ Analyse des anomalies de fonctionnement

Lors de la mise sous tension, pas d'allumage de l'écran

- _ Vérifier les organes de coupure et de sécurité électrique du site
- _ Vérifier le fusible F1

Étincelage en bout de bougie mais pas de détection de flamme

- _ Vérifier que le neutre et la phase de l'appareil correspondent bien au neutre et à la phase de l'installation
- _ Vérifier le retour de masse des électrodes
- _ Vérifier qu'une électrode ne soit pas en contact avec la masse de l'appareil (annexe 3)

Appareil allumé, pas d'étincelage ni d'allumage des brûleurs

- _ Vérifier le thermostat de sécurité et le contact fin de course de la rotation de la cuve
- _ Vérifier la connexion des fils haute tension et l'état des céramiques des électrodes

Étincelage en bout de bougie mais pas de flamme (défaut allumage à l'écran)

- _ Lors de la première mise en route, il faut purger la canalisation et ensuite lancer le cycle.

_ Vérifier que le robinet de coupure de l'alimentation gaz de l'appareil est bien ouvert

_ Vérifier que la pression de gaz relevée sur la nourrice est bien celle indiquée dans le Tableau §3-3

Si les problèmes persistent, appeler notre service technique.

8/ Options existantes

8-1 Options générales

- Appareil mobile : roulettes chape inox, roue avec bandage caoutchouc très résistant (200 kg/roulette) pivotant sur 2 rangées de bille inox dont 2 avec freins et 2 sans frein.
- Rampes pare-chocs.
- Raccordement souple (eau – gaz – électricité)
- Habillage arrière
- Crépine
- Traverse support bacs gastronomes
- Relevage de paniers ou de bacs : une traverse inox guidée en rotation par un palier et un vérin Une minuterie intégrée dans l'automate permet la descente et la remontée des paniers après le temps désiré.
- Prise STR2025 : cette option permet de suivre une cuisson. Elle se compose d'une prise femelle sur laquelle on peut brancher une sonde à piquer pour suivre la cuisson d'une viande ou pour suivre la cuisson d'un liquide. Derrière cette prise est disposé un boîtier de copie analogique, délivrant un signal 4-20mA qui sera exploitable informatiquement.

Pour les appareils mobiles, il faut impérativement un câbles acier afin de ne pas détériorer les raccords souples (eau – gaz – électricité)

8-2 Option Autoclave

AVANT TOUT ESSAI, METTRE DE L'EAU DANS LA CUVE

8-2-1 Couvercle

Relevage du couvercle aidé par deux vérins gaz placés à l'arrière de l'appareil

Étanchéité : un joint en silicone guidé dans une gouttière sous le couvercle

Pression maxi à l'intérieur de la cuve : 0,20 bar

ATTENTION !

Le déverrouillage du couvercle n'est possible, qu'après annulation de la pression à l'intérieur de la cuve par les soupapes et la vanne sur le couvercle puis par la commande du verrou magnétique permettant la rotation du système de verrouillage.

Sécurités :

- 2 soupapes contreponds, tarées pour échapper la vapeur entre 0,15 et 0,20 bar.
- 3 pressostats disposés dans la colonne de droite :
 - Le pressostat Haute Pression coupe la chauffe, averti l'opérateur par une sonnerie du défaut. L'opérateur doit alors immédiatement ouvrir la vanne de purge.
 - Le pressostat Moyenne Pression régule la pression à l'intérieur de la cuve en coupant la chauffe.
 - Le pressostat Basse Pression empêche l'ouverture du couvercle tant que la cuve est sous pression. Une surveillance par l'automate coupe la chauffe s'il ne détecte pas de pression dans la cuve. Il se déclenche après 5 minutes avec une température au dessus de 85C°.

8-2-2 Vérifications journalières

- Etat du manomètre.

ATTENTION !!!

Ne pas utiliser la machine si le manomètre n'est pas en état.

- Bon fonctionnement des soupapes de sécurité (Les nettoyer si elles sont bouchées).

ATTENTION !!!

Ne pas utiliser la machine si les soupapes sont bouchées.

9/ Entretien périodique

Entretien réalisé par le technicien

- Nettoyage avec toile émeri des électrodes
- Vérification du filtre gaz à l'amont du bloc électrovanne
- Vérification de la pression gaz à la nourrice
- Vérification de l'étincelage et de l'état des céramiques des électrodes
- Vérification des contacts électriques
- Détartrage et changements des joints de robinet

9-1 Articulation du couvercle

(Annexe 4)

Réglage du couvercle braisière sans option autoclave:

Au cas où le couple de rotation prévu ne suffirait pas, procéder de la façon suivante pour le réglage de la force portante nécessaire :

- 1) La charnière se situe de part et d'autre du couvercle sous la plage
- 2) Introduire la clé plate de 13 dans l'ouverture en serrant vers la droite jusqu'à ce que le couvercle s'immobilise dans chaque position et ferme automatiquement sous un angle d'environ 10°.

- 3) Si à la fermeture du couvercle, l'articulation devait se bloquer, tourner la clé vers la gauche en desserrant. Seul un réglage exact garantit un fonctionnement optimum.

Graissage :

Les articulations tournantes peuvent perdre en partie leur souplesse de mouvement. Vous avez la possibilité d'éviter cet inconvénient en les graissant en temps utile à l'aide de notre lubrifiant spécial.

Période conseillée pour le graissage : tous les six mois.

Pour ce faire, procéder comme suit :

- 1) Ouvrir le couvercle
- 2) A l'aide d'une pompe, introduire environ 20g de graisse spéciale pour armature dans le graisseur
- 3) Pour répartir la graisse, ouvrir et fermer le couvercle à brefs intervalles

Périodicité : 1 fois par an

Graisse spéciale pour articulation :

Référence : 89655 (tenue jusqu'à 100°C)

Pompe :

Référence : 96401

9-2 Contrôle du couple de serrage système de basculement

A l'aide d'une clé dynamométrique, contrôler le couple de serrage de chaque vis du système de basculement. Il doit-être de 12Nm par vis.

Périodicité : 1 fois par an

10/ Schémas de câblage

Braisière : schéma 76 377

Braisière avec relevage panier: schéma 76 417

Braisière avec réducteur : schéma 76 445

Braisière avec cuve fixe: schéma 76 477

Braisière avec relevage panier et sicotronic : schéma 76 457

Braisière avec réducteur et SAP8 : schéma 76 429

Braisière autoclave : 76478

Un schéma se trouve dans la colonne de gauche ainsi que joint à la notice

11/ Pièces détachées

LISTE PIÈCES DETACHEES BBG 100 - 145 - 200				
Références	Désignations	2/1	3/1	4/1
5369	Tuyauterie métallique flexible (sans tresse) RS 331-S00-DN 16mm. Longueur totale 500 mm 1 ème extrémité: raccord union mâle 1/2 gaz conique inox	1	1	1
5376	Sonde K "type bouton" suivant code 4920 (ATTENTION SORTIR LA TRESSE°	1	1	1
7617	Etiquette gravée Montée/Descente selon plan 07617 texte blanc sur fond noir	1	1	1
7618	Etiquette gravée ARRET/MARCHE selon plan 07618 texte blanc sur fond noir	1	1	1
4157	Raccord bicone Dia 3 x1/8 Gaz selon plan 04157	1	1	1
5102	Thermocouple chemise Type K diam 3 plan 05102/C (ressortir la masse)	1	1	1
5348	Fils électrode selon plan 05348	1	1	1
81183	Radiant gaz R2-AE-S501 nouveau modèle	3	5	7
81187	Electrode pour SB bruleur radiant SS écrou 05344/E	1	1	1
81194	Electrode pour contrôle flamme (nouvelle génération braisière - sauteuse) P16 Réf : 6007-0011	1	1	1
81545	Brûleur rampe inter allumage réf: 55533068	0	0	1
81547	Brûleur rampe inter allumage	1	0	0
81546	Brûleur rampe inter allumage	0	1	0
82246	Fil d'électrode T4 05100A - 1 cosse de 8 serrage 0.5D+1 cosse 4x1.5 CAB SIL 07 L G 1100/2C"	1	1	1
82500	Thermostat KXF50N3157000 - plage fixe 315° - T° max 760° C - réarmement manuel coupure 15 (4) 250 V	1	1	1
82315	Relais miniature 4 CO 230V	1	1	1
85160	Alimentation 240V-24V-60W Ref:TEEABL1REM24025	1	1	1
85161	Automate Millenium M3 CB12 R 24VDC Réf : CRT88970021	1	1	1
85162	Convertisseur thermocouple K Réf : CRT88950155	2	2	2
81291	Coude pivotant 3/4" Femelle X Mâle 90° Acier doux Revêtement : étain nickel	1	1	1
82277	Tête bouton tournant noir réf: ZB4BD2	1	1	1
82279	Corps avec contact F+F réf: ZB4BZ103	1	1	1
82281	Interrupteur 3 positions rappel au centre : ZB4 BD5	1	1	1
82360	Vérin élec MAX64-B250465A01MO-000 (basculement cuve et relevage paniers)	1	1	1
82401	Boitier de contrôle de flamme 230V 50hz HONEYWELL fixé sur l'électrovanne type S4565B	1	1	1
82800	Cordon de liaison GVD001-GAZ-A coté afficheur - électrovanne gaz - options	1	1	1
82801	Cordon de liaison GVD002-A coté automate pour afficheur - électrovanne gaz - options	1	1	1
82802	Cordon de liaison GVD003-A coté BP - Thermostat sécu - alim afficheur	1	1	1
82803	Cordon de liaison GVD006-A	1	1	1
82804	Cordon de liaison GVD004-A	1	1	1
82805	Cordon de liaison GVD007-A	1	1	1
82806	Cordon de liaison GVD005-A	1	1	1
82808	Cordon interrupteur de position avec connecteur	1	1	1
83146	Flexible inox Lg 0.50m 3/4 femelle	1	1	1
83151	Flexible tresse inox F-F 1/2 Lg: 1000 mm	2	2	2
83170	Rejet 3/4 Réf: 6943.32/180.040 pour nouvelle braisière	1	1	1

84120	Electrovanne "gaz" double avec régulation de pression HONEYWELL type VK4105	1	1	1
84137	Electrovanne Eltek 17 lit/min Réf: EVI 3/4 17L filtre plat 230VR	2	2	2
85127	Joint V RING FPM VSVI .50	1	1	1
85146	Joint V ring V 160 S	1	1	1
85147	Palier acier D 50 Réf: UCP 210 Roulement acier (0253.03.12.3979716.002)	1	1	1
85158	Palier fonte avec roulement acier D 45 Réf: UCP 209	1	1	1
85169	Ecran tactile PROFACE AST3201-A1-D24	1	1	1
85170	Mécanisme auto compensé droit Réf: 6907.32/00.6.85	1	1	1
85171	Mécanisme auto compensé gauche Réf : 6907.31/00.6.85	0	1	1
85172	Pivot Réf : 6907.30.1	1	0	0
85180	Frette d'assemblage SSC Type 603 55x100	1	1	1
86129	Boule emmanchée dia 50 M12	1	1	1
88144	Goupille béta DE 2 Réf: ALG1680020	2	2	2
94012	Joint fibre 15x21 Réf: 1053590	4	4	4
94013	Joint fibre 20*27 Réf: 1053612	2	2	2

Pour les injecteurs gaz, il faudra préciser le type de gaz du site et les références de l'appareil.

LISTE PIÈCES DETACHEES RELEVAGE PANIERS				
Références	Désignations	2/1	3/1	4/1
4486	Axe gauche relevage paniers svt plan 04186A	1	1	1
4487	Axe droit relevage paniers svt plan 04487A	1	1	1
71881	Ensemble chappe fixation vérin	1	1	1
1033	Chappe fixation vérin ép. 5mm	1	1	1
1034	Attache de vérin ép. 12mm	1	1	1
80013	Bague réf. PAF 20115 P10	2	2	2
82183	Interrupteur de position réf: XCMN 2115 L1	2	2	2
82217	Tête pousser-tourner rouge réf: ZB4BS54	1	1	1
82218	Corps avec contact O Réf: ZB4BZ102	1	1	1
82242	Elément contact réf: ZBE101	1	1	1
82358	Câble 145338-001 (câble de commande)	1	1	1
82359	Câble ZKA 140306 (câble de puissance-secteur)	1	1	1
82360	Vérin élec MAX64-B250465A01MO-000 (basculement cuve et relevage paniers)	1	1	1
82378	Etiquette ZB2 BY 9330 avec marquage "EMERGENCY" STOP REF: 553712	1	1	1
85127	Joint V RING FPM VSVI .50	1	1	1
85156	Bague autolubrifiante à collerette Réf: PBG303416F	2	2	2
85166	Bloc additif Millennium M3 XR10 24VDC Réf: CRT88970221	1	1	1
88129	Goupille mécanindus 4x40 Inox	1	1	1
88131	Goupille extractible 10x80 Réf: DH10-80/B	1	1	1
88144	Goupille béta DE 2 Réf: ALG1680020	2	2	2

LISTE PIÈCES DETACHEES SONDE A PIQUER SAP		
Références	Désignations	Tous
5335	Sonde à piquer dia 3 thermocouple K selon plan 05335/A	1
66566	Sup.sonde HACCP saut/brais	1
82358	Embase a platine bulgin 3 contact femelle Réf: EPBO1- 03F Ref F2 CNTBU-EB001	1
82540	Bouchon pour embase bulgin 3 contact femelle Ref :BEB01 - Ref: CNTBU BE001	1
82162	Convertisseur thermocouple K Réf : CRT88950155	1
98053	Bouton crenelé rf:037060059905 M6 Dia: 20 Noir P/SUPP. SONDE	1

LISTE PIÈCES DETACHEES recopie 4-20 MA		
Références	Désignations	Tous
5335	Sonde à piquer dia 3 thermocouple K selon plan 05335/A	1
66566	Sup.sonde HACCP saut/brais	1
82358	Embase a platine bulgin 3 contact femelle Réf: EPBO1- 03F Ref F2 CNTBU-EB001	1
82540	Bouchon pour embase bulgin 3 contact femelle Ref :BEB01 - Ref: CNTBU BE001	1
85183	Convertisseur analogique isolé 24VDC Réf : RMTK80BD entrée K sortie 4-20mA	1
98053	Bouton crenelé rf:037060059905 M6 Dia: 20 Noir P/SUPP. SONDE	1

LISTE PIÈCES DETACHEES BASCULEMENT AVEC REDUCTEUR		
Références	Désignations	Tous
4432	Axe de volant STE basculante selon plan 04432/D	1
71500	Volant + moyeu 04130	1
85112	Palier USPFL 25 + 2 flasques	1
85122	Réducteur SEW SA 47AD1 A Entrée 16x40 A Sortie 30 Alésage pignon 10/16 Couple sortie 167	1
85135	Accouplement: 1 moyeu LJ075-D 16+R + 1 moyeu AL20 20+R + 1 étoile SLJ075	1

Liste des pièces détachées autoclave BBPE 110 - 165 - 220

Article	Libellé	2/1	3/1	4/1
4014	1/2 palier pour couvercle autoclave NG (Plan: 04014)	2	2	2
4015	1/2 palier pour couvercle autoclave NG (Plan: 04015)	2	2	2
4017	Axe d'oreille de cuve autoclave NG (Plan: 04017)	4	4	4
4019	Butée d'axe de couvercle autoclave NG (Plan: 04019)	1	1	1
4021	Manette de couvercle autoclave NG (Plan: 04021)	1	1	1
4022	Tube coussinet d'axe de fermeture de couvercle autoclave NG (Plan: 04022)	1	1	1
4023	Support coussinet de couvercle autoclave NG (Plan: 04023)	4	4	4
4024	Glissière axe de couvercle autoclave NG (Plan: 04024)	4	4	4
4025	Axe fermeture de couvercle autoclave NG (Plan: 04025)	4	4	4
4026	Barre axe fermeture de couvercle autoclave NG (Plan: 04026)	1	1	1
4027	Embase de soupape de couvercle autoclave NG (Plan: 04027)	1	1	1
4028	Axe levier démultiplicateur de couvercle autoclave NG (Plan: 04028)	1	1	1

4029	Bouchon axe de couvercle autoclave NG (Plan: 04029)	1	1	1
4036	Bague cylindrique oreille épaisseur 1mm	4	4	4
4037	Bague cylindrique oreille épaisseur 1.5mm	4	4	4
4038	Bague cylindrique oreille épaisseur 2mm	4	4	4
4040	Bague cylindrique oreille épaisseur 2.6mm	4	4	4
67162	Levier vérin couvercle autoclave (Plan: 67162-A)	1	1	1
67163	Rondelle de barre de rotation de couvercle autoclave (Plan: 67163)	1	1	1
67164	Patte fixation de rotation de couvercle autoclave (Plan: 67164)	1	1	1
67170	Barre de rotation couvercle autoclave 4/1 NG (Plan: 67170)	1	1	1
67196	Cale support coussinet couvercle autoclave NG (Plan: 67196)	1	1	1
67199	Levier démultiplicateur couvercle autoclave NG (Plan: 67199)	1	1	1
67200	Joint couvercle autoclave 4/1 NG (Plan: 67200)	1	1	1
67201	Joint couvercle autoclave 3/1 NG (Plan: 67201)	1	1	1
67202	Joint couvercle autoclave 2/1 NG (Plan: 67202)	1	1	1
67206	Tringle couvercle autoclave 4/1 NG (Plan: 67206)	1	1	1
67209	Equerre verrou couvercle autoclave NG (Plan: 67209-A)	1	1	1
71140	Ensemble cale support coussinet couvercle autoclave NG (Plan:71140)	1	1	1
71148	Ensemble disque fermeture couvercle autoclave NG (Plan:71148)	1	1	1
81114	Adaptateur cannelé INOX M D08/13	1	1	1
81124	Bouchon 1/2" gaz cylindrique mâle hexagonal inox Réf:652264-15	1	1	1
81127	Adaptateur hexagonal cannelé INOX F D08/13	1	1	1
81130	Y embout cannelé pvdf d9	1	1	1
81131	Collier plastique 13/15mm	1	1	1
81158	Mamelon laiton 246E 15-21 (M/F)	1	1	1
82014	Verrou VSR30-60 + flasque + PC + Course 16mm + 24VCC + Câble 3m	1	1	1
82016	Connecteur "embase" 6 points + terre composé de 09300060302-09330062701	1	1	1
82017	Connecteur "capot" 6 points + terre composé de 09300061540-09000005014-09330062601	1	1	1
82018	Connecteur "capot" 3 points + terre composé de 09200032611-09200030420-09000005013	1	1	1
82283	Capteur magnétique "CELDUC" Réf: PTA90050 24V DC - portée 2mm - câble 5M - tenue -40 à 125°C - M10 - sans écrous	1	1	1
82284	Aimant pour capteur magnétique Réf: U6250000 - tenue +400°C	2	2	2
82628	Vérin traction 10/28 c:100mm sans valve Réf:D9B1Z-3-100-260--0XX/1500N	1	1	1
82629	Fixation pour A10 (FMAXI1800N) pour vérin traction Réf:MA10	1	1	1
84122	Soupape GC 1210 à contre poids 150 G avec manomètre réf:152153	2	2	2
84132	Electrovanne EV 2/2 NO G1/4 laiton JTS FPM 230V 50Hz	1	1	1
84138	Pressostat pression de régulation tarée à 200mbar (régulation)	1	1	1
84142	Pressostat pression de régulation tarée à 220mbar (sécurité haute pression)	1	1	1
84143	Pressostat basse pression tarée à 15mbar (sécurité base pression)	1	1	1
85112	Palier USPFL 25 + 2 flasques	2	2	2
85165	Automate Millenium M3 XB10/XB26 sans afficheur 24VDC Réf : CRT88970131	1	1	1
85166	Bloc additif Millennium M3 XR10 24VDC Réf: CRT88970221	1	1	1
85189	Bague bronze à collerette ref C2-251-20-26-15	8	8	8
85190	Broche série longue forme E inox D=14, D1=M12, L=125 (Réf : 43883801)	2	2	2
85191	Bague bronze cylindrique (Réf : C2-25-15-19-32)	4	4	4

85193	Broche série longue forme E inox D=8, D1=M6, L=65 (Réf : 7549778)	1	1	1
85195	Alimentation à découpage mono R50-24 V 50w 24v 2.2Amp	1	1	1
86197	Embout à rotule mâle M10 inox - Réf: GARSW-10-R	2	2	2
86198	Embout à rotule femelle M10 inox - Réf: GIRSW-10-R	6	6	6
86201	Vanne 3 parties 1/2" à souder PTFE	1	1	1

Schémas électriques et annexes

- **Schéma Braisière : schéma 76 377**
- **Schéma Braisière avec relevage panier: schéma 76 417**
- **Schéma Braisière avec réducteur : schéma 76 445**
- **Schéma Braisière avec cuve fixe: schéma 76 477**
- **Schéma Braisière avec relevage panier et sicotronic : schéma 76 457**
- **Schéma Braisière avec réducteur et SAP8 : schéma 76 429**
- **Schéma Braisière autoclave : 76478**
- **Annexe 1 Utilisation écran tactile**
- **Annexe 2 notice réglage vanne**
- **Annexe 3 schéma contrôle cotes des électrodes**
- **Annexe 4 schéma mécanisme-pivot de couvercle**
- **Annexe 5 Notice de manutention**
- **Annexe 6 : Schéma de démontage des câbles électriques du vérin**
- **Annexe 7 Schéma système injection gaz n°T4-71485**