

**BRAISIÈRE  
BASCULANTE ELECTRIQUE**

**Modèles :  
2/1 – 3/1 – 4/1**

**NOTICE D'INSTALLATION**



## **PREAMBULE**

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

Cette notice d'installation ainsi que « l'annexe 1 – Installateur » sera conservée par l'organisme installateur assurant l'entretien de l'appareil.

La notice d'utilisation ainsi que « l'annexe 1 – 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 est située 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
- 2-4 Distribution de l'eau

### **3/ Raccordement électrique**

### **4/ Raccordement eau**

### **5/ Mise en service de l'appareil**

### **6/ Analyse des anomalies de fonctionnement**

### **7/ Options existantes**

### **8/ Entretien périodiques**

- 8-1 Articulation du couvercle
- 8-2 Contrôle du couple de serrage système de basculement
- 8-3 Contrôle du couple de serrage des résistances

### **9/ Schémas de câblage**

### **10/ Pièces détachées**

## **ATTENTION**

Cette machine a été conçue pour travailler en toute sécurité. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'entretenir le matériel et de s'assurer que les organes de sécurité soient en bon état de fonctionnement.

Ne pas utiliser la machine sans le passage d'un technicien si une quelconque anomalie venait à être constatée.

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 électrique, 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.

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.

### 1-2 Réception de l'appareil

Avant de déballer 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.

Toutes les références de l'appareil sont indiquées 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	BBE 100/BBPE 110	BBE 145/BBPE 165	BBE 200/BBPE 220
Surface de la cuve (dm <sup>2</sup> )	35	60	80
Dimensions de la cuve (mm)	580x670	880x670	1180x670
Profondeur de la cuve (mm)	280	280	280
Capacité totale (l)	100/110	145/165	200/220
Profondeur de l'appareil sur pieds (mm)	950	950	950
Largeur de l'appareil sur pieds (mm)	1170	1470	1770

**ATTENTION :** Pour les modèles autoclaves suspendus, il faut prévoir 200mm de chaque côté de la machine pour les opérations de maintenance.

## 1-4 Données d'installation

Alimentation électrique : 400V 50 Hz. Triphasé + T + Neutre

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 des câbles des résistances et du thermostat de sécurité et des thermocouples K 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 0°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 apparait 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

**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***

2-2-2 Fonctionnement **Braisière**

La régulation du bain est assurée par l'automate permettant de réguler de 0°C à 107°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 ou Duo Autoclave**

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

**En mode DUO Autoclave, la température de bain maxi est de 107C°**

**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***

2-3 Equipement de chauffe

Modèle	2/1	3/1	4/1
Nombre d'éléments chauffants	3+3	6	9
Nombre de contacteur	1	1	1



Thermostat de sécurité de fond	1	1	1
--------------------------------	---	---	---

## 2-4 Distribution de l'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 électrique

### 3-1 Avertissement

Alimentation électrique: 400V 50 Hz. Triphasé + N + T

#### ***ATTENTION !!!***

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

### 3-2 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.***

## 4/ 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.



## 5/ Mise en service de l'appareil

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

## 6/ 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

***Si les problèmes persistent, appeler notre service technique.***

## 7/Options existantes

### 7-1 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 recopie analogique, délivrant un signal 4-20mA qui sera exploitable informatiquement.
- SAP8 : cette option permet de faire réguler l'appareil avec une sonde à piquer en plus de la sonde de fond ou de la sonde de bain. Cette prise est raccordée à l'automate.

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

### 7-2 Option Autoclave

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

### 7-2-1 Couvercle

Relevage du couvercle aidé par deux vérins gaz placés à l'arrière de l'appareil  
Etanchéité : 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 contrepoids, 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°.

### 7-2-2 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.***

### 7-2-3 Vérifications annuelles

- Etat de chaque organe de sécurité par un technicien.

#### **ATTENTION !!!**

***Ne pas utiliser la machine en autoclave si un des organes de sécurité n'est pas en état de fonctionnement.***

### 7-2-4 Défaut de fonctionnement du couvercle autoclave

*L'appareil ne monte pas en pression dans la cuve : Défaut Basse pression :*

- Vérifier l'étanchéité du couvercle
- Vérifier qu'aucune soupape située au-dessus du couvercle ne reste enclenchée
- Le pressostat est défectueux
- La tuyauterie est percée ou bouchée
- L'électrovanne est défectueuse
- La connexion électrique est défectueuse

*L'appareil se met en défaut haute pression:*

- Soupapes bouchées
- Contacteur défectueux
- Le pressostat est défectueux
- La connexion électrique est défectueuse

## **8/ Entretien périodique**

**Chaque année, cet appareil doit-être contrôlé.**

*Entretien réalisé par le technicien*

- Graissage de charnières
- Détartrage
- Vérification des contacts électriques
- Vérification du fonctionnement de l'ensemble
- Vérification du bon fonctionnement de tous les organes de sécurité

### **8-1 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.

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

Période conseillée pour le graissage : tous les six mois.

### **Graisse spéciale pour articulation :**

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

### **Pompe :**

**Référence : 96401**

## 8-2 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

## 8-3 Contrôle du couple de serrage des résistances

- 1) Enlever l'habillage sous la cuve.
- 2) Dévisser les contres écrous laitons M10 (les plus fins)
- 3) Contrôler le serrage des écrous laitons à l'aide d'une clé dynamométrique, au couple de 20 Nm par écrou. (les plus épais)
- 4) Visser les contres écrous, en tenant avec une autre clé l'écrou vérifié pour ne pas fausser le serrage du couple.

Périodicité : 1 fois par an

En cas de remplacement de résistances, faite le serrage au couple de 20Nm, ensuite faite chauffer la cuve 5 à 10 minutes, puis contrôler votre serrage à la clé dynamométrique. Si un écrou laiton est manquant remplacer le par un autre écrou laiton, cela facilitera un démontage ultérieur. **NE JAMAIS METTRE D'ECROU ACIER OU INOX**

## 9/ Schémas de câblage

Braisière : schéma 76 360

Braisière avec relevage panier: schéma 76 381

Braisière avec réducteur : schéma 76 421

Braisière avec SAP8: schéma 76 446

Braisière avec SAP et STR2025 : schéma 76 448

Braisière avec sicotronic: schéma 76 418

Braisière avec relevage panier et basculement manuel : schéma 76 434

Braisière avec relevage panier et SAP8 : schéma 76 435

Braisière avec réducteur et sicotronic : schéma 76 453

Braisière avec réducteur et SAP8 : schéma 76 458

Braisière autoclave : 76475

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

## 10/ Pièces détachées

LISTE PIÈCES DETACHEES BBE 100 - 145 - 200				
Références	Désignations	2/1	3/1	4/1
7618	Etiquette gravée Arrêt/Marche	1	1	1
7617	Etiquette gravée Montée/Descente selon plan 07617	1	1	1
4119	Support bulbe de régulation inox 304 plan 04119/E	1	1	1
4159	Raccord bicone dia 5x1/8 Gaz selon plan 04159	1	1	1
5103	Thermocouple 4KV33-520-1K12 I11D050065 plan 05103/C	1	1	1
5376	Sonde K "type bouton" suivant code 4920	1	1	1
6312	Elément chauffant 2600W 230V selon plan 06312/I	3	6	9
82500	Thermostat KXF50N3157000 - plage fixe 315° - T° max 760° C - réarmement manuel coupure 15 ( 4) 250 V	1	1	1
82138	Contacteur LC1 DT 32 P7	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
82807	Cordon de liaison GVD001-ELEC-A coté afficheur - options	1	1	1

82808	Cordon interrupteur de position avec connecteur	2	2	2
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
85169	Ecran tactile PROFACE AST3201-A1-D24	1	1	1
82277	Tête bouton tournant noir réf: ZB4BD2	1	1	1
82279	Corps avec contact F+F réf: ZB4BZ103	2	2	2
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
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
67595	Rejet	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
85145	Palier fonte avec roulement acier D 30 Réf: UCP 206	1	1	1
85146	Joint V ring V 160 S	1	1	1
85158	Palier fonte avec roulement acier D 45 Réf: UCP 209	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 50*100	1	1	1
86129	Boule emmanchée dia 50 M12	1	1	1
88144	Goupille bêta 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

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 bêta DE 2 Réf: ALG1680020	2	2	2

LISTE PIÈCES DETACHEES PIEDS 250MM		
Références	Désignations	Tous
98088	Vérin réglable pour tube diam 70*2 Réf: E70PN50	4

LISTE PIÈCES DETACHEES BASCULEMENT MANUEL		
Références	Désignations	Tous
4432	Axe de volant STE basculante selon plan 04432/D	1
4433	Manchon de réduction sauteuse acier doux plan 04433/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
85111	Joint V RING 25S VITON FPM VSVI .25	1
88138	Clavette KK8-7-50	1
88139	Clavette KK6-6-20SS en inox	2
88145	Clavette acier KK8-7-18	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

## Basculement de la cuve



Frette d'assemblage (85180)

Vérin de basculement (83360)

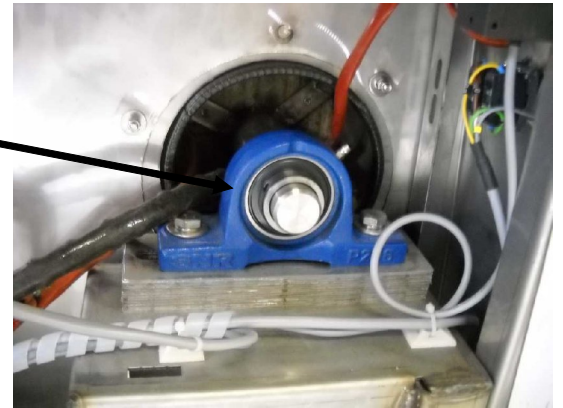




Fin de course (82802)

Palier côté gauche (85158)

Palier côté droit (85145)



### Circuit eau

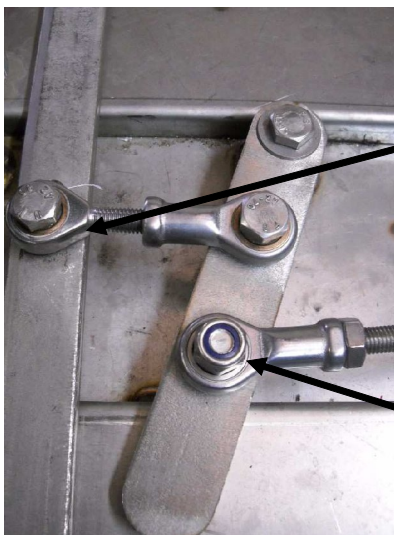


Electrovannes eau chaude et froide (84137)



Rejet (67595)

### Couvercle autoclave

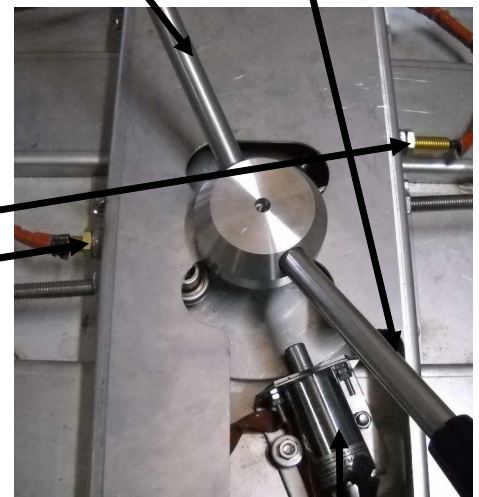


Embout à rotule male (86197)

Capteur verrouillage (82283)

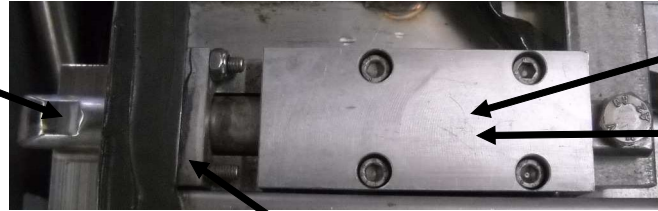
Embout à rotule femelle (86198)

Poignées de verrouillage du couvercle (85190)



Verrou (82014)

Axe de fermeture (04025)



Support bagues (04023)

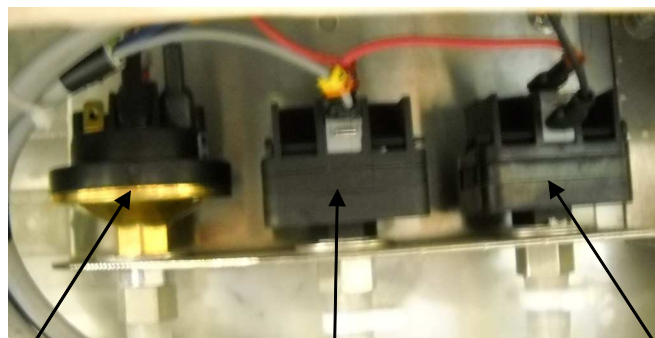
2 Bagues dans supports (85198)

Glissière axe (04024)



Amortisseurs gaz droit et gauche (82628)

Fixation pour A10 (82629)



Pressostat pression basse (84143)

Pressostat régulation pression (84138)

Pressostat pression haute (84142)





Electrovanne de  
décharge vapeur (84137)



Vanne de vidange



Soupape 84122

### Schémas électriques et annexes

- **Schémas électriques n°76 360 – 76381 – 76 421 – 76 446 – 76 448 – 76 418 – 76 434 – 76 435 – 76 453 – 76 458 – 76 475 (en fonction du type d'appareil vendu)**
- **Annexe 1 : Utilisation écran tactile utilisateur**
- **Annexe 1 : Utilisation écran tactile installateur**
- **Annexe 4 : Schéma mécanisme-pivot de couvercle**
- **Annexe 5 : Notice de manutention**
- **Annexe 6 : Schéma de démontage des câbles électriques du vérin**