MANUEL DE L'USAGER

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS À L'INTÉRIEUR.
À CONSERVER POUR L'USAGER

Ce manuel vous donne de l'information pour :

CapKOld®

MODÈLES CKPF/3 CUISINIÈRE CAPKOLD – POMPE DE SYSTÈMES RÉFRIGÉRANT – POINT DE REMPLISSAGE

groen™

CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ AFIN DE POUVOIR S'Y RÉFÉRER PLUS TARD. VEUILLEZ LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.

AVISEZ IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE
Le destinataire a la responsabilité d'inspecter le conteneur dès la réception et de déterminer la présence de tout dommage, incluant les dommages non apparents. Unified Brands suggère de faire mention sur le bordereau de livraison de tout soupçon de dommage. Il est de la responsabilité du destinataire de présenter une demande d'indemnité avec le transporteur. Nous vous recommandons de le faire sans délai.

Entretien ou questions concernant la fabrication ? Contactez-nous au 1-888-994-7636.

Les renseignements contenus dans ce document sont reconnus comme étant, au moment de la création et de l'impression, actuels et précis. Unified Brands recommande de consulter le site Web de nos gammes de produits, unifiedbrands.net, pour obtenir les renseignements et spécifications les plus à jour.

NUMÉRO DE PIÈCE 172031 RÉV C (02/18)

unified brands™
A DOVER COMPANY

1055 Mendell Davis Drive
Jackson, MS 39272, États-Unis
1-888-994-7636, télécopieur 1-888-864-7636
unifiedbrands.net

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : NE tentez PAS d'installer, de configurer ou de faire fonctionner cette machine avant de lire et comprendre ce manuel et TOUS les manuels l'accompagnant. CONSERVEZ TOUS LES MANUELS AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER PLUS TARD.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que les opérateurs lisent, comprennent et suivent les directives de fonctionnement, les mises en garde et les instructions de sécurité contenus dans ce manuel. Des manuels supplémentaires peuvent être fournis pour des sous-composantes spécifiques de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3. Assurez-vous que les opérateurs lisent, comprennent et suivent TOUTES les directives de fonctionnement, les mises en garde et les instructions de sécurité contenus dans ces manuels supplémentaires. Tout utilisateur potentiel de l'équipement DOIT être formé aux procédures de fonctionnement sécuritaires et adéquates.

AVERTISSEMENT : Lorsque vous utilisez cette machine, TOUTES les directives de fonctionnement, les instructions de sécurité et les précautions DOIVENT être entièrement suivies et respectées.

AVERTISSEMENT : Cette machine est conçue pour être utilisée dans le transfert et l'emballage commercial de produits alimentaires, conformément aux directives contenues dans ce manuel. Toute autre utilisation pourrait causer des blessures corporelles ou des dommages à l'équipement et annulerait TOUTES garanties.

AVERTISSEMENT : ÉVITEZ TOUT contact direct avec les surfaces CHAUDES de l'appareil. Les produits alimentaires transférés à l'aide de cette machine peuvent atteindre une température aussi haute que 100 °C (212 °F). Un contact direct pourrait causer des brûlures importantes.

AVERTISSEMENT : ÉVITEZ TOUT contact direct avec les produits alimentaires CHAUDS. Les produits alimentaires transférés à l'aide de cette machine peuvent excéder une température de 60 °C (140 °F) et pourrait causer des brûlures importantes lors d'un contact direct avec la peau.

AVERTISSEMENT : L'utilisation de toutes pièces de remplacement autres que celles fournies par Unified Brands ou par un distributeur agréé annule TOUTES les garanties et peut causer des blessures corporelles ou des dommages à l'équipement. Tout entretien effectué par d'autres personnes que les agents d'entretien autorisés Unified Brands annulera TOUTES les garanties.

AVERTISSEMENT : ARRÊTER l'alimentation électrique et débranchez l'appareil CKPF/3 AVANT de travailler sur toutes composantes internes.

AVERTISSEMENT : ARRÊTER l'alimentation électrique et débranchez l'appareil CKPF/3 AVANT d'effectuer toute opération de nettoyage.

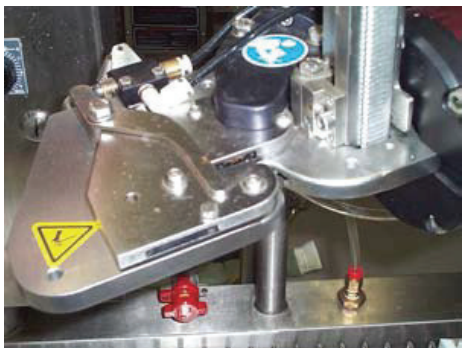
AVERTISSEMENT : ÉVITEZ tout contact avec des produits nettoyants et suivez les directives du fabricant, les avertissements et les recommandations lors de l'utilisation de tels produits. Plusieurs agents nettoyants et désinfectants sont nocifs lorsqu'ils entrent en contact avec la peau, les yeux, les muqueuses et les vêtements. Veuillez lire et suivre les directives sur l'étiquette de produit de chaque agent nettoyant/désinfectant.

MISE EN GARDE : Ne laissez JAMAIS de désinfectant de chlore entrer en contact avec l'acier inoxydable pour une période dépassant 30 minutes, avant de le rincer abondamment. Un contact prolongé pourrait causer de la corrosion.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas un fusible avec une intensité d'AMPÉRAGE supérieure à celle indiquée sur le Schéma de câblage du circuit.

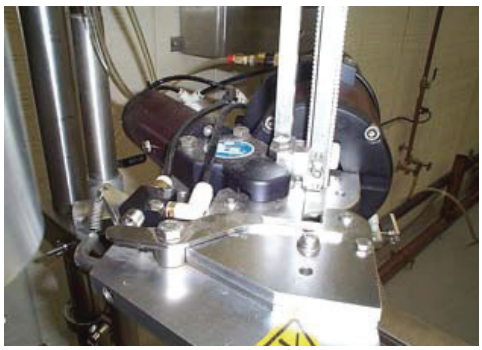
IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

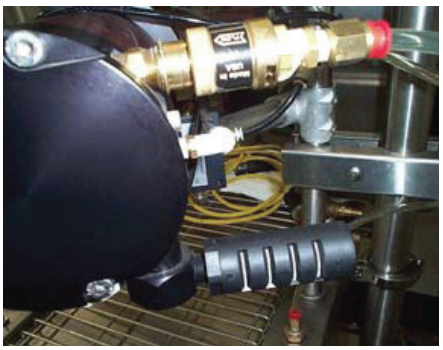
AVERTISSEMENT : Ne déposez jamais vos doigts ou autres parties de votre corps dans les rainures de l'accessoire de découpage Tipper Tie, là où les pinces scellent l'enveloppe du produit.



AVERTISSEMENT : Tournez toujours l'interrupteur d'air à ARRÊT et débranchez le tuyau d'air à l'accessoire de découpage Tipper Tie lorsque vous retirez une pince coincée. Suivez toujours les directives du fabricant et utilisez un tournevis pour RETIRER une pince coincée. Ne tentez JAMAIS de RETIRER une pince coincée avec vos doigts.

AVERTISSEMENT : Si des pinces sont coincées dans la zone emporte-pièce de l'accessoire de découpage Tipper Tie, NE tentez PAS de les déloger en faisant fonctionner l'appareil. Suivez TOUTES les procédures de sécurité. Positionnez le robinet d'air à ARRÊT et débranchez l'alimentation en air AVANT de tenter de RETIRER la pince ou toute autre obstruction de la zone emporte-pièce. Utilisez un tournevis ET NON vos doigts pour retirer l'obstruction.





IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : Débranchez les deux conduits d'air du robinet de distribution de l'appareil pneumatique AVANT le désassemblage.

AVERTISSEMENT : Le cordon d'alimentation électrique de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 NE devrait PAS reposer sur un sol humide ou dans un environnement où le taux d'humidité est important.

AVERTISSEMENT : NE PAS faire fonctionner la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 alors que le couvercle du boîtier du rotor de pompe est retiré ou sans que TOUS les boulons soient correctement posés et serrés.

IMPORTANT - À LIRE EN PREMIER - IMPORTANT

AVERTISSEMENT : NE PAS vaporiser ou arroser d'eau le panneau de commandes ou l'onduleur de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3.

MISE EN GARDE : Lorsque vous travaillez et nettoyez les composantes de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3, faites attention aux surfaces métalliques, composantes et boîtiers pouvant toujours être chauds. NE touchez PAS aux surfaces CHAUDES ; un contact direct avec la peau pourrait causer des brûlures importantes.

MISE EN GARDE : Lorsque vous travaillez sur le boîtier du rotor de la pompe de l'appareil ou vous apprêtez à retirer les rotors de leur boîtier, soyez prudents car les surfaces pourraient être CHAUDES. Utilisez des dispositifs de protection et retirez les rotors à l'aide d'un outil afin d'éviter tout contact avec la peau. Assurez-vous que vos pieds et autres parties de votre corps n'entrent pas en contact avec le boîtier du rotor lors du retrait et de la pose de celui-ci.

MISE EN GARDE : RETIREZ la tuyauterie et les rotors AVANT de retirer le boîtier du rotor de l'appareil.

MISE EN GARDE : Pour un fonctionnement sécuritaire, la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 DOIT posséder un fil de mise à la terre unique.

Table des matières

Avertissements importants pour l'opérateur ..... page 2
Description de l'équipement ..... page 7
Installation ..... page 9
Démarrage ..... page 10
Fonctionnement ..... page 11
Nettoyage de l'équipement/Procédures de désinfection Procedures ..... page 20
Entretien ..... page 22
Dépannage ..... page 24
Liste de pièces de remplacement suggérées ..... page 25
Schéma électrique ..... page 30
Journal d'entretien..... page 31

Description de l'équipement

MODÈLE GROEN CKPF/3 POMPE MOBILE/POINT DE REMPLISSAGE

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est conçu pour transférer rapidement en en douceur les produits alimentaires provenant d'une marmite à vapeur dans des contenants de plastique flexibles et autres contenants alimentaires. La base de l'appareil consiste en une armoire rectangulaire sur des roulettes à blocage.

Le contrôle d'emballage surélevé est situé à gauche sur la plate-forme de l'armoire. Il permet un ajustement rapide et simple de la vitesse et du volume de pompage. Le robinet d'alimentation pneumatique de produit est posé sur un cadre tubulaire, à la droite de la plate-forme de l'armoire, directement au-dessus d'une grille avec évier et drain. Un accessoire de découpage peut être fixé sur la cadre tubulaire, entre le panneau de commande et le robinet d'alimentation de produit. Il est utilisé pour fermer les enveloppes de plastique contenant des produits alimentaires.

Un commutateur à pied est fixé sous l'armoire, à l'avant, pour contrôler le fonctionnement du robinet d'alimentation de produit. Le boîtier de la pompe de produit est fixé sur la partie inférieure arrière de l'armoire. Elle est entraînée par un moteur et un onduleur localisé à l'intérieur de l'armoire.

Fonctions régulières :

1. Construction entièrement en acier inoxydable
2. Pompe volumétrique positive fixée à l'arrière
3. Régulateur de débit de produit pneumatique
4. Séquence de remplissage de l'opérateur de droite à gauche
5. Plateau collecteur pleine surface avec drain et grille en acier inoxydable amovible
6. Quatre roulettes à blocage
7. Conduit d'air de 15 pieds ; régulateur de débit d'air ; filtre à air
8. Inscrit au UL et NSF ; capacité HACCP

Panneau de commande intégré :

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est surélevé au point de remplissage et possède un boîtier imperméable et un couvercle verrouillable et transparent, simplifiant le nettoyage et protégeant l'écran tactile. La hauteur du panneau de commande est conçu pour réduire la fatigue de l'opérateur et simplifier les changements de vitesse de la pompe et les paramètres de volume pour différents produits.

Les contrôles de fonctionnement réguliers comprennent :

1. Pompage manuel, dosé ou continu ; sélectionnée par l'opérateur
2. Vitesse de la pompe (0 à 20 gallons par minute - GPM) ; sélectionnée par l'opérateur.
3. Volume dosé (0,0 à 10 gallons par paliers de 0,01 gallon) ; sélectionné par l'opérateur.
4. Commutateur de remplissage au pied
5. Commutateurs d'ARRRÊT pouvant être actionnés par le genou ou la main
6. Affichage numérique du volume pompé par boîtier, total de boîtiers pompés et volume total pompé par lot

Contrôles supplémentaires fournis pour les options ajoutées :

7. Surveillance de la température et indication de verrouillage avec alerte sonore lorsque la température du produit descend sous la limite prédéterminée par l'utilisateur (habituellement 82 °C ou 180 °F).
8. Enregistreur de température de produit

Description de l'équipement

FONCTIONS ET ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Boîtier de la découpeuse pneumatique (Tipper-Tie)
- Assurance de température de produit avec verrouillage et alerte visuelle/sonore
- Enregistreur de température de produit
- Assemblage de tuyau de transfert d'une longueur de 183 cm (6 pi), 2 sections d'un diamètre 7,6 cm (3 po) avec raccords pour connecter à la pompe du point de remplissage et la soupape de la marmite
- Tuyau de transfert supplémentaire d'une longueur de 91 cm (3 pi) avec raccords
- Pompe à vide d'air à haut volume (pour l'emballage de produit sous vide pour la production de cuiseur)
- Support du plateau de boîtier (se fixe sur le côté du poste et soutient les sacs de boîtier vides)
- Adaptateurs de remplissage pour bassine pour les bassines d'hôtel de 64 mm (2-1/2 po), 101 mm (4 po) et 152 mm (6 po)
- Étiqueteuse KIWI (manuelle) avec un ensemble simple de lettres et approvisionnement de démarrage d'encre (contenu du boîtier/étiquetage de la date de produit sur les rubans d'étiquettes Tyvek®)
- Étiqueteuse Data Max
- Emballage de prison

Installation

DÉBALLAGE ET INSPECTION

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est une armoire mobile fixée sur de courtes pattes et des roulettes à blocage. Elle arrivera emballée dans un casier en bois. Inspectez soigneusement le casier pour tous signes de dommages, retirez ensuite soigneusement l'appareil du casier et inspectez-le plus attentivement pour tous signes de dommages. Si vous trouvez des dommages, avisez immédiatement l'agent de livraison et suivez leurs directives pour soumettre une réclamation d'assurance.

Lors du déballage, inspectez tout le matériel d'emballage pour vous assurez qu'aucune pièce détachée n'est accidentellement jetée.

Vérifiez les roulettes pour vous assurez qu'elles soient bien insérées dans les douilles des pattes et que leurs verrous ne sont pas enclenchés ; déplacez ensuite le poste à son endroit de fonctionnement prévu.

INSTALLATION DU BOÎTIER DE

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est conçu pour être utilisé avec un boîtier de découpeuse Tipper Tie, adjacent au robinet de remplissage. Localisez la découpeuse et les pièces de montage (qui pourraient avoir été emballées et expédiées séparément). Posez la découpeuse comme suit sur la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 :

La découpeuse fonctionne de façon pneumatique et nécessite une source d'air comprimée régulée fournissant au moins entre 80 et 90 lb/po^2. Le fonctionnement typique de la découpeuse à 10 cycles par minute nécessite environ 60 PCM (pied cube par minute) d'air propre sec. Une alimentation en air insuffisante causera un mauvais fonctionnement de la découpeuse.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EXIGENCES

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 possède un conduit d'air de 4,6 m (15 pi) se terminant par un raccord à débranchement rapide. Celui-ci peut être connecté directement à l'alimentation d'air comprimé de l'établissement ou, dans certaines cas, à une sortie d'air comprimé auxiliaire sur la marmite CapKold.

L'alimentation électrique doit alimentée la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 par l'entremise d'un cordon électrique de 7,6 m (25 pi) fixé à l'armoire et se terminant par une fiche à trois broches à verrouillage par rotation. La fiche nécessite une prise NEMA L6-30R de service CA (Hubbell™ 2621 fournie phase unique, 30 amp. 220 à 240 volts (50/60 Hz)). L'appareil soutirera environ 15 amp. lors d'un fonctionnement normal.

AVERTISSEMENT
LA PRISE ET LE CIRCUIT DOIVENT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

NETTOYAGE/DÉSINFECTION POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant de faire fonctionner la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3, il est recommandé de nettoyer et désinfecter l'appareil avant de l'utiliser. Voir les instructions de démarrage à la page 20.

Démarrage

REMARQUE
CERTAINS STYLES DE MARMITES CAPKOLD SONT POURVUES DE 3* COUDES, ET DE 3 BRIDES TRI-CLAMP PLUTÔT QUE DE 3 FILETS SANITAIRES. DANS DE TELS CAS, L'ASSEMBLAGE DE TUYAU DE 1,83 M (6 PI) SERA FOURNIT AVEC UNE BRIDE TRI-CLAMP HOMOLOGUE À L'UNE DES EXTRÉMITÉS. POSEZ LE TUYAU AU COUDE EN INSÉRANT UN JOINT D'ÉTANCHÉITÉ PERLÉ ENTRE LES DEUX BRIDES ET COMPRIMEZ-LES ENSUITE ENSEMBLE À L'AIDE D'UN TRI-CLAMP.

Déplacez la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 à côté de la marmite CapKold, à moins de 1,83 m (6 pi) de la soupape de sortie de la marmite. Verrouillez les roulettes sur la pompe/point de remplissage
Lavez et rincez abondamment et posez ensuite le coude sanitaire fileté de 76 mm (3 po) à la face inférieure du boîtier de la pompe. Orientez le coude à l'angle désiré et serrez l'écrou hexagonal de 76 mm (3 po) à l'aide de la clé fournie avec la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3.

Connectez l'une des extrémité du tuyau sanitaire de 1,83 m (6 pi) en 2 sections à la sortie du coude située sur le boîtier de la pompe. Serrez l'écrou de 76 mm (3 po) à la main. Connectez l'autre extrémité du tuyau sanitaire à la sortie du coude fileté de 76 mm (3 po), sous la marmite du CapKold. Cette sortie sera localisée directement au-dessus de la soupape pneumatique rétractable (si une est fournie) ou immédiatement en-dessous de la soupape à bille manuelle ou pneumatique (si une est fournie). Serrez l'écrou de 76 mm (3 po) à la main sur le coude. Inspectez l'installation du tuyau et ajustez la position de la pompe mobile/point de remplissage, si nécessaire. Finalement, **SERREZ LES ÉCROUS DE 76 MM (3 PO) AVEC LA CLÉ FOURNIE AVEC L'APPAREIL.**

Fonctionnement

La panneau de commande de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est contrôlé par un CHM modulaire (contrôleur homme-machine). Le CHM est une combinaison d'une IHM tactile (interface homme-machine) et un CP (contrôleur programmable). Le système de contrôle de remplissage de la pompe vous permet de sélectionner la langue (anglais ou français), contrôler la vitesse du moteur, totaliser les sacs, totaliser les gallons/litres (selon la langue), activer/désactiver la fonction d'assurance de température, la lecture de la température en ºC ou ºF et autres points de réglage programmables.

Il existe six écrans utilisateurs dans l'affichage CHM. Accueil, Mode, Vitesse de pompe, Total, Ent. et Cal.

L'affichage CHM affiche aussi les deux écrans d'alarmes : Température basse et Arrêt d'urgence ; et deux menus contextuels : Navigation et quantité de sacs remplis.

Description des affichages :

AFFICHAGE D'ACCUEIL

L'affichage d'accueil sera la première fenêtre à apparaître lors du cycle d'allumage si le bouton Arrêt d'urgence n'est pas enfoncé. L'affiche permet à l'utilisateur de sélectionner la langue en appuyant sur le drapeau approprié. É.-U. = Anglais et Canada = Français. La langue par défaut lors du cycle de démarrage est anglais.

Appuyez ici pour sélectionner la langue

Appuyez ici pour sélectionner les mesures

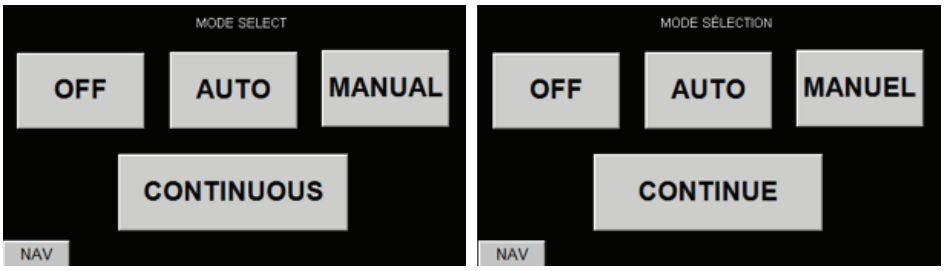
Appuyez ici pour naviguer

Le bouton **NAV**, situé dans le coin inférieur gauche de chaque écran, permet à l'utilisateur de Naviguer entre les écrans en appuyant sur le bouton et effectuant une sélection.

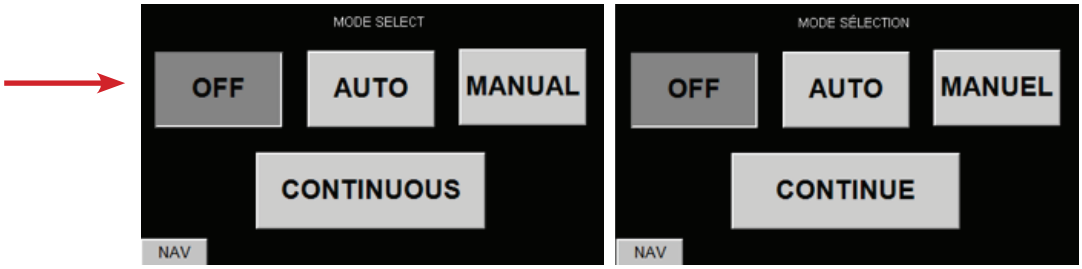
Lorsque le bouton **NAV** est enfoncé, la fenêtre contextuelle Navigation apparaît. Cette fenêtre contextuelle est disponible sur chaque écran, sauf pour l'écran d'avertissement Arrêt d'urgence. Appuyez sur le titre d'écran approprié dans la fenêtre contextuelle Navigation et l'écran choisi apparaîtra. (L'écran **ENT** nécessite la saisie d'un mot de passe)

AFFICHAGE DU MODE DE SÉLECTION

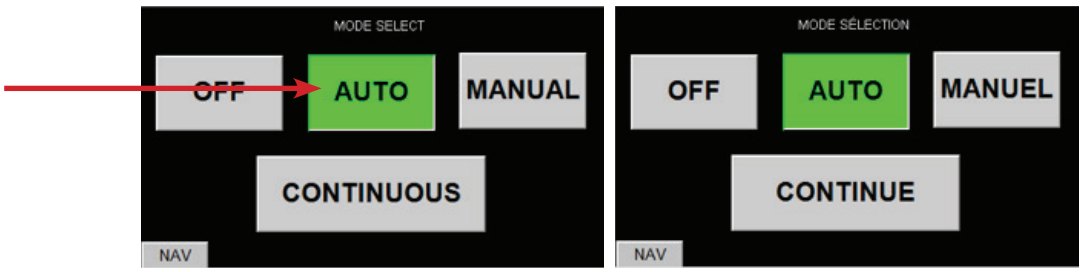
L'écran **SÉLECT MODE** permet à l'utilisateur de faire un choix entre les modes **ARRÊT**, **AUTO**matique, **MANUEL** et **CONTINU**.



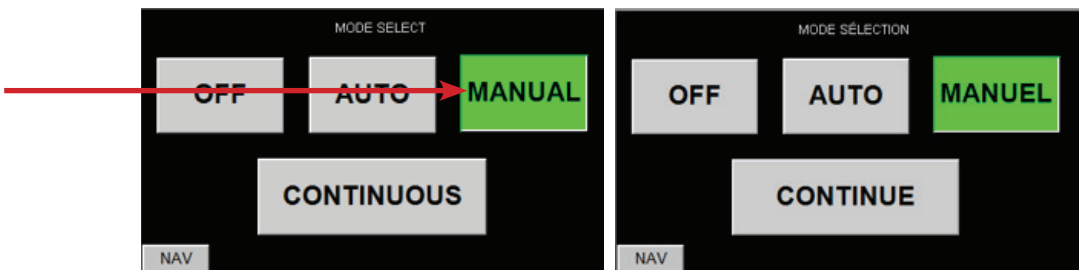
ARRÊT = éteint n'importe quel mode. La pompe ne peut pas démarrer lorsque **ARRÊT** est sélectionné.



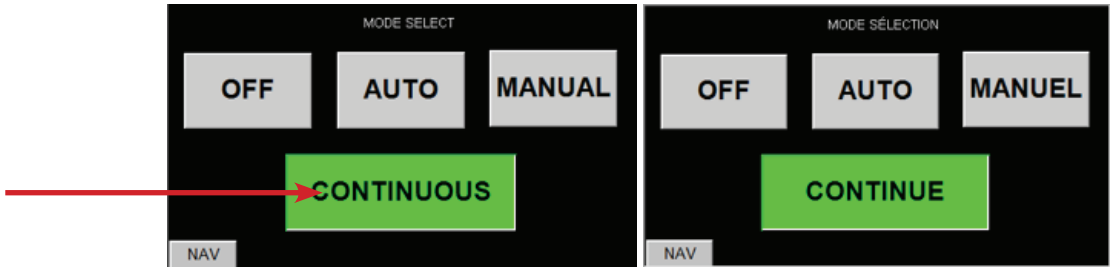
AUTO = démarrera la pompe à la vitesse désirée lorsque le commutateur à pied est activé, jusqu'à ce que la quantité désirée par sac soit atteinte.



MANUEL = activera la pompe à la vitesse désirée lorsque le commutateur à pied est activé et arrêtera la pompe le commutateur à pied sera désactivé.

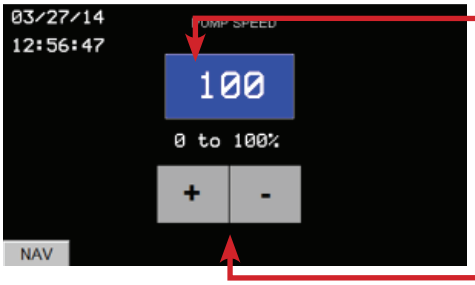


CONTINU = activera la pompe à la vitesse désirée. Une fois le bouton **CONTINU** enfoncé, l'utilisateur doit sélectionner le bouton **ARRÊT** pour arrêter la pompe.



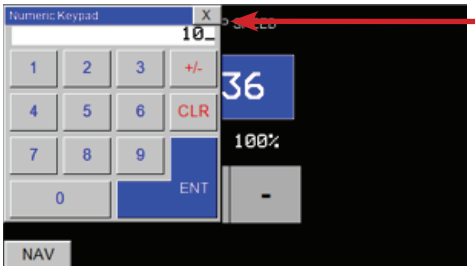
ÉCRAN VITESSE DE LA POMPE

L'écran Vitesse de la pompe permet à l'utilisateur d'ajuster la vitesse de la pompe de deux façons différentes. L'une des façons consiste à appuyer sur l'écran Numérique. En appuyant sur l'écran numérique, une saisie au pavé numérique permettra à l'utilisateur de saisir un nombre entre 0 et 100 %. L'autre façon consiste à appuyer sur les boutons + et -, ce qui augmentera ou diminuera la vitesse de 1 % à chaque pression.



Appuyez ici pour que le pavé numérique modifie la vitesse de 0 à 100 %

Appuyez ici pour augmenter ou diminuer la vitesse par étapes de +1 %.

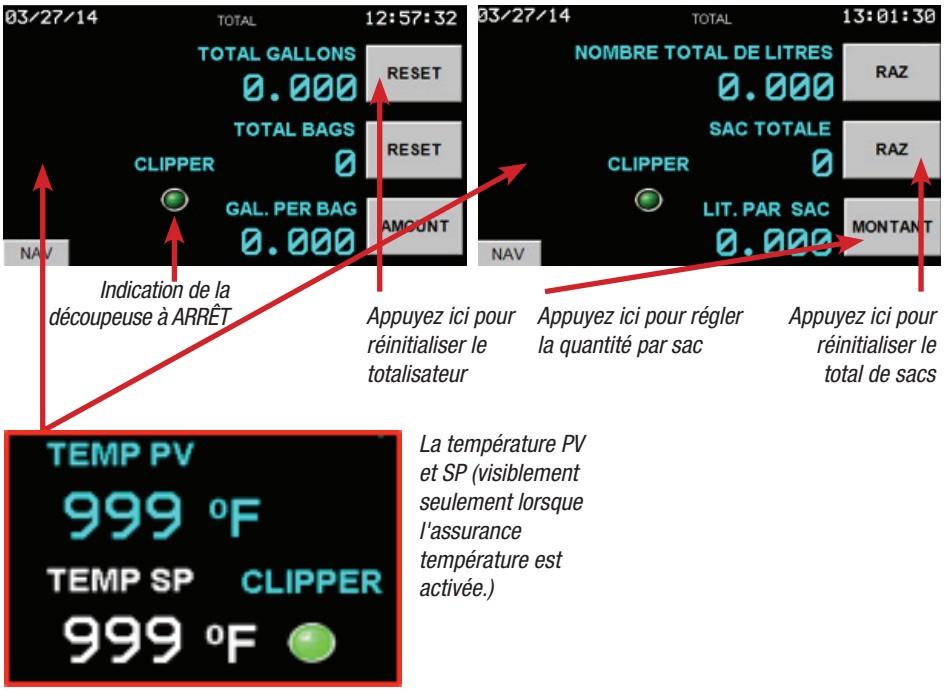


Appuyez sur la vitesse désirée et ensuite sur ENT

ÉCRAN TOTAL

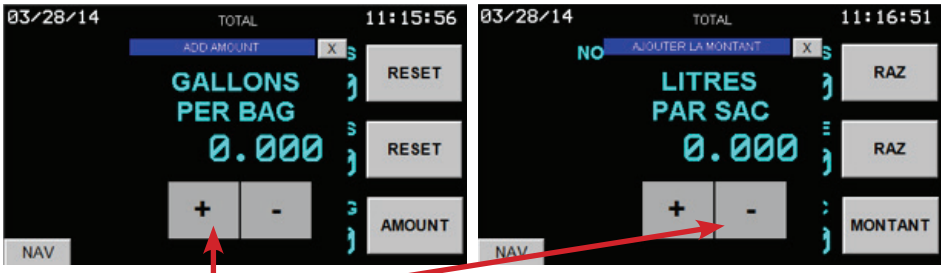
REMARQUE
LES GALLONS SONT DE 0,250 ET LES LITRES DE 0,946 PAR PULSATION. CES VALEURS SONT RÉGLÉES SUR L'ÉCRAN CAL ET DOIVENT ÊTRE SAISIES AVANT DE RÉGLER LA QUANTITÉ PAR SAC. LA QUANTITÉ PAR SAC DOIT ÊTRE RÉGLÉE AVANT LA POMPE FONCTIONNERA EN MODE AUTO.

L'écran TOTAL affiche le total de gallons ou de litres (selon la langue : Anglais = gallons, français = litres pompées, total de sacs pompés, quantité par sac, température PV en ºF ou ºC si Assurance Temp est sélectionnée, Température SP en ºF ou ºC si Assurance Temp est sélectionnée et l'indication **MARCHE/ARRÊT** de la découpeuse. Cet Écran permet à l'utilisateur de réinitialiser le nombre total de gallons ou de sacs pompés, ajuster la quantité totale par sac en appuyant sur le bouton **QUANTITÉ**. Lorsque le bouton **QUANTITÉ** est enfoncé, la Quantité par sac apparaît, permettant à l'utilisateur d'augmenter de la quantité indiquée à chaque impulsion.



La température PV et SP (visiblement seulement lorsque l'assurance température est activée.)

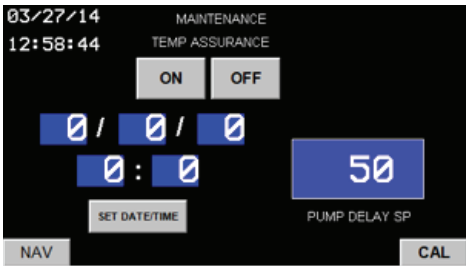
Ajouter quantité apparaît lorsque le bouton **QUANTITÉ** est enfoncé. Les boutons + ou - sont enfoncés pour augmenter ou diminuer le total par sac. Gallons par sac et Litres par sac doit être réglé à l'écran **CAL** pour régler la quantité par sac.

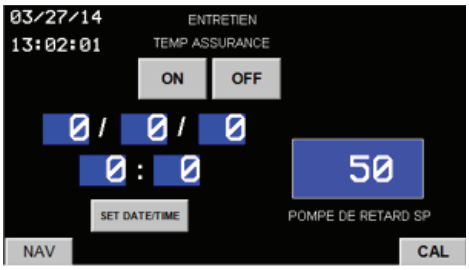


ÉCRAN ENT

L'écran **ENTRETIEN** est protégé par un mot de passe. Le mot de passe par défaut est 100. Lorsque le bouton **ENT** est enfoncé à l'écran Navigation, un pavé numérique apparaîtra pour que vous entriez le bon numéro de passe. Une fois le bon mot de passe saisi, l'écran ENTRETIEN apparaît.

Lorsque l'écran **ENTRETIEN** apparaît, l'utilisateur pourra régler la date et l'heure, activez ou désactivez l'option Assurance Temp, réglez le Point de réglage temp min assurance temp, ajustez le délai de la Pompe de produit à **MARCHE** ou naviguez jusqu'à l'écran **CAL** protégé par mot de passe.

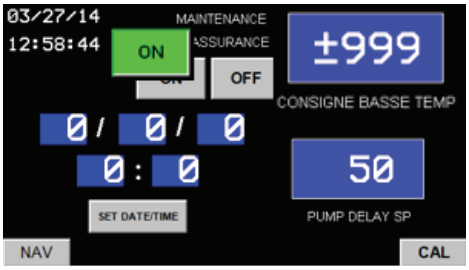




Réglez la date et l'heure
Pour régler la date et l'heure, appuyez sur chaque nombre et saisissez une valeur sur le pavé numérique qui apparaîtra. Lorsque des nombres ont été saisis dans tous les champs, appuyez sur le bouton **DATE/HEURE**. Cela modifiera la Date et l'heure seulement lorsque tous les champs auront un nombre.

Réglez le délai de la pompe à MARCHE
Pour régler le délai de la pompe à **MARCHE**, appuyez sur le Graphique numérique et saisissez la quantité de temps après l'Ouverture de la soupape de produit, mais avant que la pompe ne commence. Par défait, la valeur est de 0,50 sec. Cela peut être réglé en centième de seconde.

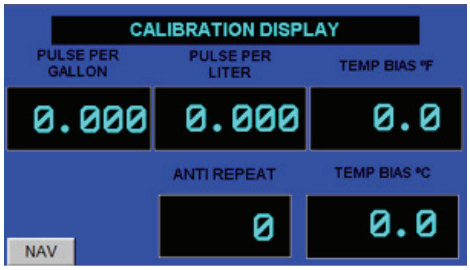
Réglez Assurance température à Marche/Arrêt
Pour mettre en marche ou arrêter Assurance temp, vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton **MARCHE** ou **ARRÊT**. Lorsque Assurance temp est en mode « MARCHE », le point de réglage « Temp basse » apparaît. Saisissez le paramètre désiré pour « Température basse » en appuyant sur le graphique numérique et en saisissant le point de réglage dans le pavé numérique qui apparaît.

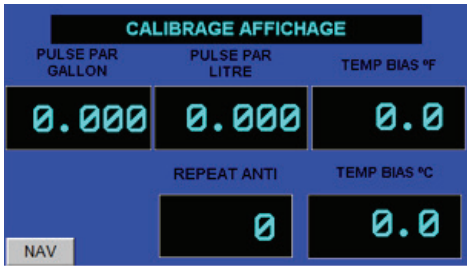


ÉCRAN CAL

L'écran **CAL** est protégé par un mot de passe. Le mot de passe par défaut est 1055. Lorsque le bouton « **CAL** », situé sur dans le coin inférieur droit de l'écran **ENT**, est enfoncé, un pavé numérique apparaît vous permettant de saisir le bon mot de passe. Une fois le bon mot de passe saisi, il est possible d'accéder à l'écran **CAL**.

Lorsque l'on accède à l'écran **CAL**, l'utilisateur pourra ajuster la Pulsation par gallon, Pulsation par litre, Polarisation thermique en °F et °C et ajuster la minuterie anti-répétitive. Les paramètres ne devraient être ajustés que par le personnel qualifié.





Pour régler la Pulsation par gallon
Appuyez sur le graphique numérique et saisissez la valeur dans le pavé numérique qui apparaît. 4 pulsations = 1 gallon alors chaque pulsation équivaut 1/4 gallon ou 0,005 Saisissez 005 dans le pavé numérique de gallons.

Pour régler la Pulsation par litre
Appuyez sur le graphique numérique et saisissez la valeur dans le pavé numérique qui apparaît. 4 pulsations = 1 gallon. Il y a 3,784 litres dans un gallon (3,784/4 = 0,946) alors chaque pulsation équivaut à 0,019 litre.
Saisissez 019 dans le pavé numérique qui apparaît.

REMARQUE
LE CONTRÔLEUR DE LA POMPE MOBILE/POINT DE REMPLISSAGE CAPKOLD CKPF/3 EST CALIBRÉ EN USINE PAR JAC MFG INC.

Pour régler la Pulsation thermique en °F ou °C
Appuyez sur le graphique numérique et saisissez la valeur « + °F ou °C » dans la pavé numérique qui apparaît.

Pour régler la Minuterie anti-répétitive
Appuyez sur le graphique numérique et saisissez la valeur dans le pavé numérique qui apparaît. Les unités sont en centième de seconde. Cette minuterie n'autorisera pas un deuxième cycle automatique pour « X » temps si le commutateur à pied est enfoncé et pas relâché. Si le commutateur à pied est enfoncé et n'est pas relâché et que le temps ci-dessous arrive à expiration, alors la pompe pompera dans le prochain sac. Le paramètre suggéré de 500 est recommandé, ce qui donne 5 secondes.

Fonctionnement

ALARMES

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est pourvu de deux alarmes d'écrans Alarme température et Arrêt d'urgence enfoncé. L'écran Alarme basse température apparaîtra lorsque l'alarme est déclenchée et l'écran Arrêt d'urgence enfoncé n'apparaît seulement que lorsque le bouton « Arrêt d'urgence » est enfoncé.

Écran d'alarme Basse température
L'écran se situe à l'endroit du bouton de mise au silence d'alarme. Une fois l'alarme de basse température déclenchée, celle-ci émettra une alarme sonore et l'écran d'alarme de basse température apparaîtra. L'utilisateur peut désactiver l'alarme. Une fois désactivée, le bouton « NAV » apparaîtra, permettant à l'utilisateur de naviguer vers un autre écran.

Écran Arrêt d'urgence
Cet écran apparaîtra chaque fois lorsque le bouton « Arrêt d'urgence » est enfoncé. Il disparaîtra lorsque la condition d'arrêt d'urgence aura été effacée.

FONCTIONNEMENT DU CUISEUR/REFROIDISSEUR

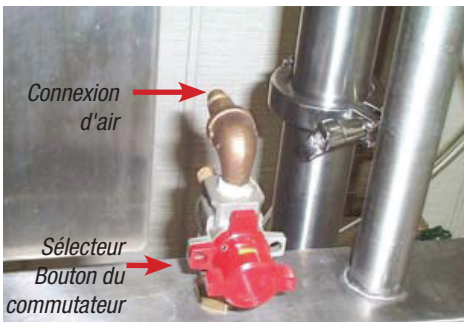
Les étapes suivantes vous donnent un aperçu des étapes normales effectuées dans une cuisine pour la cuisson/refroidissement lorsqu'une pompe mobile/point de remplissage CKPF/3 est utilisé pour remplir et sceller le contenu d'une marmite à vapeur dans des boîtes flexibles, avant de les refroidir pour un stockage à froid prolongé.

Étapes de préparation :

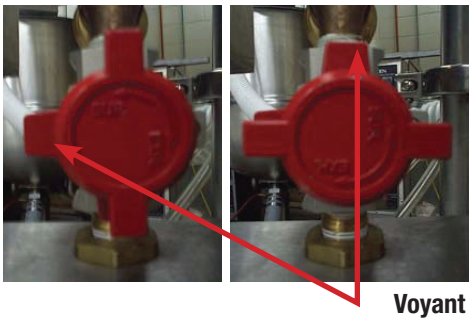
1. Avant de commencer le premier lot dans la marmite, bien désinfecter et rincer l'intérieur et le drain de la marmite, jusqu'à la soupape de sortie de produit, afin que tout soit prêt à être branché à la pompe mobile/point de remplissage CKPF/3 à la fin du cycle du lot.
2. Nettoyez et désinfectez le tuyau en 2 sections de 76 mm (3 po) qui sera utilisé pour brancher la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 au robinet de vidange de produit de la marmite.
3. Nettoyez et désinfectez le chemin de produit par l'orifice d'aspiration jusqu'au robinet de sortie du produit sur la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3.

Fonctionnement

Prise du cordon d'alimentation



Soupape d'air



Voyant

Tournez le bouton dans le sens horaire Pour arrêter l'air

Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour mettre en marche l'air

Réglages de la pompe :

1. Branchez le conduit d'air de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 à une sortie d'air comprimé.
2. Branchez le cordon d'alimentation à la pompe mobile/point de remplissage à la prise 208/220 V CA **MISE À LA TERRE**, située sur le pilier gauche de la marmite ou à une prise murale de 208/220 V CA, 30 A **MISE À LA TERRE**. **REMARQUE** : Le cordon électrique se termine par une fiche à trois broches à verrouillage par rotation.
3. Branchez le tuyau de transfert d'aliments en 2 sections de 76 mm (3 po) à la sortie coudée de la soupape de produit de la marmite, et l'entrée coudée de la pompe à la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3.
4. Remplissez le chargeur de pinces du Tipper Tie ; vérifiez l'encre de l'imprimante et la quantité d'étiquettes, s'il y a lieu.
5. Tournez le robinet d'air à la position **« HAUT »**, vous assurant que le commutateur à 4 positions est en position **« ARRÊT »**.
6. Réglez la taille du lot :
   - Appuyez sur le bouton **« NAV »** du panneau de commande et sélectionnez le mode d'affichage **TOTAL**.
   - Appuyez sur le bouton **« QUANTITÉ »** sur l'écran **TOTAL**.
   - La fenêtre contextuelle **AJOUTER QUANTITÉ** apparaîtra. Appuyez sur les boutons « + » ou « - » pour augmenter ou diminuer la quantité de gallons par sac (ou litres par sac). La quantité recommandée est de 6 litres par sac (1,5 gallons par sac). **REMARQUE** : Le processus d'ajustement et de mesure compense pour les différences de viscosité entre les lots de différents produits alimentaires et s'assure que les volumes mis en sacs sont consistants.
   - Testez les paramètres en sélectionnant le bouton **« AUTO »** sur l'écran **SÉLECT MODE** et déposez un contenant gradué sous la soupape de sortie de produit. Appuyez une fois sur le commutateur à pied et vérifiez la quantité de produit déversée dans le contenant. Remettez le produit déversé dans le contenant gradué dans la marmite.
   - Effectuez des ajustements par incréments dans la fenêtre contextuelle **AJOUTER QUANTITÉ** jusqu'à ce que le bon volume soit déversé.
7. Réchauffement de la pompe : [Cette section permet au corps de la pompe de se réchauffer et aux rotors de prendre de l'essor afin que le poste puisse pomper le produit dans des quantités mesurées uniformes.]
   - Sélectionnez le mode **MANUEL** sur le panneau de commande.
   - Déposez un contenant propre et vide sous le bec verseur de la soupape de la pompe.
   - Appuyez et tenez la pédale de commutateur à pied enfoncée jusqu'à ce que le contenant soit presque rempli avec le produit. [Pour **ARRÊTER** la pompe, vous n'avez qu'à soulever votre pied du commutateur à pédale.]
   - Versez le contenu du contenant dans la marmite et répétez les étapes de remplissage aussi souvent que nécessaire, jusqu'à ce que la pompe fonctionnement en souplesse.
8. Pompez le produit dans les sacs :
   - Sélectionnez le mode **AUTO** sur le panneau de commande.
   - Déposez un sac d'emballage flexible sur le bec verseur du robinet de sortie de la pompe.
   - Enfoncez une fois le commutateur à pied.
   - Retirez le sac du bec verseur et faites sortir l'air en comprimant la partie supérieure du sac d'une main tout en tenant le sac avec l'autre. Tordez la partie supérieure du sac.
   - Déposez la partie supérieure du sac dans la fente de la découpeuse et tirez doucement vers vous. (La découpeuse pincera le sac et coupera le haut du sac.) **REMARQUE** : Le processus de mise en sac devrait bien sceller avec un remblai lâche du contenu du sac. Cela permet au contenu de se déplacer dans le refroidisseur de sac, diminuant le temps nécessaire au refroidissement. Le sac ne devrait pas être pincé près du produit, comme l'enveloppe des saucissons, car cela entravera l'opération de refroidissement du produit.
9. Déposez chaque sac de produit dans l'appareil de bain d'eau froide et faites tourbillonner ou agitez doucement selon le temps nécessaire recommandé pour que le produit atteigne la température de 4 °C (40 °F) ou moins.

Fonctionnement

Entre les lots :

- Retirez toute nourriture bloquée à l'intérieur de la marmite et pouvant nuire à la production du prochain lot. Frottez et rincez à fond la marmite et l'agitateur à la fin de chaque lot.
- Remplissez la marmite à moitié ou plus et pompez à la vitesse la plus élevée, jusqu'à ce que le débit d'eau sortant des tuyaux, de la pompe et de la soupape de remplissage soit clair.
- Fermez le robinet d'eau de rinçage et continuez de pomper jusqu'à ce que la marmite soit vide. ARRÊTEZ ensuite la pompe et FERMEZ la soupape à déclenchement automatique (ou soupape à valve).
- Commencez un nouveau lot.

Fonctionnement de l'assurance thermique (option) :

- L'assurance thermique est une option à la pompe/point de remplissage. Cela permet aux opérateurs de maintenir une température de produit minimale soumise à la pompe/soupape de remplissage du sac d'emballage.
- La température minimale est réglée sur le panneau de commande [la valeur par défaut est de 82 °C (180 °F).] À une température minimale de 82 °C (180 °F), le produit livré est pasteurisé.
- Si la température livrée de produit tombe sous le point de réglage, l'alimentation en air à la découpeuse est désactivée et la découpeuse ne peut fonctionner. Pour restaurer le fonctionnement, vérifiez les conditions de chauffage de la marmite (la source de vapeur devrait être activée) et pompez ensuite le produit dans un contenant transparent, jusqu'à ce que le produit entrant dans la soupape de remplissage excède le point de réglage. Remettez tout le produit dans le contenant de la marmite pour chauffer de nouveau et emballer.
- La sonde thermique pour la fonction d'assurance température est située dans le tube alimentant la soupape de remplissage.

Nettoyage de l'équipement/ Procédures de désinfection

NETTOYAGE/DÉSINFECTION

Toutes les pièces de l'appareil CapKold devraient être nettoyées périodiquement avec un détergent et de l'eau chaude, désinfectées avec de l'eau et un agent désinfectant à base de chlore (chlore dilué à 200 ppm) et rincées à l'eau clair.

Avant d'utiliser une marmite agitatrice, celle-ci devrait être remplie avec de l'eau et un agent désinfectant commercial approuvé (dilué conformément aux directives du fabricant), agitée pendant plusieurs minutes, pompée par le biais de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3, rincée à l'eau clair et pompée une deuxième fois pour extraire tout le désinfectant. Cette procédure désinfectera et préparera l'intérieur de la marmite, l'agitateur, l'assemblage de tuyau de 76 mm (3 po), l'assemblage de la pompe et la tuyauterie, incluant la soupape de remplissage de produit. Les marmites sans agitateur (comme les marmites pour pâtes) ne nécessitent que la vidange de la solution désinfectante dans un drain et un rinçage à l'eau clair avant d'être prêtes à être réutilisées.

DÉSASSEMBLAGE DU SYSTÈME ET NETTOYAGE

À la FIN de chaque journée, désassemblez et nettoyez à l'eau chaude et un détergent toutes les composantes du système CapKold.

Marmites agitées :

- Retirez, nettoyez et rincez les couteaux racloirs, les porte-lames, la soupape à déclenchement automatique (ou soupape à bille) et le raccord de sortie coudé.
- Nettoyez les intérieurs de la marmite avec une brosse et une solution détergente chaude ou un jet d'eau haute pression.
- Nettoyez les extérieurs de la marmite avec une brosse et une solution détergente chaude (**N'UTILISEZ PAS DE JET HAUTE PRESSION**).
- Essuyez les commandes de la console et les boîtiers de tuyauterie avec un linge et une solution détergente chaude et rincez avec un deuxième chiffon et de l'eau propre.
- **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer en acier inoxydable ou métallique, ou en tout autre matériel et pouvant égratigner la surface de la marmite.

Marmites pour pâtes :

- Retirez, nettoyez et rincez la soupape à déclenchement automatique (ou soupape à bille).
- Nettoyez les intérieurs de la marmite avec une brosse et une solution détergente chaude ou un jet d'eau haute pression. Rincez à l'eau clair et drainez.
- Nettoyez les extérieurs de la marmite avec une brosse et une solution détergente chaude.
- Essuyez les boîtiers de tuyauterie avec un chiffon et une solution détergente chaude et rincez avec un deuxième chiffon et de l'eau propre.
- **N'UTILISEZ PAS** de tampons à récurer en acier inoxydable ou métallique, ou en tout autre matériel et pouvant égratigner la surface de la marmite.

Assemblage de tuyau de transfert de produits alimentaires :

- Débranchez le tuyau de la marmite et de la pompe manuelle/point de remplissage CapKold CKPF/3 et séparez-le en deux sections de 76 mm (3 po) en retirant le Tri-Clamp au centre.
- Nettoyez l'intérieur de chaque section de tuyau avec une solution détergente chaude et une brosse à tuyaux de 76 mm (3 po) suffisamment longue pour atteindre toutes les surfaces internes du tuyau. Astiquez l'extérieur de chaque section de tuyau à l'aide d'une solution détergente chaude et une brosse ou un tampon à récurer. Rincez l'intérieur et l'extérieur de chaque section de tuyau à l'eau claire.
- Les composantes amovibles, comme les Tri-Clamp et écrous hexagonaux peuvent être nettoyées dans une machine à laver les casseroles.
- **REMARQUE** : Les joints d'étanchéité et les rotors de pompe doivent être lavés à la main et **PAS** dans une machine à laver les casseroles.
- Réassemblez les sections du tuyau à l'aide de Tri-Clamp un joint d'étanchéité perlé.

Pompe/point de remplissage :

- Essuyez toutes les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'un chiffon humide trempé dans une solution détergente chaude. Rincez le détergent avec un deuxième chiffon humide et rincez fréquemment dans l'eau chaude ; séchez ensuite toutes les surfaces avec un troisième chiffon.

Nettoyage de l'équipement/ Procédures de désinfection

- Désassemblez l'assemblage de chemin de pompage complet à partir du coude de 76 mm (3 po) en dessous du boîtier de la pompe à la soupape de produit située au-dessus de la table. Les composantes sont connectées à l'aide de Tri-Clamp, de joints d'étanchéité et pinces de support fixant solidement la tuyauterie à un cadre de support de tuyauterie.
- Nettoyez les composantes de la tuyauterie (à l'exception des joints d'étanchéité) dans une machine à laver les casseroles et rincez abondamment. Nettoyez les joints d'étanchéité et la soupape de produit à la main dans une solution détergente chaude et rincez abondamment à l'eau claire.
- Nettoyez le boîtier de la pompe et les rotors comme suit :

  Étape 1 :
  Retirez le couvercle du boîtier de la pompe en desserrant les huit écrous. Tirez soigneusement les rotors et inspectez l'intérieur de la cavité du boîtier. Lavez la cavité, le couvercle et les rotors à la main avec une solution détergente chaude. Rincez la cavité, le couvercle et les rotors avec de l'eau chaude et claire et séchez avec un chiffon propre.

  Étape 2 :
  Basculez les rotors sur les tiges ; prenez soin de les faire correspondre aux coins homologues de chaque tige. Déposez un nouveau joint d'étanchéité en papier au boîtier de la pompe (un nouveau joint d'étanchéité est requis chaque fois que vous nettoyez et réassemblez la pompe).

  Étape 3 :
  Déposez le couvercle de la pompe sur le boîtier de la pompe avec le coin supérieur estampé **HAUT**. Posez les 8 écrous et serrez à la main. Serrez solidement les écrous à l'aide de la clé fournie avec la pompe/l'appareil de remplissage.

- Avec un chiffon et une solution détergente chaude, nettoyez le cadre tubulaire auquel la tuyauterie et la soupape de produit sont fixées et rincez ensuite avec un chiffon propre et de l'eau claire.
- Réassemblez les composantes de la tuyauterie et la soupape de produit avec les Tri-Clamp et les joints d'étanchéité et fixez solidement l'assemblage au cadre du support de tuyauterie.

Conseils de nettoyage :

- Lorsque vous avez terminé de remplir la marmite et compté mettre un autre chargement :
  - **FERMER** la soupape de sortie de la marmite (à déclenchement automatique ou à bille), rincez l'intérieur de la marmite avec un jet haute pression et brossez toutes particules que le jet n'a pas délogé.
  - **OUVRIR** la soupape de sortie de la marmite et réglez la pompe/point de remplissage à **CONTINU**. La pompe continuera constamment et la marmite se videra par la pompe. Les eaux usées se videront dans l'évier sous la soupape de produit, dans le tuyau de vidange et à l'arrière de la pompe/armoire de remplissage jusqu'au siphon de plancher. **REMARQUE** : si vous désirez réduire la valeur BOD à cause de débris dans les eaux usées, utilisez un tamis ou un sac poreux pour retirer les solides avant que ceux-ci n'atteignent le siphon de plancher. Cette procédure filtre efficacement les solides de l'eau propre pompée.
  - Rincez la marmite tout en continuant à pomper, vous assurant ainsi que toutes les particules et les débris sont extraits et que l'intérieur est propre.
  - **ARRÊTER** la pompe et fermer la soupape de la marmite ; vous êtes maintenant prêt pour un nouveau chargement.
- **NE PAS VAPORISER LES CONTRÔLES ÉLECTRIQUES** avec un tuyau haute pression. La console de contrôle est résistante à l'eau, mais **PAS** imperméable.
- Il est recommandé que vous consultiez votre fournisseur de fournitures de nettoyage commercial pour les produits chimiques adéquats à utiliser dans le nettoyage et la désinfection de votre pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 et autre équipement CapKold. Le fournisseur aura un contact direct avec les aviseurs techniques connaissent les meilleures méthodes pour nettoyer et quels sont les produits chimiques les plus adéquats pour l'eau disponible dans votre région précise.

Entretien

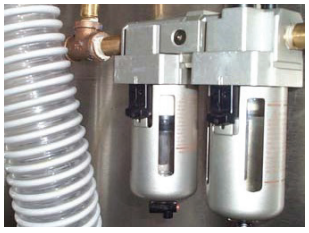
La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 nécessite un entretien régulier. Veuillez vous reporter au calendrier et aux photos ci-dessous :

Composante	Calendrier
POMPE	
Inspectez les rotors pour toutes rayures, coupures ou séparations à partir de la base métallique	Quotidien
Inspectez les joints d'étanchéité pour intégrité ; aucune fente, coupure ou éraillure	Quotidien
Vérifiez les niveaux d'huile dans la pompe et les boîtiers d'entraînement	Hebdomadaire
Changez l'huile dans les boîtiers d'entraînement et de pompe. [Utilisez l'huile Shell Turbo 100 ou un équivalent]	Semestriel
DÉCOUPEUSE TIPPER TIE	
Inspectez le huileur et ajoutez de l'huile, si nécessaire [Utilisez de l'huile minérale légère]	Quotidien
Inspectez les conduits d'air ; ils ne devraient pas être pincés ou liés	Quotidien
Inspectez le couteau rotatif ; aucune rayure ou matité	Mensuel
Inspectez le taux d'égouttement du huileur ; ajustez, si nécessaire, pour obtenir 1 goutte à chaque 6 courses	Mensuel
Inspectez la découpeuse pour vous assurez de l'étanchéité de la pince ; remplissez un carter avec de l'eau (avec peu ou pas de mou) et appliquez une pression au carter (ex. tenez-vous sur le carter) ; il ne devrait y avoir aucun signe de fuite	Mensuel

APERÇUS DU BOÎTIER DE POMPE

RÉGULATEURS DE PRESSION D'AIR

HUILEUR



SOUPAPE DE PRODUIT

OPÉRATEUR DU COMMUTATEUR À PIED

ONDULEUR

MOTEUR DE POMPE

Dépannage

La pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est conçu pour fonctionner en douceur et efficacement lorsque entretenu correctement. Ci-après, une liste des vérifications à effectuer dans l'éventualité d'un problème. Les schémas électriques sont fournis à l'intérieur du panneau de service et un peu plus loin dans ce manuel. Si un article de la liste de vérifications est marqué d'un (X), cela signifie que le travail ne devrait être effectué que par un agent de service autorisé (ASA). La documentation de référence pour les options de la pompe mobile/point de remplissage CapKold CKPF/3 est aussi incluse dans ce manuel. Se reporter aux directives de la documentation de référence si des problèmes surviennent.

PROBLÈME	QUI	QUOI VÉRIFIER
L'appareil ne pompe pas.	Utilisateur	a. Tirez sur le commutateur d'ARRÊT d'urgence b. Tournez le commutateur d'air à MARCHE. c. Assurez-vous que le panneau avant inférieur de l'armoire est correctement installé. d. Branchez l'appareil et connectez les conduits d'air. e. Amorcez les tuyaux de transfert d'aliments avec de l'eau. f. Assurez-vous que la soupape en-dessous de la marmite est OUVERTE. g. Vérifiez le panneau de commande et assurez-vous que la pompe/remplissage est en mode AUTO, CONTINU ou MANUEL. h. Vérifiez le moteur de la pompe pour tous dommages (X). h. Vérifiez la soupape à déclenchement automatique/à bille pour tous dommages (X).
La découpeuse Tipper Tie ne fonctionne pas.	Utilisateur	a. Vérifiez pour toutes pinces coincées et retirez-les. b. Tournez le commutateur d'air à MARCHE. c. Vérifiez la pression d'air ; un minimum de 90 lb/po^2 est nécessaire. d. Vérifiez le chargeur pour la présence de pinces. e. Si l'option Assurance temp est installée, est-ce que la température du produit est inférieure au point de réglage ? f. Inspectez le Tipper Tie pour tous dommages (X). g. Vérifiez le niveau d'huile dans le lubrificateur. i. Assurez-vous que le FRL est branché.
Les sacs se remplissent trop rapidement/trop lentement.	Utilisateur	a. Ajustez le volume de remplissage sur le panneau de commande. b. Vérifiez les tuyaux de transfert de nourriture pour tout blocage.
Les tuyaux fuient.	Utilisateur	a. Remplacez les joints d'étanchéité usés, endommagés ou manquants. b. Serrez les écrous et les colliers Tri-Clamp.

Liste de pièces de remplacement suggérées

Pour obtenir des pièces CapKold, communiquez avec votre agent de service autorisé local ou communiquez avec le département du service technique (ST) Unified Brands au 1-888-994-7636. Le département du ST peut vous dire de communiquer avec l'ASA le plus près et aussi vous indiquer si vous êtes admissible au programme Pièces directes CapKold.

Lorsque vous demandez des pièces, veuillez fournir le numéro de modèle, le numéro de série, les informations sur la tension et phase indiquées sur l'étiquette du produit de votre appareil et le numéro de pièce, la description de la pièce ainsi que la quantité à partir du tableau ci-dessous.

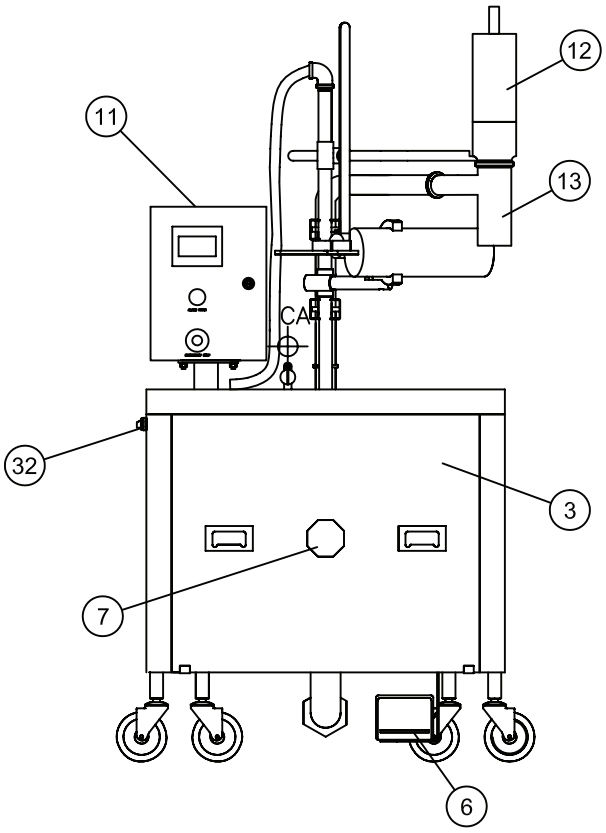
Article	*Description de pièce*	*Nº PCE CapKold*	*Quantité*
ARTICLES PRINCIPAUX			
1	Étagère/Grille	129433	1
2	Roulette pivotante 5 po	050462	4
3	Assemblage de panneau avant	115506	1
4	Trousse de montage de la découpeuse	115517	1
5	Découpeuse Tipper Tie, modèle SZ4135LG	144535	1
6	Commutateur à pied	005317	1
7	Commutateur au genou, micro-plongeur	005329	1
8	Pompe, Déplacement positif, Siège oblique, nº 6	005324	1
8a	Goujon, Long, pompe n° 6	N103533	3
8b	Joint d'étanchéité, pompe n° 6	005330	1
8c	Joint torique, pompe n° 6	005887	4
8d	Joint d'arbre, pompe n° 6	005886	4
8e	Joint de palier, pompe n° 6	060108	2
8f	Rotor, Lobe unique, pompe n° 6	027179	2
	Outil d'insertion de joint à lèvre, pompe n° 6	005340	1
	Clé, Croisillon, pompe n° 6	005339	1
	Clé, Tricoise, pompe n° 6	N91459	1
9	Moteur d'entraînement de la pompe, 1,5 HP	120437	1
10	Onduleur, 3 HP, Contrôle de vitesse de pompe	141918	1
10a	Relais de surtension thermique	171774	1
11	Assemblage de panneau de commande	140101	1
12	Soupape d'écoulement, pneumatique	143072	1
13	Assemblage de tuyau d'emballage de 76 mm (3 po)	172162	1
	Assemblage du tuyau de vidange au DI de 51 mm (2 po)	105864	1
CONNEXIONS DE TUYAUX ET CONDUITS SANITAIRES			
	Clé hexagonale de 3 po	005322	1
14a	Écrou hexagonal de 3 po, Sanitaire, Filet ACME	003927	3
14b	Joint d'étanchéité de siège oblique 76 mm (3 po)	005829	3
15a	Collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po), Sanitaire	053786	6
15b	Joint d'étanchéité de collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po)	016602	6
16a	Collier Tri-Clamp de 76 mm (3 po), Sanitaire	053338	2
16b	Joint d'étanchéité de collier Tri-Clamp de 76 mm (3 po)	053362	2
17a	Détendeur, collier Tri-Clamp de 51 mm à 76 mm (2 po à 3 po)	115528	1
17b	Coude à 90 degrés, collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po)	014617	1
17c	Bobine de 356 mm (14 po), collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po)	143068	1
17d	Bobine de 375 mm (18-3/4 po), collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po)	172166	1

Liste de pièces de remplacement suggérées

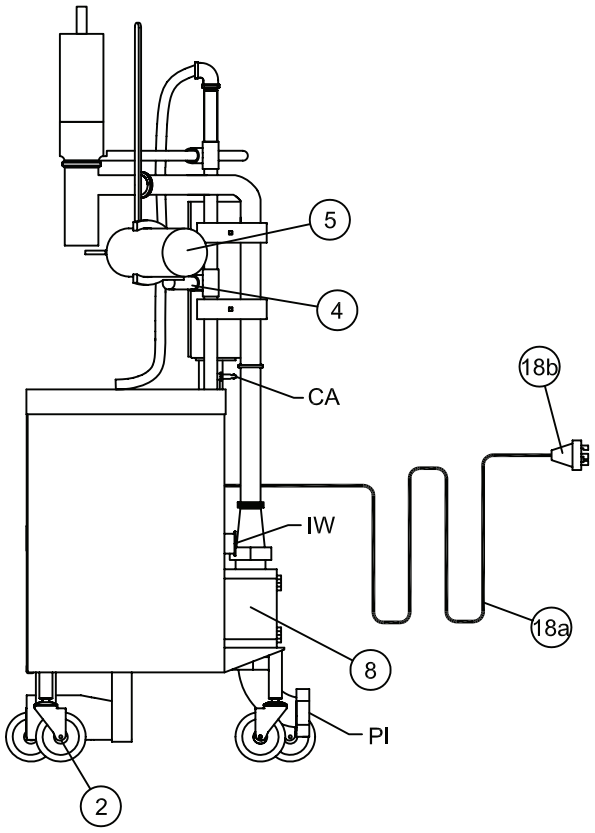
Article	*Description de pièce*	*Nº PCE CapKold*	*Quantité*
17e	Bobine de 203 mm (9 po), collier Tri-Clamp de 51 mm (2 po)	172165	1
17f	Coude d'entraînement de 76 mm (3 po) à 90 degrés, Filet ACME à une extrémité et un écrou hexagonal à l'autre extrémité	015656	1
ARTICLES ÉLECTRIQUES			
18a	Cordon d'alimentation, tripolaire	097187	7,6 m (25 pi)
18b	Prise, trifilaire, 30A, mise à la terre	101030	1
ARTICLES PNEUMATIQUES			
19	Vanne électromagnétique, Air, 5 voies, 2 positions	N110490	2
20	Régulateur, 7 à 125 lb/po^2	115533	2
21	Vanne électromagnétique, Air, 3 voies	115532	1
22	Silencieux, Pneumatique	115555	3
23	Filtre/lubrificateur	115571	1
	Assemblage de conduit d'air, 4,5 m (15 pi)	073169	1
OPTION ASSURANCE TEMPÉRATURE			
24	Capteur de température, encastré	115512	1
25	Support Assurance temp, Bobine T-C 2 po, Modifié	1158601	1
26	Câble, Tripolaire, Calibre 18	135042	610 mm (24 po)
OPTION INDUCTEUR D'ASPIRATION			
27	Jauge d'aspiration	N84184	1
28	Régulateur, Pression d'air	084511	1
29	Pompe, Inducteur d'aspiration	097114	1
30	Filtre	097115	1
31	Soupape, Air, 2 voies	097190	1
32	Actionneur de soupape pneumatique	097191	1
33	Assemblage du réservoir d'eaux usées	120412	1
33a	Couvercle du réservoir	120408	1
33b	Réservoir	120410	1
33c	Joint d'étanchéité	120411	1
ARTICLES DE CONSOMMATION			
	Joint d'étanchéité en papier, pompe n° 6 [boîte de 100]	110898	
	Huile, Boîte d'engrenages, Pompe n° 6, 5 gallons	099733	
	Lubrifiant, 4 onces	162519	
ACCESSOIRES			
	Tuyau sanitaire de 76 mm (3 po), 2 morceaux, Écrou hexagonal fileté aux deux extrémités ; collier Tri-Clamp de 76 mm (3 po) au centre	078842	
	Tuyau sanitaire de 76 mm (3 po), 2 morceaux, Écrou hexagonal fileté à une extrémité ; collier Tri-Clamp de 76 mm (3 po) au centre et à l'autre extrémité		
	Assemblage du bac de soutien du boîtier	171592	
	Bac de soutien (remplacement)	171590	
	Assemblage du tube de remplissage du plat d'hôtel 64 mm (2-1/2 po)	172096	
	Assemblage du tube de remplissage du plat d'hôtel 102 mm (4 po)	172097	
	Assemblage du tube de remplissage du plat d'hôtel 152 mm (6 po)	172098	

Liste de pièces de remplacement suggérées

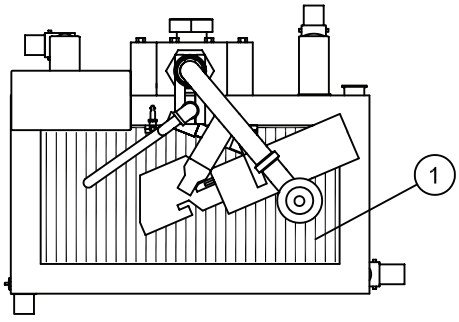
AVANT



CÔTÉ DROIT

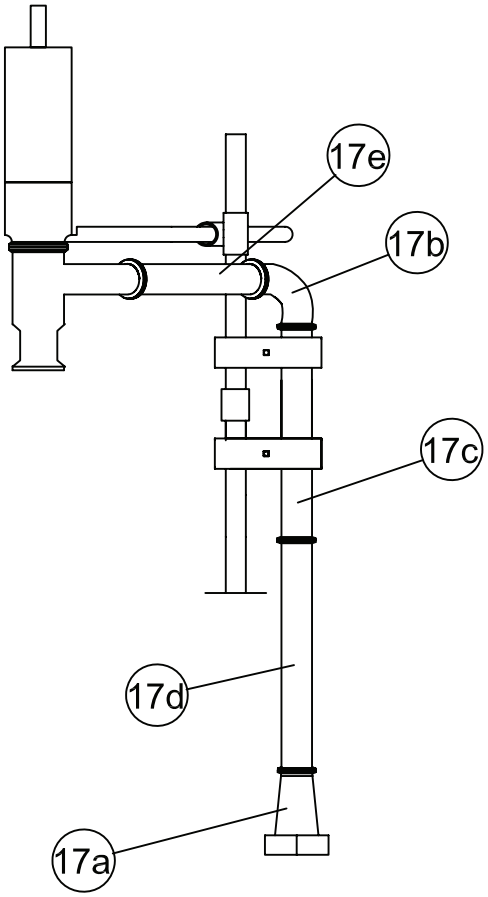


DESSUS

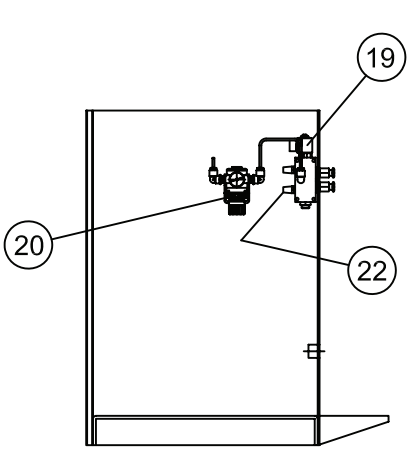


Liste de pièces de remplacement suggérées

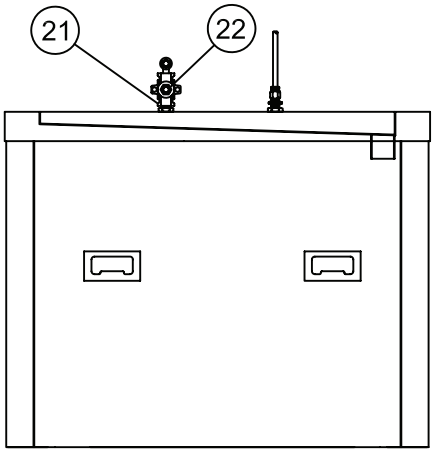
ASSEMBLAGE DU TUBE DE REMPLISSAGE ; SORTIE DE LA POMPE VERS LA SOUPAPE DE REMPLISSAGE DE PRODUIT



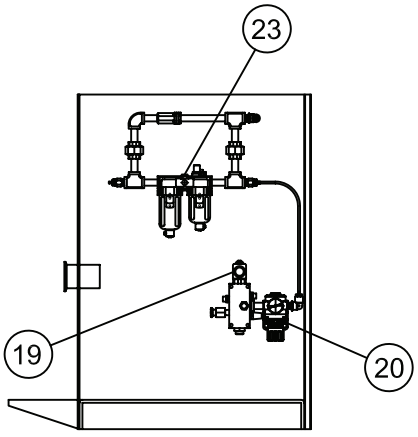
COMPOSANTES PNEUMATIQUES



CÔTÉ GAUCHE



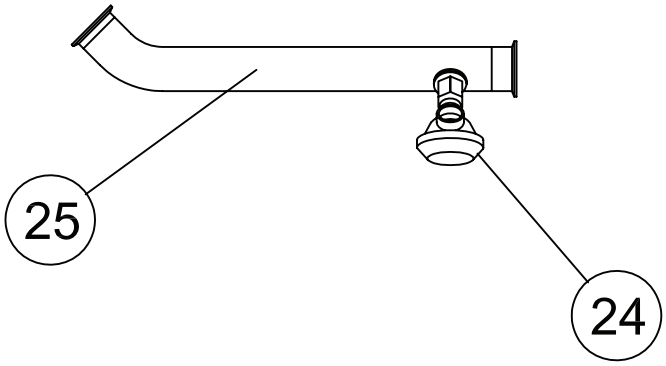
VUE AVANT



CÔTÉ DROIT

Liste de pièces de remplacement suggérées

SONDE ASSURANCE DE TEMPÉRATURE ET SUPPORT



COMPOSANTES DE L'INDUCTEUR D'ASPIRATION

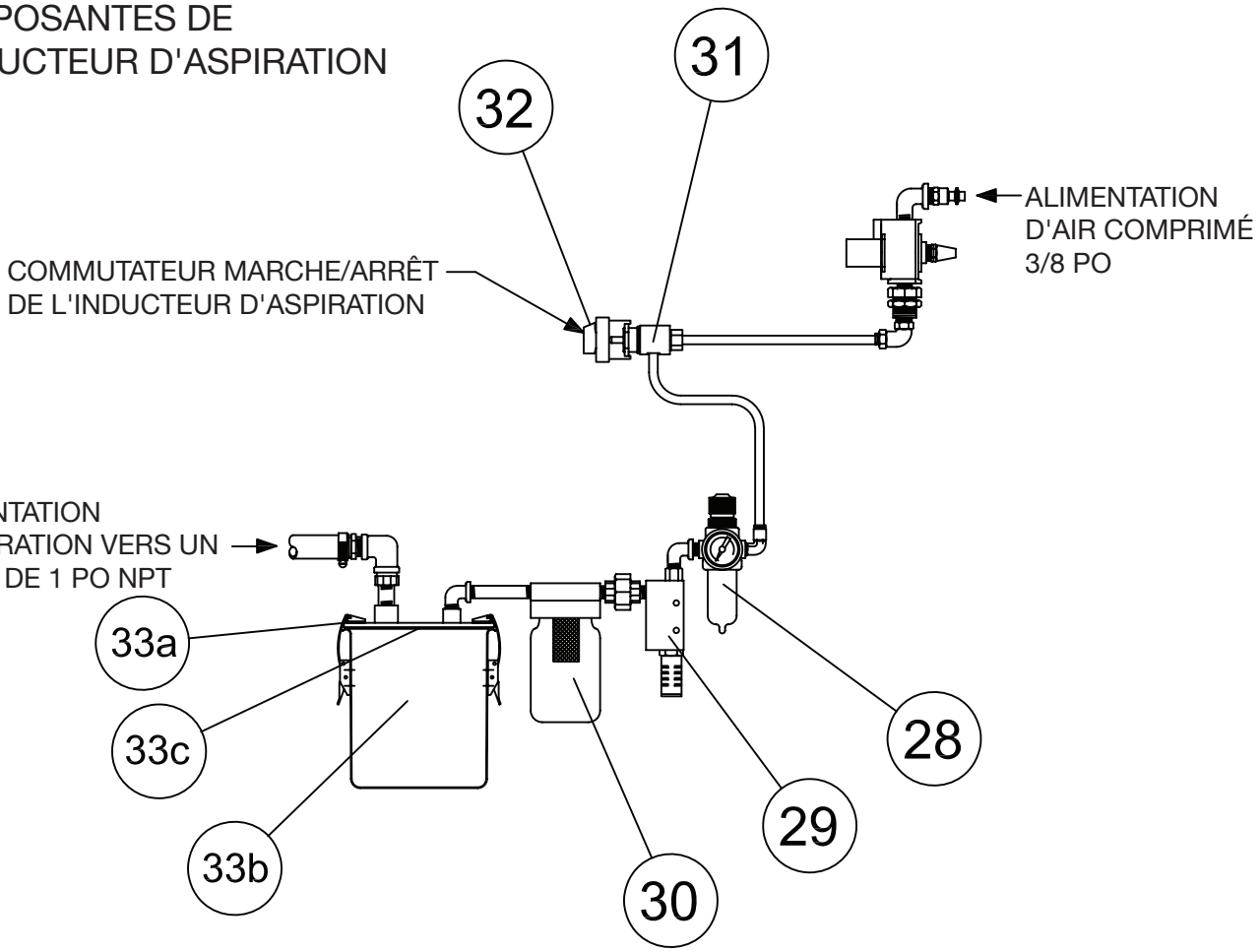
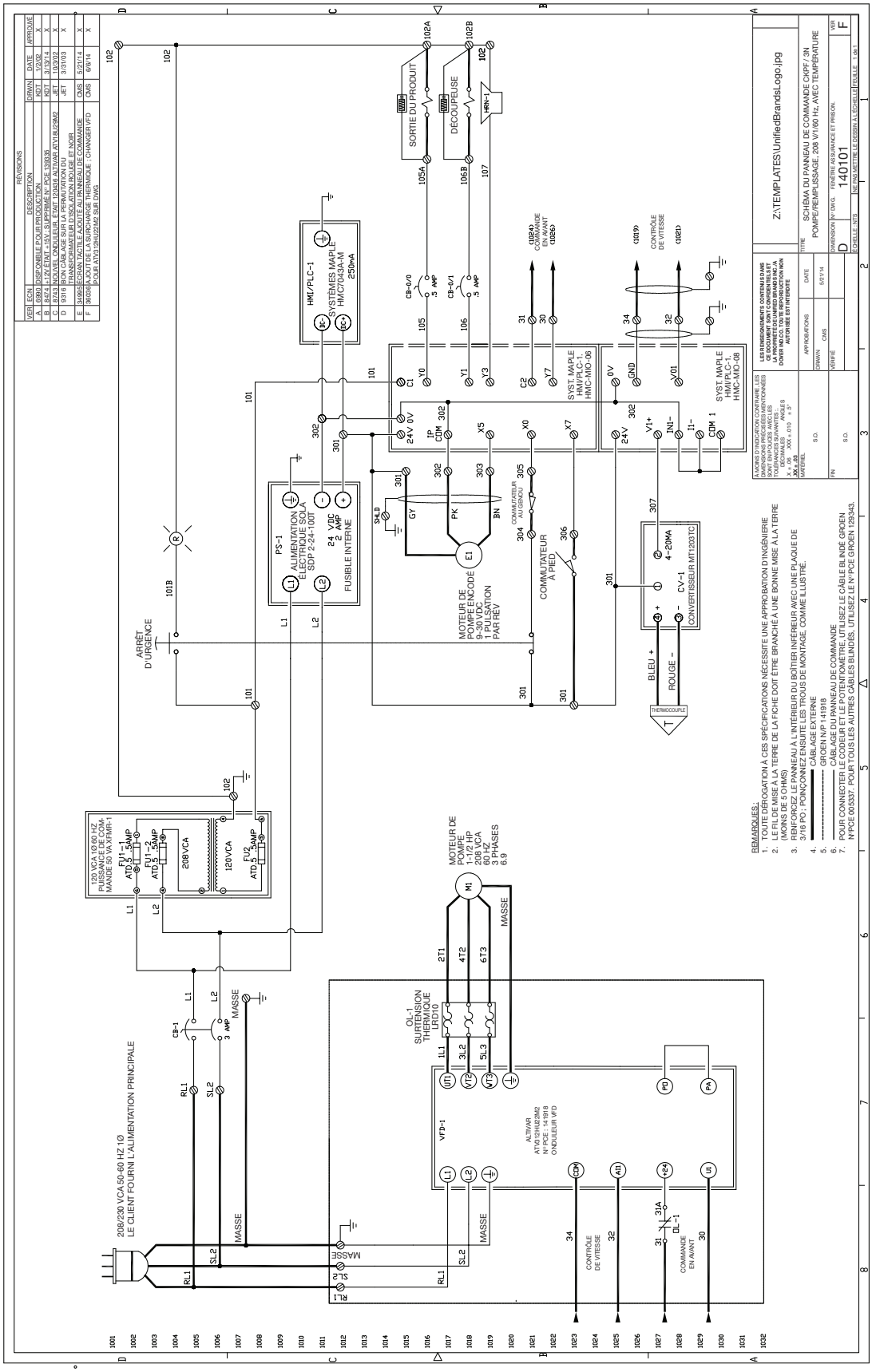


Schéma de câblage



Journal d'entretien

Nº de modèle :	Acheté de :
Nº de série :	Emplacement :
Date d'achat :	Date d'installation :
Nº de bon de commande :	Pour un appel de service :

Date	Entretien effectué	Effectué par

unified brands™
A DOVER™ COMPANY

1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272
1-888-994-7636 • 1-601-372-3903 • Téléc. : 1-888-864-7636
unifiedbrands.net

© 2018 Unified Brands. Tous droits réservés. Unified Brands est une filiale en propriété exclusive de Dover Corporation.

NUMÉRO DE PIÈCE 172031 RÉV C (02/18)