

BATTEUR PHEBUS PH 210 5V

Code : B5012101

220V-50HZ - mono



Photo non contractuelle
Photo not contractual

NOTICE D'INSTRUCTION

Important : lire impérativement cette notice avant la mise en route

INSTRUCTION MANUAL

Important : read this handbook before running



VMI
ZI NORD - 85607 MONTAIGU CEDEX - FRANCE
TEL. 33(0)2 51 45 35 35 - FAX 33(0)2 51 06 40 84
Email : comm-ind@vmi.fr Web : www.vmi.fr

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE *
"EC" DECLARATION OF CONFORMITY
"EG" KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DICHIARAZIONE "CE" DI CONFORMITA
DECLARACION "CE" DE CONFORMIDAD



Etiquette à coller

"Déclare que la machine ci-dessus désignée (Type, Numéro) est conforme aux règles essentielles des directives 2006/42/CE (Machines), 2004/108/CE (Compatibilité électromagnétique), 2006/95/CE (Basse tension) et aux normes correspondantes".

"Declares that the machine here above designed (Type, Number) complies with the essential regulation of the directives 2006/42/CE (Machines), 2004/108/CE (EMC), 2006/95/CE (Low voltage electrical equipment) and the corresponding standards".

"Hiermit wird bestätigt, daß die folgende Maschine (Typ, Nummer) den wesentlichen Anforderungen den folgenden 2006/42/CE (Maschinen), 2004/108/CE (EMV), 2006/95/CE (Niederspannung) und Richtlinien und den angegebenen Normen entspricht"

"Si dichiara che la machina sopra descritta (Tipo, Numero) é conforme ai regolamenti principali previstsi dalle direttive 2006/42/CE (Macchine), 2004/108/CE (Compatibilità Elettro-Magnetica), 2006/95/CE (Bassa tensione) e alle norme corrispondenti"

"Declara que la máquina mencionada más arriba (Tipo, Marca, Número) está conforme a las exigencias esenciales de las directivas 2006/42/CE (Máquinas), 2004/108/CE (CEM), 2006/95/CE (Material eléctrico de baja tensión) y a las normas correspondientes"

Le Président Directeur Général de VMI est autorisé à faire constituer le dossier technique tel que requis par la directive 2006/42/CE



Montaigu,

ZI Nord – Rue Joseph Gaillard - 85607 MONTAIGU Cedex – France

D.SOUMET
Président-Directeur Général

DECLARATION D'APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE

Etiquette à coller

Déclare que l'équipement répond aux exigences essentielles du règlement européen 1935/2004 d'aptitude des matériels à être en contact avec des produits alimentaires.



Montaigu

ZI Nord – Rue Joseph Gaillard - 85607 MONTAIGU Cedex – France

D.SOUMET
Président Directeur Général

* Cette déclaration est valable uniquement pour les équipements vendus dans l'Union Européenne
* This declaration is only for equipment sale on European Union



VMI
ZI NORD - 85607 MONTAIGU CEDEX - FRANCE
TEL. 33(0)2 51 45 35 35 - FAX 33(0)2 51 06 40 84
Email : comm-ind@vmi.fr Web : www.vmi.fr

1 / 35

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

UTILISATION DE LA NOTICE

La notice d'utilisation et d'entretien de la machine font partie intégrante de la machine. Elle doit être préservée pendant toute la vie de la machine et doit être transmise à tous les utilisateurs.

La notice doit être manipulée avec soin de manière à éviter de l'endommager. Elle devrait être rangée dans un endroit sur permettant une accessibilité aisée pour sa consultation.

Il est nécessaire de respecter les précautions indiquées dans cette notice, avant de démarrer la machine et en cours d'utilisation, ainsi que les instructions concernant les mesures de sécurité.

Si des modifications sont apportées à la machine par le fabricant, si l'utilisateur fait ajouter des équipements optionnels proposés par le fabricant, le fabricant devra fournir une nouvelle notice, la documentation spécifique relative aux pièces devant être ajoutées ou remplacées.

USING THIS MANUAL

The manual for the use and maintenance of the machine forms an integral part of the machine. It must be preserved for the full life of the machine and must be passed on to any subsequent users.

The manual must be handled with care in order to prevent it from being damaged. It should be filed in a place which will ensure its safekeeping but at the same time which will allow it to be easily accessible for consultation.

It is necessary to strictly respect both the specified precautions, before switching on the machine and while using it, and the instructions concerning safety measures.

Whenever modifications are made to the machine by the manufacturer or the user purchases optional equipment listed by the manufacturer, the manufacturer will either supply a new, complete manual or only the specific documentation related to the parts to be added or replaced.

Description des logos utilisés



Obligation générale sur l'utilisation du matériel



Recommandation sur le port d'Equipement de Protection individuelle



Opération de maintenance



Danger, risque pour le personnel qui utilise le matériel ou risque pour la machine

Usual logo description



General using of the material



Recommendation of Individual protective equipment using



Maintenance operation



Careful, risk for user or for material

**La version française est la notice originale vérifiée par VMI
Toute traduction fournie par VMI, ou son mandataire, est une traduction de la notice originale**

**The French version is the original manual verified by VMI.
Any translation supplied by VMI, or his representative, is a translation of the original manual**

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

SOMMAIRE

1	GENERALITES -----	4
1.1	FONCTIONS -----	4
1.2	CARACTERISTIQUES GENERALES -----	4
1.3	DIMENSIONS -----	4
1.4	TABLEAU DES CAPACITES: -----	5
1.5	CONSTRUCTION -----	5
1.6	AVERTISSEMENTS-----	6
2	IMPLANTATION -----	7
2.1	AMENAGEMENTS PREALABLES -----	7
2.2	EMBALLAGE - MANUTENTION -----	7
3	MISE EN SERVICE -----	8
3.1	PREAMBULE-----	8
3.2	CONSEIL D'UTILISATION -----	9
3.3	PUPITRE DE COMMANDE -----	10
3.4	MODE MANUEL-----	12
3.5	DEFAULT : -----	16
5	MAINTENANCE -----	19
5.1	CHANGEMENT DE LA COURROIE-----	19
6	DYSFONCTIONNEMENT -----	19
7	FIN DE VIE -----	20
8	CONFORMITE -----	21
9	PLAN MECANIQUE -----	22
9.1	PLAN D'ENSEMBLE -----	22
9.2	TETE BATTEUR – B065577E-----	23
9.3	RELEVAGE BATTEUR – B065584E3 -----	26
9.4	BERCEAU – B065593E4 -----	27
9.5	MOTORISATION - B065598E3 -----	28
9.6	GRILLE PIVOTANTE – B065601E-----	29
9.7	PIED BATTEUR - B065590E3 -----	30
9.8	DETECTION PRESENCE CUVE – B065606E1	31
9.9	OUTIL PH210 -----	32
10	OPTION PH410 -----	33
10.1	CHARIOT DE CUVE – B065956E2-----	33
10.2	EQUIPEMENT 10/20 – B0205110-----	34
11	PLANS ELECTRIQUES – BCE870221 --	35

SUMMARY

1	GENERALITIES -----	4
1.1	PROPERTIES-----	4
1.2	GENERAL FEATURES -----	4
1.3	SIZE-----	4
1.4	CAPACITY BOARD -----	5
1.5	CONSTRUCTION-----	5
1.6	WARNINGS-----	6
2	IMPLANTATION -----	7
2.1	PRIOR ARRANGEMENTS-----	7
2.2	PACKING – HANDLING -----	7
3	COMMISSIONING -----	8
3.1	SETTING UP-----	8
3.2	ADVICE FOR UTILIZATION -----	9
3.3	CONTROL PANEL -----	10
3.4	MANUAL MODE -----	12
3.5	FAULTS: -----	16
5	MAINTENANCE -----	19
5.1	BELT CHANGING -----	19
6	TROUBLE SHOOTING -----	19
7	END OF MIXER -----	20
8	CONFORMITY -----	21
9	MECHANICAL DRAWING -----	22
9.1	GENERAL DRAWING -----	22
9.2	HEAD MIXER - B065577E-----	23
9.3	PLANETARY MIXER LIFTING – B065584E3 ---	26
9.4	CRADLE - B065593E4 -----	27
9.5	MOTOR - B065598E3 -----	28
9.6	GRID - B065601E-----	29
9.7	FOOT - B065590E3 -----	30
9.8	BOWL PRESENCE DETECTION - B065606E1 -	31
9.9	PH210 TOOL -----	32
10	OPTION PH410 -----	33
10.1	BOWL TROLLEY - B065956E2-----	33
10.2	EQUIPMENT 10/20 – B0205110 -----	34
11	ELECTRIC DRAWINGS - BCE870221 ---	35

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

1 GENERALITES

1.1 Fonctions

Ce batteur est uniquement prévu pour pétrir des pâtes alimentaires pour la boulangerie-pâtisserie ou la cuisine.

Son utilisation à d'autres fins ou sa modification physique conduirait VMI à se dégager de toutes responsabilités, sauf accord préalable confirmé par écrit.

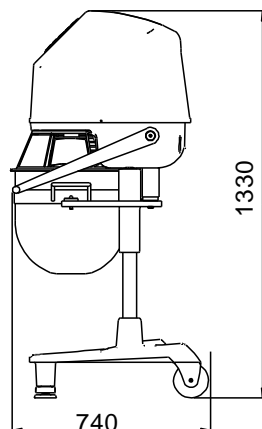
1.2 Caractéristiques générales

- Volume total de la cuve: environ 20 litres
- Outils :
 - Une spirale
 - Un fouet
 - Une palette
- Vitesse :

Vitesse/speed	Satellite	Outil Tool
1	30	62
2	50	104
3	90	187
4	120	250
5	150	312

- Puissance installée: 2,2 Kw
- Tension d'alimentation: 220 V
- Tension de commande: 24 VDC
- Alimentation en monophasé + Terre
- Fréquence: 50 Hz
- Relevage manuel de la cuve
- Poids du batteur : environ 150 kg
- Niveau sonore < 67 dba

1.3 Dimensions



1 GENERALITIES

1.1 Properties

This planetary mixer is designed to mix only dough for food purpose for bakery food processing and other services.

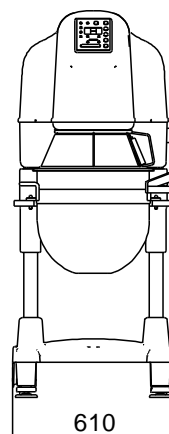
VMI is not responsible for other utilizations or physical changes, except if we give prior written agreement.

1.2 General features

- Bowl volume: 20 litres
- Tools :
 - One spiral
 - One whip
 - One beater
- Speed :

- Power: 2,2 Kw
- Power supply: 220 V
- Control circuit voltage: 24 VDC
- mono + ground
- Frequency: 50 Hz
- Bowl manual lifting
- weight : around 150 kg
- Noise level < 67 dba

1.3 Size



BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

1.4 Tableau des capacités:

1.4 Capacity board

APPLICATIONS APPLICATIONS	COMPOSANTS COMPONENTS	Min/Max 20L	Outil/ Tool	Vitesse (tr/mn)				
				1 ^{er} 30tr/mn	2 nd 50tr/mn	3 ^{eme} 90tr/mn	4 ^{eme} 120tr/mn	5 ^{eme} 150tr/mn
Détrempe/Basic dough	Farine / flour	1/6	S	X				
Pains spéciaux/special breads	Farine / flour	1/4,5	S	X	X			
Pizza/Pizza dough	Pâte dough	1/5	S	X				
Pâte brisée/Short dough	Farine / flour	1/5	S/P	X	X			
Pâte sucrée/Sugar dough	Farine / flour	1/4	S/P	X	X			
Pâte à croissant/Croissant dough	Farine / flour	1/5	S	X	X			
Pâte à brioches/brioche dough	Farine / flour	1/5	S	X	X			
Pâte à choux/Choux dough	Eau / water	0,5/4	P	X	X			
Viande/Meal	Viande / meal	1/10	S/P	X	X			
Purée/Mashed potatoes	Pommes de terre / potatoes	1/10	P/F	X	X			
Blancs d'oeufs/Eggs white	Oeufs / eggs	1/6	F			X	X	
Génoise/Genoise	Oeufs / eggs	10/32	F			X	X	
Biscuits/Biscuits	Oeufs / eggs	10/30	F			X	X	
Meringues/Meringues	Sucre / sugar	10/30	F			X	X	



1.5 Construction

- Grille de cuve pivotante en inox avec plexi de protection transparent
- Berceau de batteur en aluminium
- Spirale en aluminium AS7G
- Palette en aluminium AS7G
- Fouet en aluminium AS7G + fils inox
- Cuve en inox 304L

1.5 Construction

- Pivoting bowl grid in stainless steel with protecting and transparent plexi screen
- Bowl support in aluminium
- Spiral in aluminium AS7G
- Beater in aluminium AS7G
- Whip in aluminium AS7G + stainless steel wire
- Bowl in stainless steel 304L

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

1.6 Avertissements

- Avant la première utilisation du batteur, il est nécessaire de nettoyer la cuve et l'outil avec de l'eau chaude
- Toute opération de maintenance, de réparation ou d'entretien doit se faire par un personnel qualifié, avec la machine hors tension.
- Il est strictement interdit d'introduire dans la cuve tout objet ou corps étranger à la composition de la pâte.
- Ne jamais oublier de remettre ce manuel à l'utilisateur final.
- Ce manuel devra être conservé avec soin afin d'assurer le SAV. Dans toute correspondance, rappeler le numéro de la machine (voir plaque d'identification sur le côté de la machine).
- Les conditions suivantes constituent un usage impropre de la machine et sont interdites:
 - Modification ou suppression des systèmes de sécurité, telles que les protections fixes ou mobiles, fins de courses de sécurité ;
 - Modification de la machine non autorisées par le fabricant ;
 - Utilisation d'ingrédients non adéquats ;
 - Nettoyage avec des outils pouvant rayer la cuve ;
 - Utilisation de la machine dans un environnement non approprié ;
 - Utilisation de la machine non conforme à sa destination initiale ;
 - Absence d'entretien régulier ;
 - Utilisation de produits congelés.
- En cas de cuve pleine, il est préférable d'utiliser un chariot support de cuve pour la déplacer
Chariot 20 L : B065956E2
- Les renseignements contenus dans ce manuel peuvent faire l'objet de modifications et d'améliorations sans préavis.

1.6 Warnings

- Before first mixer's using, it must be preferable to clean mixing arm and bowl with hot water
- Every maintenance, repair or overhauling operation must be performed with duly qualified people with the machine disconnected from the power supply.
- It is forbidden to introduce in the bowl all type of object useless to the dough preparation.
- Never to forget to give manual to final user.
- This operating manual must be kept carefully in order to make required maintenance. For any further request, remind the machine serial number (see identify plate fixed on the kneader side).
- The following conditions constitute improper use of the machine and are forbidden:
 - Removing or changing the position of safety systems, such as fixed and mobile safety guards, limiting device micro switches ;
 - Any modification not accepted by the manufacturer ;
 - Using unsuitable ingredients ;
 - Cleaning with tools which can scratch the bowl ;
 - Using the machine in unsuitable environment ;
 - Using of the machine not in accordance with its initial feature ;
 - Lack of regular maintenance ;
 - Using frozen foods.
- When the bowl is full, use a trolley to move it
Trolley 20 L : B065956E2
- Information given within manual may change and improve without notice.

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

2 IMPLANTATION

 Toute opération d'installation, doit se faire par un personnel qualifié.

2.1 Aménagements préalables

- Le local doit être suffisamment éclairé.
- La résistance du sol devra supporter 270 kg.
- Pour L'entretien, laisser si possible un espace de 350mm à l'arrière du batteur.

2.2 Emballage - manutention

- Le batteur doit être stocké dans un endroit sec s'il n'est pas déballé à réception.
- La machine repose sur une palette en bois et est maintenue en place par des sangles
 - o Retirer l'emballage.
 - o Retirer les vis de fixation sur la palette bois.
 - o Utiliser un chariot à fourches pour soulever le batteur.
 - o Placer les fourches sur le côté du batteur sous la colonne (cf schéma) en s'assurant que le centre de gravité se trouve entre ses fourches.
 - o Positionner le batteur à sa place définitive afin de le fixer au sol.


Pose au Sol

Le batteur est monté sur 2 pieds réglables.

Régler la stabilité du batteur grâce à ces pieds réglables.

 **Tous les emballages utilisés par VMI sont recyclables par les sociétés de collecte et de traitement des déchets (bois, cartons, films)**

2 IMPLANTATION

 Every installation, must be performed with duly qualified people

2.1 Prior arrangements

- The room must be adequately lighted.
- The floor must accept loads of 270 Kg.
- For maintenance, leave if possible 350 mm free space behind the planetary mixer.


2.2 Packing – handling

- The planetary mixer must be stored in a dry place if it is not unpacked on reception.
- Planetary mixer is on wood pallet with fixing screws on its feet screwing on the wood
 - o Remove the packing.
 - o Remove the fixation screws on the wood pallet.
 - o Use a fork lift to lift the planetary mixer.
 - o Place the forks by the side of the planetary mixer under the frame (cf drawing) so that the gravity center is located between the forks.
 - o Place the planetary mixer at its final location to fix it on the floor.

Setting Up

The mixer is based on 2 adjustable feet

Adjust the mixer stability with help of the adjustable feet

 **All the packages manufactured by VMI can be recycled through companies collecting and processing the industrial waste (wood, cardboard, recyclable films)**

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

3 MISE EN SERVICE

La machine doit être raccordée sur le réseau électrique avec le câble fourni, directement dans une boîte de connexion conformément à la norme NF C15-100.

Le raccordement sur prise de courant est déconseillé, celle-ci étant protégée généralement par un dispositif de protection à courant différentiel résiduel d'une sensibilité de 30mA.

Hors, nos machines qui sont équipées d'un variateur électronique de fréquence avec le filtre CEM (Compatibilité électro-magnétique) ont par construction un léger courant de fuite à la terre qui peut provoquer la coupure intempestive du dispositif de protection.

Si toutefois, plusieurs machines sont raccordées sur des prises de courant protégées par le même dispositif de protection à courant différentiel résiduel d'une sensibilité de 30mA, nous vous recommandons de mettre un dispositif de protection de type SI.

Dans le cas d'un régime de neutre IT, nous recommandons aussi, l'utilisation du dispositif de protection de type SI, celui-ci étant moins sensible aux fuites générées par les variateurs de fréquence et les filtres CEM.

3 COMMISSIONING

The machine must be connected on the electrical supply network with the provided cable, directly in one connection limb in accordance with standard NF C15-100.

Connection on socket-outlet is misadvised, this one being generally protected by a safety device with residual differential current from a sensitivity of 30mA. Out, our machines which are equipped with an electronic frequency dimmer with filter CEM (electromagnetic Compatibility) have by construction light running of leakage to the ground which can cause the inopportune cut of the safety device.

However, if several machines are connected on socket-outlets protected by the same safety device to residual differential current from a sensitivity of 30mA, we recommend to you to put a safety device of the type SI.

In the case of a neutral mode IT, we also recommend, the safety device of the type SI use, this one being less sensitive to the escapes generated by the frequency dimmers and filters CEM.

3.1 Préambule

- Vérifier que la cuve est vide.
- Vérifier que la tension indiquée sur le câble d'alimentation correspond à celle du réseau.
- Mettre le sectionneur principal sous tension

3.1 Setting up

- Check bowl is empty
- The power supply must comply with the electric network
- Put main section witch on ON



Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

3.2 Conseil d'utilisation

Lors du chargement de la machine, il est conseillé de prendre quelques mesures pour éviter l'émanation de poussières de farine. Les poussières de farine sont dangereuses pour la santé ; consulter les Fiches de Données Sécurité (FDS)

 Le port d'Equipement de Protection Individuel EPI (masque) est recommandé

Chargement de la cuve

- Ne pas faire fonctionner le batteur avec de la farine seule
- Farine en sac :
 - o Réduire au maximum la hauteur de déversement au-dessus de la cuve
 - o Ouvrir le sac de farine en partie basse
 - o Ne pas secouer le sac
 - o Couler l'eau avant de déposer la farine
- Farine en silo
 - o Utiliser une manchette allant jusqu'au fond de la cuve
 - o Couler l'eau avant de déposer la farine

 Pour éviter l'émanation de poussière, le batteur doit toujours démarrer en petite vitesse

Déchargement de la cuve

- Il est recommandé d'utiliser un coupe pâte plastique plutôt que de la farine (risque d'émanation de poussière)
- Limiter un fleurage trop important


3.2 Advice for utilization

During bowl loading, it is necessary to take precaution to avoid flour dust in the air. Flour dust are dangerous for safety, see Security datas sheets

 Using individual protective equipment is recommended

Loading bowl

- Never start mixer only with flour
- Flour in bag
 - o Height between bag and bottom bowl has to be the smallest
 - o Open bag in its bottom part
 - o Never shake bag
 - o Place water in bowl before flour
- Flour in silo
 - o Use sleeve until the bowl bottom
 - o Place water in bowl before flour

 Pour éviter l'émanation de poussière, le batteur doit toujours démarrer en petite vitesse

Déchargement de la cuve

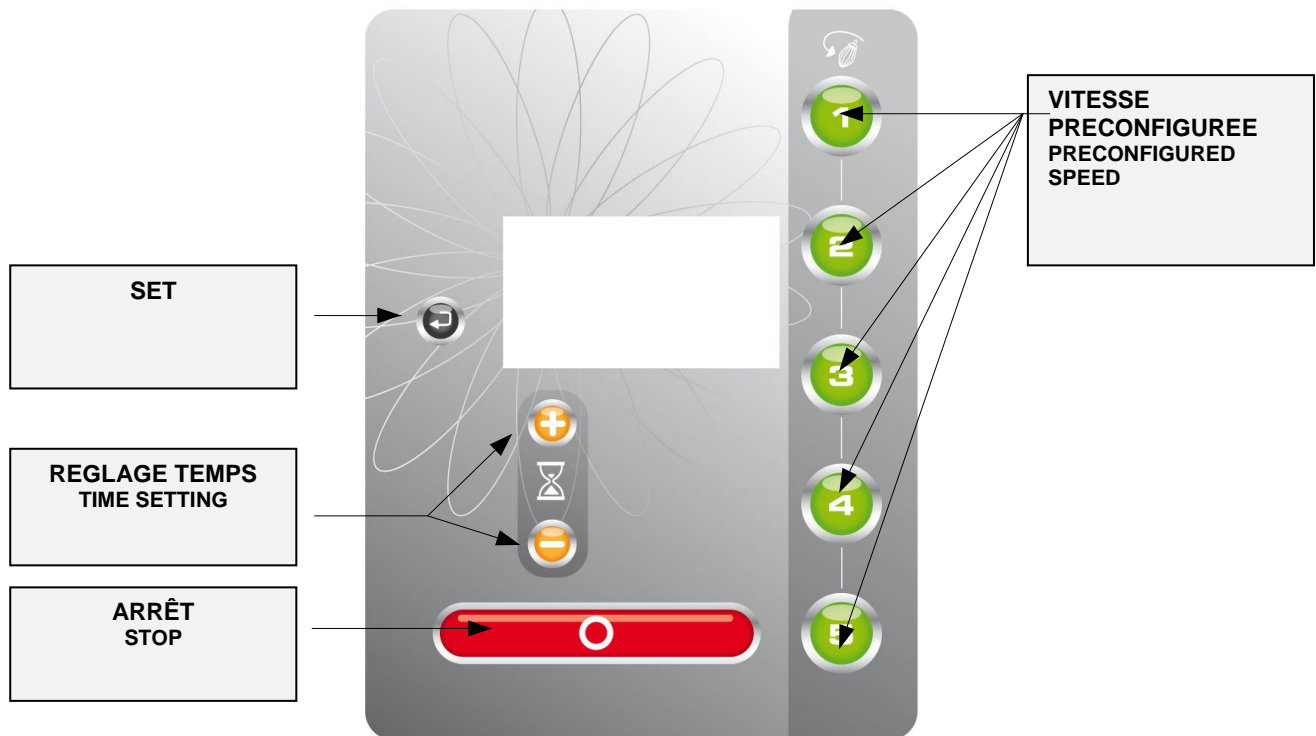
- Il est recommandé d'utiliser un coupe pâte plastique plutôt que de la farine (risque d'émanation de poussière)
- Limiter un fleurage trop important

3.3 Pupitre de commande

Suivant les cycles en cours, certains boutons peuvent avoir des actions différentes (menus contextuels). Dans ce schéma, sont données les fonctions principales des boutons

3.3 Control panel

Based on the cycles being under way, some buttons may be used for different actions (pop-up menus). The following diagram illustrates the main functions of the buttons



TOUCHE	ACTIONS ASSOCIEE	ACTIONS ASSOCIEE
REGLAGE TEMPS TIME SETTING	Modification temps de fonctionnement de l'outil Si tps<>0, arrêt automatique de l'outil lorsque le temps programmé est écoulé Pas d'initialisation du temps si changement de vitesse Si tps = 0, arrêt de l'outil par l'opérateur	Modification of tool operation time If time <>0, automatic tool stop when programmed time is elapsed No time initialization if speed change If time = 0, tool stop by the operator
ARRÊT STOP	Si l'outil est en rotation : Arrêt de l'outil et suspension du décompte de temps (chrono ou minuterie)	If the tool is rotating: tool stop and suspension of time countdown (chronometer or timer)
	Si l'outil n'est pas en rotation, initialisation du décompte de temps (minuterie) ou remise à zéro (chronomètre)	If the tool is not rotating: initialization (timer) or reset (chronometer) of time countdown
	Appui maintenu 2 sec : Accès au menu de configuration	Maintained pressing for 2 seconds: Access to the configuration menu
VITESSE PRECONFIGUREE* PRECONFIGURED SPEED	Démarrage de l'outil à la vitesse mémorisée	Tool startup at the stored speed value
	Appui maintenu 2 sec : Accès écran de réglage pour mémoriser une vitesse	Maintained pressing for 2 seconds: Access of settings screen for storing a speed value
SET	Changement de donnée à modifier	Change of data to modify
	Appui maintenu 2 sec : Changement de page de configuration	Maintained pressing for 2 seconds: Change of configuration page

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

3.3.1 Modes de FONCTIONNEMENT :

MODE MANUEL

- Cinq vitesses prédéfinies
- Réglage de vitesse 'à la volée' pendant le fonctionnement (Gamme EV ou supérieur)
- Réglage Cinq vitesses prédéfinies (Gamme EV ou supérieur)
- Gestion du temps en chronomètre (incrément temps au départ cycle)
- Gestion du temps en minuteur (décrément du temps préprogrammé avec arrêt automatique)
- Marche / Suspension cycle / Arrêt



Il n'est pas possible de modifier les vitesses prédéfinies en rotation.

3.3.1 OPERATING modes:

MANUAL MODE

- Five preset speeds
- Speed setting 'on the fly' during operation (EV range or higher)
- Setting of five preset speeds (EV range or higher)
- Time management through the chronometer (time increment at cycle startup)
- Time management through the timer (preprogrammed time decrement with automatic stop)
- Start / Cycle Suspension / Stop



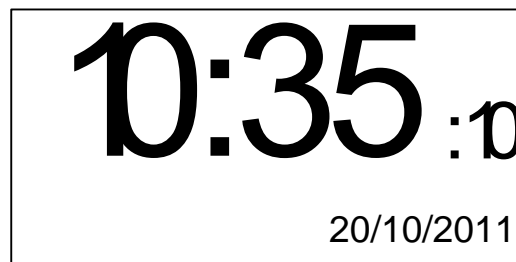
It is not possible to change the preset speeds while in rotation.

3.3.2 Horloge :

En cas d'inactivité de la machine durant cinq minutes, un écran de veille s'active.

3.3.2 Clock:

If the machine is idle for five minutes, a screen saver is then activated.





Appuyer sur la touche arrêt pour fermer l'écran



Press the Stop button to close the screen saver



CHANGEMENT DE L'HEURE

Il se fait uniquement en mode veille (quand l'heure est affichée)

- Utiliser la touche 'SET'  pour sélectionner la donnée à modifier
- Utiliser les touches de 'réglage temps'  pour faire varier les minutes
- Pour revenir à la page mode (manu ou auto), appuyer sur la touche 'arrêt'.

TIME CHANGE

It can be done only in standby mode (when the time is displayed)

- Use the 'SET'  button to select the data to modify
- Use the Time Setting  buttons to modify the minutes value
- To return to the modes page (manual or auto), press the Stop button.

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

3.3.3 Eclairage :

L'éclairage de la cuve est allumé :

- durant le fonctionnement de l'outil
- si la grille est manœuvrée (détection par capteur)
- si la cuve est manœuvrée (détection par capteur)

L'éclairage de la cuve est éteint après une temporisation définie en configuration.

3.3.3 Lighting:

The lighting of the bowl switches ON:

- during the tool operation
- If the grid is operated (detected by a sensor)
- If the bowl is operated (detected by a sensor)

The lighting of the bowl switches OFF after a delay to be defined during configuration.

3.4 Mode manuel

3.4.1 Rappel fonctionnalités principales

- o Cinq vitesses prédéfinies
- o Réglage de vitesse 'à la volée' pendant le fonctionnement (*Gamme EV ou supérieur*)
- o Réglage Cinq vitesses prédéfinies (*Gamme EV ou supérieur*)
- o Gestion du temps en chronomètre (incrément temps au départ cycle)
- o Gestion du temps en minuteur (décrément du temps préprogrammé avec arrêt automatique)
- o Marche / Suspension cycle / Arrêt

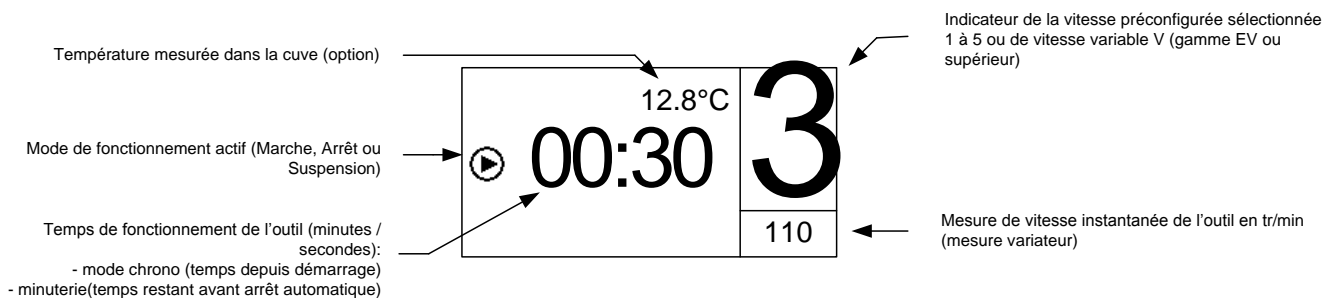
3.4.2 Ecran de contrôle du mode manuel

3.4 Manual mode

3.4.1 Reminder of key features

- o Five preset speeds
- o Speed setting 'on the fly' during operation (*EV range or higher*)
- o Setting of five preset speeds (*EV range or higher*)
- o Time management through the chronometer (time increment at cycle startup)
- o Time management through the timer (preprogrammed time decrement with automatic stop)
- o Start / Cycle Suspension / Stop

3.4.2 Control Screen of the manual mode



BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012




Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101







220V-50Hz-mono

Version : C

Mode de fonctionnement

-  Machine à l'arrêt
-  Machine en pause
-  Machine en marche

Indicateur de vitesse préconfigurée

-  Vitesse préconfigurée numéro 1
-  Vitesse préconfigurée numéro 2
-  Vitesse préconfigurée numéro 3
-  Vitesse préconfigurée numéro 4
-  Vitesse préconfigurée numéro 5
-  Vitesse variable (gamme EV ou supérieure)

3.4.3 Fonctionnement en mode manuel



Condition nécessaire pour le fonctionnement :






- Cuve présente et verrouillée.
- Grille fermée.

Démarrage




A l'arrêt ou en suspension, un appui sur une des touches de vitesse démarre la machine.

Selon la touche utilisée la vitesse varie.







Choix de la vitesse

-  Fonctionnement à la vitesse préconfigurée correspondante.
-  Fonctionnement à la vitesse préconfigurée correspondante.
-  Fonctionnement à la vitesse préconfigurée correspondante.
-  Fonctionnement à la vitesse préconfigurée correspondante.
-  Fonctionnement à la vitesse préconfigurée correspondante.

Operating mode

-  Machine stopped
-  Machine on standby
-  Machine in operation

Preconfigured speed indicator

-  Preconfigured speed number 1
-  Preconfigured speed number 2
-  Preconfigured speed number 3
-  Preconfigured speed number 4
-  Preconfigured speed number 5
-  Variable speed (EV range or higher)

3.4.3 Operation in manual mode



Required condition before starting operation:






- Bowl available and locked.
- Grid closed.

Startup

Whenever operation is stopped or suspended, pressing any of the speed keys will start the machine.

The speed will vary based on the pressed button.

Choice of speed

-  Operation at the corresponding preconfigured speed.
-  Operation at the corresponding preconfigured speed.
-  Operation at the corresponding preconfigured speed.
-  Operation at the corresponding preconfigured speed.
-  Operation at the corresponding preconfigured speed.

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

Suspendre en mode manuel

Un appui sur la touche Arrêt, l'ouverture de la cuve ou de la grille passe automatiquement le fonctionnement de la machine de marche en suspension.

Le fonctionnement de la machine est alors en pause.

Lors du redémarrage, le temps reprendra son comptage, ou décomptage selon le mode.

Arrêter en mode manuel

Lorsque la machine est en suspension, un appui sur la touche Arrêt arrête le fonctionnement afin de réinitialiser l'état de celle-ci pour le prochain démarrage.

En cas de fonctionnement 'minuterie', une fois que le temps est écoulé, la machine s'arrête directement.

3.4.4 Réglage du mode manuel

Réglage Temps :

A l'arrêt :



Un appui sur  : Augmente le temps de cycle

Un appui sur  : Diminue le temps de cycle



Pour revenir en mode « chronomètre », il faut remettre le temps à zéro avant la mise en marche de la machine.



La donnée ainsi modifiée est mémorisée pour les prochains démarrages


3.4.5 Modification à la volée du mode manuel

Modification de Temps (uniquement en mode minuterie) :

En marche ou en suspension :



Un appui sur  : Augmente le temps restant de fonctionnement.

Un appui sur  : Diminue le temps restant de fonctionnement.



La modification du temps à la volée n'est possible que lorsque que le mode chronomètre est activée



La donnée modifiée n'est pas enregistrée

Suspension in manual mode

Pressing the Stop button, opening the bowl or the grid will automatically suspend the machine operation.

The machine operation is thus put on standby.

Upon restarting, the time will resume counting or down-counting, depending on the mode.

Stopping in manual mode

When the machine operation is suspended, pressing the Stop button will halt the operation in order to reset the machine status for the next restart.


In case of an operation based on a 'timer', the machine will stop as soon as the set time is elapsed.

3.4.4 Setting in manual mode

Time setting:

When the machine is stopped:



Pressing on  : increases the cycle time

Pressing on  : decreases the cycle time



To return to the "chronometer" mode, the time must be reset to zero before starting the machine.




Data is thus modified and stored for the next startups.


3.4.5 On the fly modification in manual mode

Time modification (in timer mode only):

When the machine operation is running or suspended:



Pressing on  : increases the remaining operating time.

Pressing on  : decreases the remaining operating time.



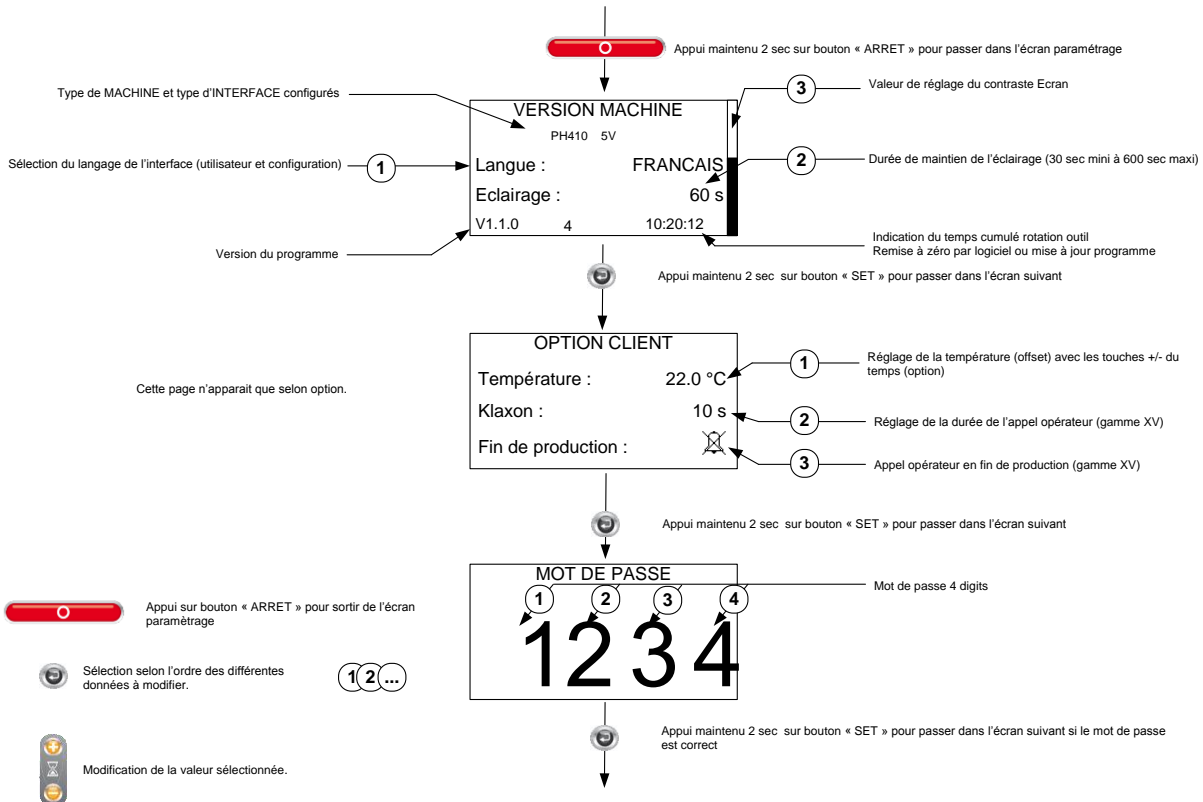
Modifying the time on the fly is only possible when the chronometer mode is activated.



Data modified is not stored.

3.4.6 Page version

3.4.6 Version page



Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

3.5 Défaut :

3.5.1 Défaut communication :

En cas d'erreur au niveau de la communication variateur un message s'affiche.



Appuyer sur la touche arrêt pour acquitter le défaut.



Si le message persiste, consulter le revendeur

3.5.2 Défaut variateur

En cas de défaut sur les variateurs un message s'affiche.



Appuyer sur la touche arrêt pour acquitter le défaut.



Si le message persiste, consulter le revendeur

3.5.3 Grille ouverte

En cas de demande de fonctionnement alors que la grille est ouverte, un message s'affiche.

Refermer la grille.



Si le message persiste, consulter le revendeur

3.5.4 Manque cuve

En cas de demande de fonctionnement alors que la cuve n'est pas verrouillée, un message s'affiche.

Remettre la cuve et la verrouiller.



Si le message persiste, consulter le revendeur

3.5.5 Manœuvrer grille

En cas de demande de fonctionnement alors si la grille n'a pas été fermée correctement, un message s'affiche.

Ouvrir puis refermer la grille. Cette action est à faire à chaque mise sous tension de l'appareil.



Si le message persiste, consulter le revendeur

3.5 Faults:

3.5.1 Communication fault:

In case of a communication error with the inverter, a message is displayed on screen.



Press the Stop button to Acknowledge the fault.



If the message remains on screen, refer to your reseller.

3.5.2 Inverter fault

Whenever a fault occurs concerning the inverters, a message is displayed on screen.



Press the Stop button to Acknowledge the fault.



If the message remains on screen, refer to your reseller.

3.5.3 Grid open

In case an operation request is made while the grid is open, a message is displayed on screen.

Retry closing the grid.



If the message remains on screen, refer to your reseller.

3.5.4 Bowl not available

In case an operation request is made while the bowl is not locked, a message is displayed on screen.

Reposition the bowl and lock it.



If the message remains on screen, refer to your reseller.

3.5.5 Grid maneuvering

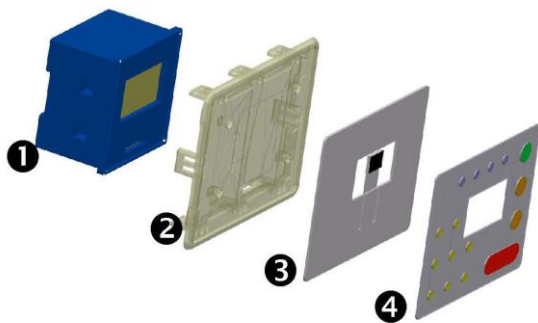
In case an operation request is made while the grid is not properly closed, a message is displayed on screen.

Open and close the grid again. This action is to be performed every time the machine is powered up.



If the message remains on screen, refer to your reseller.

3.6 Eléments tableau de bord





3.6 Control panel element

PH410 EV	
① Automate	BELEC165N
② Tableau de bord	B06523001
③ Clavier	BELEC1882
④ Sérigrpahie	B06592901



4 NETTOYAGE

AVANT TOUTE OPERATION DE NETTOYAGE OU DE MAINTENANCE - DECONNECTER LE BATTEUR DU RESEAU ELECTRIQUE ET INTERDIRE TOUT REBRANCHEMENT.

- ❑  Lors du nettoyage de la machine, il est conseillé de prendre quelques mesures pour éviter l'émanation de poussières de farine. Les poussières de farine sont dangereuses pour la santé. Le port d'Equipements de Protection Individuelle: masque respiratoire, lunette et gant de protection...sont recommandés
- ❑ Toutes opérations de maintenance ou d'entretien doit se faire par du personnel qualifié
- ❑ **Tous les jours** Il est recommandé de nettoyer la zone alimentaire aussitôt le travail terminé
 - Nettoyage et désinfection de la zone alimentaire avec un détergent agréé alimentaire, une lavette et de l'eau chaude.
 - Utiliser un coupe-pâte plastique pour racler la cuve
 - Rincer abondamment
 - **Ne jamais utiliser :**
 - le jet d'eau haute pression,
 - des outils métalliques,
 - la soufflette ou une brosse
- ❑  Pour les parties électriques (moteur, disjoncteur ...) utiliser un aspirateur industriel pour éliminer les poussières. Ne pas utiliser ni brosse, ni soufflette
- ❑ Pour nettoyer le tableau de commande, utiliser un chiffon légèrement humide – Ne jamais nettoyer à grandes eaux (risque d'endommager la carte électronique)

4 CLEANING

BEFORE MAINTENANCE OR CLEANING OPERATION - DISCONNECT THE PLANETARY MIXER OF THE ELECTRIC RED AND PROTECT IT.

- ❑  During planetary mixer cleaning, it is necessary to take precaution to avoid flour dust in the air. Flour dust is dangerous for safety. Using Individual Protective Equipment: mask, protection glasses, gloves...are recommended
- ❑ All cleaning or maintenance operation have to be done by qualified person
- ❑ **Every year** : clean alimentary zone after the end of working
 - Alimentary zone cleaning and disinfection with detergent approved for food processing service, dish mop and hot water
 - Use plastic dough cutting tool to scrap bowl
 - Swill it
 - **Never use :**
 - high pressure water
 - abrasive products
 - compressed air or brush
- ❑  For electric parts (motor, circuit breaker ...) use industrial vacuum- cleaner to eliminate dust. Never use brush or/and compressed air
- ❑ To clean control panel, use damping duster. Never clean it with water (possible to damage electric components.)

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

Nota : la grille est démontable (cf. schéma) pour faciliter un meilleur nettoyage. Il est possible de passer la grille au lave-vaisselle

Nota : The grid is detachable (cf drawing) to have an easy cleaning. It is possible to wash the grid into the dishwasher



1- La cuve est enlevée et le berceau en position basse. L'ouverture de la grille est orienté vers l'avant
1- The bowl is take off and the cradle in his lower position; The opening of the grid is orientated in front of


2-Pousser la grille pour dégager les galets arrières
2-Push the grid to disengage the back rollers


3- Faire basculer la grille sur les galets avant de la dégager complètement
3- Tip up the grid on the rollers before to disengage the grid

4- Pour remonter la grille, suivre le cheminement inverse
4- To place the grid correctly, do the contrary

- Les zones d'éclaboussure et non alimentaires** doivent être nettoyées et désinfectées afin d'être maintenues propres (Fréquence de nettoyage à déterminer par l'utilisateur).
- Nettoyage de la zone d'éclaboussure et non alimentaire avec un détergent agréé dans l'alimentaire, une lavette et de l'eau chaude.
 - Rincer abondamment
 - Ne jamais utiliser le jet d'eau haute pression ou des outils métalliques

- Not alimentary and splashing zone** have to be cleaning and disinfecting to keep it clean (frequency of cleaning according user)
- Not alimentary and splashing zone cleaning and disinfection with detergent approved for food processing service, dish mop and hot water
 - Swill it
 - Never use abrasive products or high pressure water.

 **Pour le nettoyage, ou la désinfection du matériel, vérifier sur la fiche produit la dangerosité du produit et utiliser des Equipements de Protection Individuelle, si cela est conseillé Equipements de Protection Individuelle: masque respiratoire, lunette et gant de protection...**

 **For cleaning and disinfection of the mixer, check on detergent data sheet, if it is dangerous and use individual protective equipment Individual Protective Equipment: Mask, protection glasses, gloves...**

Code : B5012101



220V-50Hz-mono

Version : C

5 MAINTENANCE

5.1 Changement de la courroie

 LA COURROIE DOIT ETRE RETENDUE APRES LES 10 PREMIERES HEURES DE FONCTIONNEMENT.

  Avant toute opération sur la courroie, il est nécessaire de dépoussiérer l'ensemble avec un aspirateur industriel.

Pour accéder à la courroie outil, il faut dévisser les vis du capotage de tête



Avant de remplacer les courroies, il est nécessaire de s'assurer que les nouvelles courroies ont les mêmes caractéristiques que celles installées par le fabricant de la machine.

Nota :

Une tension excessive peut abîmer les roulements

Les colonnes de guidage ne doivent pas être graissées

6 DYSFONCTIONNEMENT

Le batteur ne démarre pas:

Vérifier le fin de course de la grille.
Vérifier le branchement de l'alimentation.

Le batteur semble forcer:

Vérifier que la charge maxi reste dans les proportions données.

Un bruit anormal se fait entendre:

L'une des phases de l'alimentation peut être mal raccordée.


La courroie siffle:

La retendre.

5 MAINTENANCE

5.1 Belt changing

 CHECK THE TENSION OF THE NEW BELT AFTER 10 WORKING HOURS

  Before all maintenance on the belt, dust all with industrial vacuum-cleaner

To access to tool belt, unscrew screws of planetary mixer cover plate

When replacing the belts, it is first necessary to ensure that the new belts have the same characteristics as those installed by the manufacturer of the machine.

Nota :

A too strong tension may damage bearings.

Guiding column has not to be lubricated

6 TROUBLE SHOOTING

The mixer does not start:

Check the limit switch of the grid
Make sure there is electric current.

The mixer seems to enforce:

Check that the max load is within the limits.

A strange noise is heard:

One of the phases may be badly connected.

The belt is fizzing:

Slightly tighten it.

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

7 FIN DE VIE

L'élimination des déchets électriques et électroniques est à la charge de l'acheteur -sauf convention particulière - conformément à la directive 2002/96/CE DEEE (Déchets des Equipements Electriques et Electroniques)

L'acheteur devra être en mesure d'apporter à VMI la preuve de l'exécution de cette obligation

A titre d'information, le tableau suivant indique comment éliminer les pièces défectueuses ou la matière de manière respectueuse pour l'environnement.

7 END OF MIXER

Disposal of electrical and electronic waste is the responsibility of the buyer – unless otherwise specified by specific agreement – in compliance with directive 2002/96/CE DEEE (Electrical and Electronic Equipment Waste)

The buyer must be able to provide VMI with proof of the fulfillment of this obligation.

The next board indicates how to eliminate all elements of the mixer for the respect of the environment

Eléments / Composants		Mode d'élimination How to eliminate
Pièces en acier inoxydable	Stainless steel pieces	Scrapiron Ferrailles
Pièces en acier	Steel pieces	Scrapiron Ferrailles
Guides en plastique	Plastic guide	Container to synthetic material Container à matières synthétiques
Huile du moteur-réducteur	Motor oil	Chimical scraps Déchets chimiques
Moteur-réducteur	Reducing gear motor	Scrapiron Ferrailles
Pièces en plastique de l'armoire de commande	Electric box's plastic pieces	Container to synthetic material Container à matières synthétiques
Poulies et disques en plastique	Plastic pulley	Container to synthetic material Container à matières synthétiques
Matériel de fixation (boulon, écrous, etc...)	Screw, nut, washer	Scrapiron Ferrailles
Pignons, axes, douilles de chaîne	Pinions, pins	Scrapiron Ferrailles
Courroies crantées	Belt	Container to synthetic material Container à matières synthétiques
Carte ou platine électronique, moteurs et accessoires électriques	Electric or electronic elements	DEEE

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

8 CONFORMITÉ

A la directive 2006/42 CE

A la directive CEM 2004/108 CE

A la directive BT 2006/95 CE

Cette machine a subi avec succès les tests diélectriques, d'isolement et de continuité selon la norme EN60204-1/98.

La machine est conforme à la législation en vigueur au moment de la livraison. Il appartient à l'utilisateur d'adapter son matériel à l'évolution des normes, auquel cas celui-ci a la responsabilité de demander au fabricant si il y a nécessité de le faire.

Le BATTEUR PH 410 n'est pas conçu pour travailler en zone ATEX

Extrait des conditions de vente

Garantie:

La durée de garantie normale du matériel est de six mois. Elle ne peut, même dans des cas spéciaux, explicitement prévus, excéder un an. Dans le cas où le matériel est utilisé de jour et de nuit, elle est obligatoirement diminuée de moitié.

Elle est strictement limitée au remplacement ou réparation de pièces mises hors-service par suite de défauts ou vices de construction avérés.

Elle ne s'applique pas aux remplacements ni aux réparations qui résulteraient de l'usure normale des appareils ou machines, de détériorations ou d'accidents provenant de négligence, défaut de surveillance, d'entretien ou d'installation et d'utilisation défectueuse des appareils, de modifications non expressément demandées au fabricant et acceptées par lui

L'utilisateur doit faire diligence auprès du constructeur en ce qui concerne la réparation ou le remplacement de composants mis hors-service par suite de défauts ou vices de construction avérés. Dans le cas où leur détérioration entraînerait d'autres dommages à la machine, ceux-ci ne pourront pas être pris en compte par le constructeur dans le cadre de la garantie.

Transports

Toutes les opérations de transport, assurance, douane, octroi, manutention, sont à la charge et aux frais, risques et périls de l'acheteur, auquel il appartient de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, ses recours contre les transporteurs, même si l'expédition a été faite franco.

En cas d'expédition par le vendeur, l'expédition est faite en port dû, aux tarifs les plus réduits, sauf demande expresse de l'acheteur et dans tous les cas, sous la responsabilité entière de celui-ci.

Contestation:

En cas de contestation relative à une fourniture ou à son règlement, le Tribunal de Commerce de Nantes est seul compétent quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement acceptés, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs.

Service après vente

Pour la maintenance, s'adresser en priorité au vendeur de la machine.

SAV : N° Tel : 33 (0) 2.51.45.35.76
Fax : 33 (0) 2.51.46.30.08
E-mail : SAV@vmi.fr

8 CONFORMITY

With directive 2006/42 CE

With directive CEM 2004/108 CE

With directive BT 2006/95 CE

The machine has passed successfully the dielectric resistance, the insulation and continuity tests according to EN60204-1/98.

The machine complies with the laws in effect when it was delivered. To adapt the equipment to any subsequent modification of standards is under the responsibility of the user. In this case, he has to ask the manufacturer whether a modification is necessary.

PLANETARY MIXER 4V serie is not allowed to work in ATEX zone

Extract from the conditions of sale

Guarantee:

The normal guarantee period for equipment is 6 months. It can never exceed one year even in special cases which have been explicitly negotiated. In case of equipment which is used day and night, the guarantee is automatically halved.

It is strictly limited to replacements or repairs of parts which no longer work due to faults or established construction errors.

It does not apply to replacements or repairs which is result from normal use of apparatus or machines, nor to deterioration or accidents caused by negligence, lack of surveillance, servicing or defective installation and use of apparatus, modifications not expressly requested and accepted by the manufacturer.

Any repair or replacement of parts or apparatus which no longer work due to any faults or established construction errors should be notified as soon as possible to the manufacturer. Should their deterioration cause other damages to the machine, then the guarantee couldn't be applied by the manufacturer to these.

Transports:

All transport operations, insurance, customs duties, taxes and handling are at the purchaser's charge, as well as the risks and perils resulting from the transportation, and it is the purchaser's duty to verify on arrival of the goods that is well, and if need be to make a claim against the transporters even if the goods have been sent at our charge.

In case of goods being sent by the seller, this is done at the lowest rates possible and the transport is payable on reception of the goods, except if the purchaser has expressly demanded otherwise, and in all cases it is his entire responsibility.

Claim:

Any claim relating to good supplied or their payment are to be treated by the "Tribunal de commerce de Nantes", which is the sole authority no matter what the conditions of sale or where there exists several defendants.

After sales service

For the maintenance, first call the seller of the machine.

After Sales Service : N° Tel : 33 (0) 2.51.45.35.76
Fax : 33 (0) 2.51.46.30.08
E-mail : SAV@vmi.fr



VMI
ZI NORD - 85607 MONTAIGU CEDEX - FRANCE
TEL. 33(0)2 51 45 35 35 - FAX 33(0)2 51 06 40 84
Email : comm-ind@vmi.fr Web : www.vmi.fr

21 / 35

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9 PLAN MECANIQUE

9 MECHANICAL DRAWING

9.1 Plan d'ensemble

9.1 General drawing



BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

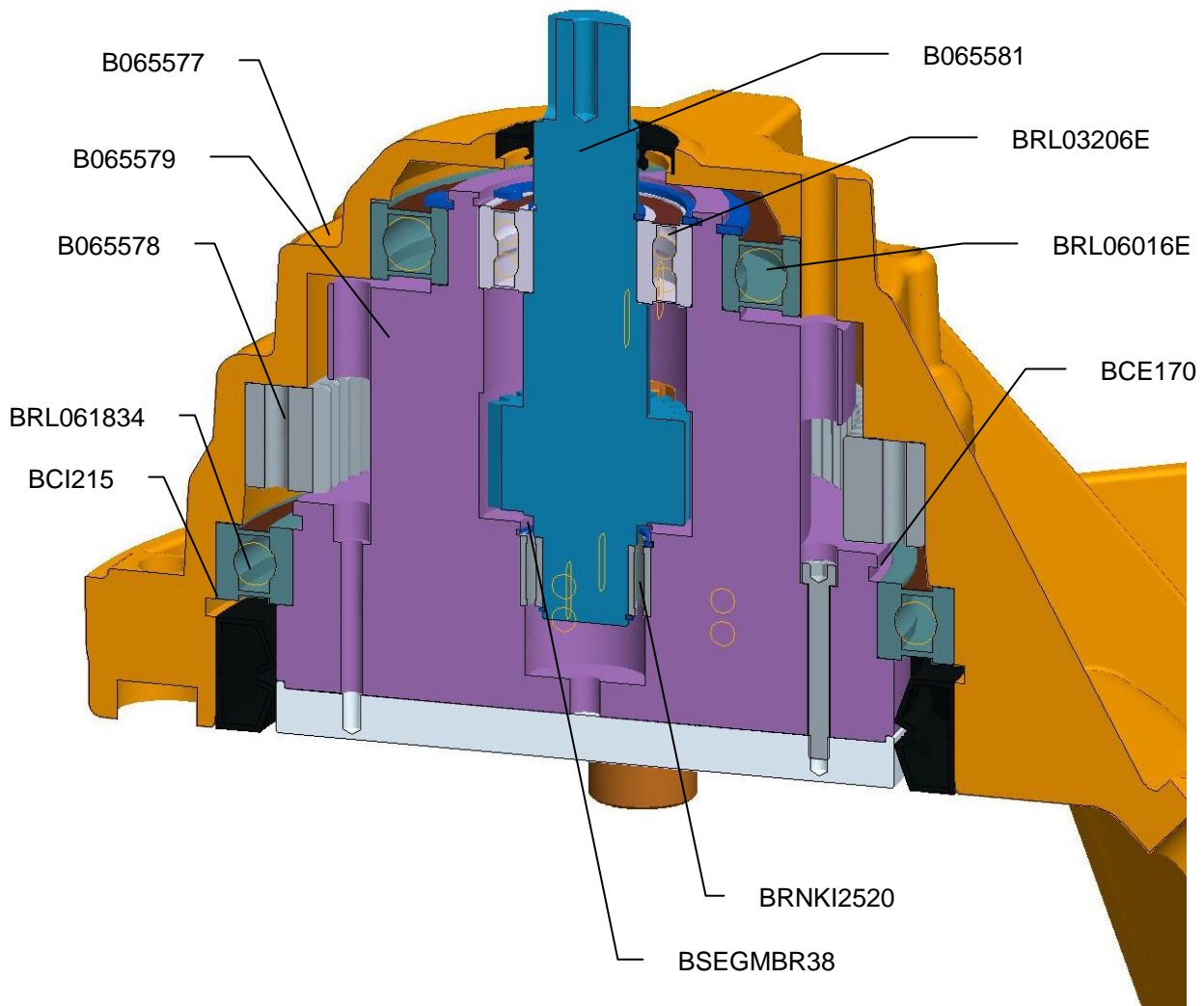
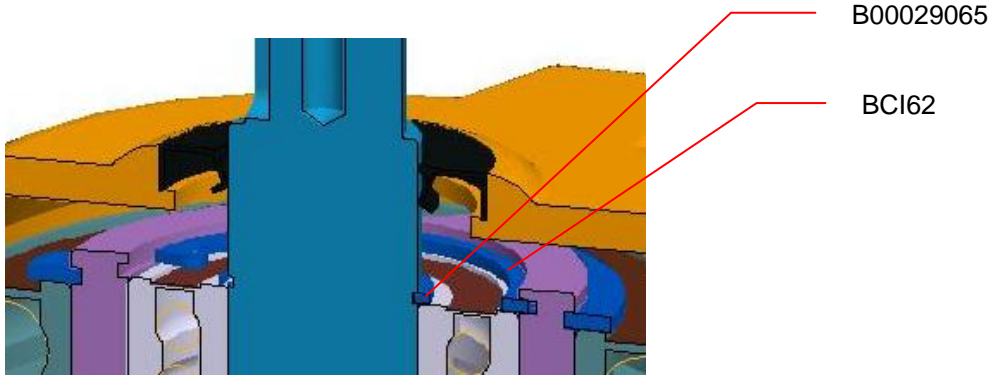
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.2 Tête batteur – B065577E

9.2 Head mixer - B065577E



BATTEUR PH 210 5V

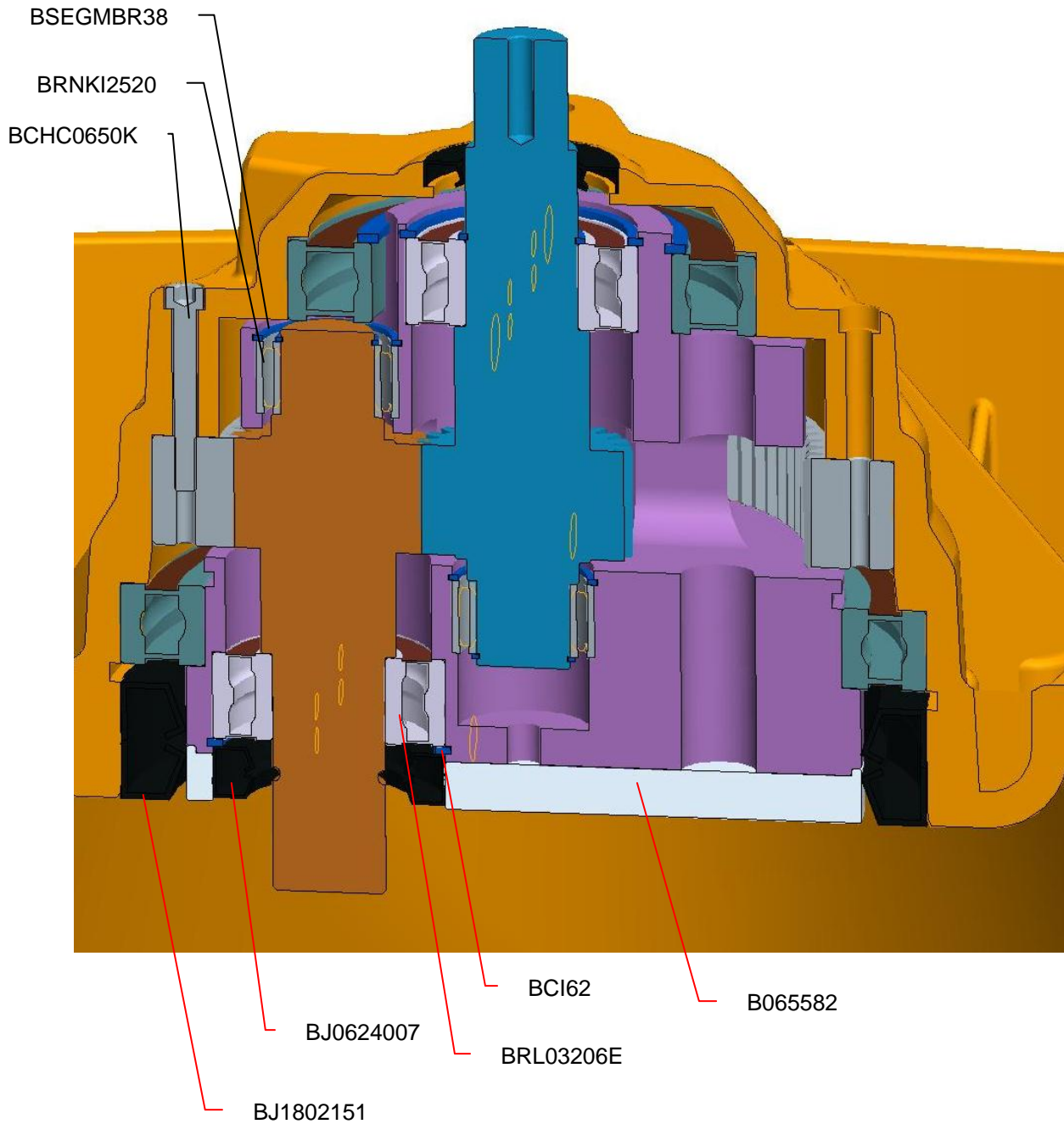
Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C



BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

Français	English	Ref	N°
Bâti	Frame	B065577	1
Couronne dentée	Crown	B065578	1
Vis	Screw	BCHC0650K	8
Roulement	Roller	BRL061834	1
Circlips	Circlips	BCI215	1
Satellite	Satellite	B065579	1
Circlips	Circlips	BCE170	1
Roulement	Roller	BRL06016E	1
Circlips	Circlips	BCE80	1
Roulement	Roller	BRLNKI2520	2
Segment d'arrêt	Segment	BSEGMBR38	2
Roulement	Roller	BRL03206E	2
Circlips	Circlips	BCI62	2
Pignon	Pinion	B065580	1
Pignon	Pinion	B065581	1
Segment d'arrêt	Segment	B00005001	2
Segment	Segment	B00029065	1
Joint à lèvres	Lip seal	BJ0523007	1
Joint à lèvres	Lip seal	BJ1802151	2
Couvercle satellite	Satellite cover	B065582	1
Joint à lèvres	Lip seal	BJ0624007	2
Vis	Screw	BCHC6X30	2
Graisseur	Oiler	B00014176	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.3 Relevage batteur – B065584E3

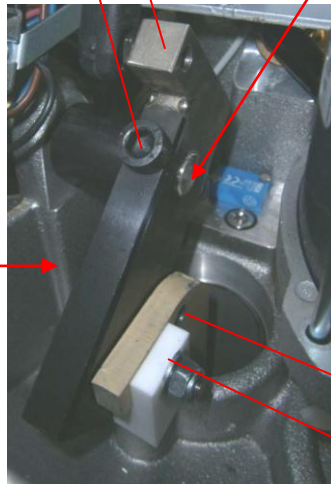


BCG5080

B06558403

B06558403

B022229



B06558502

B10200879

B10200871

9.3 Planetary mixer lifting – B065584E3



BBP082

B06559204

B04741303BI

Français	English	Ref	N°
Came de relevage	Lifting shim	B06558403	1
Entretoise	Brace	B03335703	1
Bague	Ring	BBP082	1
Biellette de verrouillage	Locking seesaw	B06558502	1
Chape femelle	Female cover	BPN003227	1
Vis	Screw	BTH6X50I	1
Levier de relevage	Lifting lever	B06559204	1
Vis	Screw	BTH8X25I	1
Tube de protection relevage	Safety lifting tube	B065588	1
Tube de protection relevage	Safety lifting tube	B065589	1
Segment d'arrêt	Stop segment	B00029066	1
Rondelle	Washer	BRONCS08	1
Vis	Screw	B022229	2
Ecrou	Nut	BEHM10	1
Bague	Ring	BBP049	1
Rondelle	Washer	BRONMU16I	1
Poignée montée/baisse	Lifting/lowering handle	B04741303BI	1
Compas à gaz	Gas compass	BCG5080	1
Butée basse levier de verrouillage	Low stop of locking lever	B10200879	1
Vis	Screw	B10200871	1
Ecrou	Nut	BECNTM08	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

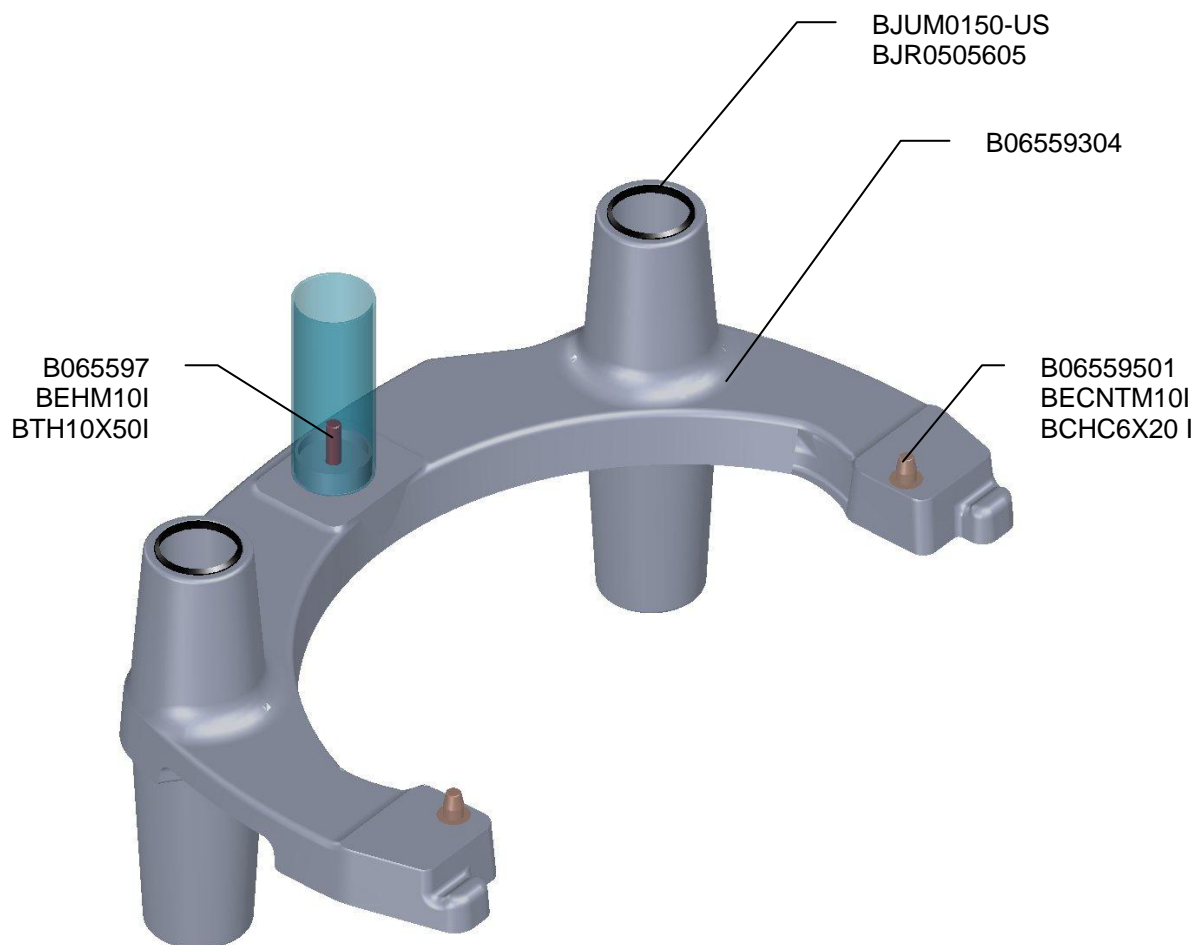
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.4 Berceau - B065593E4

9.4 Cradle - B065593E4



Français	English	Ref	N°
Berceau	Cradle	B06559304	1
Reprise film	Reprise film	BJUM0150-US	4
Téton de centrage	Center pin	B06559501	2
Vis	Nut	BTH10X50I	1
Rondelle	Washer	B065597	1
Ecrou	Nut	BEHM10I	1
Joint racleur	Scraper seal	BJR0505605	2
Vis	Screw	BCHC6X20 I	2

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

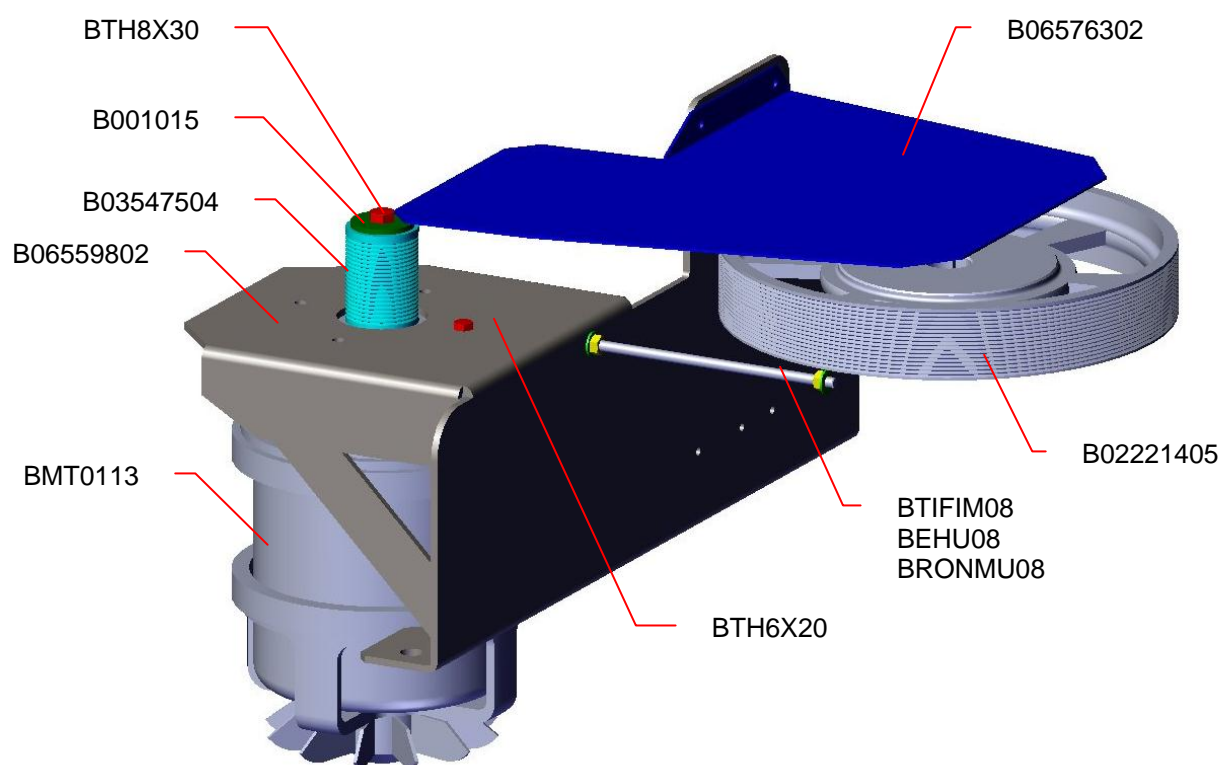
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.5 Motorisation - B065598E3

9.5 Motor - B065598E3



Français	English	Ref	N°
Support moteur	Motor support	B06559802	1
Moteur	Motor	BMT0113	1
Vis	Screw	BTH6X20	4
Rondelle	Washer	BRONMU06	4
Poulie	Pulley	B03547504	1
Clavette	Key shaft	BCL060630	1
Vis	Screw	BTH8X30	1
Poulie réceptrice	Pulley	B02221405	1
Courroie	Belt	BCR015002	1
Tige filetée	Threaded rod	BTIFIM08	0.17
Tôle de protection courroie	Safety belt plate	B06576302	1
Ecrou	Nut	BEHU08	2
Rondelle	Washer	BRONMU08	2
Rondelle	Washer	B001015	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

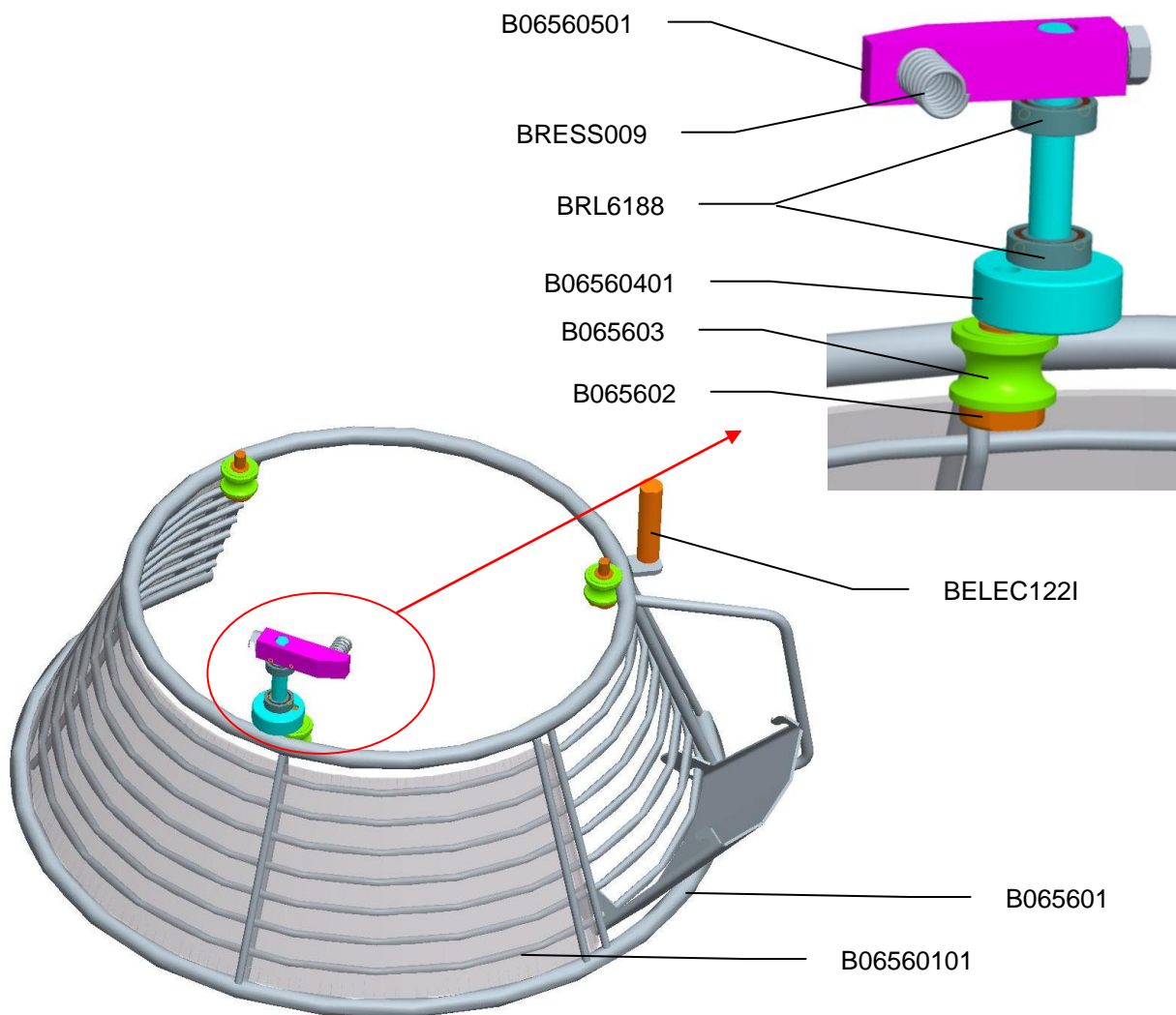
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.6 Grille pivotante – B065601E

9.6 Grid - B065601E



Français	English	Ref	N°
Grille	Grid	B065601	1
Pion	Pin	B065602	3
Galet	Roller	B065603	3
Roulement	Roller	BRL6188	2
Ressort	Spring	BRESS009	1
Rondelle	Washer	BRONMU05	1
Ecrou	Nut	BECNTM05I	1
Plexi	Screen	B06560101	1
Détecteur de proximité	Detection switch	BELEC122I	2
Excentrique	Eccentric	B06560401	1
Butée de verrouillage	Locking stop	B06560501	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

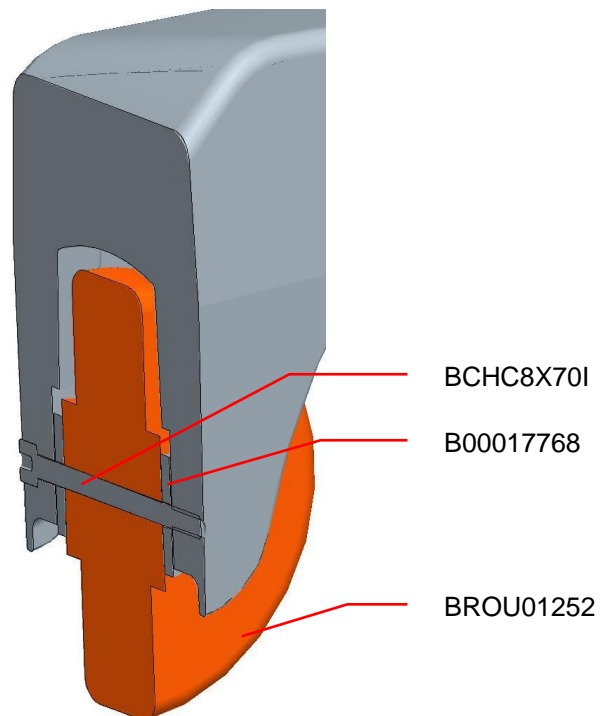
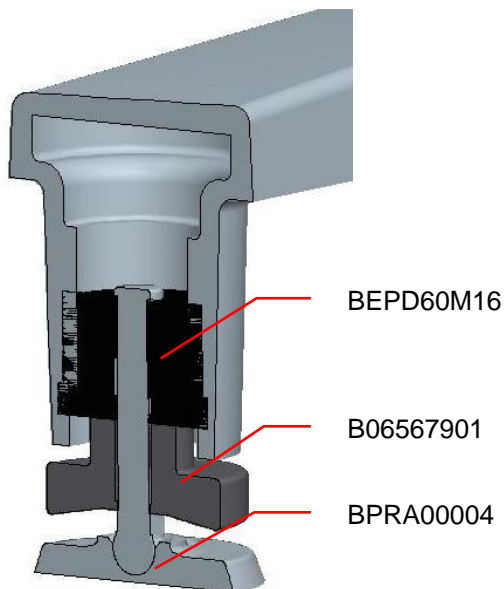
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.7 Pied batteur - B065590E3

9.7 Foot - B065590E3



Français	English	Ref	N°
Pied	Foot	B065590	1
Roue	Wheel	BROU01252	2
Rondelle	Washer	B00017768	4
Vis	Screw	BCHC8X701	2
Pied	Foot	BPRA00004	2
Embout	End	BEPD60M16	2
Contre écrou	Counter nut	B06567901	2

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

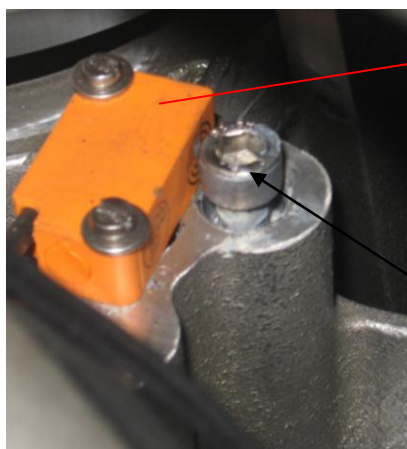
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

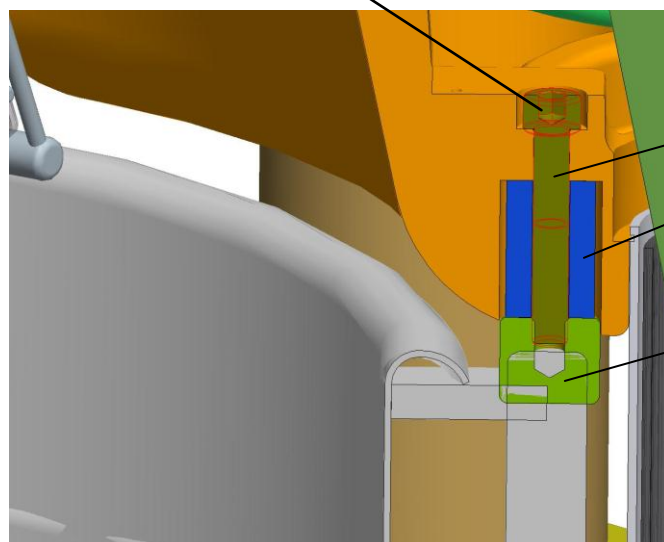
Version : C

9.8 Détection présence cuve – B065606E1

9.8 Bowl presence detection - B065606E1



BELEC120Q



B06560601

B02222802

B06560602

Français	English	Ref	N°
Poussoir de détection	Push	B06560602	1
Butée	Stop	B02222802	1
Vis	Screw	B06560601	1
Détecteur	Detection	BELEC120Q	1
Ampoule	Ampule	BELEC189E	1
Contre écrou	Counter nut	B00035112	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

9.9 Outil PH210

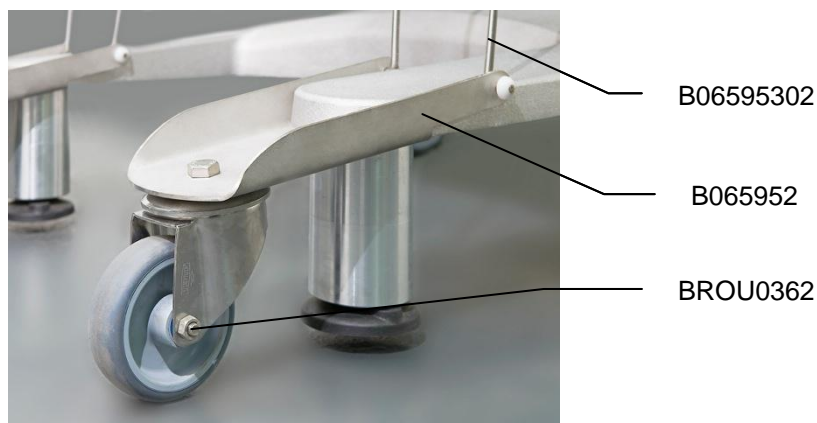
9.9 PH210 tool



B043025E-A3

B022839E1

B022837E1



Français	English	Ref	N°
Cuve	Bowl	B02281305	1
Palette	Beater	B022839E1	1
Tête outil	Tool head	B041616E	1
Palette	Beater	B022839	1
Spirale	Spiral	B022837E1	1
Tête outil	Tool head	B041616E	1
Spirale	Spiral	B022837BI	1
Fouet	Whip	B043025E-A3	1
Tête outil	Tool head	B041616E	1
Fouet	Whip	B043025E	1
Capot de tête	Head cover	B06560701	1
Platine de manutention	Manutention system	B065952E3	1
Roulette	Wheel	BROU0362	2
Rondelle	Washer	B007041I	2
Vis	Screw	BTH10X40I	2
Rondelle	Washer	BRONMU10I	2
Ecrou	Nut	BEHU10I	2
Platine avec levier	Plate with lever	B065953E2	2
Levier	Lever	B06595302	2
Platine	Plate	B065952	2

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

10 OPTION PH410

10.1 Chariot de cuve – B065956E2

10 OPTION PH410

10.1 Bowl trolley - B065956E2



Français	English	Ref	N°
Rondelle	Washer	BRONAZ12I	8
Roue	Wheel	BROU0631	4
Vis	Screw	BTH12X30I	6
Vis	Screw	BTH12X60I	2
Poignée	Handle	B02058902	
Chariot	Trolley	B02058904	1
Réhausse	Raising	B06595604	4
Croisillon	Cross	B06595601	1

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

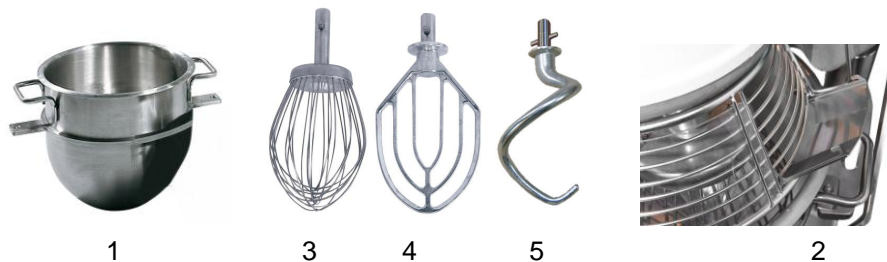
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

10.2 Equipement 10/20 – B0205110

10.2 Equipement 10/20 – B0205110



	Français	English	Ref
1	Cuve 10/40	Bowl 10/40	B02290202
2	Goulotte	Conduit	B04661705
3	Spirale 10/40	Spiral 10/40	B022831E1
	Spirale	Spiral	B022831
	Tête outil	Tool head	B041616E
4	Palette 10/40	Beater 10/40	B022833E1
	Palette	Beater	B022833
	Tête outil	Tool head	B041616E
5	Fouet 10/40	Whip 10/40	B043024E-A2
	Fouet	Whip	B043024E
	Tête outil	Tool head	B041616E3

BATTEUR PH 210 5V

Date création : 14-06-2012

Date révision : 04-11-2013

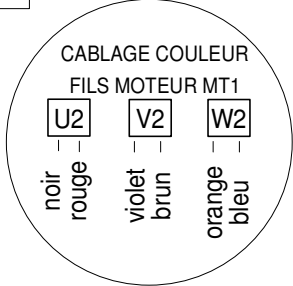
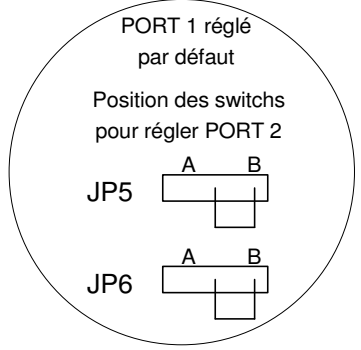
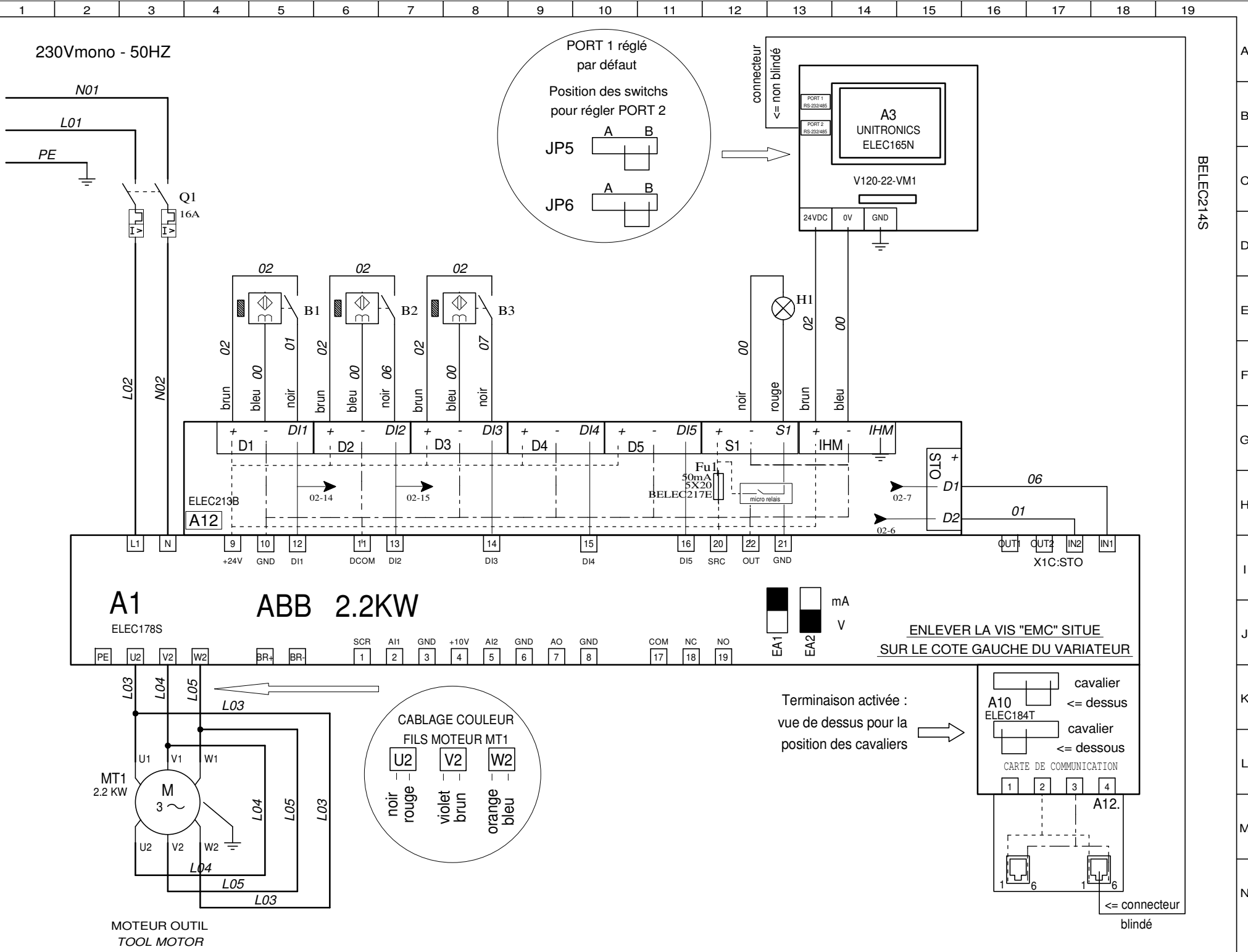
Code : B5012101

220V-50Hz-mono

Version : C

11 PLANS ELECTRIQUES – BCE870221

11 ELECTRIC DRAWINGS - BCE870221

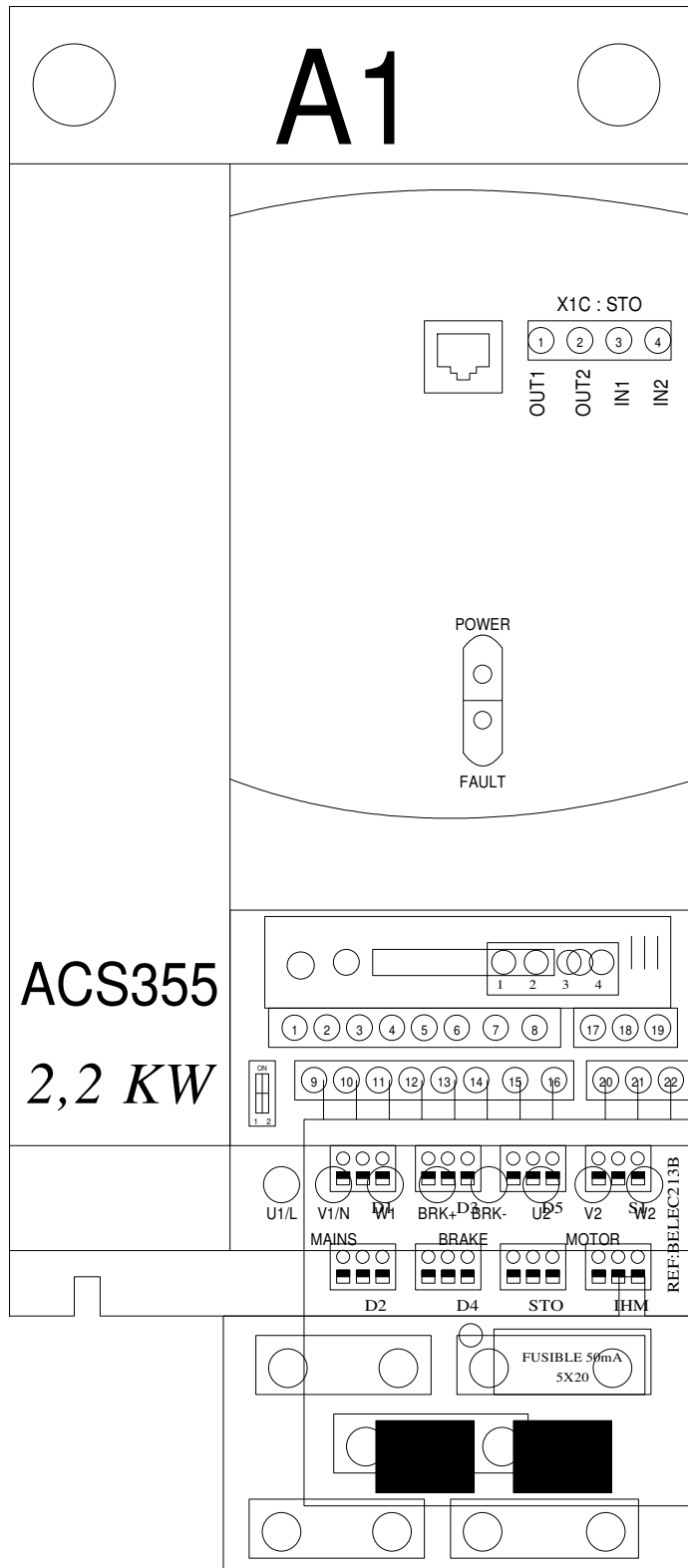


Terminaison activée :
 vue de dessus pour la position des cavaliers

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

A B C D E F G H I J K L M N

BELEC214S



A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19



Z.I. Nord 85607 Montaignu Cedex - France

Tel. 33 (0)2 51 45 35 35 - email belec@vmi.fr

AG

DOSSIER : BATTEUR ARTISANAT 2012

DESIGN : SYNOPTIQUE

05 / 06

SCHEMA N° : BCE870221

DES. PAR : OF

INDICE : G

LE : 16/07/2013

04

06

