

# HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



# VENERE

Pétrin

10/20/30

PRÉ-INSTALLATION  
INSTALLATION

Traduction des instructions originales



# PRÉAMBULE

Cet appareil a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin, soumis à des tests stricts dans nos laboratoires, c'est pourquoi nous assurons la sécurité absolue et la fonctionnalité de ce dernier.

L'installation doit être réalisée par **un personnel professionnellement qualifié**, en mesure d'assumer la responsabilité de l'intervention et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

Avant l'installation, lisez **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

## ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Fabricant est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'installation.

Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE since 1963

CUPPONE S.R.L.

Via Sile, 36

31057 Silea (TV) - ITALY

T +39 0422 361143

F +39 0422 360993

info@cuppone.com - www.cuppone.com

# INDEX

---

<b>1</b>	<b>CONTRÔLES AVANT ACHAT.....</b>	<b>3</b>
----------	-----------------------------------	----------

---

	<b>DONNÉES TECHNIQUES.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	Description de la machine.....	4
	Données électriques.....	4
	Données techniques   Dimensions hors tout.....	6

---

<b>3</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>7</b>
	Symboles appliqués sur l'appareil.....	8

---

	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>9</b>
	Transport.....	9
	Opérations préliminaires.....	9
	Élimination des emballages.....	9
<b>4</b>	Positionnement.....	10
	Lecture de la plaque signalétique.....	10
	Branchement électrique.....	11
	Réglage de la tension de la courroie.....	12
	Installation   Schémas électriques.....	13

---

	<b>OPÉRATIONS FINALES.....</b>	<b>14</b>
	Pré-essai et essai.....	14
<b>5</b>	Vérification de la bonne installation.....	14
	Vérification du bon sens de rotation du bol.....	15
	Vérification du fonctionnement et premier allumage.....	15
	Activation de la garantie.....	15

---

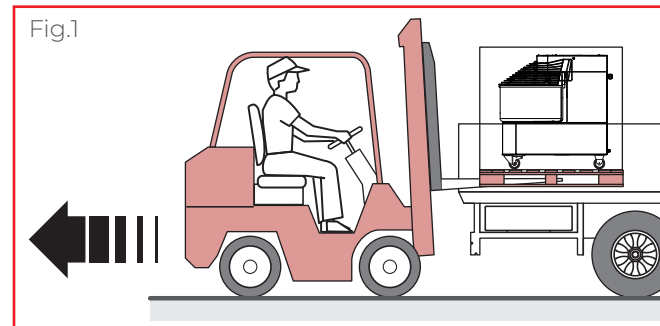
# 1 CONTRÔLES AVANT ACHAT


Avant l'achat de l'appareil et avant son installation, vérifiez les conditions suivantes, nécessaires pour une installation, un fonctionnement et un entretien corrects de l'appareil.

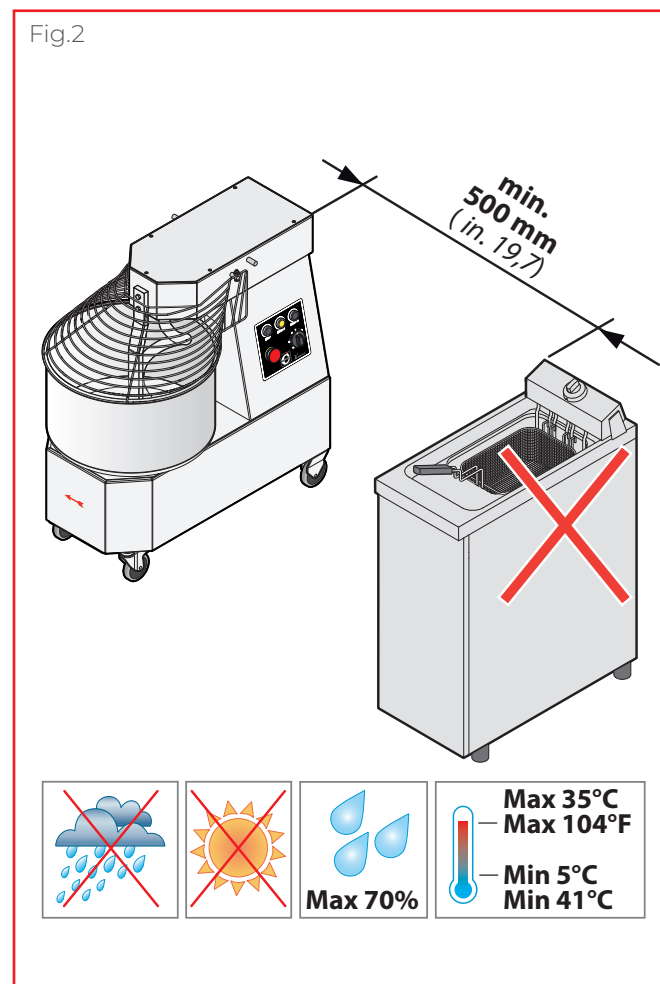
A	Transport (contrôle du propriétaire)
✓	Le jour de la réception de l'appareil et de son installation, assurez-vous que :
■	► <b>Fig.1</b> il existe un dispositif de levage capable de déplacer l'appareil en toute sécurité (vérifier les poids et les dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération ;
■	il existe des équipements de protection individuelle disponibles (par ex. chaussures de sécurité, gants, etc...)

B	Locaux d'installation (contrôle du propriétaire)
✓	Assurez-vous que :
■	le sol du lieu d'installation soit <b>ignifuge, plat et capable de supporter</b> le poids de l'appareil ;
■	► <b>Fig.2</b> Le local d'installation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit réservé et conforme à la cuisson d'aliments ;</li> <li>- ait un échange d'air adéquat ;</li> <li>- réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;</li> <li>- soit à l'abri des agents atmosphériques ;</li> <li>- ait une température maximale de +5 °C (41 °F) à +35 °C (104 °F) ;</li> <li>- ait une humidité inférieure à 70%.</li> </ul>
■	l'appareil passe facilement à travers les portes ;

- ► **Fig.2** l'appareil NE soit PAS positionné à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.). Il est absolument nécessaire de respecter les distances de sécurité minimales entre le produit et les autres équipements ou matériaux inflammables. Les distances doivent être augmentées en présence d'objets réalisés en matériaux sensibles à la chaleur.



C	Branchement électrique (contrôle d'un électricien qualifié)
✓	Pour un branchement correct en phase d'installation :
■	<b>prévoyez une prise de raccordement</b> à la ligne électrique située dans les alentours de l'appareil.
■	les machines <b>possèdent déjà le câble de raccordement ; ce dernier est doté d'une fiche (non fournie)</b> de capacité adéquate pour l'absorption de l'appareil. Cette opération doit être réalisée par du personnel qualifié.
■	<b>vérifiez que les systèmes du local soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation</b> et aux indications inscrites sur la plaque signalétique. Il faut savoir que, pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ être obligatoirement raccordé à la <b>ligne de terre</b>  du réseau (câble de couleur jaune vert) ;</li> <li>■ être obligatoirement raccordé à un <b>interrupteur différentiel</b> selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;</li> <li>■ être obligatoirement raccordé à un <b>mécanisme d'interruption omnipolaire</b> qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.</li> </ul>



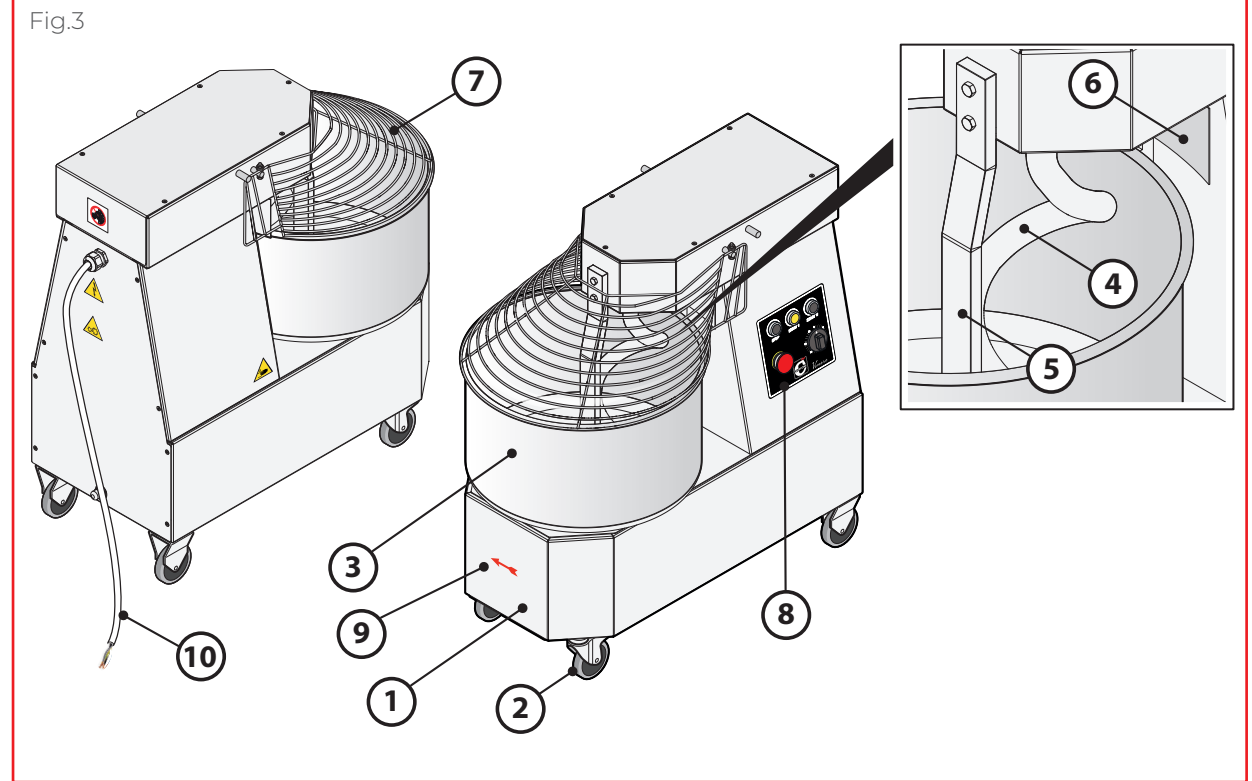
## 2 DONNÉES TECHNIQUES

### DESCRIPTION DE LA MACHINE

► Fig.3

Les parties principales de l'appareil sont :

- 1 **Base** en acier peint
- 2 **Roues pivotantes**
- 3 **Bol rotatif** en acier inox AISI 304 pour le mélange
- 4 **Spirale** en acier inox AISI 304
- 5 **Colonne de contraste** en acier inox AISI 304
- 6 **Protection pour farine** en acier inox AISI 304 (absente sur le modèle VN10)
- 7 **Grille de protection** en acier inox poli AISI 304 : elle évite d'introduire les mains à l'intérieur de la cuve durant le cycle en cours ; si la protection se soulève durant le pétrissage, le mouvement de la spirale et de la cuve est interrompu
- 8 **Panneau de commandes**
- 9 **Flèche** : indique le bon sens de rotation du bol
- 10 **Câble d'alimentation**

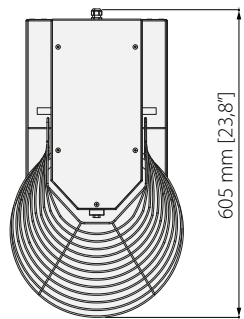
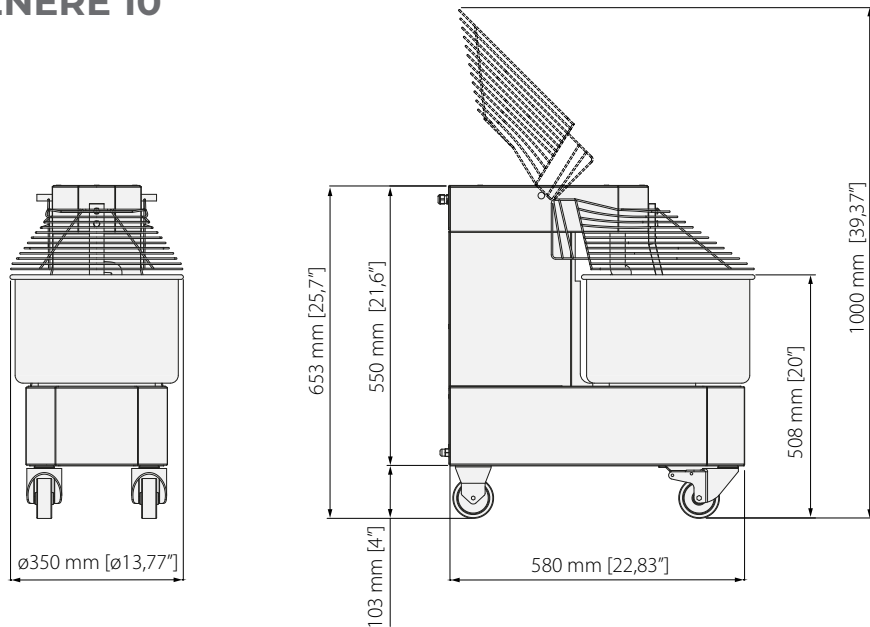



## Données électriques


Modèle	Alimentation électrique	Puissance première vitesse	Puissance deuxième vitesse	Absorption	Type de câble	Protection tableau client
	(V)	(kW)	(kW)	(A)	(N x mm <sup>2</sup> )	NxA
<b>VENERE 10</b>	3N x 400 V	0,55	0,75	1,1	4 x 0,75	3x16
<b>VENERE 20</b>	3N x 400 V	1,1	1,1	1,6	4 x 0,75	3x16
<b>VENERE 30</b>	3N x 400 V	1,5	1,5	2,2	4 x 0,75	3x16

# Données techniques | Dimensions hors tout

## VENERE 10



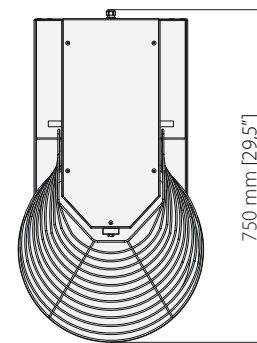
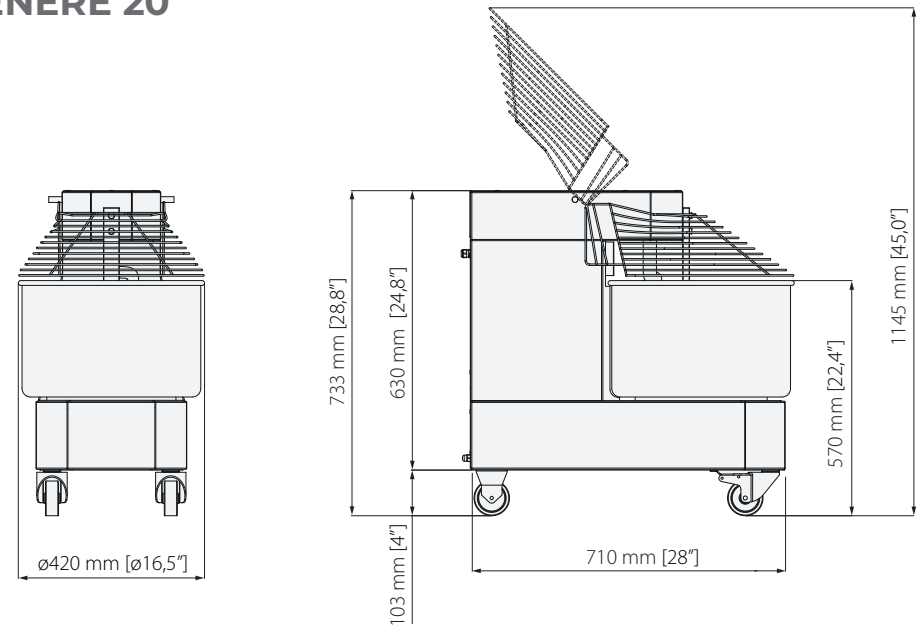
	diamètre du bol	317 mm [12,4"]
	hauteur bol	210 mm [8,27"]
	capacité du bol	16 litres [4,2 gal.]


	pois du pétrin	54 kg [119 lb]
	pois emballage + pétrin	61 kg [134,5 lb]
	dimensions de l'emballage du pétrin	730 x 390 x 850 mm [28,7" x 15,3" x 33,4"]


pâte finie		10 kg [22 lbs]
------------	--	----------------

RPM (tours par minute)	cuve (1ère vitesse   2ème vitesse)	13 RPM   20 RPM
	spirale (1ère vitesse   2ème vitesse)	83   129 RPM

## VENERE 20



	diamètre du bol	400 mm [15,7"]
	hauteur bol	260 mm [10,2"]
	capacité du bol	32 litres [8,4 gal.]

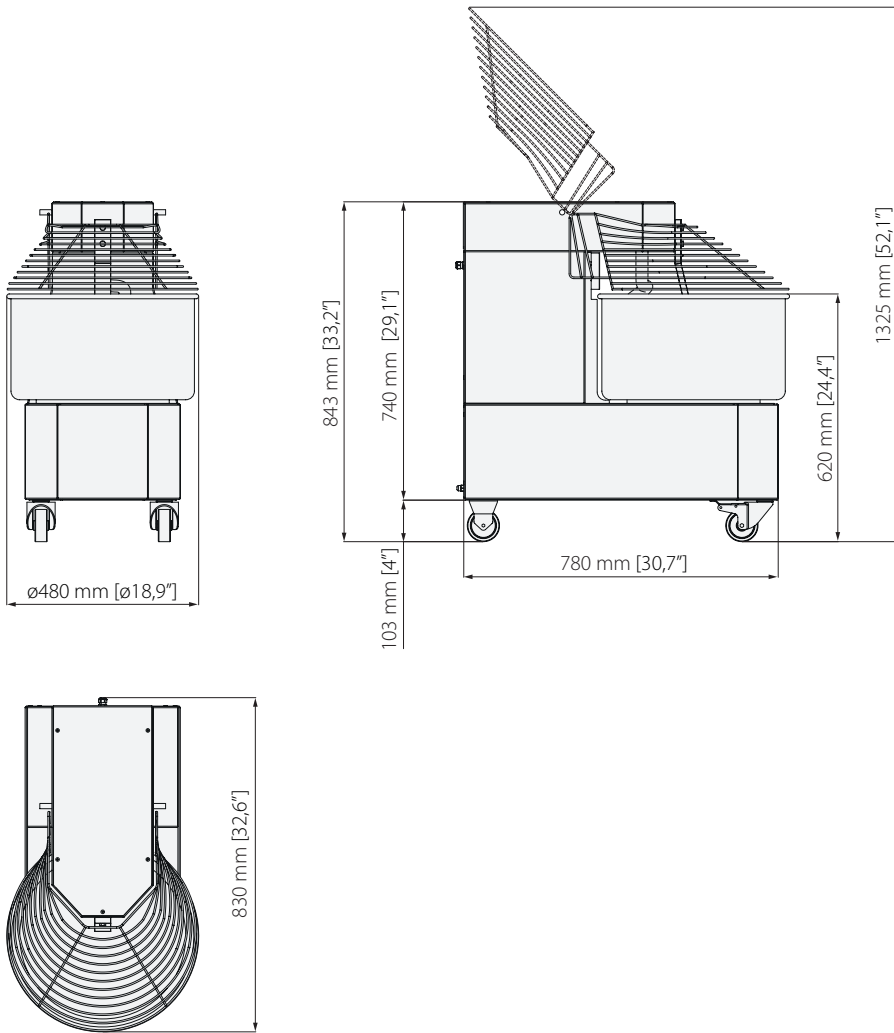
	pois du pétrin	78 kg [172 lb]
	pois emballage + pétrin	88 kg [194 lb]
	dimensions de l'emballage du pétrin	810 x 475 x 880 mm [31,8" x 18,7" x 34,6"]



pâte finie		20 kg [44 lbs]
------------	--	----------------

RPM (tours par minute)	cuve (1ère vitesse   2ème vitesse)	12   19 RPM
	spirale (1ère vitesse   2ème vitesse)	103   160 RPM

# Données techniques | Dimensions hors tout

## VENERE 30




	diamètre du bol	452 mm [17,8"]
	hauteur bol	260 mm [10,2"]
	capacité du bol	41 litres [10,8 gal.]
	pois du pétrin	131 kg [289 lb]
	pois emballage + pétrin	143 kg [315 lb]
	dimensions de l'emballage du pétrin	875 x 540 x 970 mm [34,4" x 21,2" x 398,1"]
pâte finie		30 kg [66 lbs]
RPM (tours par minute)	cuve (1ère vitesse   2ème vitesse)	10   16 RPM
	spirale (1ère vitesse   2ème vitesse)	88   137 RPM

# 3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant tout déplacement et installation de l'appareil, veuillez vous assurer de la conformité du local qui l'accueillera et vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Ne pas obstruer les orifices de ventilation et d'échappement de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Revendeur, son agent de service ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dB.

## SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL ET SUR LES ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE


 Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.

 Tension dangereuse

 Risque d'explosion

 Danger d'engrenages


 Risque d'écrasement des mains

 Ne pas retirer la protection

 Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillée.

 Conseil du Fabricant

 Avertissement du Fabricant

 Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

# Consignes de sécurité

## SYMBOLES APPLIQUÉS SUR L'APPAREIL

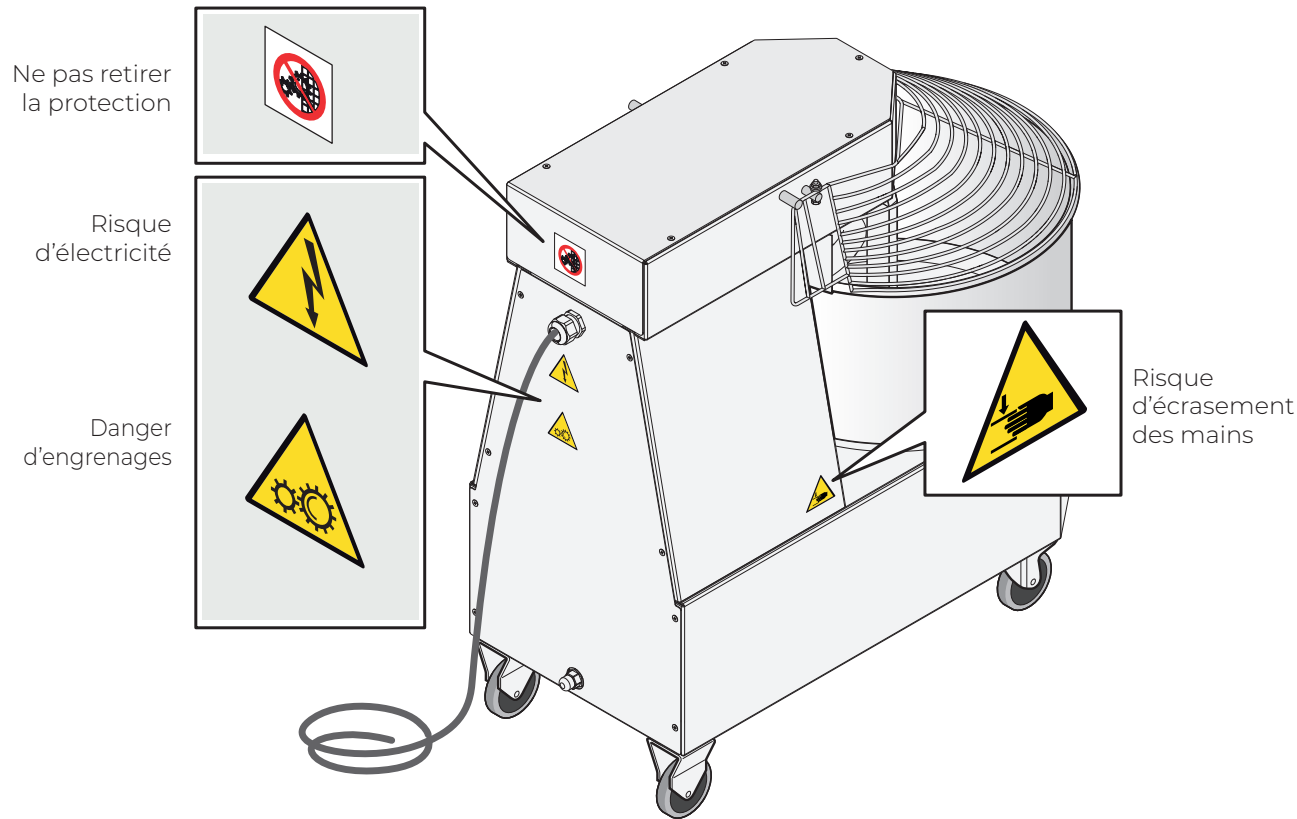


Fig.4

## REMARQUES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires.

La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes.

La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction/interprétation ou d'impression.



# 4 INSTALLATION

## TRANSPORT

► Fig.5

Munis d'équipement de protection individuelle, transportez l'appareil dans le lieu de l'installation.

Utilisez un moyen adéquat capable de supporter le poids de l'appareil.

**⚠** **Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.**

Pendant le transport, portez une attention particulière au franchissement des portes et/ou des ouvertures.

Modèle VENERE	Poids
10	54 kg [119 lb]
20	78 kg [172 lb]
30	131 kg [289 lb]

Fig.5

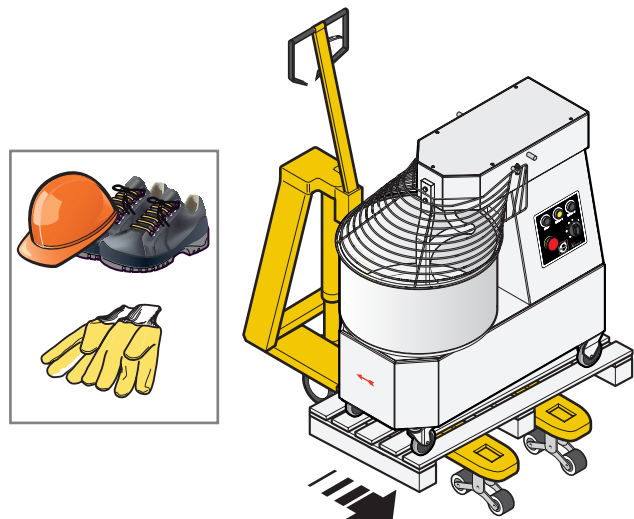


Fig.6



## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

► Fig.6

**!** Vérifiez que toutes les pièces qui composent l'appareil soient en bon état et ne présentent pas de défauts ou de ruptures. Dans le cas contraire, informez le Fabricant pour connaître les procédures à suivre.

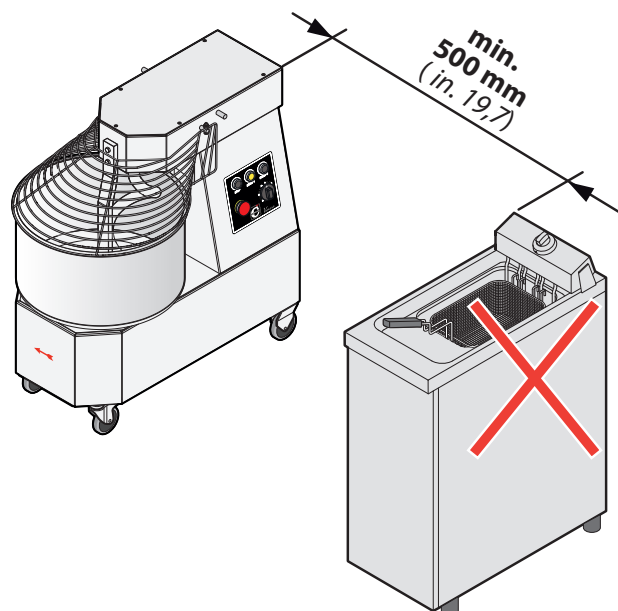
## ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Avant de commencer à installer l'appareil, éliminez les emballages selon les prescriptions des réglementations en vigueur dans le Pays d'installation.

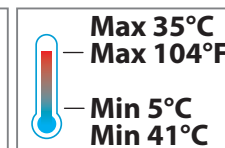
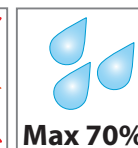
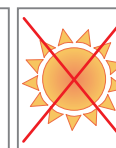
**⚠** **Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés en désordre, pourraient être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.**

**⚠** **Attention, danger d'obstacle ! Les emballages laissés en désordre pourraient gêner durant les opérations de montage.**

Fig.7



**⚠** **Pour réduire le risque d'incendie, veuillez respecter les distances minimales indiquées et installez l'appareil dans des lieux ignifuges et non à risque d'explosion. Le sol du lieu d'installation doit également avoir la finition de surface ignifuge.**



# Installation

## POSITIONNEMENT

### ► Fig.7

Installez l'appareil dans un local :

- dédié et conformes à la cuisson d'aliments ;
- avec un échange d'air adéquat ;
- sans éléments inflammables ou explosifs ;
- qui répond aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- qui soit à l'abri des agents atmosphériques ;
- qui ait une température max de +5 °C (41°F) à +35 °C (95°F) ;
- qui ait une humidité inférieure à 70 %.

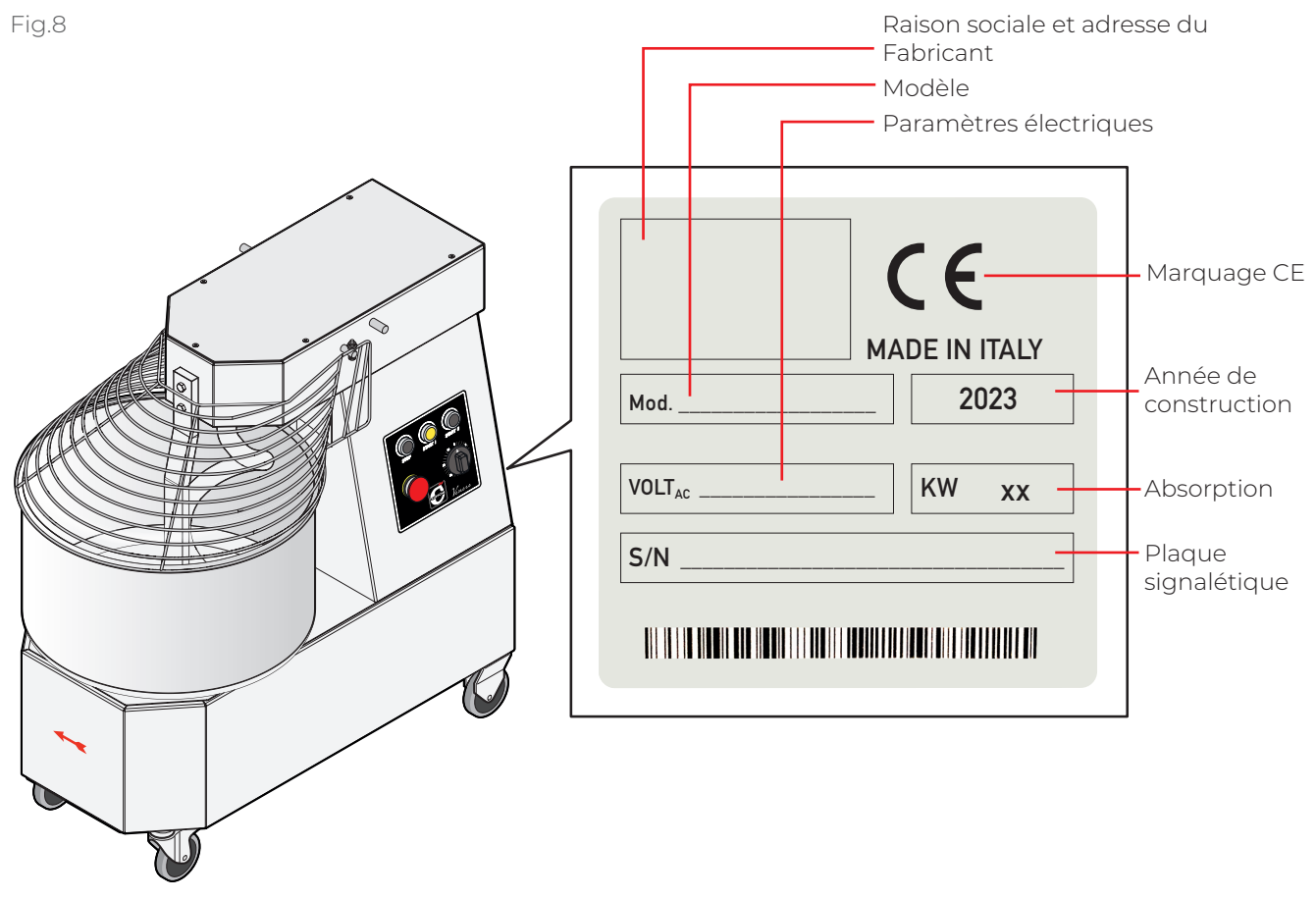
## LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

### ► Fig.8

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.


Elle fournit d'importantes informations techniques qui résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.


Fig.8



# Installation

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


 Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenues dans les premières pages.

 Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

► Fig.9

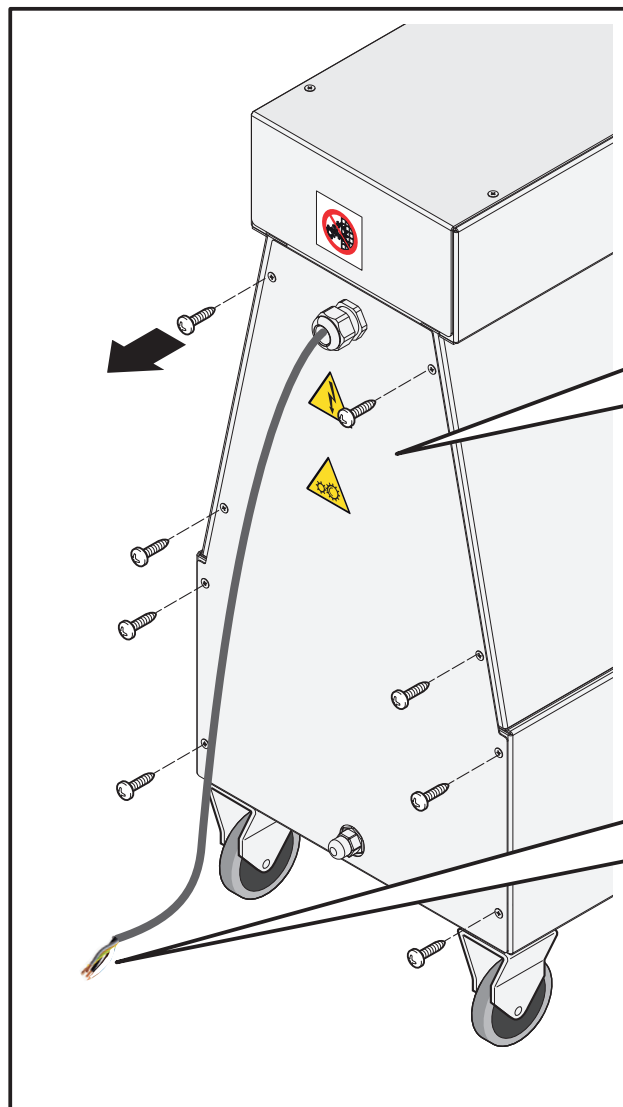
Les machines possèdent déjà le câble de raccordement ; ce dernier est doté d'une fiche (non fournie) de capacité adéquate pour l'absorption de l'appareil. Cette opération doit être réalisée par du personnel qualifié.


Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

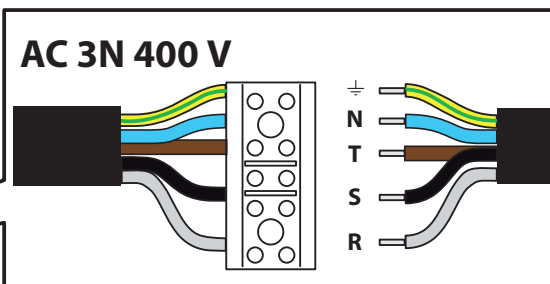
- être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre**  du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
- être obligatoirement raccordé à un **disjoncteur thermique** selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;
- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect de ce qui est susmentionné.

 terre  
**F - R - S - T...L:** phase



 Sur les pages suivantes se trouvent les schémas électriques : référez-vous à celui spécifique au modèle à raccorder.



Ce schéma est fourni en cas de remplacement du câble de raccordement par un nouveau, car les machines possèdent déjà le câble de raccordement.

Monter une fiche (non fournie) de capacité adaptée à l'absorption du produit

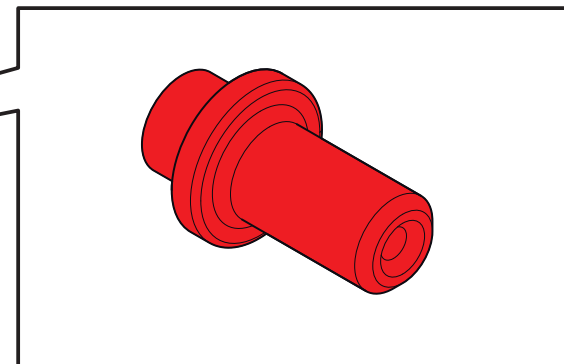


Fig.9

# Installation

► **Fig.10** Après le branchement, veuillez vous assurer que le câble :

- ne gêne pas le passage des personnes ou des choses (ex. chariots à roulettes) ;
- ne soit pas écrasé ou plié ;
- ne soit pas positionné à côté de bords tranchants ou de surfaces chaudes.

L'extension du câble ou l'utilisation de rallonges n'est pas autorisée.



**En cas de besoin, le câble doit être remplacé par le Revendeur ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risque. Le câble doit être remplacé par un câble de mêmes caractéristiques et adapté à l'absorption de l'appareil. Pour le remplacement, référez-vous au ► Fig.9**



Tableaux des données électriques à la page 4

## RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA COURROIE

La tension de la courroie se relâche progressivement à l'utilisation : cela ralentit ou bloque complètement la rotation du bol, un problème non lié à un dysfonctionnement du moteur.

► **Fig.11.** En cas de ralentissement ou de blocage de la courroie :

- mettez la machine en marche ;
- à l'aide d'une **clé anglaise 17 mm**, vissez **lentement** dans le **sens horaire** le **tirant** qui se trouve sur le panneau arrière de la machine ;
- lorsque le bol tourne à nouveau normalement, arrêtez de visser le **tirant** : la courroie est à nouveau correctement tendue.

**Cette opération peut être effectuée au besoin également par l'utilisateur final.**

## CONTRÔLE DES CHÂÎNES

Contrôlez la tension des chaînes et graissez-les une fois par semestre.

► **Fig.12.** Pour accéder aux chaînes, **coupez l'alimentation de la machine**, attendez les temps de décharge des composants capacitifs (environ 5 minutes) et retirez les protections supérieure, arrière et inférieure.



**Seul un technicien autorisé et qualifié peut accomplir cette opération.**

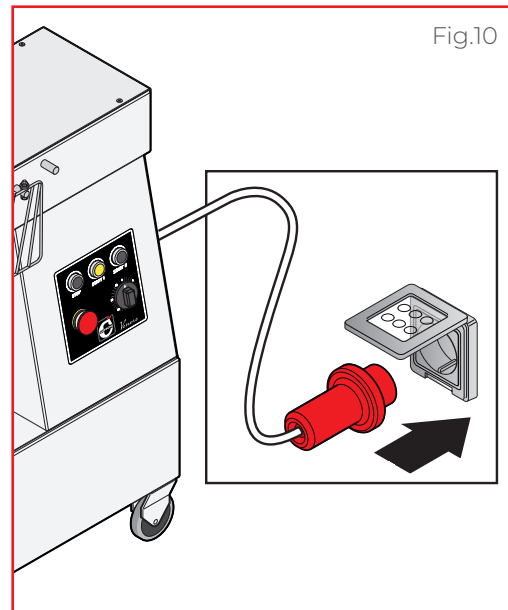


Fig.10

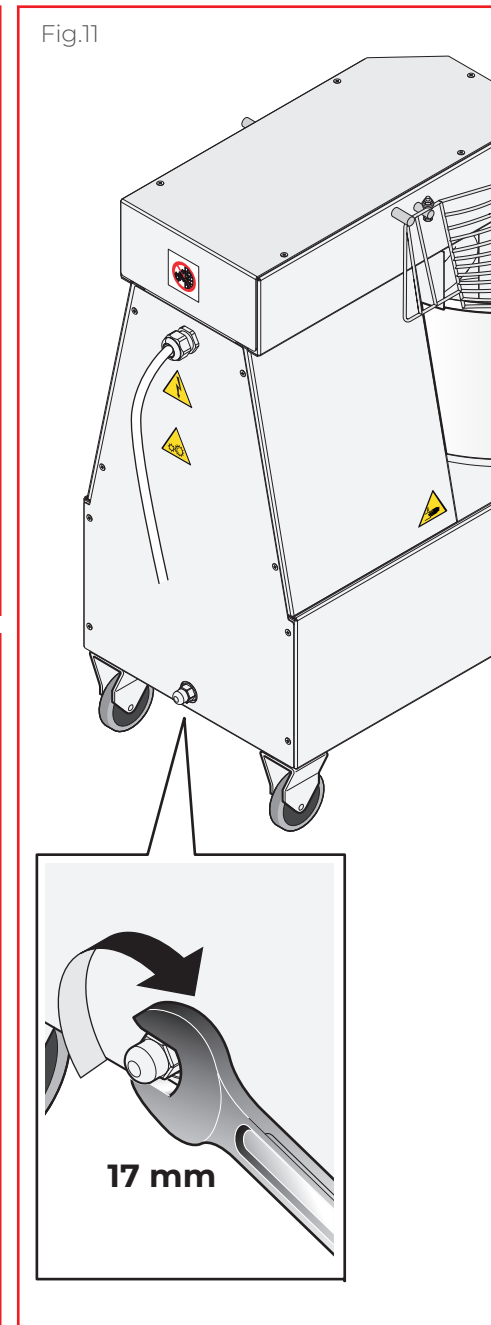


Fig.11

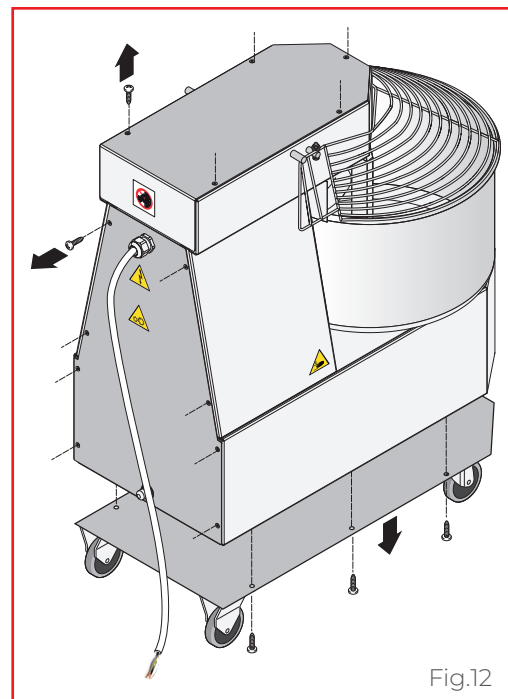
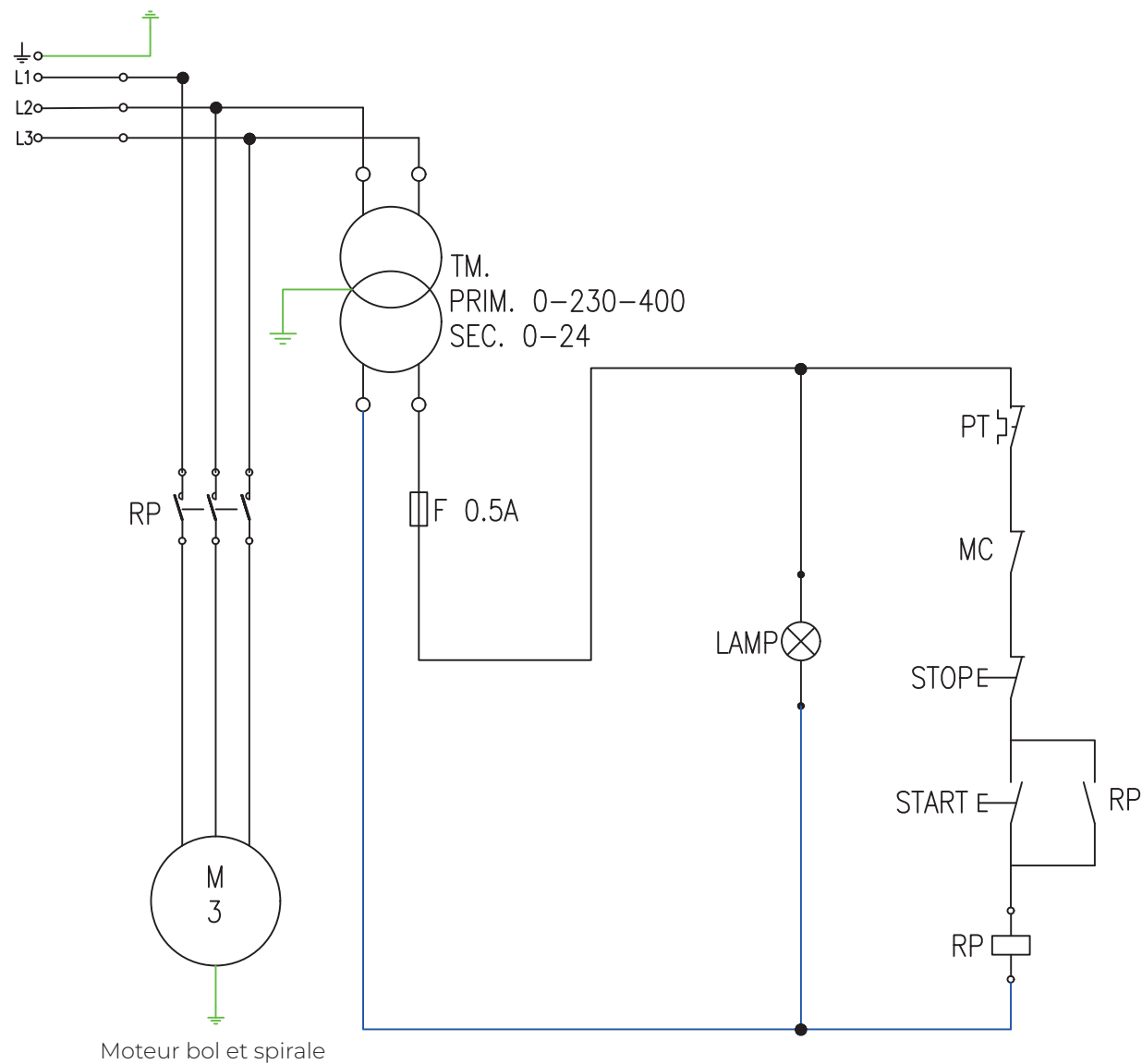


Fig.12



Sigle	Description
RP	Contacteur
M	Moteur
TM	Transformateur
F	Fusible
LAMP	Lumière du voyant
PT	Relais thermique
MC	Timer
STOP	Bouton d'arrêt d'urgence
START	Bouton de démarrage
RP	Bobine contacteur

# 5 OPÉRATIONS FINALES

## PRÉ-ESSAI ET ESSAI

Avant la livraison au client, l'appareil est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.

La « feuille de contrôle du processus de production » ci-jointe, garantit que **chaque** passage du processus de production - de l'assemblage à l'emballage - a été soigneusement vérifié aussi bien en termes de fonctionnalité que de sécurité.

Après avoir installé l'appareil, pour compléter l'installation, effectuez les points **A**, **B**, **C** et **D**.

## **A** VÉRIFICATION DE LA BONNE INSTALLATION

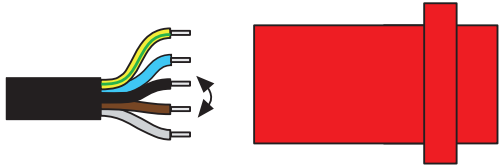
Cochez par un « √ » tous les points du tableau ci-contre : cela confirmera d'avoir effectué une installation complète et correcte.

√	<b>VÉRIFICATIONS DU POSITIONNEMENT</b>
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (température minimum / maximum, etc...)
	L'appareil repose-t-il sur un sol parfaitement nivelé ?
	Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ?
√	<b>VÉRIFICATIONS ÉLECTRIQUES</b>
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?
	Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ?
√	<b>DIVERS</b>
	L'utilisateur est-il en possession de tous les documents relatifs à l'appareil ?

# Opérations finales

## B VÉRIFICATION DU BON SENS DE ROTATION DU BOL

► **Fig.13** Assurez-vous que le bol tourne dans le sens indiqué par la flèche. Si cette condition n'est pas présente, inversez les deux phases (ex. câble noir avec câble marron).



## C VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT ET PREMIER ALLUMAGE

Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques.

## D ACTIVATION DE LA GARANTIE

Au terme de l'essai, activez **OBLIGATOIREMENT** la garantie.

**SI ELLE N'EST PAS OPPORTUNÉMENT ACTIVÉE, SA VALIDITÉ SERA CONSIDÉRÉE À PARTIR DE LA DATE DE LA FACTURE ET NON PAS DE LA DATE RÉELLE D'INSTALLATION.**

Fig.13

