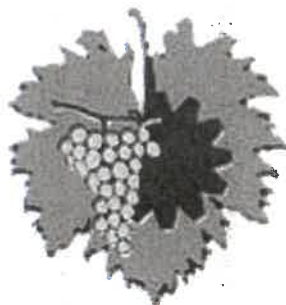


ENOITALIA

MACHINES ŒNOLOGIQUES



INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'INSTALLATION MANUEL TECHNIQUE

Remplisseuse par chute modèles 9300 / 9301 / 9302 / 9303 / 9304

ENOITALIA s.r.l.
50050 CERRETO GUIDI (FI) Italia
Tel.+39 0571 588031
fax +39 0571/588080
www.enoitalia.net
info@enoitalia.net



ATTENTION:

Le présent manuel doit être conservé à proximité de la machine et dans un lieu bien connu du personnel chargé des opérations d'utilisation, de maintenance et de réparation

Index

Introduction	pag. 3
1 Description	pag. 3
2 Mise en place, vérification, installation.....	pag. 4
-2.1 Vérification préliminaire	
-2.2 Vérification avant installation	
-2.3 Installation	
-2.4 Réglage Niveau	
3 Remplissage.....	pag. 6
4 Lavage et Assainissement.....	pag. 7
- 4.1 Première utilisation et lavage	
- 4.2 Assainissement et lavage	
5 Éventuelles causes de mauvais fonctionnement.....	pag. 8
6. Avertissements	pag. 9
Garantie.....	pag. 10
Certification CE.....	pag. 11

INTRODUCTION

ATTENTION! Avant l'installation lire attentivement les instructions reportées ci-après, le présent manuel faisant partie intégrante de la machine.

Cette machine est conseillée pour le remplissage de bouteilles avec des liquides alimentaires tels que: LE VIN, LE LAIT, L'EAU, L'HUILE, LES JUS DE FRUIT*.

Elle n'est pas adaptée au pompage de liquides inflammables ni pour opérer dans un environnement présentant un danger d'explosion; ne pas utiliser avec des liquides dangereux en cas de contact ou d'inhalation.

La Société constructrice décline toute responsabilité pour les dégâts dérivant d'un usage impropre de la machine ou pour la non-observation des instructions prévues dans le présent manuel.

**=demander l'installation du kit de remplissage spécial au moment de la commande*

1. DESCRIPTION

La machine est composée des éléments suivants (Figure 1):

- Tableau électrique (A): doté d'interrupteur général, prise pour raccordement pompe
- Pompe en acier inox avec roue à ailettes en caoutchouc (H)
- Bac de collecte contenant le flotteur inox ou les sondes électroniques de niveau (B)
- Indicateur de niveau (C)
- Tête de remplissage (D) composée de deux becs réglables.
- Plan d'appui des bouteilles réglable et inclinable (E).
- Filtre à plaques (F) et volant de réglage du filtre (G)
- Vanne de remplissage et d'évacuation bac de collecte (I).

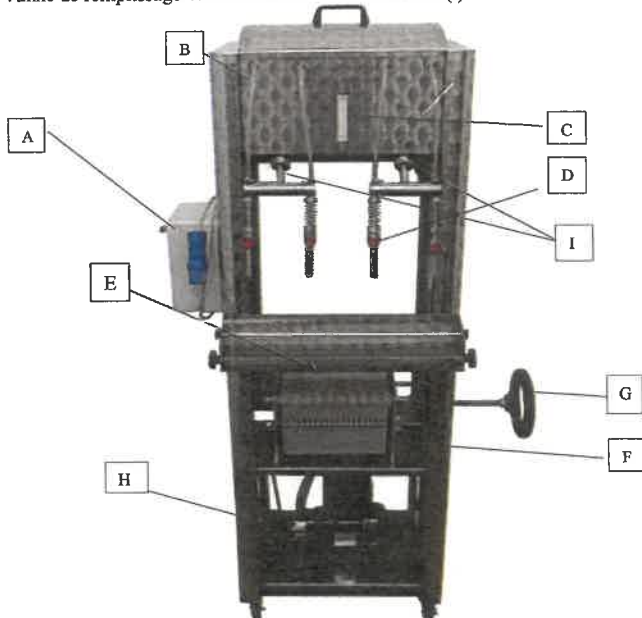


FIGURE 1

ATTENTION! Avant toute opération de contrôle et de maintenance couper la tension de l'installation et débrancher la fiche de la prise de courant.

La machine est conçue pour remplir par gravité et à NIVEAU CONSTANT des bouteilles et flacons à col rond en verre. L'extraction de l'air de la bouteille se fait automatiquement grâce à la tête de remplissage. Le système de remplissage du bac de collecte peut être avec flotteur mécanique ou sondes électroniques de niveau. Le bac de collecte peut être rempli par chute ou par pompe; en cas d'installation d'un flotteur électronique, le tableau de commande de la remplisseuse gère l'allumage et l'extinction de la pompe; en cas d'installation d'un flotteur mécanique, il est recommandé de doter la pompe éventuelle d'un by-pass de surpression ou d'un pressostat automatique.

La remplisseuse est conçue pour être utilisée par un personnel qualifié car elle peut constituer une source de danger pour les personnes. Ne pas laisser la machine en marche sans surveillance.



ATTENTION! Les modèles auxquels se réfère cette machine diffèrent exclusivement par le nombre de becs de remplissage (2-4-6) et par la hauteur de la structure (version banc sans roues / version au sol avec roues), mais ne diffèrent ni dans leur fonctionnement ni pour leur maintenance.

2. MISE EN PLACE, VÉRIFICATION, INSTALLATION

La machine doit être placée dans un endroit stable et horizontal par rapport au sol et doit être bloquée à l'aide du frein des roues antérieures articulées.

2.1 VÉRIFICATION PRÉLIMINAIRE. La machine est fournie emballée et sur palette, prête à l'emploi. Une fois déballée, s'assurer de l'intégrité de tous ses composants et informer éventuellement le fournisseur de tout défaut apparent. En donner communication écrite à la société Enoitalia s.r.l. sous un délai de 15 jours à compter de la réception de la machine.

Vérifier que la machine corresponde aux spécifications de la commande.

La machine est accompagnée du présent manuel d'instructions qui fait partie intégrante de celle-ci.

Vérifier manuellement que les sondes de niveau ou bien le bras du flotteur de remplissage ne soient pas bloqués et le cas échéant les libérer de tout obstacle pouvant en empêcher le mouvement.

2.2 VÉRIFICATION AVANT INSTALLATION. Avant de brancher la machine s'assurer que le voltage de réseau corresponde à celui de la machine, comme indiqué sur la plaquette du moteur de la pompe. En cas d'installation d'une pompe externe à la machine s'assurer que cette pompe soit monophasée avec voltage 220V 50/60hz, puissance maximum 0,5 kw, capacité maximum 2500 l/h

La sécurité électrique de la machine est garantie uniquement si celle-ci est reliée à une installation de mise à la terre efficace, effectuée conformément aux normes en vigueur en matière d'électricité. La vérification et l'installation éventuelle des éléments électriques opportuns doivent être effectués par un personnel qualifié. L'utilisation de prises multiples et d'adaptateurs est déconseillée; dans le cas où leur usage serait indispensable, il est nécessaire d'utiliser des produits

conformes aux normes de sécurité en vigueur, en respectant la limite de débit en valeur de courant ainsi que celle de puissance maximum.

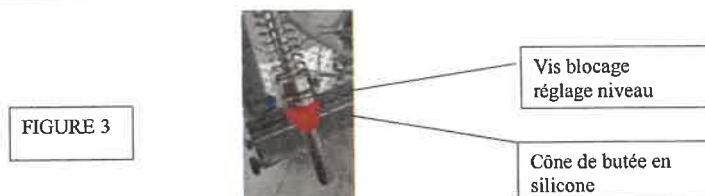
2.3 INSTALLATION. Placer la machine dans un endroit stable, à proximité du réservoir de stockage du vin et la bloquer à l'aide des freins prévus à cet effet situés sur les roues antérieures. Prévoir un plan d'appui pour les bouteilles remplies et un espace pour placer le conteneur des bouteilles à remplir. Il est à noter que durant son fonctionnement la machine nécessite environ 130 bouteilles/heure pour chaque bec.

ATTENTION! *Les bouteilles à remplir doivent être toutes de la même hauteur. Il n'est pas possible de remplir en même temps des bouteilles ayant des hauteurs différentes.*

Procéder au raccordement de la remplisseuse au réservoir de stockage selon les modalités suivantes:

- Grâce à un tuyau de transvasage d'un diamètre de 20mm (sur demande le tuyau peut être fourni par Enoitalia srl). Ces tuyaux doivent être rigides et renforcés et doivent être fixés à la vanne d'entrée du liquide placée sous le bac de collecte avec un collier de serrage prévu à cet effet. Il est conseillé de prévoir une longueur maximum de 5 mètres. S'assurer que le niveau du liquide à l'intérieur du réservoir de stockage soit supérieur à la hauteur du bac de collecte.
- En cas d'utilisation d'une remplisseuse dotée de pompe, relier le tuyau rigide au raccord d'entrée de la pompe qui est de 20mm.
- En cas d'utilisation de pompes externes, relier la conduite de refoulement de la pompe directement à la vanne d'entrée du bac de collecte et relier la pompe au tableau électrique installé sur la remplisseuse.

2.4 RÉGLAGE NIVEAU

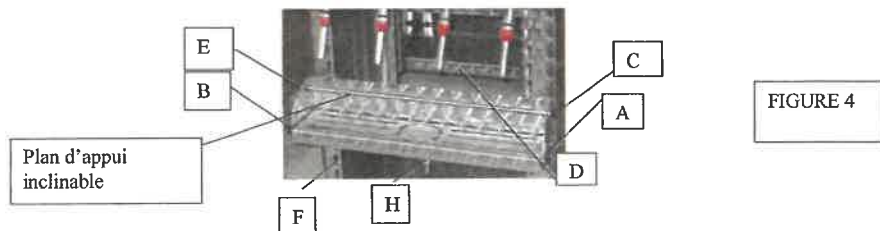


Positionner la bouteille en y introduisant le bec de remplissage et en faisant en sorte que le col de la bouteille appuie contre le cône en silicone. Ne pas pousser la bouteille vers le haut. Le niveau de liquide à l'intérieur de la bouteille correspond à la longueur du bec à l'intérieur de la même bouteille.

Si l'on veut diminuer le niveau il faut déplacer la garniture en silicone vers le bas.

Si l'on veut augmenter le niveau il faut déplacer la garniture en silicone vers le haut.

Pour modifier la position de la garniture en silicone il faut desserrer la vis de blocage, déplacer la garniture en silicone puis remettre en place la vis de blocage.



Une fois le niveau désiré identifié, placer la bouteille de façon verticale et soulever le plan d'appui des bouteilles (utiliser les orifices F pour le réglage), en l'installant en position la plus proche possible du fond de la bouteille (le plan d'appui doit être parallèle et non incliné).

En agissant sur les deux volants (n°A et n°B), incliner le plan d'appui en poussant la bouteille vers le haut jusqu'à ce qu'apparaissent entièrement les deux orifices de sortie et d'entrée de l'air à l'intérieur du distributeur (environ 20mm). Bloquer le plan d'appui.

Laisser la bouteille à la verticale et placer la barre (D) de façon à maintenir la position de la bouteille (en agissant sur les deux volants C et E).

Continuer à régler le reste des becs d'érogation en fonction de ce même niveau identifié

3.0 REMPLISSAGE

Après avoir réglé le niveau, il est possible de commencer le remplissage:

- **UTILISATION D'UN FLOTTEUR MÉCANIQUE:** ouvrir la vanne de chargement du produit placée sur le bac de collecte. En cas de raccordement direct de la remplisseuse à un réservoir de stockage, le liquide commencera à défluer à l'intérieur du bac et sera visible sur l'indicateur de niveau (fig.1, n° C). Une fois le niveau programmé atteint, le flotteur interrompra l'afflux de liquide.
- **UTILISATION D'UN FLOTTEUR ÉLECTRONIQUE:** il faut s'assurer que la pompe soit bien reliée au tableau de commande. Ouvrir ensuite la vanne de chargement du produit et allumer le tableau de commande. La pompe se mettra en marche et le bac de collecte commencera à se remplir. Une fois le niveau atteint, la pompe s'arrête automatiquement, pour repartir ensuite dès que le liquide atteint la valeur minimum.

La machine est prête pour le remplissage: positionner les bouteilles vides en y introduisant les becs de remplissage et retirer les bouteilles pleines. Au cas où des gouttes s'écouleraient des becs, elles seront recueillies dans le plateau d'appui des bouteilles auquel est relié un robinet pour le déversement (figure 4, n°H).

ATTENTION!

Ne pas laisser la machine pendant une longue période en maintenant la vanne d'entrée du liquide ouverte. Si des arrêts prolongés sont prévus, il est nécessaire de fermer la vanne d'entrée du liquide sur la remplisseuse tout comme sur le réservoir de stockage

4.0 LAVAGE ET ASSAINISSEMENT

4.1 PREMIÈRE UTILISATION ET LAVAGE. Avant de commencer le remplissage lors de la PREMIÈRE UTILISATION, il est opportun de procéder à un lavage préventif de la machine, pour assainir les tuyaux et éliminer les résidus éventuels de fabrication.

Préparer un récipient contenant de l'eau chaude (60-80 C°) et un détergent neutre non moussant, ou bien 20/30 litres environ de solution désinfectante (nous conseillons l'acide citrique ou PERCISAN).

Simuler des remplissages avec tous les becs et, en cas d'utilisation d'une pompe, la mettre en marche pour remplir le bac de collecte.

Laisser tout le liquide se déverser et rincer abondamment à l'eau chaude.

Faire sécher le bac de collecte et les becs qui doivent rester ouverts pendant environ 20mm et en les laissant dans cette même position introduire une baguette dans les orifices de distribution.

4.2 ASSAINISSEMENT ET LAVAGE

La remplisseuse doit être vidée quotidiennement et lavée selon la description du paragraphe précédent, en évitant notamment dans le cas de liquides alimentaires les éventuels dépôts de produit à l'intérieur des tuyaux.

Pour l'assainissement complet des becs de remplissage, procéder à leur retrait à l'aide de l'écrou de fixation (figure 5, n°A)

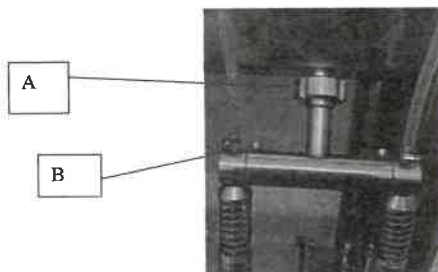


FIGURE 5



En agissant sur les vis de blocage n°B figure 5, il est possible de démonter entièrement la tête de remplissage de façon à la plonger dans une solution détergente/désinfectante et éliminer toutes les incrustations. Dans ce cas également, s'assurer que les becs restent ouverts pendant environ 20 mm.

ATTENTION! *Cette opération est très importante dans le cas de remplissage de liquides alimentaires pour éviter toute stagnation de liquide et l'apparition de moisissures.*

Le bac de collecte et les becs de remplissage peuvent être aussi stérilisés par vaporisation à 120C°; dans ce cas également, s'assurer que les becs restent ouverts pendant environ 20 mm.

Dans le cas d'utilisation d'un flotteur mécanique il faudra le retirer, en desserrant la vanne d'entrée du liquide et en extrayant le flotteur du bac de collecte. Plonger entièrement le flotteur dans un récipient contenant un liquide détergent/désinfectant comme cela a été indiqué précédemment pour les bacs de remplissage.

Figure 6
Flotteur mécanique



Figure 7
Flotteur électronique



5.0 ÉVENTUELLES CAUSES DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT

ATTENTION! *Toutes les interventions de réparation doivent être faites directement par Enoitalia srl ou par un personnel qualifié et spécialisé*

Dans le cas d'éventuelles opérations de réparation, il est nécessaire d'utiliser des pièces de rechange originales en s'adressant au revendeur ou directement au fabricant.

INCONVÉNIENTS	REMEDES
Le flotteur mécanique n'arrête pas le liquide à l'intérieur du bac de collecte.	Le liquide arrive à une pression trop élevée: remplacer la pompe ou réduire le niveau du liquide à l'intérieur du réservoir de stockage. Vérifier l'état d'usure de la garniture à l'intérieur du flotteur et procéder à son remplacement.
Le flotteur électronique n'arrête pas la pompe lorsque le niveau maximum est atteint.	Vérifier qu'il n'y ait aucun obstacle au mouvement de la sonde de niveau supérieur. Vérifier la bonne installation de la sonde (se référer à la figure 7). Contacter un électricien et vérifier le bon raccordement électrique de la sonde. Remplacer la sonde de niveau.
Le flotteur électronique ne met pas la pompe en marche lorsque le niveau minimum est atteint.	Vérifier que la pompe soit correctement raccordée au tableau électrique et ne soit pas dotée de condensateurs de mise en marche manuelle. Vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacles au mouvement de la sonde de niveau inférieur. Contacter un électricien et vérifier le bon raccordement électrique de la sonde. Remplacer la sonde de niveau.
Le niveau de remplissage des bouteilles n'est pas constant.	Sélectionner les bouteilles ayant la même hauteur.
Arrêt manqué du remplissage arrivé à niveau	Vérifier que le col de la bouteille soit rond.

et déversement du liquide et de l'air entre le cône d'étanchéité et le col de la bouteille.	Vérifier les dimensions du col de la bouteille compatible avec le cône utilisé. Vérifier l'état d'usure du cône et le remplacer.
Perte de liquide du bec de remplissage.	Remplacer la garniture d'étanchéité.
Perte de liquide de la pompe de transvasage.	Vérification et remplacement de la tenue mécanique de la pompe.
La remplisseuse ne part pas, le liquide ne se déverse pas à l'intérieur du bac de collecte.	Contrôler que la machine soit alimentée par la bonne tension de réseau. Ne pas utiliser de rallonges de section insuffisantes pouvant provoquer des chutes de tension. Vérifier le raccordement de la pompe au tableau électrique et contrôler que le bon sens de rotation de la pompe ait été sélectionné.

6. AVERTISSEMENTS

- Placer la machine dans un environnement sec, à l'abri des intempéries et protégée de l'humidité
- Ne pas utiliser la machine pour le transvasage de produits inflammables, explosifs ou en milieu explosif car le moteur n'est pas de type antidéflagrant
- La température des liquides à transvaser doit être comprise entre +5 °C et 60 °C; les températures supérieures entraînent une détérioration des prestations globales de la machine
- Le niveau de bruit relevé rentre dans les limites prévues par la directive 2006/42 CEE (<85dB)
- Avant de mettre la machine en marche vérifier qu'elle n'ait pas été endommagée pendant le transport (ruptures ou bosses), ce qui pourrait compromettre le fonctionnement
- Ne jamais effectuer le raccordement électrique, l'actionnement des commandes ou toute autre opération sur les parties électriques avec les mains mouillées
- Ne jamais enlever le carter de protection pendant l'usage de la machine et pendant le lavage
- Lire attentivement toutes les parties du présent manuel avant d'utiliser la machine et le conserver avec soin pour toute référence ultérieure
- La société Enoitalia S.r.l. n'est pas responsable des dommages dérivant de modifications éventuelles apportées par des tiers à la machine
- La société Enoitalia S.r.l. se réserve d'apporter des modifications de construction à tout moment sans obligation de communication

GARANTIE



La garantie couvre la machine pour les douze premiers mois de sa mise en fonction. En cas de non utilisation immédiate, la garantie couvre jusqu'à dix-huit mois à compter de la date de livraison au bout desquels elle devient caduque.

La garantie ne s'applique pas au transport de la machine qui incombe à l'acheteur et devient caduque en cas d'utilisation non conforme aux indications de ce manuel.

Toute réparation s'entend franco notre établissement de Cerreto Guidi, (FI); elle ne concerne pas le transport qui relève de la responsabilité de l'acheteur.

Sont exclus de la garantie et entraînent la cessation de toute obligation, les défauts imputables à:

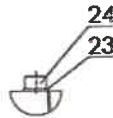
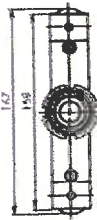
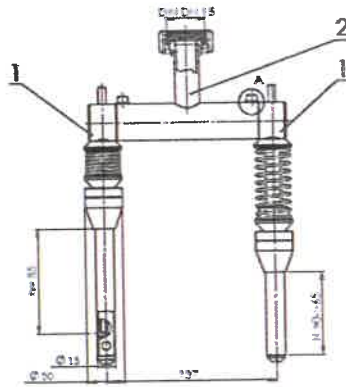
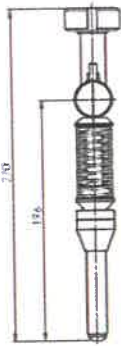
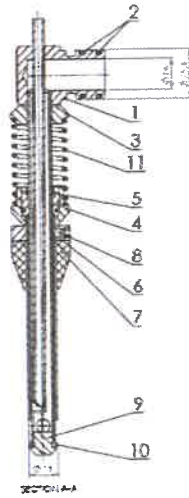
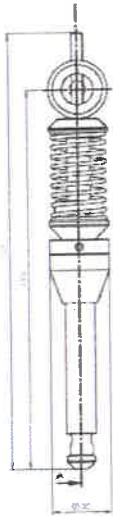
- Installation non correcte
- Apport de modification à la machine
- Inexpérience, absence d'entretien, signalement intempestif des défauts.
- Non-respect des instructions du manuel d'utilisation.
- Réparation de la part de personnel non autorisé par Enoitalia s.r.l.
- Dommages dus au transport, ne pouvant être imputés à des défauts de fabrication ou d'emballage.
- Interventions de mise en place et de logement dans des installations électriques différentes de celles indiquées dans le manuel et sur la plaquette placée sur le moteur.
- Frais et risques de transport en cas d'envoi de la machine auprès des centres d'assistance autorisés.
- Composants électriques.
- Matériel consommable et coûts de maintenance ordinaire indiquée dans le manuel cité plus haut.

La garantie ne s'étend pas à l'obligation de payer des dommages-intérêts en faveur de choses ou de personnes suite à l'utilisation de notre produit même en cas de rupture ou de défaut.

Le non-respect des conditions de paiement fixées entraîne la cessation immédiate des obligations de garantie. Toute réclamation éventuelle devra être communiquée par écrit et sous un délai de 8 jours par l'acheteur à ENOITALIA s.r.l.

Réserve de propriété: conformément aux articles 1523-1524 et suivants du code civil, le transfert de propriété des biens faisant l'objet de la vente se fera uniquement après le paiement complet de ce qui a été fixé. Le tribunal compétent pour tout litige qui pourrait émaner du présent contrat est le tribunal de Florence.

Pour les concitoyens étrangers ou la marchandise fournie à l'étranger, tout litige sera également réglé par la législation italienne



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ C.E.

La société Enoitalia S.r.l. ayant son siège légal et opérationnel dans la commune de Cerreto Guidi (FI) Loc. Pieve a Ripoli, via Prov. Pisana 162 et opérant dans le secteur œnologique en tant que constructeur et vendeur de la machine :

Remplisseuse par chute modèles 9300 / 9301 / 9302 / 9303 / 9304

DÉCLARE

Sous sa responsabilité que le produit en question résulte conforme à ce qui est prévu par les normatives communautaires, y compris les dernières modifications, ainsi qu'à la législation nationale formelle en la matière:

**2006/42CEE, 95/2006/CE, 89/336CEE, 2004/108/CE, 2000/14
CEE**

Cerreto Guidi ,01 /10/2018

Enoitalia srl
Stefano Menichetti
PRODOTTORE
