Manuel d’instructions



Coupe légumes 200 kg/h 230 V / 1N
ZK 50 N

2026-11-14

www.rmgastro.com

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ 3

2. DONNÉES TECHNIQUES 3

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ 3

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE 3

5. INSTALLATION 4

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU 4

7. MODE D'EMPLOI 5

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 8

1. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Décret du Ministère de santé. 38/21 Sb. Règlement 197/26/CE - Règlement REACH, 1935/24/CE - Règlement relatif au contact alimentaire.

Les produits répondent aux exigences du §26 de la loi n° 258/2 telle qu'en vigeur. Les produits répondent aux exigences de la directive RoHS 215/863/UE, 1/211, 517/214, 215/194, 215/195.

Attention, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects résultant d'une mauvaise installation, d'interventions ou de modifications inappropriées, d'un entretien insuffisant, d'une utilisation incorrecte, ou encore d'autres causes mentionnées dans les conditions générales de vente. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel et doit être manipulé par des personnes qualifiées. Les parties qui ont été réglées et sécurisées par le fabricant ou un technicien agréé ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

2. DONNÉES TECHNIQUES

L'étiquette de données techniques est située sur le panneau latéral ou arrière de l'appareil. Avant l'installation, étudiez le schéma de câblage et toutes les informations suivantes dans les instructions ci-jointes.

Largeur nette [mm]	Profondeur nette [mm]	Hauteur nette [mm]	Poids net [kg]	Puissance électrique [kW]
610	520	520	22.00	0.370

Alimentation	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Production maximale par heure [kg / h]	Nombre de tours / min
230 V / 1N - 50 Hz	620	580	200	255

Production par jour [kg]	Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
200	0.108	0.070	24.00	300

3. EMPLACEMENT DE L'ÉLECTRICITÉ

Pour le bon fonctionnement et le placement de l'appareil, il est nécessaire de respecter toutes les normes prescrites suivantes pour le marché concerné. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (dénivelé maximum jusqu'à 2°). Les petites irrégularités peuvent être nivelées avec des pieds réglables. Si l'appareil est placé de manière à être en contact avec les parois des meubles, ceux-ci doivent résister à une température allant jusqu'à 60°C. L'installation, le réglage, la mise en service doivent être effectués par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles opérations, selon les normes en vigueur. L'appareil peut être installé individuellement ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Une distance minimale de 10 cm doit être respectée par rapport aux matériaux inflammables. Dans ce cas, des aménagements appropriés doivent être prévus pour garantir une isolation thermique adéquate des parties inflammables. L'appareil doit être installé uniquement sur une surface ininflammable ou contre un mur ininflammable. **Les composants de l'appareil sécurisés par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiés par le personnel effectuant l'installation de l'appareil.**

4. MESURES DE SÉCURITÉ DU POINT DE VUE DE LA PROTECTION INCENDIE

- l'appareil ne peut être utilisé que par des adultes
- l'appareil peut être utilisé en toute sécurité conformément aux normes suivantes :

Protection contre l'incendie dans les zones présentant un risque ou un danger particulier

Protection contre les effets de la chaleur

- l'appareil doit être placé de manière à ce qu'il repose ou soit suspendu fermement sur une surface non combustible

Les objets contenant des substances inflammables ne doivent pas être placés sur l'appareil à une distance inférieure à une distance de sécurité de celui-ci (la plus petite distance entre l'appareil et les substances

inflammables est de 10 cm).

Tableau : degré d'inflammabilité des matériaux de construction inclus dans st. inflammabilité des substances et produits

Degré d'inflammabilité	Matériaux de construction
A - ininflammable	granit, grès, béton, brique, carreaux de céramique, plâtre
B – Difficile à inflammer	Acumin, Héraclite, Lihnos, Itaver
C1 - hautement inflammable	bois, bois dur, contreplaqué, papier dur, umakart
C2 - modérément inflammable	panneaux de particules, solodur, panneaux de liège, caoutchouc, revêtements de sol
C3 - Facilement inflammable	panneaux en fibres de bois, polystyrène, polyuréthane, PVC

- des informations sur le degré d'inflammabilité des matériaux de construction courants sont données dans le tableau ci-dessus. Les appareils doivent être installés de manière sécuritaire. Lors de l'installation, les règles de conception, de sécurité et d'hygiène pertinentes doivent également être respectées selon :
- sécurité incendie des appareils locaux et des sources de chaleur
- protection contre l'incendie dans les locaux présentant un risque ou un danger particulier
- protection contre les effets de la chaleur

5. INSTALLATION

Important : Le fabricant n'offre aucune garantie pour les défauts résultant d'une utilisation incorrecte, du non-respect des instructions contenues dans le manuel d'utilisation ci-joint et d'une mauvaise manipulation des appareils. L'installation, les modifications et les réparations des appareils pour grandes cuisines, ainsi que leur démontage en raison d'un possible dommage au raccordement de gaz, ne peuvent être effectués que sur la base d'un contrat de maintenance. Ce contrat peut être conclu avec un revendeur autorisé, tout en respectant les prescriptions techniques et les normes, ainsi que les règles concernant l'installation, l'alimentation électrique, le raccordement au gaz et la sécurité au travail. Instructions techniques d'installation et de réglage, à utiliser UNIQUEMENT par des techniciens spécialisés. Les instructions qui suivent se réfèrent à un technicien qualifié pour l'installation afin d'effectuer toutes les opérations de la manière la plus correcte et selon les normes en vigueur. Toute activité liée à la régulation, etc. doit être effectuée uniquement avec l'appareil déconnecté du réseau. S'il est nécessaire de maintenir l'appareil sous tension, il faut faire preuve de la plus grande prudence. Le type d'appareil pour l'évacuation est déclaré sur l'étiquette signalétique, il s'agit d'un appareil A1.

6. CONNEXION DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l'alimentation électrique - cette alimentation doit être sécurisée séparément. Et ceci avec le disjoncteur correspondant du courant nominal en fonction de la puissance absorbée de l'appareil installé. Vérifiez la consommation électrique de l'appareil sur l'étiquette de production située sur le panneau arrière (ou sur le côté) de l'appareil. Le conducteur de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. L'appareil doit être connecté directement au réseau, il est essentiel d'insérer un interrupteur entre l'appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, conforme aux normes en vigueur et à la charge. Le conducteur de mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Si l'appareil est destiné à être connecté à une prise, il doit être branché au réseau uniquement si la prise dispose d'une protection adéquate. Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50 degrés supérieure à celle de l'environnement. Avant de connecter l'appareil au réseau, il faut d'abord s'assurer que :

- le disjoncteur d'alimentation et la distribution interne peuvent supporter la charge actuelle de l'appareil (voir étiquette matricielle)
- le tableau de distribution est équipé d'une mise à terre efficace conformément aux normes et aux conditions fixées par la loi

- la prise ou l'interrupteur de l'alimentation est facilement accessible depuis l'appareil
- L'alimentation électrique de l'appareil doit être réalisée dans un matériau résistant à l'huile

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l'appareil, voir chapitre nettoyage et entretien. L'appareil doit être mis à la terre à l'aide d'une vis portant une marque de mise à la terre.

- Ne branchez pas la prise d'alimentation dans la prise électrique et ne la retirez pas de la prise avec les mains mouillées ou en tirant sur le câble d'alimentation !
- N'utilisez pas de rallonges ni de prises multiples.
- **Le point de connexion du réseau doit avoir l'impédance maximale ZMAX = 0,042 + j 0,026 Ω pour les conducteurs de phase et 0,028 + j 0,017 Ω pour le conducteur neutre.**

Modèles	Dimension extérieure (mm)	Production (kg/h)	Tension (V/Hz)	Puissance (W)
ZK - 50	220 x 610 x 520	200	230/50	370
ZK - 50 N	220 x 610 x 520	200	230/50	370

RACCORDEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l‘alimentation électrique - cette alimentation doit être protégée séparément. Pour ce faire, il faut utiliser un disjoncteur approprié dont l‘intensité nominale dépend de la puissance absorbée par l‘appareil installé. Vérifiez la puissance de l‘appareil sur l‘étiquete signalétique située sur le côté de l‘appareil.

Le fil de terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. Si l‘appareil est branché directement sur le réseau, il est indispensable d‘insérer un interrupteur avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts, qui correspond aux normes et aux charges applicables. Le fil de terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompu par cet interrupteur. Brancher l‘appareil destiné à être raccordé à une prise de courant si celle-ci dispose d‘une protection adéquate.

Dans tous les cas, le câble d‘alimentation doit être placé de telle sorte qu‘il n‘atteigne à aucun moment une température supérieure de 50 degrés à la température ambiante. Avant de brancher l‘appareil au réseau électrique, il faut d‘abord s‘assurer que.. : - le disjoncteur d‘alimentation et le câblage interne peuvent supporter la charge de courant de l‘appareil (voir l‘étiquette de la matrice)

- le réseau de distribution est équipé d‘une mise à la terre efficace conformément aux normes (CSN) et aux conditions

prévues par la loi

- la prise ou l‘interrupteur de l‘alimentation est facilement accessible depuis l‘appareil

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect de ces normes et en cas de violation des principes mentionnés ci-dessus. Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l‘appareil, voir le chapitre „nettoyage et entretien“. L‘appareil doit être mis à la terre à l‘aide de la vis portant le repère de mise à la terre.

7. MODE D'EMPLOI

Attention ! Avant d‘utiliser l‘appareil, vous devez retirer le film protecteur de toute la surface, puis la laver soigneusement avec de l‘eau et du détergent à vaisselle et l‘essuyer avec un chiffon humide.

Température de fonctionnement : 0 - 35 °C

Stocker à une température comprise entre -15 et +65°C Performance du moteur : 80% à 20°C

50% à 20°C - 60°C

L‘équipement est conçu pour le traitement des légumes, du fromage, du salami, etc.

L‘appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le mode d‘emploi et autorisées à utiliser l‘appareil. L‘éplucheuse de légumes ZK - 50 (N) est équipée de deux éléments de sécurité, un micro--interrupteur magnétique et un micro-interrupteur mécanique. Le micro-interrupteur mécanique est situé dans le levier de pression. Lorsque le levier est relevé, l‘interrupteur est déconnecté et le broyeur s‘éteint à

ce moment-là. Un second interrupteur magnétique est situé dans le couvercle du broyeur. Ce micro-interrupteur garantit que la machine s'éteint lorsque le couvercle est ouvert et qu'elle ne peut pas être mise en marche accidentellement lors de la manipulation des disques de coupe.

Pour allumer la machine, appuyez sur le bouton portant le symbole „I" (voir Fig. 1, point 4), puis vérifiez que le moteur tourne dans le bon sens selon la flèche figurant sur le couvercle du cutter (voir Fig. 1, point 4). Eteignez la machine en appuyant sur le bouton portant le symbole „0".

Attention - veuillez noter que vous devez faire preuve de la plus grande prudence lorsque vous manipulez les disques,

car il existe un risque de coupure.

1. Soulevez le levier de pression (voir Fig. 1, point 3) et ouvrez le couvercle (2).
2. Desserrez le boulon/crochet (7).
3. Insérez d'abord le disque de vidage en plastique (Fig. 2 point 1), puis insérez le disque - dé ou à tranches, et enfin un disque de coupe.
4. Fermez le couvercle (2) et serrez la vis de verrouillage/fixer le collier (7).

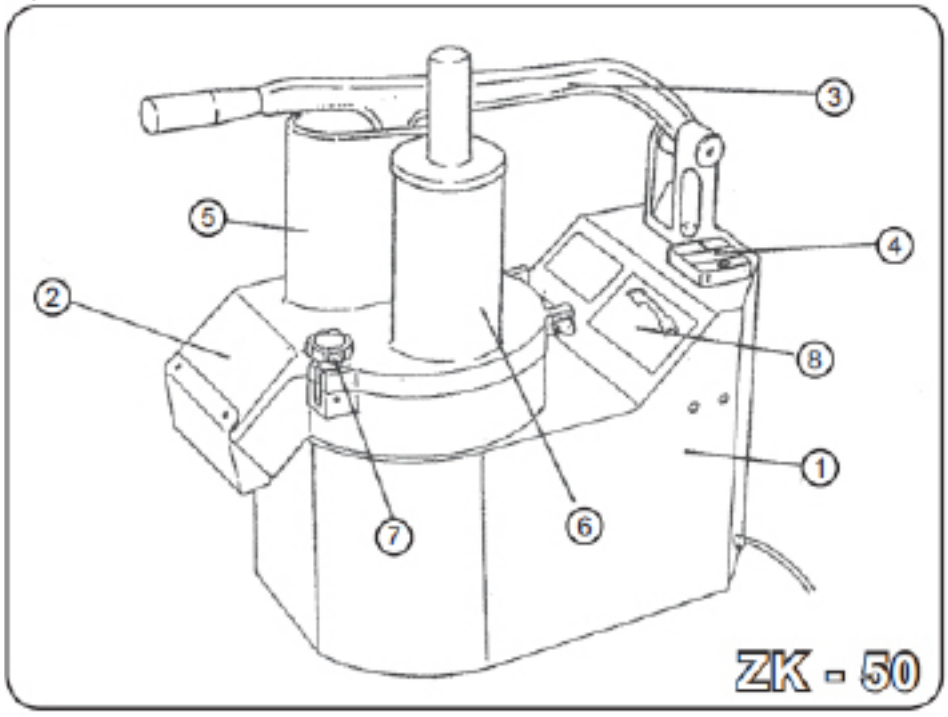
! Le couvercle (2) ne peut être ouvert que si le levier de pression est complètement relevé !

5. Placez un récipient approprié sous l'ouverture dans laquelle les aliments transformés tomberont.
6. Insérez l'aliment à traiter dans l'ouverture en fonction du disque utilisé.
7. Relevez le levier de pression, insérez l'aliment et appuyez le levier sur l'aliment (Fig. 1 point 3).
8. Insérez le cône en plastique dans le trou de droite (voir Fig. 1 point 6).
9. Appuyez sur la touche START (Fig. 1 point 4), le voyant s'allume et la machine est en marche.
10. Appuyer sur le levier (3) avec la main gauche et tenir le cône en plastique avec la main droite.
11. En cas d'interruption nécessaire du tranchage pour ajouter des ingrédients, il suffit de lever le levier de pression (3), et le micro-interrupteur mécanique éteindra automatiquement la machine.
12. Appuyez sur le bouton rouge STOP (4) pour éteindre l'appareil.
13. Pour découper et traiter les petits légumes, suivez les points 1 à 3.
14. Insérez ensuite le disque 4 (disque à découper) (fig. 2), placez le disque 3 dessus, qui est équipé d'une baïonnette et presse l'aliment coupé. Procéder comme aux points 4 et 5 ci-dessus.

15. Remplissez maintenant le trou droit (6) avec des légumes ! !! ATTENTION ! !! ne pas remplir au maximum, mettre le levier de pression en position basse, insérer le cône en plastique dans le trou droit de manière à ce qu'il soit en contact avec les légumes. Répéter l'opération selon le point 9.

16. Tenir le levier de pression avec la main gauche pour éviter que les aliments ne soient éjectés par l'ouverture gauche et utiliser la main droite pour presser les légumes traités avec le cône en plastique, puis procéder comme décrit aux points 11, 12, 13.

Fig. 1



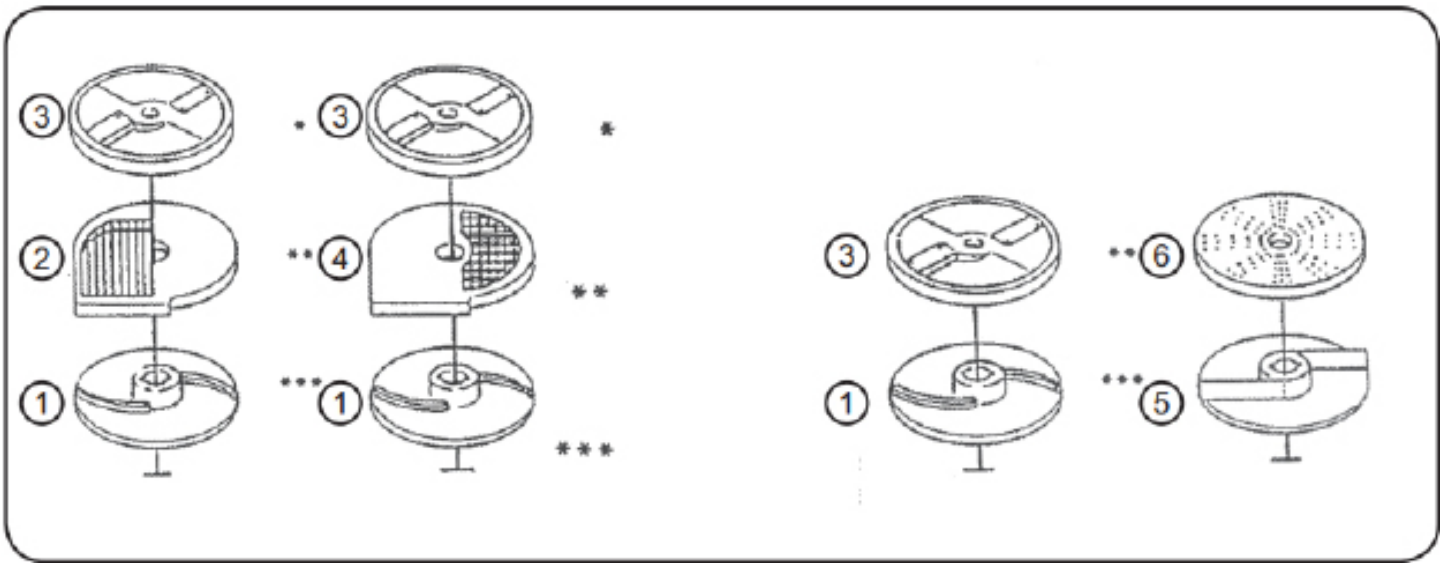
1) Corps de la râpe
2) Couvercle de la chambre de broyage
3) Levier de pression
4) Panneau de contrôle
5)Ouverture de la trémie gauche
6) Ouverture de la trémie droite
7) Vis de blocage
8) Flèche indiquant le sens de rotation correct des disques de coupe

Avertissement important

sens de rotation du disque (sens de la flèche gauche)

- avec disque de type B, utiliser une trémie ovale
- avec disque de type D, utiliser une trémie ronde

Schéma de montage du disque de coupe



1) Disque éjecteur - lames basses
2) Disque - frites
3) Disque de coupe
4) Disque à dés

5) Disque d'éjection - lames hautes

6) Disque - râpe

LE NETTOYAGE DES ÉQUIPEMENTS

Nettoyer la machine tous les jours, prolonge sa durée de vie et son efficacité. Lors du nettoyage, la machine doit être débranchée et toute la surface doit être lavée avec un chiffon humide. N‘utilisez pas d‘eau sous pression ou d‘eau courante.

Nettoyez régulièrement la zone de travail et les disques de coupe. Les disques peuvent être lavés à l‘eau courante et avec des détergents normaux. N‘essuyez le corps du moteur qu‘avec un chiffon humide. Si de l‘eau pénètre dans le corps du moteur, il y a un risque d‘endommagement et d‘électrocution.

Entretien :

Il est recommandé de faire contrôler l‘appareil au moins deux fois par an par un service professionnel. Toutes les

interventions sur l‘appareil ne doivent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à le faire.

Notes et recommandations

N‘utilisez l‘appareil que sous surveillance. Ne débranchez pas la fiche du secteur pendant au moins 3 minutes après

avoir terminé de travailler avec l‘instrument - risque de choc électrique - la capacité du condensateur est chargée.

Pour émincer le chou, nous recommandons d’utiliser un disque d’éjection avec des lamelles hautes et un disque à émincer d’une hauteur maximale de 2 mm afin d’éviter l’accumulation de chou dans la zone de découpe. Placez le chou côté base vers le bas. Le chou doit être au minimum coupé en deux et débarrassé de sa partie dure et centrale.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Coupez l‘alimentation électrique et appelez le service après-vente du revendeur.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Il est recommandé de faire vérifier l'appareil par un service professionnel au moins une fois par an. Toutes les interventions sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à effectuer de telles actions. **ATTENTION !** L’appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau directe ou sous pression. Nettoyez l’appareil quotidiennement. Un entretien quotidien prolonge la durée de vie et l’efficacité de l’appareil. Toujours couper l’alimentation principale de l’appareil avant de le nettoyer. Lavez les parties en inox avec un chiffon humide et du détergent sans particules abrasives et séchez-les soigneusement. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Attention ! Avant d’utiliser l’appareil, il est nécessaire de retirer les films protecteurs de toute la surface, puis de le laver soigneusement avec de l’eau et du détergent à vaisselle, puis essuyez-le avec un chiffon humide. **AVERTISSEMENT** La garantie ne couvre pas les pièces d’usure soumises à l’usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.). La garantie ne s'applique pas non plus à l’appareil si l’installation n’a pas été effectuée conformément au manuel – par un technicien autorisé et selon les normes applicables, et si l’appareil a été manipulé de manière incorrecte (interventions internes, etc.) ou utilisé par du personnel non formé et en contradiction avec les instructions d’utilisation. De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure. **Un contrôle par un service agréé est nécessaire 2 fois par an. Les emballages de transport et l'appareil en fin de vie doivent être remis au recyclage, conformément aux réglementations relatives à la gestion des déchets et des déchets dangereux.**