REDFOX®

Manuel d’instructions



Hachoir à viande, composition simple, 150 kg/h 230 V / 1N
UH 12 MEC

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 6

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 9

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]
500	425	425	20.00	0.370

Alimentation	Profondeur brute [mm]	Hauteur brute [mm]	Production maximale par heure [kg / h]	Production par jour [kg]
230 V / 1N - 50 Hz	300	500	150	150

Volume brut [m3]	Volume net [m3]	Poids brut [kg]	Largeur brute [mm]
0.075	0.060	22.00	500

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 con-

ditions 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	Capacité moteur (W)	Tension (V/Hz)	Courant max (V/A)	Vitesse de rotation du couteau (tr/min)	Moyenne horaire production (kg)	Standard équipement :	Dimensions (cm)	Dimensions emballage inclus (cm)	Poids
UH 12 MEC	550	230/50	230/5	200-207	150-200	Poussoir, trémie, matrice, couteau, embout	460 x 230 x 425v	500 x 280 x 490v	21kg - net 22 kg - brut

RACCORDEMENT DU CÂBLE ÉLECTRIQUE AU RÉSEAU

Installation de l‘alimentation électrique - cette alimentation doit être protégée séparément. Elle doit être protégée par un disjoncteur approprié dont le courant nominal dépend de la puissance absorbée par l‘appareil installé.

Vérifiez la puissance de l‘appareil sur l‘étiquette signalétique située sur le côté de l‘appareil.

Le conducteur de mise à la terre connecté doit être plus long que les autres conducteurs. Branchez l’appareil directement sur le réseau ; il est indispensable d’insérer un interrupteur entre l’appareil et le réseau, avec une distance minimale de 3 mm entre chaque contact, conforme aux normes en vigueur et aux charges requises.

L’alimentation de la mise à la terre (jaune-vert) ne doit pas être interrompue par cet interrupteur.

Pour un appareil destiné à être branché sur une prise, assurez-vous que la prise dispose d’une protection adéquate avant de le connecter au réseau.

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 politiques susmentionnées.

Avant la première utilisation, vous devez nettoyer l‘appareil, voir le chapitre „nettoyage et entretien“. L‘ap-

pareil 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.

L'appareil est conçu pour hacher la viande et, grâce à un accessoire spécial, pour pasteuriser les tomates.

L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le mode d'emploi et autorisées à utiliser l'appareil.

Coupez la viande à hacher en cubes d'une taille qui leur permette de tomber librement à travers la trémie dans le compartiment de hachage. Placez la viande préparée dans la trémie, préparez un bol pour la viande traitée sous la sortie du compartiment de broyage et démarrez le broyeur en appuyant sur le bouton vert et en poussant la goupille pour pousser doucement la viande dans le compartiment de broyage. Ne jamais pousser la viande sans l'aide de la goupille, il y a un risque de blessure (Fig. 2).

Lorsque le bol est plein, éteignez le hachoir, versez la viande hachée dans un récipient plus grand, remettez le bol en place et appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage. Sur les modèles à inversion de marche, la marche arrière peut être utilisée pour débloquer une vis sans fin bloquée. Lorsque vous utilisez l‘accessoire de remplissage de saucisses, veillez à ne pas trop remplir le hachoir, ce qui risquerait d‘obstruer l‘accessoire et de l‘endommager.

Ne mettez jamais d‘os dans l‘appareil, vous risqueriez d‘endommager la lame ou les engrenages !

Changez toujours les lames et les matrices lorsque la machine est éteinte et débranchée, sinon vous risquez de vous blesser.

Le remplacement s‘effectue en desserrant l‘écrou en acier sur la face de la meule et en retirant une à une les différentes pièces (filière, lame et vis sans fin). Lors du remontage des différentes pièces, veillez à ce qu‘elles soient correctement placées. Un mauvais positionnement peut endommager la machine.



Fig. 1

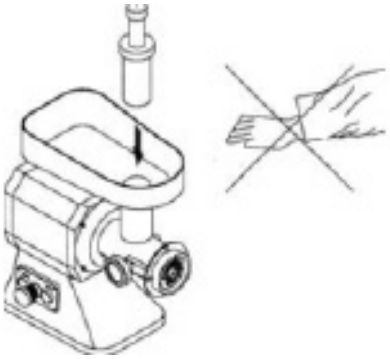


Fig. 2

Évitez tout contact avec l'eau, les solvants, les substances nocives ou corrosives. Ne touchez jamais l'appareil avec des mains mouillées ou humides, à moins qu'il ne soit débranché. Veillez tout particulièrement à ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou les détergents, surtout lorsqu'il est en marche. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de substances inflammables ou à base d'acide, qui peuvent endommager non seulement la surface mais aussi les parties électriques de l'appareil (Fig. 3).



Fig. 3

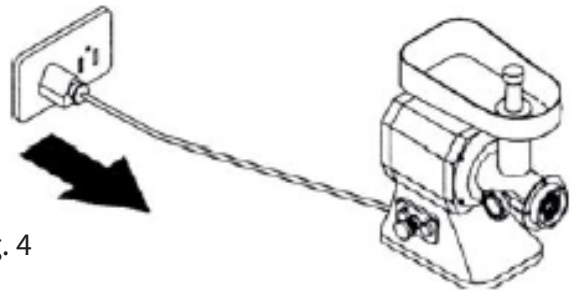


Fig. 4

Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer (Fig. 4)

- Si la machine ne fonctionne pas correctement ou si elle émet des bruits inhabituels pendant le hachage, éteignez-la et débranchez-la. Contactez le service après-vente compétent. N'essayez pas de réparer la machine vous-même !

- Contactez le service après-vente compétent chaque fois qu'une réparation ou des pièces de rechange sont nécessaires.

- Ne faites jamais fonctionner la machine à vide. Cela ferait chauffer la matrice et la lame et bloquerait les pièces environnantes.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement dû à une installation défectueuse, au non-respect des recommandations de ce manuel ou à toute autre utilisation incorrecte.
- Débranchez toujours l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.
- N'insérez pas d'objets dans le couvercle du ventilateur du moteur ou dans le trou de broyage (Fig. 5)
- Ne pas placer d'objets sous l'appareil (Fig. 6)

Fig. 5

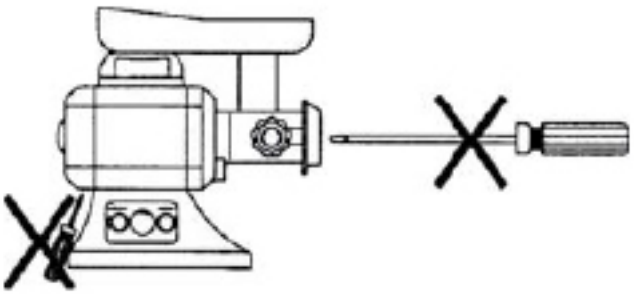
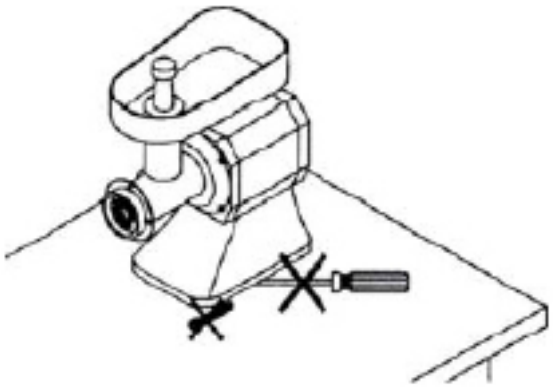


Fig. 6



LE NETTOYAGE DES ÉQUIPEMENTS

Lavez régulièrement les accessoires de travail. Vous pouvez laver les accessoires 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 risque d‘endommagement et d‘électrocution. Sur les modèles à tête amovible, tournez les leviers pour libérer la tête du hachoir.

Démontez la tête et lavez-la. Après un séchage complet, remontez la tête en veillant à la position correcte des différents composants afin d'éviter d'endommager la machine. Fixez à nouveau l'ensemble au moteur à l'aide des leviers excentriques. Il est recommandé de faire contrôler la machine par un technicien professionnel au moins deux fois par an. Toutes les interventions sur la machine ne doivent être effectuées que par une personne qualifiée et autorisée à le faire.

Que faire en cas de panne ? Coupez l'alimentation électrique et appelez le service après-vente du revendeur.

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure soumises à une usure normale (joints en caoutchouc, ampoules, pièces en verre et en plastique, etc.).

Elle ne s'applique pas non plus si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au manuel par un professionnel habilité selon les normes en vigueur, ou en cas de manipulation inappropriée de l'appareil (interventions sur les composants internes), d'une utilisation par un personnel non formé ou en contradiction avec le mode d'emploi.

De plus, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des influences naturelles ou toute autre intervention extérieure.

Remettez les emballages de transport et l'appareil en fin de vie à un centre de collecte conformément à la réglementation sur la gestion des déchets et des déchets dangereux.

INSTALLATION DES PIÈCES INDIVIDUELLES

Dévissez la vis de blocage D dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Insérez la chambre du hachoir E et remettez

la vis de blocage D dans sa position initiale (Fig. 7, 8).

Installez ensuite la vis sans fin (F), le couteau (G), la matrice (H) et l'écrou (I) un par un - Fig. 9, 10. Enfin, installez la trémie (Fig. 11).

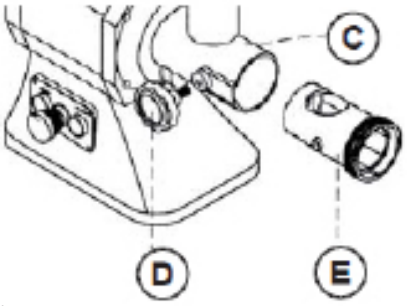


Fig. 7

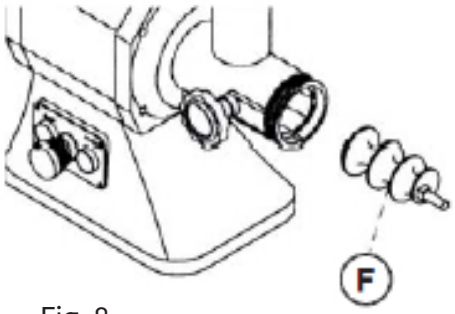


Fig. 8

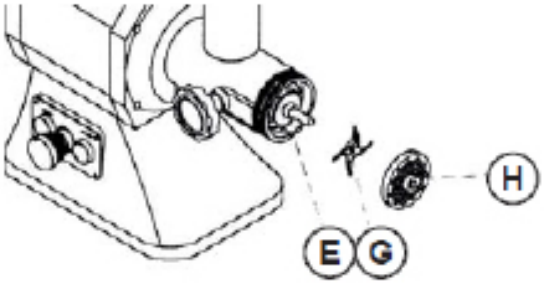


Fig. 9

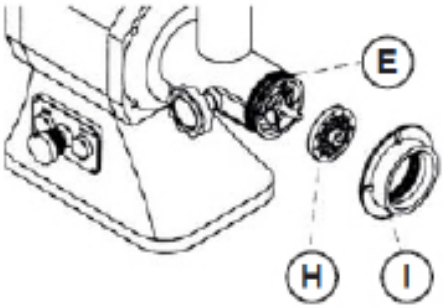
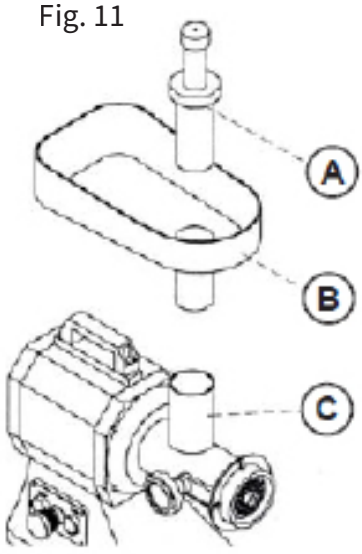


Fig. 10

Fig. 11



- Ne serrez pas l'écrou trop fort, car cela peut provoquer une tension entre les pièces mobiles, entraînant

une usure accrue et un émoussement prématuré de la lame.

- Le couteau et la vis sans fin ont des parties tranchantes. Il convient donc d'être très prudent lors de leur manipulation.

- Empêcher les enfants ou les personnes non autorisées d'entrer en contact avec l'appareil

Défauts		
Défauts	Vérifier	Cause / Dépannage
Le hachoir ne se met pas en marche.	- vérifiez que le câble est bien inséré dans la prise	Le cordon du hachoir n'est pas bien inséré dans la prise ou le hachoir n'est pas allumé.
Le hachoir est bruyant	- vérifiez le couteau, la trémie, l'écrou et la matrice - vérifiez le plan de travail - vérifiez l'usure des roulements de la vis sans fin - vérifiez la boîte de vitesses	Assurez-vous que les différents éléments sont correctement fixés Les surfaces irrégulières provoquent une résonance → placer l'appareil sur une surface plane Roulements usés → remplacer les roulements Boîte de vitesses défectueuse → remplacer la boîte de vitesses
Surchauffe du moteur	- vérifiez la tension	La tension doit correspondre aux données de l'étiquette technique
Huile sur l'axe principal	- vérifiez les joints	Joint usé → remplacer le joint

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.**