
MANUEL D'UTILISATION

Doseur E-Plopper

Eyemation b.v.



Eyemation B.V.

Adresse :

Tél :

Mail :

Site web :

Edisonstraat 3a 1704 RL HEERHUGOWAARD

+31 (0)72 7811 000

info@oliebollenmachine.com

www.oliebollenmachine.com

Sommaire

Doseur E-Popper	1
Sécurité	4
Utilisation conforme aux instructions	4
Consignes de sécurité importantes	4
Attention Risque d'électrocution !	4
Attention Risque de blessure !	4
Prise en main de l'appareil.....	5
Noms.....	5
Description des pièces	6
Fonctionnement	7
Affichage	7
Clavier	7
Arrêt d'urgence.....	8
Mise en service de l'appareil	8
Nettoyage de l'appareil.....	8
Démontage.....	8
Montage	9
Passons à la cuisson	10
Entretien.....	12
Quotidien	12
Périodique	12
Supports.....	13
Châssis.....	13
Chariot élévateur.....	14
Généralités.....	14
Sécurité.....	15
Solution d'urgence en cas de panne du chariot élévateur.....	15
Batterie	16
Responsabilité	17
Dimensions	17
E-Popper	17
Châssis.....	18
Chariot élévateur.....	18

Spécifications techniques	19
E-Plopper	19
Châssis.....	19
Chariot élévateur.....	19
Contact.....	19

Sécurité

Utilisation conforme aux instructions

Vérifiez l'appareil après déballage. Ne pas brancher l'appareil si celui-ci a été endommagé pendant le transport.

Cet appareil est uniquement destiné au dosage des croustillons dans une cuisine industrielle où le volume ne dépasse pas 20 000 croustillons par jour et où seul un personnel de cuisine professionnel et adulte est actif.

Il peut notamment être utilisé dans les boulangeries, les stands de vente de croustillons et les cuisines des établissements de restauration.

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement le manuel d'utilisation, respectez-le et conservez-le soigneusement. Si vous confiez l'appareil à un tiers, joignez impérativement ce manuel d'utilisation.

Cet appareil doit uniquement être utilisé par des adultes de plus de 18 ans ayant reçu une formation pour travailler dans une cuisine professionnelle et pour manipuler des machines. Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ayant une expérience et/ou des connaissances insuffisantes doivent être tenues à l'écart de l'appareil et ne doivent pas l'utiliser. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas non plus être effectués par ces personnes.

Attention Risque d'électrocution !

L'appareil doit impérativement être raccordé au réseau électrique par l'intermédiaire d'une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Veillez à ce que la mise à la terre de l'installation électrique soit conforme aux normes électriques en vigueur.

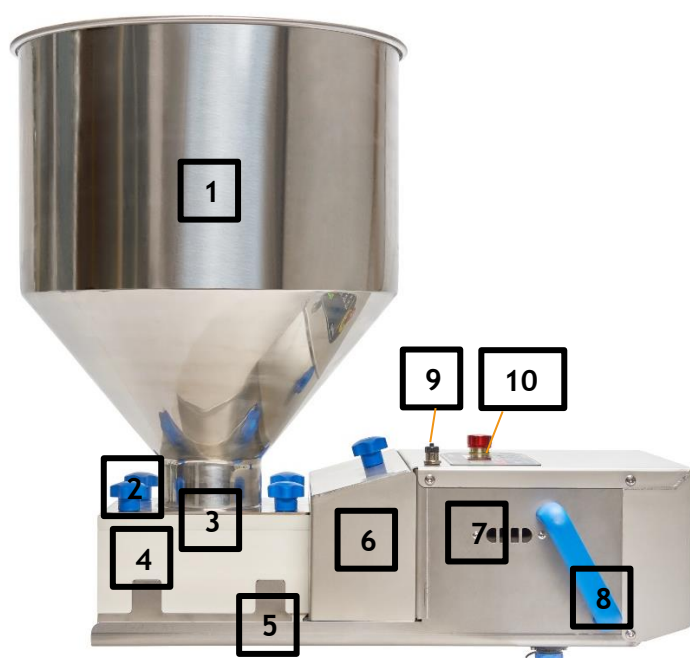
- Le branchement et l'utilisation de l'appareil doivent être conformes aux mentions figurant sur la plaque signalétique. Si le branchement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente.
- Utilisez l'appareil uniquement si le câble de raccordement et l'appareil ne sont pas endommagés. En cas de panne, débranchez immédiatement l'appareil ou mettez-le hors tension.
- Pour éviter tout risque, les réparations de l'appareil doivent impérativement être effectuées par notre service après-vente.
- Ne jamais immerger l'appareil et le câble de raccordement.

Attention Risque de blessure !

- Une utilisation non conforme de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne rapprochez pas vos membres du côté inférieur de l'appareil et/ou de l'intérieur de la trémie lorsque l'appareil est branché. Cela peut entraîner l'amputation de doigts ou autres.

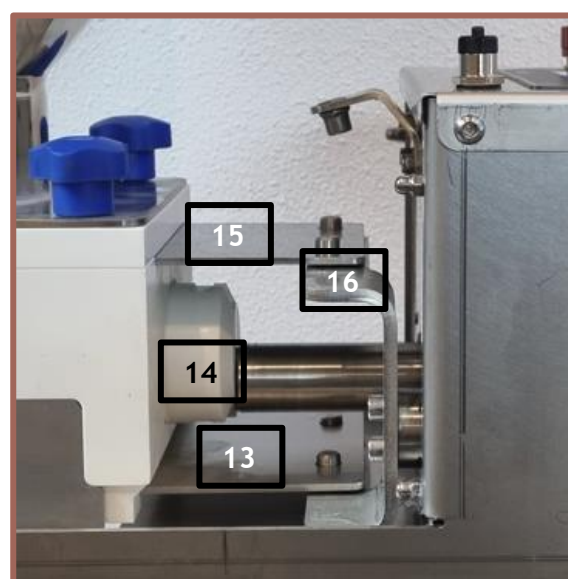
Prise en main de l'appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez un aperçu de tous les éléments, les composants et la structure de l'appareil. Vous découvrirez aussi les différentes commandes.



1	Trémie
2	Bouton étoile
3	Plaque d'écartement
4	Chambre de dosage
5	Châssis
6	Petit capot
7	Sortie ventilation
8	Poignée
9	Interface externe
10	Commandes + affichage
11	Entrée ventilation
12	Raccordement électrique
13	Lame inférieure
14	Piston
15	Lame supérieure
16	Porte-lame
17	Câble DC
18	Adaptateur
19	Câble AC

Noms



Description des pièces

1. **Trémie**
Capacité de 42 litres pour accueillir la pâte à croustillons à doser.
2. **Boutons étoile**
Vous pouvez les desserrer et resserrer pour installer la trémie et le petit capot sur l'appareil.
3. **Plaque d'écartement**
La plaque d'écartement guide la lame supérieure entre la chambre de dosage et la trémie en inox.
4. **Chambre de dosage**
Dans la chambre de dosage, la quantité de pâte à doser est mesurée avant d'être expulsée.
5. **Châssis**
Le socle en inox sur lequel repose l'ensemble de l'appareil.
6. **Petit capot**
Ce capot protège les pièces en mouvement dans la zone de travail. Il évite ainsi les blessures aux mains. La présence du capot est surveillée par un capteur.
7. **Sortie ventilation**
Si l'appareil commence à chauffer en raison d'une utilisation prolongée ou d'un environnement chaud, le ventilateur interne expulse de l'air.
8. **Poignée**
Les poignées doivent être utilisées pour déplacer l'appareil.
9. **Interface externe**
Il peut être utilisé pour connecter une fonction externe, un système de démarrage et d'arrêt externe, des dispositifs de sécurité et un affichage d'état. Il permet une intégration complète avec des lignes de production de croustillons. Veuillez contacter le fabricant avant l'utilisation.
10. **Commandes + affichage**
Consultation des informations et utilisation de la machine. Pour plus de précisions, reportez-vous à la section "Fonctionnement".
11. **Entrée ventilation**
Ouverture vers l'intérieur de la machine pour une ventilation naturelle, ainsi qu'une aspiration pour le ventilateur.
12. **Raccordement électrique**
Vous pouvez brancher ici la prise du câble DC qui sort de l'adaptateur pour alimenter l'appareil en électricité.
13. **Lame inférieure**
Assure l'étanchéité de la chambre de dosage lors de l'aspiration depuis la trémie et assure une sortie arrondie en bas lors de l'expulsion de la pâte.
14. **Piston**
Le piston aspire la quantité de pâte souhaitée dans la chambre de dosage.
15. **Lame supérieure**
Assure le blocage de la chambre de dosage lors de l'expulsion en bas et crée une ouverture entre la chambre de dosage et la trémie lors de l'aspiration depuis cette dernière.
16. **Porte-lame**
La lame supérieure et inférieure doit être placée sur les picots du porte-lame. Le porte-lame assure un mouvement synchronisé des deux lames.
17. **Câble DC**
Le câble avec une prise qui conduit la tension de 48 volts de l'adaptateur vers le E-plopper.
18. **Adaptateur**
L'adaptateur convertit la tension de 230 volts du réseau électrique en une tension continue de 48 volts pour le E-plopper.
19. **Câble AC**
Le câble qui conduit le courant de la prise à l'adaptateur.

Fonctionnement

Le E-popper est équipé d'un panneau de commande pour une utilisation facile. Chaque fonction a son propre bouton et il n'est donc pas nécessaire de naviguer dans les menus pour configurer les paramètres souhaités. En mode de fonctionnement, il n'y a qu'un seul affichage à l'écran pour toutes les commandes.

Affichage

Le tableau ci-dessous présente les informations qui s'affichent à l'écran.

Les numéros dans le tableau correspondent exactement à l'affichage ci-contre, le texte correspondant donne l'explication.



10	La quantité de croustillons que l'appareil dosera après que la touche de démarrage est actionnée. Lorsque les croustillons ont été dosés, l'appareil s'arrête automatiquement. Si vous réglez la valeur sur 0, l'appareil continuera à doser jusqu'à ce que la touche d'arrêt soit actionnée.
70%	La vitesse de l'appareil, réglable de 10 à 100 %. Les vitesses inférieures à 80 % impliquent un allongement du temps entre chaque dose. Les vitesses supérieures à 80 % donnent un rythme de dosage plus rapide. En fonction du volume réglé, vous pouvez doser jusqu'à 100 croustillons par minute.
80%	Le volume que le E-popper dosera, réparti sur 2 croustillons. La valeur 80% représente le pourcentage de l'aspiration maximale qui contient 280 cc.
6	Le nombre de croustillons restants avant la fin du dosage. Dans cet exemple, la machine a déjà dosé 4 croustillons et en dosera 6 de plus. Cette valeur diminue donc jusqu'à 0.
22	Compteur journalier : le nombre total de croustillons dosés depuis que l'appareil a été mis sous tension. Si vous rebranchez l'appareil, ce compteur se remet à 0.
E-Popper	Nom du doseur (cet affichage peut aussi indiquer un message d'erreur, reportez-vous à la section "Pannes et entretien").

Clavier

Vous trouverez ci-dessous une explication des boutons de commande.

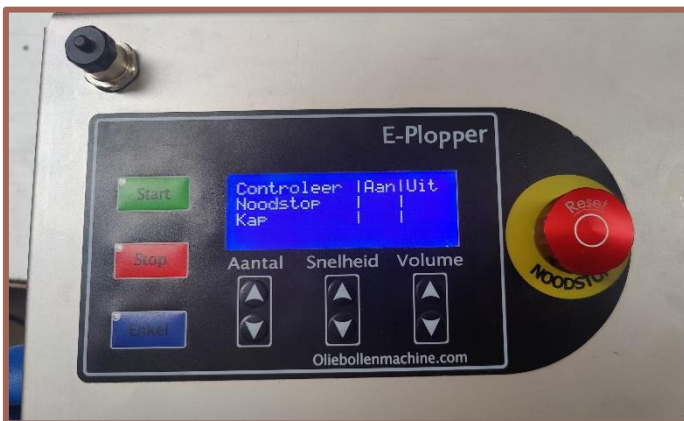
Start (Départ)	La machine commence à doser la quantité de croustillons définie.
Stop (Arrêt)	La machine arrête le dosage. Ou réinitialiser une alarme à l'aide du bouton d'arrêt.
Enkel (Unique)	Lancer une dose test unique, cela vous permet de déterminer le volume et la vitesse avant de doser dans l'huile. Chaque manipulation de la touche Unique se traduira par 1 dose de 2 croustillons.
Stop + Enkel (Arrêt + Unique)	Activer le mode nettoyage. En appuyant sur les deux touches en même temps, vous positionnez les lames et le piston de manière à pouvoir démonter facilement la chambre de dosage. Débranchez la prise avant de démonter l'appareil !
Quantité	Les touches fléchées ci-dessous permettent de régler la quantité de croustillons à doser. La quantité réglée est affichée à l'écran, directement au-dessus du texte.
Vitesse	Les touches fléchées ci-dessous permettent de régler la vitesse de dosage. La vitesse réglée est affichée à l'écran, directement au-dessus du texte.
Volume	Les touches fléchées ci-dessous permettent de régler le volume (taille) du dosage. Le volume (taille) réglé s'affiche à l'écran, juste au-dessus du texte.
LED verte	L'appareil est en cours de dosage.
LED rouge	Rouge clignotant signifie qu'il y a une panne. (Arrêt d'urgence, capot absent, trémie ouverte, erreur de position)
LED bleue	L'appareil effectue un dosage unique.

Arrêt d'urgence

L'activation de l'arrêt d'urgence entraîne l'arrêt immédiat de l'appareil. Contrairement au bouton d'arrêt normal, qui termine d'abord l'opération en cours avant que l'appareil ne s'arrête. L'arrêt d'urgence ne doit être actionné qu'en cas de danger immédiat. Après avoir activé l'arrêt d'urgence, il faut le réinitialiser en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Il faut ensuite appuyer sur le bouton d'arrêt normal pour réactiver l'appareil, ce qui est aussi affiché à l'écran.

Mise en service de l'appareil

Lors de la mise en service du E-Plopper, il est nécessaire de tester les fonctions de sécurité de l'appareil. Tout d'abord, l'arrêt d'urgence doit être activé, puis réinitialisé conformément aux instructions figurant dans la section "Arrêt d'urgence". Ensuite, il faut enlever et remettre en place le petit capot. Après avoir vérifié que les capteurs de sécurité fonctionnent correctement, l'appareil passe automatiquement à l'écran principal. Cette opération doit être effectuée chaque fois que l'appareil a été mis hors tension.



Nettoyage de l'appareil

Démontage

La sécurité est primordiale. Veuillez donc suivre à la lettre les premières étapes de cette procédure. Avant de commencer les opérations de nettoyage, activez le mode de nettoyage de l'appareil en procédant comme suit :

1. Assurez-vous que l'appareil est sous tension.
2. Activez le mode nettoyage en appuyant simultanément sur les boutons Arrêt et Unique.
3. Attendez l'arrêt complet de l'appareil.
4. Débranchez l'appareil du courant électrique.

Vous pouvez maintenant commencer à démonter le E-Plopper. Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs et ne mettez pas les pièces au lave-vaisselle. Un nettoyant universel et une attention minutieuse suffisent. Les noms des pièces sont mentionnés à la page 4.

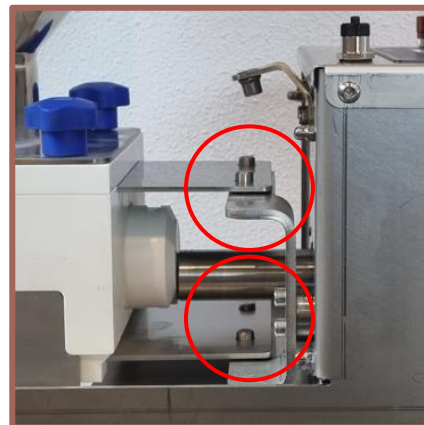
Suivez les étapes ci-dessous pour démonter l'appareil :

1. Dévissez le bouton étoile du petit capot et retirez celui-ci.
2. Dévissez les boutons étoile de la trémie et soulevez-la avec précaution pour la séparer de la chambre de dosage.
3. Soulevez la plaque d'écartement et retirez-la de la machine.
4. Soulevez avec précaution la lame supérieure de la chambre de dosage.
5. Soulevez la chambre de dosage d'environ 1 cm et retirez la lame inférieure de dessous.
6. Soulevez ensuite la chambre de dosage jusqu'à ce qu'elle se détache du châssis.
7. Enfin, retirez le piston de la chambre de dosage. Chaque pièce peut maintenant être nettoyée individuellement.

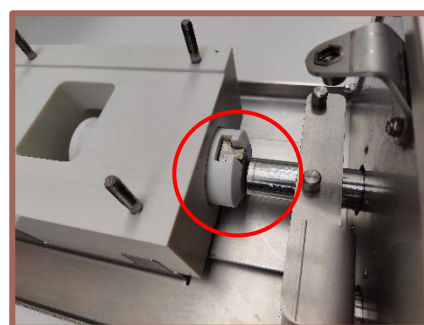
Montage

Veillez à bien nettoyer et sécher toutes les pièces avant de remonter l'appareil. Procédez ensuite dans l'ordre inverse des instructions de démontage pour assembler correctement l'appareil et garantir son fonctionnement optimal. Ne forcez pas lors du remontage de la machine ; si cela paraît nécessaire, les pièces risquent de se coincer les unes dans les autres. Lors du montage, respectez les points suivants :

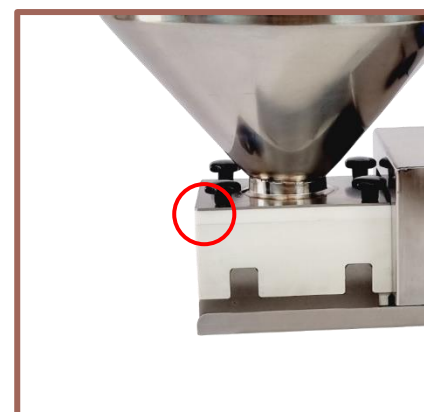
- Assurez-vous que la lame supérieure et inférieure est placée sur les picots du porte-lame. Lors de l'insertion de la lame inférieure, il est important que le côté portant la mention UP soit placé vers le haut.



- Lors de l'insertion de la chambre de dosage dans le châssis, le piston doit s'abaisser simultanément dans le raccord en forme de T. Veillez à ce qu'ils s'emboîtent bien droit et ne forcez pas trop, car vous risqueriez d'endommager le piston.



- Lors du montage de la partie supérieure de la chambre de dosage et de la trémie, veillez à ce que celles-ci soient alignées afin d'éviter un mauvais montage des pièces.



En respectant minutieusement ces points, vous vous assurez d'un montage correct et sans faille de l'appareil qui fonctionnera ainsi de manière optimale.

Passons à la cuisson

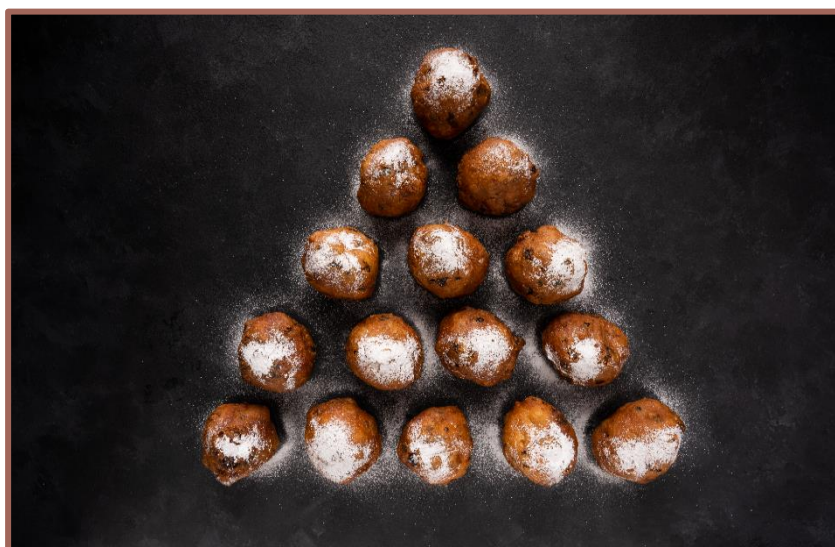
Instructions :

(Ceci est un exemple type, des variations peuvent être introduites et testées à votre discrétion et selon votre expérience.)

1. Ajoutez environ 80-90% d'eau à 35°C dans votre cuve à pâte (la farine représente ici 100%).
2. Ingrédients : 100 % de farine, 7 % de levure fraîche, 2 % de sel et 5 % de sucre.
3. Mélangez d'abord la levure avec l'eau, puis ajoutez les autres ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte sans grumeaux.
4. Si vous souhaitez ajouter des raisins secs et/ou raisins de Corinthe, incorporez-les maintenant.
5. Laissez la pâte lever pendant 40 minutes dans un endroit chaud, à une température d'environ 27°C. La pâte augmentera de volume pendant ce temps. (La pâte est prête lorsqu'elle a doublé de volume).
6. Versez la pâte dans la trémie du E-Plopper.
7. Testez quelques doses à l'aide du bouton unique pour vérifier le volume. Vous pouvez remettre les doses test dans la trémie.
8. Placez le E-Plopper au-dessus de l'huile chaude et dosez la pâte pour les croustillons. L'appareil fait tomber la pâte dans l'huile chaude en portions égales. (Placez la machine à environ 4 cm au-dessus du niveau de l'huile pour éviter les éclaboussures).
9. Faites cuire un croustillon de 80 grammes pendant environ 8 minutes et retournez les croustillons entre-temps pour obtenir une couleur homogène.
10. Retirez les croustillons cuits de la friteuse à l'aide d'une écumoire et égouttez-les dans une passoire.
11. Facultatif : Saupoudrez les croustillons de sucre vanillé pour diffuser une délicieuse odeur.
12. Dégustez !

Avec le E-Plopper, préparer une grande quantité de croustillons devient aussi efficace et précis que pour de plus petites quantités. En combinant tous les ingrédients dans le bac et en utilisant l'appareil, vous pouvez préparer rapidement et facilement de délicieux croustillons. Faites-vous plaisir et régalez-vous !

Une fois que la pâte est dans la trémie, elle continue à lever. Pour éviter qu'au bout de 15 minutes, les croustillons ne soient dosés trop petits, nous vous conseillons de battre rapidement la pâte et de rejeter les deux premières doses de croustillons dans la trémie. Cette opération peut être facilement réalisée à l'aide du bouton **Unique** situé sur le panneau de commande.



Entretien

Quotidien

1. Après chaque séance d'utilisation, il est essentiel de nettoyer soigneusement l'appareil afin d'éliminer tous les résidus de pâte et d'huile. Cela permet d'éviter l'accumulation de saletés et de bactéries et favorise un environnement de travail hygiénique.
2. Lorsque le piston a été retiré de la chambre de dosage, lubrifiez le joint en caoutchouc du piston avec de la graisse ou de l'huile sans acide.
3. Vérifier l'étanchéité de l'écran. Il est important qu'aucune trace d'humidité ne soit visible dans l'écran.
4. Attention aux bords tranchants. Les bords tranchants peuvent constituer un danger lors de l'utilisation de l'appareil. Prenez des mesures immédiates lorsque des bords tranchants peuvent entraîner une situation potentiellement dangereuse.
5. Vérifiez le bon état de l'ensemble du câblage. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fissures, de défauts ou de fils exposés.
6. Surveillez les anomalies ou les irrégularités pendant le fonctionnement de l'appareil. Celles-ci peuvent être le signe d'une éventuelle panne de l'appareil. Si nécessaire, agissez immédiatement pour résoudre les problèmes à un stade précoce.

Périodique

Tous les 200 000 croustillons, ou tous les 5 ans, l'appareil a besoin d'un entretien approfondi. Cet entretien doit être effectué par le fabricant. Pour plus d'informations, vous pouvez à tout moment contacter le fabricant.

Lors de cet entretien, les points suivants doivent être soigneusement vérifiés :

1. Remplacement des courroies de distribution.
2. Remplacement des joints d'étanchéité des pistons.
3. Contrôle des broches : s'assurer que les broches se déplacent librement d'avant en arrière.
4. Contrôle des roulements à billes linéaires : s'assurer que les roulements à billes linéaires fonctionnent toujours sans problème.
5. Vérification des roulements à rouleaux : s'assurer que les roulements à rouleaux fonctionnent toujours sans problème.
6. Lubrification des broches.
7. Vérification du câblage interne.
8. Remplacement des pilotes de moteur des ventilateurs.
9. Remplacement des ventilateurs.

Un entretien complet est très important pour assurer l'état optimal de l'appareil et prolonger sa durée de vie. Respectez rigoureusement les instructions du fabricant et contactez en temps voulu un technicien qualifié pour un entretien de qualité.

Supports

Châssis

Déplacez votre E-Plopper librement dans votre étal ou votre boulangerie grâce à ce châssis.

Le châssis est réglable en hauteur entre 50 et 120 cm à partir du sol. Si le chariot élévateur doit descendre de plus de 15 cm, il faut couper un bout du tuyau. Ce tuyau peut être desserré en dévissant la douille de serrage située à la base du châssis à l'aide d'une clé Allen de 10 mm (photo 1E ci-dessous). Vous pouvez alors ajuster le tuyau à la bonne hauteur, en coupant un morceau si nécessaire, puis resserrer la douille de serrage.

Le E-Plopper peut être installé sur la plaque de montage à l'aide de 4 boulons M8x16. Lors du montage, utilisez des rondelles appropriées et serrez bien les boulons pour éviter qu'ils ne se desserrent en cours d'utilisation.



Instruction 1 : Desserrer la douille de serrage



Instruction 2 : Modèle de la plaque de montage

Chariot élévateur

Généralités

Le chariot élévateur a une portée comprise entre 31 et 113 cm. Deux boutons permettent de le diriger. La hauteur maximale peut être réglée, afin que le chariot élévateur s'arrête toujours à la bonne hauteur. Il suffit de desserrer le capot avant du chariot élévateur, qui est fixé à l'aide de 4 vis à 6 pans creux (voir l'instruction 1 ci-dessous). Vous pouvez ensuite avancer légèrement le capot et les capteurs apparaîtront derrière (photo d'instruction 2). Vous pouvez régler le capteur supérieur vers le haut ou vers le bas, ce qui correspondra au point d'arrêt du chariot élévateur.



Instruction 1 : démontage du capot avant



Instruction 2 : réglage de la hauteur du capteur

Le E-Plopper peut être installé sur la plaque de montage à l'aide de 4 boulons M8x16 (photo d'instruction 3). Lors du montage, utilisez des rondelles appropriées et serrez bien les boulons pour éviter qu'ils ne se desserrent en cours d'utilisation.



Plaque de montage du E-Plopper sur le chariot élévateur

Sécurité

Le chariot élévateur ne peut pas être utilisé avant que les fonctions de sécurité du E-plopper n'aient été testées.

Ne placez jamais d'objets dans l'ouverture de la partie mobile du chariot élévateur. Pour cette raison, un cordon de sécurité rouge est attaché au tube de guidage du chariot élévateur. Si ce cordon est soumis à une quelconque tension, l'appareil s'arrêtera immédiatement.

Solution d'urgence en cas de panne du chariot élévateur

En cas de panne du chariot élévateur, il est possible de régler manuellement la hauteur du plopper. Pour cela, suivez les étapes ci-dessous :

1. Le moteur se trouve sous le chariot élévateur. Il est relié à un petit levier qui peut être poussé d'environ 1 centimètre vers le châssis. Cette action débloque manuellement le frein du chariot élévateur. Il est important de réenclencher ce frein dès que le chariot élévateur est réglé à la hauteur souhaitée.
2. Pour accéder aux mécanismes internes du chariot élévateur, retirez les 3 vis à 6 pans creux du haut et enlevez le capot bleu.
3. Tournez la broche pour mettre le chariot de levage à la hauteur souhaitée. Si nécessaire, utilisez un outil tel qu'une pince multiprise pour effectuer le réglage.

Assurez-vous que toutes les opérations sont effectuées correctement et veillez surtout à enclencher correctement le frein après le réglage de la hauteur. Cette procédure est une solution d'urgence en cas de panne du chariot élévateur.



Instruction 1 : débloquer le frein



Instruction 2 : retirer le capot supérieur



Instruction 3 : tourner manuellement la broche

Batterie

Si vous avez commandé une batterie pour le plopper, il y a quelques points importants à prendre en compte :

- Assurez-vous que la batterie est toujours hors gel pour éviter qu'elle ne soit endommagée.
- Il est recommandé de charger la batterie tous les 4 mois, même si elle n'est pas utilisée pendant cette période.
- Gardez la batterie toujours au sec afin de minimiser les risques de court-circuit.
- Utilisez toujours le chargeur fourni.
- Chargez la batterie dans un endroit bien ventilé et à l'écart de matériaux inflammables.
- Si la batterie est endommagée ou présente une anomalie, par exemple une surchauffe, un gonflement ou une fuite, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le fabricant pour obtenir une assistance. La batterie doit toujours être rangée à une distance d'au moins 10 mètres de matériaux inflammables. (De préférence à l'extérieur).
- Conservez la batterie à l'abri des températures supérieures à 40°C et de la lumière du soleil.
- Si vous voulez vous débarrasser de la batterie, suivez les directives locales relatives au traitement des batteries au lithium. Celles-ci sont considérées comme des déchets électroniques.

Attention : le non-respect de ces instructions risque d'endommager la batterie et de nuire à ses performances. Suivez ces consignes pour garantir la durée de vie et la sécurité de votre batterie.

Responsabilité

Important : Il est très important que l'appareil soit uniquement utilisé et entretenu par du personnel qualifié et habilité, connaissant les procédures correctes et les consignes de sécurité.

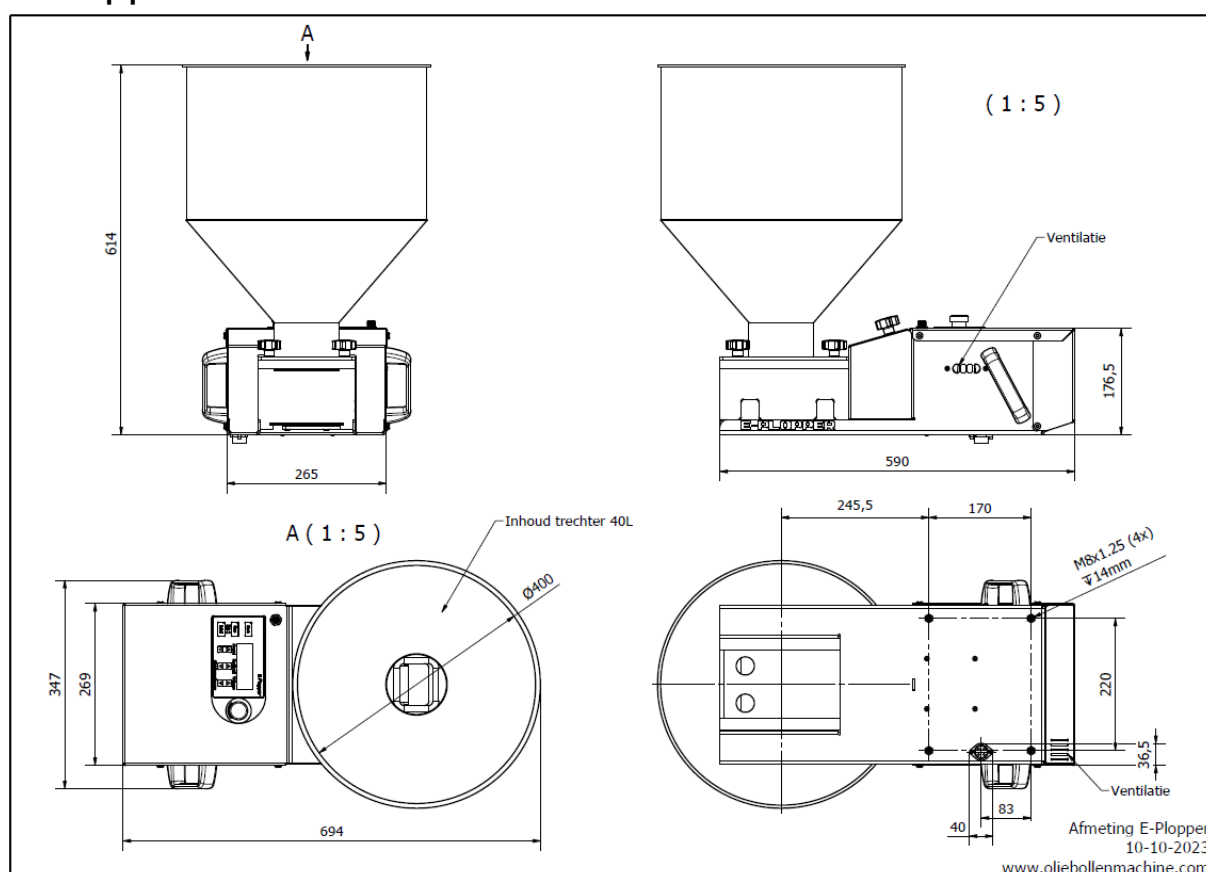
Eyemation B.V. décline toute responsabilité en cas de dommages, de blessures ou de pertes résultant d'une utilisation inappropriée, d'une manipulation incorrecte ou du non-respect des consignes de sécurité décrites dans ce manuel. Le non-respect des procédures de nettoyage et d'entretien recommandées peut entraîner des dysfonctionnements ou des situations dangereuses. À cet égard, veuillez aussi vous reporter aux CGV d'Eyemation B.V.

Nous déclinons en outre toute responsabilité en cas de dommages ou de pannes résultant de l'utilisation de produits de nettoyage agressifs, du passage des pièces au lave-vaisselle ou d'autres manipulations non conformes aux instructions du présent manuel.

Pour votre propre sécurité et pour assurer un fonctionnement optimal du E-Plopper, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel et de le respecter rigoureusement. Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez contacter le fabricant pour obtenir une assistance spécialisée.

Dimensions

E-Plopper

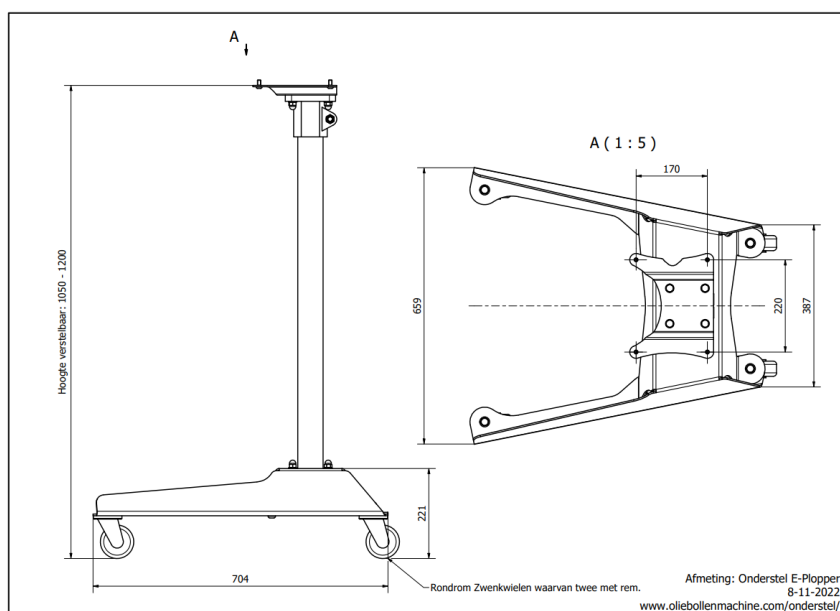


Ventilatie : Ventilation

Inhoud trechter 40L : Capacité trémie 40 L

Afmeting E-Plopper : Dimensions E-Plopper

Châssis

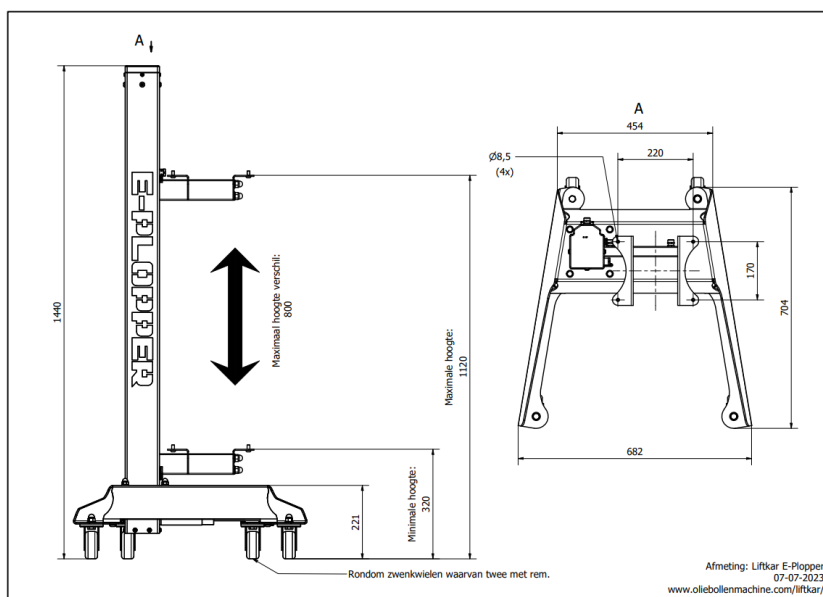


Hoogte verstelbaar : Hauteur réglable

Rondom Zwenkwielen waarvan twee met rem : Roues pivotantes autour dont deux avec frein

Afmeting Onderstel E-Plopper : Dimensions Châssis E-Plopper

Chariot élévateur



Maximaal hoogte verschil : Différence de hauteur maximale

Minimale hoogte : Hauteur minimale

Maximale hoogte : Hauteur maximale

Rondom Zwenkwielen waarvan twee met rem : Roues pivotantes autour dont deux avec frein

Afmeting Liftkart E-Plopper : Dimensions Chariot élévateur E-Plopper

Spécifications techniques

E-Plopper

Finition	Inox
Capacité trémie	42 Litres
Alimentation	230VAC 0,5A
Dimensions hors trémie	590 x 268 x 176 mm
Dimensions avec trémie	694 x 400 x 595 mm
Poids	30 Kg

Châssis

Finition	Inox
Dimensions	1200 x 659 x 704 mm
Débord	310 mm
Poids	13 Kg
Diamètre roue	80 mm
Nombre de roues	4
Nombre de roues avec frein	2

Chariot élévateur

Finitions	Inox
Dimensions	1400 x 680 x 700 mm
Débord	310 mm
Poids	43 Kg
Diamètre roue	80 mm
Nombre de roues	4
Nombre de roues avec frein	2
Support pour batterie	Oui
Alimentation électrique	Oui
Hauteur de travail	330 à 1130 mm
Vitesse	200 mm/s

Contact

Eyemation B.V.
Edisonstraat 3a
1704RL Heerhugowaard
www.oliebollenmachine.com

Info@oliebollenmachine.com

+31 (0)72 7811 000