



015.150.6 Appelvreter inox 400 kg/h
015.155.5 Appelvreter inox 800 kg/h

Appelvreter inox

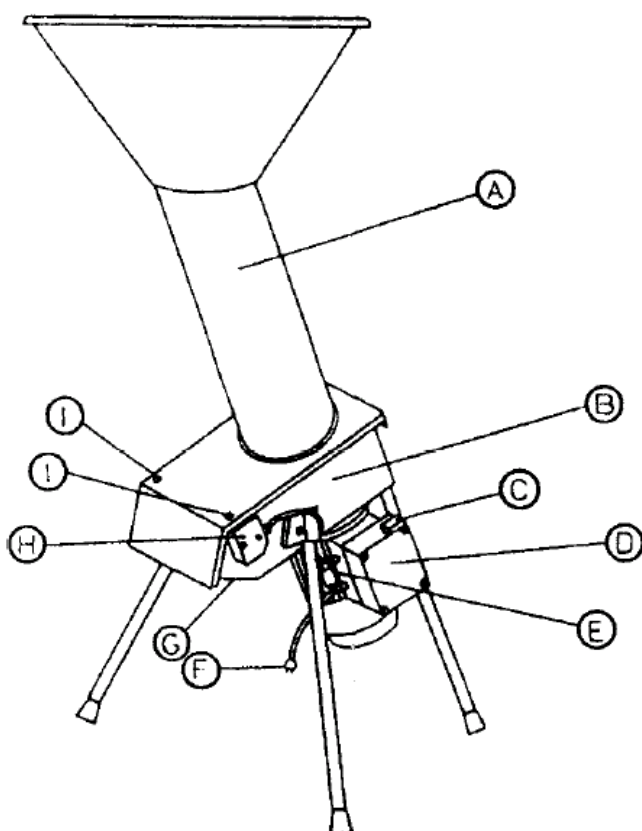
ALGEMEEN

Deze installatie kan niet alleen appels vermalen, maar ook elk ander soort fruit zonder pitten. De machine bestaat volledig uit inox AISI 304 en heeft een één- of driefasige 2-pk-motor.

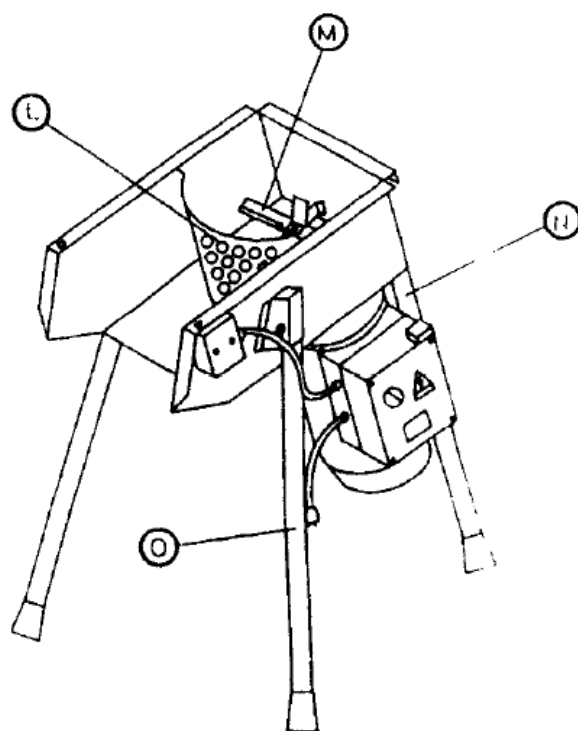
Deze machine maakt weinig lawaai, minder dan 70dB.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die volgt uit verkeerd gebruik van de machine. Als u niet zeker bent over de werking van de machine, neem contact op met uw leverancier.

ONDERDELEN



- A) trechter
- B) plaats waar het mes zich bevindt
- C) schakelaar
- D) elektrische motor
- E) identificatieplaatje van de motor
- F) elektriciteitskabel



- G) uitgang voor het vermalen fruit
- H) micro-veiligheidsschakelaar
- I) schroefbout om de microschakelaar te activeren
- L) zeef
- M) mes
- N) achterpoot
- O) voorpoot

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

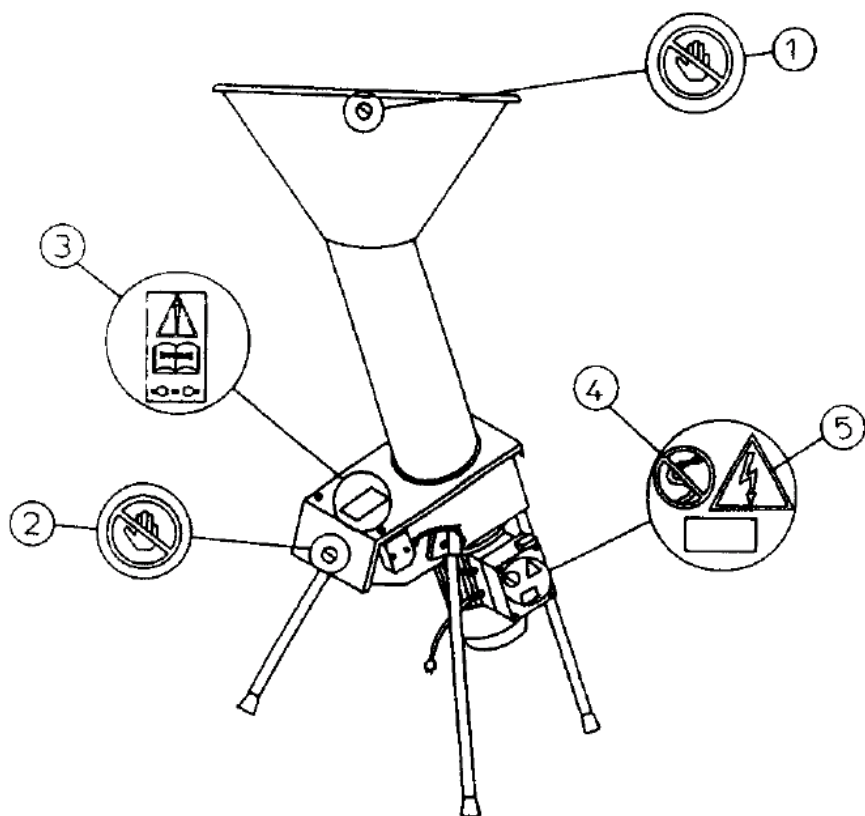


015.150.6 Appelvreter inox 400 kg/h
015.155.5 Appelvreter inox 800 kg/h

SPECIFICATIES

	015.150.6	015.155.5
Uitvoering	volledig INOX (roestvrijstaal) uitvoering	volledig INOX (roestvrijstaal) uitvoering
Motor	zware electromotor 220 volt. motor 1,5 pk	zware elektromotor 220 volt motor 2 pk
Vermogen	400 kg/uur	800 kg/uur
Afmetingen	45 x 45 x 120 cm (L x B x H)	65 x 65 x 125 cm (L x B x H)

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- 1) steek uw handen niet in de trechter
- 2) steek uw handen niet in de uitgang voor het fruit
- 3) lees eerst de instructies voor u de trechter (A) opent en de schroefbouten (I) losschroeft.
- 4) maak de motor met geen enkele vloeistof nat
- 5) geeft aan dat de machine op elektriciteit werkt
de pijl geeft de draairichting aan



015.150.6 Appelvreter inox 400 kg/h
015.155.5 Appelvreter inox 800 kg/h

Lees deze instructies om ongevallen te voorkomen.

- 1) lees de gebruiksaanwijzing vooraleer u de machine gebruikt.
- 2) geef kinderen, alle onbevoegde personen en alle personen die de machine niet kennen geen toestemming om ze te gebruiken.
- 3) de machine moet op een vlak en droog oppervlak geplaatst worden, buiten het bereik van kinderen.
- 4) - controleer voor elk gebruik of de elektriciteitskabel niet beschadigd is; vervang de kabel indien nodig.
 - rijd niet over de kabel met materiaal dat de kabel kan beschadigen.
 - plaats de kabel niet op een vochtige of modderige ondergrond.
 - stel de elektrische onderdelen niet bloot aan damp.
 - gebruik altijd geaarde stekkers.
 - controleer, voordat u de machine aansluit, of het voltage vermeld op de machine overeenkomt met het voltage bij u.
 - uw elektrische installatie moet uitgerust zijn met een eindschakelaar.
 - houd kinderen en onbevoegde personen buiten het bereik van de elektrische onderdelen.
- 5) vermijd elk contact van vloeistof met de motor.
- 6) als er een storing in de motor is, open de motor nooit zelf, maar neem contact op met uw leverancier.
- 7) steek uw (handen) nooit in de trechter (A) of in de uitgang van het fruit (G).
- 8) trek de stekker (F) altijd uit het stopcontact voor u de trechter (A) demonteert.

VOORBEREIDING / GEBRUIK

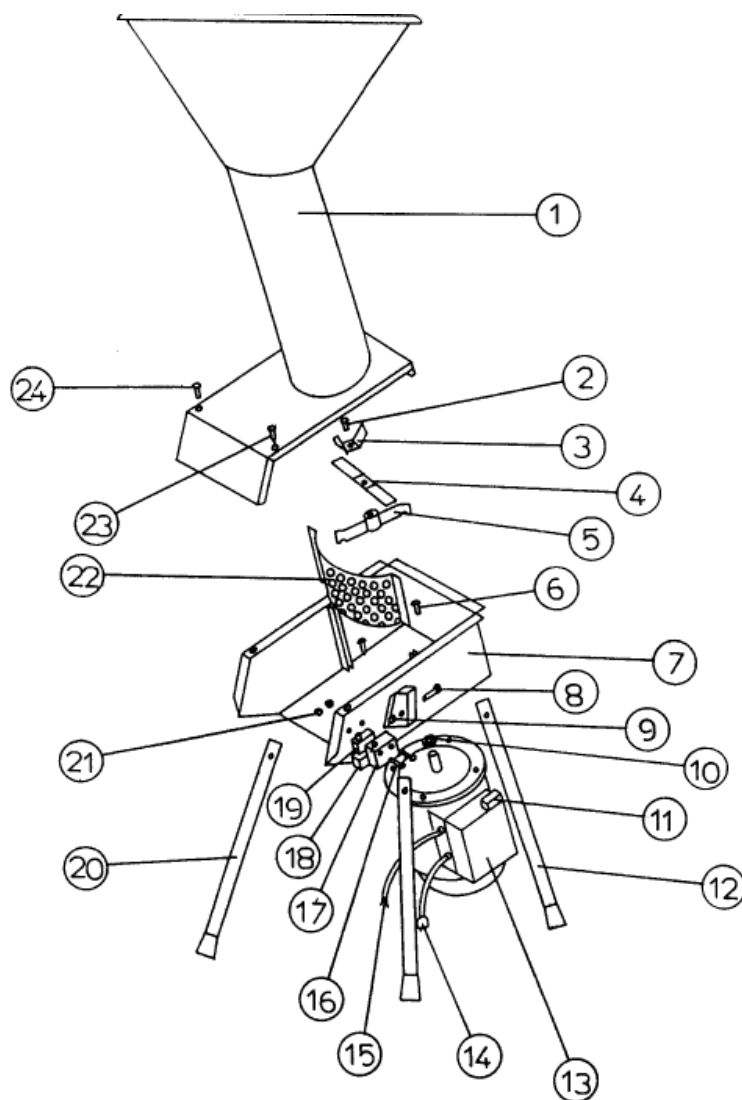
- 1) schoonmaak: wij raden u aan om voor elk gebruik de machine goed schoon te maken zonder de motor nat te maken.
- 2) stroom: controleer of de stroom vermeld op het plaatje (E) overeenkomt met de stroom bij u.
- 3) inwerkingstelling: druk op de knop (C) op de motorbak (D). Zodra de motor gestart is, start het mes (M).
- 4) driefasig: het mes bij de driefasige motors draait naar links. Controleer dit door in de trechter te kijken.
- 5) recipiënt: plaats een recipiënt onder de uitgang voor het fruit (G).
- 6) vermalen: plaats het fruit dat moet worden vermalen in de trechter (A). Het fruit wordt vermalen door het mes (M). Het vermalen fruit gaat door de zeef (L) en valt via de uitgang in de recipiënt.
- 7) opgelet: als de machine in werking is, is het beter om het kegelvormige deel niet te benaderen, om te vermijden dat er productsplinters in uw handen of gezicht terechtkomen.

ONDERHOUD

Maak elk onderdeel goed schoon na het gebruik van de machine. Let erop dat u de motor niet nat maakt. Plaats de machine op een droge plaats en bescherm ze tegen stof en rook.



015.150.6 Appelvreter inox 400 kg/h
015.155.5 Appelvreter inox 800 kg/h

**LOSSE ONDERDELEN:**

- 1) trechter
- 2) messchroef 8x20
- 3) agitator
- 4) hakmes
- 5) rotor
- 6) motorschroef 8x20
- 7) kas
- 8) schroeven van de poten 6x40
- 9) zelfblokkerende moeren (6)
- 10) olieafdichting van de motor
- 11) schakelaar
- 12) achterpoot
- 13) motor
- 14) motoraansluiting
- 15) aansluitingskabel microschakelaar
- 16) schroefbouten 4x30
- 17) INOX-bescherming microschakelaar
- 18) kast microschakelaar
- 19) microschakelaar
- 20) voorpoot
- 21) zelfblokkerende moeren (4)
- 22) zeef
- 23) schroef microschakelaar 8x18
- 24) schroef 8x12

VERKOOPSVORWAARDEN

- Wij aanvaarden geen klachten na 8 dagen na ontvangst van het materiaal. Uitsluitend gefrankeerde teruggezonden artikelen worden aanvaard. Verzending gebeurt op risico van de klant.
- Wij zijn niet verantwoordelijk voor het stukgaan van de artikelen wanneer deze gebruikt worden voor andere zaken dan vermeld in deze gebruiksaanwijzing. De garantie dekt de gebreken ten gevolge van natuurlijke slijtage, of wanneer de installatie geopend of gerepareerd werd buiten onze fabriek, niet.
- Onze producten zijn getest en gecontroleerd en hebben een garantie van 12 maanden na levering. Onze verantwoordelijkheid beperkt zich tot het vervangen van de onderdelen die defect zijn. Dit na een onderzoek, uitgevoerd door onze technicus.
- Deze instructies zijn informatief en niet dwingend. Wijzigingen voorbehouden.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



015.150.6

Broyeur à pommes inox 400 kg/h

015.155.5

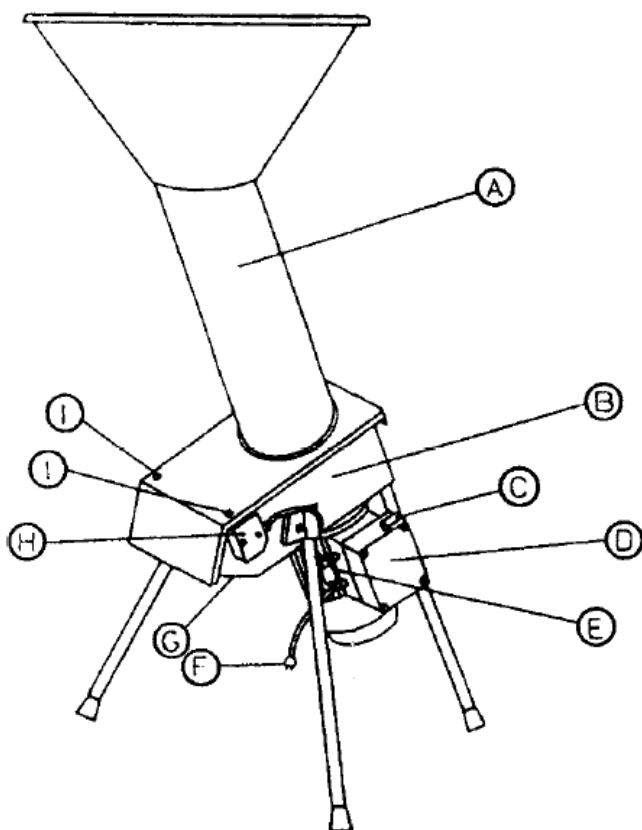
Broyeur à pommes inox 800 kg/h

GENERALEMENT

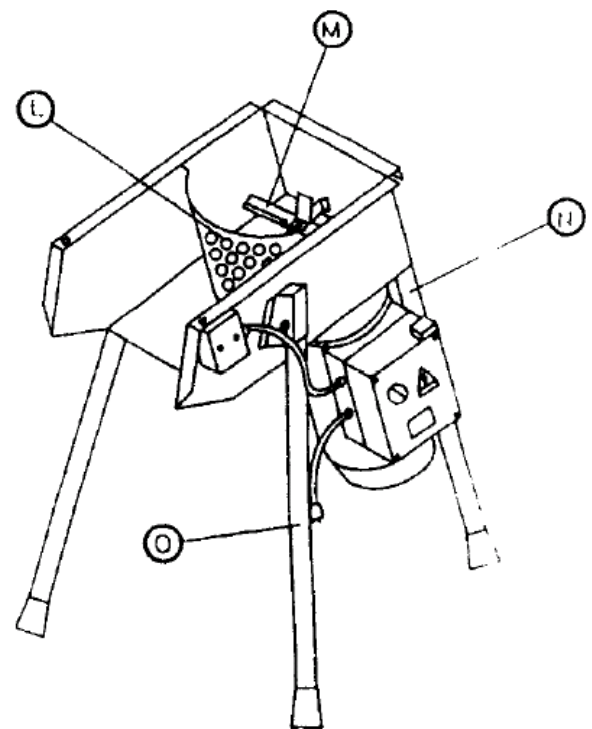
Non seulement des pommes peuvent être broyées avec cet appareil, aussi tout autre fruit sans noyaux. L'appareil est entièrement en inox AISI 304 et porte un moteur à 2 chevaux mono-ou triphasé.

Le bruit pendant l'opération est fort bas, moins de 70dB.

Le producteur décline toute responsabilité pour tout endommagement qui suit après chaque usage impropre. Si vous n'êtes pas certain d'une opération sur la machine, contactez votre fournisseur.

LES PARTIES DE LA MACHINE

- A) entonnoir de chargement
- B) emplacement couteau
- C) interrupteur
- D) moteur électrique
- E) plaque d'identification moteur
- F) câble électrique
- G) sortie des fruits broyés



- H) microswitch de sécurité
- L) passoire
- I) boulon activation microswitch
- M) couteau
- N) pied arrière
- O) pied devant

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



015.150.6

Broyeur à pommes inox 400 kg/h

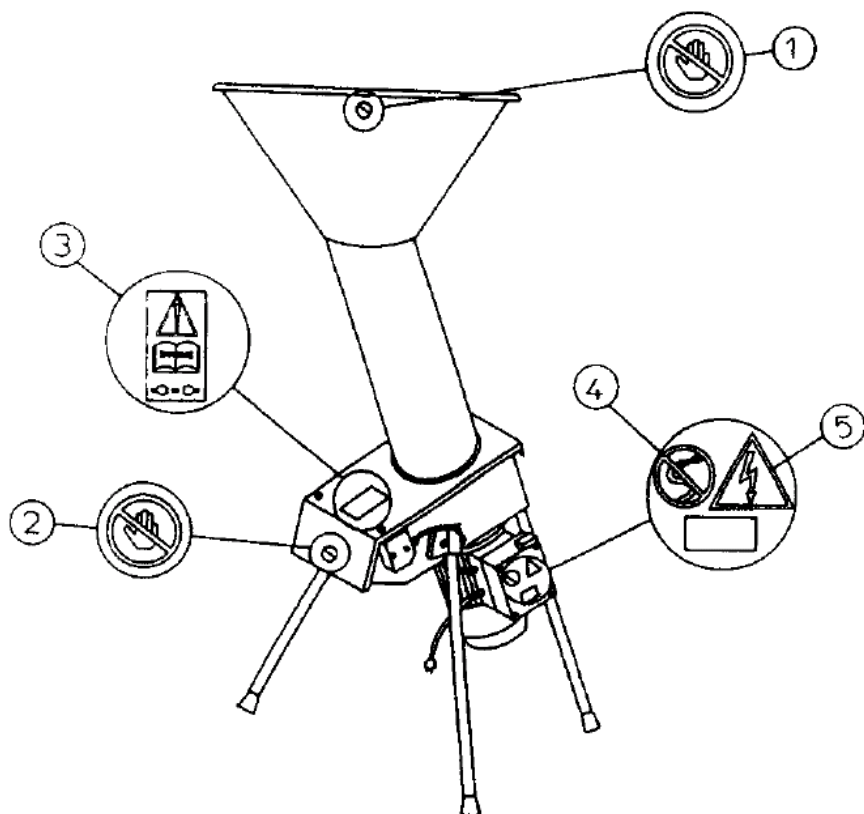
015.155.5

Broyeur à pommes inox 800 kg/h

SPECIFICATIONS

	015.150.6	015.155.5
Fabrication	Complètement en INOX	Complètement en INOX
Moteur	Moteur électrique puissant 220 volt moteur 1,5 hp	Moteur électrique puissant 220 volt moteur 2 hp
Puissance	400 kg/heure	800 kg/heure
Dimensions	45 x 45 x 120 cm (L x P x H)	65 x 65 x 125 cm (L x P x H)

INSTRUCTIONS DE SECURITE



- 1) ne mettez pas vos mains dans l'entonnoir
 - 2) ne mettez pas vos mains dans la sortie des fruits
 - 3) lisez d'abord les instructions avant d'ouvrir l'entonnoir (A) et de dévisser les boulons (I).
 - 4) ne mouillez pas le moteur avec aucun liquide
 - 5) indique que la machine fonctionne à l'électricité
- la flèche indique le sens de rotation



015.150.6	Broyeur à pommes inox 400 kg/h
015.155.5	Broyeur à pommes inox 800 kg/h

Lisez ces instructions afin de prévenir des accidents.

- 1) lisez le mode d'emploi avant l'utilisation de la machine.
- 2) ne permettez pas aux enfants, toutes les personnes inautorisées et toutes les personnes qui connaissent pas la machine d'utiliser cet appareil.
- 3) la machine doit être placée sur une surface plan et sec, hors de portée des enfants
- 4) - contrôlez, avant toute opération, que le câble électrique n'est pas abîmé; changez le câble si nécessaire.
 - ne roulez pas au-dessus du câble avec du matériel qui peut abîmer le câble.
 - ne mettez pas le câble à une surface humide ou boueuse.
 - n'exposez pas les parties électriques à la vapeur.
 - utilisez toujours des fiches électriques avec terre.
- contrôlez, avant de faire une connection, que le voltage mentionné sur la machine correspond avec le voltage chez vous.
- votre installation électrique devrait être équipée d'un disjoncteur de sécurité.
- tenez des enfants ou des personnes irresponsables hors du portée des parties électrique.
- 5) évitez chaque contacte de toute liquide avec le moteur
- 6) en cas de mal fonction du moteur n'ouvrez jamais le moteur vous même, mais contactez votre fournisseur.
- 7) ne mettez jamais vos dans l'entonnoir (A) ou dans la sortie des fruits (G).
- 8) retirez toujours la fiche électrique (F) de la prise avant démonter l'entonnoir (A).

PREPARATION/UTILISATION

- 1) nettoyage : avant tout utilisation, nous vous conseillons de bien nettoyer l'appareil sans mouiller le moteur.
- 2) courant électrique : contrôlez que le courant mentionné sur la plaque (E) correspond avec le courant dans votre maison.
- 3) mis en fonction : poussez le bouton (C) sur la boîte moteur (D). Une fois le moteur s'est démarré, le couteau (M) se met en route.
- 4) triphasé : le couteau chez les moteurs triphasés tournera vers la gauche. Contrôlez ceci en regardant dans l'entonnoir.
- 5) récipient : placez un récipient en-dessous de la sortie des fruits (G)
- 6) broyer : mettez vos fruits à broyer dans l'entonnoir (A). Les fruits seront broyés par le couteau (M). Les fruits broyés passent par la passoire (L) et sortent de la sortie des fruits afin de tomber dans le récipient.
- 7) faites attention : si la machine est en fonction, il est avisé à ne pas se rapprocher auprès la partie conique, afin d'éviter tout éclat des produits à vos mains ou visage.

ENTRETIEN

Nettoyez bien chaque partie après usage de la machine.

Soyez attentifs à ne pas mouiller le moteur.

Gardez la machine dans un endroit sec et protégez-la contre la poussière et la fumée.



015.150.6

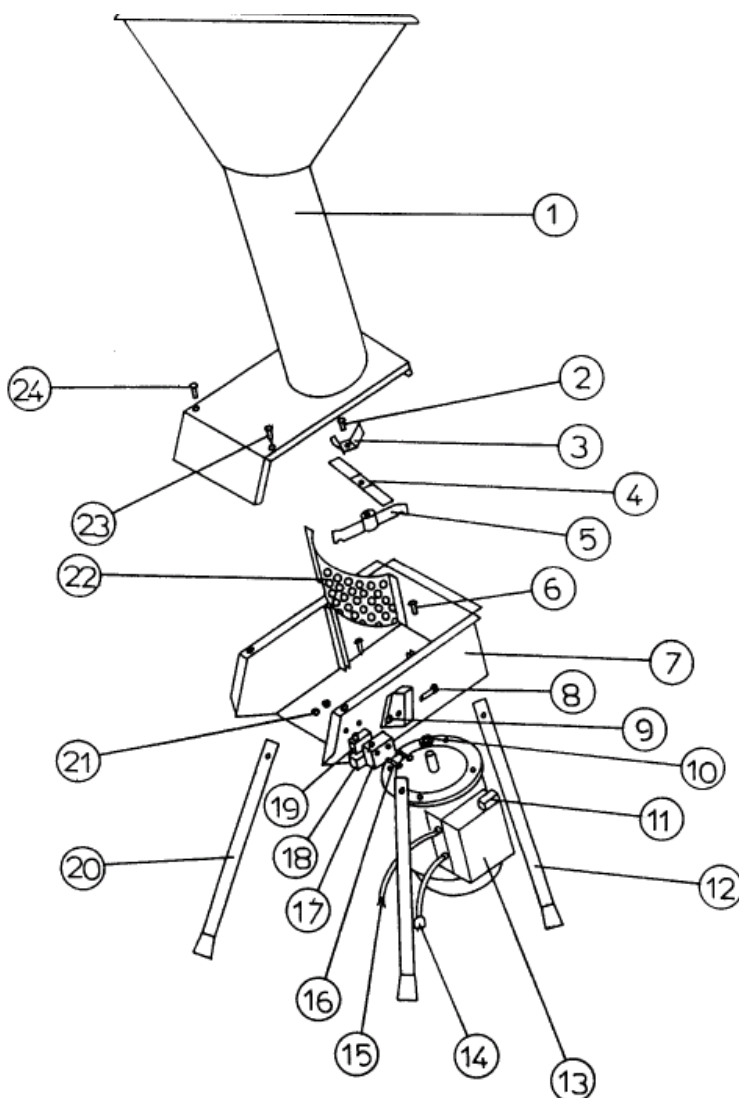
Broyeur à pommes inox 400 kg/h

015.155.5

Broyeur à pommes inox 800 kg/h

PIECES DETACHEES

- 1) entonnoir de chargement
- 2) boulon couteau 8x20
- 3) agitateur
- 4) couteau hélice
- 5) rotor
- 6) boulon moteur 8x20
- 7) boîtier
- 8) boulons pieds 6x40
- 9) écrou auto-bloquant 6
- 10) joint huile moteur
- 11) interrupteur
- 12) pied derrier
- 13) moteur
- 14) connection moteur
- 15) câble connection microswitch
- 16) boulons 4x30
- 17) protection INOX microswitch
- 18) boîtier microswitch
- 19) microswitch
- 20) pied devant
- 21) écrou auto-bloquant 4
- 22) passoire
- 23) boulon microswitch 8x18
- 24) boulon 8x12



CONDITIONS DE VENTE

- Nous n'acceptons pas de plaintes après 8 jours de réception du matériel. Uniquement des articles retournés port payé seront acceptés. L'envoi est au risque du client.
- Nous n'acceptons pas la responsabilité des casses causé en utilisant les articles pour tout autre chose que mentionné dans ce mode d'emploi. La garantie ne couvre pas les défauts qui sont résultats d'usures naturels, ou si l'appareil est ouvert ou été réparé hors de notre fabrique.
- Nos produits sont bien testé, inspecté et ont une garantie de 12 mois après livraison. Notre responsabilité est limitée jusqu'au remplacement de toute pièce qui peut être défectueuse. Ceci après un examen effectué par notre technicien.
- Ces instructions sont informatifs et ne sont pas impératives. Nous prenons en droit tout changement avant avis.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com