

# EUROPRO

## MALAXEUR MIXPRO 60



## MANUEL D'INSTRUCTIONS

*INSTRUCTIONS ORIGINALES  
Révision n..... de .....*

*EUROPE PROJECTION - 228 Avenue Olivier Perroy, 13790 Rousset  
Tél : 00 33 (0)4 42 29 08 96 - Fax : 00 33 (0)4 42 53 44 36  
SAS au capital de 400 000€ - SIREN 394 961 510 - NAF 2892 Z*

# INDEX GÉNÉRAL

MARQUAGE CE.....	3
ESSAI ET MISE EN SERVICE.....	3
DROITS RESERVES.....	3
DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ.....	4
DONNEES TECHNIQUES.....	5
DIMENSIONS DE LA MACHINE.....	6
LISTE DES PIÈCES.....	8
EMBALLAGE.....	9
DÉBALLAGE.....	9
DESTINATION D'EMPLOI DE LA MACHINE.....	9
PRODUITS UTILISÉS POUR L'USINAGE.....	9
INSTRUCTIONS SECURITÉ.....	10
RISQUES RÉSIDUELS.....	11
CONNEXION DE L'EAU.....	12
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES.....	12
PANNEAU DE CONTRÔLE.....	13
CONTRÔLES AVANT LE DÉMARRAGE.....	14
PRÉPARATION DE LA MACHINE.....	15
NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE MÉLANGE.....	16
DÉCHARGEMENT EAU EN HIVER.....	17
RECHERCHE ANOMALIES.....	18
ENTRETIEN DE ROUTINE.....	18
GARANTIE.....	19

## MARQUAGE CE

Modello	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>		
N° serie	<input type="text"/>				
Anno di costruz.	<input type="text"/>				
Peso (kg)	<input type="text"/>				
Tipo	<input type="text"/>			N° serie	<input type="text"/>
Tensione nominale	<input type="text"/>	Frequenza	<input type="text"/>	N° fasi	<input type="text"/>
Corrente a pieno carico	<input type="text"/>	Tenuta al cortocircuito: dispositivo interno tipo			
		le=	lcu=	lcs=	

## ESSAI ET MISE EN SERVICE

*(à faire par le Producteur ou par le vendeur autorisé)*

La machine est déjà essayée chez le Producteur.

La mise en service de la machine chez le client est réalisée par le Producteur ou par le Vendeur autorisé qui réalise un ultérieur essai de mise à point générale pour essayer le correct fonctionnement de chaque composant.

À la fin de l'essai le Producteur ou le Vendeur autorisé remplit le certificat d'essai et mise en service signé par le technicien, par l'opérateur préposé (ou autre opérateur autorisé) et par le responsable de la sécurité qui confirme le résultat positif du même.

## DROITS RESERVES

Les droits réservés concernant ce manuel de "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" restent propriété du Fabriquant. Aucune partie de ce manuel ne peut être reproduite et diffusée (complètement ou partiellement) avec n'importe quel moyen, sans l'autorisation écrite du Fabriquant.

Toutes les marques mentionnées appartiennent aux respectifs propriétaires.

## DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ



Au sens de la Directive 2006/42/CE – D.Lgs 17/2010

DÉCLARE SOUS SA PROPRE RESPONSABILITÉ, QUE LA MACHINE

Type : MIXPRO 60, MIXPRO 60 PREMIUM

Année de construction : 2022

C'est conforme aux directives européennes suivantes et modifications ultérieures:

- Directive 2006/42/CE, transposée en droit italien avec D.Lgs. 17/2010 (Directive Machines)
- Directive 2014/35/CE (Directive Basse tension) transposée en droit italien avec D.Lgs. 19 maggio 2016, n. 86
  - Directive 2014/30/CE (Compatibilité Électromagnétique)

Et aux normes suivantes:

- EN 60204-1:2016 Equipement électrique des machines
- EN 12100-1 e 2 Sécurité de la machine et principes de conception

Le dossier technique est gardé par le Producteur

Signature

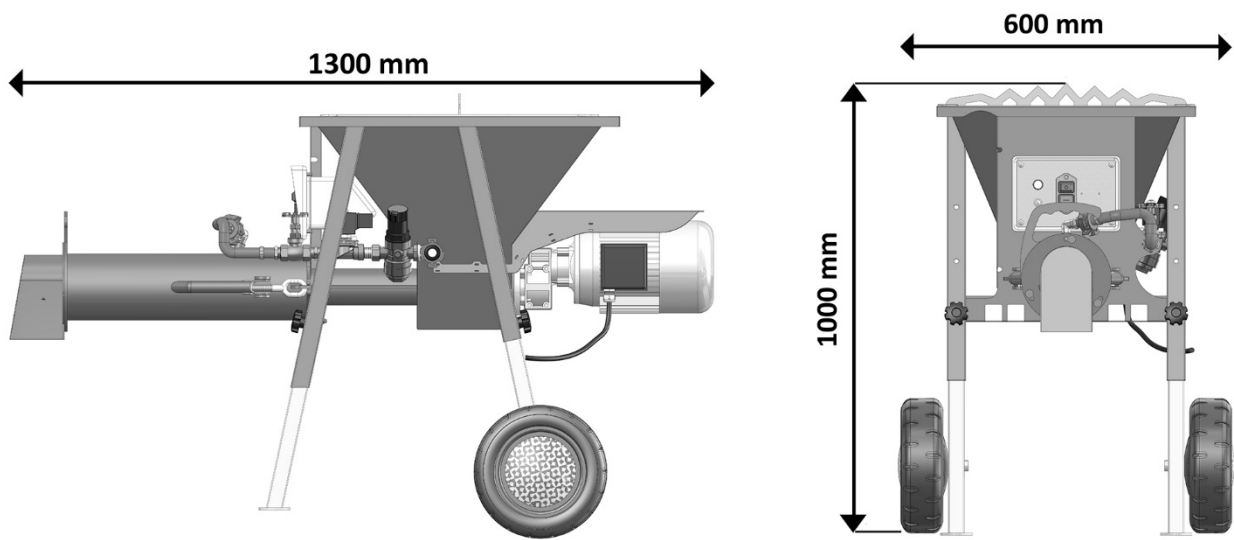
# DONNEES TECHNIQUES

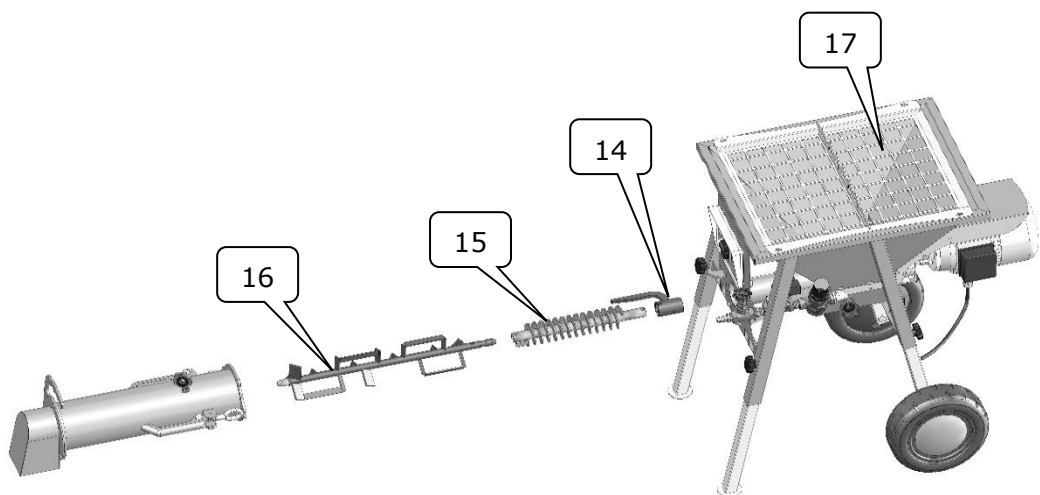
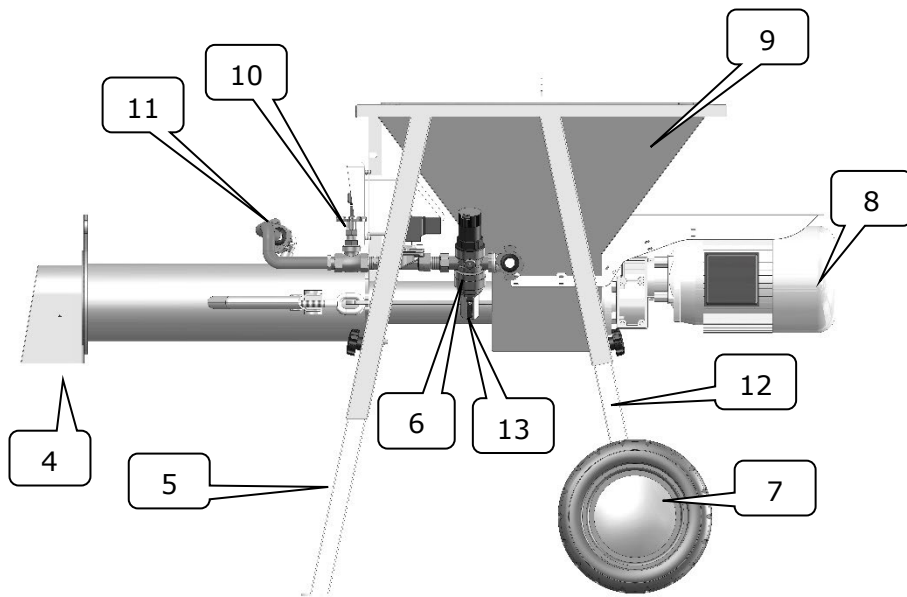
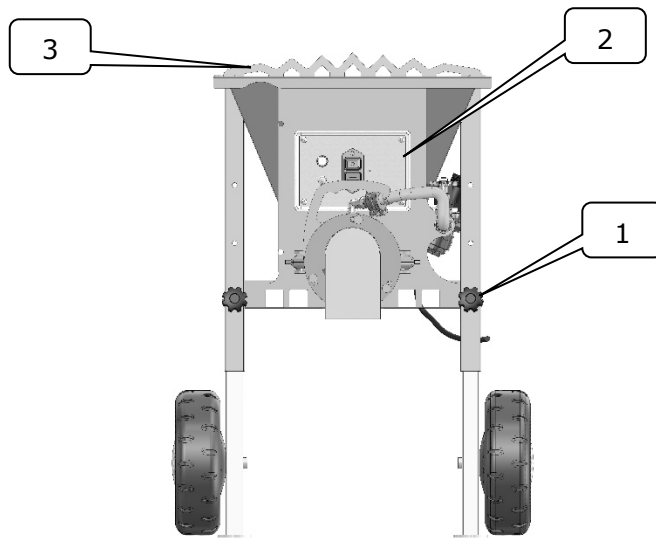
Modèles disponibles de la machine: **MIXPRO 60**

<b>MODÈLE</b>	<b>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>	<b>PUISSANCE</b>
MIXPRO 60	230 Volt / 50 Hz	1,1 kw
MIXPRO 60 PREMIUM	230 Volt / 50 Hz	1,1 kw

Degré de protection IP panneau électrique		<b>IP 44</b>
Alimentation	Volt / Hz	<b>230 / 50</b>
Puissance moteur	kW	<b>1,1</b>
Capacité de malaxage	l/min	<b>6 ou 12</b>
Capacité cuve	l (litri)	<b>34</b>
Poids de la chambre de mélange	kg	<b>13</b>
Poids de la trémie	kg	<b>24</b>
Poids total de la machine	kg	<b>68</b>
Niveau de puissance acoustique garanti	dB	<b>78</b>

## DIMENSIONS DE LA MACHINE





## LISTE DES PIÈCES

1. Poignée de fixation
2. Panneau électrique
3. Lame coupe-sac
4. Bride de sortie du matériel
5. Support de cadre avant
6. Réducteur de pression
7. Roues
8. Motoréducteur
9. Cadre de trémie
10. Robinet de régulation de l'eau
11. Entrée d'eau dans la chambre de mélange
12. Support de cadre arrière
13. Déchargement d'eau
14. Couplage moteur
15. Vis doseuse poudre
16. Gâcheur
17. Grille de protection



## EMBALLAGE

La machine est généralement emballée par le Fabricant sur un pallet en bois avec des bandes et enveloppée par une pellicule.

## DÉBALLAGE

- 1) Enlever la pellicule ;
- 2) Par un outil approprié pour occuper les bandes, en faisant attention à ne pas être frappés par les mêmes par effet de l'élasticité ;
- 3) Avec l'aide d'un deuxième opérateur faire descendre avec soin la machine depuis le pallet en utilisant les poignées aux cotés de la machine.

## DESTINATION D'EMPLOI DE LA MACHINE

La machine a été projetée et réalisée pour la destination d'emploi suivante :

LIEU DE TRAVAIL	Chantiers, à l'intérieur et extérieur de bâtiments suffisamment illuminé et appropriés pour les dispositions de la loi en vigueur dans le pays d'emploi en matière de sécurité et santé dans les lieux de travail. La machine doit être positionnée sur un pavé plat, en assurant sa stabilité.
UTILISATION PRÉVUE	Mélange de mortiers, produits prémélangés et/ou colles et produits de finition avec granulométrie max. 3 mm appropriés pour l'enduit et l'usinage mécanique

## PRODUITS UTILISÉS POUR L'USINAGE

Le type de produit utilisé pour utilisation varie selon les 2 modèles de vis de dosage :

- Vis de dosage 6 l (litres) : pour colles, finition et produits de faible épaisseur (hydrofuge avec difficultés de mélange);
- Vis de dosage 12 l (litres): pour mortiers prémélangés, gypse, chaux / gypse, enduits à base de chaux / ciment;


## **INSTRUCTIONS SECURITÉ**

1. L'utilisation de la machine est réservée uniquement au personnel formé et entraîné former conformément aux normes de sécurité en vigueur.
2. Supprimer toujours la tension, en éteignant l'interrupteur principal avant de travailler sur la machine.
3. L'interrupteur principal a également la fonction d'arrêt d'urgence en cas de nécessité.
4. Respecter l'utilisation prévue de la machine décrit dans le chapitre approprié.
5. Consultez les instructions des produits pré-mélangés avant d'utiliser la machine
6. On interdit absolument la mise en service de la machine dans des environnements avec atmosphère potentiellement explosive (Atex) et/ou en présence de poussières combustibles (ex. poussières de bois, farines, sucres et grains).
7. Un seul opérateur sur la machine.
8. On interdit absolument d'utiliser la machine pour le transport et/ou le levage de personnes, animales et choses.
9. Faites attention au transport de la machine sur les pentes, risque d'être écrasé.
10. C'est absolument interdit de manipuler, exclure et/ou enlever tout dispositif de sécurité existant dans la machine.
11. Pour une utilisation sûre de la machine sont recommandés les suivantes dispositifs (DPI): chaussures de sécurité, gants de protection, protection du visage, protection auditive.
12. C'est absolument interdit d'introduire par la grille de protection tout objet et/ou outil dans la trémie. N'utilisez pas la machine avec la grille ouverte.
13. Ne marchez pas ou ne tirez pas sur les tuyaux et les connexions électriques.

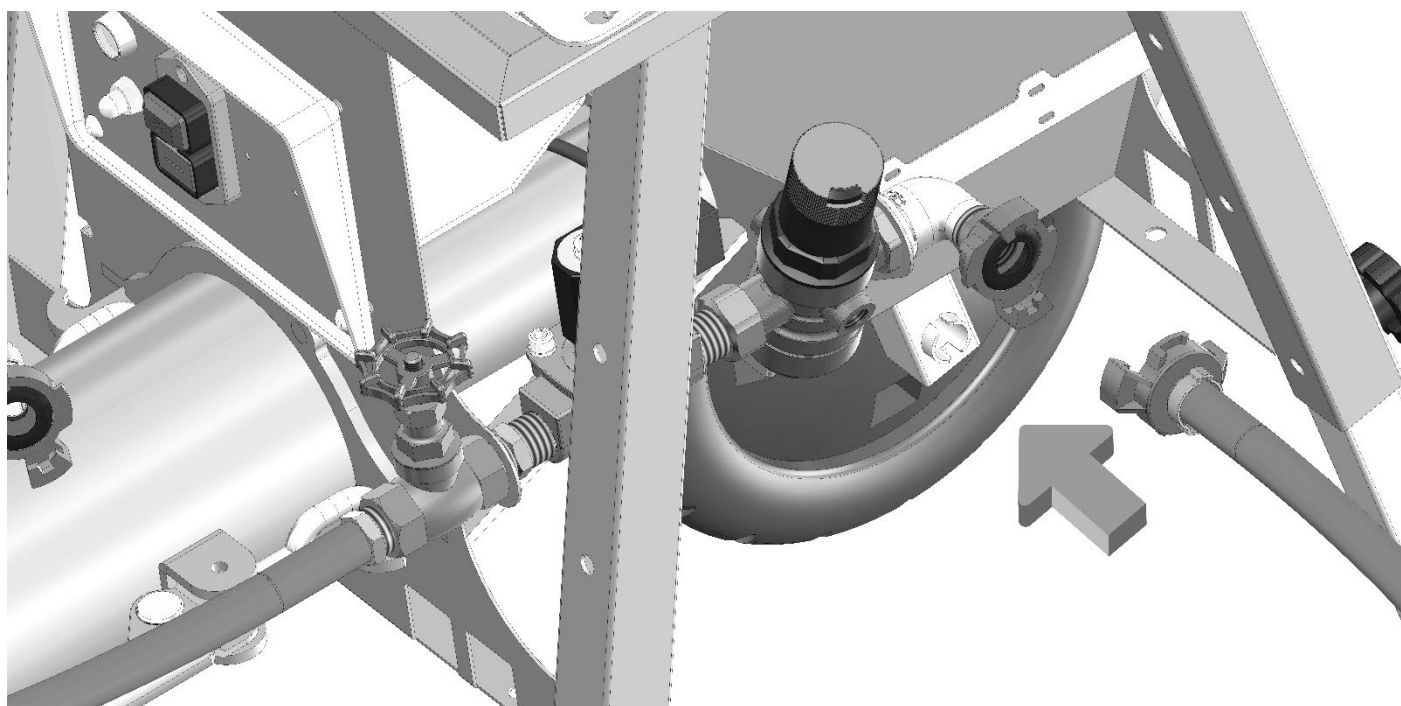
## RISQUES RÉSIDUELS

La machine a été conçue et construite conformément aux normes de sécurité en vigueur.

On informe l'opérateur préposé que même si le fabricant a utilisé toutes les précautions techniques constructives possibles pour rendre la machine sûre, pour ne pas compromettre la fonctionnalité de la machine, il y a encore des risques résiduels, et qui prévoient en particulier formation et attention de l'opérateur.

<b>ZONE</b>	<b>RISQUE RÉSIDUEL</b>	<b>DANGER</b>	<b>MESURES DE PRÉVENTION</b>
Grille de protection trémie	Danger de coupe en contact avec la lame coupe-sachets		Formation, entraînement.

## CONNEXION DE L'EAU



## CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Le réseau d'alimentation électrique auquel est branchée la machine doit être conforme aux conditions prévues par la législation en vigueur (marquage CE). Il est absolument interdit de se connecter à prises d'alimentation électrique d'installations domestiques.

Vérifiez que vous disposez d'une tension et d'une alimentation adéquate sur la machine.

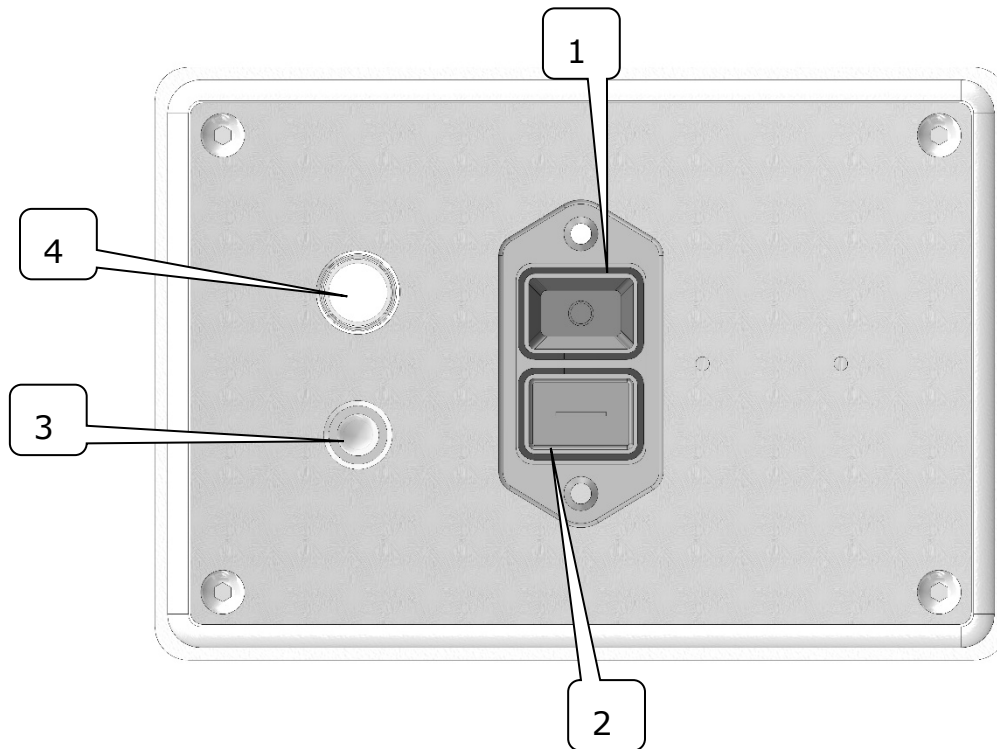
Effectuez la connexion électrique à la terre.

Vérifier que l'interrupteur de protection magnétothermique et de protection différentielle (disjoncteur) est installé.

Toutes les connexions électriques (fiches-prises) doivent être de type industriel CEE avec degré de protection IP67.

L'utilisation des prolongateurs est admise seulement si réalisée conformément aux normes de sécurité (section du conducteur, isolation, mise à la terre, etc.).

## PANNEAU DE CONTRÔLE



RIF.	COMANDO	FUNZIONE
1	Bouton rouge	Arrêt de la machine
2	Bouton vert	Démarrage de la machine
3	Thermique	
4	Led de tension	Voyant allumé: présence de tension sur le panneau

## **CONTRÔLES AVANT LE DÉMARRAGE**

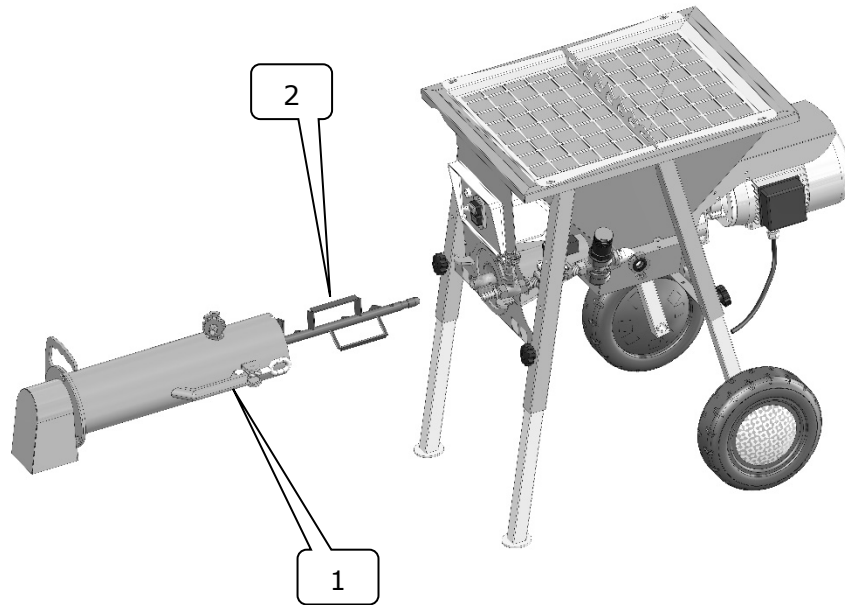
- 1) S'assurer qu'il n'y ait pas de personnes non autorisées près de la machine.
- 2) S'assurer que la machine soit correctement positionnée
- 3) S'assurer que tous les composants soient correctement installés
- 4) S'assurer que l'interrupteur électrique général du panneau de commande et contrôle soit en pos. "0" (éteint).
- 5) S'assurer que les dispositifs de sécurité soient intègres et correctement installés et fonctionnants.
- 6) S'assurer que tous les dispositifs de blocage soient correctement fermés.
- 7) S'assurer que les robinets de service et décharge eau de l'installation soient fermés.
- 8) S'assurer que la fiche du câble d'alimentation électrique soit branché au panneau général de distribution et alimentation électrique et que l'interrupteur général sont éteints.
- 9) S'assurer que le tuyau d'eau est bien étendu en évitant l'étranglement.
- 10) Utiliser les dispositifs de protection individuelle (DPI) obligatoires.

## PRÉPARATION DE LA MACHINE

- 1) Donner tension au panneau général
- 2) Ne laisser pas la machine en marche sans garde
- 3) Connecter le tuyau d'eau à la machine (voir **CONNEXION DE L'EAU**)
- 4) Chargement du produit:
  - a. Charger le sac de pré mélangé sur la trémie
  - b. Le couper à la base avec la lame coupe-sachets
  - c. Affluer le produit à l'intérieur de la trémie
- 5) Préparation du produit
  - a. Démarrez la machine en appuyant sur le bouton vert du panneau électrique
  - b. Augmenter ou réduire le débit d'eau en entrée dans le chambre, en agissant sur la relative vanne de réglage jusqu'à obtenir la consistance désirée ;
  - c. Arrêtez la machine en appuyant sur le bouton rouge du panneau électrique ;

## NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE MÉLANGE

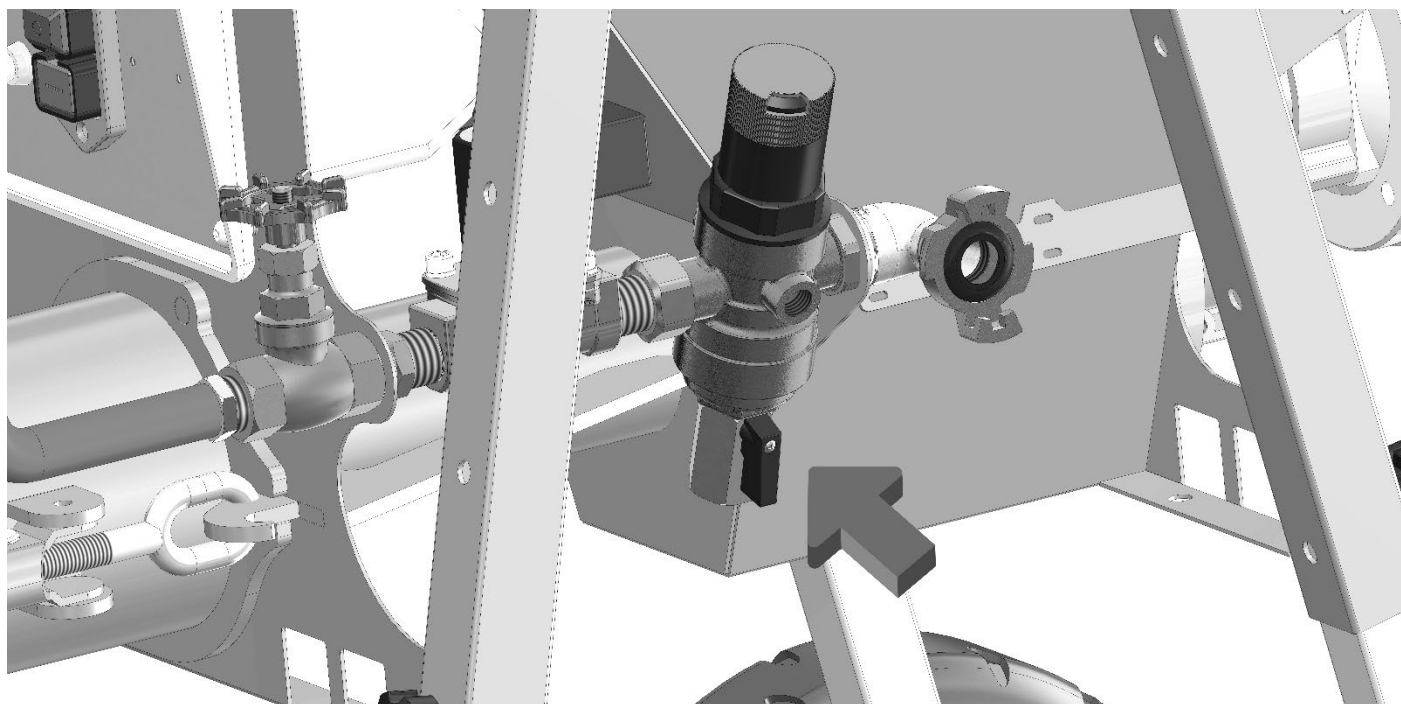
- 1) Débrancher la prise d'alimentation électrique du motoréducteur ;
- 2) La machine peut être nettoyée à l'extérieur par une éponge ou un chiffon humide ;
- 3) Débranchez le tuyau d'eau de la chambre de mélange ;
- 4) Ouvrez le levier (voir figure ci-dessous pt. 1) et faites glisser la chambre de mélange de la trémie ;
- 5) Extraire le gâcheur (voir figure ci-dessous pt. 2) et nettoyer avec la brosse métallique en dotation.





## DÉCHARGEMENT EAU EN HIVER

- 1) Débrancher le tuyau d'eau dans la machine ;
- 2) Débrancher le tuyau d'eau à l'entrée de la chambre de mélange ;
- 3) Ouvrir le robinet de déchargement de l'eau de l'installation.



## RECHERCHE ANOMALIES

Les opérations de recherche et élimination des anomalies doivent être effectués seulement par du personnel qualifié et expert.

Toutes les opérations d'intervention vont toujours effectué en l'absence de tension.

NR	ANOMALIE	CAUSES	SOLUTION
1	La machine de démarre pas	Dispositif de sécurité	1) Vérifier les connexions de prises et fiches ; 2) Vérifier la bonne fixation de la chambre de mélange sur la trémie ;
2	La pâte sort de la chambre de mélange trop liquide.	1) excessif débit d'eau; 2) incrustations de mélange sur le mélangeur;	1) réduire le débit d'eau en agissant lentement sur la vanne de réglage eau; 2) nettoyer le mélangeur;
3	Le mélange sort de la chambre de mélange trop dense.	1) quantité réduite d'eau; 2) mélangeur sale; 3) chambre de mélange sale.	1) augmenter le débit d'eau en agissant lentement sur la vanne de réglage eau; 2) nettoyer le mélangeur; 3) nettoyer la chambre de mélange.

## ENTRETIEN DE ROUTINE

Les opérations de entretien de routine doivent être effectués seulement par du personnel qualifié et expert.

Le remplacement des composants de la machine doit être effectuée seulement avec rechanges d'origines.

## GARANTIE

1) Dans les limites de ce qui est établi dans cette garantie, le soussigné producteur s'engage à réparer tous les éventuels défauts de construction, qui se manifestent pendant la période de garantie fixée en 12 (douze) mois pour un emploi journalier de 8 (huit) heures ouvrables. Cette période s'écoule selon ces modalités:

a) Dès la date de livraison (Ref. document de transport et facture de vente) si la machine est vendue directement au Client;

b) Dès la date indiquée sur le "certificat d'essai et mise en service" si le Producteur ou le Vendeur autorisé réalise sur la machine l'essai et la mise en service;

c) Dès la date de vente (Ref. document de transport et facture de vente) si la machine en "compte vision" est vendue par le Vendeur autorisé;

les obligations dérivant de la garantie échouent dans le cas de suspension ou variation des termes de paiement agréés.

2) La garantie échoue si l'acheteur ne réalise pas correctement les normes prévues décrites dans les "Instructions pour l'emploi et l'entretien" de la machine.

3) On exclut de la garantie: fautes et défauts dus à la consommation normale de ces parties qui par leur nature sont soumises à une usure rapide et continue; les appareils électriques; les fautes dérivant de l'emploi d'outils et accessoires non fournis directement par le producteur.

4) Dans le but de pouvoir se servir du droit de garantie, l'acheteur, lorsque se manifeste le défaut, doit informer immédiatement le producteur et en tout cas pas au delà de 8 (huit) jours dès la date de découverte et permettre, si elle le considère nécessaire, de réaliser les relatives inspections et réparations.

5) C'est à la charge de l'acheteur l'envoi au producteur de la pièce défectueuse, couverte par garantie, pour la réparation ou le remplacement. L'obligation de garantie, comme prévu dans cette clause, se considère finalisée avec la livraison à l'acheteur de la pièce réparée ou remplacée.

6) Dans la période de garantie dont à la clause 1) les coûts de main d'oeuvre, pour la seule durée de l'intervention, seront à la charge du producteur. Si les réparations ou les remplacements doivent être effectuées où la machine est installée, les frais de voyage et séjour du personnel seront à la charge de l'acheteur.

7) On exclut de la garantie les ruptures causées par une mauvaise manoeuvre, faute d'expérience, hasard ou en tout cas dus à l'utilisateur, soit par son fait et cause propre que de tiers, ou bien lorsque l'acheteur ait réalisé des modifications ou des réparations sans le consentement écrit du producteur, indépendamment de la connexion entre ces modifications ou réparations et les défauts détectés.

8) On établit expressément que le producteur sera libre de toute responsabilité conséquente à éventuels dommages dérivant à l'acheteur par production réduite ou manquante, conséquents à vices ou défauts de construction pour lesquels cette garantie va opérer.

# EUROPRO

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits

Distribué par :

EUROMAIR DISTRIBUTION

228 Avenue Olivier Perroy, 13790 Rousset Tél : 00  
33 (0)4 42 29 08 96 – Fax : 00 33 (0)4 42 53 44 36  
SAS au capital de 40 000€ - SIREN 444 797 310 000 – NAF  
4673 B