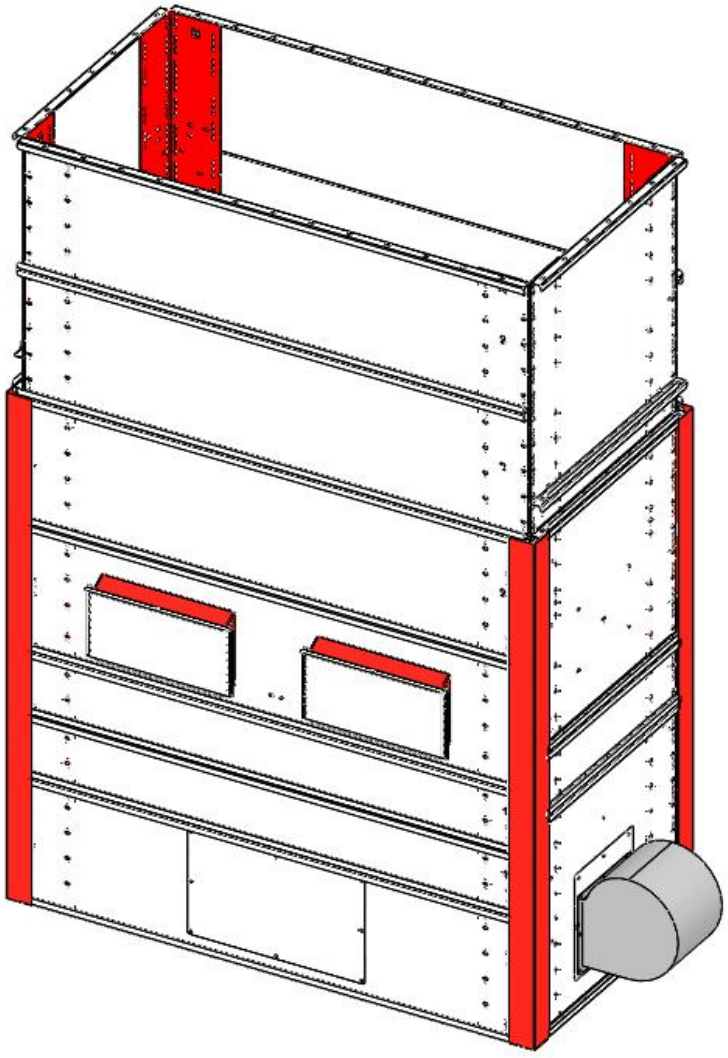
281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU – FRANCE
Tel : + 33 (0)4 73 36 73 73 - Fax : + 33 (0)4 73 36 70 82
E-mail : contact@ambrousset.com
Www.amb-rousset.com

SÉCHOIR

2m x 1m

MANUEL D'UTILISATION et D'ENTRETIEN



Lisez ce manuel soigneusement et complètement avant d'utiliser la machine. Conservez-le comme référence.

2018

Si vous ne comprenez pas une partie de ce manuel, contactez votre revendeur ou le représentant pour la France

INTRODUCTION

Toute l'équipe AMB vous félicite pour votre choix du séchoir.

Lisez ce manuel avant d'utiliser votre séchoir, les informations qu'il donne vous permettront d'effectuer un travail de qualité en toute sécurité. Conservez-le à portée pour vous en servir de référence. Demandez un autre manuel à votre revendeur s'il est perdu ou abîmé.

La sécurité dans l'emploi de cette machine dépend de la manière dont elle est utilisée avec les limitations expliquées dans ce manuel. Vous devez connaître et suivre **toutes** les règles de sécurité de ce manuel et du séchoir.

Le séchoir AMB que vous avez acheté a été soigneusement conçue et fabriqué pour vous donner toute satisfaction. Comme tout engin mécanique, il nécessite nettoyage et maintenance. Lubrifiez-la comme indiqué. Suivez les règles et les informations de sécurité données dans ce manuel et sur les autocollants de sécurité du séchoir.

Pour l'entretien, votre revendeur AMB possède la compétence, les pièces AMB et les outils nécessaires pour répondre à vos besoins.

Utilisez exclusivement les pièces d'origine AMB, les pièces « adaptables » ne sont pas au niveau de qualité nécessaire pour que la machine fonctionne correctement et en toute sécurité ; de plus, elles rendront la garantie caduque. Inscrivez ci-dessous le modèle et le numéro de série de votre machine :

MODELE : …….....

N° DE SERIE .....

Donnez cette information à votre revendeur pour obtenir les bonnes pièces.

Dans un souci de progrès constant, AMB se réserve le droit de modifier ses machines sans pour cela être tenu d'apporter ces modifications aux machines déjà vendues.

Les illustrations et caractéristiques de ce manuel peuvent varier légèrement de votre machine à cause de modifications apportées à la production.

A travers ce manuel, la gauche et la droite ainsi que l'avant et l'arrière sont déterminées en étant assis à la place du chauffeur.

Tout au long de ce manuel le terme ***IMPORTANT*** est utilisé pour indiquer qu'une défaillance peut entraîner des dommages à la machine. Les termes ***AVERTISSEMENT, ATTENTION et DANGER*** sont utilisés avec le symbole alerte sécurité (un triangle avec un point d'exclamation) pour indiquer le degré de danger pour votre sécurité.



Ce symbole veut dire : attention, soyez attentif, votre sécurité est en jeu. Il rappelle les consignes de sécurité ou porte votre attention sur les pratiques dangereuses qui peuvent provoquer des blessures.



AVERTISSEMENT

Attire votre attention sur un rappel des règles de sécurités qui peuvent causer des blessures si elles ne sont pas observées.



ATTENTION

Attire votre attention sur un danger existant qui peut provoquer des blessures ou la mort si des précautions appropriées ne sont pas prises.



DANGER

Attire votre attention sur un danger très important qui entraînera certainement des blessures irréparables ou la mort si les bonnes précautions ne sont pas prises.

TABLE DES MATIERES

Introduction..... 2
Table des matières..... 3
Liste de vérifications..... 4
Règles de sécurité..... 5
Le séchoir..... 6
Précautions à prendre avant de commencer..... 7
Outils nécessaires..... 8
Nomenclature de la boulonnerie..... 8
Nomenclature des pièces..... 9
Montage du séchoir..... 11
Cornières d'habillage..... 20
Annexes..... 21
Couples de serrage..... 22
Emissions sonores..... 23
Déclaration de conformité..... 23
Garantie..... 24
Notes..... 25
Bon de commande..... 26

LISTE de VERIFICATIONS

Au concessionnaire revendeur

- Lisez le manuel d'utilisation et d'entretien ainsi que les règles de sécurité.
- Vérifiez que les points indiqués sur les listes de vérifications avant livraison et à la livraison ont tous été vérifiés et éventuellement corrigés avant de laisser la machine à son propriétaire.

Vérifications avant livraison

- Vérifiez que tous les écrans, grilles et garants de sécurité sont en place et en bon état.
- Vérifiez que les autocollants de sécurité sont en place et en bon état. Remplacez-les si nécessaire.
- Vérifiez que tous les vis et boulons sont serrés au bon couple (voir tableau en fin de manuel).
- Garnissez les graisseurs et lubrifiez la machine.
- Vérifiez que la machine fonctionne correctement.

Vérifications à la livraison

- Montrez au client comment réaliser les réglages.
- Expliquez-lui l'importance de la lubrification et montrez-lui les points de lubrification sur la machine.
- Montrez-lui les dispositifs de sécurité, grilles, déflecteurs ainsi que les options.
- Présentez au client le manuel d'utilisation et d'entretien, demandez-lui de bien le connaître.

REGLES de SECURITÉ

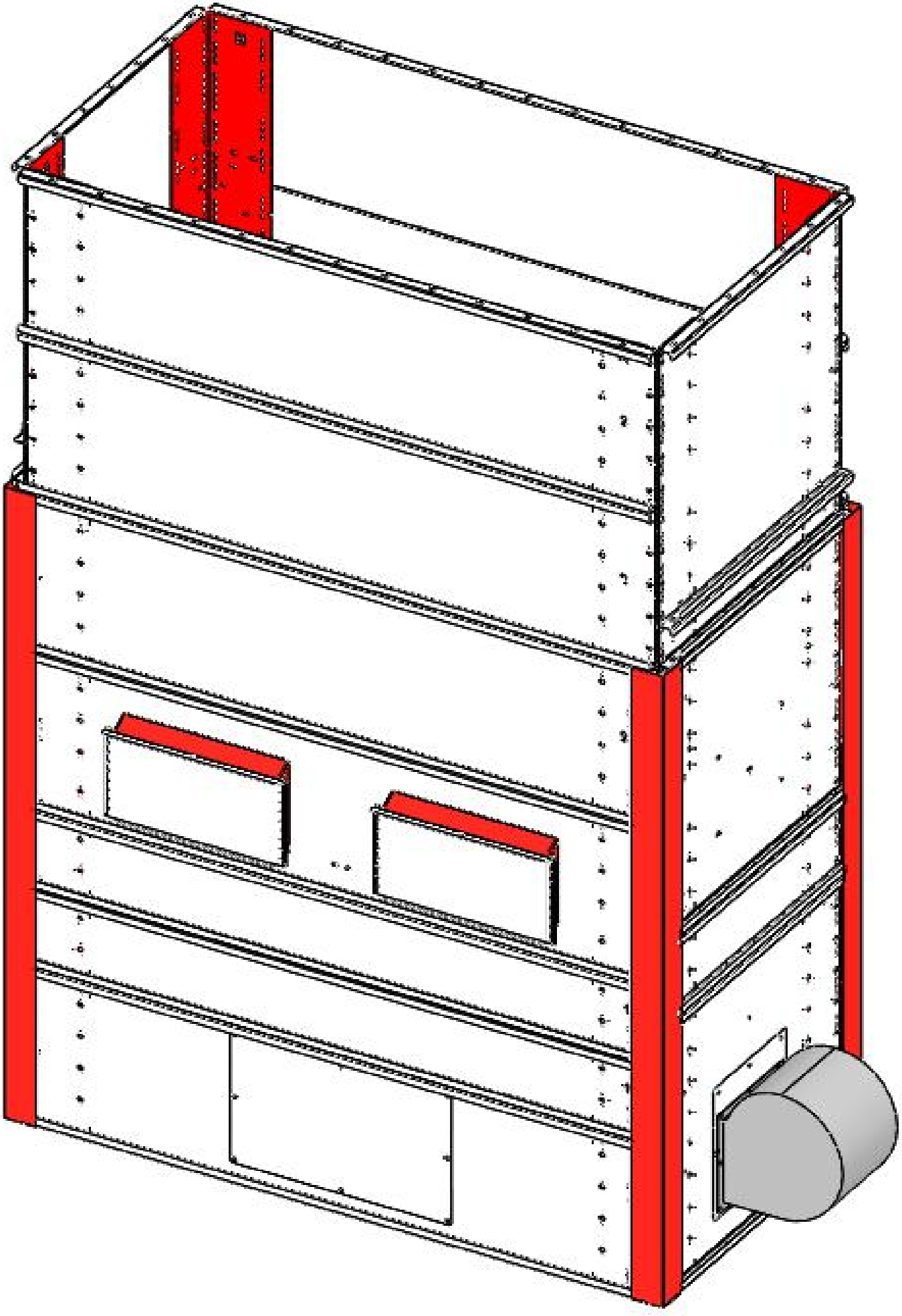


ATTENTION

Quelques illustrations peuvent montrer la machine dépourvue d'écrans, de boucliers. N'utilisez jamais la machine sans ces dispositifs.

* Apprenez à arrêter la machine en cas d'urgence.
* N'autorisez personne à utiliser cette machine si elle n'a pas lu et compris ce manuel.
* N'autorisez pas les enfants à utiliser cette machine.
* Portez toujours des vêtements ajustés qui éviteront d'être happés par les pièces en mouvement ou de s'accrocher.
* Portez toujours des équipements de protection pour la tête, les yeux, les oreilles, les mains et les pieds lorsque vous utilisez cette machine.
* Travaillez exclusivement à la lumière du jour ou avec une bonne lumière artificielle.
* Vérifiez que les autocollants de sécurité sont en place et en bon état.
* Nettoyez les accumulations de boue ou de débris.
* Vérifiez que la machine est en bonne condition de travail avant de l'utiliser.
* Vérifiez que tous les écrans, grilles, et boucliers sont en place et en bon état.
* Vérifiez périodiquement le serrage de toute la boulonnerie.
* Enclenchez tous les équipements de sécurité.
* Enclenchez tous les équipements de sécurité.
* Assurez-vous que l'utilisateur du séchoir à étages ou que toute personne devant la manœuvrer a bien lu et compris ce manuel d'instructions auparavant afin d'être au courant des consignes de sécurité à respecter durant la manœuvre.

Le séchoir



Précaution

DEBALLER et CLASSER la VISSERIE

ATTENTION

Ne serrer la boulonnerie qu'une fois le séchoir entièrement monté et contrôler les diagonales

LIRE LA NOTICE ENTIEREMENT

Outils

2 - Clé plate, douille 13

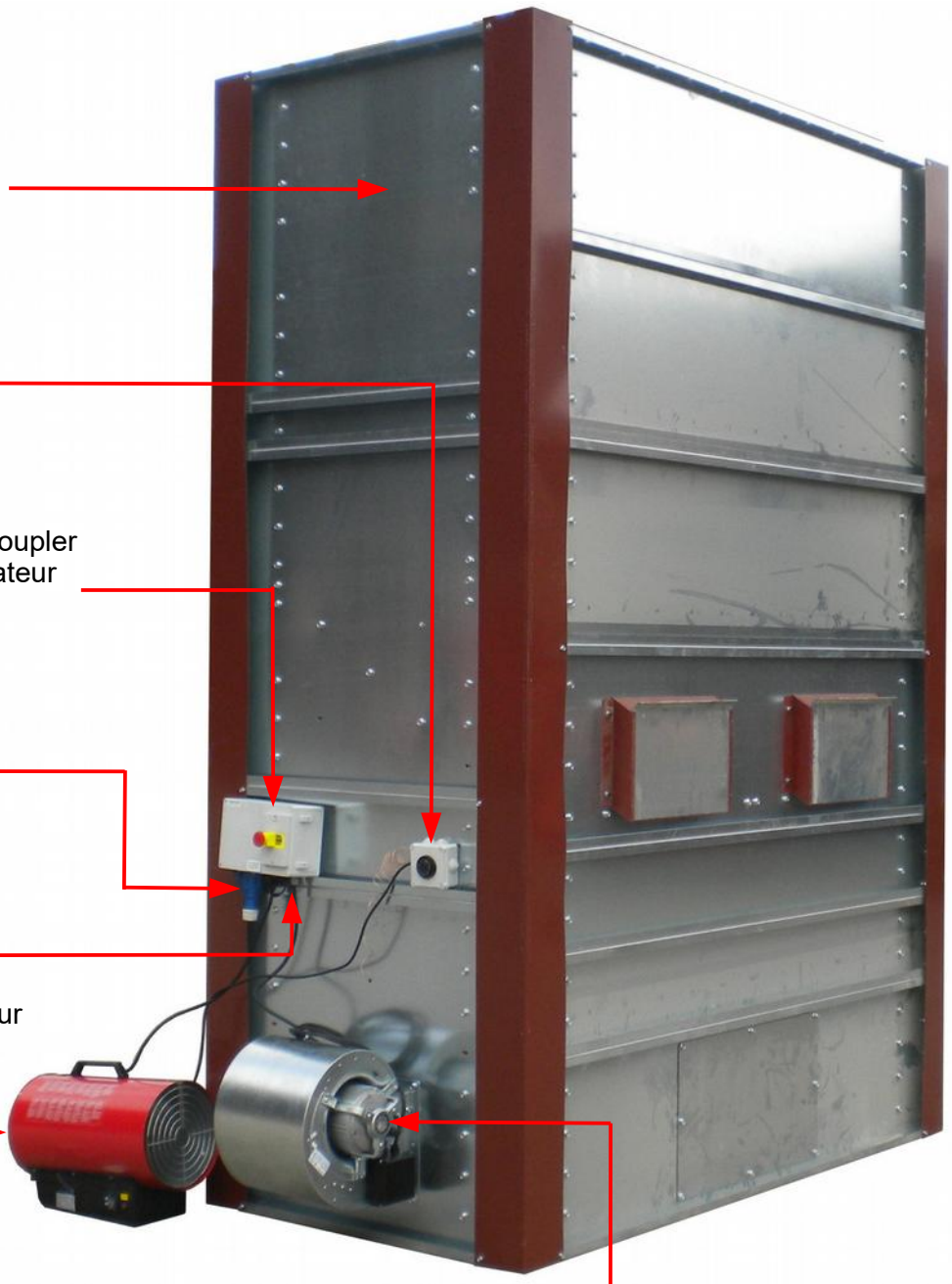
2 – clé mâle de 5 (BTR)

Boulonneuse électrique ou pneumatique

Nomenclature de la boulonnerie

8X16 embase : Qté 650
Écrou M8 embase : Qté 800
8X20 embase : Qté 60 (maintien du plancher)
BHC 8X16 : Qté 8 (guichet)
6,3x22 auto perceuse : Qté 40

SÉCHOIR à ÉTAGE
2m x 1m
Ventilateur centrifuge en 220 V
(Disponible en 380V Tri)
+
Générateur 32kW



Séchoir 2 m x1 m
SAE0072

Thermostat simple
(consigne)
4070005

Boîtier électrique pour accoupler
le ventilateur et le générateur
7110045 (220 v)
7110046 (380 v)

Prise alimentation
générale

Prise Générateur
220V mono

Générateur de chaleur
4060026

Ventilateur centrifuge en 220 V mono 0,55 kW
4030021
ou
Ventilateur centrifuge en 380 V triphasé 1,1 kW
4030026

AMB ROUSSET
281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU
Tél : 04 76 36 73 73 / Fax : 04 76 36 70 82
E-mail : info@ambrousset.com
www.amb-rousset.com



Matériel pour la récolte et le travail des fruits

Caractéristiques techniques

Référence : SAE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Ensemble boulonné de profils et tôles galvanisés
- Ventilateur centrifuge double ouïes 0,55 kw 220 V monophasé
- Générateur de chaleur GAZ



FONCTIONNEMENT

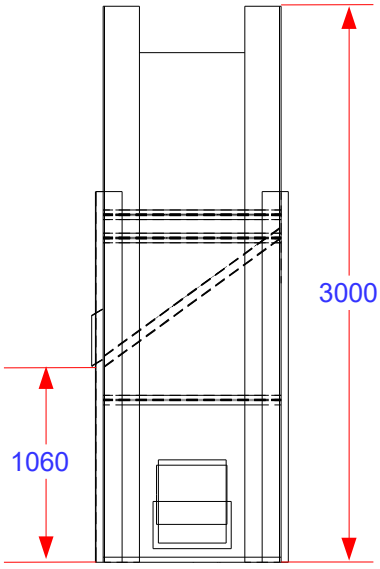
- Le séchoir est composé d'un plancher ajouré et de 4 cotés
- Vidange par trappe

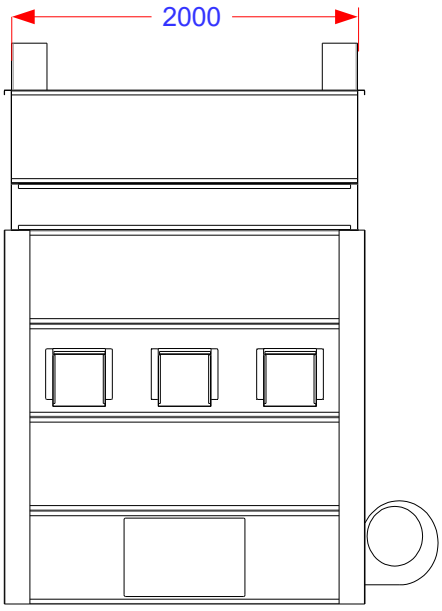
AVANTAGES

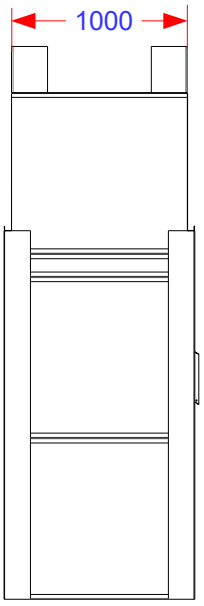
- Livraison sur un palette
- Montage aisé
- Revente aisée si besoin
- Déplacement possible

POIDS ET DIMENSIONS

Longueur : 2 m
Largeur : 1 m
Hauteur : 3 m
Poids : 510 kg
Volume utile : 3 m^3
Capacité : 1 tonne de noix sèches

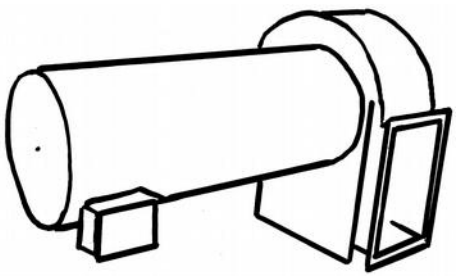






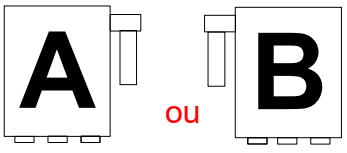
GÉNÉRATEUR de CHALEUR
GEN

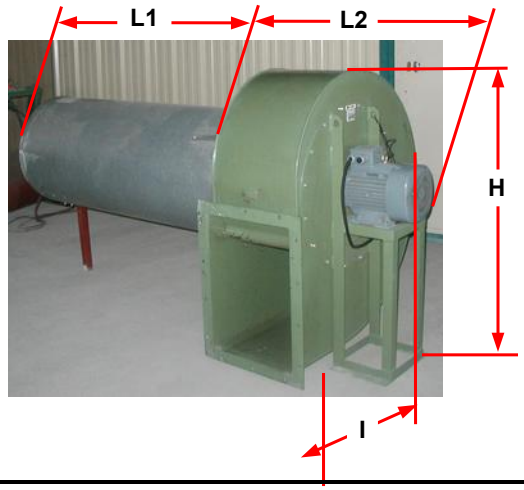
NOIX – NOISETTES – CHATAIGNES – AMANDES

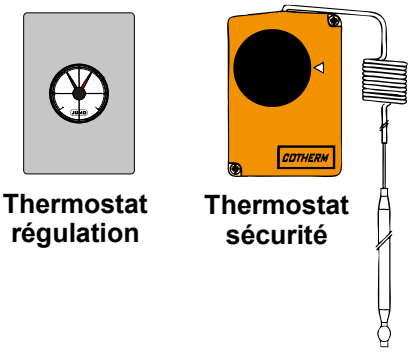


Centrifuge

Double allure « Tout ou peu »
2 Thermostats







Thermostat régulation

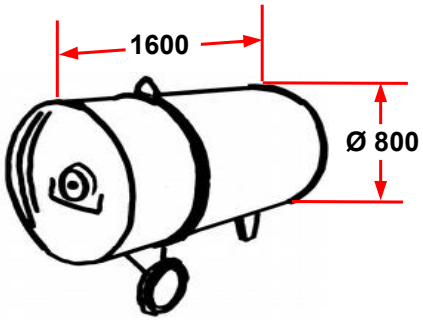
Thermostat sécurité

Livré avec thermomètre digital

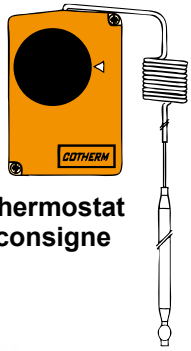


Hélicoïdale

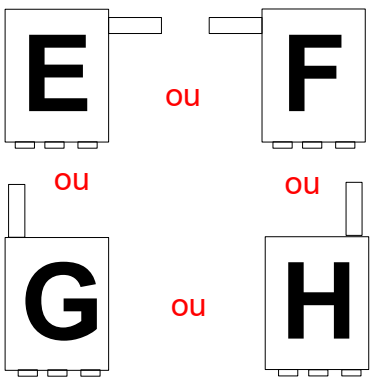




Simple allure
1 Thermostat de consigne



Thermostat consigne



AMB ROUSSET
281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU
Tél : 04 76 36 73 73 / Fax : 04 76 36 70 82
E-mail : info@ambrousset.com
www.amb-rousset.com



Matériel pour la récolte et le travail des fruits

TABLEAU DE CHOIX D'UN GÉNÉRATEUR D'AIR CHAUD

Pour 2.000 m3/h d'air par m² de Séchoir

Hauteur de noix	Surface du séchoir	Débit d'air	Générateur d'air chaud
En mètre	**En m²**	**En m³/h**	**Proposé**
1	1 à 8	14400	G 580/3 cv / 9 pales
1	8 à 10	19000	G 800/3 cv / 9 pales
1	10 à 12	24000	G800/4 cv / 9 pales
2	8 à 13	31000	G 800/5,5 cv / 12 pales
3	12 à 19	35000	G 800/7,5 cv / 12 pales
3 – 4	16 à 19	18900	Centrifuge 7,5 cv
4	19 à 25	24000	Centrifuge 10 cv

Injection	1,5 Bars	2,25 Bars	3 bars
En mm/mm	**En kcal/h / kW**		
130/100	32500 / 38	42500 / 49	50000 / 58
180/100	55000 / 64	80000 / 93	94000 / 109
230/100	90000 / 105	130000 / 151	150000 / 174

	Type VT	Cv/kW	Débit d'air en m³/h						
			Pertes de charge						
			A vide	20/25 MM CE	40 MM CE	60 MM CE	75 MM CE	90 MM CE	110 MM CE
HELICOIDAL	583/9	3 / 2,3	16000	10500					
	803/9	3 / 2,2	23000	15000	9000				
	804/9	4 / 2,9	29000	19000	11500				
	805/12	5,5 / 4,1	31000	26000	18000	8000			
	807/12	7,5 / 5,5	35000	31000	23000	8500			
CENTRIFUGE		5,5 / 4,1	15000	15000	15000	14000	12300	10000	5400
		7,5 / 5,5	18900	18900	18900	18500	17300	16000	13100
		10 / 7,4	21300	21300	21300	21300	21000	18700	15600
		15 / 11	27000	27000	27000	27000	27000	25400	22800

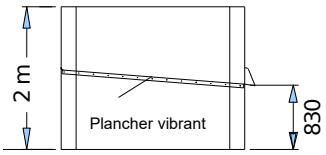
Caractéristiques techniques

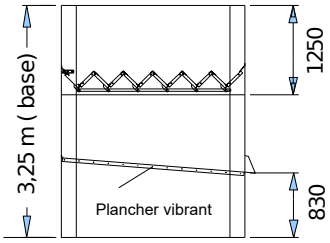
Référence : SAE

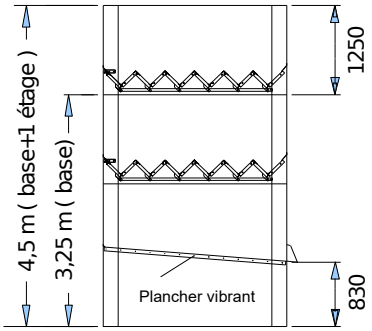
	2 m x 2 m	2,5 m x 2,5 m	Option 2,5 m
2 étages	Ventilateur hélicoïdale G800 – 5,5 cv (4,1 kW)	Ventilateur hélicoïdale G800 – 5,5 cv (4,1 kW)	
	12 pales – 8 000 m³/h – 60 mm CE*	12 pales – 8 000 m³/h – 60 mm CE*	
	Générateur MG805 – 135 000 Kcal/h	Générateur MG805 – 135 000 Kcal/h	
3 étages	Ventilateur hélicoïdale G800 – 7,5 cv (5,6 kW)	Ventilateur hélicoïdale G800 – 7,5 cv (5,6 kW)	Ventilateur centrifuge 7,5 cv (5,6 kW)
	12 pales – 8 500 m³/h – 60 mm CE*	12 pales – 8 500 m³/h – 60 mm CE*	16 800 m³/h – 110 mm CE*
	Générateur MG807 – 150 000 Kcal/h	Générateur MG807 – 150 000 Kcal/h	Générateur MG807 – 150 000 Kcal/h
4 étages	Ventilateur centrifuge 5,5 cv (4,1 kW)	Ventilateur hélicoïdale G800 – 10 cv (7,46 kW)	
	9 600 m³/h – 90 mm CE*	16 800 m³/h – 110 mm CE*	
	Générateur MG807 – 150 000 Kcal/h	Générateur MG807 – 150 000 Kcal/h	

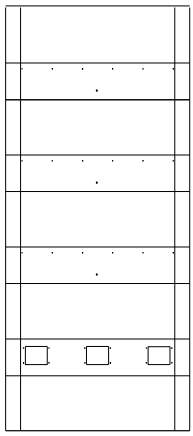
Hypothèse						Objectif final d'humidité de la noix = 12-13 %		
Taux d'humidité de la noix fraîche	Humidité relative dans l'air	Consigne de température du générateur de chaleur	Temps de séchage des noix	Dimension du séchoir	Nombre d'étage	Superficie du séchoir	Volume du séchoir	Rendement de noix/jour
%	%	° C	h	m x m	nb	m²	m³	T / jour
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2 x 2**	**2**	**8**	**8**	**0,9**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2 x 2**	**2**	**8**	**8**	**1,3**
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2,5 x 2,5**	**2**	**12,5**	**12,5**	**1,4**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2,5 x 2,5**	**2**	**12,5**	**12,5**	**2,1**
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2 x 2**	**3**	**12**	**12**	**1,3**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2 x 2**	**3**	**12**	**12**	**2**
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2,5 x 2,5**	**3**	**19**	**19**	**2,1**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2,5 x 2,5**	**3**	**19**	**19**	**3,1**
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2 x 2**	**4**	**16**	**16**	**1,8**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2 x 2**	**4**	**16**	**16**	**2,6**
55 – 60	**90**	**30**	**72**	**2,5 x 2,5**	**4**	**25**	**25**	**2,8**
40 – 45	**50**	**25**	**48**	**2,5 x 2,5**	**4**	**25**	**25**	**4,1**

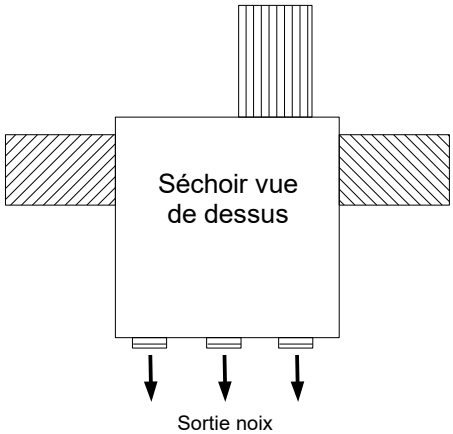
Hauteur totale : 2 étages : 3,25 m (base)
3 étages : 4,50 m
4 étages : 5,75 m

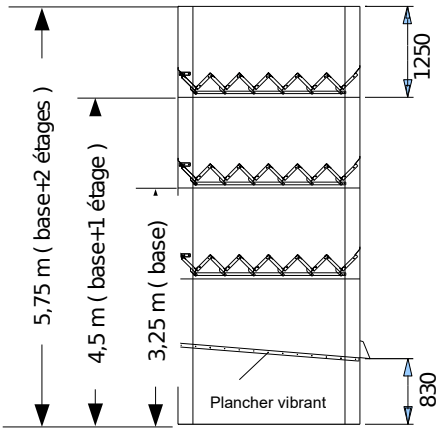












→ *Constructeur de solutions pour la récolte et le travail des fruits*

LE SÉCHAGE DES NOIX

Principes de base

Le principe fondamental du séchage par ventilation est un phénomène d'extraction de l'eau présente dans les noix par pulsion d'un courant d'air chaud et sec autour du produit.
Cet air a un pouvoir séchant variable en fonction de sa température et de son hygrométrie.
Sa capacité d'absorption est très liée à la température :
Se chargeant en humidité au contact des noix, **cet air doit être en permanence renouvelé**. Ce renouvellement est assuré par le contrôle du débit de ventilation. Le séchage doit être arrêté lorsque les noix en coque ont atteint une humidité de 12 % (base humide) selon la réglementation en vigueur.

T°C de l'air	15°C	25°C	35°C
Teneur en vapeur d'eau maximale	10,9g	20,7g	37,6g

Les Conseils Pratiques

Au niveau des bâtiments

• Un bâtiment bien exposé avec une prise d'air par les générateurs au sud permet de gagner quelques degrés.
• L'aération du bâtiment est importante pour évacuer l'air chargé en humidité (minimum 1 m entre le toit et le haut des séchoirs). Il est aussi possible de mettre en place un système d'extraction d'air pour limiter le phénomène de condensation sur le toit.
• La condensation se forme sur la toiture et tombe dans l'étage supérieur des séchoirs. Il est possible de limiter ce phénomène en mettant des tôles anti-gouttes.

Au niveau des séchoirs

• Dans les séchoirs auto-construits, attention au matériau utilisé pour enduire les murs. L'humidité peut être absorbée et ensuite reprise par les noix.
• Ne pas charger trop les séchoirs, 80 cm maximum dans les tours. Sinon le débit d'air ne sera pas suffisamment important pour évacuer l'humidité.
• Lors de conditions de séchage difficiles, sur le dernier étage dans une tour ou dans un séchoir à faux fond, il peut se former des champignons blancs sur la dernière couche de noix, signe d'un air saturé en eau.
• Le soufrage permet de limiter le développement de champignons et d'éclaircir la coquille mais est très corrosif pour tout le matériel. De plus, cette pratique n'est pas sans risque d'incendie. Attention À la manipulation à côté des brûleurs.
• Avoir des ouvertures accessibles pour prendre les échantillons de noix pour évaluer l'humidité avec le Sparex.
• Il est possible d'augmenter le débit de gaz en changeant les injecteurs, cela permet d'augmenter la consigne de température.
• Il est utile de faire entretenir régulièrement les générateurs.
• Il est peut-être intéressant de mettre une trémie tampon soit à la sortie de la laveuse, soit après le tri en frais, pour permettre aux noix de s'égoutter un maximum avant de monter dans les séchoirs.

il convient d'**avoir environ 1/3 de sa récolte en capacité de séchage.**
Par exemple, pour une exploitation de 50 à 55 t de noix, il faudrait Avoir environ 17 t ou 57 m3 de capacité de séchage.

Production en tonnes de noix sèches	Capacité de séchage en tonnes de noix sèches	Volume recommandé de séchage en m³ de noix sèches
10 à 15 tonnes	4,0 tonnes	12 m3
15 à 20 tonnes	5,3 tonnes	16 m3
20 à 25 tonnes	6,6 tonnes	20 m3
25 à 30 tonnes	8,3 tonnes	25 m3
30 à 35 tonnes	10,0 tonnes	30 m3
35 à 40 tonnes	11,7 tonnes	35 m3
40 à 45 tonnes	13,4 tonnes	40 m3
45 à 50 tonnes	15,1 tonnes	45 m3
50 à 55 tonnes	16,8 tonnes	50 m3
55 à 60 tonnes	18,5 tonnes	55 m3
60 à 65 tonnes	20,2 tonnes	60 m3
65 à 70 tonnes	21,9 tonnes	65 m3
70 à 75 tonnes	23,6 tonnes	70 m3
75 à 80 tonnes	25,3 tonnes	75 m3
80 à 85 tonnes	27,0 tonnes	80 m3
85 à 90 tonnes	28,7 tonnes	85 m3
90 à 95 tonnes	30,4 tonnes	90 m3

Les paramètres de séchage

L'hygrométrie de l'air

L'air ventilé traversant les noix doit avoir une **hygrométrie maximale de 40 %** pour sécher les noix.

Une montée en température de 1°C entraîne un assèchement de l'air de 5 %. Connaissant la température et l'hygrométrie initiales de l'air ambiant, il suffit d'augmenter la température jusqu'à l'obtention d'un air à 40 %.

Exemple de calcul *: la température de l'air ambiant est de 18°C et son hygrométrie de 95 %. Il faut donc augmenter la température de [(95 % - 40 %) / 5 %] x 1°C =* ***11°C.*** *La température de consigne de séchage sera 18°C + 11°C =* ***29°C.***

Outils de mesure

Hygromètre
Thermomètre à bulbe humide
Thermos-Hygromètre

La température de l'air

Il est nécessaire d'effectuer un pré-séchage (12 à 24 heures) à basse température pour les noix très humides, jusqu'à des teneurs en eau de l'ordre de 30 %.

Pour les variétés à coque fragile de type Marbot, Parisienne ou Lara, il ne faut pas dépasser 20 à 22°C au pré-séchage puis 28°C en cours de séchage.

Pour les variétés moins fragiles de type Franquette ou Fernor, le pré-séchage peut se faire à 25°C puis le séchage jusqu'à 30-35°C.

Outils de mesure

Thermomètre pour mesurer la température de l'air ambiant et de l'air ventilé

Le débit d'air

Il doit être suffisant pour assurer le renouvellement de l'air sec autour des noix. Plus la hauteur de noix est importante, plus il faut appliquer un débit d'air élevé pour éviter qu'il ne se sature en traversant la couche de noix.

On compte en général un débit compris entre **1500 et 2000m3/h.m² et pour une hauteur de 1 m de noix**.

La pression du ventilateur doit également être suffisante pour que l'air traverse la masse de noix. Cette notion est très importante lors de l'achat du séchoir. Cette pression se mesure en millimètre de colonne d'eau (mm CE) ou bien encore en Pascal (Pa). La pression nécessaire se situe en général autour de 20 mm CE pour une hauteur de noix de 1m.

Outils de mesure

Feuilles de papier (format A4 - 80 g / m²) de différentes tailles sur masse de noix.
Le débit est atteint lorsque la feuille décolle de 2 à 5 mm de la surface des noix :
1/2 feuille: 1000 m3 / H.m²
1/8 feuille: 1200 m3 / H.m²
2 épaisseurs de ¼ feuille : 2000 m3 / H.m²

La durée du séchage

Elle est fonction de la teneur en eau initiale des noix, de la température et de l'hygrométrie de l'air. On peut l'évaluer à partir de la température de séchage appliquée et de la teneur en eau initiale des noix grâce à une abaque disponible dans la brochure «le séchage des noix» éditée par le Ctifl.

Exemple :
Air de séchage à 25°C et 40 % d'hygrométrie.

	Teneur en eau initiale des noix	Durée totale du séchage
Début de saison **Ou** Conditions de récolte pluvieuses	50%	136 h
	47%	123 h
	44%	109 h
	41%	95 h
Fin de saison **Ou** Temps sec	37%	80 h
	33%	63 h
	28%	48 h

Quand arrêter le séchage ?

La réglementation impose d'arrêter le séchage lorsque les noix en coque ont atteint une teneur en eau de 12 %.

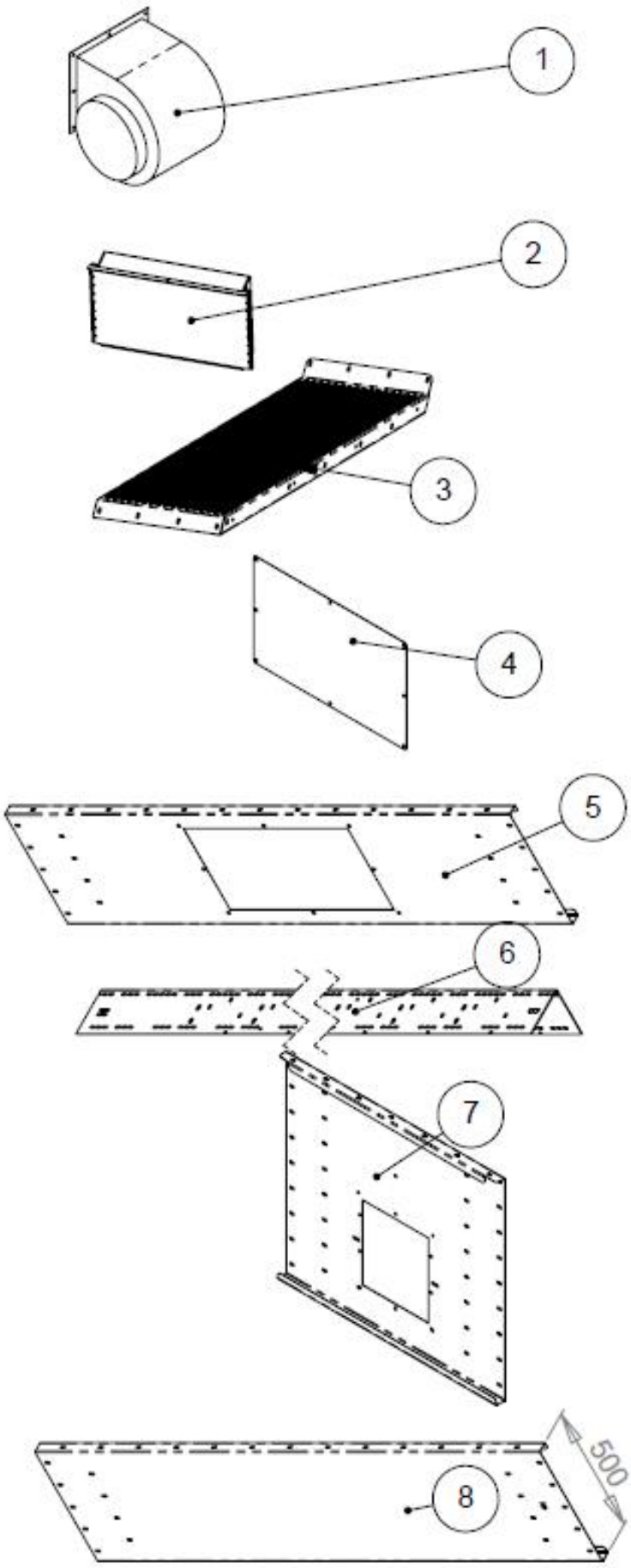
Les Méthodes pour connaître la teneur en eau des noix en coques :

La pesée d'un décalitre détermine le poids de 10 litres de noix, corrélé à une teneur en eau (Cf. abaque dans la brochure «Le séchage des noix» – Ctifl).
Les masses varient en fonction des variétés et des situations pédo-climatiques.
Les variétés rondes ou à gros calibre telles que Marbot ou Lara, sont plus légères au décalitre que les variétés oblongues, comme Franquette.
Cette méthode, peu précise, doit être complétée par un contrôle visuel : la membrane interne du cerneau doit être cassante lorsqu'on la plie.

OU

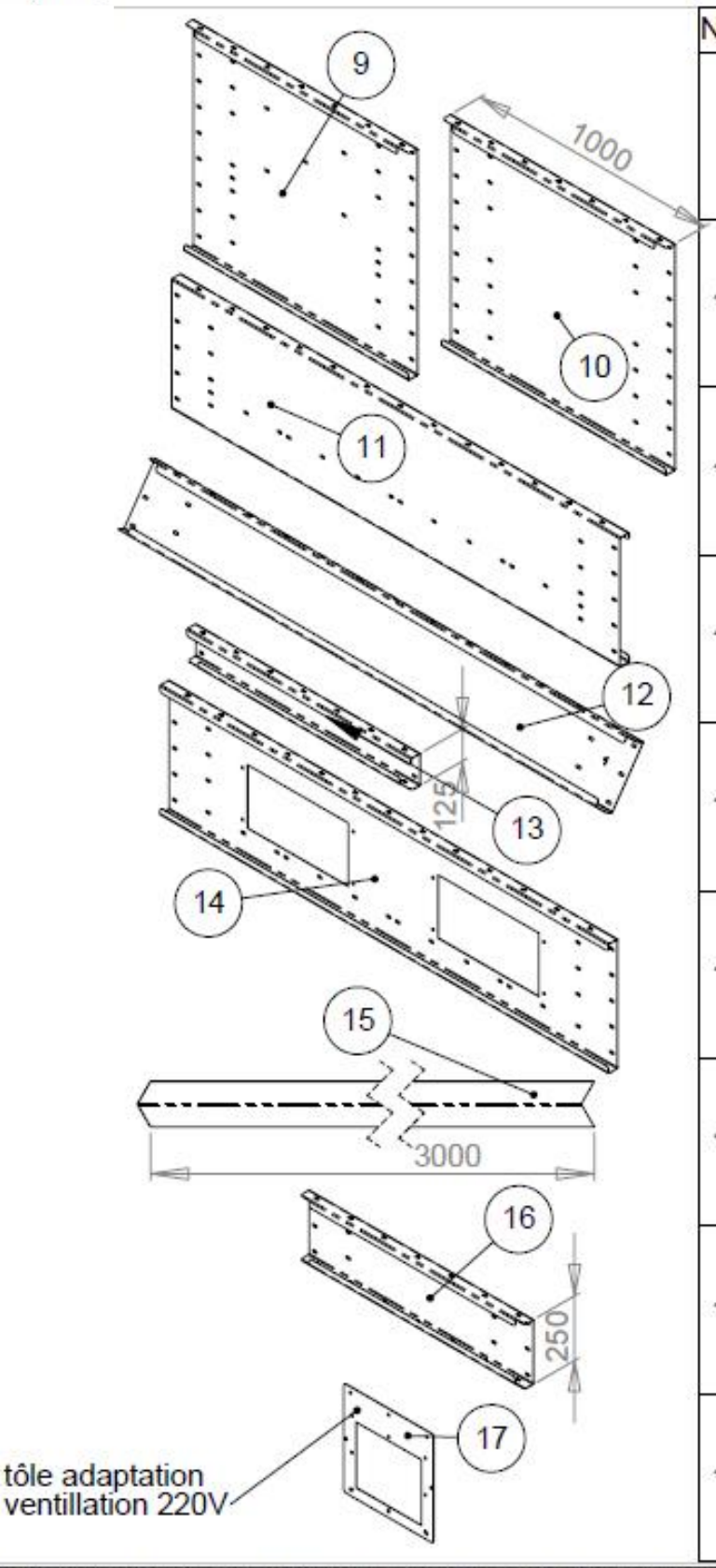
Un humidimètre céréalier. Il nécessite le broyage d'une vingtaine de noix avec leur coque pour mesurer leur teneur en eau globale en mesurant la conductivité électrique du produit.
La lecture de la teneur en eau est instantanée. La précision obtenue à ce jour est de l'ordre de +/- 0,7 point d'humidité).
La mise en place d'une méthode d'échantillonnage est nécessaire pour garantir une bonne représentativité de la mesure.

Nomenclature des pièces



No.	NUMERO DE PIECE	QTE
1	ventilateurCBM240-240 4030021avec bride 5660001	1
2	SAE-205-F70-022385_0A	2
3	SAE-201-F42-015628_0A	4
4	SAE-205-F42-003647_0A	1
5	SAE-200-F42-004742_0B	1
6	SAE-205-F42-001392_0E	4
7	SAE-201-F42-020823_0B	1
8	SAE-200-F42-001197_0C	7

Nomenclature des pièces



No.	NUMERO DE PIECE	QTE
9	SAE-201-F42-015624_0C	2
10	SAE-201-F42-015620_0C	3
11	SAE-201-F42-015626_0B	1
12	SAE-200-F42-001195_0D	4
13	SAE-201-F42-015621_0C	2
14	SAE-201-F42-015627_0B	1
15	SAE-STD-F30-004250_0B	4
16	SAE-201-F42-015623_0B	2
17	SAE-201-F40-025609_0A	1

Ce plan est la propriété exclusive de AMB ROUSSET, il ne peut être reproduit, utilisé ou communiqué sans autorisation Tolérance générale du plan ±0,5mm

AMB ROUSSET
Ets ROUSSET
38470 BEAULIEU
tel:04.76.36.73.73
fax:04.76.36.70.82

Sechoir 2mx1m

Ensemble SAE 2m x 1m

N° : SAE-201-F22-015631_0D

Matière : Traitement : Ep :

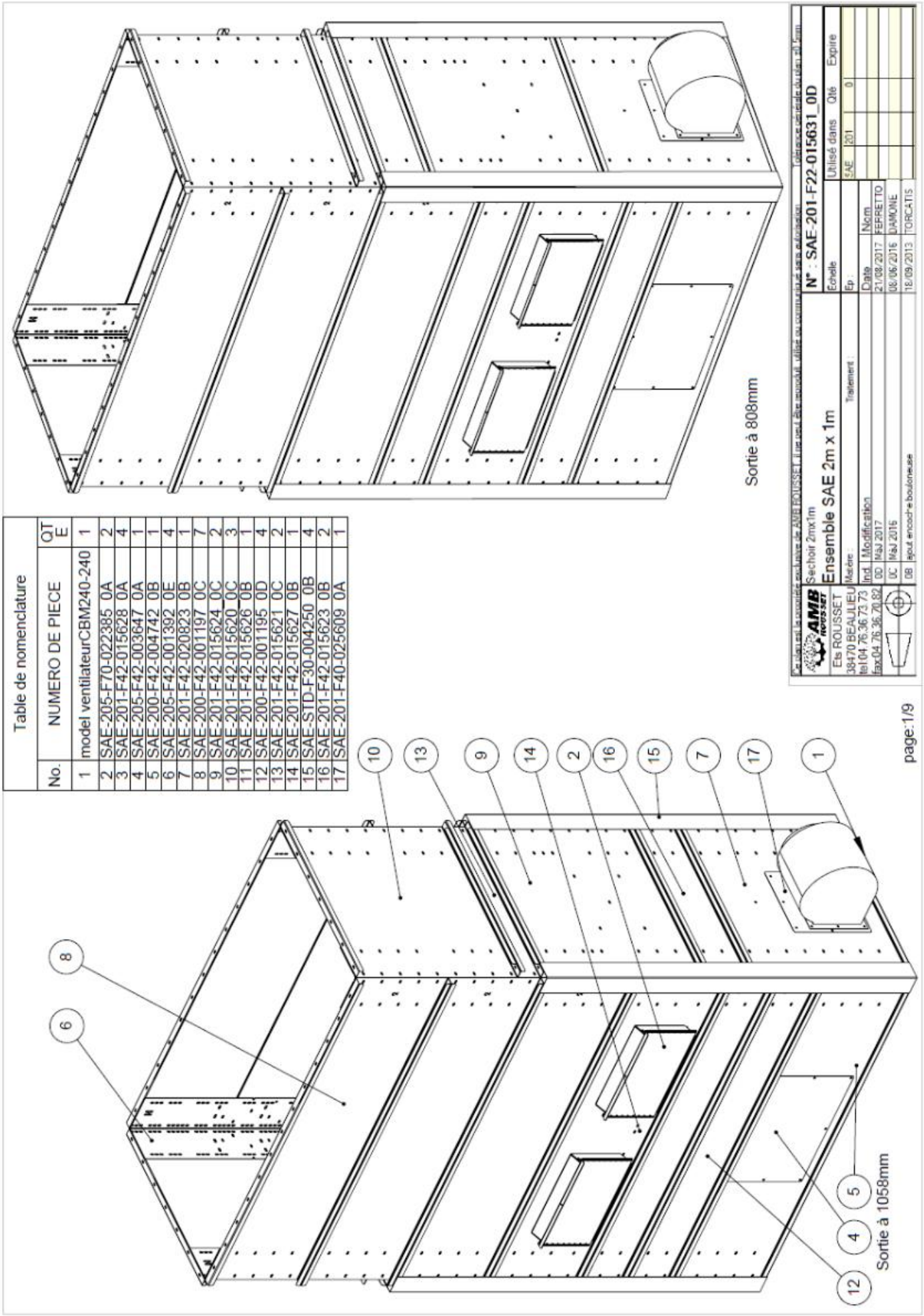
Ind.	Modification	Date	Nom
0D	MàJ 2017	21/08/2017	FERRETTO
0C	MàJ 2016	08/06/2016	DAMONE
0B	ajout encoche bouloneuse	18/09/2013	TORCATIS

Echelle	Utilisé dans	Qté	Expire
	SAE 201	0	

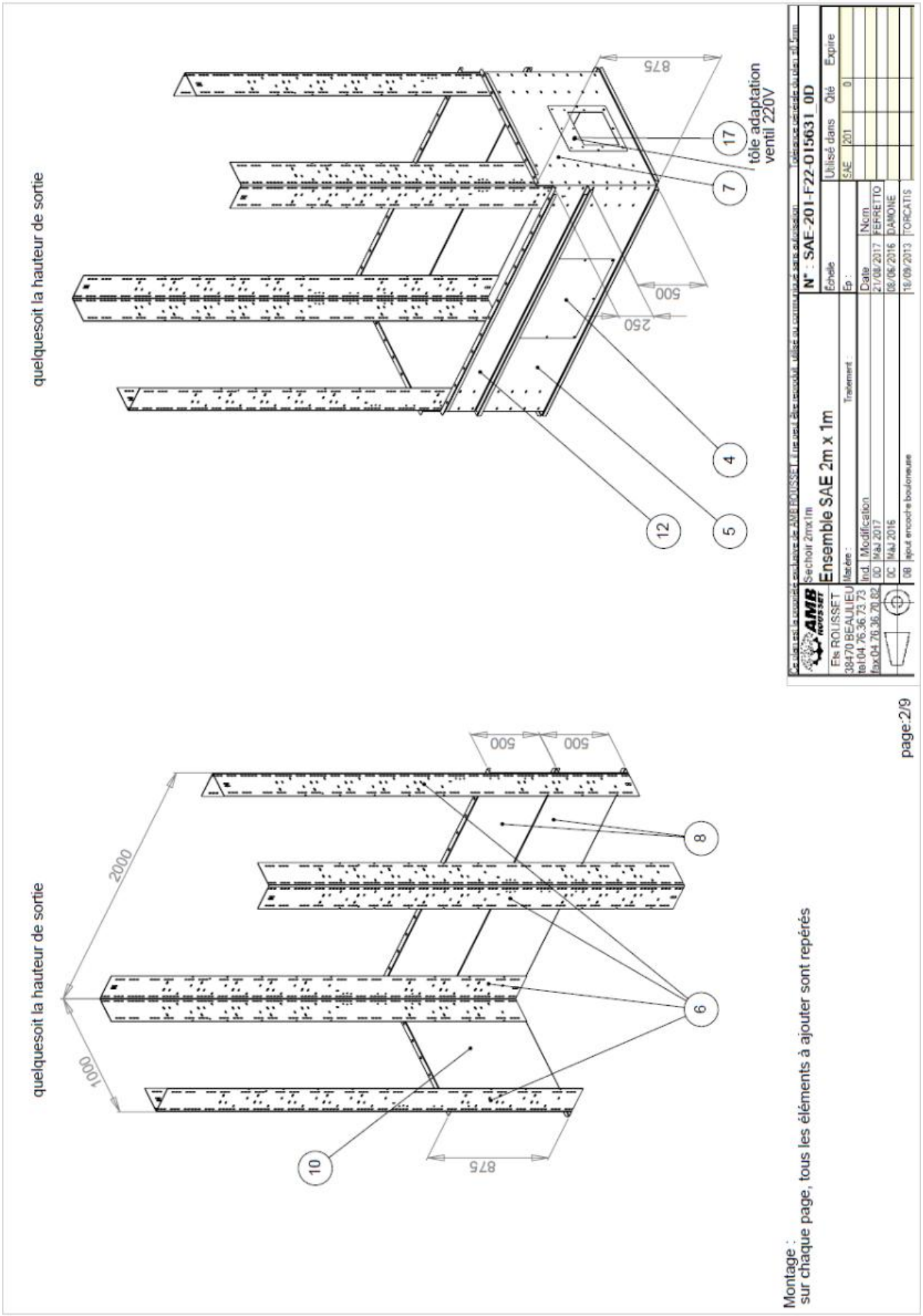
MONTAGE DU SECHOIR

(temps estimé : 4 h pour 1 personne)

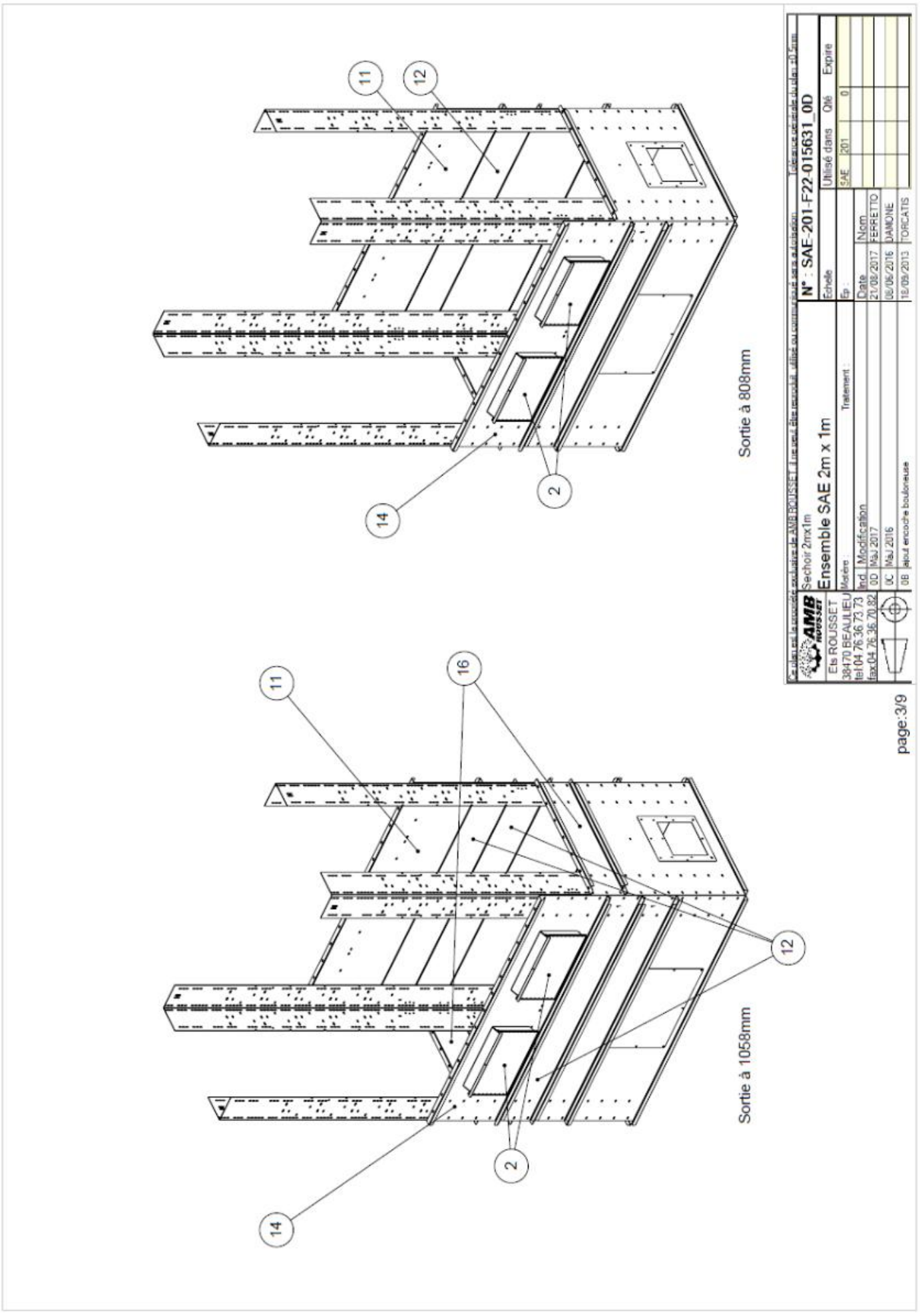
Montage du séchoir



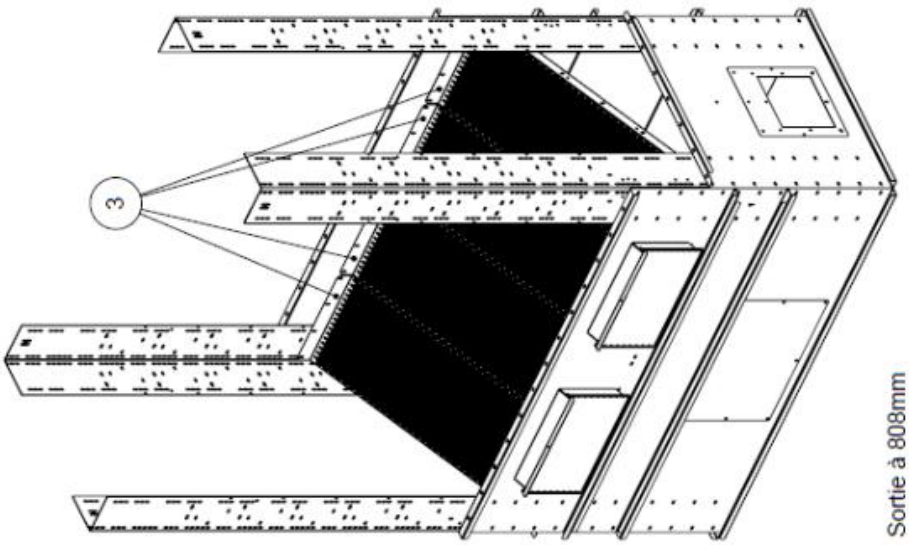
Montage du séchoir



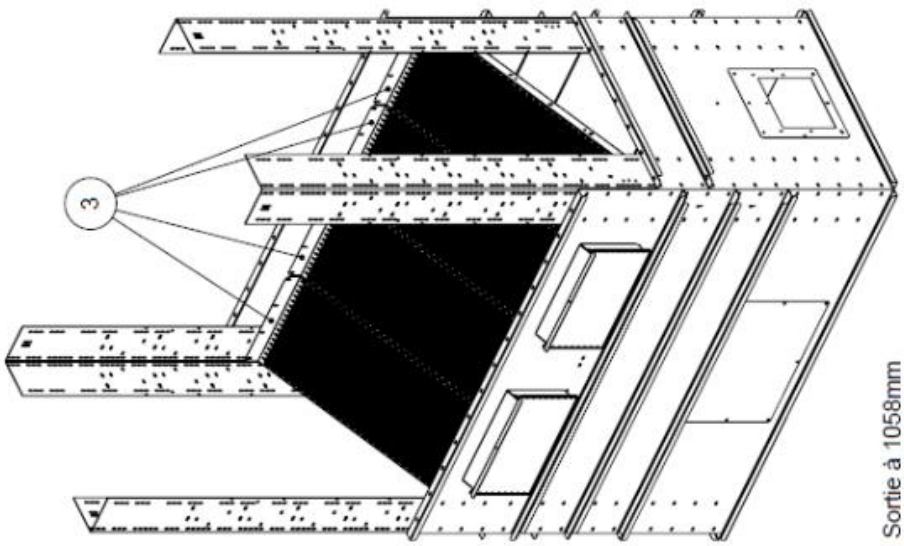
Montage du séchoir



Montage du séchoir



Sortie à 808mm



Sortie à 1058mm

Ce plan est la propriété exclusive de AMB ROUSSET. Il ne peut être reproduit, utilisé ou communiqué sans autorisation. Tolérance générale du plan ±0.5mm

AMB ROUSSET
Ets ROUSSET
38470 BEAULIEU
tel:04.76.36.73.73
fax:04.76.36.70.82

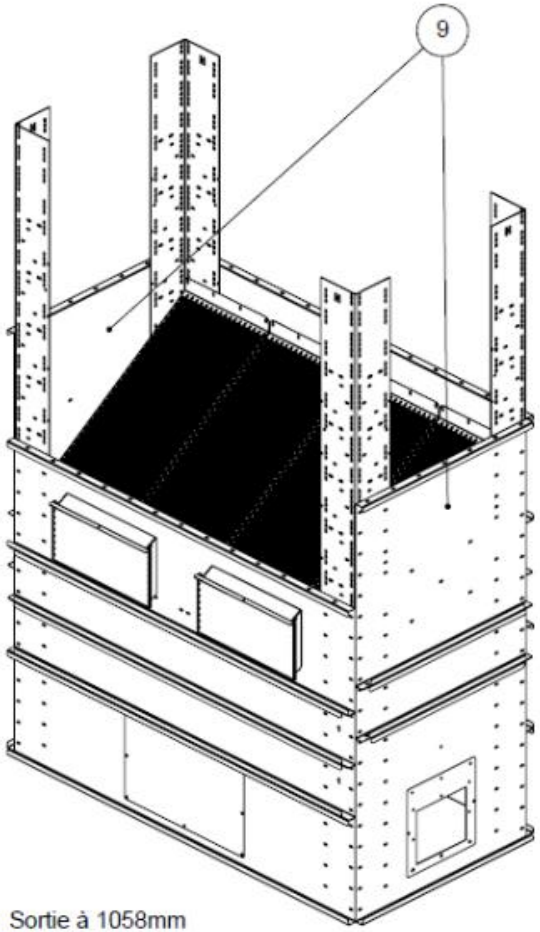
Sechoir 2mx1m
Ensemble SAE 2m x 1m
Matière : Traitement :

N° : SAE-201-F22-015631 0D
Echelle Ep : Date Nom
21/08/2017 FERRETTO

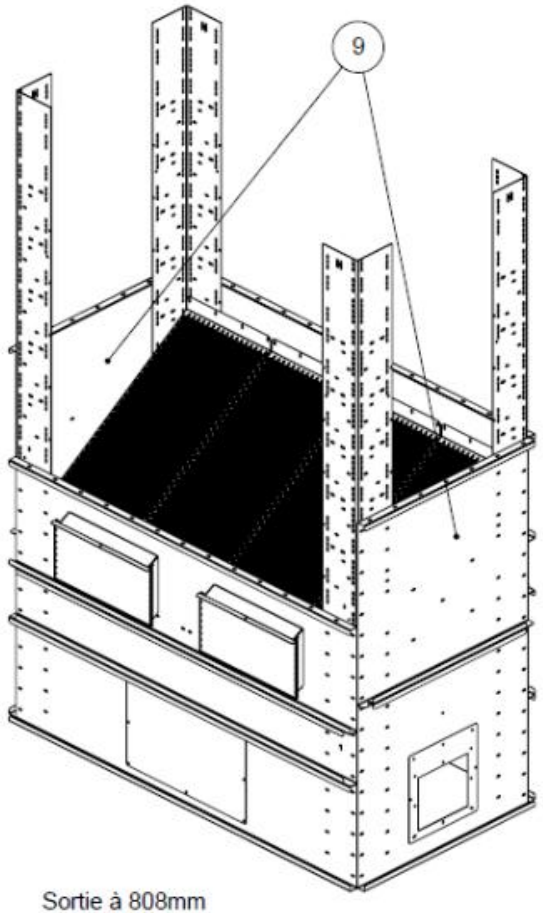
Ind.	Modification	Date	Nom
0D	MaJ 2017	21/08/2017	FERRETTO
0C	MaJ 2016	08/06/2016	DAMONE
0B	Ajout encoche boulonneuse	18/09/2013	TORCATIS

Utilisé dans	Qté	Expire
SAE 201	0	

Montage du séchoir



Sortie à 1058mm



Sortie à 808mm

Ce plan est la propriété exclusive de AMB ROUSSET, il ne peut être reproduit, utilisé ou communiqué sans autorisation

Tolérance générale du plan ±0.5mm

AMB ROUSSET

Ets ROUSSET
38470 BEAULIEU
tel:04.76.36.73.73
fax:04.76.36.70.82

Sechoir 2mx1m

Ensemble SAE 2m x 1m

Matière : Traitement :

N° : SAE-201-F22-015631_0D

Échelle

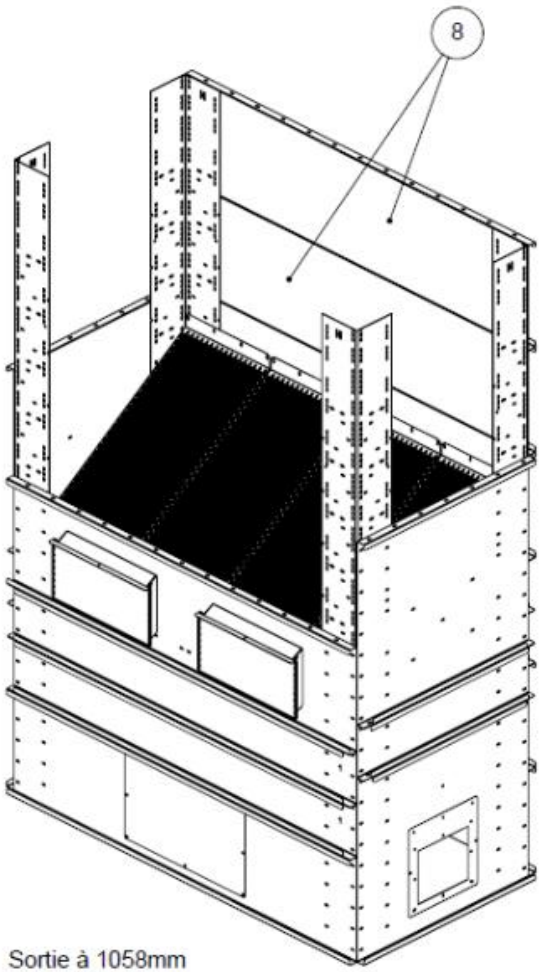
Ep :

Utilisé dans		Qté	Expire
SAE	201	0	

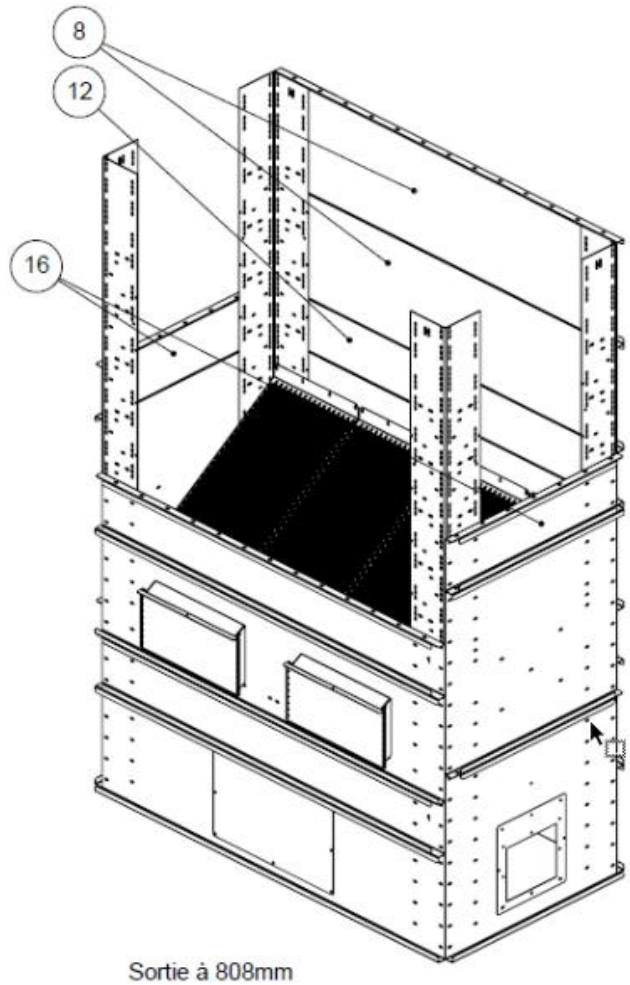
Ind	Modification	Date	Nom
0D	MàJ 2017	21/08/2017	FERRETTO
0C	MàJ 2016	08/06/2016	DAMONE
0B	ajout encoche bouloneuse	18/09/2013	TORCATIS

page:5/9

Montage du séchoir



Sortie à 1058mm



Sortie à 808mm

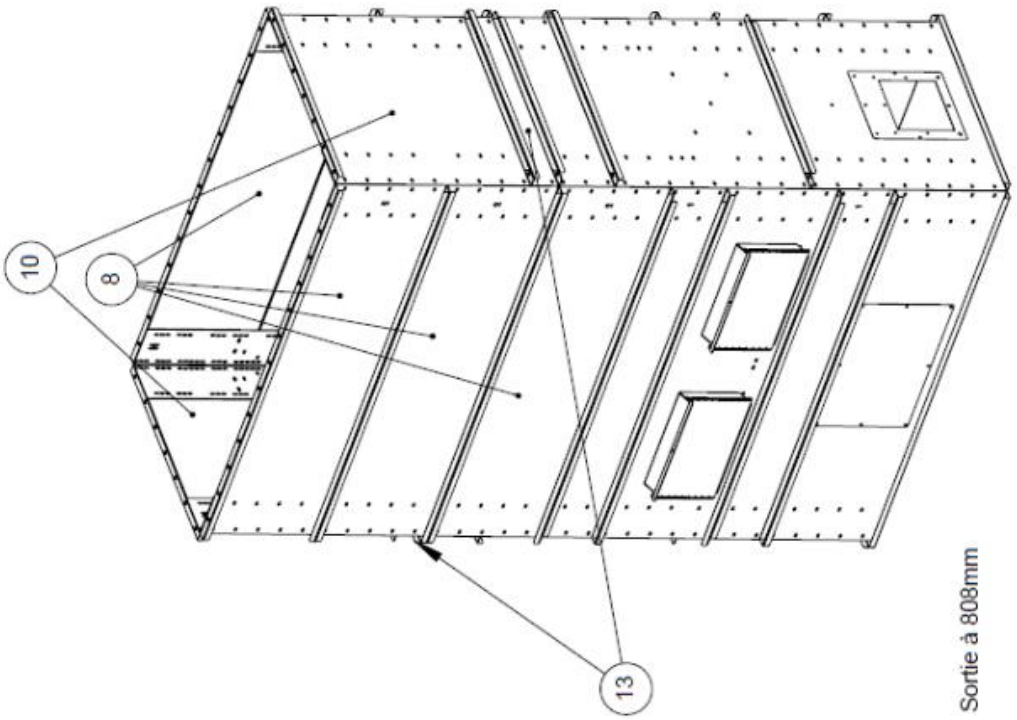
Ce plan est la propriété exclusive de AMB ROUSSET, il ne peut être reproduit, utilisé ou communiqué sans autorisation.

Tolérance générale du plan ±0.5mm

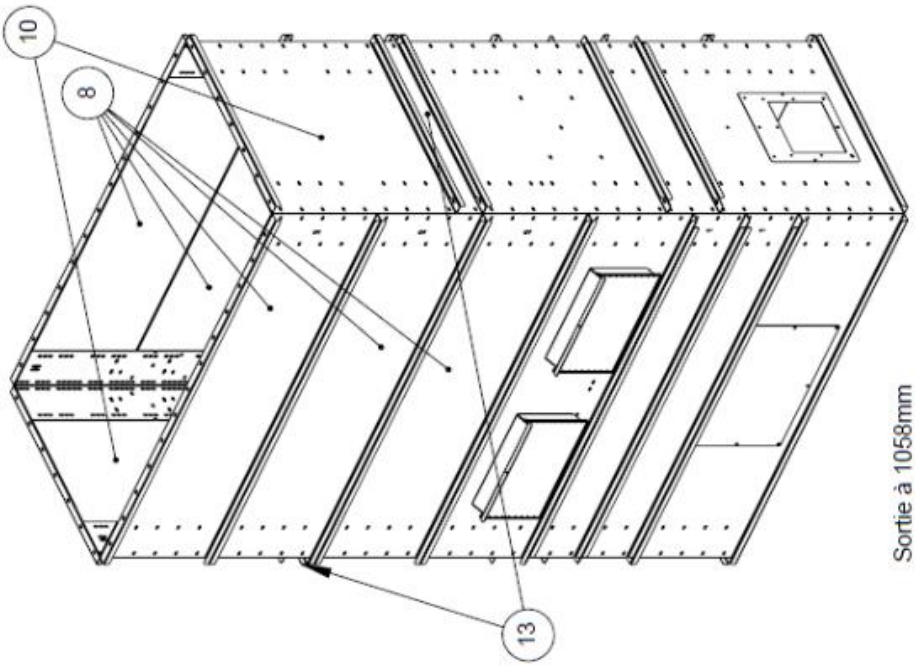
AMB ROUSSET	Sechoir 2mx1m		N° : SAE-201-F22-015631_0D				
Ets ROUSSET	Ensemble SAE 2m x 1m		Echelle		Utilisé dans	Qté	Expire
38470 BEAULIEU	Matière :	Traitement :	Ep :		SAE 201	0	
tel:04.76.36.73.73	Ind.	Modification	Date	Nom			
fax:04.76.36.70.82	0D	MàJ 2017	21/08/2017	FERRETTO			
	0C	MàJ 2016	08/06/2016	DAMONE			
	0B	ajout encoche bouloneuse	18/09/2013	TORCATIS			

page:6/9

Montage du séchoir



Sortie à 808mm

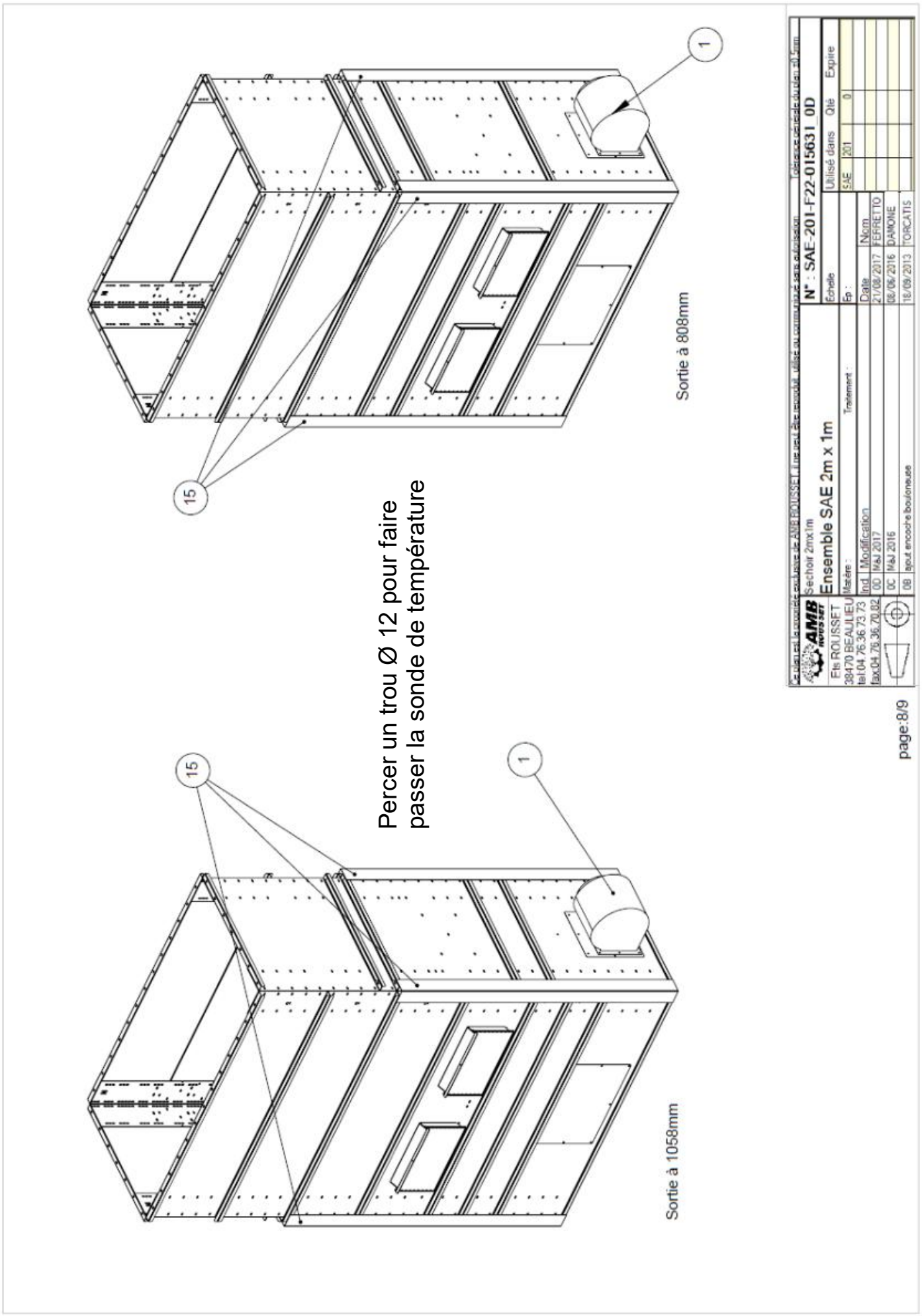


Sortie à 1058mm

AMB ROUSSET	Séchoir 2mx1m	N° : SAE-201-F22-015631_0D				
Ets ROUSSET 38470 BEAULIEU tel 04 76 36 73 73 fax 04 76 36 70 82	Ensemble SAE 2m x 1m	Echelle		Utilisé dans	Qté	Expire
	Matière : Traitement :	Ep :		SAE 201	01	
Ind.	Modification	Date	Nom			
0D	Màj 2017	21/08/2017	FERRETTO			
0C	Màj 2016	08/06/2016	DAMONE			
0B	ajout encoche boulonneuse	18/09/2013	TORCATIS			

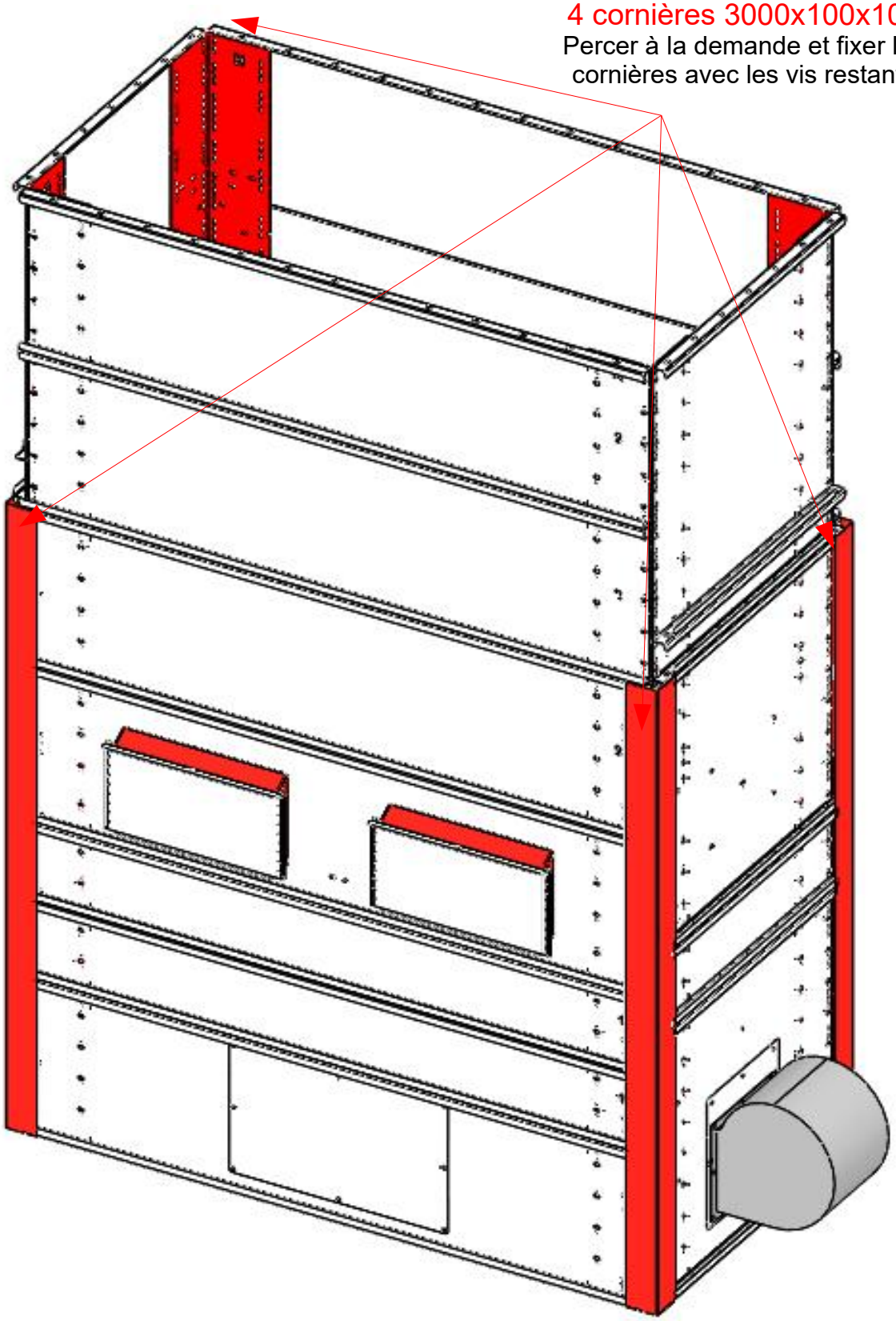
page:7/9

Montage du séchoir



XII – *Cornières habillage*

4 cornières 3000x100x100
Percer à la demande et fixer les cornières avec les vis restants



ANNEXES

COUPLES de SERRAGE (daNm)

DIAMETRE DE LA VIS (mm)	TAILLE DE LA CLE (mm)	COUPLE DE SERRAGE SELON MARQUES SUR LA TETE DE LA VIS	
		8.8	**10.9**
5	8	0,6	0,9
6	10	1	1,5
8	13	2,5	3,5
10	16 ou 17	5	7,5
12	18 ou 19	8,5	13
16	24	21,5	31,5

281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU – FRANCE
Tel : + 33 (0)4 73 36 73 73 - Fax : + 33 (0)4 73 36 70 82
E-mail : contact@ambrousset.com
Www.amb-rousset.com

DECLARATION DE CONFORMITE

Adresse du fabriquant : SAS AMB ROUSSET, 281 impasse du Tilleul - 38470 BEAULIEU - France. Détenteur de la documentation technique

DESCRIPTION machine pour le traitement des fruits
MARQUE AMB ROUSSET
TYPE : SAE,~~TK1~~,~~TK2~~,~~TK5~~,~~TRE~~ (1)
MODELE (2)
NUMERO DE SERIE (2) ……
Est conforme aux directives :
2006/42/EC, 2014/30/UE,
Contrôle de la conformité : 2006/42/EC Annexe VIII
Pression acoustique aux oreilles de l'utilisateur dB(A) : non concerné
Normes standard harmonisées : EN ISO12100 - 2010, EN ISO 4254-1 - 2013, EN ISO 14982-2009, EN ISO 3744-2010, EN ISO 3746-2010

Fait à Beaulieu, date (2)……..

Année de fabrication 2017

Condition de la machine neuve et jamais utilisée

Po D FLASSEUR
Directeur Général
SAS AMB ROUSSET
281, Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU
Tél. 04 76 36 73 73
RCS B 390 074 276

Mr David FLASSEUR
Directeur d'AMB ROUSSET

(1) Barrez les mentions inutiles
(2) A compléter

GARANTIE

Chaque produit neuf construit par AMB est garanti selon les termes ci-dessous, contre les défectuosités de construction et de montage et/ou des matériaux lorsqu'il est utilisé correctement pendant une durée de 1 an. Cette garantie ne s'applique pas aux moteurs qui sont fabriqués par d'autres sociétés qui garantissent leurs matériaux et dont la garantie est livrée avec la machine.

1° Cette garantie est limitée au remplacement des pièces, qui pendant une durée de 1 an à partir de la date d'achat, ont été montrées et reconnues défectueuses par AMB.

2° Toutes les pièces demandées en garantie doivent être retournées à AMB pour inspection, réparation ou remplacement en port payé avec la preuve d'achat de la machine, et emballée soigneusement afin de permettre leur protection.

3° La machine ne doit pas avoir été réparée ou entretenue par quiconque n'ayant pas l'autorisation d'AMB. La machine ne doit pas avoir été accidentée, mal utilisée, maltraitée ou utilisée contrairement aux instructions contenues dans ce manuel.

Cette garantie n'oblige pas AMB ou son représentant à rembourser la main d'œuvre ou les frais de transport de la machine au réparateur.

AUCUNE AUTRE GARANTIE NE SERA APPLIQUEE A CETTE MACHINE EXCEPTEE LA GARANTIE LEGALE POUR VICE CACHE.

AMB NE POURRA ETRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES OU FRAIS OCCASIONNES PAR LA MACHINE, PAR EXEMPLE :

1 FRAIS DE LOCATION D'UN MATERIEL
2 PERTE DE CHIFFRE D'AFFAIRE
3 EXECUTION DE TRAVAIL EFFECTUE NORMALEMENT PAR LA MACHINE

AMB N'ASSUME AUCUNE OBLIGATION ET N'AUTORISE PERSONNE A ASSUMER D'AUTRES OBLIGATIONS QUE CELLES CONTENUES DANS LES 3 PARAGRAPHES PRECEDENTS.

Pour obtenir le nom de votre concessionnaire, contactez :

AMB ROUSSET

281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU – FRANCE
Tel : + 33 (0)4 73 36 73 73 - Fax : + 33 (0)4 73 36 70 82
E-mail : contact@ambrousset.com
Www.amb-rousset.com

NOTES

281 Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU – FRANCE
Tel : + 33 (0)4 73 36 73 73 - Fax : + 33 (0)4 73 36 70 82
E-mail : contact@ambrousset.com
Www.amb-rousset.com

BON DE COMMANDE

POUR INTERVENTION OU ENVOI DE PIECES

TYPE MACHINE [ ] N° DE SERIE [ ]

Problème(s) rencontré(s) : ----------

Société ou raison sociale :

N° FACTURE :

Date : Signature :

Madame, Monsieur,

Vous avez acquis un séchoir à étages …..…….. nous vous en félicitons et vous en remercions. Nous avons apporté tout notre sérieux à la réalisation de cette machine, pendant la période de garantie, nous vous prions en cas de panne, de nous faxer ce bon de commande. Ce séchoir à étages est un assemblage de nombreux composants que nous avons sélectionnés avec soin, toutefois, pour pouvoir faire valoir nos droits auprès de nos fournisseurs, nous avons besoin de ce bon daté et signé.