

BRUNISSEUSE B500



Efficacité VIRUCIDE > 99.99%
(Suivant EN 14476 - Norme Médicale)



La brunisseuse professionnelle B500 permet de Nettoyer et Rénover (parfaitement*) tous les types de couverts. Capacité : 60 à 80 pièces (selon leur taille).

Brunisseuse spécifiquement conçue pour l'entretien et la rénovation des pièces et couverts en métal argenté, en acier inoxydable et tous autres métaux tels que l'argent massif, dorés, le cuivre, le laiton, le bronze, l'aluminium, l'or, le chrome, l'étain, le vermeil etc.

* l'utilisation d'une eau dont la dureté est < 25°F est conseillé

***Le Nettoyage et la Rénovation
de vos couverts en une seule opération***

LES AVANTAGES :

- ✓ Elimination des phases de :
Pré-trempage / Vinaigre blanc / Désoxydation
(pour métal argenté)
- ✓ Capacité de traitement : **60 à 80 pièces par cycle**
- ✓ Lavage écologique à basse température
- ✓ Des économies en énergie : eau, électricité
- ✓ Gain de place, encombrement réduit

***Soyez fiers de
vos couverts***



Allongement de la durée de vie des couverts



La récupération des couverts est simple et rapide grâce au panier « Ramasse – Couverts »

Panier « Ramasse-Couverts »

Les plus de la brunisseuse B500 INOVAG Technology

► Personnel de Plonge :

- Diminution considérable de la charge de travail et de la pénibilité (1 opération)
- Suppression des risques de brûlures par projection de buées à 85°C.
L'eau du réseau est suffisante
- Suppression des phases de trempage, de contrôle, de passage au vinaigre blanc, de reprise manuelle
- Suppression de l'utilisation de produits de désulfuration et/ou désoxydant



► Personnel en Salle :

- Couverts nets et brillants (Suppression des rayures après une dizaine de cycles)
- Homogénéisation de l'aspect entre les couverts (anciens et récents)
- Hygiène irréprochable des couverts
 - Efficacité virucide supérieure à 99.99% suivant la norme médicale EN 14476
 - Diminution de la charge microbienne* par rapport à un lavage traditionnel grâce à l'amélioration de l'état de surface (*Etudes menées en partenariat avec l'Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers (ENSAM) et l'Institut Pasteur de Lille)

“L'effet de vague” agit comme un polissage (suppression des rayures)

INOVAG TECHNOLOGY

Tél : 04.73.68.91.25 - Email : inovagtechnology@gmail.com

ZAC DE L'ANGAUD – B.P.41 – 63160 – BILLOM

www.inovag.eu

B500 BURNISHER



VIRUCIDAL efficacy > 99.99%

(According to EN 14476 - Medical Standard)



The B500 professional burnisher allows to clean and renovate (perfectly*) all types of cutlery. Processing capacity: 60 to 80 pieces (depending on size). Specifically designed for the care and renovation of silver, stainless steel and other metals such as sterling silver, gilt, copper, brass, bronze, aluminum, gold, chrome, pewter, vermeil, etc.

* Water hardness < 25°F is recommended.

***Cleaning and Renovation
of your cutlery in a single operation***

THE ADVANTAGES :

- ✓ Elimination of phases of :
Pre-soaking / White vinegar / Désoxydation
(For silver metal)
- ✓ Capacity: **60 to 80 pieces per cycle**
- ✓ Eco-friendly washing at low temperature
- ✓ Energy savings : water, electricity
- ✓ Space-saving, compact design

***Be proud of
your cutlery***



Extending the life of cutlery



The recovery of cutlery is simple and fast with the basket « Pick-up Cutlery »

Basket « Pick-up Cutlery »

The advantages of INOVAG Technology's B500 BURNISHER

► Cleaning staff :

- Considerable reduction *in workload and difficulty (1 operation)*
- Elimination of the risk of burns by spraying fog at 85°C.
The hot water of the network is sufficient
- Elimination of the steps of soaking, control, white vinegar, manual recovery and wiping
- Elimination of the use of desulfurization and/or deoxidizing products



► Dining room staff :

- Cutlery clean and shiny (Removal of scratches after about 10 cycles)
- Homogenization of the aspect between cutlery (*Old and recent*)
- Impeccable hygiene
 - *Virucidal efficiency greater than 99% according to medical standard EN 14476*
 - *Reduction of the microbial load* compared to a traditional washing with the improvement of the surface condition (*studies conducted in partnership with the Ecole Nationale Supérieure des Arts et Métiers (ENSAM) and the Institut Pasteur de Lille)*

“The Wave Effect” acts as a polishing (scratch removal)

INOVAG TECHNOLOGY

Tél : +33 (0)4.73.68.91.25 – mail : inovagtechnology@gmail.com

ZAC DE L'ANGAUD – B.P.41 – 63160 – BILLOM

www.inovag.eu

Manuel d'installation et d'utilisation De la Brunisseuse B500



**Manuel d'installation et
d'utilisation B500**

Réf document : MIU
Date création : 24/10/2023
Date MAJ : 05/12/2024
Vu : H. COUDRIER

SOMMAIRE

	Page(s)
1. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine	3
2. Brunisseuse B500, caractéristiques (dimensions & poids)	4
3. Installation de la brunisseuse B500	5-6
4. Fonctionnement et mise en service	7
5. Nettoyage	8-9-10
6. Dépannage	11
7. Conseils pratiques	12
8. Fiche client « utilisation du panier ramasse couverts »	13
9. Fiche client « procédure de récupération des billes »	14
10. Dimensions / Implantation	15
11. Remarques / Notes diverses	16

Pour tout appel du service de maintenance, munissez-vous du numéro de série de votre machine.



1. Consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine :

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION ET L'UTILISATION DE CETTE MACHINE. UNE INSTALLATION INCORRECTE, UNE UTILISATION NON CONFORME OU DES MODIFICATIONS PEUVENT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

LES DOMMAGES INTENTIONNELS OU RÉSULTANT DE NÉGLIGENCE ET D'UN NETTOYAGE INSUFFISANT, LE NON-RESPECT DES PRÉSENTES INSTRUCTIONS ET DE LA RÉGLEMENTATION LOCALE OU LES MODIFICATIONS TECHNIQUES NON AUTORISÉE ANNULENT TOUTE GARANTIE ET DÉGAGENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

LES DOMMAGES DE LA MACHINE, NOTAMMENT DUS À DES DÉPÔTS MINÉRAUX (PAR EX. ENTARTRAGE) OU À DES SALISSURES, NE POURRONT EN AUCUN CAS DONNER DROIT À UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE. NE VOUS METTEZ JAMAIS DEBOUT SUR AUCUNE DES PORTES DE CES MACHINES.

1.1. Installation :

L'installation doit être exclusivement réalisée par un technicien agréé par la société INOVAG TECHNOLOGY et conformément à nos instructions et aux dispositions applicables.

1.2. Modifications :

La société INOVAG TECHNOLOGY se réserve le droit de modifier les machines ainsi que le contenu de la présente notice sans préavis.

1.3. Utilisation :

La machine ne doit être utilisée que par un opérateur formé selon le chapitre 4 du présent manuel.

1.4. Panne / Défaut de fonctionnement :

En cas de défaillance ou d'un dysfonctionnement, l'alimentation électrique et l'arrivée en eau doivent être coupées non seulement sur la machine, mais également au raccordement mural du réseau.

La société INOVAG TECHNOLOGY recommande d'agir de même lors de la mise hors service quotidienne de la Brunisseuse.

1.5. Réparations et pièces de rechange :

Seul un technicien agréé par la société INOVAG TECHNOLOGY est habilité à effectuer une intervention / réparation sur un appareil. Chaque pièce changée requière l'utilisation d'une pièce d'origine de la société INOVAG TECHNOLOGY.



2. BRUNISSEUSE INOVAG TECHNOLOGY modèle B500 :

2.1. Déballage :

Lors du déballage et de la manutention de la machine, utilisez les dispositifs et les équipements de sécurité appropriés. Avant l'installation, retirez l'emballage extérieur ainsi que les films de protection.

Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage (cartons / film de protection) soient éliminés conformément aux dispositions locales

2.2. Fournitures :

- 35 kilos de billes
- 1 x Bidon 5L INOCLEAN
- 1 x Bidon 250ml ITSHINE
- 1 Gobelet doseur (pour le dosage du produit INOCLEAN)
- 1 x Aimant
- 1 x manuel d'installation et d'utilisation (doit être remis au client après formation)
- (en option) Panier ramasse couverts

2.3. Dimensions et poids

Dimensions extérieures de la Brunisseuse B500 (en mm)	Poids « à vide » (en kg)
	35
(Capot fermé) : L=700 x P=715 x H= 1100 (Capot ouvert) : L=700 x P=865 x H= 1560	Poids « en charge » *KIT complet + billes + 80 pièces maxi (en kg)
	90
Dimensions intérieures de la cuve (en mm) : L=600 x P=600 x H=300	

3. Installation de la brunisseuse B500 :



AVERTISSEMENT

- Nous ne garantissons le bon fonctionnement de l'appareil que s'il est utilisé et monté conformément aux instructions ci-dessous.

3.1. Caractéristiques de l'emplacement d'installation :

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de place pour installer et entretenir la machine.
- Assurez-vous que la surface sur laquelle la machine repose est stable. Vous trouverez chapitre 2.3 une liste des indications de poids maximum de la machine en fonctionnement normal.

3.2. Raccordement électrique :

Tous les raccordements électriques DOIVENT être réalisés par un technicien agréé et conformément aux dispositions locales.

La société INOVAG TECHNOLOGY recommande comme prérequis minimum le respect des normes suivantes :

- la machine doit être branchée sur une prise électrique (Phase + Neutre + Terre) 16 A. (ligne directe) et raccordée au tableau électrique sur un disjoncteur différentiel de 30 mA.
- Vérifier qu'il n'y a pas de tension (volts) entre le NEUTRE et la TERRE.

- **CEI 60204**

Le sectionneur doit présenter une distance entre pôles de 3mm.

- **CEI 60335**

La machine doit être intégrée à la liaison équipotentielle (mise à la terre) du réseau. Le raccord, qui se trouve à l'arrière de la machine (une cosse de câble adaptée est requise à cet effet), est en outre utilisé pour la mise à la terre.

Avant de raccorder la machine, il convient de s'assurer que la tension et la protection employées correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.

3.3. Remplissage en eau :

Le remplissage en eau froide ou eau chaude « **T° maxi 50°C** » s'effectue manuellement (seau, tuyau, etc.) jusqu'au repère NIVEAU EAU (butées noires = mini/maxi), qui se trouve sur le KIT INOVAG (support de la bande transporteuse)

Pour un bon résultat la dureté de l'eau utilisée doit être < 25°F (= 14°GH).

3.4. Vidange par gravité de la cuve :

La vidange de la cuve s'effectue à l'aide de la manette rouge qui se trouve sous la cuve.

**Si vous avez besoin d'aide ou de renseignements
Veuillez contacter votre partenaire « INOVAG TECHNOLOGY » agréé.**

SECURITE :

Pendant le fonctionnement de la brunisseuse B500 :

En cas d'ouverture du capot avant la fin du cycle, pour raison de sécurité, la rotation du moteur est interrompue.

Afin de garantir la durée de vie des machines raccordées à l'eau et la durabilité de la qualité optimale du lavage, il est primordial que la machine INOVAG TECHNOLOGY soit alimentée avec une qualité d'eau adaptée (système de traitement d'eau à prévoir en plus si nécessaire (ex : adoucisseur / osmoseur).

Si vous avez besoin d'aide ou de renseignements concernant la qualité de l'eau, veuillez contacter votre partenaire « INOVAG TECHNOLOGY » agréé.



AVERTISSEMENT

3.4. Instruction pour les utilisateurs de la brunisseuse B500 :

Il est recommandé par la société **INOVAG TECHNOLOGY** que le personnel en charge de l'installation forme les utilisateurs pour l'utilisation de la brunisseuse B500.

- Mise en marche de la machine
- Utilisation de la machine
- Arrêt de la machine
- Nettoyage de la machine
- Procédure en cas d'urgence (Arrêt d'urgence, coupure de l'alimentation électrique)

Une fois l'installation et la mise en service de la machine achevées, la présente notice d'utilisation doit impérativement être remise à l'utilisateur final.

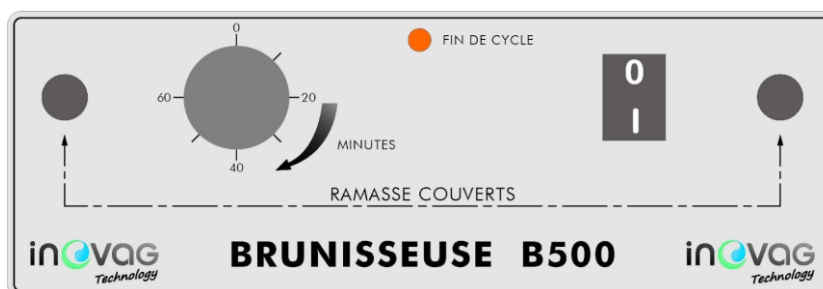
4. Fonctionnement de la brunisseuse B500 :

4.1. Description de la machine :

La construction d'une brunisseuse professionnelle diffère de celle des appareils domestiques. Elle est conçue pour délivrer en un temps restreint des performances élevées.

4.2. Commande :

Avant la mise sous tension de l'appareil (interrupteur O/I situé sur le panneau de commande), assurez-vous de vous être familiarisé avec les commutateurs du panneau de commande de la machine.



4.3. Mise en service de la machine :

Les phases d'ouverture et de fermeture du capot doivent exclusivement être réalisées avec les 2 poignées situées sur le capot de l'appareil.

- Blocage des roues avant à l'aide des freins.
- Ouvrir le capot et remplir la cuve en eau jusqu'au repère (butées noires = mini/maxi).
- Branchement du câble d'alimentation (prise 16A-2P+T).
- Positionner les couverts 60 à 80 pièces selon leur taille. Le panier ramasse couverts peut être utilisé pour définir le volume à positionner. (Panier inox rempli à ras bord).
- Verser le produit INOCLEAN 150 ml (utilisation du gobelet doseur) **Refermer le capot.**
- Mise sous tension par le commutateur O/I – Le voyant rouge (mise sous tension) et le voyant orange fin de cycle s'allument.
- Régler le temps de rénovation / brunissage (sens horaire) avec la minuterie (réglable de 5 à 60 minutes*). *nettoyage et entretien courant 5 à 15min – Rénovation 20 à 60min.
- Le voyant orange « fin de cycle » s'éteint.
- Le cycle est terminé lorsque le voyant orange « fin de cycle » s'allume.
- Récupération des couverts à l'aide du panier ramasse couverts (voir la fiche utilisateur). Utiliser des gants spécifiques afin d'éviter de se couper lors de la saisie des couverts.

L'appareil est disponible (possibilité de lancer un cycle) uniquement lorsque le voyant Rouge O/I et le voyant orange « fin de cycle » sont allumés.

Durant le déroulement d'un cycle, le capot de l'appareil doit rester fermé.
En cas de coupure électrique au cours d'un cycle, relancer un cycle.

**Important à retenir : L'ouverture du capot en cours de cycle arrête le moteur mais pas le temps.
: Le fait de refermer le capot poursuit le cycle en cours**

4.4. Descriptif du cycle :

Temps du cycle de rénovation / brunissage = de 5 à 60 min

5. Nettoyage de la brunisseuse B500 :

5.1. Nettoyage extérieur :

Nettoyez l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon microfibre humide.
Une fois la surface nettoyée et sèche, il est possible d'appliquer un produit d'entretien adapté à l'inox.

Si vous souhaitez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable, veuillez contacter votre partenaire INOVAG Technology

5.2. Nettoyage mécanique (à réaliser par l'utilisateur)

L'appareil doit être maintenu en état de propreté (kit INOVAG, billes et cuve).
Il est recommandé d'utiliser le dégraissant/détartrant **IT SHINE (1 dose par traitement)** chaque semaine ou à la fréquence nécessaire (plus fréquemment dans le cas d'une utilisation intensive).
Déposer le liquide sur les billes puis lancer un **cycle de 10min sans couverts**.

5.3. Avant le nettoyage manuel :



Arrêtez la machine et débranchez l'alimentation électrique avant le nettoyage.



AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser DE PAILLE DE FER, DE BROSSE MÉTALLIQUE ou d'autres ustensiles à récurer.

Ne jamais nettoyer la machine avec un nettoyeur haute pression ou au jet d'eau, à l'intérieur comme à l'extérieur.

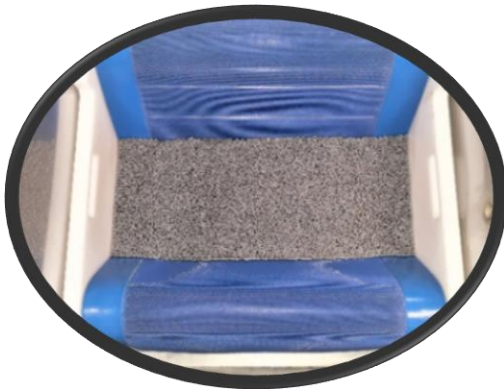


AVERTISSEMENT

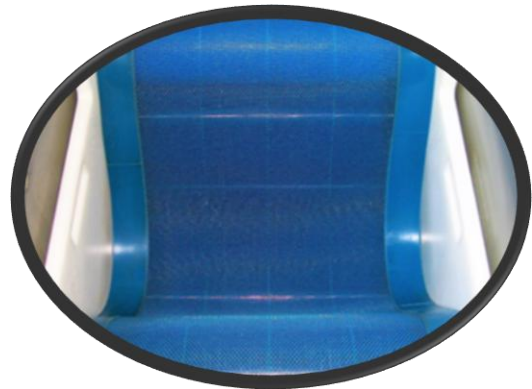
Avant de nettoyer l'intérieur de la cuve, assurez-vous que tous les objets coupants susceptibles de provoquer des blessures ont été soigneusement retirés.
Essayez l'intérieur de la cuve de lavage. Assurez-vous que tous les résidus sont éliminés et que la cuve est propre.

5.4. Nettoyage intérieur de la cuve (sans le KIT INOVAG)
Blocage des roues avant à l'aide des freins

- 1 Enlevez les billes du KIT INOVAG Technology



Avant



Après

- 2 Sortir le passage de cloison « butée noir à l'arrière de capot » blocage de la gaine du moteur.



Avant

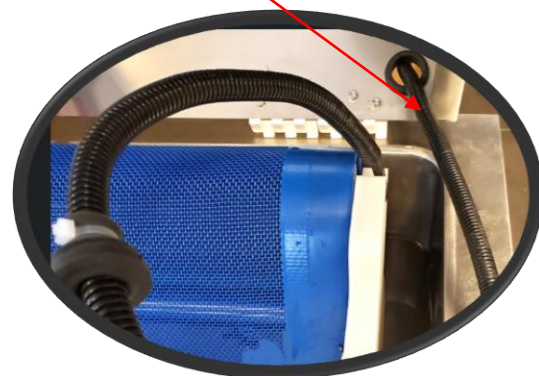


Après

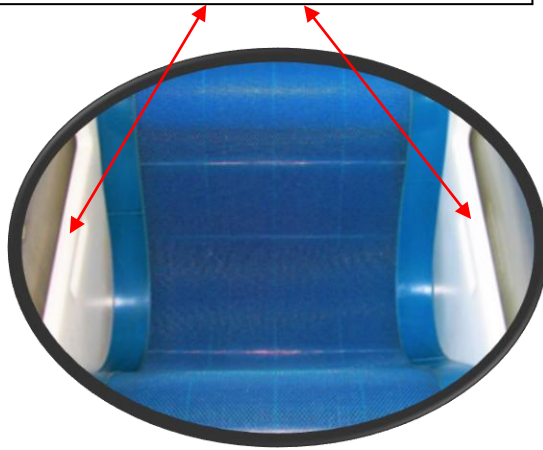
- 3 Tirer la gaine du moteur à l'arrière jusqu'à la butée.



- 4 Tirer la gaine du moteur à l'intérieur, faire passer la butée à l'intérieur du trou de passage jusqu'au blocage

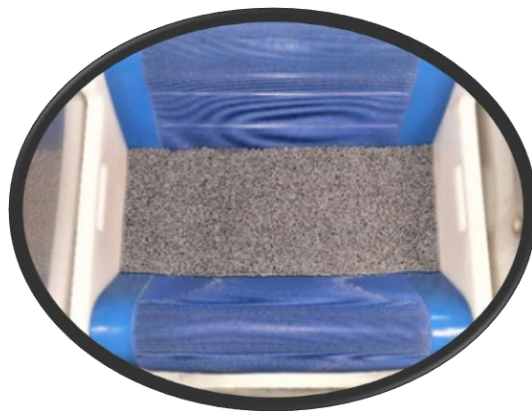


- 4 Enlever le « KIT INOVAG » à l'aide les
2 poignées prévues à cet effet.
et le déposer sur un support à l'extérieur
de la cuve.



Après nettoyage :

- 6 Remettre le « KIT INOVAG » dans la cuve.
- 7 Insérer le câble électrique dans le capot de l'appareil jusqu'au passage de cloison
(à remettre dans sa position initiale).
- 8 Mettre les billes dans le « KIT INOVAG ».



(

6. Dépannage :

6.1. Pièces d'usure (Les pièces d'usure n'entrent pas dans le cadre de la garantie)

Le filtre de bonde, la bande transporteuse bleue ainsi que le revêtement moteur sont **des pièces d'usure. Ces pièces ne rentrent pas dans le cadre de la garantie.**

Afin de prolonger la durée de vie de la bande transporteuse, éviter de MELANGER les couverts entre eux surtout dans le cas du couple « Fourchettes-Couteaux pointus ».

Avant d'appeler le service de maintenance, contrôlez les points suivants :

- Vérifiez si la machine est raccordée à l'alimentation électrique (prise branchée sur le secteur).

6.2. La machine ne démarre pas / ne lave pas :

- Vérifiez que la machine est mise sous tension (voyants rouge M/A et voyant orange fin de cycle allumés).

6.3. La machine ne vidange pas :

- Contrôlez et nettoyez la bonde de fond de cuve de la machine
- Vérifiez que le tuyau d'évacuation n'est pas obstrué/bouché.

6.4. Résultats de lavage insatisfaisants :

- Vérifiez que le produit de nettoyage INOCLEAN à bien été incorporer.
- Retirez les éventuels restes d'aliments avant de charger le lave-couverts.
- En cas de traces, l'installation d'un adoucisseur/déminéralisateur d'eau peut éventuellement s'avérer nécessaire.

Contactez votre revendeur pour obtenir des informations sur le type et les dimensions de l'adoucisseur requis.

- Si vous utilisez un adoucisseur d'eau, faites régulièrement le contrôle de celui-ci conformément aux instructions du fabricant.

6.5. Remplissage excessif :

- Vidangez la machine afin que le niveau soit conforme à la section 3.3 du présent manuel.

6.6. La machine ne se met pas sous tension :

- Vérifiez que le disjoncteur 15A (situé à l'arrière du capot) ne s'est pas déclenché. Si c'est le cas, réarmez-le.

S'il continue de se déclencher, contactez un technicien de maintenance

- Vérifiez que le coupe-circuit du réseau ne s'est pas déclenché. Si c'est le cas, réarmez-le.

S'il continue de se déclencher, contactez un technicien de maintenance.

6.7. La machine ne s'arrête pas :

- Coupez immédiatement l'alimentation électrique, puis contactez un technicien de maintenance.

7. Conseils pratiques : **Nettoyage & Rénovation des couverts**

Pour une utilisation optimale de votre brunisseuse

<u>TOUJOURS</u>	<u>JAMAIS</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Vérifier que le produit INOCLEAN à bien été incorporé. - Avant le chargement pour le nettoyage & la rénovation les couverts doivent être propres. . Assurez-vous que les couverts sont correctement installés dans le Kit INOVAG. . Assurez-vous que la dureté et la température de l'eau (eau froide ou eau chaude Maxi 50°C) répond au prérequis nécessaire (§3.3.) . Le niveau de sel de l'adoucisseur (le cas échéant) doit être régulièrement complété. 	<ul style="list-style-type: none"> . Eviter de MELANGER les couverts entre eux surtout dans le cas du couple « Fourchettes-Couteaux pointus » Risque de détérioration de la bande transporteuse. . Eviter d'arrêter la machine pendant le déroulement d'un cycle. . Eviter d'ouvrir le capot de la machine pendant le déroulement d'un cycle. . Ne JAMAIS utiliser le dessus de la machine comme plan de travail. . Ne JAMAIS surcharger le panier (Capacité max : 60 à 80 pièces selon leur taille). . Ne JAMAIS laver autres choses que des couverts dans l'appareil.

Pour une machine toujours propre

<u>TOUJOURS</u>	<u>JAMAIS</u>
<ul style="list-style-type: none"> . Vidanger, Contrôler et Nettoyer l'intérieur de la cuve après chaque utilisation. . Il est recommandé d'utiliser le produit IT SHINE (1 dose par traitement) chaque semaine ou à la fréquence nécessaire (plus fréquemment dans le cas d'une utilisation intensive / voir § 5.2). 	<ul style="list-style-type: none"> . Ne JAMAIS utiliser de détergents ménagers autres que les produits préconisés (IT SHINE / INOCLEAN). . Ne JAMAIS utiliser de paille de fer, de brosses Métalliques ou d'autres ustensiles à récuser. . Ne JAMAIS nettoyer la machine a la vapeur Ou au jet d'eau.

Procédure d'utilisation du Panier « Ramasse Couverts »

**L'objectif du panier « ramasse couverts » est de récupérer de manière semi automatisée les couverts à l'intérieur du KIT INOVAG
Cette opération est réalisable uniquement lorsque le voyant « FIN DE CYCLE » est allumé et capot ouvert**

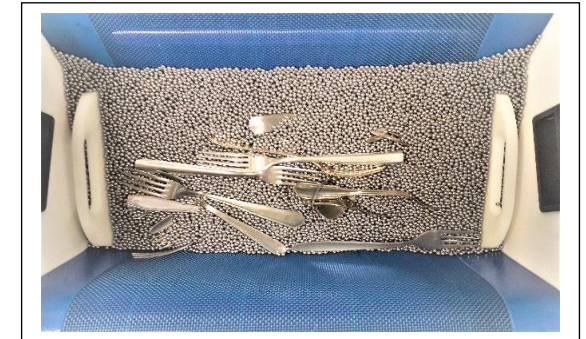
1- Ouvrir le capot de l'appareil et positionner le panier à l'envers sur les billes (appui léger sur le panier)



2- Utilisation des 2 boutons ramasse couverts. Maintenir le bouton de droite enfoncé et effectuer des impulsions sur le bouton de gauche jusqu'à faire effectuer un demi-tour au panier.

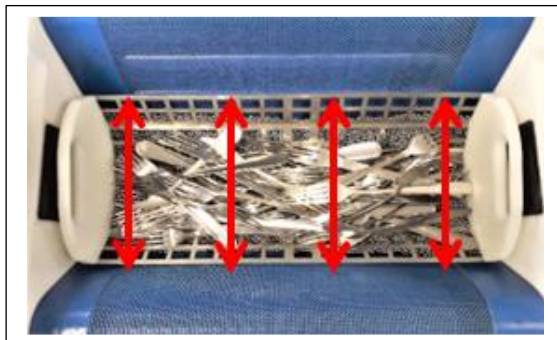


3 - Une fois le demi-tour effectué, remonter le panier via les 2 poignées.



Faire effectuer un demi-tour au panier A l'aide des 2 boutons ramasse couverts.

4 - Lorsque le panier est remonté au-dessus des billes, effectuer un mouvement de balancier (5 à 6 fois) afin d'éliminer les dernières billes du panier.



5 - Récupérer les couverts.



Utiliser des gants spécifiques afin d'éviter de se couper lors de la saisie des couverts dans le panier.



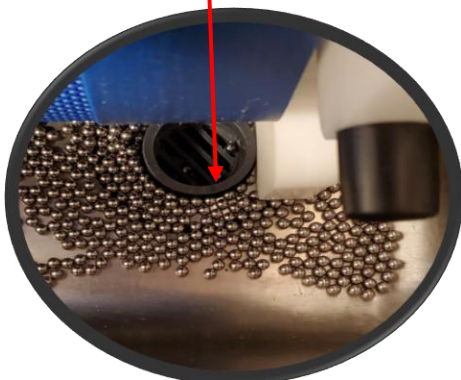
9. Procédure de récupération des billes en fond de cuve

La récupération des billes doit être effectuée après chaque journée d'utilisation (Plus fréquemment si nécessaire)

Pendant le fonctionnement de la brunisseuse quelques billes peuvent se retrouver au niveau de la bonde de vidange en fond de cuve.

- 1- Dans le cas d'un petit volume de billes à récupérer vous pouvez utiliser l'aimant fourni.
- 2- Dans le cas d'un volume plus important vous pouvez utiliser l'aimant fourni où utiliser la vanne de vidange* pour la récupération des billes « après vidange de la cuve et retrait du Filtre de la bonde, procédure ci-dessous ».

- 1 Après vidange de la cuve
Retirer le filtre de bonde



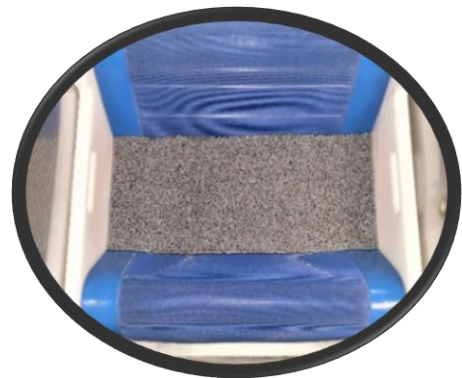
- 2 récupération des billes avec l'aide de l'aimant ou ouvrir la vanne de vidange (fig.3)



- 3 Ouvrir la vanne de vidange



- 4 Verser les billes récupérées Dans le kit INOVAG



10. Dimensions / Implantation

Capot ouvert
HAUTEUR =
P = 865mm



