Chaque écrémeuse de notre fabrication
porte les mots

ALFA-LAVAL

LES MOTS
ALFA-LAVAL
ont été déposés conformément à la loi
et aucune autre maison ne
peut en faire usage

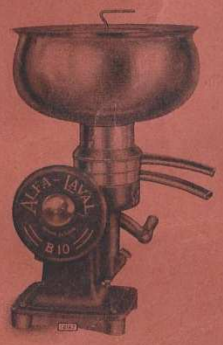
No. 14557.1040 E

ALFA-LAVAL

INSTRUCTIONS

POUR L'ÉCRÉMEUSE

B 10



SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL
Société Anonyme au Capital de 6.500.000 Francs
10, Rue Charles-V — PARIS (4e)
R. C. SEINE 64.338
Téléphone: ARCHIVES 75.11 (3 lignes groupées)
Adresse télégraphique: ALFALAVAL - PARIS

Imprimé en Suède.

AVIS IMPORTANT

DÉBALLAGE. — Au moment du déballage vérifier que toutes les pièces de rechange indiquées dans ce livre d'instructions, à la page 4, se trouvent bien dans la caisse.

LIRE ATTENTIVEMENT ce livre d'instructions avant de se servir de l'écrémeuse, afin d'être complètement au courant de son fonctionnement. Le conserver auprès de la machine, pour s'y reporter en cas de besoin.

QUELQUES BONS CONSEILS pour obtenir le meilleur rendement de la machine se trouvent aux pages 8 et suivantes.

L'écrémeuse Alfa-Laval est d'une fabrication absolument irréprochable; seules des matières premières de haute qualité sont utilisées, et l'écrémeuse est par conséquent d'une solidité à toute épreuve. Si l'écrémeuse est traitée avec soin dès le début, les frais deviennent insignifiants.

GRAISSAGE. — N'utiliser que l'huile Alfa-Laval vendue en bidons plombés par nous ou nos représentants. Cette huile a été spécialement préparée pour les écrémeuses Alfa-Laval. Toute autre huile nuira à la marche habituellement douce de la machine et entraînera une usure rapide.

PIÈCES DE RECHANGE. — Seules les pièces de rechange fabriquées dans nos usines doivent être employées sur nos machines.

POUR LES COMMANDES de nouvelles pièces, indiquer toujours le nom et l'adresse du propriétaire, le n° et le nom de la pièce (d'après le livre d'instructions) de même que le modèle, débit et numéro de fabrication de l'écrémeuse.

Le numéro indiquant le débit se trouve sur la garde de la grande roue dentée et sur la plaque métallique apposée sur le côté du bâti, qui porte également l'adresse de la Société ALFA-LAVAL. Le numéro de fabrication se trouve estampé sur le rebord du bâti. Les numéros des pièces de rechange sont, en général, si leur dimension le permet, indiqués sur les pièces elles-mêmes. Ils sont d'ailleurs faciles à trouver dans ce livre d'instructions, aux pages 13 et 14.

INSTRUCTIONS

POUR

L'INSTALLATION ET L'EMPLOI

DE

L'ÉCRÉMEUSE

ALFA-LAVAL

B 10

Débit horaire: 60 litres.

Poids approximatif, y compris les pièces de rechange et les outils: net ..... 12 kgs
brut ..... 21 »

SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL
Société Anonyme au Capital de 6.500.000 Francs
10, Rue Charles-V — PARIS (4e)
Téléphone: ARCHIVES 75.11 (3 lignes groupées)
Adresse télégraphique: ALFALAVAL - PARIS
R. C. SEINE 64.338

Imprimé en Suède.

Vue en coupe de l'écrémeuse.

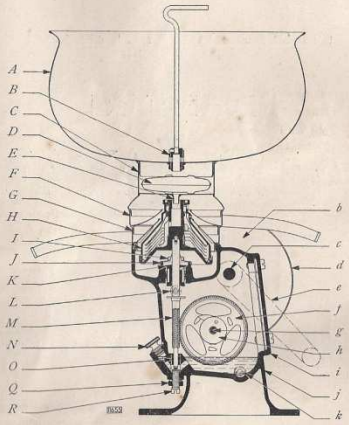


Fig. 2.

Pour toute commande, prière d'indiquer le numéro des pièces.

Dénomination des pièces.

A	13415	Réservoir avec robinet	*b*	14654	Carter pour la grande roue dentée
B	14200	Robinet complet	*c*	14646	Grande roue dentée avec son arbre
C	14672	Alimentateur	*d*	14656	Garde de la grande roue dentée
D	12740	Flotteur	*e*	7223	Bras de la manivelle
E	14673	Tube de l'alimentateur	*f*	14649	Roue hélicoïdale
F	13409	Ferblanterie à crème	*g*	14650	Arbre de la roue hélicoïdale
G	13410	Ferblanterie à lait écrémé	*h*	14652	Rondelle du cliquet
H	—	Bol	*i*	7198	Plaque de fermeture
I	13424	Rondelle de protection	*j*	—	Bâti de l'écrémeuse
J	13414	Couvercle de protection du coussinet supérieur	*k*	12403	Vis de vidange
K	13411	Coussinet supérieur			
L	7216	Vis d'arrêt du contre-arbre			
M	13423	Contre-arbre			
N	14651	Vis de remplissage d'huile			
O	13428	Douille inférieure			
Q	12411	Écrou de la vis du fond			
R	12410	Vis du fond			

Pour toute commande, prière d'indiquer le numéro des pièces.

INSTRUCTIONS

DÉBALLAGE.

Déballer soigneusement l'écrémeuse et vérifier qu'aucune pièce enveloppée n'est restée dans l'emballage. Vérifier le contenu de la caisse dans laquelle se trouvent, avec l'écrémeuse, les outils et accessoires suivants:

4 blocs en bois.
4 vis de fixation de l'écrémeuse.
1 brosse.
1 armature de nettoyage.
1 clé de la vis à crème.
1 tournevis-clé du bol.
1 bidon rempli d'huile.
1 sac en papier contenant les pièces de rechange suivantes:
2 joints en caoutchouc pour le bol (un, qui sera placé immédiatement dans le bol et l'autre qui servira de joint de rechange).
1 ressort du coussinet supérieur.
1 joint de la vis de vidange.
2 joints de la vis du fond.

MONTAGE DE L'ÉCRÉMEUSE.

Fixer l'écrémeuse sur une table ayant environ 60 cm. de haut, fixée elle-même très solidement au plancher. Placer un bloc de bois (13124) sous chaque angle du bâti et déterminer la position idéale de la machine au moyen d'un niveau d'eau posé sur le rebord supérieur du bâti; la fixer ensuite au moyen des quatre vis de fixation (188).

Placer ensuite le bras de la manivelle *(e)* sur l'arbre de la grande roue dentée *(c)*, et bien serrer la vis de fixation contre la partie aplanie de l'arbre. Laisser un peu de jeu entre la manivelle et le bâti, de façon à permettre à l'arbre de tourner facilement. Visser la soie de la manivelle avec la poignée sur le bras, bien serrer l'écrou tout en laissant un peu de jeu entre la poignée et les rondelles de la soie.

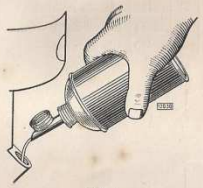


Fig. 3.
Remplissage d'huile.

Démonter le bol et laver ses pièces, y compris les ferblanteries, avec de l'eau chaude contenant un peu de cristaux de soude. (Voir les instructions spéciales pour le démontage et le nettoyage, page 7).

Avant de mettre l'écrémeuse en marche, dévisser la vis de remplissage d'huile *(N)* et verser de l'huile dans l'orifice jusqu'à ce que le bâti soit plein (voir fig. 3).

Pour toute commande, prière d'indiquer le numéro des pièces.

ASSEMBLAGE AVANT L'ÉCRÉMAGE.

Lors de l'assemblage du bol toutes les pièces doivent être rigoureusement propres.

Poser le joint en caoutchouc dans la rainure aménagée à cet effet dans le fond de bol, poser le distributeur à lait sur le tube central du fond de bol, de façon que le bouton à l'intérieur du distributeur s'ajuste dans la rainure verticale du tube central. Poser sur le distributeur le disque du fond (qui possède sur sa partie inférieure trois agrafes), mettre ensuite tous les disques intermédiaires de façon que la plus petite des encoches glisse sur la petite saillie du distributeur, afin de ranger les disques toujours dans la même position. Poser le disque supérieur en prenant soin qu'il descende bien dans sa position correcte. Mettre alors en place le chapeau du bol de façon que son petit doigt de repérage entre dans l'encoche correspondante du bord du fond de bol.

Visser sur le bol son écrou et le serrer à fond au moyen de la clé-tournevis (voir fig. 5).

Fig. 4.
Pièces du bol.

Fig. 5. Serrage de l'écrou du bol.

Fig. 6. Mise en place du bol.

Pour toute commande, prière d'indiquer le numéro des pièces.

Poser le bol sur le contre-arbre et le tenir avec une main en tournant lentement la manivelle jusqu'à ce que l'entraîneur de la partie inférieure du bol tombe dans la fente du contre-arbre (voir fig. 6).

Poser les ferblanteries (*G, F, C*) en les appuyant à fond pour qu'elles soient solidement fixées. Poser le flotteur (*D*) dans l'alimentateur et mettre ensuite le réservoir (*A*) à sa place.

RÉGLAGE DE LA CRÈME.

Avant de quitter l'usine, la vis de réglage de la crème est serrée de façon à donner environ 10 % de crème quand le bol tourne à sa vitesse normale.

Si l'on désire obtenir plus de crème (crème plus liquide), serrer la vis à crème avec la clé appropriée. Si par contre, une quantité moins grande et, par conséquent, une crème plus épaisse est désirée, desserrer la vis (voir figure 7). Un quart de tour de la vis augmentera ou réduira la quantité de crème assez considérablement.

Fig. 7. Réglage de la vis à crème.

L'ÉCRÉMAGE.

Le lait doit être tamisé avant l'écrémage. Utiliser pour cela le tamis Alfa-Laval N:o 8342 (voir fig. 8) qui peut être accroché au réservoir.

Le lait doit être écrémé aussitôt trait, c'est-à-dire approximativement à la température de la vache. En cas d'impossibilité, chauffer le lait pour que l'écrémage se fasse à la température de 30° à 35° C environ.

Fermer le robinet à lait *(B)* avant de verser le lait dans le réservoir.

Tourner la manivelle d'abord lentement, et augmenter peu à peu la vitesse jusqu'à ce que la petite sonnette-compteur de tours ne sonne plus, ce qui arrive lorsque la vitesse de la manivelle est de 60 tours à la minute. Ouvrir le robinet et tourner toujours la manivelle à la vitesse à laquelle la sonnette s'est arrêtée de tinter.

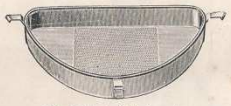


Fig. 8. Tamis Alfa-Laval.

Si le lait coule par le trou d'écoulement du lait du bâti, arrêter l'écrémeuse et suivre les renseignements donnés à la page 9.

L'écrémage terminé, introduire quelques litres de lait écrémé ou encore mieux de l'eau chaude dans le récipient et tourner la manivelle jusqu'à ce que la crème soit sortie du bol. Au cas où, lors du démontage du bol, de la crème se trouve encore à l'intérieur, ceci provient de ce qu'il n'a pas été versé assez d'eau pour le nettoyage.

Laisser l'écrémeuse s'arrêter d'elle-même et ne pas enlever les ferblanteries avant l'arrêt complet du bol.

NETTOYAGE APRÈS L'ÉCRÉMAGE.

Immédiatement après chaque écrémage, les pièces qui ont été en contact avec le lait doivent être démontées et nettoyées.

Les ferblanteries ne doivent pas être arrachées de leur place, mais enlevées par un mouvement tournant. Retirer le bol du bâti et le vider. Dévisser l'écrou du bol avec la clé en appuyant la clé contre une table (voir figure 9).

Retourner le bol sens dessus dessous et le frapper légèrement contre la table, de façon que le bol s'ouvre et que le chapeau, les disques et le distributeur se détachent du fond du bol. Enlever le joint en caoutchouc, retirer le distributeur des disques et les faire glisser sur l'armature de nettoyage.

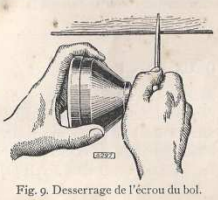


Fig. 9. Desserrage de l'écrou du bol.

Laver le récipient à lait, le flotteur, les ferblanteries, de même que toutes les pièces du bol dans de l'eau chaude, dans laquelle il a été ajouté une cuillerée à café de carbonate de soude par litre. Utiliser la brosse livrée avec l'écrémeuse pour le nettoyage. Si du lait s'est déposé sur les disques, ces pièces sont à nettoyer une par une. Il est dangereux de se servir de produits décapants pour le nettoyage.

Les canalisations qui se trouvent dans le distributeur, la partie inférieure du fond de bol, l'entraîneur ainsi que le tube de l'alimentateur sont à nettoyer très soigneusement.

Après le nettoyage, rincer immédiatement toutes les pièces dans de l'eau chaude et propre et les laisser sécher dans un endroit sec et chaud.

Laisser les disques espacés sur l'armature de nettoyage, comme l'indique la figure 10. Rincer le joint en caoutchouc dans de l'eau chaude, et le ranger à plat sans le suspendre, afin qu'il ne soit pas élargi ou abîmé.

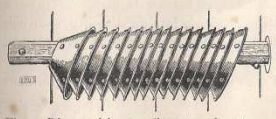


Fig. 10. Disques séchant sur l'armature de nettoyage.

Passer un linge humide sur le bâti et essuyer avec un chiffon sec la partie du bâti où repose le bol. Ne jamais laver le bâti à grande eau, mais ne pas oublier de nettoyer le trou d'écoulement de lait.

UNE FOIS PAR SEMAINE,

dévisser la vis de remplissage d'huile *(N)* et veiller à ce que la chambre d'huile soit remplie d'huile.

Verser toujours l'huile *pendant l'arrêt* de l'écrémeuse. Si le remplissage se fait lorsque l'écrémeuse est en marche, il y aura trop d'huile dans le bâti causant une fuite d'huile à la vis de remplissage, lorsque l'écrémeuse s'est arrêtée.

DEUX FOIS PAR AN,

dévisser la vis de vidange *(k)* et laisser l'huile s'écouler (voir fig. 11). Après avoir serré à fond la vis et son joint, verser de l'huile propre dans la chambre, jusqu'à que cette dernière soit tout à fait pleine.

Fig. 11. Vidange de l'huile.

RENSEIGNEMENTS SUR LE FONCTIONNEMENT.

a) **Un écrémage insuffisant peut être provoqué par les causes suivantes:**

1:o *La vitesse de l'écrémeuse est trop faible.* Tourner la manivelle à 60 tours à la minute; contrôler que le compteur de tours cesse de sonner à cette vitesse.

2:o *Le bol est trop haut ou trop bas dans le bâti.* Afin de régler la hauteur du bol, remettre les ferblanteries à lait et à crème en place en les poussant à fond. Tourner la vis du fond *(R)* avec la clé-tournevis de façon à remonter ou à descendre le bol (voir fig. 12) jusqu'à ce que

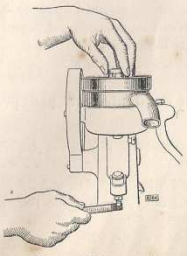


Fig. 12. Réglage de la hauteur du bol.

le bord inférieur de l'ouverture dans le col du chapeau du bol arrive à 1½ m/m au-dessus du bord intérieur de la ferblanterie à crème. Dans la fig. 13, cette distance est indiquée par la lettre »h». Bloquer la vis du fond avec son écrou en veillant à ce que le joint en plomb repose à sa place entre l'écrou et le bâti. La

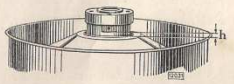


Fig. 13. Distance entre la ferblanterie à crème et l'ouverture dans le chapeau du bol.

petite rondelle de protection *(I)* du contre-arbre doit se trouver juste au-dessus du couvercle de protection *(J)* sans toutefois toucher celui-ci.

3:o *Le lait est trop froid.* Le chauffer jusqu'à 30-35° C.

4:o *Le lait est trop sale.* Bien tamiser le lait avant l'écrémage.

5:o *Le lait est trop acide.* Avoir soin de faire l'écrémage aussitôt la traite, et maintenir le bol et toutes les pièces en contact avec le lait rigoureusement propres.

b) **Si, en dévissant la vis à crème, la crème obtenue n'est pas assez épaisse, ceci peut provenir de ce que:**

La manivelle est tournée trop lentement.

c) **Si, en vissant la vis à crème, il est difficile d'obtenir une crème fluide, ceci peut provenir de ce que:**

1:o *La manivelle est tournée à une vitesse trop grande.*

2:o *Le tube de l'alimentateur est bouché par des impuretés,* etc. Bien laver l'alimentateur dans de l'eau additionnée de soude et nettoyer le tube.

d) **Si le lait sort du trou d'écoulement du bâti, ceci peut provenir de ce que:**

1:o *Le joint en caoutchouc n'est pas monté bien à sa place.*

2:o *Le joint est abîmé et doit être remplacé par un neuf.*

3:o *Le bol n'est pas assemblé correctement.* Serrer à fond l'écrou du bol au moyen de la clé-tournevis. (Voir instructions données à la page 5.)

4:o *Le bol se trouve trop bas dans le bâti.* Remonter le bol au moyen de la vis du fond. (Voir instructions données page 8.)

e) **Si la marche de l'écrémeuse paraît oscillante, ceci peut provenir de ce que:**

1:o *Le bâti n'est pas fixé solidement sur la table ou la table n'est pas bien fixée au sol.*

2:o *Des impuretés se sont introduites dans l'entraîneur du fond de bol.* Nettoyer la partie inférieure du fond de bol, de même que l'entraîneur.

3:o *Le bol est abîmé.* Le retourner *en entier* dans nos ateliers.

4:o *Le ressort du coussinet supérieur est abîmé.* Le remplacer par un neuf.

5:o *Le contre-arbre est abîmé.* Le remplacer par un neuf.

f) **Si l'écrémeuse fonctionne avec bruit, ceci peut provenir de ce que:**

Le bol, se trouvant trop haut dans le bâti, touche aux ferblanteries. Bien régler la hauteur du bol avec la vis du fond en suivant les instructions données à la page 8.

g) **Si l'écrémeuse ne tourne que difficilement, ceci peut provenir de ce que:**

1:o *Des impuretés, de l'huile mauvaise ou épaisse se trouvent dans le bâti ou dans les coussinets.* Faire la vidange de l'huile du bâti, le remplir de pétrole et tourner l'écrémeuse sans bol pendant une minute. Vidanger soigneusement le pétrole et remplir d'huile fraîche (voir page 8).

2:o *Il y a trop peu de jeu entre les pièces se trouvant sur l'arbre de la grande roue dentée ou sur l'arbre de la roue hélicoïdale.* Desserrer la vis de la manivelle ou la vis de la rondelle du cliquet et la revisser après avoir placé les pièces à une distance convenable.

Démontage et Remontage de l'Ecrémeuse lors d'un nettoyage ou d'une réparation.

CONTRE-ARBRE *(M)* **ET COUSSINET SUPÉRIEUR** *(K).*

Fig. 14. Démontage du contre-arbre avec coussinet supérieur.

Desserrer de trois ou quatre tours la vis d'arrêt du contre-arbre *(L)*, et sortir le contre-arbre d'un coup sec (voir fig. 14); avec le contre-arbre s'enlèvent alors automatiquement le coussinet supérieur complet de même que le couvercle et la rondelle de protection. Remplacer le ressort si c'est nécessaire.

Veiller, lors du remontage, à ce que la petite rondelle de protection *(I)* se trouve juste au-dessus du couvercle de protection, sans toutefois le toucher.

LE REMONTAGE DE LA VIS DU FOND *(Q, R)*

nécessite un ajustage minutieux pour régler la hauteur du bol; après cette opération, le bâti doit être à nouveau rempli d'huile fraîche.

LE REMONTAGE DE LA PLAQUE DE FERMETURE *(J)*

nécessite la pose de son joint en plaçant le côté qui est en relief contre la plaque.

LA DOUILLE INFÉRIEURE *(O)*

est enlevée du bâti en enfonçant entièrement la vis du fond. La douille est conique extérieurement.

Pièces de rechange.

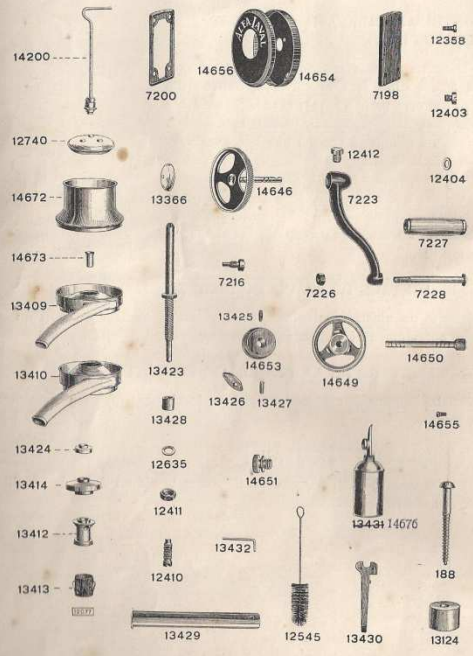


Fig. 15.

Liste alphabétique des pièces de rechange.

Désignation des pièces	Voir page	Numéro de catalogue
Arbre de la roue hélicoïdale avec pignon	12	14650
Bâti		
Bloc de bois	12	13124
Vis de fixation	12	188
Bol		
Disque du fond	5	13418
Disque intermédiaire	5	13417
Disque supérieur	5	13419
Vis à crème	5	13422
Ecrou du bol	5	13421
Joint en caoutchouc	5	13420
Compteur de tours	12	13366
Contre-arbre (avec rondelle de protection)	12	13423
Rondelle de protection	12	13424
Coussinet supérieur (avec ressort)	—	13411
Corps du coussinet	12	13412
Ressort	12	13413
Carter intérieur pour la grande roue dentée	12	14654
Vis de fixation	12	14655
Couvercle de protection du coussinet supérieur	12	13414
Douille inférieure du contre-arbre	12	13428
Ferblanteries	—	14671
Alimentateur	12	14672
Tube de l'alimentateur	12	14673
Ferblanterie à crème	12	13409
Ferblanterie à lait	12	13410
Flotteur	12	12740
Garde de la grande roue dentée (avec inscription)	12	14656
Grande roue dentée avec son arbre	12	14646
Manivelle		
Poignée de la manivelle avec soie et écrou	—	7225
Ecrou de la soie	12	7226
Poignée en bois	12	7227
Rondelle	12	7230
Soie de la manivelle	12	7228
Bras de la manivelle	12	7223
Vis de fixation	12	12412

Désignation des pièces	Voir page	Numéro de catalogue
Outils, etc.		
Armature de nettoyage	8, 12	13429
Bidon d'huile	12	~~13431~~ 14676
Brosse	12	12545
Clé de la vis à crème	12	13432
Tournevis-clé du bol	12	13430
Plaque de fermeture	12	7198
Joint de la plaque	12	7200
Vis de fixation	12	12358
Réservoir à lait avec robinet	2	13415
Robinet complet	12	14200
Boisseau du robinet	—	14201
Noix du robinet avec poignée	—	14335
Rondelle du cliquet, complète	—	14652
Cliquet	12	13426
Goupille	12	13427
Rondelle	12	14653
Vis de fixation	12	13425
Roue hélicoïdale	12	14649
Vis d'arrêt du contre-arbre	12	7216
Vis de remplissage d'huile	12	14651
Vis de vidange	12	12403
Joint	12	12404
Vis du fond	—	12634
Ecrou	12	12411
Joint	12	12635
Vis du fond seule	12	12410
Sur demande spéciale, il peut être fourni:		
Tamis Alfa-Laval	6	8342

Pour toute commande, prière d'indiquer le numéro des pièces.

Attention!

Afin de faciliter le démontage du bol de l'écrémeuse avant le premier nettoyage, il doit être trempé dans de l'eau chaude, après que son écrou et chapeau ont été enlevés.

28713/739R Imprimé en Suè.

LA MACHINE A TRAIRE

ALFA-LAVAL

résout le problème de la main-d'œuvre et produit un lait sain et propre

Votre écrémeuse ALFA-LAVAL prouve que vous êtes partisan du progrès dans votre exploitation. Quel que soit le nombre de vos animaux, vous vous affranchirez tôt ou tard de la besogne fastidieuse de la traite, et vous suivrez encore le progrès en installant chez vous la

MACHINE A TRAIRE

ALFA-LAVAL

DEMANDEZ A VOTRE FOURNISSEUR OU A LA SOCIÉTÉ ALFA-LAVAL, l'ENVOI de ses BROCHURES ILLUSTRÉES